

Relax Time
For Your Heart.

ミヤコメール

Miyaco Mail



No.16 1996
~夏号~



こんにちは、Miyacoです。みなさんいかがお過ごしですか。
暑〜い夏にアイスクリームをペロリ。たまらないですね。
いつでもどこでもアイスを買えるご時世、あえて手作りアイスなど、
いかがでしょう。暑さも忘れてとり組めるかも知れませんよ。



初めのアイス

はじめにこれだけは
はっきりさせておきましょう。

- 果汁などを主材料としたものが シャーベット
- 牛乳などを主材料としたものが アイスクリーム

知っているようでなんとなく分らなかったのが、これで随分わかりました。
さて、アイスクリームとシャーベットの原型の氷菓は、3000年以上も前に中国で作られていたと
13世紀にマルコポーロが伝えています。ですが天然の雪や氷を利用して食物を冷やすことは
古くから東西にその記金録があります。

冷凍庫のなかった昔、冬の雪や氷を夏までとっておくのは大変なことだったでしょう。
シャーベットの語源のアラビア語「シャルバード」は「飲みもの」の意味で、古くアラビア・トルコ
ペルシアなどの地域で、果汁に雪や氷を加えて飲む習慣のあったことを示しています。
これが10世紀前後にイタリアに伝えられ、氷菓としてエ夫がこらされました。
そして、16世紀ごろから氷に寒剤(干し硝石または、食塩などの氷点降下剤)を混ぜて凍結
させる方法が考案されて普及しました。イタリアンジェラート(アイス
クリームをイタリア語ではジェラートという)はこうして誕生したのですね。
イタリアがアイスクリームの本場というもなるほどなはずじゃ。



シャーベットのあや家入り

時は1533年、イタリアはフィレンツェの名家メディチ家の娘カトリヌがアンリ2世のもとに
嫁いださい。連れていったコックによって、いまだかつて見たことのないシャーベットなる食べ物
がパリの宮廷人に紹介されました。王侯貴族たちは、このさわやかなデザートに感嘆
の声をあげ、イタリアの優雅なマナーを身につけたカトリヌを絶賛しました。↑

さて、そんなカトリヌでしたが、彼女の結婚は不幸なものでした。アンリ2世には婚前から
すでに19歳年上の美しいティアーヌ・ドゥ・ポワティエという愛人がいたのです。
国王の愛を得ることのなかったカトリヌの女としての半生。騎馬試合で重傷を負い、臨終の
床にあるアンリ2世の見舞いに言われたティアーヌに「死にゆく王は王妃のもの、どうかおしき
とりを。」と言ったといひます。甘くさわやかなシャーベットにも悲しいお話があったのですね。

アイスクリームの世界進出



シャーベットの製法は100年以上もの間、宮廷内で秘法とされていました。
その間、フランス宮廷のコックはシャーベットの製法を応用してクリームを凍らせることに力を入れ、
ついにアイスクリームを発明しました。アイスクリームはかき混ぜながら凍らせると、空気が細か
な粒になって混じりこむので、なめらかになり、食べやすくなります。これは「ガラス・ド・クレム
(クリームの氷)」と呼ばれ、もてはやされました。また、これを田舎してフランス語ではアイスクリー
ムのことを「ガラス」といいます。このガラスが初めて市販されたのは、1660年にパリに店
ができてからです。コーヒー店でガラスが出され、やがてヨーロッパ中に広まったと言われています。
これからはざらざらして、1848年アメリカで便利な家庭用の回転式「ハンドフリーザー」の特許
が認められ、これによって一般家庭でも手軽にアイスクリームが食べられるようになりました。
また、工業的生産もアメリカが先行し、1851年にボルチモアのヤコブ・フッセルが製造販売
を始めました。量も種類もさることながら、世界一のアイスクリーム国たる由縁はこんな
ところにもありそうですね。

さて日本ではどうかというと、アイスクリームを始めて食べた日本人は、江戸時代末期1860
年に使節としてアメリカに渡った福沢諭吉らでした。「口の中に入るにたちまち溶けて、まことに
美味なり。」と帰朝報告に書いています。
それから10年後、明治2年にはもう横浜で作られたというから、本当においしかったのですね。

昔のアイスクリン

たまご色したシャーベットのようなアイスクリームのような、初めて食べてもなぜか懐かしい味
のするアイスクリン。甘いけどさわやかで、でも卵や牛乳の味も感じるアイス。
「アイスクリンください」と言うと、おじいさんが冷凍庫の中へ腕をつっこんで、シャリッ シャリッ



とくってコップに山盛りにしてくれる。
お持ち帰りもOKだけど、昭和のにおいのぷんぷんするような
なごめるお店で食べる方が断然おいしい。
新潟の下町情緒ただようなか「昔のアイスクリン」とのねん
がかかっている、おじいさんとおばあさん2人でやっていた小さ
なお店。
今から5年位前に行ったのが最後だったけど、おじいさんと
おばあさんは元気でやっているかしら。

手作りアイスとシャーベット

ここでは基本のバニラアイスとメロンシャーベットにとり組みたいと思います。そのままバクリと食べたくなる気持ちをおさながらメロンシャーベットを作るのは大変かも知れませんが。



バニラアイスの作り方

- [材料] カップ約4杯分
- 牛乳……………400cc
 - 生クリーム……………200cc
 - 卵黄……………4個分
 - 砂糖……………120~150g(お好みで)
 - バニラのさや……………1本
(なければバニラエッセンスを少量)

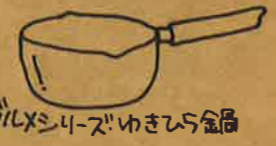


- ①ボールに卵黄と砂糖を入れて、泡立て器で白っぽくなるまで混ぜる。
- ②鍋に牛乳、切り開いたバニラのさやを入れ沸騰直前まで温める。
- ③①に②を加え混ぜ、鍋にもどして弱火にかける。卵黄が固まらないように、木じゃくしでかき混ぜながら、とろみがつくまで煮つめる。
- ④バニラのさやを取り除き、裏ごしに通してボールに移し、ボールの底を氷水につけて木じゃくしで混ぜながらさます。
- ⑤別のボールに生クリームを入れ、氷水でボールの底を冷やしながら泡立て、④と同じ濃度にする。
- ⑥④に⑤を加え混ぜ、金属の容器に移して冷凍庫へ入れる。
- ⑦全体が固まりかけた後取り出し、泡立て器で混ぜ、再び冷凍庫へ。これをくり返せばくり返すほどなめらかなアイスクリュームになる。

メロンシャーベットの作り方

- [材料] 4~5人分
- メロン(アムス、アンデスなど)……………(小)1個(400g)
 - グラニュー糖……………80~100g
(メロンの甘みとお好みで)
 - レモンの絞り汁……………大さじ2
 - 卵白……………1個分

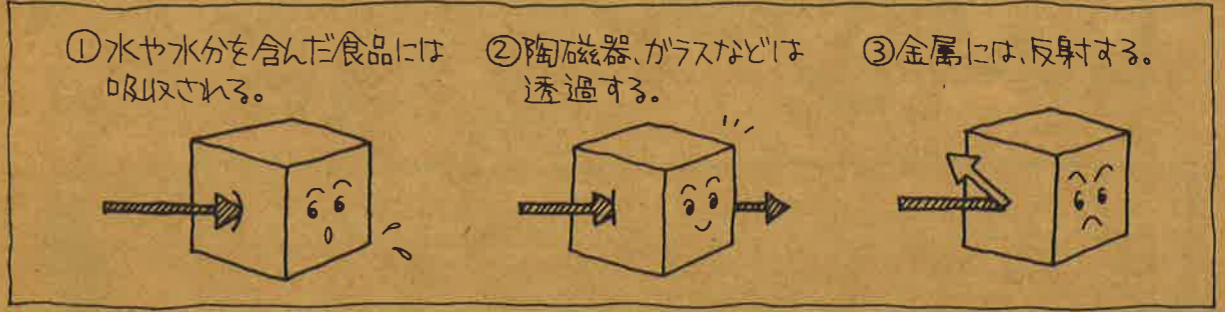
- ①メロンは種を除いて、果肉をスプーンでくいくミキサーに入れる。グラニュー糖70~90g、レモンの絞り汁を加えてミキサーにかけ、なめらかなピューレ状にする。
- ②①をボールに移してラップをかけ、冷凍庫に入れて凍らせる。
- ③周囲から凍ってきたら取り出してかき混ぜ、これを1~2時間おきに2~3回くり返す。
- ④別のボールに卵白を入れ、泡立て器で白くしてからグラニュー糖10gを加え、角が立つまで泡立てる。
- ⑤④を2回に分けて③に加え、ゴムべらで切るように手早く混ぜる。
- ⑥⑤を金属の容器に移してふた(なければラップ)をして冷凍庫に半日入れて凍らせる。
- ⑦完全に凍ったら取り出し、少し表面が溶けて柔らかくなるまで室温に置き、盛りつけてできあがり。



……今回はバニラアイスを作るとき、グリルシリーズのゆきしら鍋を使ってみました。これをマスターすれば、バニラアイスには抹茶やコーヒー、フルーツなどを加えて、メロンシャーベットは洋なしやぶどうなど他のフルーツにも応用がまします。この夏のヒットをみつけてみてはいかがでしょうかでしょう。

お堅い話 — その13

前回から電子レンジについて語り始めましたが、今回は電波の重要な性質、つまり加熱のしくみについてお話しします。
…電波には次の3つの性質があります。



…そして実は、すべての物質は分子の形の違いによって、①、②、③の3つのグループに分かれています。

- ①電波が食品にあたると、食品に含まれている水の分子は、その影響を受けて向きを変え、ものすごいスピードでぶつかりあいます。そのうちに摩擦熱を生じ、食品全体が熱くなります。
- ②陶磁器やガラスの分子は大きく、どろりとした重みがあるので、電波があたっても素通りさせてしまいます。
- ③金属には分子というものはありません。だから電波はあたっても入ることも、通り抜けることもできず、はじき返されてしまうのです。

以上のような、3つの性質やグループを知っていると、電子レンジもグーンと使いやすくなると思います。水の分子がある物質は発熱して、ない物質は透過または反射するので「発熱しない」。肉眼では見えぬ分子レベルで「熱くなるかならないか」決まるのですわ。
次回は電子レンジの活用法について、お話ししたいと思います。

さて、今回のミヤコメールはいかがでしたでしょうか。昔は王様やお姫様しか食べられなかったアイスクリームを今では自分で作ったり、手軽に買って誰でも食べられるようになりました。なめらかな口あたりも良いのですが、面倒臭がりやの私としてはシャリシャリの口あたりも好きです。次の秋号のテーマは「きのこ」です。お楽しみに。またこんなミヤコメールですが、年4回季節ごとに発行していきたいと思っています。もしも続けて読んでみたいという方がいらっしゃいましたら、下記の住所までおはがきにてお知らせ下さい。その際右下すみの希望券をはがきにはがきにお送り下さい。

