

あつまれ！キッズクッキング

冷たいアイスクリームをつくろう！！

氷の中で 卵と牛乳とお砂糖を シャカシャカ混ぜてつくります！

日時 2019年7月21日(日) 13:30~15:30
 会場 中国茶 茶風 (オレンジカフェだんだんとのコラボ企画です)
 募集 西鎌倉地区在住の小学生 **参加費 200円**
 持ち物 エプロン・三角巾(バンダナ)・マスク
 主催 西鎌倉地区社会福祉協議会



<今日の予定>

13:30~ エプロンをつけて、手を洗いましょう。
 レシピの説明
 13:45~ アイスクリームづくり
 先生の説明をよ〜くきいてね！
 15:00~ アイスクリームできあがり
 みんなでいただきますよ〜…
 食べ終わったら、みんなでおかたづけ！
 15:30 おしまい！ わすれものないようにね！



<アイスクリームってどうやってつくるの？>

手作りアイスクリーム 用意するもの

ざいりょう 材料	}	牛乳	_____cc (生クリーム	cc)	
		たまご	(今日は使いません)		
		さとう	_____g		
		その他			
		氷(こおり)	_____g		
		塩(しお)	_____g		
		ジップロック袋	L・M		



手作りアイスクリームの作り方

- ① ざいりょうぜんぶ 材料全部を小さいジップロック M 袋に入れる。
- ② 大きいジップロック L 袋に氷と塩を入れる。
- ③ 大きいジップロック L 袋の中に、材料を全部入れた小さいジップロック M 袋を入れる。
- ④ ③の袋をシャカシャカ振り続けると、15分くらいでかたまってきます。
- ⑤ アイスクリームのできあがり！

<アイスクリームの歴史>

古代のアイスクリームは、今のシャーベットのようなもので、お菓子としてではなく疲れた体を元気にする「健康食品」として利用されていました。

1533年、フィレンツェの大富豪メディチ家のカトリーヌは後のフランス王アンリ2世となるオルレアン公に嫁ぐ時、菓子やアイスクリーム職人をはじめ、多くの料理人を伴いました。



メディチ家の料理人たちによりイタリアの豪華な料理がふるまわれ、なかでも、ホイチゴやオレンジ、レモン、イチジク、レーズンなどのドライフルーツ、アーモンドやピスタチオなどのナッツを使ったシャーベットのすばらしさにフランスの貴族たちは驚嘆したそうです。

カトリーヌ・ド・メディチ

アイスクリームはヨーロッパから新大陸アメリカへと伝わり、爆発的に広まります。今やアメリカは世界最大のアイスクリーム王国で、アメリカ人の生活はアイスクリーム抜きには考えられません。

「アイスクリーム」という言葉も、実はアメリカで生まれたものなのです。



第4代大統領ジェームズ・マジソンの夫人ドリヤーが、1811年、初めてアイスクリームを登場させたホワイトハウスの晩餐会。

また、彼女は1816年のパーティーでは、カスタードプリンをヒントにしたアイスクリーム（フローズンカスタード）を出しています。



日本では…

日本人がアイスクリームと出会うのは江戸末期。幕府が派遣した使節団が訪問先のアメリカで食べたのが最初で、そのおいしさに驚嘆したと伝えられています。そして明治2（1869）年、日本で最初のアイスクリームが誕生しました。文明開化の波に乗り、日本のアイスクリームの歴史が始まりました。



万延元年の遣米使節団。彼等が日本人で初めてアイスクリームを賞味しました。船中での晩餐にアイスクリームが供されましたが、そのおいしさに目を丸くしたと伝えられています。

明治2年（1869年）6月（新暦7月）咸臨丸で渡米した勝海舟に私淑して赤坂氷川町に住居を構えたと伝えられる町田房蔵は、横浜馬車道通りで氷と塩とを使用して、日本で最初のアイスクリーム「あいすくりん」の製造販売を始めました。



町田房蔵は渡米2回、アイスクリームその他、マッチ、石鹼、造船用鋅などの製造にも関係したと伝えられています。

この「あيسくりん」は牛乳、卵、砂糖で作ったと思われます。

明治初期の馬車道通り

明治8年(1875年)に東京・麹町の村上開新堂がアイスクリームを売り出し、風月堂、函館館もメニューにアイスクリームを加えます。



麹町の洋菓子店「村上開新堂」。ウィンドウに「アイスクリーム」という文字が書かれているのが見えます。

資生堂パーラーのアイスクリームは、卵の黄身とレモンの香りのおいしいフランス風アイスクリームで、たちまち銀座名物になります。



明治35年(1902年)、東京・銀座の資生堂薬局(現在の資生堂)内にアメリカのドラッグストアを参考にしたソーダファウンテン(現在の資生堂パーラー)を併設し、アイスクリームとアイスクリームソーダの販売を始めました。

しかしアイスクリームは、25銭と庶民には高嶺の花の贅沢品でした。



<工場で作るアイスクリーム>

- 材料
- ①牛乳・乳製品
 - ②糖分
 - ③植物油脂
 - ④風味原料
 - ⑤その他の原料
(安定剤・乳化剤・香料・着色料)

