

雙葉の窓から～世界を旅する～ No.4 イタリア編

ジェラートの秘密

イタリアにはおいしいスイーツがたくさんありますね。特にジェラートは有名です。夏のイタリア旅行はとて暑く、休けいのおともに欠かせません。ではこのジェラートですが、いつからイタリアにあるのでしょうか。

実は今から2000年以上も前からジェラートのもとになったスイーツはあったようです。有名な古代ローマの政治家カエサルも、山から運ばせた雪や氷と牛乳とはちみつを混ぜて飲んでいました。最初は飲み物の形から始まり、今のジェラートの形になったんですね。

昔からイタリアはヨーロッパの流行の発信地でした。イタリアの有名な大商人、メディチ家出身のカトリヌ=ド=メディシスがフランス国王と結婚したときに、大好きなジェラートをフランスでも食べられるように、と職人を連れて行ったことから、フランスにも広まったと言われています。さらに当時フランスではナイフやフォークは使われておらず、手づかみで食べていましたが、彼女がイタリアから持っていき広まったそうです。

おいしいジェラートをつくってみよう

〈材料〉

いちご 300グラム
牛乳 150ml
グラニュー糖 45グラム
こおり
塩

〈作り方〉

- ① イチゴをミキサーやハンドブレンダーなどでピューレにする。
- ② ①のイチゴピューレにグラニュー糖と牛乳を加え混ぜ合わせ、冷蔵庫でよく冷やす。この時に甘さを確認し、足りなかったら、グラニュー糖で調節する。
- ③ 深めのボウルや鍋に氷をたっぷり入れ、塩（氷の重さの20%）を入れ混ぜる。
- ④ ②のジェラートベースを、よく冷やした筒状のガラス容器に入れ、その容器を③の氷と塩の入ったボウル（または鍋）に入れて、冷やしながらかき混ぜる。（ガラス容器は麦茶などを入れる容器を使うといいかもしれないね）
- ⑤ 10分くらいで容器の周りの部分のジェラートベースが凍りだすので、ゴムべらでこそげとり混ぜる。
- ⑥ また少しすると容器の周りが凍るのでゴムべらで混ぜる、を繰り返す。
- ⑦ ゴムべらで救い上げ角が立つ程度のかたさになるまで混ぜ続ける。
- ⑧ 冷凍庫に保存し、食べる前にゴムべらでよく練ってなめらかにする。

※氷と塩をたくさん使うから、おうちの人とよく相談して作ってね。

（参照『NHK グレーテルのかまど』）

なんで氷に塩を
いれるのかな？
調べてみてね。

あおいも作ってみたよ。
なかなか凍らなくてあ
きらめかけたけど、少し
ずつかたまっていった
から、みんなもじっくり
時間をかけて作ってみ
てね。かたまるまで1時
間くらいはかかるかも
しれないよ。



あおいが使った容器はこれ！



「雙葉の窓から」ご意見・ご感想をお寄せください。
下記アドレスまたはQRコードからご記入をお願いします。

<https://forms.gle/PtpkwoBxmbMRXd8s6>

