

「食道楽」に書かれたレシピで 明治時代のアイスを作ろう！

※「食道楽（くいどうらく）」…^{むらいげんさい}村井弦斎著。明治時代に新聞に連載されていた料理小説で、当時の食文化を知ることのできる貴重な資料。牛の博物館にも収蔵されている。



明治時代のアイスクリーム

アイスクリームは、日本では明治時代ごろから食べられるようになりました。しかし当時、アイスクリームの材料である牛乳や生クリームが貴重品で高価だったため、これらを材料とするアイスも高額でした。アイス一人前は金2分（大工の日当に相当）だったといわれ、庶民はなかなか買うことができませんでした。

←アイスクリームを買う男性

庶民のアイス

「食道楽」では、生クリームの代わりにコンデンスミルクや卵を使った”アイスマルク”の作り方が紹介されています。アイスクリームと風味は異なりますが、家庭でもアイスが手作りされ食べられていたことがわかります。

桶にアイスの素と氷を入れて
凍らせているところ→

