

明治時代のアイスクリーム(アイスマルク)づくり



●アイスマルクの材料

練乳…大さじ2杯	}	A
お湯…2合(260cc)		
卵…2個	}	B
砂糖…大さじ2杯		
コーンスターチ…小さじ2杯		

●用意する道具

泡立て器、ステンレスのボール、大きめの鍋、湯せん用の鍋、フタつきの金属製の缶、ボウルや桶など大きめの器(ここでは桶を使用)、計量カップ、計量スプーン、大きめのスプーン、塩1kg、大量の水

●つくり方

①練乳大さじ2杯を2合のお湯で溶く(A)。



③AにBを少しずつ加えよく混ぜ合わせる。(C)



②卵2個に砂糖大さじ2杯を加え、泡立て器でよく混ぜる(B)。



④コーンスターチを少量の水で溶いてCに加えてよく混ぜる(D)。



⑤お湯を張った鍋にDの鍋を入れてとろみがつくまで弱火で湯せんする。(E)

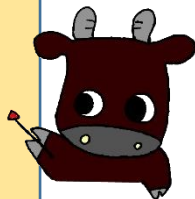


⑥缶にアイスの素(E)を入れてフタをして、桶の中央に缶を入れる。その周りに氷と塩を交互に重ねるようにして入れる。缶を手で回すと早くアイスができる。



**このとき塩1kgを全部使ってください！
全体にまんべんなく入れましょう。**

**しばらく回すと、凍ったアイスが
缶の内側に貼り付きはじめます。**



参考文献

くいどうらく
「**食道楽**」

むらいげんさい
村井弦齋

明治36年発行

⑦5分ごとにスプーンで中をかき混ぜる。



**フタを開けるときは周りの塩が
入らないように注意！
アイスがしょっぱくなってしまいます。**



⑧できあがり



アイスクリームは、歯へしみたり
お腹へしみたりしないように、
必ずウエハースなどを
添えて一緒に食べます。

