



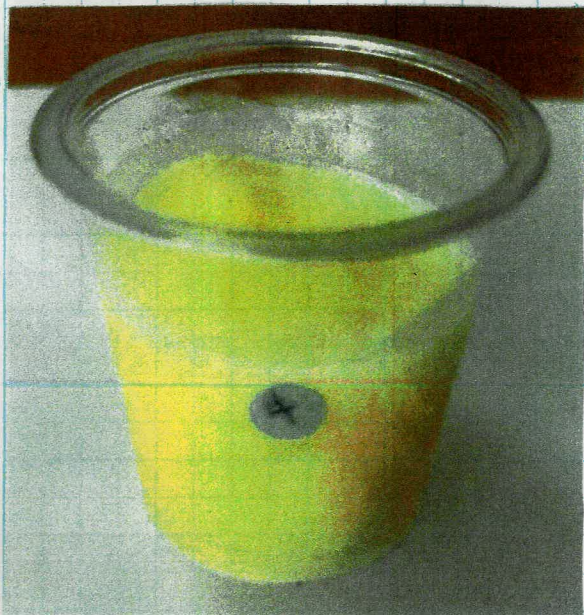
たーいすきな  
アイスクリークについて



1-41ほんだそうたろう

① しらべることとき、かけ  
 ぼくは、アイスクリームがだい  
 すまです。あついなつにたべると  
 とこつもなくおいしいです。そこ  
 ぞい、ぱいアイスクリームをたべ  
 たいとおもったのでどらやっぞつ  
 くるかしらべました。

② ぼくによそら  
 きゅうらにゅうとさとらをまげて  
 こあらせるとアイスクリームがで  
 きるとおもったのでやっぞみまし  
 た。



あじ...あまい  
 かたさ...かたい  
 いろ...しろ

0 つく、とみこのかんそう  
 なまいけど、とともかたくてたべ  
 5 にくかった。

10 としょかんには、こアイスクリー  
 4 のつくりかたをしらべました。  
 「アイスクリームこそがしりたい」の  
 15 ほんをかりました。アイスクリー  
 4 には、たまごとミルクとさとうが  
 20 ひつようだとわかりました。もう  
 ひとつだいじなのは、くうきだとわ  
 かりました。くうきをいれるとな  
 25 めらかになるそうです。

### アイスクリームと空気の関係

アイスクリームは凍っているのに、氷のようにカチコチではなく、はめりかな  
 口当たりなのはどうしてだと不思議ですか？ そのヒミツは空気にあります。ア  
 イスクリームの組織を拡大して、かくにんしてみましょう！

**アイスクリームを拡大**

- 脂肪粒**  
脂肪の粒子のこと。  
大きさは0.04～3.0  
マイクロメートル。
- 氷の結晶**  
大きさは20～70  
マイクロメートル。
- 凍っていない部分**
- 空気**  
大きさは30～  
150マイクロ  
メートル。
- たんぱく質**  
大きさは0.01  
～0.1マイクロ  
メートル。

● 1マイクロメートルは1000分の1ミリメートルのこと



# アイスクリームづくり

## 手作りアイスクリームにちょうせん!

おうちでかんたんに作れるアイスクリームのレシピを、アイスクリームのプロから聞いたよ。火を使うので、おうちの人といっしょにやってみよう!



### アイスクリームの材料

牛乳 200mL	道具 小なべ
生クリーム (乳脂肪分 35%) 100mL	ボウル大・小
卵黄 2個分	こし器
砂糖 50g	あわ立て器、ハンドミキサー



### アイスクリームの作り方

\*アイスクリームの薬を温めるときは、なべのふちにふつつつとあわが立つくらいが目安。ふっとうさせないで。

#### 1 牛乳を温める

小なべに牛乳、生クリームを入れ温める\*。



#### 2 アイスクリームの薬を作る

ボウルに卵黄、砂糖を合わせ、あわ立て器でよく混ぜたら、1を少しずつ混ぜながら加える。



#### 3 こす

2を小なべに戻し、弱火にかけて混ぜながら温めたら\*、こし器でこしながらボウルに移す。



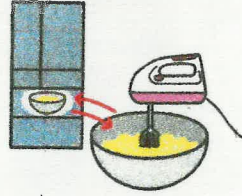
#### 4 冷ます

大きめのボウルに氷水を入れ、3のボウルの底を氷水にあてながらアイスクリームの薬をまぜて冷ます。



#### 5 凍らせる

4を冷凍庫で2~3時間冷やす。ボウルのふちのところが固まったら、ハンドミキサー(またはあわ立て器)でまぜ、空気をふくませる。

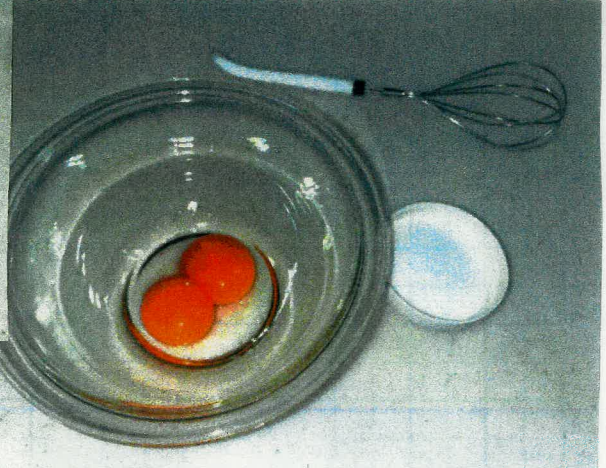


#### 6 仕上げる

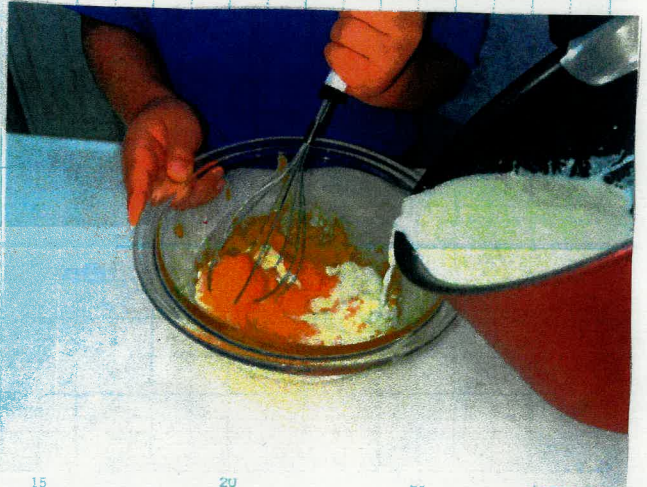
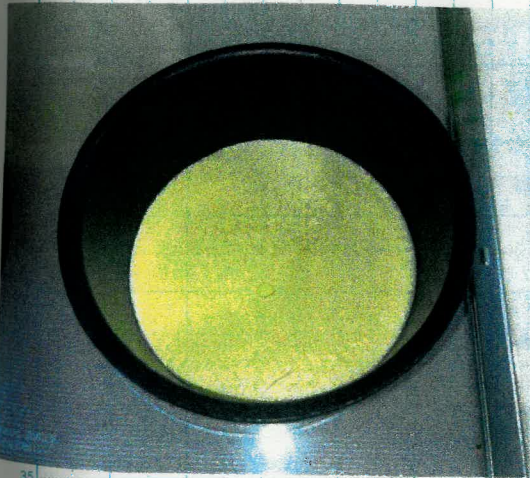
30分おきにまぜる作業を2~4回ほどくり返し、全体が固まったらできあがり。



じょうせいにアイスクリームをつく  
てみました。



① きゅうりにゆをまたためる



② アイスクリー  
ムのもとをつく  
る

③ こす

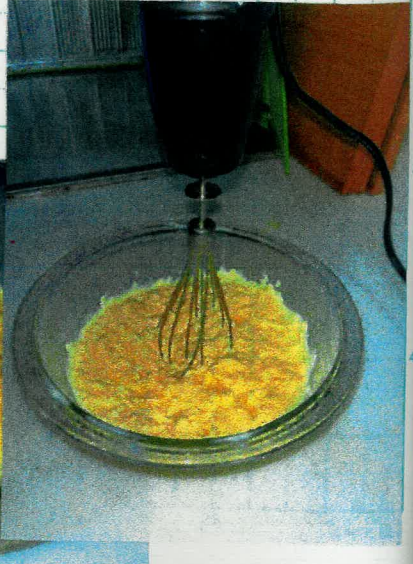


④ ます



なんどもま  
ると、アイスク  
リームにくら  
まがはいるよ

⑤ ませながらこおらす



できあがり!!



なめらかで  
あまくてお  
いしかった。

つくってみてこのかんそう  
かんたんにできるとおもって  
たけど、なんともませないといけ  
ないので、たいへんでした。

アイスクリームはませながらこ  
らせました。このときにはいるく  
うきのりょうをオーバーランとい  
うそうです。入れるくうきがすく  
ないと、のうこうでコクがあっ  
てなめらかな口どけになり、くう  
きがおおいと、さっぱりしたあじ  
でかるい口どけになるそうです。

フギに

本をよんでもっとくわしくしらべま  
 にはうまけいぶんとは、ミルク  
 からすいぶんをとったせいぶんの  
 ことだそうです。りょうで4つに  
 わけることが出来ます。

### 乳固形分ってなあに？

アイスクリームの主な原料には牛乳や乳製品、糖質、砂糖などがあります。なかでも牛乳からとれる「乳固形分」や、乳固形分にくまられる乳脂肪分は、味わいやコク、食感などに大きく関係しています。

#### 乳固形分は牛乳の成分

**水分 87.4%**  
 残り12.6%が乳固形分

**乳脂肪分**  
 乳固形分にくまられる脂肪分のこと。アイスクリームに濃厚なコクをおたえます。バターやクリームなどの原料にもなります。

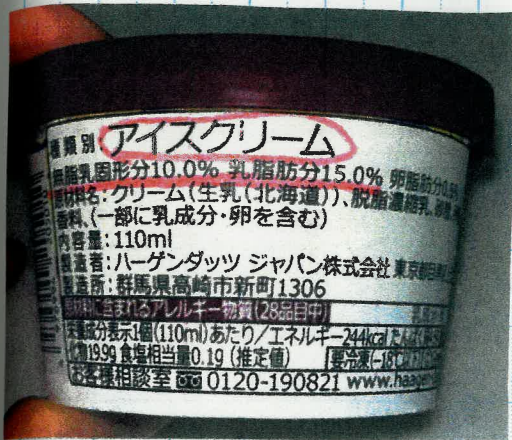
**無脂乳固形分**  
 乳固形分にくまられる脂肪以外の成分のことです。たんぱく質、乳糖、ミネラルなどをふくみます。あま味やうま味といった「ミルクらしさ」の由来です。

#### 乳固形分の量でアイスクリームの種類が変わる！

種類	乳固形分 (内乳脂肪分)
アイスクリーム	15%以上 (8%以上)
アイスミルク	10%以上 (3%以上)
ラクトアイス	3%以上
氷菓	上記以外

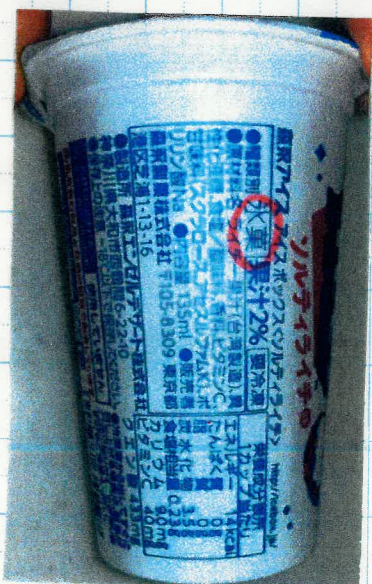
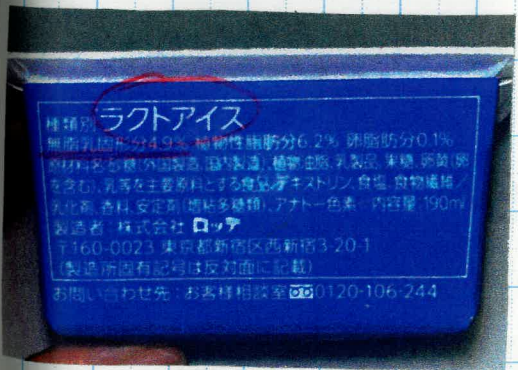
**「アイスクリーム」とは？**  
 ひとくちにアイスクリームと書っても、実は糖の量で分類されています。乳固形分と乳脂肪分の割合で分けられていて、アイスクリームの味わいや、食感にも大きくかかわっています。

じ、さいにスーパーにい、こ、ア  
イスクリームをたべくらべました。



ミルクの  
まじがす  
る。  
なめらか  
で、ちょ  
っとまっ  
さり。

ミルクのまじが  
つよい。こいま  
じ。



かたい  
ガリガ  
リする。

ま、さりして  
ちょ、とまじが  
うすい。

①

しらべてのかんそう  
 いてもたべているアイスにこ  
 んなちがいがあるとは、び、くり  
 しました。ぼくは、いちばんアイ  
 スミルクのあじがすきです。

まとめ

アイスクリークについてわか  
 たこと

① オーバーランとい、て、くうま  
 のりょうでなめらかさがちがう。

② にゅうラマけいぶんのりょうで、あ  
 じやしょ、かんがちがう。

ぼくは、アイスクリークをつく  
 ったり、たべたりしてたのしか、た  
 です。

参考資料リスト

書名	著者名	出版社名	貸出図書館
文春まんが読みとくシリーズ8 アイスcream! ここが知りたい!	まんが みずなともみ シナリオ 大畑英明 (株式会社ヒトメモリ)	株式会社 文藝春秋企画出版部	高松市香川図書館

作品の裏面に貼付してください。

！個人提出の場合は記載不要です

「第14回 高松市 図書館を使った 調べる学習コンクール」作品応募カード	学校用受付番号 (学校記入欄)		作品番号(事務局記入欄)	
			中・ <u>夢</u> ・牟 国・香	受付No 3 ≠
部門	(□に✓を入れてください。)			
	<input type="checkbox"/> 小学校1・2年生の部	<input type="checkbox"/> 小学校3・4年生の部		
	<input type="checkbox"/> 小学校5・6年の部	<input type="checkbox"/> 中学生の部		
タイトル	だいききなイラストカードについて			
ふりがな	ほんだ そひ た ろう			
氏名	本田 蒼汰朗			
学校	高松市立中央 小学校 / 中学校 [ / ]年生			

※作成者が複数の場合は全員の名前を記載してください。