

～清少納言のかき氷～より

かき氷

レシピ監修 辻製菓専門学校 立嶋 穰 先生



清少納言による「枕草子」に「あてなるもの(高貴なもの)」として登場するのが、かき氷！
「藤の花」と「梅の花」をイメージした2種をご用意。
雅な味をご堪能あれ！

材料 ～ 4人分 ～

<氷>

水	800ml	製氷カップ2個分
---	-------	----------

<藤の花シロップ>

ブルーベリー	120g
水	200ml
グラニュー糖	150g
水あめ	100g
練乳	110g

<梅の花シロップ>

梅ジュース	450ml
水あめ	50g
食用色素	適量

<ミルクかん> ※作りやすい分量(流し缶2枚分)

糸寒天	4g	角寒天で代用可。その場合も4g
水	250ml	
グラニュー糖	150g	
練乳	30g	

<梅酒かん> ※作りやすい分量(流し缶2枚分)

糸寒天	4g	角寒天でも代用可。その場合も4g
水	250ml	
グラニュー糖	150g	

葛粉	10g
水	100ml
梅酒	30ml
食用色素	適量

作り方

Prepare 準備

- 器を冷やしておく。
- 糸寒天をたっぷりの水に約6時間つけて戻す。(角寒天を使う場合も同様)
- 流し缶を水にくぐらせ、ふせておいて余分な水気を取る。
- 梅ジュースを作る
【作り方】
 - ・青梅と氷砂糖を同量ずつ交互に瓶に入れて、冷暗所で1週間ほど置く。
 - ・梅を取り出し、シロップを15分ほど煮立たせないようにして加熱殺菌し、保存する。
 - ・出来上がった梅シロップ300mlに水150mlを加える。(水はお好みに調整してください。)
- ミルクかんを作る
【作り方】
 - ・鍋に分量の水と水気を切った寒天を入れ、沸騰させて寒天を完全に溶かす。
 - ・寒天が完全に溶けたらグラニュー糖を加え、再度沸騰させる。
 - ・砂糖が溶けたら、さらしでこして絞り、不純物を取り除く(寒天液)。
 - ・練乳を加え、再度沸騰させ、練乳が混ざれば、流し缶に約1cm厚さで流し込み、常温で固めてから冷蔵庫で冷やす。
 - ・固まれば、ストローで抜く。
- 梅酒かんを作る
【作り方】
 - ・ミルクかんを参照しながら、寒天液を作る。
 - ・葛粉を水100mlで溶き、茶こしでこしながら加える。
 - ・再度火にかけ、全体が透明になれば、火を止める。
 - ・食用色素で赤く着色し、さらに梅酒を加えて混ぜ、流し缶に約1cm厚さで流し込み、常温で固めてから冷蔵庫で冷やす。
 - ・固まれば、梅の花の抜き型で抜く。

氷を作る

Step 1 ステップ1

水を鍋に入れて、5分くらい沸騰させ、そのまま冷ます。



Step 2 ステップ2

冷めたら製氷ケースに入れ、蓋をする。
製氷ケースをタオルで包み、タオルごと保冷バッグに入れる。



Step 3 ステップ3

冷凍庫に入れ、ゆっくりと2日間かけて凍らせる。



藤の花シロップを作る

Step 4 ステップ4

水洗いしたブルーベリー、水を鍋に入れ、
煮汁が濃い紫色になるまで、約2~3分煮る。



Step 5 ステップ5

ざるで果実をつぶしながらこす。



Step 6 ステップ6

グラニュー糖、水あめを加え、沸騰させて煮溶かす。
そのまま冷ましておく。



Step 7 ステップ7

練乳を加え、色むらがないようによく混ぜる。



梅の花シロップを作る

Step8
ステップ8

梅ジュース、水あめを鍋に入れ、沸騰させて煮溶かす。
2つに分けて、それぞれ冷ましておく。



Step9
ステップ9

一方に食用色素を加え、梅の花のように赤く着色する。



仕上げる (藤の花)

Step10
ステップ10

器に氷を削り、形を整える。



Step11
ステップ11

藤の花シロップを全体に均一にかけ、
ストローで抜いたミルクかんとブルーベリーを表面
に押し込むようにつける。



仕上げる (梅の花)

Step12
ステップ12

できあがりの半分の高さまで氷を削り、形を整える。



Step13
ステップ13

赤く着色した梅の花シロップを全体に均一にかけ、
さらに氷を削り、形を整える。



Step14
ステップ14

抜き型で抜いた梅酒かんを表面に押し込むようにつける。
梅酒かんを隠すように表面に氷を削る。



Step15
ステップ15

着色していない梅の花シロップを表面にかける。



食べごろと保存方法

氷はシロップをかけると溶けやすいので、仕上げたらすぐに食べてください。

シロップは、密閉容器に入れて、冷蔵庫で1週間くらい保存できます。