

～浅田次郎のしろくま～より

しろくま

レシピ監修 日本菓子専門学校 小野 礼司先生



作家・浅田次郎さんが「衝撃のうまさ」と絶賛した鹿児島名物のかき氷・しろくま。
練乳ソースとカラフルなフルーツで彩ったひんやりスイーツです！
個性豊かな表情もお楽しみあれ。

材料 ～ 練乳ソース：かき氷6～8杯分
蜜漬け十六寸豆（とろくすんまめ）：できあがり目安約130g ～

<練乳ソース>

牛乳	200ml	
グラニュー糖	100g	
生クリーム	400g	脂肪分35%を使用

<蜜漬け十六寸豆>

乾燥十六寸豆	50g	(別名：大福豆)
水(乾燥豆の戻し用)	420ml	
食塩	3g	約0.7%の食塩水を作る
水	400ml	
グラニュー糖(A)	80g	
重曹	0.4g	
グラニュー糖(B)	約80g	蜜の濃さにより調整

<トッピング用>

カットフルーツ	お好み	お好みのフルーツ(番組ではキウイ、パイナップル、チェリー、みかんを使用)
寒天ゼリー	お好み	お好みの色に着色
蜜漬け小豆	お好み	番組では浅田次郎さん提案のトッピングとして使用

作り方

Prepare 準備

- フルーツを一口サイズにカットしておく。
- 小豆を煮て蜜漬けしておく。
このレシピの末尾に参考レシピを掲載しています。
- 寒天液を流し固めてサイコロ状にカットしておく。
このレシピの末尾に参考レシピを掲載しています。

練乳ソースを作る

Step 1 ステップ1

鍋に牛乳、グラニュー糖、生クリームを入れ、火にかける前に、布巾を置いたはかりに乗せて表示を0gに合わせておく。
※はかりが過熱するのを防ぐために布巾を置く。



Step 2 ステップ2

鍋を中火にかけ、はかりの表示がおよそ-300gになるまで煮詰める。
※焦がさないように、ゴムべらで鍋底をしっかりこすりながら煮つめる。見た目には半分近くの量になる。
※表示を0にできないはかりの場合は、最初に重さをはかっておき、300g少なくなるまでを目安に煮詰めてください。



Step 3 ステップ3

煮詰めたソースをふるいなどでボウルにこす。



Step 4 ステップ4

ボウルを氷水に浮かべ、ゴムべらで混ぜながら冷ます。
※熱いまま放置すると表面に膜が張ってしまう。



蜜漬け十六寸豆を作る

Step 5 ステップ5

鍋に食塩水を作って乾燥十六寸豆を入れ、20時間程度漬けて戻す。
※漬ける時間は、豆の質や水温により前後する。
おおよそ豆全体が膨らめばよい。



Step 6
ステップ6

そのまま中火で5分程煮る。
(あくは後ほど洗い流すため、取り除かなくても良い。)



Step 7
ステップ7

ガーゼを広げたざるの上にあけ、水をかけてあくを洗い流す。(分量外の水約300ml)



Step 8
ステップ8

ガーゼで豆を包み込む。
(ガーゼの先端は結ばず、軽くひねる程度が良い。)
※ガーゼで包むことで煮崩れを防止する。



Step 9
ステップ9

鍋に水とグラニュー糖(A)、重曹を入れ、強火で沸騰させる。



Step 10
ステップ10

沸騰したら弱火にし、ガーゼで包んだ豆を入れて約50分煮る。
※蜜が減ってきたら、その都度お湯を足し、常に豆が蜜に浸っているようにする。



Step 11
ステップ11

グラニュー糖(B)を加え、さらに20分煮詰める。
※足し湯は控えて、最後に豆がぎりぎり浸るくらいに蜜を煮詰める。



Step 12
ステップ12

火を止め蓋をして2時間以上放置し、甘さを染み込ませる。



組み立て

Step13 ステップ13

器の底に蜜漬け十六寸豆、寒天ゼリー、カットフルーツを入れる。



Step14 ステップ14

その上に氷を削り、途中で蜜漬け小豆をのせる。
蜜漬け小豆を隠すように再度氷を削り、形を整える。



Step15 ステップ15

練乳ソースを全体に均一にかけ、蜜漬け十六寸豆、
寒天ゼリー、カットフルーツなどで表面を飾る。
お好みでしろくまの表情を作ってみてください!



食べごろと保存方法

かき氷は、仕上げたらすぐに食べてください。

練乳ソース、十六寸豆は、保存容器に入れ、冷蔵庫で5日間くらい保存できます。

また、どちらも冷凍保存が可能です。

～浅田次郎のしろくま～より

<参考レシピ> 寒天ゼリー

レシピ監修 日本菓子専門学校 小野 礼司先生

材料

粉末寒天	6g	
水(A)	450ml	
水(B)	100ml	
グラニュー糖	380g	
水あめ	50g	
食用色素(赤・青・黄など)	適量	粉末の場合は水溶きにして使う

作り方

寒天ゼリーを作る

Step1 ステップ1

鍋に水(A)と粉末寒天を入れ、中火に掛ける。
※鍋底に寒天が沈まないよう、そっとへらでまぜる。

Step2 ステップ2

沸騰したら水(B)を加える。
※一旦水温を下げて溶け残りの寒天を溶けやすくする。

Step3 ステップ3

再度沸騰したらグラニュー糖を加える。

Step4 ステップ4

グラニュー糖が溶けて沸騰したら火を止め、水あめを加えて余熱で溶かす。
※着色は、色の数に応じて寒天液を分け、色の具合を見ながら食用色素を加える。

Step5 ステップ5

流し型に流して固める。



～浅田次郎のしろくま～より

<参考レシピ> 蜜漬け小豆

レシピ監修 日本菓子専門学校 小野 礼司先生

材料

小豆	200g	
水	約600ml	ステップ1
お湯	約600ml	ステップ5
重曹	1g	ステップ6
グラニュー糖(A)	200g	ステップ9
水	200ml	同上
グラニュー糖(B)	80g	ステップ11

作り方

蜜漬け小豆を作る

Step1~10

ステップ1~10

「蜜漬け」までの手順(ステップ1~10)は2017年9月18日放送

『糸井重里のおはぎ』を参照。

※「おはぎ」レシピの分量を、こちらの材料欄の分量に置き換えてください。

Step11

ステップ11

グラニュー糖(B)を加えて加熱し、ステップ10と同様にして休ませる。

Step12

ステップ12

ざるにあけて蜜を切る。

