

旅行先の思い出【あの味をもう一度!!】

外出先で食べたものが「おいしかった!」「家に帰って自分でも作ってみたい!」
と思ったことはありませんか?

是非、試行錯誤しながら作ってみましょう(^_^) 再現できなくても OK。企業秘密のテクニック
がそこにはあるでしょうから仕方なし。「あ~かな~」「こう~かな~」と想像すること、やってみ
ることが何ととっても楽しい!!

今回は、秋田で出会った「アスパラガスのかき氷」が今までにない味体験で、どう作ったのか無
性に知りたかったので、【あの味をもう一度!!】に挑戦してみました。

ポイントは、新鮮なアスパラガスであること。これに尽きると思います。地元採れたての食材に
勝るものはありませんよね。そして調理過程。材料の下ごしらえや調理用具は何を使っているんだ
ろう? これまでの調理経験、べろメーターから想像してみます。

試行錯誤を楽しむ参考例

<アスパラガスのかき氷>

材料(1人分) 新鮮なアスパラガス2本
練乳ミルク 大さじ3(お好みで加減)

1 アスパラガスは、1cm程度に切り、すり鉢で擦る。
繊維が残る程度でよい。



2 練乳の中に擦ったアスパラガスを入れる。



3 かき氷をつくる。

(小学校2年生の時から
活躍している優れもの。
電動かき氷器)



4 完成! (今回はアスパラガスの擦り方を試したため
2種類のミルクアスパラガスがある)

お店では、青臭さが「おいしさ」であっ
たけど、あの味は企業秘密かな?

優しい味に仕上がりました。

かけてみるとわかる!!

右がフードプロセッサー

左がすり鉢で擦ったもの。



すり鉢以外の方法
(フードプロセッサーの場合)

粒々の食感と繊維が断ち切られた舌触りが、
すり鉢で擦った「少し繊維が感じられるなめら
かさ」とは異なる。もしかしたら、アスパラガ
スの量の多少とか、フードプロセッサーが家庭用か業務用か、ブレンダーか、
はたまたスロージューサーかなどで異なる摺られ方になるのかもしれない。

アスパラガスは、すり鉢の方が
舌触りが滑らかで繊維も感じられ、
お店の感じに近い。また作る☺

こんな感じです。要は、自分が納得できる過程を踏んで、あれこれやってみることで。
なんて楽しい!!

企業の食品開発の仕事に憧れますが、仕事となると売れないといけない、とか大変かな、大変以上にやりがいを感じ
られそうですね。【あの味をもう一度】を通して充実した夏休みを楽しみました。みなさんも是非 Let's Try です!