



小松宏子のアメリカお菓子探訪

American Sweet Heart



アイスクリーム作りの天才 アメリカ人



アイスクリームはアメリカ人の発明ではないけれど、彼らの最も好きなスイーツの一つかも知れません。聖地牙各の中でも平気でアイスクリームを食べるジェントルマン、カートいっしょに騒いでスーパーを闊歩するマダム、音楽を鳴らしながら街を回るアイスクリームカネにむらがる子供たち。彼らにとっては好きを越えて、なしでは生きていけないもののようにすら思えます。

● アイスクリームのオリジンはどこに

その歴史を辿ると、古代、中国やインドの王侯貴族は牛乳を凍らせて冷菓を愛用していたという記録が見つかります。多くの犠牲を払ってヒマラヤの山々から切り出した氷で冷やしたものでしょうか。甘く冷たい美味の味のために、どんな努力でも払う、というのは人類の本性なのかも知れません。そして中世、アジアを旅したマルコポーロが氷菓の作り方をイタリアへ持ち帰り、欧州の人々は初めて冷たいデザートに魅了されることになりました。その後、フィレンツェのカトリヌ・ド・メディチが、お嫁入りの際、アイスクリームのレシピを持参した話は有名です。

アメリカでは初代大統領、ジョージ・ワシントンの晩年のデザートにアイスクリームが出されたというのが、正式な記録としては最古のもの。3代大統領のトーマス・ジェファソンは大佐の時代にフランスへ旅行し、当時最も豪華なデザートハイカラだったフランスの、ことに甘美なデザート、アイスクリームに惚れ込み、帰国後、アメリカのナショナルデザートとしての普及に努めたのだとそう。

● アイスクリームの発明の天才

そしてアメリカ人は、欧州から持ち込んだアイスクリームを、本領のようにオーソドックスに守り抜くだけで満足せず、天才的なゆめを遂げる大志で、次々とオリジナリティに富んだ新しい食べ方やフレーバーを開発し、アイスクリーム大國の地位を築いてきました。

三つはサンデー、バナナスプリットといったデザートから、ナッツ、チョコスプレー、ファッジなどを山ほどふりかけるトッピング文化。近年ではマシュマロ、クッキー、ガム、チーズケーキ、m&m'sといった、おまけをアイスクリームに入れるとは誰の想像もつかないような素材を加えて発明したアイスクリームと一体化させる新フレーバーの開発。また、クッキーなどを砕いて混ぜ込んだり、スムージーにしたりというミキサー一発。それこそ、アイスクリームの発明を一手に担い、それを世界標準へと、驚くべき熱心で広めさせていったのです。

● 日本はアメリカの洗礼を受けた

さて、日本におけるアイスクリームの近代化（おかげさまで）は、他のどんなお菓子にも及ばず、見事



● アイスクリーム界のサラブレッド 新店をオープン

リサーチと称して好きなアイスクリームを食べ歩いてきた矢先、「ニューヨークマガジン」と「ニューヨークタイムズ」で、アイスクリーム界に新星現る、とい

にアメリカの影響を受けてきたといえましょう。サーティワンアイスクリーム（こちらではBaskin & Robbinsの方が通りがいい）が日本に上陸したのは、今年で、25年以上も前のこと。ロッキーロード、ジャモカアーモンドファッジ、パーガンディチェリー……、どれも夢のようにおいしくて、全種類を食べて思いますが、中学生の私だったことを懐かしく思い出します。31の上澄み、フレーバーのリエーションにおいてももちろん、何種類ものフレーバーの中から選んで食べるという、アイスバーシステムの導入においても、また、アイスクリームを取り巻くライフスタイルそのものにおいても、エポックメイキングであったことは間違いありません。

31に空気が変わったから数年、初めてアメリカを旅行したホームステイ先で食べたハーゲンダッツ。その美味しさに驚き、こんなアイスクリームが日本に入ってくればと夢見、願いが叶ったのか、当然の成り果てであったのか、その後ハーゲンダッツは日本に入ってきました。そして、これはまだほんの序の意にすぎない、新しいアイスクリーム界の革命は、すでに充分準備ができています。

● 進化を続けるNY

新しもの好きの国民は、意外に保守的なパターフィッガーをさまたげ、新製品の嵐に外はほどです。ところどころジャンルにかけてだけありません。

この夏の消費事情を「NY」の記事にもその味、アイスクリームがアイスクリームメーカーのフレンチシェフやイタリアのシルベ、キューバのベ、貴りんごとかざりナイ（ナイ）とやらなど、と思われられるも、アイスクリームとグルメは二重、エキゾチックな工芸品、そして1888年というように、

指のアイスクリームアイスクリームの代わり、主眼になりつつあるよりのシルベがあたりでしょう。ロッキーからはその嗜好は遠くフロントニア精神にけ

● レトロなデザート

一方、そうしたハイベットのノスタルジーをニューヨークです。や、バナナスプリットとトナメカカオのデザートに似ているのです。ちなみに、記録されたのは、1800年代の州のある街のことストアのソーダファウ



ジンジャーの上に、レッドグレイプをスクープするスナイダー氏

う興味深い記事を見つけました。新屋といっても、親子3代ニューヨークのアイスクリームビジネスに関する、サラブレッド。その名はジョン・F・スナイダー Jon F Snyder 氏。祖母が、ウエストチェスターでカーヴェル Carvel というアイスクリームストアを開業。母親が受け継ぎ、50年の営業のうちに、他社に譲ることになった。ちなみにハリソン駅前には支店があります。

カーヴェルのアイスクリーム作りを手伝いながら育ったスナイダー氏、学生時代にグリニッジ・ヴィレッジで出会ったジェラートに魅せられ、本物を学びたいとイタリアに留学。ジェラートの手法を身につけて帰国後、小さなチャオベラ Ciao Bella というショップを開いて大成功をおさめます。が、心機一転、お店を売却して、コロンビア大学でMBAを取得。ちなみに、その後チャオベラブランドは、アメリカのトップブランドに成長。マンハッタン 5th Ave. の92nd St.にあるお店 ☎ 212-831-5555 は店内も洗練されていて、アイスクリームもとても美味。ぜひお越しを。

その後スナイダー氏は、金融関係で働いたものの、昨年の9・11以降、マンハッタン（の街のため）に帰ることをしたいと、再びアイスクリームビジネスに復帰することを決意。チャオベラがナショナルブランドになってしまった今、ほんとうの意味でのNYブランドを確立したいと、この8月、ローワーイーストにイル・ラボラトリオ・デル ジェラート Il Laboratorio del Gelato ☎ 212-343-9922 を開いたのです。

ンタイプのアイスクリームとの違いは、まず、乳脂肪分が少ないという点。そしてさらなる違いが、空気の含有率が少ないということです。アイスクリームは、材料をマシンの中で回しながら冷やし固めていくわけですが、このときの回転のスピードが早いほどたくさん空気を含むことになり、逆にゆっくりであれば、空気の含有率が減ります。空気が少ないということは、フルーツなど、原材料の密度が高くなり、風味もよりストレートに、強く出るのだと。

従来のアメリカのアイスクリームは、乳脂肪分が高いのももちろん、空気の含有率も高く、ふんわりリッチにべったりクリーミーという感じでした。ところが、ジェラートはアイシーで素材の味が濃厚に舌にからみながらも、後味爽やか、といったところ。スナイダー氏はそのジェラートの特性を生かすために、ポーニヤの世界最高性能のマシンを使っているのだとそう。

● これからのNYアイスクリームとは

15年前にスナイダー氏がチャオベラを始めたときには、全面的にジェラートの手法で仕上げていたましたが、今回のイルラボラトリオのレシピは、ジェラートとアメリカンアイスクリームとのいいところ。つまり、フルーツなどの材料はできる限り、ニューヨーク近郊をはじめ、アメリカ国内のローカルなものを使用し、必要なレシピには乳脂肪分を豊かに加えながらも、当然牛乳の質にもこだわり、あくまでも軽やかなクリーミーさを目指す、といった具合です。

例えば、写真のレッドグレイプは、皮つきのままのレッドグレイプをつぶして、果汁を漉しとり、砂糖を加え、それだけを凍らせたもの。また、ジンジャーは、フレッシュの生姜をごく細かく刻んだものを、牛乳の風味を生かしたままやかなアイスクリームに混ぜ込んでいます。ぶどうをつぶすのも、生姜を刻むのも、スナイダー氏が、お母さんの仕事。そしてポーニヤ製のマシンが一台。これぞ、ほんとうの手作りです。大量生産の国の中枢にあって、対面にあるようなアルチザナル（職人の手作り）を見事に実現しています。

現在60種以上もあるというラインアップは、マスクアルポーネ、ホワイトチョコレート、ブルーアルマニヤック、ネクタリン、ダイナソープラム……と一見とてもシンプル。組み合わせの妙や珍しさを勝負をかけてというよりも、凍らせることで、素材の味を生で食べる以上に、ピュアに引き出すことに主眼がおかれてい