

牛乳かん

材料

粉末寒天(市販)	——	1袋(4グラム)
水	——	400ml
牛乳	——	200ml
砂糖	——	60g
果物(いちご、黄桃など)	——	適量



作り方

- ① 鍋に水と粉末寒天1袋(4グラム)を入れ、火にかけます。
- ② 沸騰したら、さらに2分ほどかき混ぜ、煮ときます。
- ③ 砂糖を加えとかし、火を止め、牛乳を加えてまぜあわせませす。
- ④ 容器に果物を切って並べ、③を型に流し入れ、冷やして固めます。

※お湯に入れるとダマになりますので、水に分散させてから火にかけてください。
 ※水分や寒天の量を加減することで、かたさの調節をしていただけます。



寒天の原料になるテングサ

History 寒天の歴史

寒天のルーツ

平安時代、遣唐使によって海藻の煮汁を固めて作る「ところてん」の製法が中国から伝わりました。

時代は下って江戸時代、京都・伏見の宿屋主人、美濃屋太郎左衛門が料理に使い残したところてんを外に出しておいたところ、夜中に凍結、それが日中に溶けて水分が抜け、ところてんの干物=寒天ができました。

寒天作りが京都から信州に

寒天は京都や大阪で盛んに製造されるようになり、羊羹などの和菓子の原材料として発展しました。その寒天作りの技術を信州に伝えたのは、諏訪の行商人、小林桑左衛門で

した。江戸時代末期、丹波で寒天の製造を見た桑左衛門は、冬季に雪が少なく冷え込みが厳しい諏訪地方で農家の副業にピッタリだと思い、その技術を諏訪に持ち帰ったのです。

調理に便利な粉末寒天の登場

戦後、気候に左右されず、衛生的に生産でき、しかも安定して供給できる新たな寒天が登場しました。それが「粉末寒天」です。

粉末寒天は家庭での保存が格段に楽になった他、調理面でも手間がかからないなど、数多くの優れた特長を持っています。