

つく 「あいくりん」を作ってみた…

☆1869 (明治2) 年 = 154年前、横浜・馬車道通りの店

◇元・旗本 町田房造

◇牛乳、卵、さとう

◇¥8,000～¥10,000くらい!!

よこはま みせ
横浜のお店。



ぎんざ みせ
銀座のお店



みせ
「あいくりん」のお店

①150年前の道具をマネして、冷やしてみたらできるのか？



◇木の桶の中に「氷と塩」を入れる。

◇中にある金属のボトルに「牛乳・卵・砂糖」を入れる。

◇ハンドルを回すと、中のボトルが回る。

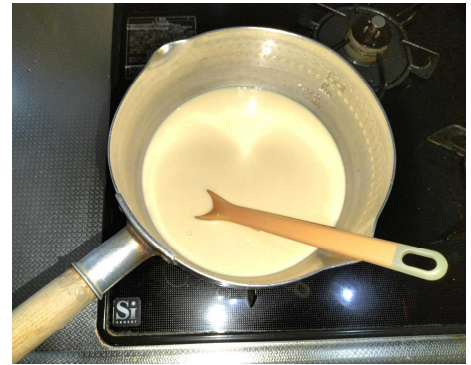
◇アイスができる!!

ぎゆうにゆう たまご らんおう さとう ま
②牛乳、卵（卵黄）、砂糖を混ぜる。



あたた
③温める。

◇すこし「トロッ」と、しはじめた。

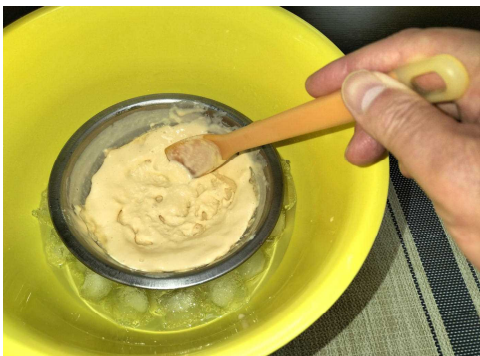


こおり しお ひ ま
④「氷+塩」で冷やす・混ぜる。



ふんかん
20分間がんばった。
こおり ちか ぶぶん
氷に近いまわりの部分は、
すこ かた
少し固まった…。

かんせい
⑤なんとか、完成…。



ふんかん れいぞうこ
10分間だけ、冷蔵庫の
チカラを借りたら、
かた
固まった！！

けつ か ぎ もん
【結果・疑問？】

じ かん
時間がかかる。すこ づく
少ししか作れない。

しお ひ れいぞうこ ひ
なぜ、塩で冷えるの？ なぜ、冷蔵庫は冷える？