所属：東洋大学経済学部総合政策学科
学年：3 年
氏名：上谷（かみや）　凌太郎（りょうたろう）

文京区学生と創るアグリイノベーション事業　レシピコンテスト

ミルクとイチゴ薫るロシアンティーゼリー

◆ 材料（二人分）

■ ミルクの層の部分
- 牛乳……200ml
- 砂糖……30 g
- 粉ゼラチン……5 g
- バニラエッセンス……3 滴
- イチゴ（すずあかね）……1 個

■ ロシアンティーゼリーの層
- 紅茶液（ディンブラ茶葉が最良）……350ml
- グラニュー糖……30 g
- 粉ゼラチン……10 g
- 苺ジャム……30 g
- イチゴ（すずあかね）……1 個
- ミントの葉（飾り用）……適宜
- ブルーベリー（飾り用）……適宜

◆ すずあかねを試食してみて……

つい先日、私は菊地さんが栽培したイチゴである『すずあかね』を食べさせて頂きました。私は『すずあかね』という品種のイチゴを食べるのも、拝見するのも初めてで、人生で初めて食べる品種のイチゴを食べるのが、本当に待ちきれませんでした。そんな気持ちを抱きながら、『すずあかね』を食べた感触といたしましては、イチゴとしての酸味がドンっと強く、後からイチゴ特有の風味と微かな甘みがやってくるといった感触でした。

私はこの『すずあかね』の魅力を生かしつつ、このレシピ作りに臨みました。

所属：東洋大学経済学部総合政策学科
学年：3 年
氏名：上谷（かみや）　凌太郎（りょうたろう）

◆ 作り方

● ミルクゼリー編

① 少量の水にミルクゼリー用の粉ゼラチンをふり入れ、10 分ほどふやかす。

② 鍋に牛乳、砂糖を入れて弱火にかけ、沸騰直前まで温めます。

✧ ポイント（牛乳は突沸を起こしやすいので、温める時は注意する）

③ 鍋を火から下ろして、水でふやかした粉ゼラチン（ミルクゼリー用）とバニラエッセンスを入れる。その後、ゼラチンが溶けるまでよく混ぜ合わせ、粗熱を取る。

④ 器の下に半分に切ったイチゴを断面が見えるように敷き、粗熱が取れたミルクゼリーの素をイチゴが全部浸らないように流し入れる。その後、ラップをかけて冷蔵庫に入れ、1 時間程固まるまで冷やす。

● 紅茶ゼリー編

熱湯を沸かしティーバッグ 2 個を使って、350ml のディンブラ茶葉の紅茶液を作る。

✧ ポイント（午後の紅茶のストレートティーもディンブラ茶なので、紅茶液を作るのに不安な人や時間を短縮したい人は午後の紅茶ストレートティーで代用可能）

所属：東洋大学経済学部総合政策学科
学年：3 年
氏名：上谷（かみや）　凌太郎（りょうたろう）

⑤　イチゴ（すずあかね）を小さくブロック状に切る

⑥　グラニュー糖、苺ジャムを入れ、苺ジャムの固形した部分が溶けきるまでよく混ぜる。

⑦　粉ゼラチンを 50℃～60℃の温度で溶かす

✧　ポイント（約 75℃の熱い紅茶にゼラチンを入れると白く濁るが、約 55℃まで冷ましてからゼラチンを入れたものは透明感のある仕上がりになる。白く濁るのは紅茶に含まれているタンニンとゼラチンのタンパク質が結合するからで、冷やすと顕著に白くなる。今回は透明度ある仕上がりにするために、タンニンが弱い茶葉であるディンブラ茶葉の紅茶液を使用。アッサム・ダージリンといったタンニン成分が強い茶葉は透明度をある仕上がりにするためならオススメはしない）

⑧　粗熱をとり、混ぜた紅茶液の温度が 30℃前後になったら、先程のミルクゼリーを入れた器に、固まったミルクの層が溶けないように流し入れ、そこに小さく切ったイチゴも投入する。その後、すぐに冷蔵庫で冷やし固める。

←30℃前後にならないままに急いでやると、右の写真のように牛乳の層と混ざってしまうので注意！

⑨　固まったら、冷蔵庫から取り出し、ゼリーの上にミントの葉やブルーベリーといった彩がある飾りがあれば、それらを乗せて、完成！（飾り無くても可）

所属：東洋大学経済学部総合政策学科
学年：3 年
氏名：上谷（かみや）　凌太郎（りょうたろう）

◆　今回のメニューについて

今回のメニューを作るにあたり、私はギフトにも適した瓶を使った洋菓子を考え、真っ先に思いついたのがゼリーでした。ただ、普通のいちごゼリーを作るのは差異化をするのは難しく、平凡だと思い、ジャムを使ったロシアンティーのノウハウをゼリーに応用できるのではないかと考えました。紅茶の茶葉については喫茶店でバイトした経験が生かされ、非常に詳しく、紅茶ゼリーにする際の注意点を知っているため、イチゴとの相性も合わせてどの紅茶の品種を使用しようか品定めをしました。結果、今回は市販でも入手しやすいディンブラ茶葉の紅茶の使用を考えたエピソードがあります。下のミルクの層につきましては、外見からの見栄えを考慮した点もありますが、上の濃厚な風味のロシアンティーゼリーを食べた後の舌休めとして、味覚をスッキリさせる効果もあります。紅茶ゼリーといってもイチゴジャムを入れているため、紅茶特有の苦みがほぼ無いので、ミルクの層も合わせて子供でも食べやすいという面もこの商品のメリットだと思います。