

今回は、おいしいオホーツクのジェラートを紹介してみようと当社女子会で管内のお店を巡ってみました。

ジェラートとは

ジェラート (gelato) は、イタリア語で「凍った」という意味を持つ氷菓のことです。ジェラートの発祥は、イタリアのフィレンツェ地方。果汁、果肉、牛乳、砂糖、時にはコーヒーや香草などを混ぜた物を凍らせて作ります。イタリア人の冬には欠かせないお菓子であり、シチリアではプリオッシュ（発酵パンの一種）に挟んで食べられることもあります。

ジェラートの特徴

一般的なアイスクリームと比べて、空気含有量が35%未満と少ないために密度が濃く、味にコクがあります。また、乳脂肪分は4~8%で、一般的なアイスクリームの乳脂肪分8%以上より比較的低カロリーでもあります。そのため、日本の乳及び乳製品の成分規格等に関する省令ではアイスクリームではなくアイスマルク（乳脂肪分3%~8%未満）もしくは氷菓に分類されます。

通常、フルーツ系のジェラートは果汁に水、砂糖、安定剤、卵白を加えて攪拌し、空気を含ませながら凍らせて作ります。しかし、果汁のみで水を加えずに作る、一部の高級フランスレストランやイタリアンレストランもあります。

(ウィキペディアより)

アイスクリームとの違い

ジェラートはねっとりとしてコクのあるものを想像します。製造・販売形態からみるとアイスクリームとジェラートは違いがみられます。アイスクリームは一般的に工場生産され、スーパーやコンビニで販売されますが、ジェラートは店内に製造室を持ち、天然素材を使い職人が製造し出来たての新鮮な状態で販売しています。

ジェラートのトリプル
(ノルディックファーム)



特集 オホーツクのジェラート

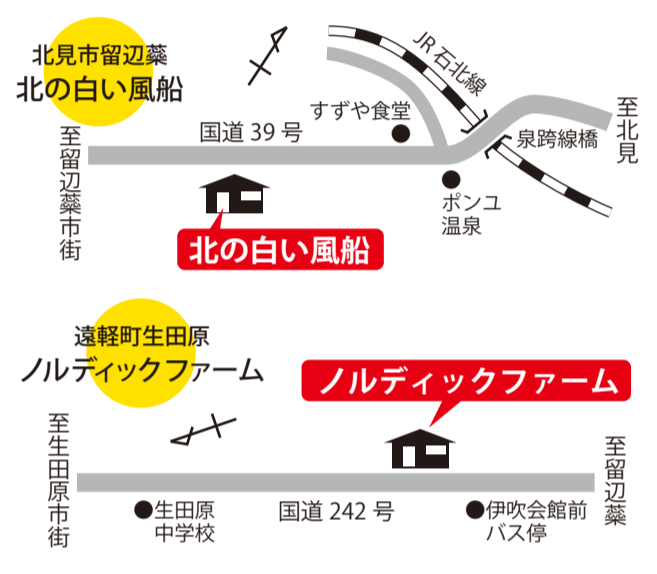
おいしさは新鮮な原料

ジェラートを作るとき欠かせないのが新鮮な原料です。フルーツは旬の素材をその場で調理して使用しているほか、最近では搾りたての牛乳を使うお店も増えています。素材の味を最大限に引き出し、ゆっくりと作り上げることがおいしさの秘密です。さらに、ジェラートに含まれる成分がとても身体に良いことがあげられます。特に女性には欠かせない栄養素のカルシウム、肌をキレイにするビタミンA、健康のために必要なビタミンB1、B2がたっぷりです。



ジェラート作りには新鮮な素材がかかせない(素材集より)

取材させていただいた各店舗への案内図



手作りジェラートリスの森

網走市呼人418 TEL.0152-48-3053
営業時間/10:00~18:00 定休日/不定休

今年で開店19年になるリスの森。お店を始めようとしたきっかけが、責任者の高田さんが台湾に行ったときに生のフルーツを使ったアイスが美味しくて、こっちでも作りたい!と思ったからだそうです。

こだわりは、常にいいものを使うということ。国内産だけに絞らず、いいものをいい時期にいい場所から仕入れること。そして、技術。北海道で本場の技術を持っているのは、ここを含め、三軒くらいしかないそうで、お客さんにはよく「本場以上だよ」と言われるそうです。

隣には、系列店の包み揚げピザ専門店もありますので、是非一度足を運んでみてください。

- ジェラートシングル 330円
- ジェラートダブル 420円
- ジェラートトリプル 470円



手作りアイスクリームくりーむ童話

川上郡弟子屈町川湯温泉 TEL.015-483-2008
4月下旬~9月/9:00~18:00、10月~4月下旬/9:00~17:00(水曜定休)

20年前に、近所の酪農家さんが作っているミルクを、多くの人に知ってもらおうと思ったのがきっかけで開店した、くりーむ童話。道産品にこだわり添加物をひかえて製造しているそうです。

店頭には並ぶのは14種類。春は「ふきのとう」、初夏には「アスパラ」のジェラートと季節感もいっぱいです。なかでも「桜もち」のフレーバーは見た目もかわいらしいパステルピンクでお餅そのものを食べてるような味と食感でした。2012年ご当地アイスグランプリの最高金賞ならびに最優秀試食評価賞を受賞したそうです。

お店は虫の声も聞こえるくらい静かで、自然豊かな場所にあり、正面には硫黄山も見えます。

- ジェラートシングル 350円
- ジェラートダブル 400円
- ジェラートトリプル 450円



手作りアイスクリーム北の白い風船

北見市留辺蘂町旭東10-60 TEL.0157-42-3999
営業時間/10:00~19:00 11月3日までは無休、冬期休業

北の白い風船は今年で創業20年。レパートリーは約200種類あり、なかには七味唐辛子味やカレーライス味のジェラートもあるそうで、一風変わったジェラートが置いてあるのも魅力の一つです。

人気の1位はイチゴ、2位はティラミス、3位が塩、4位がシャーベットです。「塩ジェラート」に使う原料の塩は、海外のいろいろな国へ旅行に行ったとき、気に入ったものを購入してきて使っています。時期によって様々な味を楽しむことができます。一番こだわっていることは、フルーツシャーベットの原料に生の果物を使うことだとおっしゃっていました。お店は国道39号沿いでわかりやすい場所にあります。

- ジェラートダブル 350円
- ジェラートトリプル 450円



オリジナルジェラートノルディックファーム

遠軽町生田原伊吹17-4 フリーダイヤル 0120-369-557 営業時間/10:00~18:00 年中無休

18年前からお店を始めたというノルディックファーム。もともとは牧場を営んでおり、自家製の牛乳を様々な形で皆さまにお届けしたいという思いから、お店を始められたそうです。

ジェラートの特徴は、良質で栄養価の高い牧草と快適な環境で育てられた牛から出る、搾りたての牛乳を使用し、酪農家が手作りしているというところ。店頭には20種類ほどのジェラートが並んでおり、その中でも1番人気のジェラートは、自家製の牛乳を使っているという事

もあり「搾りたて牛乳味」となっております。春には「さくら味」のジェラート、夏には「マンゴー味」、秋には「栗とくるみの実味」が楽しめます。

- ジェラートシングル 250円
- ジェラートダブル 300円
- ジェラートトリプル 350円



編集後記

大型連休中に取材ではなく北広島市のジェラート店に行ってきました。14時ころ着いたのですが建物の外におよそ60~70人の列。店の中にも10人くらいの方が。人気ラーメン店じゃあるまいし驚きの一言。でも、ここまできたら並ぶことを決意し、待ちました1時間と4分「ピスタチオ&いちごのミルフィーユ」いただきましたが、待ったかいがあるというか、ソン~美味しかった。ここまでして食べたのは初めてですが、みんな凄いなあ。(豊原 元)

▶参考にしたサイトなど

ウィキペディア <https://ja.wikipedia.org/>
日本ジェラート協会 <http://www.italiangelato-kyokai.com/>