

<おまけの雑談>



Yu Sato

杉崎さん。砂糖の違いについて、おうちに普通にありそうな上白糖？の扱いはどうなるのでしょうか？



SugisakiShiro 杉崎史郎

上白糖も砂糖独自の香りがあるので、グラニュー糖と舐め比べてみるのも面白いですよ。香りがあるので三温糖とかの親戚扱いで(◡)ゞ



根本 聡子

上白糖に香りがあったとは、気にしてなかったです。。今度嗅いでみます。



SugisakiShiro 杉崎史郎

グラニュー糖に香りや癖が無さすぎるので。



根本 聡子

ほー。



Yu Sato

「甘み」と「酸味」の関係も教えてくださいー



SugisakiShiro 杉崎史郎

甘味、酸味、素材の味と香り、この三つがあって、味と香りを生かすように甘味と酸味のバランスを上手く取る必要があります。甘味と酸味は簡単に足すだけで良いですが、薄くなった場合にフルーツを足したりする必要が出てきます。ミキサーなら、潰した果肉を追加して再調整できますし、煮詰めるタイプであれば果汁を足したりすることで、味と香りがしっかり残るように出来ます。

- ①自分の好きな味と売れる味は一致しないこと。
  - ②シロップとミルクシロップを組み合わせた商品もあります。
- この二つは活動の二回目三回目に発展編ということで進めると良いと思います。



Yu Sato

素人考えだと、「かき氷シロップ」＝「甘い」から、甘いものをいっぱい足して作ればいいのでは??という発想になりそうなのですが、なぜ「すっぱい」という甘い味からは遠そうなものを足した方が良いのか、そこらへんの解説があれば聞きたいです。



塩原 慶子

酸味については、お料理のプロも必ずしも言いますね。甘けりゃ美味しいってもんでもないとのこと。理由は「？」ですけど。

以前、スイーツのイベントやってた時に、ぶどうを使ったスイーツを作ると、シェフさんが、ぶどうに酸味があるかどうかが大変って言ってました。



SugisakiShiro 杉崎史郎

甘いだけだと美味しくないってことですよ。

べっこう飴とフルーツキャンデー食べさせてどっちが美味しいかと聞けば大体の子はフルーツキャンデーって答えてもらうのが良いかなあ、、、それか砂糖だけ入れたソー

ダ水と砂糖とレモンを入れたソーダ水、的な。

「美味しく感じるため」に酸味を足すので、そういう黄金比みたいな説明ですよ。

甘いって味覚は「美味しい」と感じやすいんですけど、甘くすればするほど甘ったるくて美味しくは感じないんです。

そこで甘さを美味しく感じるために酸味やフルーツ独自の「香り・素材の味」を入れて「甘い＝美味しい」を引き立てることが重要になります。

スイカやおしるこに塩を振ると甘さが引き立つ、に近い感覚ですね。

ちなみに、良いフルーツほどフルーツ本来の味と香りが強く、稀に超高級品には更に旨味が含まれることがあります。



根本 聡子

超高級品のフルーツには旨味が含まれてるのか〜。意識して味わってみたいなあ〜。

ところで、茨城に来て不思議に思った言葉に「甘くて美味しい」ってのがありました。

関西人の私としては「甘かったら美味しいって訳ではないでしょうに。」って、心の中

で呟いてました。もしかしたら、『砂糖そのものの味を好む』って文化もあるかもしれない...。と、混乱してます。



SugisakiShiro 杉崎史郎

私は高級品の果物は、果物ではなくそれこそ「水菓子」だと思っています。それ自体が調理された菓子としての扱い。

その分作るまでの手間暇があるのだと思っています。

人によってはらくがんとか砂糖だけのお菓子が好きな人もいますので、やっぱり色々な味覚を持った人がいますよね。



根本 聡子

最近の品種改良されたイチゴやブドウは一粒食べただけで満足するもの、「スイーツやー！」って感じる事多いですね。



SugisakiShiro 杉崎史郎

フルーツは凄い時代になりましたよね。常陸太田産のシャインマスカットは、感動しました。ちなみに生産者の話を聞きますと、シャインマスカットは比較的生産しやすいらしいとのこと。様々なフルーツが出てくる分、つま弾かれるB級品も地域内に出てくるので、そこをかき氷で活用したい次第ですm(\_\_)m



根本 聡子

妄想は広がりますけど、そういえば砂糖自体、「サトウキビ」からできてるんですよね。あれはフルーツ違いますね。うん、違う。あれをしぼっただけではシロップにはなりませんよね。シャインマスカット、好きです。



SugisakiShiro 杉崎史郎

数少ない砂糖のかき氷で言えば、和三盆糖のシロップというのはあります。