



ふじのくに
食の都づくり仕事人

地産地消レシピ

えびいも 海老芋のアイスクリーム



海老のような形からそう呼ばれ、磐田市が日本一の産地である「海老芋」。特徴である、ほどよい甘みときめ細かな食感を生かした甘味を、磐田市で35年間腕を振るう、うなぎ どじょう お料理 まつやの松澤登さんに聞きました。

材料【6人分】 海老芋 200g、クリームチーズ 100g、卵黄 3個、コンデンスミルク 200g、牛乳 200cc、生クリーム 150g、ラム酒 大さじ1 (お好み)

作り方 所要時間:2時間30分

①海老芋は皮をむき約2cm幅の輪切りにして約15分蒸す。②ボウルにクリームチーズ、海老芋、卵黄、コンデンスミルクの順に入れながらよく混ぜる。③牛乳を約2分、沸騰させない程度(60度位)に温める。④③を②に少しずつ入れて混ぜ合わせ、しっかりと裏ごしする。⑤④を鍋に入れ、弱火でだまにならないように木べらなどで混ぜながら火かけ、沸騰したら火を止める。⑥⑤をボウルに移し氷水を当てて冷やした後、別のボウルで6分立てに泡立てた生クリームの中に入れ、お好みでラム酒を加えてから冷凍庫で約2時間凍らせて出来上がり。

ポイント 1.凍らせる時には、時々冷凍庫から取り出しフォークなどで混ぜてください。なめらかな食感に仕上がります。2.黒蜜をかけたりベリーなどを添えると好みの味わいが楽しめます。

栄養価 【1人分】 エネルギー:349kcal タンパク質:8.0g 脂質:23.0g 塩分:0.4g

仕事人紹介



松澤 登さん

1962年、館山寺のホテルにて和食の道へ。その後東京や磐田などの旅館や料理店で修行を重ね1977年に独立し磐田市国府台に「まつや」を開店、2005年から現店舗地にて腕を振るう。ウナギ、ドジョウをはじめお米、薬味のネギに至るまで素材には徹底したこだわりを持っている。

うなぎ どじょう お料理 まつや

磐田市上新屋713-1 ☎0538(34)7403