

アイスクリームって?

あなたは「アイスクリーム」のことをどのくらい知っていますか? おいしいそうなアイスクリームでお腹いっぱいになった後は、アイスクリームについて勉強してみよう!

アイスクリームとは

生クリームに牛乳・砂糖・香料・ゼラチンなどを加えて凍らせた氷菓子のこと。また「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」により3つの種類に分けることができる。



アイスクリーム

乳固形分15.0%以上(うち乳脂肪が8.0%以上)入っているもの。乳固形分と乳脂肪分が最も多く含まれている



アイスミルク

乳固形分10.0%以上(うち乳脂肪が3.0%以上)入っているもの。栄養分は牛乳と同じくらい。

ラクトアイス

乳固形分3.0%以上入っているもの。植物性脂肪が多く使われあっさりとした味わいを持つ。

ので風味がよく栄養的にも優れている。

情報提供: 日本アイスクリーム協会

ジェラートとは

新鮮な素材を使い、さっぱりとした味わいに仕上げたイタリア生まれのデザート。オーバーラン※は、20~40%と少なく、濃密度でコクがあるにも関わらず、乳脂肪は4%~7%とアメリカンタイプのアイスクリームの約半分。人口糊料や保存料の添加もしていないので、安心して食べられる。低脂肪、低カロリーとヘルシーだけでなく、骨や歯をつくるのに必要不可欠なカルシウム、美容や健康な体を維持するのに必要なビタミンA、B1、B2がたっぷり入っているものが多い。

※オーバーラン……アイスクリームに混ぜ込められた空気の混入割合のこと。オーバーランが低いとねっとりとした重みのある味になり、高いとフワッと軽い味になる。

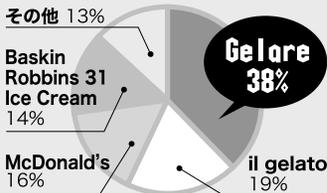
ソフトクリームとは

主に牛乳を使用し、冷凍氷結させていない柔らかいアイスクリーム。通常ソフトクリームのオーバーランは約40%前後なので、ジェラートに比べて高くソフトな舌触りを持つ。

街角で聞きました!!

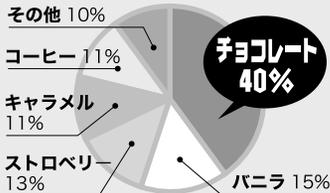
よく行くアイスクリームショップはどこ?

ワッフルで有名な「Gelare」が1位にランクイン。どこにでもあるから便利という声が多く、日本でも人気の「Baskin Robbins 31 Ice Cream」は4位。



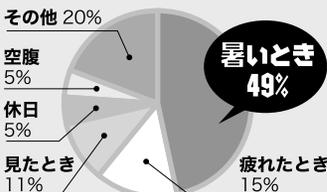
好きなフレーバーは?

日本人だけに限らず、圧倒的に人気だったのは「チョコレート」。中には、季節によって食べるフレーバーが全く違うという人も。



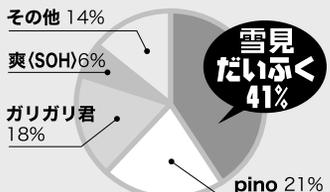
どんな時にアイスクリームを食べたくなる?

やっぱり暑いときはアイスクリーム! ? その他では、気分が良い時、熱がある時、気合を入れたい時などおもしろい回答も。



日本人だけに聞きました。日本のアイスクリームと言えば……

ダントツの1位はもちもちの食感がやみつきになる「雪見だいふく」。日本では、11月から生チョコレート入りが登場!他にも「白くま」や「みぞれパー」など懐かしいアイスが続々と……



《 世界各国のアイスクリーム年間生産量 》

1位	アメリカ	6,116,140KG
2位	中国	2,191,103KG
3位	日本	786,100KG
4位	イタリア	652,281KG
5位	カナダ	513,605KG
6位	オーストラリア	330,000KG

1位のアメリカは年間600万Kgを越える生産量。日本は78万Kgと、1位のアメリカに比べると約1/8。また、オーストラリアは日本の約半分の33万Kg。

情報提供: 日本アイスクリーム協会

《 世界各国の国民一人当りの消費量 》

1位	ニュージーランド	26.26L
2位	アメリカ	21.46L
3位	オーストラリア	17.77L
4位	カナダ	16.51L
5位	スウェーデン	14.17L
6位	フィンランド	13.88L
13位	日本	6.26L

1位のニュージーランドは、26.26L。次いでアメリカが21.46L。オーストラリアは、17.77L。そして日本は、6.26Lで13位にランクイン。オーストラリアの約1/3の生産量。

情報提供: 日本アイスクリーム協会