



きょうのテーマ

暑い日は冷たくて甘い
物が食べたくなるよね。
仙台市泉区泉中央のジェ
ラート専門店「ジェラ
リア リベルタ」は、そ
んな日にぴったりのお店
です。店主の菊地雄哉さ
ん(43)は、本場イタリア
のジェラート協会から
「世界ジェラート騎士」
に任命されたジェラート
職人なんだ。おいしく
作る秘訣を教えてください
よ。(8面に関連記事)
市地下鉄泉中央駅から
徒歩で約10分。マイナス
11〜14度のショーケース
には常時、12種類のジ
ェラートが並びます。



みんなの将来

みんな動こう

みんな知りたい

みんな守ろう

みんなトモダチ

分量を調節まるで「科学」



出来たてのジェラートを製造機から取り出す菊地さん

メ モ 世界ジェラート騎士は優れた技術と普及に貢献した人に与えられる称号で、任命された日本人は13人。菊地さんは本場の考え方を基に日本人好みの味に仕上げ、1種類530円、2種類690円、3種類850円で販売しているよ。

菊地さんが目指すのは「また食べたい、もっと食べたいと思ってもらえるジェラート」。イタリア語で「自由」を表す店名のように、自由で柔軟な発想を通して理想の味を追及します。

菊地さんが目指すのは「また食べたい、もっと食べたいと思ってもらえるジェラート」。イタリア語で「自由」を表す店名のように、自由で柔軟な発想を通して理想の味を追及します。

菊地さんは泉区出身。



見た目も鮮やかで、甘い香りが店内に広がります。定番はミルク、ピスタチオ、ストラッチャテッラ(チョコチップ)。「これからの時季は、旬を迎えるナシやモモを取り入れたメニューも出す予定です」

2016年から4年間、石川県の有名ジェラート店で製造、販売、経営のイロハを学び、20年に地元に戻ってジェラート専門店を構えました。ジェラートはイタリア語でアイスクリームを意味します。起源は諸説ありますが、古代ローマ時代に乳や蜜などを混ぜ、洞窟で冷やして固めたのが始まりだそうです。

店では本場イタリア製の専用の機械を使い、牛乳や生クリーム、砂糖、脱脂粉乳、安定剤などの材料を冷やしながらかき混ぜてジェラートを作っています。



口当たり滑らかなジェラートに仕上げるポイントの一つが、水分と固形のバランスです。例えば、牛乳は約88%が水分ですが、残りは脂質やタンパク質などの固形分になります。こうした材料の特徴を頭に入れ、使う材料やその分量を足し算、引き算で程よく調節するのが職人の腕の見せ所。師匠には「ジェラートは科学だ」と教わったそうです。



この日 何の日

◇5日(日) ビキニスタイルの日
女性用水着で知られる「ビキニ」。フランスのデザイナー、ルイ・レアールが1946年のこの日、トップスとパンツを分けたビキニの水着を発表した日なんよ。新たなファッションとして衝撃を与えたんだ。

きょうの紙面

- 2面 みんなのギモンにこたえるモン
- 3面 連載「古代のモンスター」
- 4・5面 わが校わがまち スクール通信
- 6面 聞いて話して こども英語
- 7面 投稿特集
- 8面 菊地雄哉さんに聞く