

アイスクリーム作り (Making Ice Cream)

10/8/2017

参加者：小暮枝久（実験者）

奥田りりか（実験者、報告書作成者）

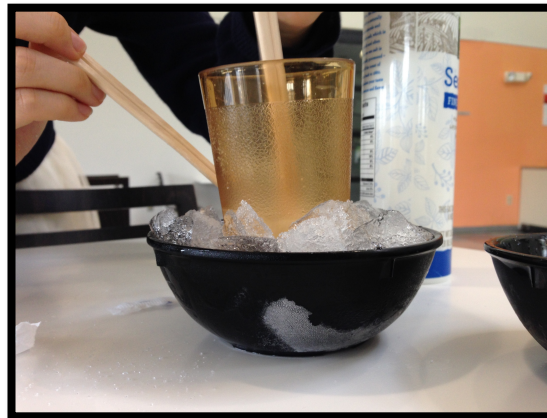
中野まりん（実験者）

所要時間：

約 30 分

材料：

- 牛乳
- 砂糖（お好みで）
- 氷（ボウル 3 杯分）
- 塩（大量）
- コップ
- ボウル（3 個）
- スプーン
- 箸
- タオル、又は紙ナプキン



作成方法：

1. コップが入る程度のボウルに氷を 3 杯用意する。
2. コップの中に牛乳を半分ほど入れ、さらに砂糖も入れる
3. 氷に塩を大量に振り、箸でかきまぜる
4. 塩を振った氷が入っているボウルの中央に牛乳入りのコップをセットして円を描くように高速で動かす
5. 時間が経つにつれ氷が蒸発し水に変化するため、適度に水を捨てる
6. 水を捨てる間に新しい氷入りのボウルにコップをセットする
7. かき混ぜていない者は新しい氷に塩を振る、ボウルから飛び出た氷をボウルに戻す、机に溢れた水を拭くなどの作業をする
8. これを約 30 分繰り返す
9. だんだんととろみが出て固まってくるため、箸でコップの中身をかき混ぜる
10. かき混ぜてシャリシャリとした感覚になったら完成
11. スプーンで美味しく食べる

注意事項：

- 塩が大量に必要なため、想定の上割り増しの量を用意するように心がけるべし
- 牛乳入りのコップを常に冷やすように心がけるべし
- 机に落ちた氷が溶けるため、大量のタオル又は紙ナプキンを事前に用意しておくべし
- 作成には最低でも二人必要（一人でも可能ではあるが、恐ろしく時間がかかり、手間もかかる）三人いれば完璧
- 衛生に気を使い常に清潔な道具を使用すべし
- 作成後は辺りに水が飛び散っているため、きれいに片付けることを忘れるべからず
- 電子機器などぬれたら壊れる物は遠くに移動させるべし
- アイスクリーム作成時には氷がぶつかり合う音が騒がしいため、作成時には周囲の環境に気を使うべし

感想：

最初は本当に牛乳が固まりアイスクリームになるのかと疑問を持って取り組んでいたが、次第に冷気が発生したり使用していた容器にも氷結が現れたりと確実に牛乳が冷やされていくのが視認できた。又、使用した氷からできた水に手を突っ込むと異様なほど温度が低いのが確認された。実験者たちは温度計を用意していなかったため実際の温度は測れなかったが、ボウルの中の温度は相当下がっていたと推察される。最後にはできたアイスクリームを美味しく頂くことができた。

食べてみての感想としては、「生クリームみたい」、「バニラエッセンスを足すとさらに良くなる」との声も上がった。

よって、この実験は成功である。

