



# 小笠原のラム酒を使ったティラミス



東京聖栄大学健康栄養学部食品学科食品加工学研究室

猪野舜平

ラム酒はサトウキビに含まれる糖蜜を発酵・蒸留してつくられる西インド諸島原産の蒸留酒です。その発祥はバルバドス島で、島民たちがこの酒を飲んで騒いでいる様子を、イギリス人が「rumballion」（デボンシャー方言で「興奮」の意）と表現したのが名前の由来といわれています。その後、サトウキビの栽培地域が拡大していくに伴い、ラム酒も南北アメリカやアフリカでもつくられるようになっていきました。小笠原では、開拓初期（1830年頃）の欧米系定住者が捕鯨船とラム酒の取引を行っており、ラム酒製造の土壌は備わっていました。日本領土になってから、亜熱帯の気候を生かし、サトウキビの栽培による製糖業が盛んになり、その過程で生じた副産物を発酵・蒸留してつくった酒を島民は飲むようになりました。その酒は「泡酒」・「蜜酒」と呼ばれ、太平洋戦争中に島民が強制的に内地へ疎開させられるまで、永く愛飲されてきたのです。こうした独自の歴史を背景として、平成元年に小笠原村の役場・農協・商工会によって小笠原ラム・リキュール株式会社が設立され、小笠原の地酒としてラム酒は誕生しました（小笠原ラム・リキュール株式会社HPより）

ティラミス(tiramisu)はイタリアの菓子的一种で、エスプレッソをたっぷりしみ込ませたスポンジケーキです。イタリア語で「tira」は「引っ張る」、「mi」は「私を」、「su」は「上に」で「私を元気にして」といった意味があります。今回は小笠原諸島産のラム酒を使ってティラミスを作ってみました。



## 【材料および作り方】

卵	3個分	フィンガービスケット	6本(50g)
砂糖	60g	ゼラチン	5g
マスカルポーネチーズ	250g	コーヒー（濃いめのもの）	1/2カップ
バニラエッセンス	少々	ラム酒（小笠原諸島産）	大さじ1/2



①ケーキ型に砂糖のついている面を下にしてフィンガービスケットを並べる。

②濃い目の抽出したコーヒーにラム酒を加えて混ぜ、フィンガービスケットの片面を浸す。

③卵は卵黄と卵白に分けて、卵白は冷蔵庫に入れ五分通り凍らせておく。



④ボウルに卵黄を入れて砂糖の半量を加え、泡立て器で白っぽく、もったりするまでよく泡立てる。

⑤④にマスカルポーネチーズを加えて泡立て器で混ぜ合わせ、そこに溶かしたゼラチンを加えバニラエッセンスで香りをつける。

⑥冷やした卵白を泡立て、砂糖を加えて角が立つまでしっかり泡立てる。

⑦さらに⑤を加え、泡をつぶさないようにゴムベラでさっくり混ぜる。

⑧⑦を型に流し入れて平らにならし、冷蔵庫で30分間冷やす。食卓に出す前に茶こしなどでココアパウダーを全体にふりかける。