

自分だけのバター、作ってみた

~0から始めるbutter生活~

クラス番号:36番

氏名:吉岡柚季

(中間提出)仮提出日:2022/10/10

1 はじめに

まず、私がなぜ今回バターを作ろうと思ったのか。それは、とあるYouTuberの人が「牛乳を振るだけでバターはできるのか」という実験をしていて、結局牛乳だけできなかつたのですが、生クリームを入れるとできると知ったので、そんな話あるのか！と思い今回実験してみることにしました。最新バターが高騰してきているので、コストやカロリー、日持ちなどを考え手作りとし市販のものどちらが良いのか。また、普通は家で作れないような斬新なアイデアのバターや乳製品を作りたいと思い、考えました。日持ちするバターを考えたり購入するよりコスパのいいバターを作りたいと思いました。

2 まずは普通に作ってみよう！



材料は写真の通り小さめの手のひらサイズのペットボトルと動物性の生クリーム、少量の塩です。1回目に使用したのは植物性の生クリーム...ではなく、乳脂肪分が43%の動物性の生クリームです。

生クリームのパーセンテージですが、乳脂肪分35%前後の生クリームは含まれている脂肪球の数が少ないため、

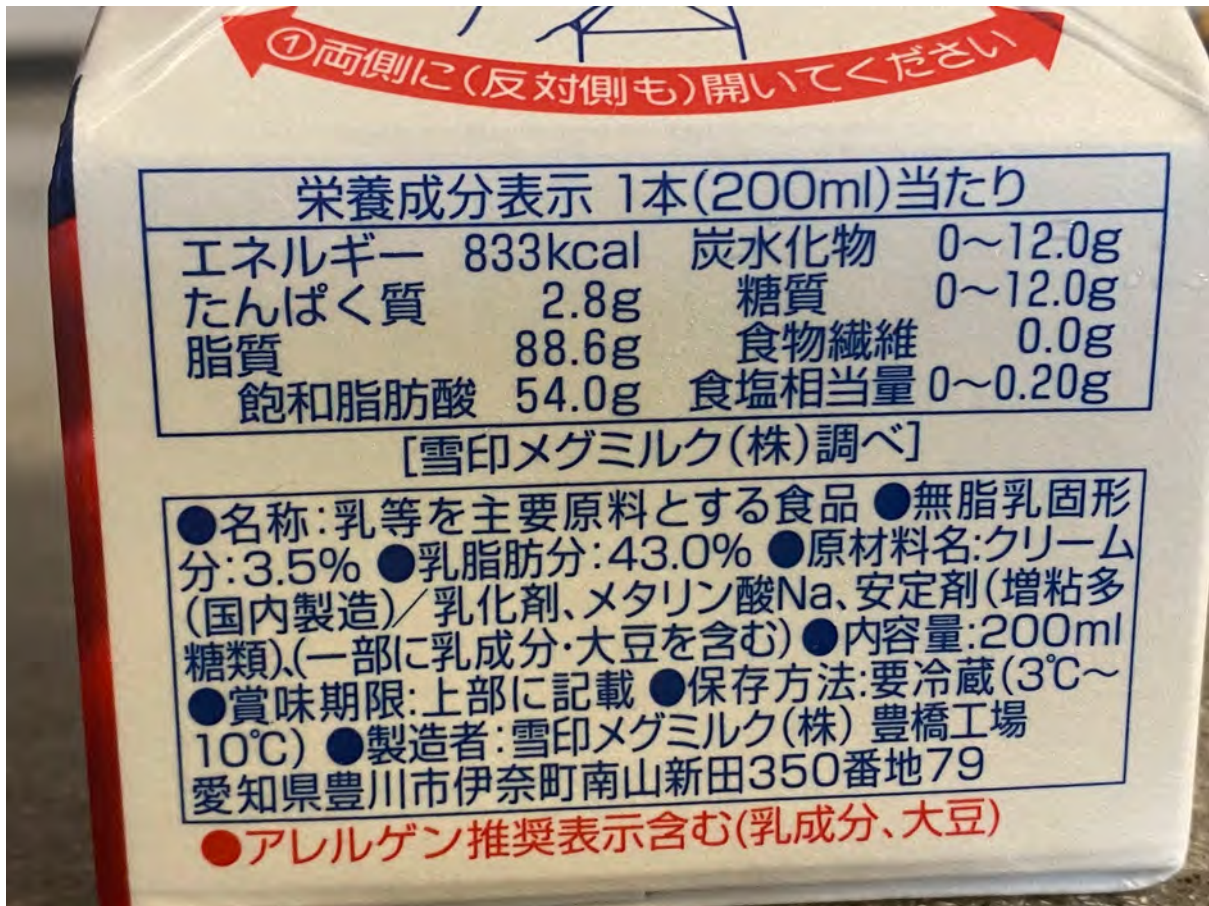
空気を多く取り込み、軽い口あたりです。乳脂肪分が高い物に比べると泡立つのが遅いです。

しかし、乳脂肪分が45%前後の生クリーム(乳脂肪分高め)は脂肪球の数が多いため泡立つのが早く、ツノが立つ固めの、生クリームとして濃厚でコクのある味わいになるそうです。

①



②



今回使った生クリームは200mlで358円でした。

成分は②の通りです。

https://www.orangepage.net/recipes/detail_302337

こちらの記事を参考にして作っていきます。

ポリ袋ではなくペットボトルを代用します。

①のような小さめのペットボトルでやってみました。大体13分くらい振り続け、もうできたらろうと思いきり出してみると...

空気に触れる体積が少なかったのか、振っている間に体温で温まってしまったのか、全く固まらず、ドロドロの生クリームができてしまいました。



失敗！

大きなペットボトルに移し替え、バターは冷やす(20度前後)とできやすいので、冷蔵庫で1時間ほど冷やしました。また、小さいペットボトルでは十分に生クリームが混ざりきらなかったことも原因として挙げられるので、ここで2Lのペットボトルに移し替えて実験します。



冷蔵庫から取り出し、ペットボトルの中の様子をみると、なんと生クリームが固まっていた。

これはバターなのか、はたまた固まっただけの生クリームなのか...

とりあえず冷えたままかちこちになった生クリームを、体温で溶けるのを待ち、再度5分ほど振り続けました。

振っているうちに、ポトポトというなにかが固まったような音になってきました。

そこから1分振り続けると、今度はバシバシと水が中で振られているような音に変わり、ペットボトルをみても...



バターだ!!

これは紛れもない固まった生クリームではなく、バターです。

ペットボトルから取り出します。

※



冷やしながら作っていなかったなので体温で溶けかけてはいるものの、しっかり水分のところとバターが分離して、固体になっていました。このことから生クリームは事前によく冷やしたもののの方が作りやすいことが分かります。

※のような水分の部分は一般的にはバターミルクと呼ばれ、飲んでみると牛乳を薄め、かなりさっぱりさせたような味わいでした。小麦粉やバターを使ったお菓子作りにも使えるそうです。



～値段比較～

今回使った生クリームは200mlで358円。そこから取れたバターは115gでした。

1g当たりの価格に換算すれば約3円。

☆



市販のバターが200g 439円で、1g当たりの価格は約2.2円。コストだけ比較するなら、高い高いと言いつつも、残念ながら市販の方が安く済むことが分かります。

～カロリー比較～

☆市販のバターは、100gで732kcalなのに対し、乳脂肪分43%の生クリームは100gあたり433kcalなので、 $433 \times 200 \div 115 = 753\text{kcal}$

市販のバターより手作りバターの方がカロリーが高いですね。でも振る時にすごく腕の筋肉を使ったので実質ゼロキロカロリーです。

新商品バター

今回この実験を通して私が考えたのは、ナッツバターや果物バターです。

皆さんはピーナッツバターをご存知ですか？

私は最近まで、ピーナッツバターは有塩バターにすり潰したピーナッツを混ぜただけの商品だと思ってました。もちろんそれでも作れるのですが、ピーナッツと砂糖、油を混ぜるだけでピーナッツバターを作れると初めて知った時私はとても驚きました！

乳製品がないのにどうやってバターなんて作るんだろうと...そもそもバターの定理とはなんなのだろうか...

3 結論

今回バターを人生で初めて作ってみて、分かったこと、気付いた事が沢山ありました。乳製品には、水と同じように、ある一定の固まる温度が存在すること。ピーナッツバターとバターは別物で、ピーナッツバターには一切の乳製品を使わずにバターなるものが作れてしまうこと。この気づきを活かして、これから新しい乳製品や違うジャンルのバターが作れるのではないかと思った。

4 参考文献

https://www.orangepage.net/recipes/detail_302337 10/1

<https://tg-uchi.jp/topics/7327> 10/1

<https://www.cotta.jp/special/article/?p=1474> 10/10