



今月のテーマは夏の名物「氷」「かき氷」です。
 子どもの頃、“海の家や砂浜の上で食べた”“花火大会の屋台で買ってもらった”“夏休みのおやつに、しろくまやペンギンの形のかき氷機で作って食べた”等々、みなさん思い出があるのではないのでしょうか。甲子園球場のかち割り氷も有名ですし、最近では、ランチが食べられるぐらいの値段のかき氷もありますね。



昔は冷蔵庫がなかったので氷室に貯蔵してたよ(夏のニュースでおなじみ)

現在、氷は簡単に作ることができますが、明治以前は、夏に氷を口にできる人はごく一部の人だけでした。氷といえば天然の氷のみ。そこで、日本には、冬にできた天然の氷を夏まで溶けないように長期保存する「氷室」が存在しました。氷室は、自然の洞窟や、茅葺の小屋を断熱性の天然素材で覆った部屋を使います。

では、いつ頃、氷室ができたのでしょうか。

日本書紀には、「仁徳天皇の皇太子が狩りに出かけた際、その土地の豪族が所有していた氷室を発見し、その時見つけた氷を仁徳天皇に献上したら、天皇がたいそう喜ばれた」という記述があります。それ以来、朝廷の為に氷室を管理する要職ができたとされています。

ちなみに、清少納言の随筆「枕草子」には、「削り氷にあまづら入れて、新しき金鉢（かなまり）に入れたる」とあり、平安時代にはかき氷が食べられていたことがわかっています。



美味しいかき氷屋さんは氷にこだわっているかも!



家で作るかき氷とお店で作るかき氷、食感がぜんぜん違う時がありませんか？ふんわりとして口の中でとろけてしまう綿菓子のような食感のかき氷に出会ったら、それは天然氷かもしれません。

天然氷は、山間の自然環境の下で造成した池に、湧水などの良質天然水を引き込み、ゆっくりと自然の寒気のみで凍らせて作ります。長時間かけて凍結するため、透明で、硬く、溶けにくい氷ができあがります。その氷を適当な大きさに切りだし、氷室に運び込み、長期間保存されたものが、夏に出荷されているのです。

地方のかき氷といえば、鹿児島島の「白熊」

朝ドラ『西郷どん』でおなじみの鹿児島県には「白熊」という名前のかき氷があります。（「白熊」と西郷さんは鹿児島島人の深い愛の双壁だそうです！）

「白熊」とは、削りたての氷に練乳をかけ、フルーツや豆類を盛り付けたかき氷のこと。

最近は、コンビニやスーパーでもコラボ商品を見かけますので、食べたことがある人も多いのでは？

「白熊」は、南九州の夏の風物詩となっていますが、中でも、鹿児島市の天文館という商店街の中にある「むじゃき」という店が有名で、観光客はもちろん、地元の方にも愛されている店の一つです。

むじゃきの白熊は、ふわふわの氷に、フルーツや豆類がのっけていて、見た目もカラフルで美味しそうです！



最近は、全国に“かき氷屋さん（かき氷専門店）”の有名店がたくさんあり、もはや夏のみでなく一年中かき氷が食べられる時代。また、ハロハロ・フラッペ・パピンス・チャー など進化系もたくさん出てきています。スマホや雑誌で調べて、好みのお店を探すのも楽しいですね！



神戸と氷のつながり

神戸には兵庫区氷室町に、氷室神社があります。平清盛が福原遷都の際に作った神社です。

この氷室神社の境内に古い洞窟があり、これは『日本書紀』に書かれている仁徳天皇の皇太子が発見した氷室であると言われています。近くにあったとは、驚きですね！

一度、訪ねてみてはいかがでしょうか。

