James Molloy - MIRA Newsletter #48

JIMのみしまものがたり㊽

夏の陽射しの陰で

三嶋大祭りが終わったばかりのこの時期、今年最後のかき氷をもう味わったという方も多いのではないでしょうか。そこでまず、簡単な質問から始めさせてください。これまでで一番美味しかったかき氷を思い出してみてください。それはどこで、どんな味だったでしょうか。初めてのブルーハワイだったかもしれませんし、あるいは濃厚なほうじ茶ミルクだったかもしれません。

みなさん、千年以上も前からこのお菓子が存在していたということはご存知でしたか。うだるように暑い夏の午後、ふと「昔の人々はどうやって夏を乗り切っていたのだろう」と考えたことがきっかけで、私は昔の日本における氷と冷たいお菓子の物語にたどり着きました。

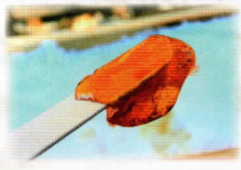
かき氷についての最古の記述は、清少納言の『枕草子』に見られます。そこには、蔓草（つるくさ）の樹液を煮詰めて作った甘葛（あまづら）という甘い汁をかけた削り氷を、磨き上げた金属の器に盛ったものが、彼女の考えるもっとも上品なものの一つとして挙げられています。当時、そのような贅沢を味わえたのは貴族だけで、氷は前の冬に氷室へ貯えられたものを、毎年夏に取り出して使っていました。

現在の石川県にあたる加賀藩は、この夏の楽しみのためだけに、江戸時代でも屈指の見事な運搬の仕組みを築き上げていました。毎年冬になると、人々は氷室に雪を詰め込み、旧暦6月1日にそれを掘り出して、およそ480キロメートル離れた江戸まで運びました。加賀飛脚と呼ばれる特別な飛脚の一団が、一日およそ120キロメートルという速さで進み、わずか4日間でこの道のりを走り抜けたのです。金沢では今でも、毎年7月1日になると、当時ほとんどの人が口にすることのなかったその氷の代わりに「氷室饅頭」を食べる習慣が残っています。

もっと身近な話をすれば、1861年、中川嘉兵衛は富士山の斜面から100トンの氷を切り出し、おがくずに包んで帆船で横浜まで運びましたが、無事に届いたのはわずか8トンでした。それでも氷の商売で成功しようと諦めなかった彼は、諏訪湖でも、日光でも、釜石でも失敗を重ね、ついに1869年、函館でその成功をつかみました。同じ年、日本初の氷店が横浜に開業しました。そこでは牛乳、卵、砂糖から作られる高級な「あいすくりん」が売られ、その一杯の値段は当時の大工の日当ほどに相当したといいます。

さて、最初の問いに戻りましょう。あなたがこれまでに食べた一番のかき氷は何でしたか。私自身はカナダのメープルタフィー＊を食べたことはありませんが、三島の山田園で味わったほうじ茶ミルクだと答えます。ありがたいことに、私たちはもう、加賀から箱根を越えて三島宿まで氷が運ばれてくるのを待つ必要はありません。そして何より、氷はもう法外な値段ではなくなりました。今はただ、夏の陽射しの陰に腰を下ろして、味わうだけでいいのです。

＊ カナダならではの一風変わったかき氷を味わいたいなら、ケベックまで足を延ばして「メープルタフィー」を試してください。煮えたぎるメープルシロップを降り積もったばかりの雪の上に注ぎ、木の棒に巻き取って食べる、もちもちとした冬の味覚です。これほどカナダらしいものが他にあるでしょうか。



せかいをつなぐ 心をつなぐ
三島市国際交流協会

申込み・問合せ

★ 三島市国際交流協会（MIRA）事務局
TEL 976-1020 FAX 976-1021

★ 三島市国際交流室
TEL 983-2645
三島市中央町5-5三島市役所中央町別館

▲ホームページ