

# 本の紹介

## 池本喜巳写真集 近世店屋考

二〇〇六年六月

合同印刷株式会社

定価三八〇〇円

評 伊藤英一

治先生は私が手ほどきを受けた師であり、著者、池本喜巳さんにはそういう意味でも親しみを感じている。

かつて、俳人松尾芭蕉が「奥の細道」を旅した時、弟子、曾良が同行したように、アルルへの旅行を共にされたのであろうか。

「近世店屋考」は貴重な資料として、今後活用されると思うし、著者、池本喜巳さんの表現の業に敬意を表する。（いとう・えいいち／総合文化学科非常勤講師「写真表現法」担当（予定）

### 池本喜巳プロフィール

略歴：1944年鳥取市生まれ。故植田正治氏のアシスタントを長く勤める。鳥取市で池本喜巳写真事務所を経営。ライフワークは鳥取を中心とした山陰の消えゆく風景・人物を記録すること。著書（写真集）：『鳥取県の道』日本海新聞社、1990年、『そでふれあうも』G.I.P.Tokyo、1993年、『池本喜巳作品集 鳥取百景』（鳥取銀行創立50周年記念事業）1999年、『池本喜巳写真集 三徳山三仏寺』新日本海新聞社、2002年、など。

私の子供の頃は、街のあちこちに駄菓子屋があり、金属を削る旋盤の音が響き、たばこ屋の店先には、いつもおばあさんや娘さんが店番をしていた。散髪屋は溜まり場になっていて笑い声や、話し声が絶え間なく聞こえていた。

そんな記憶と重なって、ページを繰っているうちに、ふと、現実に返って嘔然とした。

身近かにあつた懐かしい情景はもうどこにもない。

大型スーパーや、自動販売機、コンビニなどが生活の場になって、すっかり近代的な街並みに変貌している。

利便性の追求によって得たものは大きい。が、地域の連帯感や希薄になり、心はかえって貧しくなったのではないかという疑念が湧いてくるのだ。

近代化によって失われ行くものを記録することによって、人情や、職人業の貴重さに思いを至らせる力が、この写真集にはあると思う。

それは、写真家としての池本さんのカメラアイを支える技術の確かさによるものだ。

大型カメラの緻密な描写力を活用し、画面の隅々まで神経を配った構成には感嘆するばかりである。

そこには、職種による独特な工具や仕事場としての効率的な配置が写されており、匠の業が浮かんでくる。

また、店のたたずまいや人物の表情からは、職人氣質の頑固さとか、温い心の交流を感じ取ることが出来る。

写真は記録であり、かつて模倣していた絵画を超える利点でもある。国際的写真家として知られる植田正



■林原桶店 1987 (51頁)

筑紫哲也著

## スローライフ

緩急自在のすすめ

2006年4月

岩波新書

定価(本体700円+税)

評 清水洋子

私は本を読むことがどうも苦手で、年に数冊程度しか読まない。そんな私に、この本に限っては立て続けに三回も読んでしまったのだから、何ともすごい。

ここで私が紹介する『スローライフ——緩急自在のすすめ』の著者は、ニュースキヤスターでお馴染み、気忙しい人生を送ってきた自称「時間貧乏人」の筑紫哲也氏である。

グローバル化だの、IT革命だのが猛烈な速さで進み、暮らしと仕事のあるゆる領域でスピードや効率を求める勢いが加速し、年、月、日、時、分、秒という時間の単位のなかで、その最短の単位「秒」に支配されて暮らしている私たちの異常な日常への疑問。効率、利潤を追求してスピードを上げ続けて、地球の自然環境は保つのかという疑問。——本書はこうした疑問から出発している。

「秒」に追われるニュースキヤスターならではの痛切な問題意識に立って、「スロー」に生きることを意味と可能性を全国各地の食生活・教育・旅などの実例から考え、「ゆっくり、ゆったり、(心)ゆたかに」というスローのすすめを書いた本である。月間読

書誌『図書』(岩波書店)に二〇〇五年一月号から十五回にわたり連載した「緩急自在のすすめ」が基になっている。

「スローライフ」、「緩急自在のすすめ」という言葉を聞いて、不況・停滞続きの経済状況のなか(都会の方では景気の良い話が飛び交っているようだが)、さらに、ペースを落としてどうするのだ、とんでもない論だ、と思う人もいるかもしれない。事実、私も初めはそう思った。最近よく「スロー」という言葉を耳にし、この言葉は世間に溢れているが、実践している人は本当に一握りで、言葉ばかりが一人歩きしていると感じていたからである。

しかし、「スローかファストか」の二者択一の話をしているのではなく、ますます「ファスト」になりそうな世の中で「スロー」の効用がかえってあるのではないか、というのが筆者の考えである。

実は、人生を八十年として計算すると、労働時間は人生のわずか「十分の一弱」であるようだ。この労働時間を「ファスト」で行くのはよいとしても、人生の圧倒的な時間を占める道徳や学習など、その他の「十分の九」までも「ファスト」のペースに引き込まれるのはどうかということである。つまり、いちばんのカギは「緩急自在」の「自在」の部分にあり、自分が緩急のペースを選び取ることが重要だ、というこ

とを筆者は述べている。

また、第8章「急ぐことで失うもの」のなかで、二〇〇五年四月二十五日にJR西日本が尼崎市で起こした大惨事、脱線事故のことが取り上げられている。ご存知の通り、わずか九十秒の遅れを取り戻すために速度を上げてきてカーブが曲がりきれず脱線してしまった、という事故である。この事故は日本の交通機関のきびしい「定時運行」の慣習、日本人の定時・定刻への執着を象徴する出来事になった。

時間を守ることはとても大切なことで、日本人のよいところでもあると思う。だが、「定刻」を優先し、「安全」を壊してしまっただけは何の意味もない。また、筆者はこの事故について、「ロボット化した人間像」という表現を用いている。上からの指示と規律に縛られ、自己判断に乏しい、つまり「自在」、「自れが在る」とは到底言い難いということである。

この本の面白いところのひとつは、筆者が本題から少し脱線した話も入れながら進めていくところである。その内容は、著者が週末のたびに出かける日本列島各地での見聞と体験、番組取材など、「現場」で起きていることを中心に書かれている。私のように本を読むことが苦手な人でも読みやすい本だと思う。一読をおすすめしたい。(しみず・ようこ/生活科学二年生)



# マイ オージー 体験記

白岩 朋子



## G'day Mates!

これはオージーの挨拶で「やあ、こんにちは！」という意味です。オージーとは、オーストラリア人を指す愛称です。どうして、「オーストラリアン」ではなく「オージー」なのでしょう。私の長年の疑問をオージーご本人に尋ねてみたところ、umm……「I don't know! (やあ、知らないよー)」ということでした。細かいことはキニシナイ、キニシナイ。——これぞ、オージーらしい回答なのです。



皆さんは「オーストラリア」と聞いてまず何を思い浮かべますか？ 弾けるような太陽に青い空や広い海、可愛くてユニークなカンガルーやコアラといった動物たち、フレンドリーな国民性と、美味しいフルーツの山！

何て開放的で素敵な国なんでしょう。私はそんなオーストラリアが大好きです。私がオーストラリアで体験し

た面白い出来事、びつくり異文化体験や、オーストラリアの現実を皆様にお伝えできたら、と思います。

## パパのトイレは……？

オージーは、国土が広いこともあって、自宅に大きな庭やガレージやプールを持っている人も少なくありません

ん。私のホストファミリーも、それらを持っていました。中でも一番素敵なのはプール。真っ青な空の下でのプライベートプールは最高です。そんなプールで起こった珍事件を報告します。

私のホストファミリーは、自分の家のプールを近所の親子に開放していました。プールに入る鍵も渡して、家が留守の時でもいつでも彼らがプールを使えるようにしています。豪快なファミリーです。

ある日、私とホストマザー、ホストファーザー、それに近所の三歳の娘が



■オーストラリアでは何だってビッグサイズ。

いっしょにプールで遊んでいた時のこととです。しばらく遊んでいたら、その娘がトイレに行きたい、という仕草をしました。すかさずその娘をプールから上げて、トイレへ連れて行こうとした瞬間です。なんと彼女は脇目もふらずにプール横の植木鉢を掛けて走り出したのです！そして立ちシヨンのポーズ。

その場にいたみんなは絶句してしまいました。三歳の女の子が、植木鉢を掛けて本気で立ちシヨンをするわけがありません。そう、彼女は、いつもの自分のパパの愚行を無邪気に真似ただけなのでした。まっ、……まさか、



彼女のパパがいつも植木鉢に立ちシヨンしていたとは……。彼女の無邪気な行動によってそれがバレてしまい、その場は凍り付いたのです。子どもが純粹で嘘をつかないのは万国共通ですね。

### まっ、まさか！無免許で運転？

私のホストブラザーは十六歳でした。十六歳といっても、私には二十五歳くらいに見えるくらい体格がしっかりとしていました。しかし、確かに十六歳でした。そんな十六歳のブラザーが見せてくれたびっくり異文化を紹介します。

ある日の夕方、マザーの車にブラザーと私が乗って買い物に出かけたときの事です。行きはマザーが運転し、

一週間分の食料をたっぷり買い込んで、家に帰ろうとしたときです。なにやらマザーとブラザーが会話しています。

「あなた、運転してみたらどう？」

「うん、そうするよ、鍵を貸して」

私は絶句してしまいました。だって、ブラザーは十六歳。しかも、運転免許を持っていません。ななななな、何故……？ 何故に!?

答えは簡単でした。西オーストラリアでは、運転歴が長い人が助手席に座って指導し、車の後部に「L」と書いたプレートを貼れば、まだ免許を持たない人でも公道で運転の練習ができるのです。オーストラリアの国土は広大なため、車無しでは生活できません。そのため、若いうちからこのように練習して試験をパスすれば免許が取れる

システムになっているのです。

十六歳のブラザーは見事なハンドルさばきで、私たちを家まで安全に送り届けてくれたのでした。これぞ、まさに異文化ですね。

### Yummy?! Yucky?! 食文化！

Yummy とは美味し、Yucky とは不味(まず) という意味を表す言葉です。オージーは食事中、これらの表現を多用します。ここでは、オージーの食文化を紹介していきます。

まず、私が訪れた西オーストラリアの州都、パースの名物料理です。海に面して漁港もあるので、ムール貝のチリソース炒め(チリマッスルズ)、イセエビなどが有名です。もちろん、オージービーフやオージールラムもあります。どの料理もお皿一杯に盛り、豪快にガッツ食べるのがオージー流なのです。ビールも欠かせませんよ。

さて、オージーの食文化を語るのに欠かせないものがあります。それは、「ベジマイト」。なんだか日本人には馴染みのない名前ですね。ホストブラザーの話では、これはオーストラリア人の誇るべき発明だそうです。見た目はチョコレートスプレッド。柔らかいチョコレートです。そして、パンに塗ります。見た目はチョコレイトースト！

が、ここがかぶりついてはいけません

■写真下：こんな恐ろしいものも観光客を呼び込む道具になっています。



ん。チョコレートのを想像してかぶりつくと、あまりの落差に、しばらく脳が思考停止してしまいます。

そう、ベジマイトとは、その名から想像できる通り、「野菜を発酵させた野菜塩味ペースト」なのです。オージーはこの味が大好き。毎日トーストに塗り、かぶりついています。

私はといますと、ホストファミリーに「これはチョコレートだ」と騙され、豪快にかぶりついてしまい、ノックダウンしてしまいました。それ以来トラウマになってしまい、未だに克服できません。うう。皆さん、誰か、挑戦してみてください！どこのスーパーマーケットにも、安価で売られています。

### アボリジニの現実

さて、次の話題は、私がオーストラリアで見たアボリジニの現実です。皆さんは、アボリジニと聞いて何を思い浮かべますか？ ブーメラン、ユニークな管楽器、ドット絵が素敵なアボリジニ・アート、などが浮かぶ人もいると思います。

アボリジニとは、何万年も前からオーストラリア大陸に住んでいる先住民を指す言葉です。十八世紀には五百ほどの部族が存在し、使用されている言語は二百五十を超えていたとされています。しかし、一七八八年のイギリ



# モロッコにて

## ——国王の死に遭遇して——

小倉佳代子

1999年7月、サハラ砂漠で夜空を見ていた。31日マドリッド発の帰りの航空券だけを持ち、ろくに計画も立てずに2週間、ザック一つでモロッコを旅していた。いまだにロバが輸送手段となっている迷宮の街フェズ。サハラ砂漠の入り口の町ザゴラ。昼はフレッシュオレンジジュースの、夜はケバブの屋台が並ぶマラケシュ。23日にはモロッコ北端の町タンジェへ行き、ジブラルタル海峡をフェリーで渡ってスペインに入るつもりだった。

その日、マラケシュを離れて電車でタンジェへ向かうことにした私は、北アフリカ最大のスーク（市場街）の見納めにと街にでた。が、なんだか様子がおかしい。いつもより多い新聞売り。ポールの中途半端な位置ではためく国旗。宿に帰るとアラビア語の新聞を手片言の英語で話しかけてくるフロントのおじさん。「しばらくはバスも飛行機も電車も動かないと思うよ。本当にチェックアウトするの？ 40年前のときは1ヶ月、いや2ヶ月は動かなかった。」

国王の崩御……？と思いつつもとりあえず駅へ向かうが、やはり電車は来ない。

ひとまずもう一泊して翌朝街に出ると、スークに何百軒もある店という店がすべて閉まっている。唯一観光客向けだろうか、開いているカフェに入ったとたんに大勢の人々が国王の死を悼み、国旗を掲げて大声で歌を歌いつつ行進してきた。カフェのおじさんは客を店の中に押し込み、あわてて店を閉じる。喪に服していないふとどきな店など、なだれ込んで壊しても構わないという勢いだった。

3日目、さすがに帰りの飛行機に間に合うかどうか心配になってきた。民営バスなら動いているかも、というフロントのおじさんの言葉だけを頼りに、バスを3台、27時間かけて乗り継いでようやくタンジェへたどり着き、やっと胸をなでおろしたのだった。

フェリー乗り場のカフェでヨーロッパ大陸を目の前にして飲んだ、砂糖がたっぷり入ったフレッシュミントティーの味が今でも忘れられない。

(おぐら・かよこ／総合文化学科非常勤講師「コンピュータ・リテラシー」「DTP演習」担当(予定))

ス人の植民開始以降、白人による迫害や白人が持ち込んだ病気などが原因でアポリジニの人口は激減しました。その後も、いろいろ曲折を経ながらも、アポリジニの苦難は続きます。

現在、白人やアジア系との混血が進み、純粋なアポリジニと言える人は少なく、その大部分が都市部に住んでいます。

私もシティに出かけたときに何度もアポリジニの人々に遭遇しました。一番多かったのは、昼間から酒を飲み、ベンチに寝そべったり無心をしている人々でした。白人の警察官から強く尋問されているのも、たいていがアポリ

ジニの人々でした。私の行動範囲がそういう人たちの集まりやすい場所だったのかも知れませんが、何がアポリジニの人々をこのような状態にさせてしまっているのか、考えさせられました。まだまだアポリジニには強烈な差別の目が突き刺さっていることでしょう。

もちろん、アポリジニはこのように人たちはばかりではなく、誇りを持って伝統音楽を披露している人や、立派な仕事について社会に貢献している人もたくさんいます。しかし、その一方、社会に受け入れてもらえずに苦しい思いをしているアポリジニもたくさんいるのです。オーストラリアの負の現実

を目の当たりにして考えさせられた体験でした。

オーストラリア異文化体験記、いかがでしたか？ 少しでもオーストラリアのことが伝わったでしょうか。オーストラリアは、一歩入れば異文化の嵐です。でも、きっとオージーが温かく迎えてくれることでしょう。笑って、楽しんで、泣いて、考えて、また笑って、と、密度の濃い体験ができること、間違いなしです。ぜひ、訪れてみてください。

(しらいわ・ともこ／英文二年生)



## かき氷の謎を追って

小山由起子

を紹介しよう。

あてなるもの。薄色に白襲しろがさねの汗衫かざみ。かりのこ。削り氷けりひに甘葛あまつら入れて、新しきかままり鉢かままりに入れたる。……

(増田繁夫校注『枕草子』和泉書院一九八七年)

冷蔵庫のない時代、夏に氷を手に入れるのは大変なことである。夏の氷は宮廷の一部の者のみが得られる大変貴重なものであった。では、その貴重な氷を平安時代の貴族たちはどのようにして手に入れていたのであろうか。

冬場に自然にできた氷を夏まで保存するしかない。その保存倉庫を「氷室」という。例えば、日の当たらない山腹に穴を掘り、地面には茅やすすきを厚く敷き詰めて氷を置く。さらにその上を草で覆って断熱したといわれている。氷室は平安時代からの何百年にもわたって、人々に氷を供給するために使われたらしい。

平安朝には氷を担当する部署が設置され、専門職が置かれていた。その名を主水司もんすいしという。主水司は氷室の管理や氷の運搬などの仕事にあたったとされている。

### 小刀で氷を削った？

では、「削り氷」(かき氷)をつくるのに、どうやって氷を削ったのか。か

氷。——決して目立ちはないが、人間と深い関わりを持ち続けてきた、とてもとても大事な物。それはどのような歴史を刻んできたのだろうか。

### 平安貴族とかき氷

日本の文学史においては、夏の風物詩として、暑い季節の暮らしを描くとき、よく氷が登場する。かの有名な清少納言の「枕草子」や紫式部の「源氏物語」にも氷が出てくる。しかも、単なる氷だけではなく、何と「かき氷」が登場する。

「氷ってそんなに昔から使われていたのか」「かき氷ってそんなに昔から食べられていたのか」——驚きとともに、ある種の感動さえ覚える。「枕草子」の第四十二段「あてなるもの」(優雅なもの)より、かき氷に関する部分

「氷」と聞いたとき、真っ先に「かき氷」を思い浮かべる人も多いのではないだろうか。かき氷を口に入れた時に広がる清涼感、そしてすつと溶けていくあの快感。夏の暑さを一気に吹き飛ばしてくれるかき氷は、今も子どもから大人まで広く愛されている。そんなかき氷についてあれこれ考え

ていると、ふつと疑問が浮かんでくる。——かき氷っていつごろ生まれたのだろうか？ かき氷を最初に食べたのは誰なのだろうか？ 最初のかき氷屋はいつ、どこで誕生したのだろうか？ あの氷を削るかき氷機っていつごろできたのだろうか？——かき氷にまつわる謎は尽きない。



き氷機なんてものももちろんない。現在使われているような鉋（台鉋）もまだなかった。おそらく主水司に専門の職人がいて、小刀のような刃物で削っていたのではないか。削り具合がどんなものであったのかはわからないが、氷を上手に（薄く）、そして早く削るのは大変難しい作業だったに違いない。もしかしたら冬の間に、ふんだんにある氷を使って一生懸命削り方の練習をしたのかも知れない。つい、そんな姿を想像してしまった。

そして、その氷を鉋（金属製のお椀）に盛りつけていた。最後に、甘葛を煮詰めた汁をかけていたようだ。甘葛とは、つる草の一種で今のアマチャヅルのことではないかといわれている。どんな味だったのかはわからないが、見た目は「みぞれ」に近いものだったと思われる。

## 「源氏物語」の氷遊び

平安貴族は氷をかき氷にして食べただけではない。「源氏物語」には夏の盛り、氷を肌当てる遊ぶ姿が描かれている。蜻蛉の巻には次のような叙述がある。

氷を物の蓋に置いて割るとてもて騒ぐ人々、大人三人ばかり、童と居たり。唐衣も汗衫も着ず、みなうち解けたれば、御前とは見たまはぬに、

白き薄物の御衣着たまへる人の、手に氷を持ちながら、かく争ふをすこし笑みたまへる御顔、言はむ方なくうつくしげなり。……（中略）……心強く割りて手ごと持たり。頭にうち置き、胸にさし当てなど、様あしうする人もあるべし。こと人は、紙に包みて御前かくて参らせたれど、いとうつくしき御手をさしやりたまひて、拭はせたまふ。

（現代語訳）

氷を何かの蓋に置いて割るといふので大騒ぎする人々で、女房が三人ほどと女童がいる。唐衣も汗衫も着ず、みなくつろいだ様子でいるので、女一の宮の御前であろうとお思いなさらないのだが、白い薄物のお召し物を着ていらつしやる人の、手に氷を持ちながら、女房たちの争い騒ぐ様子を見てほほえんでいらつしやるお顔が、言いようもなく美しく見える。……（中略）……女房たちは強情に氷を割って手に手に持っている。頭にのせたり、胸に当てたりなどして、みつともない様子の人もいるのだろう。別の女房は紙に包んで女一の宮にも同じようにお勧め申し上げるのだが、宮はたいそう愛らしいお手を差しよべなさって、女房にぬぐわせなさる。

（鈴木一雄監修・伊藤鉄也編集『源氏物語の鑑賞と基礎知識』至文堂、二〇〇三年）

夏場に氷で涼をとるのは、もっぱら女と決まっていたらしい。肌の透ける薄い着物をまとい、濡れた氷を手にもつ女君の姿態は、なかなか艶めかしい。

## 氷に情熱を注いだ男

庶民もかき氷が食べられるまでに氷が普及するのはずつとのちのこと、明治時代になってからである。そして、氷の普及について語るとき必ず登場するのが中川嘉兵衛という男である。嘉兵衛は文化十四（一八一七）年、三河国伊賀村に生まれた。日本の氷事業は、この嘉兵衛によって大きく発展することになる。

当時、氷は外国人医師たちが治療用に使っていたということだが、とにかく



くびつくりするほど高価なものだったようだ。それもそのはず、これらの氷はアメリカ東海岸のボストンから遠路はるばる運ばれてきたのだから。嘉兵衛はもつと安い値段で氷を供給できないものかと、さまざまな試みを行った。まず、富士山のふもとに水池をつくり、

ここから切り出した天然氷を横浜に運んだ。だが、折からの猛暑のため輸送中にほとんど溶けてしまう。残った氷はごくわずか、反対に残った借金は大変な額にのぼった。

その後も失敗が続いたが、嘉兵衛はへこたれなかった。そして、明治二（一八六九）年、函館で調達した五百トンの天然氷を京浜地区に輸送し販売することに成功する。それまでの氷に比べればはるかに安価な函館氷は、庶民の間に氷ブームを引き起こし、嘉兵衛は氷の普及史にその名を残すことになった。

## かき氷屋一号店

では、日本初のかき氷屋はいつ、どこに登場したのだろうか。明治二（一八六九）年、横浜市で町田房造なる者が氷水屋を開業したという記録があり、どうもこれがかき氷屋の一号店のようにだ（町田は日本人として初めてアイスクリーム）。かき氷がブームとなったこの時代、かき氷屋は当たり年になると一年を三カ月で暮らす、つまり夏の間、三カ月間



■氷を使って冷やす冷蔵庫（アイスボックス）。2003年に学生たちが松江市内のあるお宅で撮影させていただいたもの。

で一年分の生活費を稼いだといわれている。しかし、この商売が天候に左右されることはいうまでもない。冷夏に見舞われでもしたら、たちまち生活に窮することになる。

一年を三カ月で暮らすといった面白い話が誰にでも、いつまでも続くはずはなく、実際には夏以外の季節には別の商売をやっていたようだ。最も多かったのは炭屋だったようで、そのほか牛肉屋というのも少なくなかったとされている。

## 機械製氷の時代へ

さて、中川嘉兵衛が天然氷の輸送販

売に奮闘していたころ、一方では機械で氷を製造する試みも進んでいた。高熱で苦しんでいた福沢諭吉のもとに弟子たちが氷を運んだというエピソードが残っているが、その氷は機械でつくられたものだった。これが明治三（一八七〇）年のことである。明治十六（一八八三）年には日本人による最初の製氷会社がつくられた。やがて天然氷は安価な機械氷（人造氷とも呼ばれた）に押され、市場から消えていく。

水はその用途によって大きく陸上氷（飲食用および食品冷却用）と水産氷（鮮魚等の冷却用）に分けられる。日本の氷生産量がピークを迎えたのは一九六一年で、それはこの頃が家庭用木製冷蔵庫（アイスボックス）のピークだったことと関係している。この氷を使って冷やす冷蔵庫は、電気冷蔵庫の急速な普及によって消え去り、それとともに氷の需要も減少に向かった。

## 製氷工場見学

氷についてあれこれ調べていくうちに、実際に氷をつくっている現場が見たくなった。さて、この近くに製氷工場はあるのだろうか？ 職業別電話帳を見ると「氷商」という分類があり、松江市では七軒ほどが載っていた。何

軒か電話してみたが、どこも卸売だけで製造はしていない。どうも松江には製氷会社はないようだ。ある問屋さんか仕入先の市場製氷という会社を紹介してくれた。所在地は米子市。私たちは米子に向かうことにした。

市場製氷で話をうかがってわかったことだが、現在では製氷会社は山陰地方にはわずか三社しかなく、その三社はいずれも鳥取県にある。ひとつが米子の市場製氷で、他の二つは境港市と関金町（現倉吉市）にあるとのことだった。

市場製氷では会社の歴史や取引先などについて話をうかがった後、実際に氷を製造している場所を見学させても

らった。製氷室は常温で（といっても夏の暑い日に訪問したので外よりは暑いぶん涼しかったが）、あたりを見回しても氷の姿はない。どこにあるのかと思ったら、床に敷き詰められた板の下にあった。

氷は、金属製の缶に水を入れ、これをブラインという冷たい溶液のプールに浸してつくる。缶は縦二十六センチ、横五十六センチ、高さ一メートルの大きさで、できた氷の重さは百三十五キ口もある。これを原氷（げんぴょう）という。製氷室はこんな大きな氷が一度に五百個ぐらいつくれるだけの広さがあった。

氷をよく見ると中心に白い芯があっ



て、その芯が太いのと細いのがあ  
る。芯が太いのが水産用、細いのが陸  
上用で、もちろん陸上用の方が手間が  
かかっている。きれいで溶けにくい氷  
を「純氷」という。純氷は四十八時間  
ものをかけてゆつくり凍らせる。ま  
た、不純物を除去するため、水を空気  
で攪拌しながら凍らせていく（これを  
エアレーションという）。陸上用の場  
合、周囲がだいたい凍った段階で、中  
部の不純物の集まった水を一度抜い  
て、新しい水を注ぎ込む。だから白い  
芯がほとんど残らない。

## サッカーボール型の氷も

製氷室の窓越しに機械室があり、そ



■保管倉庫内の氷。上は「原氷」、下はかき氷用に切れ目を入れたもの。(株式会社市場製氷にて)

の一角に先のとがった六角柱のよう  
なものがあった。聞けばそれは「花氷」  
を作るための容器だという。実際に見  
ることはできなかつたが、花氷とは、  
水の中に花や魚などを入れて凍らせた  
氷のディスプレイである。バーの開店  
祝いとしてドンペリを氷の中に入れた  
ものをつくったこともあるという。花  
などは最初から入れておくのではな  
く、入れるタイミングがあるらしい。  
そのタイミングが難しいそうだ。花氷  
も歴史が古く、明治時代に始まったそ  
うだ。

製氷室の次に保管室を見学した。入  
るとものすごい冷気を体中にあびた。  
マイナス五〜十度の木製の部屋に氷が  
何個も保存されていた。大きい氷を生



■(写真右上) 製氷室内全景。板の下には氷缶がずらっと並んでいる。(写真右下) 板をめくって氷缶を上から見たところ。縦 26cm、横 56cm で、深さは 1m ある。これは水産用で芯が太い。(写真上) 芯の細い陸上用。(いずれも株式会社市場製氷にて)

でたくさん見ることなんて今までな  
かつたので、とても不思議な感覚だっ  
た。

次に加工工程の場所に行った。そこ  
は木の良い匂いがある場所で、大きな  
機械がたくさんあった。氷をかち割り  
などに加工したり、袋詰めにしたりす  
る機械である。帰り際にサッカーボー  
ルとバスケットボールの形をした丸氷  
をもらった。これらの丸氷はオンザ  
ロックなどに使うそうだが、まるでガ  
ラス細工のような美しい氷だった。

## おいしいかき氷の秘密

見学を終えて、かき氷のおもてなし  
を受けた。製氷会社のかき氷はどんな  
ものかと、期待に胸をふくらませなが

らスプーンを手にする。口に入れた瞬  
間、氷はすーっと溶けた。こんなやわ  
らかいかき氷は今まで食べたことがな  
かつた。どうも、氷の削り方に秘密が  
あるらしい。鋭い刃で薄く削るだけ  
はなく、削る向きも大事らしい。氷の  
結晶の成長方向に平行に削ると、ふわ  
ふわのかき氷ができるという。氷もか  
き氷も実に奥が深いことに驚かされ  
た。

(こやま・ゆきこ／国文二年生)

### 参考文献

- 田口哲也『氷の文化史』冷凍食品新聞社、一九九四年。
- 日本冷凍史編集委員会編『日本冷凍史』日本冷凍協会、一九七五年。