

# 野瀬建築便い

## 幻の天然氷

夏になると必ず食べたくなるかき氷。果物いっぱいのかき氷や、甘〜いミルクのかき氷、小豆と抹茶のかき氷。最近ではインスタ映えする鮮やかな楽しいかき氷が多いですね。全国の数多いお店の中に「天然氷」と書かれたお店があるのをご存じですか？

天然氷で作られるかき氷は密度が高いため、スプーンを挿した時に違いがわかるほどふわふわで、一度食べるとその魅力に取りつかれてしまいます。天然氷は、日中でも日が差し込まない山間に造った池に、湧き水などの良質な水を引き込んで作られた氷です。自然環境の中で作られるため、箒でちりや埃、落ち葉などを掃き出しながら、少しずつ凍らせていきます。一番大変なのは雪で、雪が降ると氷の温度が上がるため、一晩中掃き続けることもあるそうです。丹精をこめて2〜3週間かけて作られた氷は、切り出し

作業を経て、「氷室」という保冷庫の中に運び込まれます。

氷室とは、冷凍庫がない時代に、冬場にできた天然の氷を保管するために作られた、氷の保冷庫のことです。洞窟や地面に掘った穴を利用して茅葺の小屋を建てて、藁やおが屑などで覆い、その中で保管していました。奈良時代の平城京では春日山に氷室があり、宮中に氷を献上していました。春日野町にある氷室神社は当時の氷室をお祀りする神社で、氷室権現とも呼ばれています。

大正時代に500軒以上あった天然氷を作る蔵元も、現在では5軒のみ。透き通った天然氷を作るには、とてつもない人の手がかかっているのですね。

この夏、幻の天然氷を探して、ぜひかき氷を食べてみたいものですね。ふわふわの口溶けが幸せを呼び込んでくれそうです。

