

## かき氷の器 うつわ

冷えたお茶、ジュース、氷などは、暑い夏、人々に涼しさと癒しをもたらしてくれます。その中でも、透明感や繊細なデザインなど、ガラス特有の質感で涼しさを醸し出してくれる、かき氷用の器を紹介します。

まずはかき氷の歴史について学びましょう。

かき氷は、日本の夏の風物詩ともいえ、夏の季語として広く知られています。「かき氷」という名称は、最も一般的な呼び名で、関東では「ぶっかきこおり」「みぞれ」「こおりみず」、また近畿では「かちわり」などと呼ばれることがあります。かき氷を売っている店では、よく氷旗（白地に赤い文字で「氷」と書かれた幟）を掲げています。この旗を街中で見かけると、夏の到来を実感します。

平安時代、せいしょうなごん清少納言が『まくらのそうし枕草子』の「あてなるもの（上品なもの）」の段で、刃物で削った氷を金属製の器に盛り、つるくさ蔓草の一種であるかんそう甘蔓をかけて食したことを記していることから、その歴史は以外と古いことが伺い知れます。以下、かき氷に関する近代以降のできごとを見てみましょう。

- |              |   |
|--------------|---|
| 1869 明治 2 年  | 神奈川県横浜にある馬車道で、初めての氷水店が開店。                       |
| 1871 明治 4 年  | 中川嘉兵衛が五稜郭の外濠で生産した天然氷が、「函館氷」と銘打って京浜市場に出回り、好評を得る。 |
| 1882 明治 15 年 | エドワード・D・モースが、かき氷を食したことを自署に記す。                   |
| 1887 明治 20 年 | 村上半三郎が氷削機を発明し、特許を得る。                            |
| 昭和初期頃        | 氷削機が全国に普及する。                                    |

なお、戦前は、削った氷に砂糖をかけた「雪」か、砂糖蜜をかけた「みぞれ」、小豆餡をのせた「金時」が定番のメニューでした。戦後になると、イチゴやレモン風味の専用シロップが販売されるようになり、「雪」は姿を消していきました。

このような歴史をたどり、今も多くの人々に愛されているかき氷を演出していたのが、ガラス製の器です。涼しさが効果的に伝わる透明なものや、きりこ切子細工の模様が施された、広口の器を用いることが多いようです。明治時代には水呑コップや脚付きコップなどが使われていましたが、明治の終わり頃から氷コップ



と呼ばれる専用のガラス器も使われるようになり、大正時代から戦前頃まで、「あぶりだし技法」などを駆使して独特の発達を遂げました。器に細い脚がついているものは、器を持つときに手の体温で氷が溶けにくいよう、デザインに工夫がされています。

