



## 何味が好きですか？



夏の定番スイーツ、かき氷について調べてみました。かき氷を食べると、冷たさと甘さが口いっぱいになり、暑さを一気に吹き飛ばしてくれるような気がしますね。子どもの頃に食べていたかき氷、何色を選んでいましたか？

### いつから日本にあるの？

氷+シロップという、今のかき氷に近いものが最初に登場するのは1,000年以上も前。清少納言は『枕草子』で、「削った氷に甘葛（あまづら）をかけ、金属の器に入れたもの」を「水晶や藤の花と並ぶ上品なもの」とつつっています。甘葛とはツタの樹液を煮詰めた甘いつゆのことで、はちみつに似たシロップのこと。当時の代表的な甘味料で氷と並んで貴重だったそうです。

氷は一般人には縁の無い物でした。製氷技術がなかった時代は「氷室（ひむろ）」という、山のふもとや日の当たらない洞窟などに、冬の間池などで凍った氷を切り出し保存して貯蔵していました。宮中には氷をつかさどる役所が設けられ、山城・大和・河内・近江・丹波など、近畿の各地に約540箇所の氷を採取するための池を定めて、21箇所の「氷室」に保存し、ちょっとずつ荷車に乗せてノンストップで都まで届けていたそうです。

『源氏物語』には「氷を物の蓋におきて割るとて、もて騒ぐ人」という描写があり、氷は貴族たちの夏の楽しみだったようですね。



### 欠氷

「かき氷」という表記ですが、辞書には「欠（き）氷」と表記されています。意味は「(1) 氷を欠きくだったもの。ぶっかき。かちわり。(2) 氷を削って雪状にしたものに、シロップなどをかけたもの。こおりみず。こおりすい。ゆき。」などとあります。どうやら漢字では「欠氷」と書くようですね。

かき氷が現在のようにお店で販売されるようになったのは1869年（明治2年）6月のこと。最初はどんなものかわからず、思うように売れなかったそうです。当時、かき氷を作るために使っていた道具はなんと「かんな」。氷をけずる氷削機（ひょうさくき）が発明されたのは1887年（明治20年）。それが一般的に使われるようになるのは昭和になってからなんだそうです。

### アイスクリーム頭痛

最近のかき氷はこめかみがあまりキーンとしないそうです。冷たいものを食べた時のキーンという痛みは「アイスクリーム頭痛」という名前で、口の中へ想定以上に冷たいものが入ったことによるもの。冷たい刺激が強すぎて、誤って“痛み”として脳に伝わると考えられているそうです。なので、最近のふんわりと削ったかき氷は、同じ一杯でも昔と比べて氷の質量が少なく軽い、ふんわりした食感なので口溶けも速く、口の中が冷たくなりすぎずキーンともなりにくいそうですよ。また、フワフワの氷は、氷としては温度が高めというのも冷えすぎないポイントなんだそうです。



### 何味が好き？

「イチゴ」「メロン」「ブルーハワイ」など、色々な種類を楽しめるかき氷シロップ。「イチゴ」はイチゴの味がするし、「メロン」はメロンの味がする…と思い込んでいたけれど、実は錯覚だった？ 確かに「ブルーハワイ」って何味なんだ！？

実は、市販の代表的なかき氷シロップの原料は、甘い液体である「果糖ブドウ糖液糖」。これに「イチゴ味」なら赤い着色料とイチゴ風の香料を加えます。「メロン味」なら、緑の着色料とメロン風の香りを加えます。つまり、シロップに使われるベースの味は同じで、違いは色と香りだけなんだそうです。ちなみに「ブルーハワイ」には、ラムネやサイダーのような色と香りをつけているメーカーが多いようです。

では、「せんじ」と聞くとどんなものを連想するでしょうか。「せんじ」とは、愛知県で「みぞれ」のかき氷を表現する言葉なんだそうです。地方によって「みぞれ」の呼び名は違うみたいです。関東ではどのように呼ばれているのでしょうか？ 関東では「すい」や「しろ」と呼ばれている地域もあるそうです。色がついていないので、損した気分になる「みぞれ味」はお砂糖を煮詰めて作ったシロップの味。それで透明な色なんですね。キーンとしないふわふわのかき氷を食べると暑い夏が終わるのを待つこととしましょう。

## 漢→字→し→り→と→り→迷→路

挑戦してみよう！

7月号こたえ

スタート

日	透	工	学	力
時	処	理	物	作
価	熱	明	質	問
格	電	売	販	答
別	行	動	物	弁

ゴール

スタートからゴールまで熟語のしりとりで移動する迷路ゲームです。正しいルートでゴールまでたどり着くと、通らなかったパネルが出てきます。

半	形	図	別	行
生	地	鑑	識	動
改	種	品	物	植
良	以	嚴	正	統
性	別	莊	前	派

この余りのパネルの漢字をつなぎ合わせてできる熟語が「答え」になります。例題では「以」と「前」のパネルが余るので、「以前」が答えとなります。

玄	下	的	射	手
人	氣	本	根	座
派	流	語	尾	談
遣	軒	用	席	会
事	業	務	料	理

こたえ

軒下

玄人 → 人気 → 気流 → 流派 → 派遣事業 → 業務用 → 用語 → 語尾 → 尾根 → 根本的 → 的射 → 射手座 → 座談会 → 会席料理

### 漢字しりとり迷路 応募方法

- ①名前 ②住所 ③電話番号 ④「かとけん通信」の中で興味があった記事、ご意見、ご感想など。
- ⑤答えをご記入の上 FAX かメールにてご応募下さい。

FAX 22-2133 ✉hirose@kato-const.jp ハガキやお電話でもOKです！

# かんたんレシピ

※材料※ (2人分)

木綿豆腐	300g
ニラ	1/2束
卵	1個
片栗粉	大さじ2
ごま油	小さじ1/2
●水	150ml
●醤油、酒	各大さじ1
●砂糖、みりん、片栗粉	各小さじ1
●生姜チューブ	小さじ2
●鶏がらスープの素(顆粒)	小さじ1/2



# ふわふわ卵のあんかけ豆腐

- 豆腐はペーパータオルに包み10分程度おき水けを切り、片栗粉をまぶす。ニラを3cmほどの長さに切る。卵を溶いておく。●の材料を混ぜておく。
- フライパンに油を入れ豆腐を入れ蓋をして中火にかける。パチパチ音がしてから3分を目安にこんがり焼き、裏面も3分焼きます。焼けたらお皿に盛っておきます。
- フライパンの余分な油をふきニラを入れ、強めの火で香りを出すようサッと炒め、混ぜておいた●を入れる。
- 沸騰させたあんに、溶き卵を細く垂らすよう加え、固まってきたら箸で軽くほぐす。
- 器に置いた豆腐に④をかけて完成です。



## 「くめぐみ」のつぶやき...

メダカを数匹(5匹)古い火鉢の中で飼っていたのですが、前日には元気に泳いでいたのに次の日の朝、小さいメダカ一匹を残して、いなくなりました。不思議です。ネットで調べると、ヤゴに食べられたりしたのだとありますが、ヤゴがいる様子もなく、でも居たはずの10日ほど前から水がきれいになってきて、換えてやらなかったのもあって死んだのかなと一匹の方が育てやすいとあったので(そのさうだ)大切にやろうと日々観察しています。メダカといえども生き物は難しいです。しかし毎日暑いですが、福知山は何日雨が降らないのか... 残暑まじしい折、皆様くれぐれもお体ご自愛下さい



## 社長よりひとこと

お盆休みも終わりのいつもの生活が始まっています。休み中は家族も増えお米の消費も急増。昔ながらこちらの親戚からもらった(買った)でよかったですが、今はどこもお米を作っておられない。最近まで買っていた知り合いも高齢化で無理になり、スーパーで買うしかないですが、お米がほとんど売り切れで入手困難! ニュースにもなっていて聞いてはいたけど、実際売り場を見てびっくりしました。原因はインバウンドの増加と昨夏が猛暑で不作だったことですが、今年は昨年よりさらに暑くて、米産が軒を絶つとどうで心配。日本の主食お米が食べられない日が来ないことを願います。加藤淳



都市ガスリフォーム  
専門店

# か と けん ホーム

〒620-0042 福知山市北本町二区30-1 加藤建設(株)



ホームページ  
社長ブログ

0120-24-1900

か と けん ホーム

検索

かも社長

検索

お宅の給湯器  
は  
何歳ですか?



- \* ガス給湯器は製造から10年が耐用年数とされています。
- \* 10年経過すると異常がないようでも能力は低下しています
- \* 故障してお湯が出なくなる前に取替をお勧めします。