



かき氷のルーツを探ってみよう！



削り氷にあまづら入れて、
あたらしき金鉢（かなまり）に入れたる（清少納言）

日本における「かき氷」の歴史は意外と古く、ナント！平安時代から食べていたって、みなさん知ってました？これは上の歌にある清少納言の《枕草子》に記述されていたもので、当時は金属製の器に氷を刃物で削った削り氷（けずりひ）に蔓草の一種である甘茶蔓（あまちゃづる）、甘葛（あまかづら、あまづら）などの甘みのある樹液や砂糖蜜をかけて食べていたようです。

また氷は厳冬期にできた天然の氷を氷室に貯蔵し、夏に利用していたとのこと。ともかくにも、当時氷は大変貴重だったため、「かき氷」は平安貴族の夏の最高の贅沢と言えるでしょう。

コンビニと氷の意外な関係

電気冷蔵庫の普及率が低かったころ、米国南部の暑い地域では生活と氷は切っても切れない関係でした。

どんな小さな町にも夏の間だけ開店する氷販売店があり、ある時その中の一軒が夏の間だけでなく年中無休、1日16時間の営業を行って評判を呼びました。

それが次第にお客の要望で氷に加えて食料品も売られるようになり、現在のコンビニエンスストア誕生に至ったそうです。

氷屋さんの氷が透明な理由

氷屋さんの氷は中が透明ですよ。逆に、家庭の冷蔵庫で作られる氷の中には白い結晶みたいな物が見えませんか？実はこの白い部分は水の成分に含まれる不純物が凝固したものです。氷は水が冷やされて徐々に外側から固まるのですが、このとき、純粋な水分から順に凝固していき、そして残った不純物が最後に固まります。この不純物は水道水に含まれる空気であったり、水以外の成分が凝結した物が含まれています。

氷屋さんではこの不純物を取り除くため、巨大な氷を作り、中心に残る白い部分を切り落とす方法や攪拌機を使うなどして透明な氷を作っています。

少しの工夫で家庭でも「美味しい、速い、溶けにくい」氷を作ることは可能です！

- ポイントは ★水道水は必ず一度沸かしてから
- ★硬水より軟水で時間をかけてゆっくりと・・・
- ぜひ一度おためしください。



●ご当地かき氷をちょっと紹介

- ・山形県 酢だまり氷（酢醤油）
- ・埼玉県 雪くま
- ・三重県 赤福氷 などなど・・・

ちなみに沖縄では「ぜんざい」はかき氷だそうなの...

長期優良住宅現場情報



屋根工事スタート。まずは下地の合板から



屋根断熱は暑さ対策の決め手です！



防水のためのルーフィング施工



伝統的で耐久性の高い和瓦葺きです。

新しい  の家造り

すなわちそれは古き良き時代の日本の家造り（建築のいた時代）
皆様の築造りをサポートする場所



株式会社 シモダ

健康で快適な住まいを考える会・大阪

住まいの駅

〒571-0017 門真市四宮1-2-3

TEL 072-886-0311

<http://www.sumai-no-eki.jp/>