

氷削機



夏の風物詩といえば、「かき氷」である。枕草子にも登場するほど由緒ある食べ物だが、庶民の味になったのは、昭和初期にブロック状の氷を削る氷削機が普及してからのことだという。氷削機は、側面に透かし模様が施されており、その製造技術は伝統的な鋳物産業が基盤となっている。最近はブロック氷の減少で、昔ながらの氷削機を見かけることが少なくなったものの、「ブロック氷で作るかき氷でしか味わえない綿のような感触」を懐かしがる声も多くなっている。

枕草子に登場するかき氷

律令時代には、すでに政府が管理する氷室（ひむろ）がおかれていた。古くから、日本では天然の氷を飲料や冷却のために使っていたのである。「枕草子」にも、かき氷の元祖が登場している。それは、ふきんで氷を包んで片手でおさえ小刀で削ってつくった「削り氷（けずりひ）」に甘葛（あまづら・古代の甘味料）をかけたものだった。当時、夏の氷は一部の特権階級しか口にできない、貴重な食べ物だったようだ。

氷削機の普及は昭和

かき氷は横浜が発祥の地とされている。明治2年（1869）6月、町田房造が馬車道（常盤町5丁目）で氷水店を開き、氷とアイスクリームを販売したと伝えられる。その後、ボストン氷と呼ばれるアメリカ産の輸入天然氷が喜望峰を回って半年がかりで運ばれてきた時代もあった。そして、輸入氷に代わり、国産の函館氷の出荷が始まり天然氷が普及するに従って、氷水店は増え始めていく。わが国で本格的に人造氷の製造が始まったのは、明治16年10月、東京京橋新栄町に東京製氷という会社ができてからである。続いて大阪でも製造が始まり、人造氷の生産が拡大した明治20年代には、かき氷は大衆的な飲食物となった。今なお残る「氷いちご」といったメニューも当時誕生したものである。

明治前期には、すでに鋳鉄製の氷削機は存在していた。ただ、普及するのは、昭和に入ってからのものである。氷削機の値段が高かったことから普及に至らなかったのである。明治から大正時代、氷水店では、歯を上に向けた台鉋（カンナ）に氷を押しつけて削る方法が一般的だった。板橋区立郷土資料館によると、写真の氷削機も昭和10年代前半から、板橋区の農家で使用されていたものだという。



昭和初期に使用された氷削機
（板橋区立郷土資料館保有）

氷削機を支える鋳物産業

氷削機の製造技術は、伝統的な桑名の鋳物産業にその端を発している。両側フレームの透かし模様の部分は、高度な鋳造技術が必要なためだ。型の作り方に加え、型精度、砂型の質と温度・湿度管理、溶鉄の成分・温度管理など高度な技が求められる。

現在、もともになる金型は、ほとんどがアルミ製で、この型に砂を押付けて砂型を作る。鉄を流し込む砂型は、砂と凝固剤（でんぷん質）と水分で作るが、この時、使う砂が粗いと、できた鋳物の表面が凸凹で汚い仕上がりとなり、逆に砂が細かすぎると、うまくガスが抜けず鋳物にスが入ってしまう。型に流し込む時の溶けた鉄の温度は約1500度で、成分については、ほとんどが鉄とカーボンとなっている。

砂型の砂は何度が再生して使用するが、この再生の際の温度と湿度の管理が重要で、管理を誤ると砂にばらつきが出て使えなくなってしまうという。「詳細は明かせないが、こうした熟練技術が製品の良し悪しを大きく左右する」。昭和24年から氷削機を製造する中部コーポレーション（三重県桑名市）の企画担当者は話す。

かき氷の醍醐味生む技

氷削機の基幹部品は刃の部分である。切削刃の材質や使い方によって、かき氷のできあがりには大きな違いが生まれる。

かき氷の元祖「削り氷（けずりひ）」はカンナのような小刀で削って作られたほか、明治から大正にかけてはカンナを上下逆にして歯を上に向け、ブロック氷の目（製造過程で氷が成長していく方向と結晶の大きさ）に沿って文字通り氷を削っていた。昭和初期の氷削機もカンナで氷を削るようなもの

だった。大工さんがアルバイトで刃の手入れをしていたという話もあるほど、カンナとは縁が深かったようだ。

カンナに使用する鋼には炭素刃物鋼と特殊刃物鋼があり、炭素刃物鋼の代表は日本古来の鋼『玉鋼』だ。玉鋼はたたら製鉄法で作られ、出雲等から出る砂鉄を原料とし、燃え盛った松炭の火に砂鉄を入れ溶かした鋼である。砂鉄の融ける時に松炭の炭素を含み、一部分がケラという鋼になり、この良質部分を選別し鍛錬して作る。「削り氷」を作るために使われた小刀も玉鋼で作られた可能性が高そうだ。洋鋼（特殊刃物鋼）が明治10年頃から使われたことから、昭和初期に普及した氷削機には国産の特殊刃物鋼が使用されたのだろう。

昭和12年に製造を始めた老舗メーカーの「池永鉄工」（大阪市東成区）は、バラ氷用とともに今でもブロック氷用の手動氷削機を作り続けている。バラ氷用の氷削機が主流になってきているが、依然としてブロック氷用の需要も根強い。「ブロック氷の場合、カンナを入れるように削るため、綿のようなかき氷ができる」。池永哉課長はブロック氷で作ったかき氷の魅力をこう話す。

バラ氷の場合は、遠心力で氷を刃物にぶつけて削るため、サクサク、ザラザラという感触になるが、ブロック氷でかき氷を作る職人は、季節や天候によって、刃の角度を変え、春先のボタン雪のごとく繊細で口当たりがなめらかな食感を作り出す。こんな食感を生み出すには、「氷を可能な限り薄くけずることと氷の温度が0℃に近く、柔らかい氷のほうがよいとされる」（中央冷凍産業）。昔懐かしい「綿」のような繊細な感触は、ブロック氷で作らなければ味わえないのだ。

「照りつける太陽の下、昔ながらの手動の氷削機で、かき氷のフワッとした感触をもう一度味わってみたい」という声は多い。まもなく夏がやってくる。



電動式氷削機（ブロック氷用）



電動式氷削機（バラ氷用）

●参考文献

「氷の文化史」田口哲也著、冷凍食品新聞社刊、
「ガラクタ道楽」林文二著、小学館刊ほか
水資源開発公団広報誌「水登ともに」（みずとともに）

●取材協力

板橋区立郷土資料館、池永鉄工、中央冷凍産業、中部コーポレーション

●写真提供

板橋区立郷土資料館、池永鉄工、中部コーポレーション（五十音順）