

## 越山若水

2021.7.25

「冷えわたる五臓六腑や氷水日  
野草城」。暑い夏、渴ききつた喉

を潤すのに氷水に勝るものはな  
い。ひと昔前は手回しのかき氷器  
で氷を削り、シロップをたっぷり

かけて楽しんだ▼最近天然水をうたい文句にする観光地も目に付く。さすがに「天然」の言葉は魅力的で、女性客を中心に行列ができるほど人気を集めている。天然氷は湧き水などを池にため、自然の寒さでゆっくり凍らせるため、フワフワのかき氷ができるとする。ぶる評判がいい▼確かに、製氷機で素早く凍らせて作った氷は透明度が低く、味や食感も天然ものに遠く及ばなかった。しかし現在の氷屋さんを作る「純氷」は48時間かけてゆっくり凍らせ、しかも水の不純物を完全にろ過するため、天然氷と食べ比べてもほとんど変わらないという▼一流バーの氷がなかなか溶けないのは、結晶が大きい氷屋さんの純氷を使っているから。余談ながら、天然マダイが養殖より安い場合もある。まさに技術の進歩は著しく、天然ものが「高価でおいしい」とは限らない(「くらべる値段」おかべたかし文、東京書籍)▼きょうは「かき氷の日」だとう。1933年のこの日、山形市で当時の日本最高気温40・8度を記録。また氷水の別名「夏氷」(725)の語呂合わせから記念日に制定された。天然ならずとも、暑気払いのかき氷は至福の味。夏の風物詩である。