

万葉図書・情報室だより70号

かき氷の聖地・奈良

今年の夏も暑い日が続きました。こんな時はやはり冷たいものが食べたくなります。近年、奈良が「かき氷の聖地」と呼ばれているのをご存じでしょうか。たしかに奈良の街を歩くと店先でかき氷の文字を目にする機会が多いような気がします。ではなぜ「かき氷の聖地」と呼ばれるようになったのでしょうか。



氷室神社

『日本書紀』の仁徳天皇代の記述に、現在の奈良市都祁^{つげ}のあたりにあったとされる氷室^{ひむろ}について書かれた箇所があります。氷室とは、冬の氷を夏まで貯えておくことができる貯蔵庫をいいます。現在、奈良国立博物館の近くに氷室神社があり、奈良時代には近くの吉城川^{よしかがわ}の水を凍らせて氷室に貯蔵していたことが今に伝わります。

和銅4(711)年に初めて勅祭に

よる献氷祭が行われたと伝えられています。現在も毎年5月1日には全国の製氷業者や氷の小売業者が参列して、献氷祭が行われています。このことも奈良が「かき氷の聖地」と呼ばれるようになった由縁の一つかもしれません。氷に関する記述はほかの文献からも確認することができます。平安時代に清少納言が記した『枕草子』には高貴で優美な感じがするものとして「あてなるもの、(中略)削り氷^{けずひ}に甘葛^{あまづち}入れて、あたらしき鏡^{かみなり}に入れたる」と書かれています。この「甘葛」とは諸説ありますが、ツル植物ブドウ科の茎中の樹液を煮詰めて作ったものといわれています。樹液を集めるのも時間を要する

作業のうえ、さらにその樹液を煮詰めるのも手間暇がかかったと推察されます。そのため「甘葛(煎)」はとても貴重なものであったといえます。

奈良時代の権力者・長屋王の邸宅跡から出土した木簡にも「甘葛」の文字を確認することができます。長屋王の邸宅には、様々な工房があり、必要な物資を生産していたことが発掘調査から分かっています。また王自身も氷室を所有していたといわれています。その氷室から氷を運ばせ、甘葛(煎)をかけて食べることで夏の暑さをしのいでいたのかもしれませんが、もしくは宴の際の客をもてなす趣向の一つであったかもしれません。いずれにせよ、とても贅沢なものであったといえるでしょう。

ちかごろではこの「甘葛煎」を使用したかき氷を奈良市内のかき氷店で食

(平城京木簡2三二七七号)

甘葛



奈良文化財研究所「木簡庫」<https://mokanko.nabunken.go.jp/ja/6AF1TC11004776>

べることができません。素朴でやさしい甘さで口にしやすいので、ぜひ一度味わってみてはいかがでしょうか。

(司書 藤原文代)

〈主な参考文献〉

『大和の古社』(乾健治/学生社)
『砂糖の日本史』(江後迪子/同成社)
『甘葛煎再現プロジェクト よみがえった古代の甘味料』
(山辺規子/かもがわ出版) 他



「甘葛煎」(左下)が添えられたかき氷

剥開案内

図書室のご利用は無料です。
閲覧のご利用になります。

開館時間: 午前10時~午後5時半
休館日: 月曜日(祝日の場合は翌平

日)・年末年始・展示替日
コピーサービス: 白黒 1枚10円
カラー1枚50円

奈良県立万葉文化館万葉図書・情報室

奈良県高市郡明日香村飛鳥10

0744・54・1850(代)