## 情 報

## かき氷の聖地・奈良

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



しょう。

氷室神社

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

和銅4(711)年に初めて勅祭に

甘葛

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

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

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

したかき氷を奈良市内のかき氷店で食**閲覧でのご利用になります。** ちかごろではこの「甘葛煎」を使用 **図書室のご利用は無料です。** 開館時間…午前10時~午後5時半

甘さで口にしやすいので、ぜひ一度味 べることができます。素朴でやさしい 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

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



「甘葛煎」(左下) が 添えられたかき氷

휂

膃

竁

囪

休館日…月曜日(祝日の場合は翌平 日)•年末年始•展示替日

(平城京木簡2三二七七号)

コピーサービス…白黒 1枚10円

カラー1枚50円

奈良県高市郡明日香村飛鳥10 0744-54-1850 (代)

奈良県立万葉文化館万葉図書・情報室

奈良文化財研究所「木簡庫」https://mokkanko.nabunken.go.jp/ja/6AFITC11004776

VOL. 7 0 R7.10.1