

年 組 名 前 :

問1 北杜市の「八義」では、何用の

天然氷を製造していますか。

-
-

問2 天然氷を作るための条件を、

3つ挙げてください。

-
-
-

問3 天然氷の特徴と、「ふわふわした

食感」のかき氷を作る削り方を

教えてください。

特徴

削り方

問4 天然氷を作る作業の中で、

あなたが、「大変だな」と思うことを

書いてください。

-
-
-

ふわふわかき氷の鍵 「天然氷」どう作るの？

八ヶ岳の南麓、北杜市高根町長沢で天然氷を製造する「八義」の蔵元高橋秀治さんに天然氷の作り方と特長を聞きました。

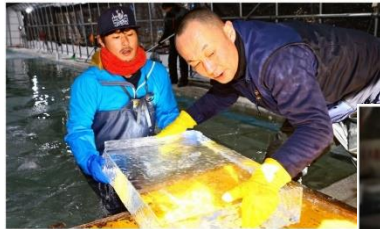
ももとは生鮮食品の貯蔵用に使われていた天然氷。長野県の諏訪湖などが産地として知られていましたが、冷蔵庫の普及によって、家庭でも安全に食品を保管できるようになり、衰退してしまいました。現在、天然氷を作っているのは全国でも数軒程度とされ、かき氷やお酒のロックアイスに使われる食用の氷を製造しています。

気温が低い地域はたくさんありますが、なぜ北杜市で作っているのでしょうか。高橋さんは天然氷を作るための条件として「寒い」「良質な水」「雪が少ない」の三つを挙げます。北杜市は環境省が指定した「名水百選」があるなど、水資源が豊かな地域。八義では地下水を直接くみ上げて氷を作っています。

北極の寒気の張り出し具合など天気を確認しながら、12月ごろから「氷池」に水を張り始めます。途中で雨や雪などが入り込むと水を抜いて一からやり直し。全面が氷結すると「ラップがかかった状態」になり、氷の中に不純物が混入する心配がなくなるそうです。10～15センチほどの厚さになったところで専用カッターで切り出します。実は天然氷にとって太陽の光は天敵。遮光ネットを張り、氷に光が当たらないように作業をしています。

天然氷の特長は結晶が大きく、解けにくいことです。大きく削ることができ、天然氷のかき氷の最大の魅力である「ふわふわした食感」が生まれます。ここ数年、かき氷のブームにより貴重な天然氷の需要は高まり、海外にも輸出されています。

ただ、天然氷の製造は気象条件に左右されます。今年は5、6年ぶりに2回、氷を切り出すことができましたが、全くとれない年もあるそう。高橋さんは「日本で天然氷ができる環境に恵まれた土地はほとんどありません。(山梨の)素晴らしい水資源や自然に誇りを持ち、大切にしましょう」と話しています。〈田辺彩子〉



(2022年8月18日付 山梨日日新聞 週刊こぴっと1面、2面)