

みんな「食べて」大きくなった

189

和歌山大学
食農総合研究教育センター 客員教授
湯崎 真梨子

土地から生まれた地元食。地域に百の家庭があれば百の食があり、私たちは何を食べて大きくなったのでしょうか。
ブランド化した食ではなく、土地から生まれた食材に育てられた子どもの頃。ふるさととの食卓の思い出を添えて家庭のレシピを紹介します。

すいか氷

駄菓子屋のおいしい技

「宇治金時を食べる金持ちのボンボンを目で見ながら、いつか宇治金時を食べてやろうと思っていたが、いまだにこれしか食わない。」

そう言うのは熊野のソウル氷菓、すいか氷を愛してやまないSさん。宇治金時を食べることのできる大人になっても、「ガキの頃から」なじんだ駄菓子屋のすいか氷一筋という。Sさんの子ども時代というから、昭和30年〜40年代、すいか氷はすでに駄菓子屋で人気だったのだろう。

すいか氷は那智勝浦や新宮、三重県和歌山県よりの地域、いわゆる熊野地方に独特のかき氷である。かき氷といえば透明の器に盛り上がり、一口食べたらいきなり冷たさが頭にきて暑さがさつと引く、そんな刺激的な夏の風物詩だ。すいか氷はかき氷をすいか型に固めた棒付きのかき



氷である。赤や黄、青のシロップがかかり、すいかを横して皮の部分を緑と濃いしま模様にも、赤い果肉に種までシロップで彩色されたものもある。赤はイチゴ、黄はパイナップル、緑はメロン、紫はブドウ、青はブルーハワイなどのシロップである。すいか氷の作り方について、那智勝浦町

で60年以上営業をする駄菓子屋のいとうの2代目女将さんに聞いた。

まず、切ったすいかの形状をした独特の型に3分の1ほど氷をかき入れ、そこに棒を挟み、さらに氷をかきながら押さえ、かきながら押さえと強さを加減しながら形を整えていく。かき上がった型から抜いて自家製の蜜(シロップ)をかける。こうして出来上がったすいか氷は「氷の締め具合が職人技」(Sさん)とのことである。

氷にも秘密がある。水屋として60年の歴史を持つ新宮の仲氷店によると、氷は古座川の名水を串本の製氷工場で何度もろ過し72時間かけてゆっくりと凍らせた純氷である。透明度が非常に高く硬い氷だ。すいか氷は仲氷店でも作られ、金型は新宮のブリキ屋さんが加工して作ったとのことである。

すいか氷は手のひらサイズで棒に刺した上弦の月のような不安定な形である。こぼれず垂れず、溶けずに上手に食べられるのだろうか。そのことをSさんに聞いた。

Sさんの食べ方は合理的で、これもまた食べ方の職人技であった。「蜜は氷の上から下へと落ちてくる。したがって氷の根元を吸いながら周りをかじる。吸ってかじる、吸ってかじるが基本。吸い方も首を上にして吸う」のである。「下手すると3分の2くらいは落としてしまう」そう、経験を踏ま



えて編み出した極意だ。

さらに、すいか氷の持ち手の棒は割り箸だ。この「割り箸と氷との重力関係がよい」と分析する。割り箸は下にいくほど太い台形である。これが氷との安定をもたらすというのだ。つまりすっぽ抜けない。そして食べ終わりに割り箸の杉の香りがし、氷を食べた至福の時の終わりを告げるのだ。

町の駄菓子屋さんから始まったソウルフードの遊び心。かき氷とはいえ、氷の川上から川下へ、作る方にも食べる方にも巧みな技が詰まっている。

湯崎真梨子(ゆざき・まりこ)

和歌山大学
食農総合研究教育センター 客員教授
【プロフィール】
博士(学術)。大阪府立大学大学院人間文化科学研究科博士後期課程終了。元和歌山大学教授。専門は農村社会学、地域再生学。内発的発展、食料経済、地域資源、地産地消、低炭素化社会などがテーマ。自らの研究に加え、地域と協働するプロジェクト研究もマネジメントしている。熊野方面には年間30〜50日は訪問し研究する。



抹茶シロップ

自家製シロップで抹茶の香りのかき氷

【材料】▽抹茶…小さじ2▽砂糖(グラニュー糖)大さじ5、上白糖なら大さじ6程度▽熱湯…50g
【作り方】
①抹茶を茶こしでふるう。
②熱湯に砂糖を入れ沸かし、約30秒中火にかける。
③火を止め蜜を冷ます。
④冷めた蜜とこした抹茶を少しずつタマにならぬように混ぜ合わせる。
⑤かき氷にかけて、あんこを添えれば自家製宇治金時のできあがり。



■次回は9月22日 金付掲載予定
泳いだ後のスイカ氷はおいしい。下から吸ってかじって食べている