

台湾のかき氷と日本のかき氷

作成者：李忻暉

林士迪

陳紹維

張育甄

要旨

擁有美食王國稱號的台灣，冰品也扮演相當重要角色。尤其台灣夏天相當炎熱，炎炎夏日大家不免都會想來一碗冰品解解暑氣。對許多台灣人而言，吃冰已經是最常見的消暑方式。同時，日本冰品也在世界上引人矚目，甚至世界各國都有冰品是由日本冰品演變而來，從而形成了多樣化的各國冰品體系。其中台灣冰品也受到日本很大的影響，但這並不影響台灣冰品變成世界聞名的品牌。台灣冰品和日本冰品有很多相似之處，可其中也有細微的差別。那麼台灣冰品和日本冰品究竟在哪些方面
有差別？是製作方法，還是原料？

因此筆者們想針對台灣和日本冰品進行調查，藉由查閱台灣和日本冰品的歷史、起源、製作方法、分類等資料，並通過實地探訪冰品店的方式，對比兩國之間冰品的差異。讓大家透過本次報告，瞭解到台灣和日本冰品的差異，且在選擇冰品時，能夠更加清楚地選擇自己喜歡的部分。透過冰品，不僅能瞭解兩國冰品文化的不同，也能認識兩國之間的文化差異與生活習慣差異，加深對於兩國文化、習俗習慣的理解。

關鍵字：剉冰, 台灣、日本、歷史、做法、區別。

動機

台湾は美食の王国です。冷たい食べ物もたくさんありますが、そのなかでかき氷は重要な役割を果たしています。特に夏は暑いので、みんな氷を食べたくなります。氷を食べることは多くの台湾人にとって、最もよく見られる暑さを解消する方法だと思います。同時に、日本のかき氷も世界で注目されています。世界の様々な国に、日本のかき氷が変化してきたものがあります。もちろん、台湾のかき氷も日本で大きな影響を与えています。両者は似ているところが多いですが、その中には細かい差もあります。では、台湾のかき氷と日本のかき氷とはどのような点で違いがあるのでしょうか？製造方法ですか、それとも原料ですか？

そこで、私たちのグループは、台湾と日本のかき氷について、台湾と日本のかき氷の歴史、起源、製造方法、分類などを調べました。またかき氷店を実際に訪問しました。台湾と日本のかき氷の違いを調べ、2つの国の文化に対する習俗的な理解を深めることがこの調査の目的です。更に、私たちの報告を通して、台湾と日本のかき氷の違いを知り、かき氷を食べるときに自分の食べたいものをうまく選べるようになると思っています。

かき氷とは何か？

かき氷とは、氷を細かく削るか、砕いてシロップ等のかけた氷菓。餡やコンデンスミルクをかけたものもあります。氷は古くはかんなど粒状に削ったが、現在は専用の機械を使用します。また市販品として、カップに細かく砕いた氷と各種シロップを混ぜたものも売られています。（市販品では袋入りもあります）。日本以外にも類似のものが各国にあります。

日本では、かき氷を売っている店は氷旗（図1：白地に赤い文字で「氷」と書かれた旗）を掲げていることが多いです。夏季に社寺の境内で催される祭礼や縁日などでは綿菓子・たこ焼き・焼きそばとともに代表的な縁日物の一つであり、夏の風物詩のひとつでもあります。夏の季語としても扱われます。

出典：フリー百科事典『ウィキペディア（Wikipedia）』



図1：氷旗

かき氷の呼称：

もっとも一般的に普及している呼び名である「かき氷」は、東京方言の「ぶっかきごおり」に由来します。他の呼称として夏氷（なつごおり）、氷水（こおりみず）など。近畿では「かちわり（ごおり）」などとも呼ばれます。

日本の喫茶店や洋風の飲食店では、かき氷をフラッペと呼んで提供していることがあります。「フラッペ」（フランス語：Frappé）は、本来はクラッシュドアイスにリキュールなどの酒類を注いだ飲料のことです。日本ではシロップをかけたかき氷を指すことが多いですが、「かき氷」に対して「フラッペ」は氷の砕き方がやや大粒であるとする説もあります。また大阪府付近など一部の地域では、一旦かき氷状にした氷に掌で圧力をかけて少々固めたものをフラッペと呼び、かき氷とは区別しています。

出典：フリー百科事典『ウィキペディア（Wikipedia）』

台湾のかき氷の歴史：

氷を食べる習慣は三千年前の中国周朝の歴史に記録されていて、古代北方の皇室の王族が食べた大きな塊の氷は冬の時に倉庫に隠して冷蔵し、翌年の夏に取り出して使うように命じたのです。氷の専門家である「凌人」がいました。唐の時代になると、氷の使用は大家に限られたものではなくなりました。その後、氷の塊がある氷水に砂糖を入れ始め、今のような氷を食べる最初の氷の形になりました。



図 2：凌人

台湾のかき氷の区別：

台湾のかき氷の原料は、かき氷に砂糖水を加え、サトイモ、タピオカなどを加えたものが多く、雪花氷は牛乳をベースにしており、より柔らかい食感になっています。

かき氷店の紹介：

店名：屏東豆花

場所：輔仁大学付近

商品：かき氷、豆花、あんずスープなど

かき氷は 21 種類のトッピングの中から好きなものを選ぶことができ（数は限られない）、氷が多めで、トッピングが氷の下に入っています。氷の上は練乳と黒糖のシロップがかけられています。トッピングの中には豆(小豆、緑豆など)、里芋、ピーナッツ、タピオカなどがあります。かき氷の食感については氷がサクサクした食感があって、それに合わせて具材が柔らかめ。一つの値段は 40 元（均一価格）です。

おすすめのポイント：自分でトッピングが選ぶことができる伝統的な黒糖氷は、台湾を代表する氷の一種ですから、この店を選びました。



図 3：屏東豆花のかき氷



図 4：トッピング

店名：芒果皇帝

場所：永康街

商品：フルーツミルクかき氷、小豆かき氷など

店の定番商品はマンゴーミルクかき氷です。外国人のお客さん(日本人が多め)はほぼマンゴーミルクかき氷やイチゴミルクかき氷を注文します。かき氷の具材が決まっています。フルーツかき氷はほぼミルクの氷が使用され、上にアイスクリームやミルクプリンをのせることが多いです。食感については、水で作った氷と違って、ミルク氷はふわふわした食感があります。ミルク氷の甘みが控えめなので、甘酸っぱいフルーツと合わせて食べるのは一般的な食べ方です。値段は商品によって違います。フルーツかき氷は170元~200元です。

おすすめのポイント：インターネットでとても大人気なかき氷の店です。こちらのマンゴーかき氷は日本の観光客に人気があるので、日本人に色々話を聞いたりすることができます。



図5：芒果皇帝の店



図6：マンゴーかき氷

マンゴーかき氷の激戦区 永康街にあるマンゴーかき氷屋です。同じ通りにマンゴーかき氷の人気店「思慕昔」がありますが、ここはそこよりも混まずに入れます。フワフワのかき氷には、濃厚で甘みの強いマンゴーがどっさり載せられています。人気店とまったく引けをとらないほど絶品なので、落ち着いて食べたい人はここがおすすめです。

場所は、永康街で MRT 東門駅近く。周辺にはおいしい小籠包の店も多いので、ランチ後のデザートにもとても行きやすいですよ。

日本のかき氷の歴史：

史実上の記録は平安時代に清少納言の『枕草子』「あてなるもの」（上品なもの、良いもの）の段に、金属製の器に氷を刃物で削った削り氷（けずりひ、文中では「けつりひ」）に蔓草の一種である甘葛（あまかづら・あまづら、蔦の樹液または甘茶蔓の茎の汁）をかけたとして「削り氷にあまづら入れて、新しき金鉢（かなまり）に入れたる」と記述されています。当時のかき氷は小刀で削るもので特権階級しか口にできないものでした。藤原定家の『明月記』にも登場します。

1869年（明治2年）、神奈川県横浜にある馬車道で町田房造が初めての氷水店を開店。また、1871年（明治4年）、中川嘉兵衛が五稜郭の外堀で生産した天然氷が「函館氷」と銘打って京浜市場に登場しそれまでのアメリカ合衆国・ボストン産の輸入氷「ボストン氷」に比べて良質でかつ低廉でした。

1878年（明治11年）、粗悪な氷が販売される事を取り締まるために内務省から「氷製造人並販売人取締規則」が公布されました。これにより営業者は、衛生検査に合格した氷の生産地・販売者名を示したのぼりや看板を掲げる事が義務付けられました。

1882年（明治15年）頃には博物学者のエドワード・S・モースが、かき氷を食べたことを自著に記しています。

1883年（明治16年）には東京製氷株式会社ができて人工氷の生産が拡大。このようなこともあり明治20年代になるとかき氷は大衆的な飲食物となるに至りました

1887年（明治20年）には村上半三郎が氷削機（ひょうさくき）を発明し特許を取ります。しかし、氷削機が一般化するのには昭和期に入ってからであり、それまでは台鉋を用いて削る方法が一般的でした。

製氷技術については1897年（明治30年）頃以降は機械製氷が主流となりました。その後、昭和初期になって氷削機が普及して一般化しました。。

第二次世界大戦前は、削った氷に砂糖をふりかけた「雪」か、砂糖蜜をかけた「みぞれ」、小豆餡をのせた「金時」が普通のメニューでした。

戦後、専用のいちごやレモン風味のシロップが販売されるようになって、「雪」は姿を消しました。

出典：フリー百科事典『ウィキペディア（Wikipedia）』

日本のかき氷の作り方：

- あらかじめかき氷を入れる器を冷凍庫などで冷却しておきます。
- 器にかき氷器を用いてかき氷を若干載せ、シロップをレードル（甘露尺、甘露杓子）一杯分をかけます。
- 続けて、かき氷器を用いてかき氷を盛ります。この時、器は斜めに満遍なく回転させ山盛りになるように盛りつけます。
- シロップを1-2杯程度かけます。
- 各種盛りつける果物や添え物などのトッピングを載せます。

出典：フリー百科事典『ウィキペディア（Wikipedia）』

日本のかき氷の器：

和風

涼しさを演出する透明なガラスや切子の広口の器を用いることが多いです。氷が溶けにくいように、肉厚の陶器の丼が用いられることもあります。明治時代には水呑コップや脚付きコップなどの汎用のコップが使われていたが、明治の終わり頃から氷コップと呼ばれる専用のガラス器も使われるようになり、この器は大正時代から昭和の戦前頃まであぶり出し技法などを駆使した独特の発達を遂げました。

洋風

器を手で持ったときに手の体温で氷が溶けにくいように細い脚が付いたガラス器を用いることが多いです。

発泡スチロール

露店での販売では発泡スチロールの器がよく使われます。

ガラスコップ

スムージーに近い、シロップや果汁の多い物もガラスコップ（グラス）に盛られる場合があります

紙カップ・プラスチックカップ

露店での販売では紙製あるいはプラスチック製のかき氷カップが用いられることが多いです。また、露店での販売の場合にはかき氷専用のスプーンストローが添えられることが多いです。

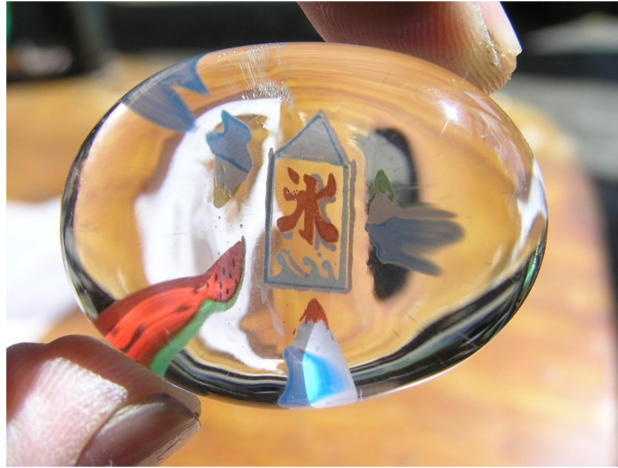


図7：涼しさを演出する透明なガラス

かき氷機を紹介：

天然氷を刃物の刃先で削ぎ落としたのが始まりとされ、この方法は現代でも日本料理で用いられています。さらに簡便な方法としては、野菜を薄切りにするスライサーを用いても同様のことができます。その後、鉋の刃を上にしたカツオブシを削る鯉箱（かつばこ）、または前述のスライサーのような状態にした大鉋の上で滑り止めとして布巾などを被せた氷を滑らせ、削り落ちてきたものをすくうようになります。1887年（明治20年）に氷商の村上半三郎が特許を取得して公に知られるようになりました。

現代のかき氷器は鉋状の刃のついた台座の上で氷の塊が回転し、氷をスライス状に削りながら氷の塊を繰り下げていく仕組みをもちます。氷削機（ひょうさくき）、かき氷メーカー、フラップメーカー、アイスシェーバー、アイススライサーなどと呼ばれます。英名はIce block shaver。



図8：かき氷機

かき氷器には粉雪のように細かい粒子のかき氷を削り出すことができるものと氷の薄い切片状のかき氷になるものがあります。この要因として用いる氷の違いが挙げられます。近年、小型で高性能ながらアイスストッカー付きのキューブアイス用製氷機が出回ってきたことや各種電化製品の普及により、かつては氷を入手するために必須であった氷商への依存度が激減しました。加えて重さ一貫（約 3.75 キロ）の角氷と言われるブロックアイス扱う氷商も減少傾向にあります。さらに天然氷のように冬の間には暴露で凍らせておき需要があるまで氷室（ひむろ）でストックできる生産者も減ってきています。ただし、インターネットや、コンビニエンスストアでの取扱があるため、角氷の入手は容易に成りつつあります。各種電化製品の普及のためかき氷器の製造メーカーは家庭用はブロックアイス用からキューブアイス用に移行し、粉雪状のかき氷と薄い切片状のかき氷に二分されました。

ブロックアイスを用いる製品はブロックアイスシェーバーあるいはブロックアイススライサーなどと呼ばれ、キューブアイスを用いる製品はキューブアイスシェーバーあるいはキューブアイススライサーなどとも呼ばれます。

業務用は、古くは鋳物のフレームに大きな手回しハンドルが本体横に付いたものが主流ですが、後に氷を回転させるモーターが剥き出しで取り付けられているものに代わっていき、近年ではモーターを内蔵したスタイルに移行しています。併せてキューブアイス用のかき氷器が製造され、粉雪状ではなく細かい氷の粒のかき氷が普及するようになりました。現在でも手回し式のものにはレトロ調として販売されています。

家庭用は手回しのものが多く、専用の円筒形の製氷皿で作った氷を用います。一般的な製氷皿で作るキューブアイスを用いてもかき氷を作ることができる機種もあります。主に子供向けとして需要が高いため、安全面から金属製の刃は用いられないことも多いです。またペンギンや白熊など寒冷地の動物を模した形状のものも発売されています。

出典：フリー百科事典『ウィキペディア（Wikipedia）』

日本のかき氷の種類：

同一のものであっても地域によって呼び名や盛りつけ方が異なります。かき氷専用のシロップは「氷蜜（こおりみつ）」と呼ばれます。

シロップ類

イチゴシロップ

赤色のシロップ

メロンシロップ

緑色のシロップ

レモンシロップ

黄色のシロップ

ブルーハワイ

青色のシロップでカクテルのブルー・ハワイを連想させます。トロピカルフルーツ各種を添えることも多いです。九州などではハワイアンブルーと呼ぶこともあります。レモン・オレンジ等の香料が使われ、同じく寒色系で着色されているソーダ味（日本式サイダー味やラムネ味）アイスクャンディーに近い風味のものが多くあります。

コーラシロップ

カラメル色のシロップ。炭酸飲料のものとは異なり、炭酸は入っておらずそれ以上に甘いです。

水（すい）

砂糖水（さとうすい）を略して水と言ひ、砂糖を煮詰めて作る無色のガムシロップをかけたものと混同されやすいが、水に砂糖を溶かしただけのものをかけるのが水。「氷水（こおりすい）」と呼ばれることがあります。

「みぞれ」・「せんじ」・「甘露（かんろ）」と呼ばれるものはシロップをかけたものです。せんじと呼ばれるのは、愛知県、岐阜県、三重県でありますが、語源は砂糖を煎じ煮詰めてシロップを作ったからであります

また「甘露（かんろ）」は真桑瓜（マクワウリ）の果汁を煮詰めて作ったシロップを指すことがあります。[4]

マンゴーシロップ

橙色・黄色のシロップ

オレンジシロップ

橙色のシロップ

日向夏シロップ

山吹色のシロップ

レインボー

いろいろな色のシロップをかけた多色のものです。

濃縮乳酸菌飲料

カルピスなどの濃縮液です。地域によってはそのまま「カルピス」と呼ばれることがあります。

コーヒー

濃く淹れたコーヒーです。シロップや加糖練乳とともにかけます。

黒蜜

黒糖を湯で溶かしたものです。台湾のかき氷では一般的。

加糖練乳

コンデンスミルク、単独でかけるよりもトッピングにされることが多いです。

梅酒

大人向け

※イチゴシロップなどは、無果汁で着色料で色を付けたものがほとんどだが、果汁や果肉を混ぜたものも一部には存在します。

アイスクリーム

かき氷の上のトッピングとしてアイスクリームを乗せる場合もあります。



図9：宇治金時のかき氷

宇治金時（うじきんとき）

銘茶として名高い宇治茶を連想させる抹茶に砂糖と水を加え、茶筌で泡立てたシロップをかき氷にかけ、小倉餡を載せたものです。この場合の「金時」は小豆餡の異称として用いられており、金時豆が使われることは稀です。つぶ餡の場合は、抹茶の上に乗せるようにつけて、漉し餡の場合はボール状にして添えることが多いです。下部に埋設することもあり、この場合単なる宇治氷と区別がつかない。金時のアズキ色とかき氷の白、抹茶の緑の対比をさせるために餡の上に抹茶をかけることはありません。勿論、宇治だけのものも

あります（抹茶だけ）、また、宇治にミルクをかけた「ミルク金時（宇治時雨）」も一般的である。

氷小豆（こおりあずき）

水をシロップとして小豆餡を載せたものです。

雪（ゆき）

砂糖をかき氷に振りかけたものです。

酢だまり氷（すだまりごおり）

山形県山辺町周辺に伝わる酢醤油（酢溜まり）をかけた氷です。イチゴシロップなどとともにかけられます。第二次世界大戦後の貧しい時期に、シロップなどが手に入らず何もかけないかき氷が食べられていました。その頃にところてんなどに用いられていた酢醤油をかけ始めたと言われます。

赤福氷（あかふくごおり）

伊勢路の夏の風物詩の一つです。かき氷に赤福ならではの餡と餅、抹茶仕立てのシロップをかけたものです。ほうじ茶が添えられます。1961年（昭和36年）7月に三重県の伊勢名物である赤福餅を「赤福アイス」の名称で氷菓として海水浴客に供したのが興りとされます。夏季には水旗とは異なり赤福の赤い文字と青い氷の文字が書かれた看板が店先に置かれます。餡はこし餡で、餅については白玉団子より柔らかく、ゆでた後に搗いた餅が入っています。

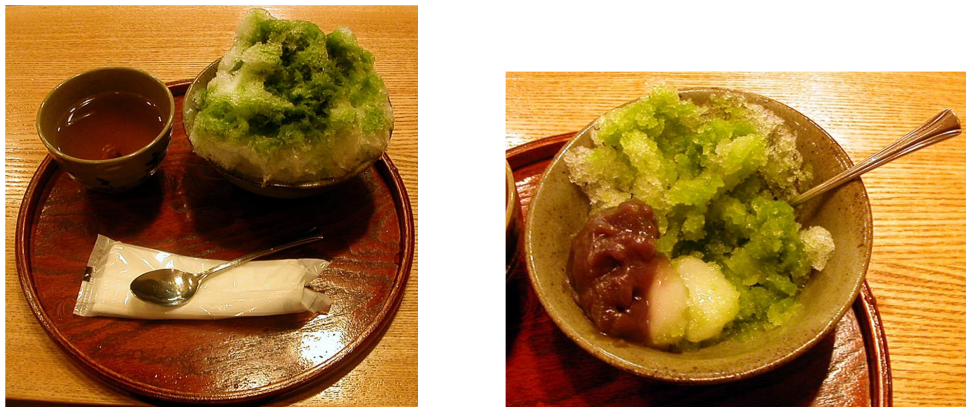


図 10：赤福氷

台湾にある日本のかき氷店紹介：

店名：九州純氷おいしい氷屋

場所：台北市大同區南京西路 18 巷 20 號

この店を選んだ理由は、日本の氷を代表する製品を使用しており、原料はすべて日本から空輸されたため、最も本場の味を味わうことができると考えたからです。



図 11：「九州純氷おいしい氷屋」店の様子

店は南京西路にあり、店が開く前にすでにたくさんの方が開店するのを待っています。屋内と屋外の両方の装飾は落ち着いた雰囲気になっています。座席はたくさんありますが、客も多くすぐにいっぱいになります。

以下、実際に注文して食べた氷を紹介します。

抹茶マスカルポーネ（抹茶馬斯卡邦乳酪）



図 11：抹茶マスカルポーネ

上部のマスカルポーネチーズは信じられないほど滑らかで柔らかく、舌でほとんど消えてしまいます。抹茶アイスで味付けされており、とても美味しかったです。

キャラメル&ホイップ（鮮奶油牛奶糖）



図 12：キャラメル&ホイップ

キャラメルミルクソース、バニラアイスクリーム、コーンチップなどたくさんの層があり、あっさりめの生クリームが使われたこちらの氷も、あっという間に食べ終わる軽い触感が特徴です。

結論：

台湾のかき氷と日本のかき氷は作り方に大きな差はありませんが、両者の違いは食感と食用時に配合される原料の違いにあります。また、台湾のかき氷に比べて日本のかき氷の原料は一般的に純粋であるため、台湾のかき氷に比べて高価です。日本のかき氷はシャリシャリとした食感ですが、台湾はふわふわしています。これは練乳とシロップを混ぜてから固めた氷を削っているからです。台湾かき氷のもう一つの特徴は、着色したシロップを使わず、素材そのものの味を生かしたものが多いです。この点も、ますます日本人に人気を集めている点です。

また、両者は似ていますが、起源にも差があり、台湾の地元で最初の氷が中国古代の人によって発明され、台湾に伝来したのが、台湾の氷の原型であったと考えられていますが、その後、台湾と日本との交流が多くなり、日本の氷が台湾に伝来し、材料や製法など、台湾の氷に一定の影響を与え、台湾の氷が現在のようになってきたと考えられます。日本の氷の起源は、平安時代から日本の氷の雛形があったと考えられており、時代とともにアメリカなど

西洋諸国の氷製品が導入され、日本の氷にもある程度の影響を与え、日本人が新しい氷を発明し始めました。

日本の氷と台湾の氷の大きな違いは、日本の氷の配合された原料が多様であること、イチゴシロップや青瓜シロップなど、初期にはシロップが多く、後になって味が豊かになってきたことですが、それでも日本のかき氷の配合された原料は液体を主体としていることが多いです。台湾のかき氷を配合された原料の中に、液体のは黒糖シロップが中心で、他の台湾の地元の食材、例えばタピオカ、落花生、サツマイモなどを加えて、主体は固体です。また、日本では夏に氷を売る際に、「氷」が印刷されたスカイブルーの小旗を掲げていることを知りました。これは日本では氷のシンボルとされていますが、台湾でも初期の屋台が氷を売るときに「パフパフ」というラップ音を鳴らしており、人々もこれを使って氷のシンボルとしていることがわかりました。

また、容器では、日本の氷は食べる場所によって様々な容器があります。例えば陶磁器やガラスなど様々な種類、形のものを利用します。しかし台湾の氷は日本の氷に比べて地味で、陶磁器の大皿が中心となっています。

両国間の同じ食べ物の違いを比較することで、日本と台湾の習慣、文化間の違いを知ることができると感じました。今後は、更に他の食べ物を通して、両国の文化間の違いを比較していきたいです。その過程において、文化の違いに対する理解を更に深めていきたいと考えます。