

アイスクリームの日本昔話

—日本アイスクリームの黎明期を追って—

信州大学名誉教授 細野明義

目次

I. アイスクリームの誕生----- 3

- 1) アイスクリームの原型、シャリバート
- 2) メディチ家に仕えた菓子職人達がフランスにもたらしたもの
- 3) フランスの古い書籍に記されたアイスクリーム

II. 日本における氷利用の事始め----- 11

- 1) 『日本書紀』に記された鬪鶏氷室説話
- 2) 平安ならびに鎌倉時代の文学や日記に登場する削氷
- 3) 江戸時代に各地で見られた氷売
- 4) 氷の朔日
- 5) 幕末の日本にやってきたボストン氷
- 6) 近代氷事業のパイオニア中川嘉兵衛
- 7) 南橋散史や箕作秋萍（みつくりしゅうへい）が詠んだ氷屋
- 8) 人造氷（機械氷）の登場
- 9) 天然氷の衰退と人造氷の隆盛
- 10) 明治期における食用氷の衛生に関する法令

Ⅲ. 日本人のアイスクリームとの出会いと製造の軌跡--- 29

- 1) 日本人のアイスクリームとの初めて出会い
- 2) 横浜が舞台となったアイスクリームと町田房蔵
- 3) 出島松造によるアイスクリームの製造
- 4) 外国人が見た日本のアイスクリーム
- 5) 鹿鳴館での華やかさを演出したアイスクリーム
- 6) 守田勘彌とアイスクリーム
- 7) 東京・銀座でモダンさの象徴となったアイスクリーム
- 8) アイスクリームの味を愛でた人々
- 9) 実際にアイスクリームをつくった夏目漱石と宮澤賢治
- 10) アイスクリームが出てくる文学作品
- 11) 明治期のアイスクリームの作り方
- 12) 手廻式アイスクリーム製造機について

Ⅳ. アイスクリーム製造の工業化に向けて----- 55

- 1) アイスクリーム製造の工業化の始まり
- 2) 大正末期から昭和初期かけて米国式アイスクリームの製造に貢献した人々
- 3) 戦後における法規の整備
- 4) アイスクリームに関する明治、大正、昭和期の専門書（和書）

Ⅴ. 引用文献----- 63

I. アイスクリームの誕生

1) アイスクリームの原型、シャリバート

氷や雪で食べ物を冷やしたり、低温で保存させる方法はギリシャや中国で太古からとられてきた技術である。日本アイスクリーム協会が刊行した『あいすくりいむ物語』には医学の祖**ヒポクラテス**（紀元前 460～365 年）が冷たい飲物への警告を発していたり、**アレキサンダー大王**（紀元前 365～323 年）が軍の士気を高める目的でワインをベースに果汁や糖蜜を加え、それを雪で冷やして兵士に与えた話や、暴君**ネロ**（37～68 年）が奴隷を使ってアルプスから万年雪を運ばせ、これを保存していてワインをベースに蜂蜜、果汁、バラやスミレの花の水をブレンドした飲み物（ドルチェ ビータ）を冷やして愛飲していたことなど氷や雪を食用に供していた古代の逸話が記されている¹⁾。

一方、東洋においても古くから氷の利用がなされており、**郭 伯南**らが著した『中国文化のルーツ』の中に《中国には秦よりもさらに一千年以上も古い商（殷）王朝の時代（紀元前 1500 年頃成立）にすでに氷を利用していた物証が発掘されていた》と記されている²⁾。また、中国最古の詩集である『詩経』（紀元前 9～7 世紀）には《氷を鑿（うが）つこと沖沖たり、凌陰に納る》という詩句があるが、この凌陰とは氷室のことで意味は《氷をカンカンと音をたてて砕き、氷室に納める》である。前漢（紀元前 206 年頃）の**武帝**の時代に**河間献王**が入手したと伝えられている経書『周礼』には王が貯蔵氷を朝廷の群臣に分け与えたことが記されている。さらに、上述の『あいすくりいむ物語』にはモンゴル帝国の第 5 代皇帝であった**フビライ ハーン**は実父の病を治すためにシャリバート（漢字で“舎里八”と書く）を求めた話が記されている¹⁾。幻の秘薬とされたシャリバートはフビライ ハーン一族であった**サルギス**が考えたもので、推定の域を脱しないが各種の果汁に砂糖を混ぜ、バラ水や龍涎香（りゅうぜんこう）（註-1）などを加えて風味をつけ、雪や氷で冷やした氷菓子のことである。

（註-1）龍香：マッコウクジラの腸内に発生する結石のことで、香料の一種として古くから用いられ、コプロスタノールやアンブレインなどが主成分になっている。

このシャリバートを欧州に伝えたのがイタリア人の**マルコ ポーロ** (Marco Polo, 1254-1324) (図-1) であると云われている。ヴェネツィアの豪商の家に生まれた彼は冒険家として活動し、1207年中国に向けて出発し、フビライ ハーンとの出会いを果たしている³⁾。それから17年もの間、中国各地を旅行して現地の情報をフビライに伝えるなどしつつ、フビライに仕えた。この間にシャリバートの秘法を学び、定かではないがイタリアに持ち帰ったと言われている¹⁾。シャリバートはアラビア語の「シャリバ」(飲むの意)が変化したもので、今日のシャーベットやシロップの語源と云われている。まさにアイスクリームの原型がここに出現したことになる。



(図-1) マルコ ポーロ (Marco Polo, 1254-1324)

なお、現在までに邦訳されてきたいくつかの『東方見聞録』にはマルコ ポーロがシャリバートに出会ったことの記述は見当たらないが、『完訳東方見聞録』(愛宕松男訳注)³⁾にはモンゴルで馬乳を発酵させたクーミスを食べたことが訳出されている。『Ice Cream: A Global History』(本書を翻訳したのが竹田円訳: 『アイスクリームの歴史物語』(原書房)⁴⁾である。)の著者である**ローラ ワイズ (Laura Weises)**はマルコ ポーロがモンゴルでクーミスを食べた経験がイタリアでアイスクリームが誕生したきっかけになったと断言している。

2) **メデイチ家**に仕えた菓子職人達がフランスにもたらしたもの

ヨーロッパで現在のアイスクリームのような氷菓ができたのはマルコ ポーロの時代より 300 年ほど後のことである。1525 年イタリアのパドヴァ大学の教授であった**マルク アントニウス ジマラ** (Marci Antonii Zimarae、1460-1532) が常温の水に多量の硝石を溶かすと溶解熱により吸熱し、冷却することを発見した¹⁾。また、16 世紀の中頃**ベルナルド ブオンタレンティ** (Bernardo Buontalenti、1531-1608) が氷に硝石を加えることで -20°C 程度まで温度が下がることを発見した⁵⁾。この原理を利用し、人工的に食品を凍結させる技術が可能になり、天然氷を利用しないジェラートが作られるようになった。当時世界の文化の中心であったフィレンツェでジェラートのバリエーションが一気に広がったのもその故である。

一方、フィレンツェの文化の発信基地の役割を果たしたのが富豪であるメデイチ家である。1533 年、お姫様であった**カトリーヌ**がフランス王家**アンリ二世**に嫁いだとき、メデイチ家の優秀な料理人や菓子職人がフランス王家に入り、アイデア溢れる料理やデザートを作り出した。その中の一つが木イチゴやオレンジ、レモン、それにイチジクやレーズンなどのドライフルーツ、アーモンドやピスタチオなどのナッツを使ったシャーベットであったと伝えられている⁵⁾。

そうしたシャーベットの風味のすばらしさはフランス人達を驚嘆させたが、作り方についてはしばらくの間フランス王家の秘法とされていた。しかし、次第にそのバリエーションがフランス人によって作られるようになり、17 世紀には乳脂肪を用いたアイスクリームが生まれ、単独の商品としてパリの色々な店でシャーベットやアイスクリームが売られるようになった。中でも 1686 年、シチリア島出身の**プロコピオ ディ コルテリ** (Procopio dei Coltelli、1651-1727) (図-2) がパリで彼自身の名前を店名に織り込んで開いた『カフェ プロコブ』は有名である⁶⁾。同時に、これらの食文化は英国をはじめヨーロッパ中に広まっていった。英国では**チャールズ一世**の宴の席上、フランスの料理人**ド ミレオ**がアイスクリームを披露して評判を得たと伝えられている⁷⁾。



(図-2) プロコピオ デイ コルテリ (Procopio dei Coltelli, 1651-1727)

3) フランスの古い書籍に記されたアイスクリーム

上述したように、メデイチ家に仕えた優秀な菓子職人達がフランスでもたらしたものの一つがアイスクリームである。フランスの古い書籍にはアイスクリームのことを記したものが多く、まさにフランスがアイスクリームを華やかに開花させた場所であることを端的に物語っている。18~19世紀に出版された代表的な料理に関する書籍に記された該当部分を森田由紀の私信⁸⁾に基づき紹介したい。

- a) Noel Chomel : 『ショメールの百科事典』 (“Huishoudlijk Woordenboek”)
(1709年版)⁹⁾ (図-3) (註-2)



(図-3) 佐久間象山が所持していたショメールの百科事典
“Huishoudlijk Woordenboek” (真田宝物館所蔵)

(註-2) 上記『ショメールの百科事典』（“*Dictionnaire Oeconomique*”、1709年刊行）：フランスの司祭で農学者であった Noel Chomel（1632-1709）が著した家事百科事典である。この百科事典は1743年に Jan Lodewyk Schuer と A. H. Westerhof によってフランス語からオランダ語に翻訳（“*Huishoudelyk Woordenboek*”）（2巻、第1刷）された。これに続き1768年から1777年にかけて J. A. de Chalmot が「第2刷全面改訂、半分以上増補」をうたった7巻本として刊行したが、その際にオランダの事情に合わせるための大幅な内容の改定が行われている¹⁰⁾。この蘭訳本を11代将軍徳川家斉の命により邦訳されたのが『厚生新編』であるが、最後まで邦訳されることなく徳川幕府は終焉を迎えている。

クレームグラセとクレームドゥースの製法が記されている。

- i) クレームグラセ：牛乳を1ショピン（約半ℓ）に良質のクレームドゥース半セプティエ（250cc弱）、砂糖6～7オンス（約13g）、オレンジ花水を半スプーン加え、ブリキなどの容器に入れてその容器を氷漬けにする。

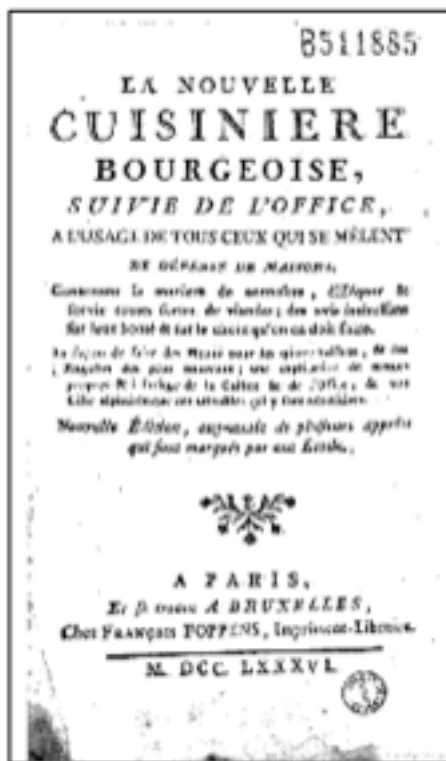
ii) クレームドゥース：牛乳3パント（約30）を加熱し、沸騰しはじめたら火からおろし、オレンジ花水と砂糖を加えた後少量の小麦粉、塩を加えて加熱し、熱いまま食べる。

1767年度版¹¹⁾のショメールの百科事典も同じ記載になっている。

なお、図-3に示した“Huishoudlijk Woordenboek”は江戸時代後期の松代藩（現長野市）の藩士である佐久間象山（註-3）が所持していたもので、7巻仕立てのうち1冊が紛失した端本になっている。

（註-3）佐久間象山（1811－1864）：江戸時代後期の武士、思想家で信濃松代藩の藩士。江戸で佐藤一斎に学び、神田で塾を開いた。西洋砲術を学び、勝海舟らに教えた。嘉永7年吉田松陰の密航事件に連座し、公武合体、開国を説き、京都で尊攘派に暗殺された。

b) Manon Foppens 著：『有産階級家庭の新しい料理人』（“La Nouvelle Cuisiniere bourgeoise”）（1786年発行）¹²⁾（図-4）



（図-4）“La Nouvelle Cuisiniere bourgeoise”

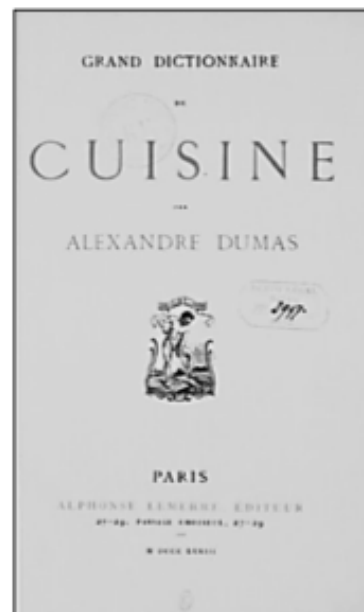
グラスとクレームドフレーズなどの作り方などが記されている。

- i) グラス：砂糖の量を増やし、これをブリキの型に入れ、氷に塩または硝石を加えたもので固める。中身が固まり始めたら、固まるまでの間、時々スプーンで攪拌する。必要なだけ固まったら小さいコップに入れ、すぐに飲まなければならない。
- ii) クレームドフレーズ：凝乳酵素が使われるのが特徴で、次のように記されている。《半セプテイエ（250cc弱）のイチゴを乳鉢でつぶす。3セプテイエ（1750 cc弱）のクリーム、半セプテイエ（250 cc弱）の牛乳と砂糖を半分になるまで煮詰める。少し冷ましてからつぶしたイチゴを入れて混ぜる。さらにクリームの温度が低くなり、少し暖かい程度になったらコーヒー豆大の凝乳酵素を混ぜ入れる。これをすぐに濾して、熱い灰の上においてもこわれないコンポート型に入れる。コンポート型を少量の熱い灰の上に置き、蓋をして、蓋の上にも少量の熱い灰を置く。固まったら、食卓に出すまで涼しい場所に置くか氷の上に置いておく。》

c) **Alexandre Dumas** 著：『大料理事典』（“Grand dictionnaire de cuisine”）
（1873年発行）¹³⁾（図-5）（註-4）



Alexandre Dumas
(1802-1870)



(図-5) Alexandre Dumas 氏 & “Grand dictionnaire de cuisine”

(註-4) アleksサンドル デュマ (Alexandre Dumas、1802-1870) : 劇作家、小説家。

『モンテ クリスト伯 (巖窟王)』、『三銃士』、『王妃マルゴ』などのベストセラーを世に出した。黒人奴隷の子孫として人種差別を受けたデュマは社会改革にも取り組んだ。七月革命においては革命軍に参加し、ナポレオン3世の圧制に耐えかねてベルギーに亡命したフランスの知識人を保護したり、イタリア統一運動を支援したりした。美食家としても知られ、『料理大事典』(“*Grand dictionnaire de cuisine*”)を執筆した。

作家のアleksサンドル デュマは美食家としても知られ、『大料理事典』と『小料理事典』が彼の死後出版されている。前者では、グラスドクレームヲピスタッシュ、グラスアラフラードセドラ (シトロンの花のアイス) などの製法が記されている。

- i) グラスドクレームヲピスタッシュ (スタチオクリームのアイス) : 250 グラムのピスタチオを非常に細かく砕き、少量の生クリームとレモンの皮 (ゼスト) と混ぜる。これがペースト状になったら、鍋に入れ、卵黄 8 個と粉砂糖と混ぜ、1 リットルの生クリームを少しずつ加えていき、熱を通し、濾した後冷ましてから、ハウレンソウ汁で色を付け、通常の方法で凍らせる。
- ii) グラスアラフラードセドラ (シトロンの花のアイス) : 生クリーム 1 パン (10弱)、卵黄 8 個、砂糖 3 カルトン (375 g)、粉末にしたシトロンの花 2 オンス (61.18 g) を用意し、それらすべてを混ぜ、バンマリーで火を通す。濾してから凍らせる。

Ⅱ. 日本における氷利用の事始め

1) 『日本書紀』に記された鬪鷄氷室説話

天然氷を氷室に貯蔵し、夏季になってその氷を利用する習慣は古代中国のみならず日本でも古い時代から行われていた。日本に伝存する最古の正史で神代（じんだい）から持統天皇の時代までを扱い養老4年（720年）に完成したと伝えられる『日本書紀』には氷室に関する記載（図-6）がある。図-6に示した文章には、応神天皇の皇子である額田大中彦が鬪鷄（つげ）で狩りをしたとき氷室を見つけたことが記されている。

仁徳天皇（六十二年）
額田大中彦皇子、獵于鬪鷄、時皇子自
山上望之、瞻野中、有物、其形如廬。乃
遣使者令視、還來之曰、窟也。因喚鬪鷄
稻置大山主、問之曰、「有其野中者、何
窞矣」啓之曰、「氷室也」皇子曰、「其
藏如何。亦奚用焉」曰、「掘土丈餘、以
草蓋其上、敦敷茅荻、取氷以置其上。既
經夏月而不泮。其用之、即當熱月、漬水
酒以用也」皇子則將來其氷、獻于御所、
天皇歡之。自是以後、每當季冬、必藏氷、
至于春分、始散氷也。

（図-6）『日本書紀』に記されている氷室

概略的な意味は、《この年に、額田大中彦が鬪鷄で狩をされた。そのとき、皇子は、山の上より望まれて、野の中を見られると、ものがあつた。その形は廬（いお）のようであつた。そこで使者を遣わせて見に行かせた。帰ってきて、「窟（む

ろ)です」と申し上げた。そこで鬪鶏**稻置大山主**を召されて、「その野の中にあるのは、なんの窟か」とお尋ねになったので、お答えして、「氷室です」と申し上げた。・・・」となる。そして、皇子はその氷室に貯蔵しておいた天然氷を持ち帰り、酒を冷やして冷酒とし、**仁徳天皇**に献上したところ天皇は大変喜ばれたという内容である。

『日本書紀』におけるこの記載部分が実話であるか否かの議論は別として『日本書紀』が編纂された時代に大和国山辺郡都祁地方に氷室が存在したことは、長屋王邸宅跡(註-5)から出土した氷室木簡によって確かめられる¹⁴⁾。さらに、それら木簡から大化の改新の後に成立した律令制度のもとにつくられた主水司(もんどのつかさ)という役所が設けられていたことも判明している。主水司とは氷室や氷池の蔵米作業や運搬の仕事を担当するセクションで、天皇の身の回り品の一切の調達や食料品、飲料、医療関連と、御用地の管理、あるいは土木工事やその技術者を取りまとめていた。

(註-5) 長屋王：壬申の乱(672年)のときに天武天皇から軍の指揮権を委ねられたほどの実力者であった高市皇子の子供。長屋王邸跡は奈良市二条大路南にあり、邸跡からは沢山の木簡が出土している。

2) 平安ならびに鎌倉時代の文学や日記に登場する削氷

夏の暑さを和らげるために氷室で蓄えていた氷を取り出し、それを食用に供したり、他の食品を冷やす目的で使用することが平安時代の雅な階級の人達の中でなされていたようである。

まず、平安中期に**紫式部**が書いた『源氏物語』の「蜻蛉」や「常夏」などには氷を食べる場面が登場する。また、**清少納言**が書いた『枕草子』(能因本)の「あてなるもの」の冒頭部分にもアマチャヅルから採取した甘い樹液を削氷にかけて食べていた様子が記されている。さらに、平安時代後期に書かれた『栄花物語』の「みねの月」には**高松殿明子**が娘の女御**寛子**の死に遭遇し、悲しさのあまり数ヶ月間も放心状態に陥り、「削り氷しか口に入らない」ことが記されている。

なお、図-7に『栄華物語(みねの月)』、『枕の草子(あてなるもの)』、『源氏物語(常夏)』における氷を口にする場面を原文で示した。

尼上も月ごろ御心ほれてはかなき
果物もきこしめさで消えいり消え
いりせさせたまへば。けづり氷ばか
りを御前におきてたえずすすめ参
らせける

作者不詳『栄花物語』
みねの月 (25巻)
平安後期

阿てなるもの
うす色にしらかさねのかたみ。けづ
りひのあまつらに入て、あたらしき
かなまりに入たる。梅の花に雪のふ
りたる。いみしううつくしきちこの
いちこくいたる。かりのこわたりた
るも。すいししょうのす。

清少納言『枕草子』(能因本)
あてなるもの (39段)
平安中期

例の大殿の君達中将の御あたり尋
ねて参りたまへり。
「さうさうしくねぶたかりつる、折
よくものしたまへるかな」とて、大
御酒参り、氷水召して、水飯など、と
りどりにさうどきつつ食ふ。

紫式部『源氏物語』
常夏 (26帖)
平安中期

(図-7) 平安文学に記された氷菓(削氷)

一方、鎌倉時代初期には公家で歌人である藤原定家が治承4年(1180)から嘉禎元年(1235)までの56年間にわたり克明に記した日記、『明月記』にも削氷が登場する。元久元年(1204)7月28日の日記¹⁵⁾に示した文節(図-8)に、蓋の付いた銘器(櫃)の中の破子(わりご)(註-6)には瓜や酒が用意されていて、家隆朝臣らと共に氷を削り、それを口に入れたり、削氷を酒に入れて飲み、大いに盛り上がった様子が綴られている。

廿八日 天晴
早旦参殿下。御共向五辻新
御所。御覽廻、午時還御。自
途参和歌所、如昨日、家隆
朝臣参会。大理被取寄櫃二
合。有破子、瓜、土器、酒等。
又有寒氷。大理自取刀被削
氷。入興之甚。雖納涼之中、
非無外人。称堪能削之。以
白布巾裹氷、左手扣之。阜
陶之職頗軽々、各饗応食之。
今日終夏部、七夕歌又書之。
取置退出、入夜参春宮、勤
陪膳。

(図-8) 『明月記』(元久元年7月28日)に記されている氷

(註-6) 破子(わりご) : ヒノキの薄い白木で折箱のように造り、内部に仕切りを設け、被せ蓋にした弁当箱。

3) 江戸時代に各地で見られた氷売

『北越雪譜』は江戸時代後期(天保8年、1836)の越後国(新潟県)魚沼地域における雪国の生活を活写した書籍で、雪国に生きる熊や鮭の生態や越後縮といった越後の伝統産業や雪の中の怪奇現象、さらには春夏秋冬に分けてこの地域に住む人達の風俗習慣や生活などを随筆風にしたものである。著者は鈴木牧之(すずき ぼくし)である。『北越雪譜』に掲載されている多くの挿絵は京水百鶴(岩瀬京水)が描いたもので、第二編巻一の中に「削氷」と題する一文¹⁶⁾(図9)があり、三国峠での氷屋の様子が記されている。

氷賣
出羽越後國などにあり 深山幽谷へ取に行里
へ持出先ツ所の地頭又代官などへ呈て後賣人
八別八何人もありて籠に入れ笹葉をのせて城
下又は繁昌の地へ出駆など行てうるに買人あ
れ八鋸にて挽割てあたふ 所に依て六月一日
より七月迄も商う 此泳山に寄て種々あり
よて山の各を呼て賣歩行と那り



雪水軒茶静(井上清七)編：『俳諧職業盡』
(天保13年、1842)

(酒田市立図書館 光丘文庫所蔵)

(図-9) 『俳諧職業盡』に描かれた氷売

一方、喜田川守貞が書いた『守貞漫稿』（註-7）は江戸時代後期の江戸、京都、大阪における人々の風俗や事物を説明した一種の類書（百科事典）で、その中に「冷水賣」と呼ばれる職業についての記載がある。この本の起稿は天保8年（1837）で、約30年間書き続けて全35巻（「前集」30巻、「後集」5巻）をなした大著である。

図-10には江戸末期における氷を売る人の様子が《夏日精冷の泉を汲み白糖と寒晒粉の團（だん）とを加え、一碗四文に賣る。應求て八文十二文にも賣るは糖を多く加ふ也。賣詞「ひゃこひ ひゃこひ」と云う。京坂にては此荷に似るを路傍に居て賣る。一碗大概六文粉團を用ひず。白糖のみを加えて冷水賣と云ず、砂糖賣と云》と書かれている。おおまかな意味は《夏の日に精冷な泉を汲み、それに白糖とトコロテン（心太）を加え、一碗を四文で売る。要望があれば白糖の量を増やし、八文とか十二文で売る。売り声は“ひゃこい ひゃこい”である。京阪ではこれに似たものが街頭で売られている。一碗が六文のものには、トコロテンは加えられていなく、白糖のみが加えられており、単に砂糖売りと呼んでいる。》となる。



喜多川守貞:『守貞漫稿』
卷六（四十四）

冷水賣
夏日精冷の泉を汲み白糖と寒晒粉の團とを加え、一碗四文に賣る。應求て八文十二文にも賣るは糖を多く加ふ也。賣詞「ひゃこひひゃこひ」と云う。京坂にては此荷に似るを路傍に居て賣る。一碗大概六文粉團を用ひず。白糖のみを加えて冷水賣と云ず、砂糖賣と云。

（図-10）『守貞漫稿』に描かれた氷売

(註-7) 『守貞漫稿』：『守貞漫稿』は明治に入って、喜田川季荘により復刻作業がなされ、『類聚近世風俗志』（上、下）（喜多川季荘著）¹⁷⁾の書名で、明治 41 年に東京の国学院大学出版部から再出版されている（図-10）。文字は活字に変更され、挿絵は原本を模写したものでやや稚拙になっている。

4) 氷の朔日

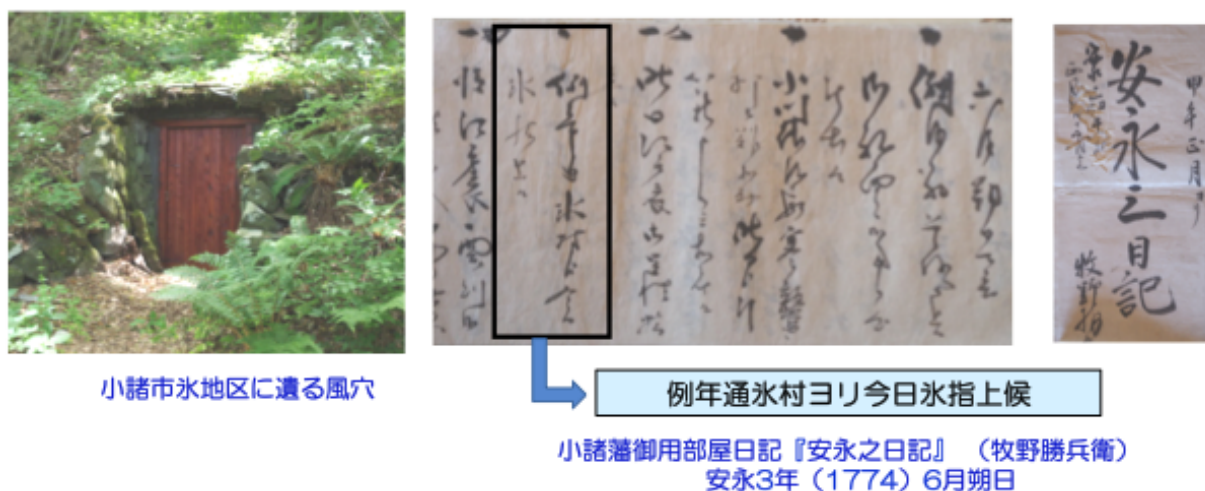
仁徳天皇以降宮中では毎年 12 月ごろになると氷を氷室に貯蔵しておき、4 月から 9 月まで貯蔵氷は朝廷の用に供されたという¹⁸⁾。また、氷の朔日と呼ばれる 6 月 1 日には宮中に招かれた文武百官が氷を賜った（賜氷節の儀）と伝えられている。この賜氷節の儀は鎌倉時代を境に全く行われなくなったが、江戸時代に入ると忌をはらう意味で六月朔日（6 月 1 日）に幕府や藩主に対し氷を献上する行事が行われるようになった。

中でも加州侯（前田侯）が徳川将軍に六月朔日に氷の献上をしたことは有名で、このことについて記した文献は多い。加賀藩では城内に氷室が設けられ、献氷のシステムが整えられており、安永 2 年（1773）、加賀藩の前田侯が諸大名を招いたとき、雪や氷を使って客殿を冷装したほどである¹⁹⁾。

ところで、前田侯が徳川将軍に氷を献上するに当たり、加賀と江戸の距離約 120 里（500 km）をどのように輸送したかについては、諸説まちまちで、今なお正確に掴むことは難しい。中には物語風に粉飾したものもあるからである。農林技師で日本の冷凍行政史上功績のあった栗屋良馬によると、加賀から江戸までの要所数ヶ所に雪室が設けられていて、最終のものが現在の東京大学赤門内の旧加賀屋敷山上御殿の池（三四郎池）の辺にあった雪室であるという²⁰⁾。

一方、石井研堂の『明治事物起源』²¹⁾には《駒込の氷室に囲い置ける雪塊を将軍家に献上し、其の余分を通行人に施興するを例としたりければ、態々加州邸に往きて其恵に与らんとする者多く、婦女幼童のよく暗記せるなりという》と記されており、献上して余った氷は庶民へのお裾分けがあったことが窺える。しかし、江戸時代の川柳に「文には氷、重箱には水ばかり」とあるように重箱に入れた氷が温かい心ざしで溶けてしまったと皮肉る句が詠まれることもあったようである。

ちなみに、長野県小諸市に現在石垣のみが遺る小諸城（懐古園）の城主に氷村（現 小諸市氷地区）から六月朔日に氷が届けられていたことが家老の牧野勝兵衛の、『安永之日記』²²⁾に《例年通氷村ヨリ今日氷指上候》（図-11）と書かれている。



（図-11）氷の朔日／6月1日（小諸市 牧野家所蔵）

5) 幕末の日本にやってきたボストン氷

嘉永6年（1853）にアメリカからペリーが来航し、翌年日米和親条約が、さらに安政5年（1858）には日米修好通商条約が結ばれ、12箇条からなる日米和親条約が締結、調印され、翌年横浜は国際貿易港として開港された。開港後、間もなくわが国に様々な物資が輸入されることになるが、特異なものとして氷があった。当初氷は横浜に居留する外国人の飲料品や食肉保存用としてまた外国人医師が治療用に利用するためのものであったが、『幕末 明治の横浜』²³⁾によると1864年には新装なった横浜ホテルのレストランで氷が供されていたということである。

ところで、この氷は1805年、アメリカの実業家 **フレデリック チュドール**（Frederic Tudor、1783-1864）（図-12）が米国ニューイングランド地方の河川や湖沼で採取した天然氷を切り出し、国内外に販売したのが始まりである。米国内外への積み出し地であるボストンの名前をとって「ボストン氷」と総称されている。このボストン氷は、ボストンから大西洋を南下し喜望峰、インド洋を経て

横浜までの約 15,000km を半年以上かけて航海輸送された。そのために目減りが激しく氷の価格は非常に高価であったという。横浜の居留地で氷販売に当たっていたのがボストン商会で、外国人の居留商人が市場を独占して多額の利益を得ていたと記されている^{23, 24, 25)}。



(図-12) Frederic Tudor (1783-1864)

なお、ボストン氷は明治 22 年 (1889) 頃までは毎年数千トンの氷が英国のロンドン、リバプール方面まで輸出されていたが、その後ノルウェー氷が欧州市場に出回るようになり、ボストン氷をはじめとする米国氷は完全に締め出されてしまい、約 100 年間続いた米国の天然氷採取業の歴史は幕を閉じることになった。さらに、明治 23 年 (1890) の暖冬異変は機械氷 (人造氷) の発達に拍車をかけることになった²⁵⁾。

6) 近代氷事業のパイオニア中川嘉兵衛

ボストン氷に触発されて、国産の天然氷に目をつけ、それを売ろうとした日本人がいた。後に近代氷事業のパイオニアとして名を残した中川嘉兵衛である^{4, 5, 26)}。彼は初代英国公使のもとでコック見習いとして働くうちに、西洋の食文化の普及、流行を予感していたようである。嘉兵衛はヘボン式ローマ字の創設者で医師のヘボン博士に会い、食品衛生における氷の有益性を教示され、氷のニーズが

将来的に高まることを予想し、天然氷の製氷事業にも着手していった。彼は文久元年（1861）に富士山麓で採氷を試みたものの失敗に終わった。それに懲りず有望地を求めて諏訪湖、榛名湖さらには岩手県や青森県に採氷の地を求めたがいずれも失敗の連続であった。ついに北海道へ渡り、上磯の有川（現・北斗市）で氷事業を手掛けるが、ここでも失敗している。

苦節9年、明治2年（1869）に五稜郭を視察して有望と判断し、明治3年（1870）に開拓使より函館の五稜郭の濠1万7,000坪の7年間の使用権を獲得した。翌明治4年（1871）に結氷670トンを作り出し「函館氷」として商品化に成功し、仲間と共に氷室会社（横浜氷会社）を興した。明治5年（1872）5月7日の『東京日日新聞』には氷室会社の広告（図-13）を掲載し²⁷⁾、函館氷を《・・・私共数年苦心勉勵の上漸く近年研究致し北海道の清水に産し候氷を戴取地方官の御検査を請函館氷室に貯蔵致し当節東京に氷室を移し申候。就てハ恐多くも宮内省御用仰付られ病院御用も仰付られ冥加至極に奉存候最早逐日暑氣彌増ニ付今日ヨリ発売仕候。・・・》という文言で宣伝した。



（図-13）上：中川嘉兵衛（1817-1897）、下左：中川嘉兵衛の製氷会社、

下右：『東京日日新聞』（明治5年5月7日）に出した函館氷の
 広告

嘉兵衛らによる国産天然氷事業の成功は彼らの氷室会社の販路を全国に広げていったばかりでなく、日本各地に氷事業の起業家を生むきっかけをつくり、多くの氷会社が誕生した。その中で「東の中川」に比肩する実業家として、「西の氷王」と云われた京都の山田啓助（1844-1912）が挙げられる。山田啓助は中川嘉兵衛が始めた函館五稜郭での採氷事業を継承し、明治12年（1879）に神戸で氷の販売を開始し、翌年には函館で300トンの天然氷を買い付け、船で神戸へ輸送し、彼が本店を構えた京都までは鉄道で送氷した。以後2、3年は函館から年間500～600トンの天然氷を仕入れ、「西の氷王」の座を築いていった²⁸⁾。



（図-14）明治15年頃の龍紋氷室の「函館氷」の広告

図-14は山田啓助の会社である龍紋氷室が出した函館氷の広告³⁾である。なお、龍紋氷室が1966年に刊行した全34頁の『氷業史資料文献目録』²⁹⁾（図-15）は、生家が氷屋を営んでいた皆川重夫が収集した約17,000点に及ぶ氷に関する資料で『皆川号外コレクション』とも呼ばれる文献目録であり、営業の広告やピラや新聞雑誌記事から氷業会社の営業資料、古今の氷室制度資料など幅広い内容で、日本の氷業史を知る上で極めて貴重な役割を果たしている。



(図-15) 皆川重夫：『氷業史資料文献目録』（龍紋氷室）

7) 南橋散史や箕作秋萍が詠んだ氷屋

江戸時代知識人の間に広まっていた文人趣味を背景に、狂詩（註-8）に長けた文人が世に出た。南橋散史もその一人で、天保2年（1831）筑後の国（現 福岡県）に生まれて、明治5年（1872）に上京し、成島柳北の「花月新誌」に狂詩を発表するかたわら雑誌、新聞の記者を務めた。図-16 に示した氷屋を詠んだ狂詩は、「十二月の雪は玉をなし、鮮やかに白く輝いている。北の山河より多く運ばれて来る。都ではこの頃熱中病があり、日を追って氷が多く売られるのも不思議ではない。」という意味で、明治8年（1875）に刊行された『明治の光』に掲載されたものである³⁰⁾。

（註-8） 狂詩：江戸時代に流行した狂詩は平仄と韻を踏んでいる点で漢詩と同じであるが、滑稽・洒脱の遊び心に重きをおき、漢詩とは趣を異にしている。

臘雪凝成玉璨瑳、輸來多自
北山河、都門頃有熱中病、不
佐賣氷追日多
南橋散史



「明治の光」(明治8年)

(図-16) 南橋散史の狂詩

また、**箕作秋萍** (みつくり しゅうへい) は文政8年(1826)、備中国(現 岡山県)の生まれで、日本初の本格的私立法律経済学校である専修学校(現 専修大学)の開設に尽力したことで知られている。明治19年(1886)肺炎のため死去したが、死去する数年前から当時の上記した文芸雑誌「花月新誌」(朝野新聞社発行)に**秋萍居士**の名で連載していた「小西湖佳話」と題する随筆に《晩歩月色》の一節があり(明治14年(1881)4月20日発行)^{19,31)}、上野広小路の夜店(氷屋)の賑わいについて次のように綴っている。

《簷頭高掲函館氷之三字。彩燈映射。聲々喚氷(伐氷之家。冬多賣牛豚)行客蟻集就榻。鑿氷沖々。霜糖堆盤。》 意味は《家の軒先に高く掲げられた旗に書かれた“函館氷”の3文字が行燈のほのかな光に映し出されている。氷という売り声(氷業者は冬期は牛豚の肉を売る)に煽られて沢山の人がやってくる。シューシューという氷を削る音とともに砂糖を掛けた霜状の氷が入れ物に盛られる》ということになる。

8) 人造氷（機械氷）の登場

氷を人造的に製造するには冷凍機の発明が前提となる。『冷凍と空調の歴史』の記載によると、1856年にオーストラリアのジェームス ハリソン (James Harrison) によってエーテル式冷凍機が、1860年にフランスのフェルデナン カレ (Ferdinand P. E. Carré) によって、アンモニア式冷凍機が、1866年にはアメリカのタデウス ローエ (Thaddeus Lowe) によってCO₂式冷凍機がそれぞれ発明されている³²⁾。従って、幕末から明治の初めに機械氷の製造を日本で行うことも不可能ではなかった。

上述したように天然氷の国産化を成功に導いた最大の功労者は中川嘉兵衛であったが、明治初期に人造氷（機械氷）に着目していたことも当然のことと思われる。中川嘉兵衛のそうした夢をビジネスとして成功させた人物がいた。中川嘉兵衛と親交のあった岸田吟香 (1833-1905) である。吟香は十七歳の頃岡山から江戸に出て、幕府の昌平黌(東京大学の前身)で学んだ。社会人になって新聞記者、実業家、教育家として活躍した吟香は明治2年に中川嘉兵衛と共に人造氷の製造販売を始め、明治4年(1871)横浜氷室商会を興して巨利を得た。元来眼を患っており、その治療に行った縁でJ. ヘボンと知り合い、明治8年に銀座に楽善堂薬舗(図-17)³³⁾を開いてヘボン直伝の目薬「精錡水」を製造販売し、中国各地へも支店を開設している。



(図 17) 岸田吟香 (1833-1905) と楽善堂 (堂版画)

前出の石井研堂が著した『明治事物起源』には明治初期における人造氷製造のもう一つの逸話²¹⁾も記されている。そこには、明治3年(1870)5月に福澤諭吉が熱病にかかった時、弟子達が元越前藩主で、幕末には15代将軍の後見職であった松平春嶽(図-18)が所有していた製氷機を借りて、氷をつくり、諭吉を助けたことが次のように綴られている。《明治三年(1870)五月、福澤諭吉熱病にかかり、頻に氷を求めたるも、夏日のこととて、其願叶はず、偶松平春嶽公が、外國より製氷器械を買入れたるも、用方を知らずして、寶の持くさりなることを聞き、暫時拝借したき由願いたるに、早速許されたれば、之を當時大學東校の教授宇都宮三郎の許に持参し、試験を求めたり。器械は普通の化學書に見える簡單のものにて、アンモニヤを蒸發せしめて、結氷せしむるものなりしかば、宇都宮氏は、早速之を試験せるに、苦もなく結氷して、其目的を達したり、これ實に人造氷の元祖と言ふべきなり。》



(図-18) 松平春嶽 (1828-1890)

一方、明治12年(1879)にオランダ人のL. ストルネブリック (Ludowicus Stornebrink) (図-19)が横浜に“Yokohama Ice Work”を創設し、人造氷の製造を始めている²⁴⁾。この会社では当初は製氷機としてエーテル式3トン機を使用していたが、明治15年(1882)にはレミントン社製のアンモニヤ吸収式の製氷機(2気筒立形機)に切り替え、増産が図られている。“Yokohama Ice Work”は、明治45年(1912)に帝国冷蔵(株)に譲渡され、昭和10年(1935)には日本食料工業(株)(現 日本水産(株))と合併している。



横浜開港資料館編：『横浜もののはじめ考』（文献24）

(図-19) ストルネブリンク (Ludowicus Stornebrink) と“The Yokohama Ice Work”

さらに、明治 16 (1883) 年 7 月 27 日の「朝野新聞」 (ちようやしんぶん) の広告 (図-20) には貿易商カルロール商会 (正式名: **カール ローダー**、Karl Loade) の名義で**森下忠兵衛**に販売を委託した旨が記されている。『日本冷凍史』には、この製氷機は亜硫酸ガス式 5 トン製氷機であると記されている³⁴⁾。なお、ここに記した朝野新聞は前述の文芸雑誌の刊行も行っていた成島柳北が主宰して明治 7 年 (1874) 9 月 24 日『公文通誌』 (1872 創刊) を改題して発行された東京の日刊紙である。成島柳北については後述する。

(図-20) 輸入製氷機で製造した人造氷の新聞広告『朝野新聞』（明治 16 年 7 月 26 日）

9) 天然氷の衰退と人造氷の隆盛

中川嘉兵衛の函館氷販売事業の大成功を嚆矢に全国的に広がった天然氷の採氷と販売は、約 20 年間にわたり続いた。しかし、その天然氷も冷凍機と機械製氷が台頭し始めたことにより、明治 20 年（1887）頃をピークにして徐々に販売が鈍り始めてきた。明治 30 年（1897）頃には天然氷はもはや人造氷の敵ではなくなった。

河瀬蘚北が著した『現代之人物観 無遠慮に申上候』³⁵⁾ や東京市京橋区役所が編纂した『京橋區史（きょうばしおうし）』³⁶⁾ には、これまでの天然氷を扱う事業所が次々と合併し、日本の機械氷製造事業所がつくられていく過程が綴られている。とりわけ、青山製氷所出身の和合英太郎（1869-1939）が成し遂げた機械氷製造事業は高く評価される。

和合は東京製氷をはじめ、同業他社を片っ端から買収し、明治 40 年（1907）には日本製氷を設立し、さらに大正 8 年（1919）東洋製氷を吸収し、日東製氷に改組して国内の 55% の氷製造を押さえるに至った。さらに、昭和 3 年（1928）には龍紋氷室とも合併し、大日本製氷を誕生させた。彼が明治 40 年（1907）頃から昭和 8 年（1933）に病気で社長を辞任するまでに合併した会社の数は 80、出資した会社の数は 60 に及び、中川嘉兵衛と並び我国における氷事業に多大な貢献をした人であった。

しかし、大日本製氷が製氷界の王者であった時代は長くは続かず、時代は製氷技術から冷蔵技術に軸足を移行し始め、製氷業界も徐々に冷蔵業界に買収されるようになった。現在の日本水産と日本冷蔵（ニチレイ）はそうした時代の流れの中に成長発展してきた会社である。

一方、日本における冷蔵庫（氷箱）の歴史については村瀬敬子著『冷たいおいしさの誕生』³⁷⁾ に詳述されている。同書によると、日本初の家庭用の冷蔵庫に関する記載が登場したのは明治 31 年（1898）の後閑菊野と佐方鎮子の共著である『家事教科書』（成美堂 目黒書房 合梓）で、「食品貯蔵に便利なる氷箱を買い肉片を白き麻布に包みて此中に入れ」と記されているとのことである。

明治後期には、家庭用冷蔵庫も売られるようになり明治41年（1908）6月9日の「東京日日新聞」には岩谷商会の「廿世紀冷蔵庫」の広告が掲載されている。そこには《今回東京京橋区銀座通り岩谷商會にて発売したる「廿世紀冷蔵庫」は、在来の冷蔵庫に比し食品の冷却さるる事最も速かにして、且つ如何なる食品を同時に入るも決して臭気を混ざる等の事なく、家庭用、営業用、携帯用、装飾用、氷冷却器、運搬用等の六種あり》と記されている³⁸⁾。

10) 明治期における食用氷の衛生に関する法令

函館氷に象徴されるように《氷業は儲かる》とする評判が広がり、氷販売業者や氷水店が全国的に急増し、また粗悪氷による悪評も新聞紙上を賑わすようになった。こうした状況に対処して明治11年（1878）9月5日の『朝野新聞』に東京警視本署が《本年凍氷販賣ノ儀一旦許可ヲ受ケシ者ト雖も猶其塵埃等ノ有無ヲ檢シ取捨可致筈ノ處近來間ニハ不佳ノ氷販賣致シ候聞エ有之甚不都合ニ付若如此品販賣候者有之時ハ臨時處分可及候條該業者共精々注意候様無洩諭達可致此旨相達候事》とする告示³⁹⁾を出し、続いて9月22日には内務卿伊藤博文の名前で《近年製氷營業人不潔ノ氷ヲ製シ候者有之不都合ノ儀ニ付自今右營業ノ者ハ毎年製造ノ節并ニ翌年發賣ノ節共前以管轄廳東京府下ハ東京警視本署へ伺出檢査ヲ受候様可致此旨布達候事》とする不潔氷の製造販売を取り締まる告示(図-21)が掲載された。

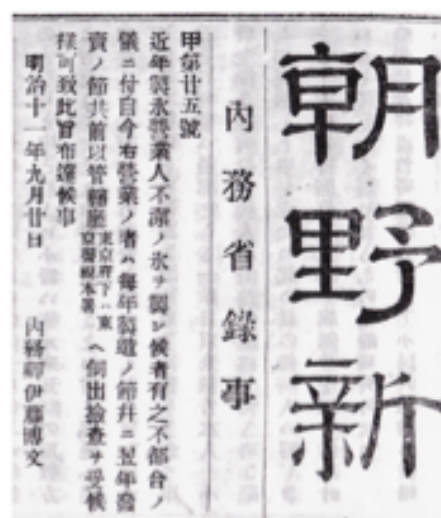
内務省録事

甲第廿五號

近年製氷營業人不潔ノ氷ヲ製シ候者有之不都合ノ儀ニ付自今右營業ノ者ハ毎年製造ノ節并ニ翌年發賣ノ節共前以管轄廳東京府下ハ東京警視本署へ伺出檢査ヲ受候様可致此旨布達候事

明治十一年九月廿日

内務卿 伊藤博文



(図-21) 内務卿 伊藤博文による不潔氷製造販売に対する取締り通達

(『朝野新聞』明治11年9月22日)

さらに、内務省は明治11年(1878)12月4日付けで「氷製造人並販賣人取締規則」を公布し、氷販売に衛生検査を導入した。この法規には《卸小賣ノ店頭ニ何地製造ノ氷ト大書シタル看板ヲ掲ケ行商ハ荷ヒ(桶箱)等ニ表出スヘシ》とあり、「産地表示」を義務付けている⁴⁰⁾。つまり、検査に合格した氷には「官許」の字の下に「氷」と産地を染め抜いた「官許氷 函館」といった風な氷旗を掲げることが義務付けられたものである。今も目にする氷販売店名入り氷旗はこの法規の名残である。

さらに、明治33年(1900)には内務省令として「冰雪営業取締規則」が公布され、食用の冰雪における衛生上の取締が行われた。

Ⅲ. 日本人のアイスクリームとの出会いと製造の軌跡

1) アイスクリームとの初めての出会い

上述したように、安政5年（1858）に日米修好通商条約が締結され、その批准のために日本の侍達七十余名がアメリカの軍艦ポーハタン号に乗船してアメリカに渡り、ワシントンやカリフォルニアなどで歓待されたことが伝えられている。彼らが遺した日記には様々な乳製品との初めての出会いと感動が記されており、中でもアイスクリームとの出会いは一行の侍達を驚かせた逸品であったようだ。

勘定組頭であった**森田岡太郎清行**が著した『亜行日記』⁴¹⁾がある。彼はその中でアイスクリームを初めて見て興味を抱き《氷製の菓子ハ氷ヲ打碎キ臼ニテ搗キ色ヲ染ムル由、形状婦人の姿又ハ宝袋又者日本ノ薄皮モチの如ク丸ク拵へ、猶氷中ニ入レ暫時ニ堅メ製スル由・・・》と記している。つまり、《氷を微細に砕き、それを着色し、婦人の姿や、宝石箱のような形、さらには日本の薄皮餅のようにこしらえて、これを低温で固めたもの》といった意味になる。

また、正使**新見豊前守正興**の従者として同道した**柳川兼三郎當晴**は『渡航日記』⁴²⁾を遺し、その中で《又珍しきもの有り。氷を色々に染め物の形を作り是を出す。味は至って甘く、口中に入るに忽ち解けて誠に美味なり。是をアイスクリンと云。是を製するには、氷を湯にてやわらかくなし、其後、物の形に入れ、又氷の間に入れて置時は、氷の如くになると云う。尤も右の氷をとかしたる時、なま玉子を入れれば再び氷ふらずと云ふ。・・・》と記している。当時の日本人にとってアイスクリームとの出会いがどれ程感動的であったか窺える。

一方、正使一行が乗艦したポーハタン号の随伴艦として同時期にアメリカに向けて出港した咸臨丸には**福澤諭吉**や**玉蟲左太夫誼茂**らが乗船していた。玉蟲左太夫誼茂が書き遺した『航米日誌』⁴³⁾には《・・・飲食ハ皆彼ヨリ饗應ニテ、酒五品許、下者（註 副食物のこと）多クシテ其数ヲ知ラズ、大抵鳥獸ノ類ニシテ、砂糖或ハ氷等ヲ用ヒ、数種ノ形容ヲ拵へ出ス。其盛ナルコト人目ヲ驚スニ至ル。》とあり、食卓に出された氷菓に驚いている。

これらの日記とは別に、慶喜の弟**徳川昭武**（1853-1910）（図-22）⁴⁴⁾が慶応3年（1867）から翌年にかけて、パリ万国博覧会に参列するとともにフランスに留学した際、御勘定格陸軍付調役（会計・書記担当）として随行した**渋沢栄一**が書い

た『航西日記』（註-9）に《・・各種の料理と山海の菓物及びカステーラの類或ハ糖もて製をし氷漿グラスヲクリームを食せしむ。・・・》と記し、フランスでの宴の華やかさに感動している様子が窺える（図-23）。フランス語でアイスクリームのことを正式にはグラス アラ クレームという^{45,46)}が、ここではグラスヲ クリームとなっており、渋沢の聞き違いと思われる。



（図-22） 22 徳川昭武（1853-1910）

（註-9） 『航西日記』：『航西日記』（慶応3年正月11日～11月22日）、『巴里御在館日記』（慶応3年10月24日～4年8月26日）、『御巡国日録』（慶応3年正月3日～3月8日、8月6日～11月22日）の三部から成っている。



(図-23) 渋澤栄一『航西日記』／明治4年(国立国会図書館デジタルコレクション)

これらの他、シャーベットを記した日記として成島柳北の『航西日乗』がある。慶応4年(1868)徳川幕府が瓦解するのと命運をともにした成島柳北は、会計副総裁の職を辞し、向島の須崎村に隠居したが、明治4年(1871)に東本願寺の法主現如上人(註-10)が浅草別院内に学塾を開設し、その学長として迎えられた。さらに、現如上人は、明治5～6年(1872～1873)にかけてヨーロッパへの視察旅行を企て、その一行に柳北を加えた。時に36歳であった柳北が旅行中に書いた日記が『航西日乗』である。明治5年(1872)9月22日の日記には香港出帆の折の様を綴っているが、《晚餐氷糕(ひょうこう)を喫す太(はななだ)美なり》と、氷糕、すなわちシャーベットを食べたことを記している⁴⁷⁾。

(註-10) 現如上人(げんにょじょうにん):明治から大正時代にかけての浄土真宗の僧で、本名は大谷 光瑩(おおたに こうえい)で、「現如」は法明。東本願寺第二十二「代法主。真宗大谷派管長。

2) 横浜が舞台となったアイスクリームと町田房蔵

II-5)に述べたように、幕末の日本にやって来たボストン氷は非常に高価なものであった。前述の中川嘉兵衛と同様、そこに目をつけたアメリカ人がいた。元治元年(1864)3月、曲馬団を率いて上海より来日し、そのまま住み着いて様々な事業を手掛けていたリチャード リズレ(Richard Risley、1814-1874)である。

翌慶応元年(1865)3月にはボストン氷よりも安価な氷を仕入れに天津へ出港、5月横浜の堀川に面する場所に氷室を設け、本町通102番地(現 中華街の天長門(図-24)付近)で営業していた「ロイヤル オリンピック劇場」付属の酒屋を廃してアイスクリームサロンを開いた。これが日本における最初のアイスクリームの製造販売であった²³⁾。



(図-24) 横浜中華街に建っている天長門（横浜市中区山下町）

図-25 はリズレーが慶応元年（1865）5月13日の“*The Japan Herald*”紙にアイスクリーム サロンの開業の予告を出し、アイスクリームの注文を受け付ける旨を報じたものである。なお、この“*The Japan Herald*”紙はニュージーランドで不動産業を営んでいたイギリス人ハンサードが1861年11月23日に創刊した週刊紙であり、1863年10月26日からは広告主体の日刊紙*The Daily Japan Herald*（日本最初の日刊新聞）を発行するようになった²⁴⁾。

<p>W.M. PATOW. A. FEUCHT. My 1st</p> <p>ICE. ICE. ICE. Pure Spring-water, Crystal Ice. IMPORTED BY PROF. RISLEY. EMPORIUM—No. 112 Creek Road, Corner of Honma Street.</p> <p>The above will be open on Monday and every day during the season for delivery of Ice, in 5, 10, and 20 lb. quantities, from 5 to 7 A. M.</p> <p>ORDERS PROMPTLY ATTENDED TO Subscribers are requested to sign their names in full. RICHARD R. RISLEY. May 13th 1865.</p> <p>The Royal Olympic Theatre. The premises adjoining the above are closed and will no longer be rented as the <i>Royal Marine</i> for retailing liquors.</p> <p>An Ice Cream Saloon will be built upon the same lot, in which will be found every ease and European Comfort for Ladies and Gentlemen. Orders for ICE CREAMS will be promptly attended to by the Manager. RICHARD R. RISLEY, Proprietor. Yokohama, 13th May, 1865.</p> <p>TO LET. Splendid Premises and Godown of 100 feet of depth.</p>	<p>Window to Pale Sherry Sherry qu At low fig Hennessy Ch Yokohama FC Superior C Champagne Hock, Rind Mar Jolt Hud FC 100 cask 100 case 150 doz. 50 cases Lyons' S FC or will be l A most Having 9 1/2 feet and</p>		<p>Richard Risley (1814-1874)</p>
<p>An Ice Cream Saloon will be built upon the same lot in which will be found every ease and European Comfort for Ladies and Gentlemen. Order for Ice Cream will be promptly attended to by the manager.</p> <p>Richard R. Risley Yokohama, 13th May 1865.</p>			

(図-25) *The Japan Herald* 紙 (June 3, 1865) 掲載のアイスクリームサロンの広告

ところで、日本人で初めてアイスクリームをつくったとされているのが町田房蔵である。町田房蔵（註-11）が日本人で初めて横浜でアイスクリームを製造、販売したことについての信憑性が高い記録は太田久好（註-12）が編纂した『横浜沿革誌』⁴⁸⁾とされている。

（註-11）町田房蔵の標記について：横浜でのアイスクリーム製造に関する正史と云われている『横浜沿革誌』⁴⁸⁾には町田房造と記されているが、上記の加藤護氏の新聞記事や『アイスクリームのあゆみ』では町田房蔵と記されることから、本稿では町田房蔵と記すことにした。

（註-12）太田久好：太田久好は神奈川奉行所に勤務し、明治維新後はそのまま神奈川県の勸業課に勤務した¹⁾。

この『横浜沿革誌』には「明治二年（1869）六月馬車道通常盤五丁目ニ於テ町田房造ナルモノ氷水店ヲ開業ス當時ハ外國人稀ニ立寄氷又ハアイスクリームヲ飲用ス本邦人ハ之ヲ縦覧スルノミ店主為メニ當初ノ目的ヲ失シ大ニ損耗ス尚翌三年四月伊勢山皇大神宮大祭ニ際シ再ビ開業セシニ頗ル繁盛ヲ極メ因テ前年ノ失敗ヲ恢復セリト爾來陸續來客アリテ恰モ專賣權ヲ得タル如ク繁盛ヲ極メタリ之ヲ氷水店ノ嚆矢トス」と記されている。この記述に因み、横浜市中区の馬車道には彫刻家本郷新によるアイスクリーム記念碑“太陽の母子”のブロンズ像（図-26）が昭和51年（1976）に建てられている。



（図-26）アイスクリーム記念碑「太陽の母子像」（本郷新 制作）／横浜市中区常盤町

ところで、町田房蔵の出自については謎の部分が多い。一般には彼は勝海舟の従者として前述の咸臨丸に乗って、アメリカに渡り、そのときにアイスクリームの作り方を学んだとされている。大村雅道らが執筆した『アイスクリームの本』⁴⁹⁾によると、町田房蔵がアメリカから持ち帰った技術はアイスクリームだけではなく、石鹸、マッチ、輪ゴムなどの製法も持ち帰ったと記されている。加えて、《帰国後、赤坂氷川町の勝海舟の家で、実際にアイスクリームをつくり、みなさんに出した。》とも記されている。

なお、ポーハタン号に乗船して渡米した遣米使節団の一行と随員の名簿一覧⁵⁰⁾に彼の名前が載っていないことは当然としても咸臨丸子孫の会が示す咸臨丸の乗船名簿⁵¹⁾にも房蔵の名前が見出せない。しかし、咸臨丸にはこの名簿以外に多くの人が乗船していたことは事実のようである。

このあたりの不明部分はあるにせよ、房蔵の渡米について明解に説明したのが(故)加藤護(元 アイスクリーム協会専務理事)である。加藤は房蔵の甥の町田五郎の孫にあたる町田敏治に直接面会し、その時の話の内容を日本経済新聞(昭和62年4月20日)の文化欄で紹介した⁵²⁾。そこには《曾祖父、旗本納戸役平馬の長男房蔵は、十六歳の時咸臨丸に乗り込み、サンフランシスコで新知識に触れて帰国した。以後、艦長勝海舟に私淑した。》と書かれている。

また、アイスクリームの作り方の習得については横浜史に詳しい生出恵哉が、自著の中で《町田房蔵にアイスクリームの製法を教えたのは、密航者第一号の出島松造(図-27)と記しているのを目にした。》とあるように、後述の出島松造から房蔵がアイスクリームの製法を学んだことを加藤護は明記している。出島松造が房蔵に教えたことは、アイスクリーム協会が2018年に出版した『アイスクリームのあゆみ』⁵³⁾にも綴られている。



(図-27) 出島松造 (1843-没年不詳)

町田房蔵がアイスクリームを売り出した頃のアイスクリームは高価であったようである。先の石井研堂が書いた『改訂 増補 明治事物起源』には、明治期の評論家で小説家であった内田魯庵 (1868-1929) が「明治3年 (1870) に横浜で来客にアイスクリームを出したところ、“これは結構”と云って、お代わりを所望された。この時代アイスクリームは一人前二分もしたため、このお代わりには大変閉口してしまった」と父親から聞いたという話²¹⁾が載っている。

3) 出島松造によるアイスクリームの製造

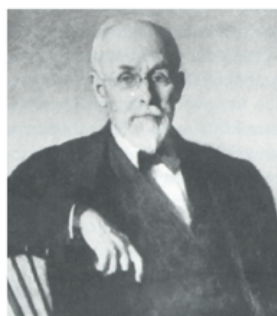
天保13年 (1842) 静岡県生まれの出島松造は16歳の時横浜に出、当時横浜で輸入品を扱っていた米国商人ソーヨの店で店員として働いた。主人ソーヨの信頼も厚かった。当時は外国渡船厳禁の時代であったが、萬延元年 (1860) 2月ソーヨが帰国する際に松造は共に米国に渡ることを懇願して米国帆船ダイノウエブスタル号に乗り込んだ。幕吏の監視を避けるべく、船底に潜伏して食事するのもままならず恐怖と不安で生きた心地がしなかったと後に回顧している⁵⁴⁾。

米国ではソーヨの仕事を助ける傍ら、農事に従事して家畜の飼育法や牛乳の加工法などを学び、7年間米国で暮らした。万延元年、咸臨丸で渡米した福沢諭吉の通訳をした際、諭吉の計らいで帰国した。

アイスクリーム協会が昭和62年（1987）に出版した『あいすくりうむ物語』には、《出島松造は万延元年に帰国の後、東京の農業試験場に勤務した。明治6年（1873）7月に青山の農業試験場に明治天皇が行幸された時に、荔支（れいし）（別名：ライチ）とアイスクリーム氷を奉るといふ記事が当時の新聞に見られませぬ。》¹⁾と記されているが、アイスクリームを実際に作り、明治天皇に献上した人が出島松造であったかどうかははっきりしていない。なお、「当時の新聞」とは「郵便報知新聞」（第97号、明治6年（1873）7月17日）のことであり、青山の農業試験場とは開拓使第一号官園のことである。

4) 外国人が見た日本のアイスクリーム

大森貝塚の発見者であるアメリカ人の**エドワード S. モース**（Edward S. Morse、1838-1925）（図-28）は、明治10年（1877）に来日したが、その年の9月11日、上野の教育博物館に外人教師達と共に**前文部大輔**に招かれた宴会の様子を『日本その日その日』（“Japan Day by Day”）の中に叙述し、そこで供された、アイスクリームについて《そこにはピラミッド形のアイスクリーム、菓子、サンドウィッチ、果実その他の食品の御馳走があり、芽が出てから枯れる迄を通じて如何に植物を取扱ふかを知ってゐる、世界唯一の国民の手で飾られた花が沢山置いてあった。》と記している⁵⁵⁾。その宴会の料理の素晴らしさにモースは感服し、アイスクリームもまた、重要な役割を果たしていたことが読み取れる内容の文章になっている。



（図-28）エドワード S. モース（Edward S. Morse、1838-1925）

なお、この本はモースが東京大学教授として滞在中の緻密で膨大なスケッチと日記を収録したもので、その記録には、科学者の鋭敏な視線と、異文化を楽しむ喜びが満ちていて、明治初期の文化風俗を語る際に欠かせない貴重な資料になっている。

また、**ジョルジュ フェルディナン ビゴ** (Georges Ferdinand Bigot, 1860-1927) は、フランス生まれの画家で、漫画家でもあった。明治15年(1882)、21歳のときに来日し、17年間にわたって日本で活動し、当時の日本の世相を伝える多くの風刺画を残したことで知られる。

図-29 に示した絵は彼が明治24年(1891)に出した画集『東京藝者の一日』(La journée d'une guesha à Tokio)⁵⁶⁾の中の一つである。この図は芸者が縁台に座って解けたアイスクリームを啜っていることを伺わせる絵であり、その絵の下にフランス語で “Buvezcette ice ream elle est fondue” (このアイスクリームをお飲みなさい。解けています) “と書かれている。この絵からアイスクリームのボデーの脆弱さが窺える。



Georges Bigot
(1860-1927)



(図-29) Georges Bigot (左) と画集『東京藝者の一日』(右) に

掲載されているアイスクリームを啜る絵

5) 鹿鳴館での華やかさを演出したアイスクリーム

明治新政府の最大の課題は、中央集権的な国家体制をつくり、欧米に対して対等な地位を築くことであった。しかし、極端に低い日本の国際的地位に明治政府が危機感を抱き、その危機意識はやがて欧化主義を生むことに繋がっていった。欧化主義の象徴的なものが鹿鳴館で、明治16年（1883）、外務卿であった井上馨の提唱で東京に建てられた洋館である。当時首相であった伊藤博文をはじめ、政府の高官、貴紳が夫人、令嬢を伴って訪れ、外国人を招待して華やかな宴会や舞踏会がしばしばこの鹿鳴館で開催された。

当時、明治天皇の大膳職だった村上光保は、鹿鳴館においてもその技術を遺憾なく発揮し、洋菓子一切の製造を担当していた。彼が得意としたアイスクリームも、鹿鳴館の宴に出されていた^{57、58、59}。図-30は明治19年（1886）3月7日の晩餐会の献立表であるが⁶⁰、「牛乳油入冷菓」はアイスクリームのことである。村上光保は明治7年に東京麹町に開新堂を開店し、我国における洋菓子店の草分けとして発展し、今日に至っている。

明治十九年三月七日 鹿鳴館 晩餐会 献立	
生蠟	鶏肉極製浮身入
藥汁	重焼釀製入添ル
魚肉	魚肉附葡萄酒製
鶏肉	鶏肉洋酒製油揚
鶏肉	鶏肉牛脊肉野菜製
鶏肉	鶏肉鴨洋酒製添ル
製酒	白葡萄酒入氷製
獸肉	犢骨肉白豆製洋菜添ル
蔬菜	英唐兒豆製
製菓	鶏卵牛乳蒸菓
製菓	牛乳油入冷菓

(図-30) 鹿鳴館晩餐会献立（明治19年3月7日）

一方、フランス海軍大尉であったピエール ロチ (Pierre Loti, 1850-1923) (図-31) は明治18年（1885）7月に日本を訪問した際、明治天皇の誕生日の祝

賀舞踏会（明治18年（1883）11月3日）に招かれ、鹿鳴館を訪れている。その時の様子を含め彼が日本にいた数ヶ月で得た体験や印象を見聞記としてまとめたのが“*Japonerie d’automne*”（1889年）である。この本には鹿鳴館での舞踊会の様子やその時饗しとして出された食べ物の中にアイスクリームがあったことが記されている。この本の翻訳本である『秋の日本』⁶¹⁾にはその部分を次のように記している。

«・・・銀の食器類や備えつけのナプキンなどで被われている食卓の上には、松露を添えた肉類、コロッケ、鮭、サンドキッチ、アイスクリームなど、ありとあらゆるものが、れっきとしたパリの舞踏会のように豊富に盛られている。・・・»。



(図-31) Pierre Loti（本名 Julien Viaud）（1850-1923）

蛇足ながら、芥川龍之介の短編小説、『舞踏会』⁶²⁾は“*Japonerie d’automne*”と内容が酷似しており、龍之介はこの本を多分原語で読み、フィクション風にしたことが推測される。

6) 守田勘彌とアイスクリーム

江戸三座の一つとされる森田座は、万治3年(1660)木挽町に開場し、安政5年(1858)守田座と改名、明治5年(1872)猿若町から新富町に移って、明治8年(1875)新富座に改名し、華々しい開場式を挙げている。『中央区年表』には、《開場式当日、太政大臣以下の大官、貴紳、外国使臣らを招待したのはまさに画期的なことだった》と記されている⁶³⁾。だが、開場して間もない明治9年(1876)11月に新富座は火災で焼失してしまった。

座主であった12代目守田勘彌(1846-1897)(図-32)はそれに屈することなく再建に取り組み、明治11年(1878)6月6日に新築された新富座の開場式を迎えるに至っている⁶⁴⁾。『中央区史 下巻』の記載⁶⁵⁾によると、その時の開場式は区内の老人にとって忘れがたい程の大した景気であったようでこの時来賓全員にアイスクリームをなめさせたとある。さらに、同書には「この時代、氷が一般大衆の夏の慰安物となっていたのに対し欧化主義ハイカラ連の間に流行したものはアイスクリームであった。築地居留地を有す区内が、銀座をひかえてこの欧化主義に追随したのも当然のことである。」とも記されている。



12代目守田勘彌
(1846-1897)



新富座
中央区教育委員会：
『中央区の文化財—史跡・旧跡記念碑—』、(文献64)

(図-32) 12代目守田勘彌(右)と新富座(左)

さらに、明治12年(1879)7月、元アメリカ十八代大統領であった**グラント** **将軍** (Ulysses Simpson Grant) が来朝し、将軍に対する東京府民有志の歓迎会が新富座で開かれた際、守田勘彌は、横浜からアイスクリームを取寄せて来客全員に饗したことが**柴田宵曲**の『氷菓漫筆』に記載されている⁶⁶⁾。

なお、ここに記した12代目守田勘彌は9代目市川團十郎と組んで、明治政府の文明開化政策に沿ってこれまでの歌舞伎を改良し、近代化しようとする演劇改良運動を進めた人である⁶⁷⁾。この動きが刺激になって、歌舞伎は単なる娯楽ではなく、世界に誇れる日本の芸能として守られることになり、今日に見る伝統芸能になった。その意味でも12代目守田勘彌の功績は大きい。

7) 東京・銀座でモダンさの象徴となったアイスクリーム

銀座でアイスクリームが販売されるようになったのは明治10年(1877)頃で、そのさきがけとなったのが函館屋であった⁶⁵⁾。函館屋の店主である**信大蔵**は維新の際、幕府方の**榎本武揚**に従い、函館の五稜郭の戦い(戊辰戦争)(註-13)に参加した幕臣の残党の一人である。

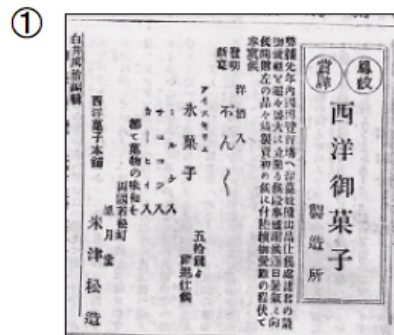
(註-13) 戊辰戦争：明治元年から明治2年にあった日本の内戦。王政復古を経て明治政府を樹立した薩摩藩、長州藩、土佐藩らを中核とした新政府軍と、旧幕府勢力および奥州越列藩同盟が戦った。

『銀座六丁目小史』には《函館屋はその頃から富士の看板を上げており、その主人は銀座三奇人の一人と呼ばれ、いつもダブダブのズボン、赤いトルコ帽をかぶり、自分が先頭で客を扱っていた。客を客とも思わないような豪語をするので評判であった。朝などは洋服に下駄履きで牛乳を配ったりしていた。》と記されている⁶⁸⁾。

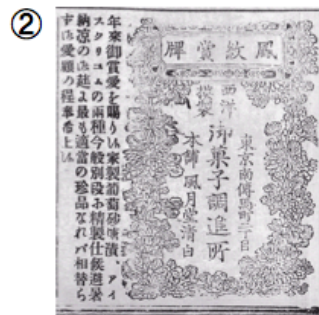
仲田定之助の『続・明治商売往来』には《函館屋は、店の棚に珍しい舶来の洋酒瓶がずらりと並んでいて、スタンドの前には円卓と椅子がいくつもおいてあり、ちょっとパリのカフェのような趣もあり、東京に於けるバアの草分けだった》と記され⁶⁹⁾、また**野口孝一**の『明治の銀座職人話』には《函館屋特製のアイスクリームは有名で、四季を通じていつ行ってもあった。・・・》と記されている⁷⁰⁾。

ところが、**石角春之助**が昭和12年(1937)に書いた『銀座秘録』には、《・・・
 處が、其のアイスクリームたるや頗る曖昧なもので、固い氷が溶け切れなくて、
 こつこつの儘玉になって残ってゐたと云ふから、可なりインチキ性を發揮してゐ
 たものだ。最も當時の大衆達は、それでもひどく珍しがって食つたと云うから天
 下は泰平である。・・・》と記されており⁷¹⁾、明治10年(1877)頃のアイスクリ
 ームがどのようなものであったかが想像できる。この時代のアイスクリームは単
 に牛乳に砂糖や卵黄、ゼラチン、香料、果汁などを添加して、これを凍結させた
 ものであったとする記載⁷²⁾もある。

一方、東京両国では両国風月堂がアイスクリームの販売を始めている。風月堂
 総本店から最初に暖簾を分け与えられたのが当時の番頭であった**米津松造**で、明
 治5年に両国の若松町へ出店したのが風月堂米津本店(両国風月堂)である¹⁹⁾。
 明治11年(1878)7月24日の『読賣新聞』⁷³⁾に両国風月堂は米津松造の名前入
 りでアイスクリーム販売の広告(図-33)を始め、『東京日日新聞』⁷⁴⁾、『時事
 新報』⁷⁵⁾などにも盛んにアイスクリームの広告を出し、明治26年(1893)には
 東京麻布に喫茶「夏見世」を開店し、アイスクリームを売り出している。この「夏
 見世」は女性客を対象にした喫茶店であつたらしい⁴⁶⁾。



① 『読賣新聞』 (明治11年7月24日)



② 『東京日日新聞』 (明治12年7月12日)



③ 『時事新報』 (明治26年7月9日)



④ 東京・本郷 水店“時雨亭”の引き札 (明治中期)

(図-33) 明治期のアイスクリーム販売の広告

また、明治中頃東京本郷にあった「時雨亭」がアイスクリームを売り出した際の引き札⁴⁹⁾（広告・ちらしのこと）の冒頭には《目に青葉山ほととぎす一聲に夏来にけらしをりをりの時にかなひし品物はいずれあやめとわかねどもまづあらましをかきつばたとんでゆきゝのおつひでにのぞいてこころみ玉へかし》と書かれている。つまり、“夏がやってきました。夏に何が一番ふさわしいかわかりませんが、是非おついでの際にお立ちよりください”といった内容である。なんとも洒落た文章である。

明治20（1887）年を過ぎた頃から東京ではミルクホールが出現した。ミルクホールではミルクを出すだけでなくコーヒー（珈琲）も出し、その店の数は年を追って増加していった⁷⁵⁾。

明治30年（1897）を過ぎると東京ではアイスクリームを提供する喫茶店やレストランが続出した。中でも資生堂のアイスクリームは有名で、時代の先端を象徴するファッションフードとなった。資生堂を創設した**福原有信**（図-34）は明治5年（1872）に調剤薬局を銀座に開き、明治30年（1897）には化粧品を発売した⁷⁶⁾。明治33年（1900）の欧米視察から帰国後に、息子の**信三**（図-34）と共にアメリカのドラッグストアを模し、明治35年（1902）に当時の日本ではまだ珍しかったアイスクリームやソーダ水を供し、人気を博したことが『資生堂百年史』⁷⁷⁾や**戸矢里衣奈**の著書『銀座と資生堂』に記されている⁷⁸⁾。



資生堂創業者
福原有信（1848-1924）



資生堂初代社長
福原信三（1883-1948）

（図-34）資生堂を創業した福原有信と初代社長の福原信三

また、東京都中央区役所編：『中央区史 下巻』の記載⁶⁵⁾によると、資生堂と並んで富士屋や新橋美人（シンバシ ビューティー）といった店のアイスクリームは特に銀座マンに人気があり、明治後期、大正、昭和初期にかけてまさにモダンさを演出するファッションフードであった。

8) アイスクリームの味を愛でた人々

江戸文学の流れを継承しつつ、西洋文芸の要素を早くから取り入れた饗庭篁村（あえばこうそん）（1855-1922）は、坪内逍遙や幸田露伴とともに明治20年（1887）前後を代表する作家である。彼が明治22年（1889）に書いた『人の噂』には《八十九まで生たりとて夫れで澤山と云れぬが命、錦の帳の中に侍（かし）づかれて、氷菓子（アイスクリーム）を末期の水にしても、満足の出来ぬは死なり》という一節がある⁷⁹⁾。つまり、末期の水の代わりにアイスクリームを与えられたとしても死はいやだという意味で、アイスクリームを爽涼で崇高なものとして捕らえているのが面白い。

また、俳句、短歌等で多方面にわたり創作活動を行い、日本の近代文学に多大な影響をおよぼした明治時代の代表的文学者であった正岡子規（1867-1902）がアイスクリームについて詠んだ句として《一匙のアイスクリームや蘇る》がある。さらに、明治32年（1899）8月23日、子規居士は病軀を人力車に載せて神田に高浜虚子を訪ねている。その時の様子を『みざり車』に次のように綴っている。《・・・妻なる人、氷はいかに、といふ。そはわろし、と虚子いふ。アイスクリームは、といふ。虚子、それも、といはんとするを打消して、喰いたし、と吾は無遠慮に言ひぬ。誠は日頃物得たしと思ひしかど根岸にては能はざりしなり。二杯を喫す。此味五年ぶりとも六年ぶりとも知ず。》⁸⁰⁾。虚子宅でアイスクリームを御馳走になったことに対する歓喜の情が溢れでている文章で、いかにも美食家で大食らいで知られる子規ならではの話である⁸¹⁾。

アイスクリームを食べて感動したことを書き遺した科学者として寺田寅彦（1878-1935）がいる。彼の随筆『銀座アルプス』に、《・・・それから、五丁目あたりの東側の水菓子屋で食はせるアイスクリームが、当時の自分には異常に珍しく又うまいものであった。ヴァニラの香味が何とも知れず、見た事も聞いた事もない世界の果の異國への憧憬をそゝるのであった。それを、リキュールの杯

位な小さな硝子器に頭を圓く盛上げたのが、中學生にとっては中々高價であつて、
そう無闇には食はれなかつた。・・・》の一節がある⁸²⁾。寅彦が中學生であつ
た頃の思い出であることから明治25年(1892)頃のことと思われる。

また、高橋源一郎の『日本文学盛衰史』では、明治41年(1908)6月25日の
「読賣新聞」における國木田独歩(1871-1908)の死亡記事を紹介している⁸³⁾。そ
こには《・・・(6月25日)午後八時五十分氏は『アイスクリームが食ひたい』
と云へるにぞ看護婦に命じて作らし居る間に最後の喀血は来れり、此の時氏は
『ア、息が窒つた様だ』と云へり、是氏が最後の一言にして我文豪國木田独歩氏
は斯くの如く最と安らかに永の眠りに就けり》と記されている。

9) 実際にアイスクリームをつくった夏目漱石と宮澤賢治

明治から大正にかけて著述家として活躍した村井玄齋(1864-1927)は、料理
小説という珍しいジャンルを切り開いた人でもあり、彼の著した『食道楽』⁸⁴⁾

(図-35)は代表的な作品である。初版は明治36年(1903)であるが、30版を
重ねる程の売れ行きを示した⁸⁵⁾。「秋」の巻にはアイスクリームの作り方が記
されているが、原料を見る限り、乳成分が極度に少なく、製造学的に見てできあ
がったアイスクリームのボデーはかなり脆い(crumbly)ものであったことが
予想される。



コンデンスミルク	・・・大匙2杯
卵	・・・・・・2ケ
砂糖	・・・・・・大匙2杯
玉蜀黍粉	・・・・・・小匙2杯
塩	・・・・・・少々
水	・・・・・・2合

(図-35) 村井玄齋：『食道楽』に記されている

家庭でのアイスクリーム製造の挿絵とレシピ

また、明治の文壇を代表する夏目漱石（1867-1916）は甘いものが好きであったことで知られている。アイスクリームは特に好きであったようで、小説『それから』、『虞美人草』、『彼岸過迄』、『行人』などにアイスクリームのことが書かれている。漱石の次男で随筆家の夏目伸六が書いた『父 漱石とその周辺』には漱石が大正初期の頃、家庭でアイスクリームをつくった様子が次のように書かれている⁸⁶⁾。

《・・・鉄の籠（たが）のはまった分厚な桶の真中に丁度茶筒の様な円筒形のブリキ罐が入って居て、その中へ、材料の牛乳と卵と香料を入れた上、周りに、ぶっかき氷を一杯つめて、塩をふりかけ、さて、それから、外側についた把手を、ガリガリ、ガリガリ廻すのだが、これが並大抵の苦勞ではなく、如何に食い意地だけは張って居ても、到底、子供の手にはおえなかったから、姉弟全員、ずらりと、涼しい北側の縁端に腰かけた儘、只出来あがるのを、一心不乱に待ちわびて居た。時には、そんなところへ、ひょっこりと、書齋から顔を出した父までが、いきなり、諸肌ぬぎになって、庭に飛びおり、掛け声をかけながら、頻りと、把手を廻したことも、何度かある。・・・》。

さらに、詩人で童話作家の宮澤賢治（1896-1933）もアイスクリームをつくっていたことが、大正8年（1919）1月6日に賢治の父（政次郎）に宛てた手紙⁸⁷⁾に見出すことができる。東京で病に倒れた妹のトシにアイスクリームを付き添えの人につくらせ、食べさせたことが《・・・医師より許可を得て、（蓋ろ重湯の代りとして）アイスクリームを食し候。右牛乳、卵、塩等は差し入れ、氷及器械は病院の品を用ひ附添の者之を作り今後も毎日之を取るべく候。》と記している。

10) アイスクリームが出てくる文学作品

アイスクリームが日本で作られるようになった明治の初め頃は、アイスクリームのことを氷菓子と言った。つまり、「氷菓子」は「高利貸」の隠語となり、「高利貸」のことを「アイス」と呼ぶことが庶民の中で流行ったことを前出の柴田宵曲（1897-1966）は『氷菓漫筆』の中に書いている⁸⁸⁾。

明治時代の小説家、評論家として知られる齊藤緑雨（1868-1904）が明治31（1898）年に書いた『あられ酒』の中に次の文章⁸⁹⁾がある。

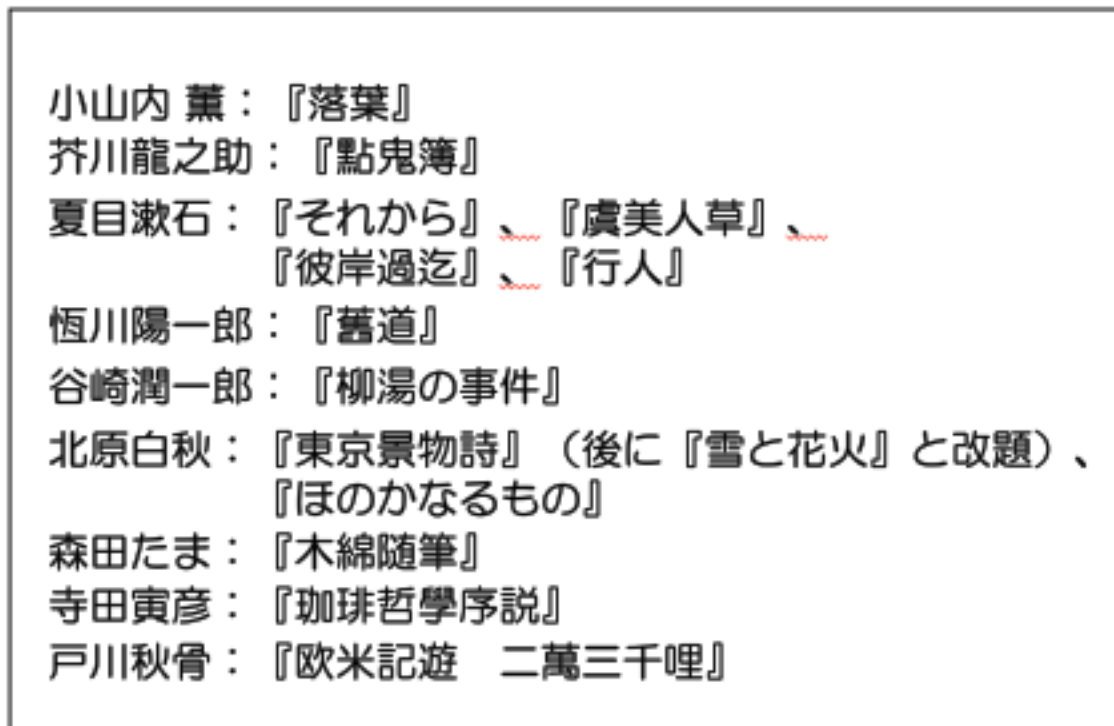
《・・・やりくりにてとも角も送れる人の妻の、アイスクリームといふは、たゞ高利貸の異名とのみおぼえ居りぬ。知合のもとに行きたる折、夏は馳走もなし。アイスクリームなりともと言はれたるにハタと憤りて、あなた嘲弄なすつてはいけません。・・・》 なんと切ない話である。

ところで、この『氷菓漫筆』は、日本アイスクリーム協会の前身である東京アイスクリーム協会から1964年『氷菓漫筆—アイスクリームと文學—』⁸⁸⁾として出された本文35頁(1964年)からなる孔版(図-36)のものを加筆の上、成本として世に出されたものである。



(図-36) 柴田宵曲：『氷菓漫筆—アイスクリームと文學—』 (文献 89)

この『氷菓漫筆』にはアイスクリームを文章に織り込んだ沢山の文学作品が出てくる。その主なものを図-37に示した。柴田宵曲は『氷菓漫筆』の他に『明治の話題』⁹⁰⁾や『明治風物詩』⁹¹⁾にもアイスクリームについての話題を紹介しており、彼の博覧強記ぶりにはなんとも驚かされる。



（図-37）柴田宵曲が挙げたアイスクリームが出てくる文学作品

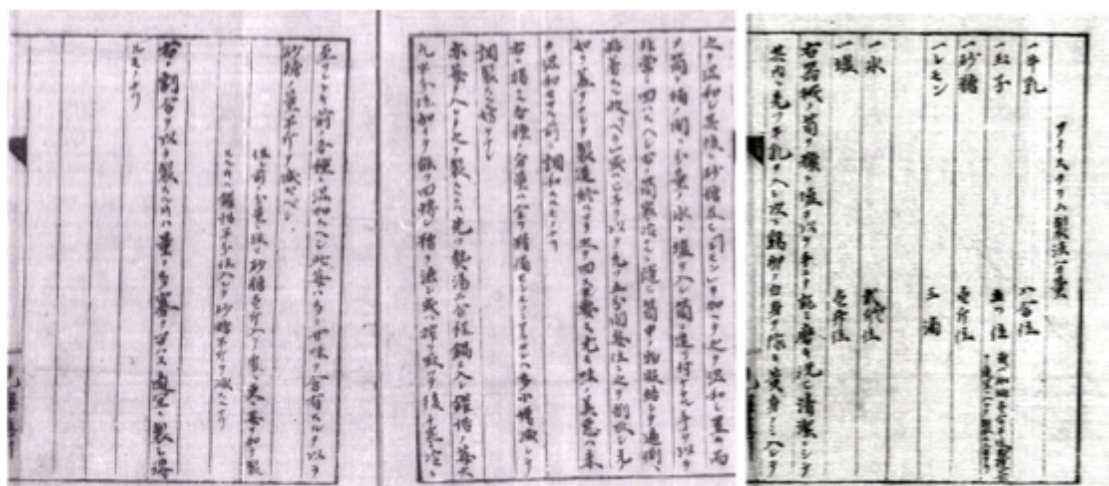
11) 明治期のアイスクリームの作り方

水戸藩主の徳川齊昭の18男で、徳川慶喜の弟である昭武（1853-1910）は先述のように慶應3年（1867）パリ万国博覧会へ将軍の名代として派遣されたが、明治9年（1876）にはフィラデルフィア万国博覧会の御用掛となり訪米した。その後、兄弟の土屋挙直、松平喜徳とともにフランスに向かい、再び留学し、明治14年（1881）に帰国した。

松戸市戸定歴史館に遺されている昭武の遺稿⁹²⁾（図-38）にはアイスクリームの作り方が記されている。これが記された年代は不詳であるが、アイスクリームの作り方についての知識はフランス留学時に得た可能性が大きい。

それによると、材料として牛乳（八合位）、玉子（五ツ位）、砂糖（壺斤位）、レモン（三滴）、氷（貳十斤位）、塩（壺升位）が記され、《右器械ノ筒ヲ糠ト塩ヲ以テ手ニテ能ク磨キ洗ヒ清潔ニシテ其内ニ先ツ牛乳ヲ入レ、次ニ鶏卵ノ白身

ヲ除キ黄身ノミ入レテ之ヲ混和シ其後ニ砂糖及ビ「レモン」ヲ加エテ之ヲ混和シ、置キ而テ筒ト桶ノ間ニ分量ノ氷ト塩ヲ入レ筒ニ付ケタル手ヲ以テ非常ニ回スベシ。右ノ筒寒冷ナルニ隋ヒ筒中ノ物凝結シテ通側ニ粘着スル故「ヘラ」或ハヒ子ヲ以テ凡ソ五分間每位ニ之ヲ削取シ元ノ如ク蓋ヲナシテ製造終マデ之ヲ回スヲ要ス。味ノ美悪ハ未ダ混和セザル前ニ調和スルモノナリ。》と作り方が書かれている。



(図-38) 徳川昭武の遺したアイスクリームの作り方を記したノート

(松戸市戸定歴史館所蔵)

また、農業雑誌（明治11年（1878）7月15日）⁹³⁾には“氷菓子の製法”と題して渡邊修次郎が《果實を以て之（氷菓子）を製するの法は苺にもあれ杏にもあれ其他何にても能く熟したる果實の核を去り、大いなる鉢皿に入れ杓子を以砕きながら攪拌したる後ち毛篩に通し能加減に砂糖を入れ果實の汁と當分に牛乳皮を交ぜ復た五分時間もかきまはして鐵葉（ブリキ）の筒に入れ、これを甕の中に置き其周圍に氷塊と鹽と水を入れおけば二十五分時間ほどに凍るべし。果實の代わりに果汁を用いるもよし。又紅の如き無毒の顔料を以て色彩を艶かるにするもよし。・・・》とアイスクリームの作り方を説明している。

さらに、東洋学芸雑誌 34 卷（明治 17 年（1884）7 月）⁹⁴⁾には“素徒（しろうと）西洋料理法”と題して吸々夫（編集後記に記載した記事を掲載したペンネーム）がアイスクリームの作り方について《氷菓子ヲ製スルニハ雪・鹽（しお）ヲ混合シテ寒剤ヲ造ルヲ最モ簡単ナリトス。其法マヅ並ノ鹽五合許ヲ播盆（スリバチ）ニテ擦リ、又氷二三斤ヲ雪ノ如ク細末ニシ深サ五六寸直径四寸程ノ木箱或ハ瀬戸物（円筒瓣當箱ノ類）ノ中へ右ノ氷と鹽ヲ代々重ネテ數層ヲ為シ其中ニ凍ラスベキ液ヲ有ツ筒（液筒ト名ツク）ヲ入レテ攪キ廻ストキハ鹽氷相混スルニ從ヒ漸々溶解ス。其際氷ノ未タセザル者ハ上浮シ鹽ハ下沈ス。是レ、寒剤ノ為ニ利アラズ。故ニ怠ラス液筒ヲ以テ交セルベシ。然ルトキハ數十分時間ニシテ筒中ノ液凍結ス。凍結ノ時間ハ粘粉等ヲ含ム液ハ凍リ易ク酒類ヲ含ム者ハ凍リ難シ。液筒ハ建金（ブリキ）製茶入レニテ可ナリ。凍リタル菓子ヲ筒ヨリ出タスニハ先ヅ手ヲ以テ少シク筒を温メザル可ラス。少シロノ開キタル圓錐形ノ筒アルトキハ便ナリトス。氷菓子ノ液中ニハ随意ニ香料甘剤等ヲ交ヘテ可ナリ。唯酒氣ハ過分ナラザルヲ要ス。次ニ、蠶苳（イチゴ）液ノ製法ヲ記シテ一例ヲ示ス。蠶苳ヲ小許ノ水ニテ煮出シ理細（きめこまか）麻ノ切ヲ以テ濾シ其液ニ砂糖ヲ交ヘテ煮立テ液筒へ入ルベシ。》と記している。

上記、農業雑誌と東洋学芸雑誌における記載は、明治 20 年以前のアイスクリームの作り方を知る上で貴重な資料と云える。明治半ばを過ぎると数々の西洋料理に関する本が出版され、その中にアイスクリームの作り方を記したものが散見される。代表的なものとして下記の 3 冊が挙げられる。

(a) **大橋又太郎**：『西洋料理法』、博文館、24-25（1896）明治 29。⁹⁵⁾（註-14）

アイスクリームの製法として《アイスクリームを一時間内に製せんと欲せば最良の製造器を用ゆるに如かず。製造器は内外二重の入れ物より成り内部は薄き金属性の物にして食品を入れ氷結せしむる處にして外部と内部の間は氷並に塩を交えて入る所なり。既に両部整へば回転器を以て速かに内部の罐を回転せしめ食品を氷結せしむなり。》と記され、その他にチョコレートアイスクリーム、コーヒーアイスクリーム、イタリアンアイスクリーム、レモンアイスクリーム、桃實アイスクリームの製法が記述されている。

(註-14) 大橋又太郎 (1869-1901) : ペンネームを大橋乙羽という。小説家。出版人。
硯友社同人。博文館館主大橋佐平の長女と結婚して博文館支配人として活躍。

(b) 家田啓造 : 『西洋料理法』 (私製本) 98、 (1907)⁹⁶⁾。(註-15)

《其製造は牛乳二合の中に砂糖大匙に二杯を入れ、柔火に掛けて其中へコンフ
ラワー大匙に一杯、少量の水で解し其中へ入れドロドロに為し、コンフラーの
香抜けたる時、火より下し玉子四個 (能く攪き混ぜ) を入れ、全く冷えたる時に
レモン或いは何なり共香類を入れ、アイスクリームの機械或いは茶壺類の中に入
れ、蓋を為し、桶に入れ氷を割いて縁と機械との周囲に入れ其上に塩を振り掛け
十五分以上二十分も廻せば氷結すべし。》

(註-15) 家田啓造 : 出生年ならびに没年不詳。欧州航路のコック長を務め、後に岐阜市
で西洋料理店を開業。明治 36 年 10 月～明治 42 年 6 月まで、嘱託教員とし
て岐阜高等女学校に勤務。

http://crd.ndl.go.jp/reference/detail?page=ref_view&id=1000096350

(c) 宇野弥太郎 : 『西洋料理大全』、大倉書店、717-732 (1911)⁹⁷⁾ (註-16)

バニラアイスクリーム、フィラデルフィアアイスクリーム、アメリカンアイ
スクリーム、フレンチアイスクリーム、チョコレートアイスクリーム、キャラメル
アイスクリーム、コーヒーアイスクリーム、ホワイトオブエンジェルアイスク
リーム、イタリアンアイスクリーム、ライスアイスクリーム、ピスタチオアイスク
リーム、ナポリタンアイスクリーム、フルーツアイスクリームなどの作り方が詳
しく記述されている。

(註-16) 宇野弥太郎 (1858-1929) : 後に外務大臣になった小村寿太郎の書生となり、
秘書兼調理番をしており、小村が西欧諸国に外遊する際には随伴し、フラン
スやドイツ、イギリスなどの国々で西洋料理を学び、フランスでは、当時フ
ランス料理界で帝王と言われたオーギュスト エスコフィエ (Georges
Auguste Escoffier) から指導を受けた。多くの若いコックの指導に当たっ
た。

12) 手廻式アイスクリーム製造機について

ヨーロッパからアメリカに渡った初期のアイスクリームは、庶民には手の届かない贅沢品であった。ところが1846年、アメリカのニュージャージーに住む主婦ナンシー ジョンソン(1795-1890) (図-39) が、樽の中に氷と塩を入れて冷却する「手回し式アイスクリームフリーザー」を発明し、これによって一般の家庭でもアイスクリームが作れるようになったと伝えられている⁹⁸⁾。



**Nancy M. Johnson
(1795-1890)**



**Jacob Fussell
(1819-1912)**

(図-39) 手廻式アイスクリーム製造器を発明した N. M. Johnson (左) と、
アイスクリーム産業の父と云われる Jacob Fussell (右)

この「手回し式アイスクリームフリーザー」の商業生産は1851年、北米メリーランド州ボルティモアのジェイコブ ファセル (Jacob fussell、1819-1912) (図-39) によって始められた。彼は今日、アメリカのアイスクリーム産業の父として知られている。その製品は全世界に広まり、日本にも早い時期(明治初期)から持ち込まれていたことは容易に想像できる。

原理は氷と塩を入れた金属製のシリンダー容器を回転させて冷やすことにあり、アイスクリームの材料を本体に流し込み、シリンダー容器を回転させることによって、機器の中で冷えたシリンダー容器の一部分が液体の材料と接し、シリンダー容器の表面にアイスクリームが凍りつく仕組みになっている。

図-40 に示した製造機のうち、三重県立総合博物館が所蔵している製造機は昭和初期のもので、斬新なデザインでドラムが横型になっている。図-41 はこの製造機の説明文を示したもので、アイスクリームのレシピと作り方が《牛乳一合、鶏卵二ケ、砂糖（大匙）二杯、コンスターチ（大匙）二杯をよく混ぜて、とろ火であたためた後、水で冷却し、お好みの香料を2～3滴入れ、そしてこのアイスクリーム製造機を用いるのです。》と書かれている⁹⁹⁾。（図-41）



作製：明治21年頃
（横浜都市発展記念館所蔵）



昭和初期作製
（三重県立総合博物館所蔵）

（図-40）日本で使用されていた手回し式のアイスクリーム製造器



(図-41) ポントンアイスクリーム製造機取扱説明書（日本アイスクリーム協会蔵）

IV. アイスクリーム製造の工業化に向けて

1) アイスクリーム製造の工業化の始まり

我国におけるアイスクリーム製造の工業化を最初に成し遂げたのが、富士食品工業株式会社（現 ㈱富士乳業：森永乳業㈱グループ）で、大正9年（1920）のことである¹⁰⁰⁾。米国製アイスクリームフリーザーを導入し、工業的にアイスクリームを東京深川で製造開始したのが始まりである。次いで、大正10年（1921）には極東煉乳三島工場がアメリカから輸入したウイザートパストライザーとCP社のフォート アキンソン横型ブライン フリーザーを据えつけてアイスクリームを製造し、製品は東京の三越の食堂や高級飲食店で販売した¹⁰¹⁾。

大正12年（1923）には、札幌の自助園農場（現 雪印メグミルク㈱）で自助園アイスクリームを製造、販売している¹⁰²⁾。

大正13年（1924）には志方農芸科学研究所（代表 志方貞三）がアラスカアイスクリームを製造し、主に京阪神地方で販売した。同じ年に明治製菓（現 ㈱明治）が東京の両国に専門工場をつくり、アイスクリームの製造、販売を開始した¹⁰¹⁾。

また、昭和3年（1928）、北海道製酪販売組合連合会（現 雪印メグミルク㈱）がアイスクリームの製造に本格的に乗り出し、昭和8年（1933）に大阪梅田で専門工場をつくって、製造、販売している¹⁰²⁾。

2) 大正末期から昭和初期かけて米国式アイスクリームの製造に貢献した人々

上記1) で記した工業化への道程で特に米国式アイスクリームの日本への導入に貢献した人々として、(a) 国生義夫、(b) 佐藤 貢、(c) 沖本佐一の三氏について触れてみたい。

(a) 国生義夫

明治 25 年（1892）、鹿児島市に生まれ、鹿児島高等農林学校（現 鹿児島大学農学部）を卒業し、大正 6 年（1917）に農商務省による海外実業練習生に選抜され、渡米、ケンタッキー州立農科大学とコーネル大学で酪農について研修を受けた。4 年間の研修を終え、大正 12 年（1923）に帰国し、東京菓子（現 株式会社明治）に入社した。昭和 30 年（1955）、明治乳業（現 株式会社明治）社長に就任、以後会長を務めた。

国生はアメリカにおけるアイスクリーム製造について原料の衛生管理、成分組成等について徹底的に学び、かつ当時最先端の製造設備を見て回り、日本におけるアイスクリームの工業的製造法の導入と確立に大きな足跡を残した。彼が導入した原料組成は、全乳 25.55%、加糖煉乳 32.5%、クリーム 15.65%、蒸留水 26.3% というもので、ゼラチンやガム粉等は 0.5% を超えてはならないというものであった^{101,103)}。

(b) 佐藤 貢

明治 31 年（1898）、札幌市に生まれ北海道帝国大学農学部（現 北海道大学農学部）を卒業後、米国オハイオ州立大学で細菌学と乳学を学び、大正 11 年（1922）に帰国した。日本で本格的なアイスクリーム製造の工業化を軌道に乗せたいとの思いからアメリカ式の乳脂肪 8%、全固形 36% ぐらいの製品を目指し、帰国して自宅の自助園牧場で三色ブリックアイスクリームである「自助園アイスクリーム」(図-42) を誕生させた。



(図-42) 自助園のアイスクリームの広告

彼は原料に生クリームを、安定剤にゼラチン、そして香料にバニラを用いた。これまでの日本のアイスクリームは安定剤としてコンスターチとか鶏卵が使われていたのでゼラチンの使用は画期的な方法であった^{104,105)}。「自助園アイスクリーム」は爆発的な人気を博し、アメリカ生まれの自助園三色アイスクリームは北海道で盛名を馳せた。

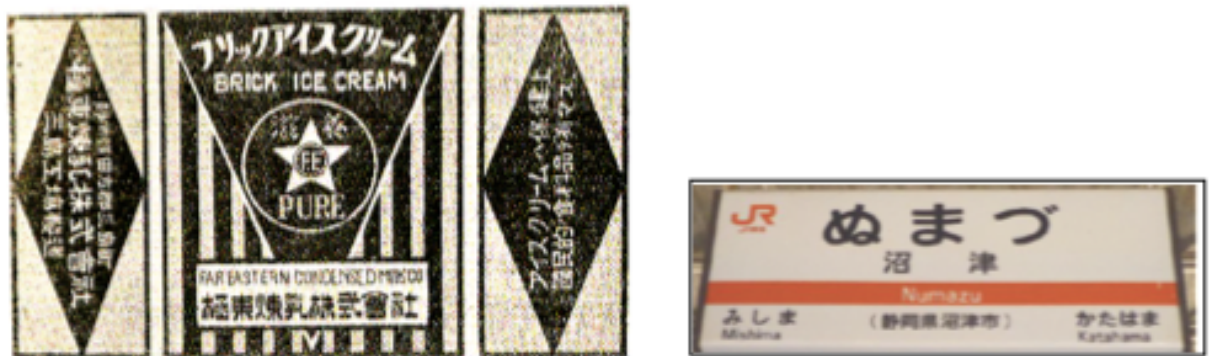
なお、佐藤は昭和 25 年 (1950) に初代の雪印乳業(株) (現 雪印メグミルク(株)) の社長に就任した。

(c) 沖本佐一

明治期から大正期につくられていたアイスクリームの多くは西洋料理のコックが聞き伝えでつくっており、原料には牛乳を基礎として鶏卵が使われていた。そうした時代、つまり大正期に北海道大学帝国大学で乳製品製造学を学び、その後アメリカに渡って、イリノイ大学で乳製品の講座を担当していたルーイ

(H. A. Ruehe) 教授や “Principle and Practice of Ice Cream Making” の著者として有名なバーモント大学のウオッシュバーン (A. W. Washburn) に学び、帰国した。帰国後、極東煉乳 (現(株)明治) に迎えられてアイスクリームの製造を手掛け、軌道に乗せることに成功している。

沖本佐一の回顧録¹⁰¹⁾によると、その頃 (昭和初期)、鶏卵をアイスクリームの製造に使うことは当たり前とされ、使わなければより良いアイスクリームはできないとする人達が大勢いたと云う。加えて、乳固形分の少ない当時のアイスクリームは保形性が悪く、すぐに溶けてしまうというのが常識化しているとき、沖本の目指した乳固形分と乳脂肪分を高くしてブリック アイスクリームのようにきちんと立法体に仕上がっている溶けにくいアイスクリームは当時大変珍しがられたと記している (図-43)。沖本らによる溶けにくいアイスクリームの製品化の成功はアイスクリームそのものの販路を広げることに繋がり、極東煉乳の工場があった静岡県三島町 (現 三島市) に近い国鉄 (現 JR) 沼津駅において全国で初めてアイスクリームの駅売りを可能にした。



(図-43) 沼津駅で販売したブリックアイスクリームの容器

3) 戦後における法規の整備

戦後、牛乳、乳製品の自由販売が復活してアイスクリームも漸く日の目を見ることになったものの、当時店先で売られていたアイスクリームは品質面でも衛生面でも玉石混交の状態であった。そうした中、昭和 25 年 (1950) に厚生省 (現 厚生労働省) により「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」(「乳等省令」) が制定公布され、アイスクリームの規格が初めて法律で規定された。

同省令は従来食品衛生法施行規則の告示に示された牛乳・乳製品に関する各種の規定を一本にしたもので、アイスクリームを乳製品に含めて一括冷凍乳菓としたものであった。その後、「乳等省令」に規定されたアイスクリーム類に関する成分規格はこれまでの商習慣や流通慣習と合わない部分があり、何度も改正を余議なくされ、「乳等省令」が初めて施行された昭和 26 年 (1951) から約 20 年が経過した昭和 46 年 (1971) になってやっと今日の内容に落ち着いた。

表-1 にアイスクリーム類に関する現行の「乳等省令」、「食品衛生法」(昭和 22 年 (1947) 法律第 233 号) による成分規格を示した。また、昭和 50 年 (1975) には「アイスクリーム類及び氷菓の表示に関する公正競争規約」(註-17) と「公正競争規約施行規則」が公正取引委員会により受理され、今日に至っている。

(註-17) 公正競争規約：景品表示法第 31 条の規定により、公正取引委員会及び消費者庁長官の認定を受けて、事業者又は事業者団体が表示又は景品類に関する事項について自主的に設定する業界のルールである。

乳等省令（アイスクリーム類）

種 類	乳固形分	うち乳脂肪	総菌数	大腸菌群
アイスクリーム	15.0%以上	8.0%以上	10万以下	陰性
アイスマルク	10.0%以上	3.0%以上	5万以下	陰性
ラクトアイス	3.0%以上	—	5万以下	陰性

食品衛生法（一般食品）

氷 菓	上記以外のもの	1万以下	陰性
-----	---------	------	----

（表-1）アイスクリームの成分規格に関する法令

なお、昭和 50 年（1975）に日本食品衛生協会が『アイスクリームの衛生』¹⁰⁹⁾（図-44）を刊行し、当時の厚生省乳肉衛生課長の岡部祥治が序文を執筆している。アイスクリームの製造、衛生、関係法規、さらには諸外国のアイスクリーム規格が記載され、業界の技術者を対象にしたハンドブックとなっている。



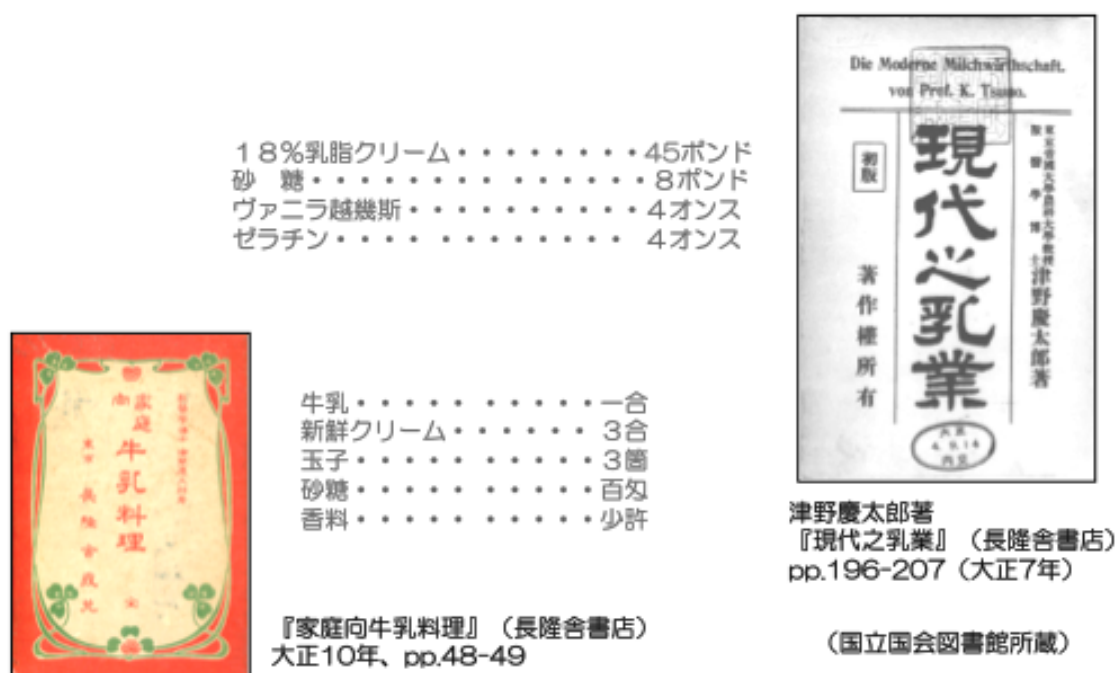
第1章	アイスクリーム製造の概要
第2章	アイスクリーム製造の衛生
第3章	アイスクリーム類関係の衛生法規
第4章	諸外国のアイスクリームの規格

（付）
 食品衛生法
 食品衛生法施行令
 食品衛生法施行規則
 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令
 食品、添加物等の規格基準
 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律
 不当景品類及び不当表示防止法

（図-44）日本食品衛生協会編：『アイスクリームの衛生』（昭和 50 年）

4) アイスクリームに関する明治、大正、昭和期の専門書（和書）

明治、大正、昭和期を通じて我国で刊行された牛乳乳製品に関する学術専門書は数多くあるが、アイスクリームが記載された我国最初の学術専門書は、東京帝国大学教授の津野慶太郎（獣医学）が著した『現代之乳業』（大正7年）（1918）（図-45）である。



（図-45）津野教授のアイスクリームに関する著書と、
掲載されているアイスクリームのレシピ

この本は津野教授の東京帝国大学での講義稿本を収録したもので、第3篇にアイスクリームの項があり、アイスクリームの沿革、種類、製造法が記されている¹⁰⁷⁾。また、同教授は、大正10年（1921）に『家庭向牛乳料理書』と題する本を出版し、国民の生活改善と糧食問題の解決の為に牛乳、乳製品が各家庭で消費さ

れることを奨め、今見ても興味深い内容になっており、家庭でできるアイスクリームの造り方も記されている¹⁰⁸⁾。

大正7年(1918)には先述の沖本佐一による『アイスクリーム 附 ソーダ、ファウンテン、ドリンクス』(図-46)¹⁰⁶⁾が刊行されている。本書はアイスクリームを題名にしたアイスクリーム単独の我国で最初の学術専門書である。



(図-46) 沖本佐一著：『アイスクリーム 附 ソーダ・ファウンテン・ドリンクス』

(明文堂、昭和5年)

一方、前述したように「乳等省令」が初めて施行された昭和26年(1951)から約20年が経過した昭和46年(1971)になって、やっと今日の内容に落ち着いた。それと呼応して1960年代から1970年代にかけて日本におけるアイスクリームの工業的生産はいよいよ本格的になってきた。

また、アイスクリームに関する本格的な専門書が出版されたのもこの時期である。代表的なものとして乳業技術編集委員会編集の『乳製品製造Ⅱ』¹¹⁰⁾と、津郷友吉(東大)が監修した『乳製品工業』¹¹¹⁾(図-47)を挙げることができる。前者の編集委員は津郷友吉、中西武雄(東北大)、大条方義(日獣大)らである。それぞれのアイスクリームの項は150頁を越す頁数で書かれている。これらの専

門書は翻訳書とは異なり日本人科学者、技術者らが執筆した本格的なアイスクリームに関する専門書（和書）であり、70年代以降の我が国におけるアイスクリームの工業的生産の本格化に大きく貢献した名著である。

	<p>編集者 津郷友吉（東大） 中西武雄（東北大） 大条方義（日獣大） 前野正久（森永） 河路五郎（明治） 今村正男（雪印） 守尾盛秀（乳業協会）</p>		<p>監修者 津郷友吉（東大）</p> <p>アイスクリーム 執筆者 pp.48-187 山口裕也（明治） 加藤 護（明治） 高橋直也（明治）</p>
<p>『乳製品製造 II』 朝倉書店 (1963)</p>	<p>アイスクリーム 執筆者 pp.215-378 小平俊平（明治） 前田正巳（明治）</p>	<p>『乳製品工業』（上巻） 地球出版 (1972)</p>	

（図-47）今日のアイスクリームの隆盛に貢献したレジェンド的学術専門和書

安政5年（1858）に日米修好通商条約が締結され、遣米使節団一行が米国アイスクリームという未経験の味に出会ってから約100年間、適正な原材料の活用とアイスクリーム製造機械の進歩の中で試行錯誤を繰り返しながら、ようやく今日、人々が口にしているアイスクリームができ上がったのもこの時期であった。

V. 引用文献

- 1) 日本アイスクリーム協会編 : 『あいすくりいむ物語』 (徳間ジャパン)、p. 34 (1967)
- 2) 郭 伯南他著 : 『中国文化のルーツ 下巻』 (東京美術人民中国雑誌社)、p. 37-44 (1989)
- 3) マルコ ポーロ : 『完訳東方見聞録』 (愛宕松男訳注) (平凡社) 55-56 (1979) .
- 4) ロウラ ワイズ著 : 『アイスクリームの歴史物語』 (竹田円訳) (原書房)、15 (2012)
- 5) <http://www.fantasticflorence.com/2011/05/25/bernardo-buontalenti-first-inventor-of-the-gelato/>
- 6) Tony May : “Italian Cuisine” (Tony May Group Inc.) 302-303 (2001)
- 7) 富田 仁 : 『西洋料理がやってきた』、東京書籍、181-189 (1983)
- 8) 森田由紀 : 私信 (2018)
- 9) Dictionnaire Oeconomique, Noel Chomel, 1709
- 10) 森田由紀、細野明義 : 酪農乳業史研究、11, 29-41 (2015)
- 11) Dictionnaire Oeconomique, Noel Chomel, 1767
- 12) Manon Foppens : La Nouvelle Cuisiniere bourgeoise, suivie de l’Office à l’ usage de tous ceux qui se mêlent de dépense de maisons, 1786.
- 13) Alexandre Dumas : Grand dictionnaire de cuisine, 1873
- 14) 橋川紀夫 : 「都祁の氷室」 奈良歴史漫歩 No. 050 (2006) .
- 15) 冷泉家時雨亭叢書『明月記(一)』 (復刻版) 朝日新聞社、p. 9 (1993)
- 16) 鈴木牧之 編撰・京山人百樹 刪定・岡田武松 校訂 : 『北越雪譜』 (岩波文庫) p. 202-203 (1991)

- 17) 喜多川季莊 : 『類聚 近世風俗志』 (上)、国学院大学出版、 p. 174、
(1908)
- 18) 畑 政歳 : 「日本冷凍史」に遺る先達の人々 (1)、冷凍、p. 82 (953)、
279-356 (2007)
- 19) 小泉孝・小泉和子 : 『銀座育ち—回想の明治・大正・昭和』 (朝日撰書)、
pp. 59-61 (1996)
- 20) 粟屋良馬 : 総説 日本冷凍史 (2)、冷凍、46 (520)、 pp. 18-21 (1941)
- 21) 石井研堂 : 『改訂 増補 明治事物起原』、春陽堂、pp. 721-725 (1944)
- 22) 小諸藩御用部屋日記『安永之日記』 (牧野勝兵衛) 安永 3 年 (1774) 6 月
朔日
- 23) 斎藤多喜夫 : 『幕末・明治の横浜 西洋文化事始め』(明石書店)、pp. 128-135
(2017)
- 24) 横浜開港資料館編 : 『横浜もののはじめ考』、横浜開港資料普及協会、
pp. 54-56 (1988)
- 25) 田口哲也 : 『氷の文化史』 (冷凍食品新聞社)、 pp. 106-204 (1994)
- 26) 昭和女子大学食物学研究室編 : 『近代日本食物史』、近代文化研究所、
pp. 817-819 (1971)
- 27) 氷室会社報告 : 『東京日日新聞』 (明治 5 年 5 月 7 日)
- 28) 長塩哲郎 : 『京都氷業史』、全国事業新報社、pp. 1-58 (1939)
- 29) 皆川重男編 : 『氷業史資料文献目録』、龍紋氷室 (1966) .
- 30) 湯本豪一 : 『明治事物起源事典』 (柏書房) pp. 292-293 (1996)
- 31) 秋萍居士 : 「小西湖佳話」 (「花月新誌」 (朝野新聞社発行) 第 94 号、
明治 13 年 4 月 20 日発行)

- 32) 冷凍と空調の歴史
https://pub.nikkan.co.jp/uploads/book/pdf_file4ce5cf1e26d92.pdf#arch=%27E5%86%B7E5%87%8D%E6%A9%9F%E3%81%AE%E6%AD%B4E5%8F%B2%27
- 33) 岡本哲志 : 『銀座一土地と建物が語る街の歴史』 (法政大学出版会)、p. 64 (2003) .
- 34) 日本冷凍史編集委員会編 : 『日本冷凍史』、日本冷凍協会、pp. 462-480 (1975)
- 35) 河瀬蘚北 : 『現代之人物観 無遠慮に申上候』 (二松堂)、 pp. 181-182 (大正 6 年)
- 36) 東京市京橋区役所編 : 『京橋區史』、pp. 1182-1185 (1942)
- 37) 村瀬敬子 : 『冷たいおいしさの誕生』、論創社、pp. 46-51 (2005)
- 38) 【広告】 廿世紀冷蔵器、『東京日日新聞』 (明治 41 年 6 月 9 日)
- 39) 【広告】 人造氷の広告、『朝野新聞』 (明治 16 年 7 月 26 日)
- 40) 不潔氷製造販売に対する取締り『朝野新聞』 (明治 11 年 9 月 22 日)
- 41) 日米修好通商百年 記念行事運営会編 : 『万延元年遣米使節史料集成』 (風間書房)、第 1 巻、p. 113 (1961)
- 42) 『遣外使節日記纂輯 I』 (東京大学出版会)、p. 268 (1971)
- 43) 玉蟲左太夫誼茂 : 『航米日誌』、万延元年
《『日本思想大系』 66 巻 西洋見聞集、岩波書店、p. 93、 (1974 年) 》 .
- 44) 松戸市戸定歴史館編 : 『プリンス・トクガワ』 (2012)
- 45) 明治屋本社編集室編 : 『明治屋食品辞典』 (食料編上)、pp. 3-12 (1963)
- 46) 小菅桂子 : 『につぽん洋食物語大全』、ちくま文庫、pp. 315-332 (2017)
- 47) 成島柳北 : 『幕末維新パリ見聞記』 (井田進也 校注) (岩波書店)、p. 17 (2009)
- 48) 太田久好編 : 『横浜沿革誌』 (復刻版) (百話社) p. 130 (1940)

- 49) 森永乳業(株) : 『アイスクリームの本』(東洋経済新報社)、pp. 1-68 (1986)
- 50) 日米協會編 : 『萬延元年第一遣米使節日記』(日米協會)、p. 404 (1977)
- 51) 幕府遣米使節随伴艦 咸臨丸乗組員名簿、
http://kanrin-maru.org/kanrin_material/1860_crew/crew_list_for_usa.html
- 52) 加藤護 : “甘味発掘 あいすくりん史”、日本経済新聞 (昭和62年4月20日) (文化欄)
- 53) アイスクリーム協会編 : 『アイスクリームのあゆみ』、pp. 10-23 (2017)
- 54) 出島松翁述・藤波芙蓉編 : 『出島松造 自伝』、pp. 1-40 (1919)
- 55) E. S. モース(石川欣一訳) : 『日本その日その日 2』(東洋文庫172)、平凡社、pp. 3-40 (1972)
- 56) Georges Bigot : 『東京芸者の一日』(復刻版)(図書月販)、p. 6 (1974)
- 57) 山本道子・山本馨理 : 『村上開新堂 I』(講談社)、pp. 18-59 (2014)
- 58) 池田文痴菴編 : 『日本菓子史』、日本洋菓子協会、pp. 401-438 (1960)
- 59) 吉田菊次郎 : 『西洋菓子 彷徨始末』、朝文社、pp. 115-150 (2006)
- 60) 鹿鳴館での晩餐会献立表 :
<https://search.yahoo.co.jp/image/search?rkf=2&ei=UTF-8&gdr=1&p=鹿鳴館献立表>
- 61) 村上菊一郎、吉氷清 : 『秋の日本』(角川文庫) p. 67、70 (1953)
- 62) 芥川龍之介 : 『舞踏会』(日本文学全集28 芥川龍之介集)、集英社 (1966)
- 63) 中央区図書館編 : 『中央区年表』、p. 54 (1966)
- 64) 中央区教育委員会 : 『中央区の文化財一史跡・旧跡記念碑一』、p. 55 (1975)
- 65) 東京都中央区役所編 : 『中央区史 下巻』、pp. 973-976 (1933) .

- 66) 柴田宵曲 : 『氷菓漫筆』(『柴田宵曲文集』第5巻、(小澤書店)、pp. 464-465 (1991))
- 67) 中央区図書館 : 『Jr. 中央区歴史・文化づかん』、p. 94 (2013)
- 68) 銀座六丁目町会 : 『銀座六丁目小史』銀座六丁目町会、pp. 25-27 (1983)
- 69) 仲田定之助 : 『続・明治商売往来』、青蛙房、pp. 158-159 (1974)
- 70) 野口考一 : 『明治の銀座職人話』(青蛙房)、pp. 147-148 (1983)
- 71) 石角春之助 : 『銀座秘録』(東華書荘)、pp. 139-142 (1937) .
- 72) 安達 巖 : 『たべもの伝来史』、柴田書店、pp. 347-348 (1975)
- 73) 【広告】西洋御菓子、『読賣新聞』(明治11年7月24日)
- 74) 【広告】御菓子調進所、『東京日日新聞』(明治12年7月12日)
- 75) 【広告】麻布風月堂の喫茶“夏見世”開店の報告、『時事新報』(明治26年7月9日) .
- 76) 和歌森太郎 : 『たべものの歴史』、雄山閣、p. 230 (1958)
- 77) 資生堂編 : 『資生堂百年史』、資生堂 (1972)
- 78) 戸矢里衣奈 : 『銀座と資生堂』(新潮社)、p. 17, 105 (2012)
- 79) 饗庭篁村 : 『人の噂』(明治文学全集 26)、筑摩書房、p. 46 (1981)
- 80) 正岡子規 : 『みざり車』、
《『子規全集』(第十巻)、アルス、pp. 474-479、(1924)》
- 81) 土井中 照 : 『大食らい子規と明治』、アトラス出版、pp. 176-177 (2017)
- 82) 寺田寅彦 : 『銀座アルプス』(角川書店)、p. 29 (1945)
- 83) 高橋源一郎 : 『日本文学盛衰史』(講談社)、pp. 645-646 (2004)
- 84) 村井玄斎 : 『食道楽』(下)(岩波文庫)、pp. 180-185 (2006)
- 85) 長友麻希子 : 『にっぽん食探見』、京都新聞出版センター、pp. 64-65 (2007)

- 86) 夏目伸六 : 『父・漱石とその周辺』、芳賀書店、pp. 155-156 (1967)
- 87) 宮沢賢治 : 『宮澤賢治全集』 (第 15 巻 書簡)、筑摩書房、pp. 126-12 (1995)
- 88) 柴田宵曲 : 『氷菓漫筆—アイスクリームと文學』 (東京都アイスクリーム協会) (1964)
- 89) 齊藤緑雨 : 『みだれ酒』 「おぼえ帳」 (博文館)、p. 300 (1898)
- 90) 柴田宵曲 : 『明治の話題』 (『柴田宵曲文集』 第 5 巻、(小澤書店)、pp. 207-211 (1991)
- 91) 柴田宵曲 : 『明治風物詩』、有峰書店、pp. 26-28 (1971)
- 92) 徳川昭武 : アイスクリームレシピ (松戸市戸定歴史館 齊藤洋一館長私信)
- 93) 渡邊修次郎 : 氷菓子 (アイスクリーム) の製法、農業雑誌 61 号、pp. 249-250 (明治 11 年 7 月 25 日)
- 94) 吸々夫 : 素徒西洋料理法第四回、東洋學藝雑誌、3 4 号、pp. 125-126 (1884)
- 95) 大橋又太郎 : 『西洋料理法』、博文館、pp. 24-25 (1896) .
- 96) 家田啓造 : 『西洋料理法』 (私費出版) p. 98 (1907)
- 97) 宇野弥太郎 : 『西洋料理大全』、大倉書店、pp. 708-709 (1911)
- 98) Nancy Johnson のアイスクリーム製造器の発明 (1843) 、
<http://bit.ly/2PBcYCs>
- 99) 昭和初期のアイスクリーム製造器 (手回式) 、
<http://www.bunka.pref.mie.lg.jp/MieMu/82872046559.htm>
- 100)
fujinyugyo.jp/files/saiyou/files20160316172622.pdf
- 101) 沖本佐一 : 冷凍、47 ((537)), pp. 19-27 (1972)

- 102) 雪印乳業（株）営業史編集事務局編：『雪印乳業営業史』（第一巻）、pp. 62-93（1988）
- 103) 国生義夫：アイスクリーム販売、pp. 5-10（1970）
- 104) アイスクリーム協会編：『アイスクリーム図鑑』、pp. 54-63（1996）.
- 105) 佐藤 貢：アイスクリーム販売、pp. 21-25（1970）
- 106) 沖本佐一：『アイスクリーム（附）ソーダファウンテンドリンク』（明文堂）（1930）
- 107) 津野慶太郎：『現代之乳業』（長隆舎書店）、pp. 196-207（1921）
- 108) 津野慶太郎：『家庭向牛乳料理』（長隆舎書店）、pp. 48-49（1921）
- 109) 日本食品衛生協会：『アイスクリームの衛生』（1975）
- 110) 乳業技術編集員会編：『乳製品製造Ⅱ』（朝倉書店）、pp. 215-378（1965）
- 111) 津郷友吉監修：『乳製品工業（上）』（地球出版）、pp. 48-187（1972）

(以上)