氷屋ぞめき

古川緑波

青空文庫

近頃では、アイスクリームなんてものは、年がら年中、どこででも売っている。そば屋にさえも、アイスクリームが、あるという。

私たちの子供のころは、アイスクリームなんてものは、むろん夏に限ったものだったし、そうやたらに売っているものではなかった。

中流以上の家庭には、いまの電気洗濯機がある程度に、アイスクリームをつくる機械があって、時に応じて、ガラガラとハンドルを廻して、つくったものである。

そのころのアイスクリームってもの、どういうものか、今のより、ずっと黄色かった。卵がうんと入っているように見せて、そんな色を着けたのかも知れない。

映画館の中売りが売って歩いたのは、正にその黄色で、牛乳も何も入っていない、名前も、アイスクリンだった。

アイスクリームよりも、もうちょっと安いのが、ミルクセーキ。

これはたいていの氷屋に、一種の運動機具のごとき機械があってこれも手廻しで、註文に応じて、つくった。

アイスクリームも、ミルクセーキも、その名は、そのまま今も残っているが、味は全く違ったものになった。昔のは、もっと原始的な味だったが、素朴でよかった。

硝子（ガラス）の玉をつないだ、氷屋ののれんも、今はあんまり見られなくなったが、昔は、氷屋のの

れんから夏が来たものだった。

大阪の氷屋と東京のと、どう違うか？

東京では、コップの底に、タネモノ（シロップなり小豆なり）を入れて、その上へ、氷をかいて積み上げる。

大阪では、（小豆なんかは、やっぱり底にあったかな？）氷をかいて山にして、その上からシロップをかける。

見た目は、赤や青で美しいが、私たちは、やっぱり東京流がいい。

大阪といえば、ミルキンというのがあるのを御存知かしら。ミルキンとは、ミルク金時の略。金時とは、東京でいう氷小豆だ。その氷小豆の上から、ミルク（牛乳のところもあるが、コンデンスミルクを溶いたものが多い）を、ジャブジャブと、かけたもの。

こいつは、くどいだろうと思ったが、ちょっと試みると、確かにくどいけれど、うまい。

でも、お代りしたら、きっと腹を下すだろうと思った。が、意地きたなしの僕は、お代りをした。そして、予想通り腹下しをした。

大阪の氷屋に、「すいと」と書いてあった。

「すいと」とは何だろう。すいとんのことでもなさそうだし——と、きいてみたら、ところてんだった。

ところてんを、酢糸とは、シャレてる。

青空文庫情報

底本：「ロッパの悲食記」ちくま文庫、筑摩書房
1995（平成7）年8月24日第1刷発行
2007（平成19）年9月5日第3刷発行
入力：門田裕志
校正：仙酔ゑびす
2011年12月1日作成
青空文庫作成ファイル：
このファイルは、インターネットの図書館、青空文庫（http://www.aozora.gr.jp/）で作られました。入力、校正、制作にあたったのは、ボランティアの皆さんです。

氷屋ぞめき

古川緑波

2026年10月1日　第二版

奥　付

発行　　青空文庫

URL　　http://www.aozora.gr.jp/
E-Mail　　info@aozora.gr.jp

作成　　青空ヘルパー　　赤鬼@BFSU
URL　　https://aohelp.club/
BiliBili　　https://space.bilibili.com/10060483

Special Thanks
　青空文庫　威沙

青空文庫を全デバイスで楽しめる青空ヘルパー http://aohelp.club/
※この本の作成には文庫本作成ツール『威沙』を使用しています。
http://tokimi.sylphid.jp/