

## 戦後初のかき氷

夏。じりじりと焼きつく日が始まると、きまってひょっこり街かどに顔を出す布製の看板がある。文字は「氷」の一字だけ。これが軒端にゆれていたりすると、「あ、夏だな」と思う。

昔はビールもアイスクリームも夏のものだった。今年も戸外のビール園は夏だけ開かれる。しかし品物は一年中売っているし、特にビールは一年を通じてアルコール飲料の主役になっていて、「夏しか飲まないのが普通だ」なんて言ったら変人あつかいされかねない。

でもかき氷だけは、やはり夏。こまかく削って初雪のようになった氷に赤いシロップ、青いふちどりのガラスの器(うつわ)とくれば、夏そのものがこの一杯に凝縮されているという感じではないか。

このかき氷を、札幌で戦後最初に再開したのは三越デパートではなかったか。確か昭和二十三年だったと覚えているのだが。戦後わずか三年、食糧事情もままならなかった頃に、よくまあ、かき氷の販売など出来たものだと思う。場所はデパートの屋上。そこで私は友人と二人で氷かきのアルバイトをした。その友人の父君が三越食堂のシェフだったので、旧制中学生だった私達二人をやとってくれたというわけだ。会計と給仕は食堂から若いウエイレスさんが何人かずつ交替でやってくれ、私達はもっぱら裏のエレベーターを使って氷を屋上にはこび、二十センチ角ほどの大きさに氷を切り、かき氷機にのせて手でハンドルをぐるぐる廻してかき氷を作るという肉体労働が受持ちだった。氷が珍しいせいもあって、いつも客があふれ、帰りがけにはハンドルを廻す右手が動かなくなるような重労働でもあった。

ただその友人が某有名映画女優の遠縁にあたる美男子で、美人ぞろいのウエイレスさんが競って手伝いに来てくれるのが、まぶしい位うれしいアルバイトだった。然し今になって思うのは、砂糖の無かったあの時代、シロップの味付けはどうしたのだろうか。また、氷はどうやって調達できたのか、不思議といえば不思議なのだ。かつては冬場、創成川の凍ったものを石造倉庫に保管しておいて夏に利用したという歴史もあるから、案外その氷は創成川のものだったのかもしれない。ともあれ私は、戦後札幌のかき氷職人第一号の荣誉(?)を担っていると思っている。