かき氷



かき氷（かきごおり、欠き氷）とは、氷を細かく削るか、砕いてシロップ等をかけた氷菓。餡（あん）やコンデンスミルクをかけたものもある。氷は古くはかんななどで粒状に削ったが、現在は専用の機械を用いる。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る.
日本では、かき氷を売っている店は氷旗（白地に赤い文字で「氷」と書かれた幟（のぼり））を掲げていることが多い。夏季に社寺（しゃじ）の境内で催される祭礼（さいれい）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（えんにちもの）の一つであり、夏の風物詩のひとつである。夏の季語としても扱われる。

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」に由来する。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）」などとも呼ばれる。

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る。「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ある。日本ではシロップをかけたかき氷を指すことが多いが、「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る。

歴史

史実上の記録は平安時代に清少納言の『枕草子』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（つた）の樹液または甘茶蔓（あまちゃづる）の茎の汁）をかけたとして「削り氷に

あまづら入れて、新しき金鋺（かなまり）に入れたる」と記述されている。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あった。

1869 年（明治 2 年）、神奈川県横浜にある馬車道（ばしゃみち）で町田房造（まちだふさぞう）が初めての氷水店を開店（日本においてアイスクリームを発祥させた店でもある）。

器

和風
涼しさを演出する透明なガラスや切子（きりこ）の広口の器を用いることが多い。氷が溶けにくいように、肉厚の陶器の井が用いられることもある。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。

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る。

発泡スチロール　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場合が多い。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。

シロップの種類



イチゴシロップ



メロンシロップ

レモンシロップ

ブルーハワイ

※青色のシロップでカクテルのブルー・ハワイを連想させる。レモン・オレンジ等の香料が使われ、同じく寒色系統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）アイスキャンディーに近い風味のものが多い。



コーラシロップ

水（すい）

※砂糖水（さとうすい）を略して水と言い、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。

「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。せんじと呼ばれるのは、愛知県、岐阜県、三重県であるが、語源は砂糖を煎じ煮詰めてシロップを作ったもの。

「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る。



マンゴーシロップ



オレンジシロップ

日向夏シロップ

レインボー
※いろんな色のシロップをかけた多色のもの。



濃縮乳酸菌飲料
カルピスなどの濃縮液。地域によってはそのまま「カルピス」と呼ばれることがある。

コーヒー
※濃く淹れたコーヒー。シロップや加糖練乳とともにかける。

黒蜜
黒糖を湯で溶かしたもの。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。

梅酒

アイスクリーム
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、茶筅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。

氷小豆（こおりあずき）
※水（すい）をシロップとして小豆餡を載せたもの。

雪（ゆき）
※砂糖をかき氷に振りかけたもの。



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。イチゴシロップなどとともにかけられる。

赤福氷（あかふくごおり）
※伊勢路の夏の風物詩の一つ。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。ほうじ茶が添えられる。



白くま（しろくま、氷白熊とも）
※発祥の鹿児島市周辺、および九州でよく見られる名物氷菓。ミカンやパイナップルの缶詰などの果物を盛り込み、アズキを乗せ、加糖練乳をかけたもの。



ぜんざい
※沖縄県の名物氷菓。金時豆を黒糖などで煮たものの上にかき氷をかける。

白雪（しらゆき）
※シロップ等を使用しない、プレーンのかき氷。

雪くま（ゆきくま）
※夏の猛暑で知られる埼玉県熊谷市で、町おこしの一環として、地元の水を利用したかき氷を考案 競作した。



コバルトアイス
※蜂楽饅頭が出しているかき氷。コバルトミルクと呼ばれる場合もある。主に熊本県をはじめとした九州付近では知られている。ブルーハワイと加糖練乳をかけたもの

みかん氷・パイナップル氷
※横浜スタジアムで売られているかき氷。缶詰ミカンもしくは缶詰パイナップルを乗せ、その上に缶詰のシロップをかけただけの、シンプルなもの。



焼き氷
※20 世紀初頭に通天閣前の喫茶店「白雨亭」に「焼き氷」の看板が掲げられていたことが確認された。当時で珍しかったカラメルソースをかき氷にかけたのではないかと推測されている。