

ギラギラと照りつける太陽の光。真夏の暑さにじっとしていられず、かき氷やアイスクリームなど、ひんやり冷たいお菓子を求める人間の行動は、今も昔もさほど変わらないのではないだろうか。

夏の定番、小倉アイスが生まれたのは、今からちょうど一世紀前の大正4年、文京区湯島での出来事。氷が高級品だった時代である。当時岩崎邸庭園近くで氷業を営んでいた「みつばち」創業者、嶋田当与は残り物の氷あずきの種を、「もつたいない」とアイスクリームをつくる桶に貯蔵しておいた。あくる朝、桶のフタを開けてみると、あずきは少し凍っている。試しに口に含んでみると、まあなんと、今まで食べたこともない味。砂糖を減らして新調したてのアイスクリーム製造機で混ぜてみると、キラキラしたこの上なくおいしいものができあがっていた。こうして偶然できたのが、百年経った今も人気の小倉アイスである。

材料は北海道産の大納言と砂糖、水だけ。乳脂肪分ゼロで、いたってシンプルな昔ながらのつくり方を今も守り続けている。モナカに挟んでいただくと、サクッと芳ばしい食感と、ひんやり口溶けのよい小倉アイスのやさしい自然な甘みで、夏の火照った体がクールダウンして、疲れも何処かへ飛んでいくようだ。

ちなみに小倉アイスの名付け親は、当時裏手の旦那さんでこくりようさんというお方だとか。「あずきの羊羹を、小倉羊羹というから、小倉アイスがよかろう」と名付け親を買って出て、めでたく命名された、というお話。

甘味処「みつばち」 文京区湯島
創業明治42年から百余年、氷あずきやあんみつなど、変わらない味を守り続ける甘味処の老舗です。 mitsubachi.tokyo

撮影：スクーデリア



菓子で綴る
東京歳時記。



目次

- 2 ◎菓子で綴る東京歳時記。
小倉アイス
- 3 ◎巻頭インタビュー：元気の源を聞いてみました
的川泰宣さん「宇宙工学者」
- 6 ◎大人の社会見学ルポ・舞台裏探検隊が行く！
東京メトロ・駅の舞台裏
- 8 ◎e！食同源
冷え解消を目指す。
- 10 ◎共済組合からのお知らせ
データヘルス計画のご案内
特定健康診査のご案内
人間ドックのご案内
掛金について／算出方法について
組合員への年金情報サービスについて
平成27年度中に60歳になる組合員の方へ
限度額適用認定証のご案内
被扶養者の要件確認について
公費医療助成の届出
掛金率の改定／第三者加害行為
貸付金借受中の方へ
森林セラピーのご案内
かがやきメイト通信
- 21 ◎東京都教育委員会からのお知らせ
メンタルヘルス対策事業のご案内
ライフプラン講習会のご案内
- 24 「汚職等防止強化・服務事故防止」月間
◎クイズ隠された東京を捜せ！
- 29
- 30



表紙の絵：夏 プールサイドで

いわしま あゆ
イラストレーター
東京生まれ。2003年よりグラフィックデザイナーとして活動。デザインプロダクションを経て2006年よりフリー。現在はイラストレーターとして活動する他、本の装丁や企業のデザインディレクションなどで活動中。第2回東京装画賞入選。