

氷の味

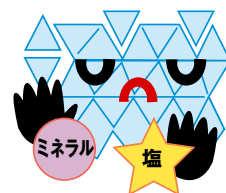
夏の渇いたのどを潤してくれる冷たいアイスキャンディーやかき氷。“^{あて}貴なるもの……^{けず}削り氷に甘葛^{ひ あまぐら}入れて、新しき金鏡^{かなまり}に入れたる”と、かの『枕草子』にもあるように、現在のかき氷に近いものは、すでに平安時代にはありました。当時は製氷機などありませんから、冬に池などから切り出した天然の氷を氷室^{ひ むろ}と呼ばれる穴で保存しておいて夏に味わうというのが、貴族たちの贅沢な楽しみだったようです。

さて、天然の氷といえば、北極海に浮かぶ氷もまさしく天然です。北極^{かいひょう}の海氷を口にするという機会はめったにないでしょうが、もし食べたとしたら、どんな味がするのでしょうか。やはり塩からい味なのでしょうか。

答えは No で、実は普通の氷と同じように、水本来の味しかしないのです。

その理由は海水が凍る過程にあります。水が氷になる、すなわち液体から固体に変化するということは、その物質を構成している分子の状態が変化することです。分子が離ればなれにならない範囲内で動き回っている状態が「液体」、決まった位置にいる状態が「固体」です。そして固体の中でも特に分子が規則正しく並んでいる状態を「結晶」といい、氷もこの結晶の一種です。

分子が規則正しく並ぶには、形の違う別の分子はじゃまになるため、同じ分子だけで結晶をつくり



水の分子が結晶をつくる

ます。海水が凍るときも、水の分子だけが結晶になっていきます。初めのうちは小さな結晶のかたまりがいくつもできて、そのすき間

に、結晶から外れた塩やミネラルなどを含む海水がたまっています。やがて長い年月の間に、小さな結晶どうしがつながって、さらに大き



な結晶ができていきます。そのとき、結晶と結晶のすき間がきっちり埋められて、中の塩などは大海に押し出されてしまいます。したがって北極の海氷を食べたとしても、塩味はしないのです。

それではアイスキャンディーの場合にはどうして味がするのでしょうか。それは、アイスキャンディーは海水が凍るときに比べると短い時間で凍らせているため、まだ小さな結晶のすき間に味のついた部分が残っている状態だからです。また海のようにそれが押し出されていく先がないため、口の中に入れた際、結晶（氷）の部分と味のついた部分を一度に味わうことができるというわけです。つまり氷そのものには本来、水の味しかないので。ちなみに北極以外の海氷は、夏になると融けてしまう「1年氷」でまだ新しいため、もし食べたなら、少し塩からい味が残っているかもしれません。

(平成 17 年 8 月)