

夏の食べ物・飲み物  
〜アイスクリームとビール〜

夏の定番の食べ物と飲み物といえ  
ば、アイスクリームとビールがその  
代表格。いずれも明治時代に登場し  
た夏の人気者です。当時は今のよう  
に気軽に購入できるものではなく、  
庶民がいつでも楽しめるようになる  
には少し時間がかかりました。アイ  
スクリームとビール、その値段の移  
り変わりと暮らしの風景の変化をみ  
てみましょう。

アイスクリームはいつから  
食べられている？

アイスクリームは夏真っ盛りの今の時  
期はもちろん、最近では真冬に食べる  
ことも珍しくありません。年を通して  
親しまれているアイスクリームはいつ

ろから食べられるようになったのでし  
うか。

古代ローマの皇帝が山から雪や氷を  
運ばせ、蜜などを混ぜ、嗜好品として  
愛飲したとか、乳を凍らせたアイスマ  
ルクの製法がマルコポーロによって中  
国からイタリアに伝わったとか、アイスク  
リームのルーツに関してはさまざまな説  
があるようです。

日本人とアイスクリームとの初めての  
出合いは、江戸時代末期にアメリカへ  
渡った幕府使節団が口にしたのが最初  
といわれています。実際に日本でアイ  
スクリームが製造されるようになったのは  
1869年（明治2年）の横浜でのこ  
と。まさに文明開化とともにその日本  
での歴史も幕を開けたといってい  
ましょう。

アイスクリームの種類と  
おいしさのヒミツ

アイスクリームは生乳や乳製品を主  
要原料として凍結させたものですが、一  
言で「アイスクリーム」と言っても、原  
料のうち、乳固形分や乳脂肪分が多く  
含まれている順に、アイスクリーム、ア  
イスミルク、ラクトアイスと呼ぶこと  
をご存知でしょうか。それぞれ、食品衛  
生法に基づき省令によって数値が決  
まっています。法律で言う「アイスク  
リーム」とは、なかなか定義が厳密な

ようですね。

さて、アイスクリームのおいしさとは  
何でしょうか？バニラ、チョコレート、  
抹茶などいろいろな味があります。が、  
ひとつには、口あたりの良さが挙げら  
れるのではないのでしょうか。攪拌しなが  
ら製造することによって、空気がたく  
さん含まれ、凍っていないがらまろやかな  
口あたりとなっているのです。「溶けか  
けたアイスクリームを冷蔵庫でもう一度  
凍らせたら味が落ちた」という経験が  
ある人もいるのではないのでしょうか。つ  
まり、おいしさの秘密は空気なのです。

アイスクリームの  
値段の移り変わり

たくさんの人に親しまれてい  
るアイスクリーム、現在は二つ  
数十円のものから数百円す  
る高級アイスクリームまで、  
値段も種類もさまざま  
ものが販売されています  
が、昔はいくらぐらいたっ  
たのでしょうか。

1869年に横浜で売り  
出された「あいすくりん」  
（アイスクリーム）は2分とい  
う記録が残っており、その72  
年後の1941年には農林省が  
公定価格を10銭と決めました。同  
じ時代の1940年、ハイカラなお菓子



のキャラメル（20粒入り）が同じ10銭  
で売られていました。そのときのうど  
ん・そばの値段は1杯15銭くらいです。  
ちなみにあんぱん1個は5銭くらい。  
うどん・そばと5銭しか変わらないア  
イスクリームは、高級食品だったことが窺  
えます。

そして1970年になると大体30円  
くらいの価格が一般的になりますが、一  
方でこのころから1個50円以上の高級ア  
イスクリームの消費が増えだしたよう  
です。ちなみにこのころは、銀座の高級店  
で供されるアイスクリームは150円、  
コーヒー1杯は100円くらいでした。

1965年に2万5000円前後だった大卒男子の平均初任給が、5年後の1970年には4万円前後とアップしていったことを考えると、50円以上の高級アイスクリームの人気も、こうした嗜好品に庶民がお金をかけられるような時代に入ったことの表れかもしれませんね。

## もうひとつの夏の定番 ビール

アイスクリームが主に子どもたちに人気の夏の味覚とすれば、大人の夏の



定番はビールではないでしょうか。いったいビールはいつごろから作られていたのでしょうか。

ビールの誕生には諸説ありますが、その歴史は古く、紀元前4000年以上前までさかのぼると言われています。メソポタミア文明の時代、すでに穀物栽培や家畜の飼育が行われていたが、発芽した麦から作った粥などが自然に発酵したものがビールのルーツとされています。

## ビールの値段と広まり

ではビールはどのように日本で広まっていったのでしょうか。記録によると1870年（明治3年）

に横浜で日本初めての本格的ビールの醸造が始まったとされています。アイスクリームに続いてビールも横浜が発祥のようです。このときに製造開始されたビールはその7年後の1877年に大びん一本（600ml強）が16銭で販売されています。一時期30銭となるなど多少変動はあるものの、明治が終わる1912年まで30年以上にわたり13〜25銭の間を上下しています。

この間、1890年代の終りには、日本でもビアホールが東京や大阪に誕生しました。1899年に東京・銀座にオープンしたビアホールは、まだビールが人々に普及していない時代、工場直送の出来たてのビールを味わってもらい、そのおいしさを知ってもらうことが目的だったようです。40坪と小さなお店で、ジョッキに注がれたビールは500mlで10銭。小売価格と比べるとお得な感じがしますね。

ビールの価格は大正時代に入ると24〜55銭とやや上昇し、昭和に入り1939年（昭和14年）からは政府が取り決めた価格となり、1944年には1円を超えました。ただ、戦時下では、生産量が減少し配給制となり、ビールを楽しむ余裕もなかったのではないのでしょうか。戦後、1947年には10円を超えますが、この年には年の間に7円から40円と5倍強に上昇しています。1949年からは100円を超える価格が一般的になり、その後高度経済成長と歩調を合わせるように、十数年の間に200円超へと上昇カーブを描いています。そしてバブル期には300円を超え、現在では大びん1本300円代となっています。

夏のビールの風物詩といえればビアガーデンですが、これはいつごろ登場したのでしょうか。ビアガーデン自体はずいぶん昔からあったようですが、ビールや百貨店などの屋上につくられた

のは1953年のことで、高度成長期に全国に広がったといわれています。戸外の風を受けて仲間たちと飲むビールは、この季節ならではのストレス解消法です。

## いろいろなビール

ところでビールの定義とはなんでしょう。日本では、酒税法でビール、発泡酒、新ジャンル（第3のビール）の定義が定められています。とても簡単に言えば、原料における麦芽の使用量が3分の2以上ならビール、麦芽の使用量が3分の2未満なら発泡酒です。それ以外に、新ジャンルがあり、その他の醸造酒（麦芽不使用）とリキユールの2つに分類されます。

こうして現在は、さまざまな種類の商品が登場し、アルコール分も3〜8%と選択肢が増え、さらに外国銘柄ビールのライセンス生産品や外国産ビールなども加わり、バラエティー豊かなビールが楽しめるようになりました。

参考資料：「食品業界ビジネスガイド」日本食料新聞社「食生活データ総合統計年報」アークイブス出版、「小売物価統計調査20年報」総理府統計局、「食料産業統計年報」食品産業センター、「アイスクリーム図鑑」日本アイスクリーム協会、ビール酒造組合 など