

# HIRAGANA TIMES.



“SHAVED ICE” ALL YEAR ROUND

年がら年中、「かき氷」

ねん

ねん じゅう

ごおり

*Bitan  
more  
2021*



# A Tradition to Cool Down the summer 夏を冷やす風物詩



2021

Shaved ice

かき氷

こおり

© BUNTA iNOUE

Text: SAWAGUCHI Natsuki

文：澤口夏紀

ぶん さわぐちなつき

Kakigoori (shaved ice) is a typical Japanese summer food. The word "kaki" is derived from "かく," which means to shave off a piece of something hard.

日本の夏を代表する食べ物、かき氷。この「かき」は、固いものの一部を削ったり割ったりする「かく」に由来します。

In the past, a carpenter's tool called a *kanna* (Japanese hand planer) was used to shave ice. Today, shaving methods have diversified, creating differences in appearance, texture, and taste. Among these, the most popular remains the shaved ice that's thin and delicate, much like it was shaved with a *kanna*, and topped with a

syrup that makes the best use of colorful seasonal ingredients.

かつては、氷を削るのにかなという大工道具が使われていました。現代では削り方が多様化し、見た目や食感、味わいにも違いが生まれています。そんな中でも、やはり人気を呼ぶのは、かなで削ったような薄く繊細な氷に、いろとりどりの旬の食材をそのまま活かしたシロップがかけられたかき氷です。

The cover art for this issue is also reminiscent of just such a universal summer

tradition. It shows the respect for Japanese traditions and culture that Gakyojin BUNTA iNOUE has for them.

今回の表紙絵も、まさにそんな普遍的な夏の風物詩を思わせるもの。画狂人 井上文太氏の、日本の伝統や文化への敬意が表れています。

Fresh and refreshing iced sweets are well suited to the hot and humid Japanese summer.

高温多湿の日本の夏には、瑞々しく爽やかな氷菓がよく似合います。

# 自家製ソースとふわふわ

じ か せい



和 kitchen かな  
Wa-kitchen Kanna

催事  
限定

ROSA  
ローザ

Limited event only  
- Rosa -

"Wa-kitchen Kanna" is a Japanese restaurant nestled in a serene residential area of Setagaya City, Tokyo. Not only does it offer Japanese set menus that leverage the season's freshest ingredients, but it's also known for its enticing shaved ice served with homemade sauce. Patrons specifically visit this restaurant in droves for this icy treat. Particularly from mid-May onward, on weekends, and during the busy shaved ice season from July to September, the restaurant is so overwhelmed with demand for shaved ice that it sometimes pauses its regular meal service.

「和 kitchen かな」は、東京都世田谷区の閑静な住宅地にある和食レストランです。旬の素材を生かした和定食はもちろん、たくさんのお客さんを虜にしているのが自家製ソースを使ったかき氷。連日、かき氷目当てのお客がたくさん訪れ、特に5月中旬以降の土日と、かき氷の繁忙期となる7～9月は全日、食事の提供をお休みするほど。

The key to Kanna's shaved ice lies in its dedicated sauce made from seasonal ingredients. The classic strawberry sauce can be enjoyed not only on its own, but also paired with matcha or black tea, or topped with yogurt syrup and

mascarpone cream, offering unique flavors that are hard to find elsewhere. The fluffy, melt-in-your-mouth ice allows you to relish even richly flavored sauces such as tiramisu, sweet red bean soup, and purple sweet potato milk, without them becoming overly heavy, right to the last spoonful.

かなのかき氷の決め手は、旬の食材を使ったこだわりのソースです。定番のいちごソースも、いちご単体だけでなく、抹茶や紅茶とのあいかけ、ヨーグルトシロップとマスカルポーネクリームをプラストッピングしたものなど、他にはない味わいが楽しめます。ふんわりした口溶けの氷で、ティラミス、おしるこ、紫いも牛乳といったこってり味のソースも最後までさっぱり食べられます。

Shaved ice starts at 850 yen including tax.  
Reservations can be made up to two weeks in advance through the website.

かき氷は税込み 850 円より。ウェブサイトから2週間先まで事前予約できます。

<https://kanna-kakigori.jp/>



POPULAR SHAVED ICE WITH HOMEMADE SAUCE AND FLUFFY ICE

# 氷が人気のかき氷

ごおり

にん

き

ごおり



# 「かき氷」 年がら年中、

The highlight of Tokyo Midtown Yaesu, a large-scale complex that opened this spring in front of Tokyo Station, is a store called "Kakigoori (shaved ice) Collection Baton," where renowned shaved ice shops from all over Japan take turns appearing. The opening act featured Himitsudo, a specialized shaved ice store in Yanaka, Bunkyo City. This popular establishment is known for its hand-crafted syrup made from fresh fruits, attracting fans from across Japan. It's surprising to find a dedicated shaved ice store, but what's even more astonishing is that they operate year-round, serving customers not only in the hot summer months but also during the cold winter season. Regardless of the time of year, there is always a line of people eagerly waiting to indulge.

この春、東京駅の駅前に誕生した大規模複合施設、東京ミッドタウン八重洲の目玉は「かき氷コレクション・バトン」で、日本各地の有名かき氷店がかわるがわる登場します。オープニングを飾ったのは、文京区・谷中のかき氷専門店「ひみつ堂」。生の果物を使った手作りの蜜が特徴で、日本中からファンが訪れる人気店です。かき氷の専門店があるだけでも驚きですが、もっと驚くのは、夏だけでなく寒い冬も通年営業していて、いつ行っても行列ができています。

When I was a child, "shaved ice" was something we ate at summer festivals and often at home. We would shave with the ice made in the freezer with a shaved ice machine, which was available in every house in those days, and pour commercially available red-colored syrup over the ice. In the mid-summer afternoon, when the wind chimes hanging from the eaves of the houses were tinkling, the shaved ice that melted in my mouth was so cold that it cooled me down from the inside and made me feel comfortable. The shaved ice was also available at soba noodle restaurants. By the time I arrived home, about half of the shaved ice had melted, and I ate it

while laughing with my family, saying, "It's melted a lot."

私が子どもの頃、「かき氷」は夏祭りで食べるものであり、家でもよく食べました。冷凍庫で作った氷を、当時どこの家にもあったかき氷機でガリガリと削り、市販の赤い色のシロップをかけます。軒につるした風鈴がチリリンと鳴る真夏の昼間、口の中でヒュッと溶けるかき氷は、冷たくて身体が内側から涼しくなっていて心地よかったものです。お蕎麦屋さんのお前にもかき氷がありました。家に到着する頃には半分ぐらい溶けていて、「ずいぶん溶けてるね」と、家族と笑い合いながら食べました。

It has now become a year-round sweet treat. Specialty stores are particular about the type of ice, how it is shaved, and syrups, and offer a wide variety. Another reason for their popularity is that their appearance and the various toppings they are decorated with make them look good on Instagram. The creators' tireless creativity attracts customers, and there is always a line out the door at popular restaurants. There are even prices for a proper meal, such as over 2,000 yen.

"SHAVED ICE"





それが今や、年間通して食べられる  
スイーツになりました。専門店は、  
氷の種類や削り方、シロップにこだ  
わり、バリエーションも豊富です。ま  
た、見た目や、飾り付けられている  
さまざまなトッピングがインスタ映  
えするのも人気の理由のひとつでし  
ょう。作り手たちのたゆまぬ創意工  
夫はお客を集め、人気店はどこも行  
列が絶えません。2,000 円を超えるな  
ど、ちょっとしたご飯が食べられる価  
格のものまであります。

In fact, shaved ice has been enjoyed in Japan during the summer since the Heian period (8-12 centuries). Just imagine how precious and luxurious it must have been to preserve naturally formed ice during winter and savor it until summer. Then, during the Meiji period (19-20 centuries), shaved ice with brightly colored red and yellow syrups became a seasonal tradition.

実は、日本では平安時代（8～12 世紀）から夏にかき氷を食べていました。冬に自然にできた氷を夏まで

保存しておいて食べるなんて、どれほど貴重で贅沢なものだったかは、想像するに余りあります。そして明治時代（19～20 世紀）、赤や黄の色鮮やかなシロップがかけられたかき氷は季節の風物詩となりました。

In Sei Shonagon's essay "The Pillow Book," there is a line that says, "Shaved ice with amazura (sweetened kudzu) in it..." This refers to shaved ice with a sweet syrup made by boiling down a plant called amazura. In other words, it is considered an elegant delicacy. Additionally, a collection of laws and ordinances from the Heian period (794-1185) mentions the existence of ten "ice-houses," mainly located in Kyoto. These icehouses were huts built over dug-out holes where winter ice was stored until summer. In the past, they were guarded by watchmen called "Himuro-mori." The use of icehouses dates back to the Nara period (8th century), and the "Chronicles of Japan" even mentions the offering of ice to the emperor. The site is now home to the Himuro Shrine, dedicated to the deity protecting the ice.

清少納言の随筆「枕草子」には「削り氷にあまづら入れて……」とあり、削った氷に甘葛と呼ばれる植物を煮詰めて作った甘い汁を入れた「あてなるもの」、つまり上品なものと書かれています。また、平安時代の法令集には、「氷室」が京都を中心に 10 カ所あったとあります。氷室は穴を掘ったその上に作った小屋で、冬にできた氷を夏まで貯蔵しておくところです。かつては氷室守と言われる番人が見張っていました。奈良時代（8～世紀）にすでに使われていたようで、「日本書紀」には天皇に氷を献上したと記されています。

"ALL YEAR ROUND



## Fresh Strawberry Premium

### 生いちごプレミアム

なま



その地は現在、氷を守る神様をまつた  
氷室神社になっています。

Currently, only ice breweries in Japan produce this type of natural ice. After the summer season, the ice brewery starts preparing a dedicated "ice pond" and gradually draws water from the mountains during the extremely cold period. Once the ice begins to form, daily tasks such as sweeping away fallen leaves and inspecting the pond to prevent it from breaking due to the ice's expansion become crucial. After about two weeks, when the ice reaches a thickness of 14 to 15 centimeters, it is carefully cut out, pulled from the pond, and transported to the icehouse for storage. Most of these tasks are done manually, using tools that have been ingeniously crafted through generations. Once the first round of cutting is complete, the process of creating the second round of ice begins. As the ice slowly forms in the harsh natural environment, it not only becomes transparent and beautiful, but it also locks in the delicious taste of the water, resulting in an exceptional flavor.

こうした天然氷を作る蔵元は、現在、全国に数軒しかありません。夏が過ぎたら氷を作る専用の「氷池」の整備を始め、極寒の時期に山から少しずつ水を引きます。氷が張り始めたら毎日、何度も落ち葉を掃いたり、氷の膨張力で池

が壊れないように点検をするなど目が離せません。2週間ほど経ち、氷が14～15センチの厚さになったら切り出し、池から引き揚げ、細心の注意を払って氷室に運び込み、保存します。それら作業のほとんどが人力で、道具も代々工夫された手作りで。1回目の切り出しが終わると、2回目の氷づくりを始めます。厳しい自然の中でゆっくり氷になると、透明で美しい上に、水の美味しさが氷に閉じ込められ、その味は格別です。

In contrast to natural ice, pure ice, produced by ice companies, comes in various types depending on the source of water and the freezing process duration. Thanks to Japanese technology, this artificially created pure ice captures the fascination of people from abroad and is even exported to the U.S.

天然氷に対して、製氷会社が製造するのが純氷で、どこの水を使うか、どのくらい時間をかけて凍らせるかなどにより、種類は豊富です。日本の技術で人工的に作られた純氷は、海外の人も魅了し、アメリカにも輸出されています。

## Ujikintoki

### 宇治金時

う じ き ん と き



The current popularity of shaved ice began in the 1990s. It all started when "Shogetsu Ice-house" in Nikko City, Tochigi Prefecture, and others, recognized the excellence of natural ice. They opened their own shaved ice shop, which gained a reputation for its soft and fluffy texture, unlike the previous crunchy ones, and its syrup with a rich fruit flavor. In 2003, a year-round shaved ice specialty shop was born. Then, around 2011, specialty shops using natural ice were opened in Tokyo, and the trend quickly spread and took root in the city. Shaved ice has become particularly popular among women in their 20s who appreciate its resemblance to a parfait but with lower calories since it's made of ice. Some shops offer different daily menus and adjust the amount of sugar in the syrup according to the weather, ensuring high satisfaction among repeat customers.

今のかき氷人気は1990年代に始まりまいま。天然氷の素晴らしさに気付いた蔵元「松月氷室」(栃木県日光市)などが、かき氷の直営店を始めると、氷の食感がそれまでのシャリシャリではなくふわふわの口どけであることや、果汁感あるシロップが評判となりました。2003年には一年中営業するかき氷専門店が誕生。2011年頃から東京都内に天然氷



Chestnut  
Mont Blanc  
渋皮栗の  
しぶかわぐり  
モンブラン

を使った専門店がオープンすると一気に広がり、定着していきました。「パフェみたいだけど氷だからカロリーが低い」と、特に20代女子に人気です。お店によっては毎日違うメニューが並び、天候によってシロップの砂糖の量を変えたりするのでリピーターも大満足。

With an increasing range of options for the most crucial ice ingredient, improved shaving techniques, a wide variety of syrup ingredients, and a focus on different textures and flavor nuances, all stores are captivating the hearts of fans with their unique and original shaved ice creations. This fleeting delicacy that melts within minutes is infused with traditional craftsmanship, cutting-edge technology, and the passion of its creators.

一番重要な氷の選択肢が増え、削りの質も向上し、シロップにも多種多様な素材を使い、食感の違いや味わいのアクセントなどにもこだわり、どの店のオリジナリティにあふれたかき氷でファンの心をつかんでいます。数分で溶けてしまう儚い食べ物に、伝統の技と最新技術、そして、作り手の情熱が込められています。



Pistachio Berry  
ピスタチオベリー

Fresh Mango Premium  
生マンゴープレミアム  
なま

Text: IWASAKI Yumi  
文・岩崎由美  
ぶん いわさき ゆ み



<p><b>JAPAN Art</b></p> <p>02 Cover Story カバーストーリー</p> <p>04 Japan Style ジャパン スタイル</p> <hr/> <p><b>Hiragana Times EXPO</b></p> <p>34 World Pavillion ワールドパビリオン</p> <p>36 Japan + ×♡ ジャパン タス ケ アイ</p>	<p><b>Japan Trend</b></p> <p>28 Topics &amp; Events トピックス&amp;イベント</p> <p>30 JAPAN Products ジャパン 製品 せいひん</p> <p>32 Spotlight スポットライト</p> <hr/> <p><b>Live in Japan</b></p> <p>27 Free Online Dojo for Nihongodo 日本語道 無料 オンライン道場 にほんご どう むりょう どうじょう</p>	<p><b>JAPANese News</b></p> <p>10 News Review ニュースからまなぶ</p> <p>11 New Expressions &amp; Buzzwords 新語・流行語 しんご りゅうご</p> <p>12 Close Up Japan クロースアップ・ジャパン</p> <p>14 CIA (Comical Imagination Actors) Theater CIA (コミカル・イマジネーション・アクトーズ) 劇場 げきじょう</p> <p><b>Nihongo Spirit</b></p> <p>16 Nihongo Spirit 日本語道 にほんご どう</p> <p>24 Echoes of Historic Japan 日本史の残響 にほんし ざんきょう</p>
--	--	---

## How to enjoy Hiragana Times, the "Hybrid Magazine with Apps"

Download the Hiragana Times app, create your own account, and enter the ID and PW for this month's issue to read it on the app.

「アプリ付ハイブリッドマガジン」ひらがなタイムズの楽しみ方

ひらがなタイムズのアプリをダウンロードしてご自分のアカウントを作成、今月号の ID と PW を入力するとアプリでも読むことができます。

This Month's issue ID & Code  
 今月号の ID とパスワード  
こんげつごう

**ID:**

**PW:**

To Our Readers 読者の皆様へ  
どくしや みなさま

In order to make the magazine even better, Hiragana Times welcomes your comments and suggestions. Write your name, gender, age, nationality, and send this information to us by postcard or e-mail. If you would like to receive a gift from us, please write your address, the gift name and your phone number. Competition closes on the 5th of every month. Winners will be selected by lottery and receive gifts directly.

より良い誌面にするため、ひらがなタイムズでは皆様からのご意見や感想をお待ちしております。氏名、性別、年齢、国籍をお書きの上、は  
がき、またはEメールでお送りください。読者プレゼントをご希望の方は、郵便番号、住所、商品名、電話番号もお書きください。毎月5  
日締め切り。応募数の多い場合は抽選。結果は発送をもってかえさせていただきます。

〒 151-0062 東京都渋谷区元代々木町 10-10 第 6 まつしまビル 3F  
とうきょうと しよぶく ぐちと よよぎ ちやうだい

ひらがなタイムズ編集部

**address** 3F, 6th-Matsushima Bldg., 10-10 Shibuya-ku, Tokyo 151-0062,

Editorial Dept., Hiragana Times

tel 050-5490-2492

mail [editor@hiraganatimes.com](mailto:editor@hiraganatimes.com)

web [hiraganatimes.com](http://hiraganatimes.com)

Published and Edited 発行・発売 | Hiragana Times, Incorporated 株式会社ひらがなタイムズ

Publisher 発行人 | TARUISHI Koji 樽石幸治

Editor in Chief 編集人 | TARUISHI Koji, HASEGAWA Katsuyuki 樽石幸治、長谷川勝行

Assistant Editor 編集アシスタント | SAWAGUCHI Natsuki 澤口夏紀

Proofreaders 校正 | TATEISHI Saeko, TANAKA Miyuki, Shoichi MURPHEY

タテイシサエコ、田中美雪、飯岡翔一

Multi-Level Text Recording マルチレベル・テキスト音声 | ONO Keiko, Dominic ALLEN

小野慶子、ドミニク・アレン

Design | Snapask (Holdings) Inc. Iris Chang 張尹程, Mary Cho 卓夢姘

DTP | SEKI Natsuko, SUZUKI Yusuke 関なつこ、鈴木勇介

WEB | HASEGAWA Riki 長谷川理樹



# Nostalgic Popsicles to be Taken Over

ひきつがれる なつかしの アイスクャンデー  
あ い す き ゃ ん で -



English+  
Japanese



English



Japanese



Japanese  
Text



写真提供：間人アイスクャンデー

1. In April of this year, the shopkeeper of “Taiza Popsicle” in Kyotango City, Kyoto Prefecture, was transferred from Ms. Nakae to Ms. Kubo, a resident of the same area.

ことし 4 がつ、 きょうとふ きょうたんごし にある  
kotoshi shi gatsu, kyoutofu kyoutangoshi ni aru  
in April of this year Kyoto Prefecture Kyotango City in  
「たいざ アイスクャンデー」 のてんしゅが、  
“taiza aisu kyande-” no tennshu ga,  
Taiza Popsicle the shopkeeper of

なかえさん から、 おなじちく にすむ  
nakae sann kara, onaji chiku ni sumu  
Ms. Nakae from the same area a resident of  
くぼさんへ ひきつがれました。  
kubo sann he hikitsugare mashita.  
Ms. Kubo to was transferred

2. Throughout its history, the shop has faced numerous challenges, including a revival from closure and the sudden passing of its previous shopkeeper.

どうてんは これまでに、  
doutenn ha koremade ni,  
the shop throughout its history  
はいぎょうからのふっかつ、 てんしゅの  
haigyou kara no fukkatsu, tennshu no  
a revival from closure its previous shopkeepers  
きゅうし など、 なんども ききを  
kyuushi nado, nanndomo kiki wo  
and the sudden passing of including numerous challenges  
のりこえてきました。  
nori koete ki mashita.  
has faced

3. Although Ms. Kubo had previously only assisted during the summer months by this time, when she learned of Ms. Nakae’s intention to close the shop, she made the decision to take over, determined not to let the nostalgic flavors of the past disappear.

これまで くぼさんは なつの あいだ だけ  
kore made, kubo sann ha natsu no aida dake  
by this time Ms. Kubo the summer months during only  
てつだって きました が、 なかえさん から  
tetsudatte ki mashita ga, nakae sann kara  
had previously assisted although Ms. Nakae's intention  
へいてんしたいと きき、  
heitenn shitai to kiki,  
to close the shop she learned of when  
「なつかしのあじを なくしてはいけない」と  
“natsukashi no aji wo nakushiteha ikenai” to  
the nostalgic flavors of the past determined not to let disappear  
あとをつぐけっしんをしました。  
ato wo tsugu kesshinn wo shi mashita.  
she made the decision to take over

4. Taiza Popsicles come in five different flavors, including milk and green tea.

たいざ アイスクャンデーのあじは ミルク や  
“taiza aisu kyande- no aji ha miruku ya  
Taiza Popsicles milk and  
まっちゃ など 5 しゅるい。  
maccha nado go shurui.  
green tea including come in five different flavors

5. Priced at 80-120 yen per popsicle, they have become beloved by both locals and tourists as well.

1 ぽん 80 から 120 えん で、  
ippou hachijuu kara hyakunijuu enn de,  
per popsicle eighty to one hundred and twenty yen priced at  
じもとのじゅうみんやかんこうきやく に  
jimoto no juuminn ya kannkoukyaku ni  
both locals and tourists as well by  
あいされています。  
ai sarete i masu.  
they have become beloved