

アイスクリームの日

2025.5.12 校長 西谷 秀幸

先週で、ゴールデンウィークが終わりましたね。このゴールデンウィークには、祝日という休みの日が4日間もあります。ちょっと振り返ってみると、4月29日は「昭和の日」、5月3日は「憲法記念日」、5月4日は「みどりの日」。そして、5月5日は知っていますね。「こどもの日」です。皆さんのお家では、こいのぼりをあげたり、五月人形を飾ったり、柏餅を食べたり、菖蒲湯に入ったりしましたか。

ちなみに、この5月5日は「立夏」という日でもあります。2年生以上の人たちには、2月に「節分」と「立春」の話をしたと思いますが、「こどもの日」である5月5日から、カレンダーの上では季節が夏になるのです。これからの季節は、暑くなっていきますので、熱中症にも気を付けて過ごすようにしましょう。

さて、先週の金曜日、5月9日は祝日ではありませんが、何の日だと思いますか。実は、5月9日は「アイスクリームの日」なのです。

アイスクリームは、今から156年前の明治2（1869）年に横浜の馬車道という場所で、町田房蔵という人が日本で初めて発売しました。町田房蔵は、1860年に江戸幕府の人たちや前の1万円札に載っている福沢諭吉たちと一緒にアメリカを訪れたときに初めてアイスクリームを驚き、日本に帰ってきてからアイスクリームを作ったのだそうです。

その最初のアイスクリームは、しぼりたての牛の乳と卵の黄身、砂糖で作ったもので、「あいすくりん」という名前でした。その時代はまだ冷蔵庫もなく、冷やすための氷も珍しかったので、たった1皿のアイスクリームでも、今のお金で1個8000円くらいもしました。それは、当時の女の人の給料10日分と同じくらいの値段だったので、最初の頃は、みんな食べたいけど、眺めるだけしかできず、一部のお金持ちの外国人しか食べられなかったのだそうです。

（昔ながらの「あいすくりん」の作り方は、ホームページにも載っているので、興味がある人は「アイスクリン 作り方」で検索して作ってみてください。）

5月9日は、毎年、横浜や東京や大阪、北海道（札幌）などでアイスクリームのイベントが開かれ、中にはアイスクリームが無料で配ったりしているのだそうですよ。

ちなみに、食べ物には、この日までに食べるとおいしく食べられるという「賞味期限」というものがありますが、アイスクリームの中には「賞味期限」がないものもあるのだそうで、-18℃以下で冷凍していれば、いつまでも美味しく食べられるのだそうです。

といっても、一度、蓋をあけてしまったアイスクリームは、味が落ちてしまいますから、アイスクリームの表面をできるだけ平らにして凸凹をなくすようにしてからもう一度冷やし、できるだけ早く食べるようにしましょう。

これで朝会のお話を終わります。

（裏面に「先生方へ」があります）

〈先生方へ〉

先週は、学びのエリア研修会、消防写生会など、お疲れ様でした。

さて、ゴールデンウィーク開けのこの時期は、新しい学年や先生にも慣れるとともに、4月の緊張感もなくなるため、どこの学校でも学級規律が停滞するのは必定です。特に4月の学級経営が今ひとつだったクラスは、そのほころびが子供たちの乱れとして表出していきます。

ですから、4月に作り上げたクラスを再び1から作り直すつもりで取り組むことが大切です。生活規律と学習規律の確立を最重点にし、「朝の会・給食・帰り会」の3つを丁寧に指導していきましょう。

朝の会・帰りの会で時間が長くなるのはNGです。短時間でテンポ良く進めていくと、生活規律の確立がスムーズに確率していきますので心掛けてください。また、学校生活のリズムをなかなか取り戻せない子を叱るのではなく、大型連休後でもすぐに学校生活のリズムを取り戻して過ごしている子をたくさん褒めることで規律を再確立したいですね。

今週は、一斉部会、5年生の倉渕移動教室があります。引率の先生方、どうぞよろしくをお願いします。また、学校行事として全教職員によるサポートもお願いします。

【資料】 アイスクリームの日

アイスクリームの日、東京アイスクリーム協会（現：一般社団法人・日本アイスクリーム協会）が1965（昭和40）年に制定した日である。

1964（昭和39）年、アイスクリームのシーズンが始まる連休明けの時期である5月9日を「アイスクリームデー」と決め、東京アイスクリーム協会が記念事業を開催し、都内の施設や病院などにアイスクリームをプレゼントした。このことがきっかけとなり、以後、同協会では5月9日を「アイスクリームの日」として、各地でイベントやプレゼントなどのPR活動を実施している。（2022年はアイスクリームフェスタが3年ぶりに開催）

日本初のアイスクリーム（氷菓）は、1869（明治2）年に町田房蔵が横浜の馬車道通りに開いた「氷水屋」で、「あいすくりん」という名称で製造・販売した。町田房蔵は、1860年に日米修好通商条約の批准書交換のため、徳川幕府が派遣した使節団のメンバーで、訪問先のアメリカで、日本人として初めてアイスクリームを食べたといわれているうちの一人である。日本に戻った町田房蔵は、1869年、その体験を生かして馬車道で「氷水店」を開店。すでに日本人になじみのあった氷水（氷を細かく砕いて砂糖や蜜をかけたもの）と一緒に、アイスクリームを「あいすくりん」と名付けて販売した。

これまでになかったおいしいスイーツに、あっという間に人気に火がついた…と思いきや、お店はなんと大赤字。小さなガラスの器に一盛りで金二分（現在の価値で約8000円）という値段で、金二分は当時の女工さんのお給料10日分、大工さんの日当2日分と大変高価なものだった。製氷技術が確立されておらず、函館で切り出した氷を輸送しなければいけなかったため、アイスクリームの価格はとてつもなく高くなってしまったのだ。馴染みがない上に高価すぎるアイスクリームは、庶民が手を出せるはずもなく、もの珍しげに眺める人がほとんどだった。

しかし、翌年開催された伊勢山皇大神宮の大祭で、町田房蔵は茶店を出店。そこでアイスクリームを販売したところ、予想外の大盛況。これをきっかけに、横浜の街に「氷水店（アイスクリーム店）」が急増。町田房蔵は「アイスクリームの父」と言われている。

その後、1902（明治35）年、東京・銀座の資生堂薬局（現：資生堂）内にアメリカのドラッグストア形式を参考にしたソーダファウンテン（現：資生堂パーラー）を併設し、アイスクリームとアイスクリームソーダの製造・販売を始めた。このアイスクリームは、卵の黄身を使い、レモンの香りのあるフランス風アイスクリームで、その美味しさから銀座名物となり、アイスクリームは世に広まっていくきっかけとなった。