

*南極の氷は美味しいか？

成瀬 廉二

去る3月7日鳥取市において開催された『南極の自然のふしぎ』展示・談話会（主催：NPO 法人氷河・雪氷圏環境研究舎、共催：南極OB会山陰支部）にて、私の講話「南極の氷＝氷河の氷・海の氷・冷凍庫の氷はどう違うのか？＝」の中で、「南極の氷は美味しいか？」ということについて検討した。



まず、水が美味しいかどうかには、いやな臭いとか変な味がしない、ことが第1の要素であろう。さらにももちろん、気温、湿度、身体のコンディションと水温も重要である。

これらの条件が同一だとすると、次は水の成分が優劣を決するのであろう。一般に水に含まれる主要なイオンのカルシウム、マグネシウム、ナトリウムのおおよその成分を以下に示す（出典諸処、厳密な意味で、標準値、平均値というものではない、オーダーとして比較したい）。

単位：mg/kg

	Ca	Mg	Na
ミネラル ウォーター（硬水）	78	24	9
伯耆大山の名水	8	5	9
南極の氷 （沿岸付近の雪）	0.002	0.002	0.01

日本人の多くは名水のような軟水を好み、欧米のミネラルウォーターは硬水が多い。これらに比べると、南極氷の成分は3桁も4桁も少ない。以上から結論として、南極の氷を融かした水は特に美味しいとは言えないだろう。



当日展示した氷（写真）は、国立極地研究所から提供されたもので、南極の氷山の氷である。氷山は氷床（巨大な氷河）から海に流れ出た氷塊なので、起源は南極氷床上に積もった雪である。氷が白く見えるのは、気泡を多く含んでいるためである。その気泡が高圧なら、コップの中で水割りにしたとき、ピチピチはじけて、その刺激が喉に心地よい。ビールの炭酸ガスは、瓶や缶の中では2~2.5気圧程度になっているそうである。

南極の氷が厚さ 1,000 m の氷の下にあるときは、およそ 100 気圧 (=10 MPa) の圧力下にあるが、それが氷山となって海に出ると、氷塊がゆっくりと膨張（圧力緩和）して、徐々に気泡の圧力が低下してしまう。したがって、「下界」に出てから数年も経つと、コップの中でもあまり音が立たなくなる。

しかしながら、パチパチと弾んだ音はしなくても、そこから出てくるものは、いつの時代かは分からないが太古の空気には違いなく、そう思って味わえばこの上なく美味しいのである。

(NPO 法人) 氷河・雪氷圏環境研究舎
URL: http://www.npo_glacier.net/

(2009.3.8 付 NPO 氷河 BBS に投稿した記事を 4.10 加筆、改訂)