

荒木特許事務所

## ゴマメ通信

(201303号)

発行人：発明を育てる会（千葉発明研究会）<sup>きもいりやく</sup>肝入役

荒木特許事務所 弁理士 荒木 昭 生

住 所：(千葉本室)

〒261-0004 千葉県美浜区高洲2-7-5-103

Tel/fax043-245-8721 Email:a-araki099@nifty.com

(東京分室)

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1-15-4

Maison 115-3F ウィナーズ&amp;カンパニー内

Tel/fax03-5475-6568 Email:araki@winners-co.jp



「猿滑りの花」百日紅

この通信は、知的財産関連情報や時に感じる話題に関して、筆者のゴマメが自己の知人や友人に気の向くままに発信する一種のエッセーである。ゴマメの生存の証に「ゴマメの戯言」としてご笑覧くださいませ

写真は、花期が長く、6月～9月にかけて100日ほども咲いているので、「百日紅」(ヒャクニチコウ)とも呼ばれる。中国産で、江戸時代前から観賞用として渡来したものであると言う。

## 掻き氷製造機

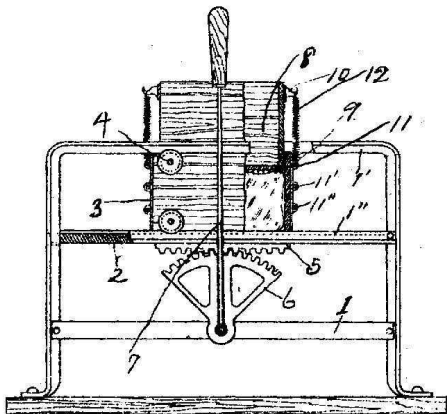
暑い、なにしろ暑い、夏に強いゴマメも今年の暑さには参った。テレビか何かで聞いたような気がするが、気温が20℃を超えるとビールが売れる。24℃になるとアイスクリームが売れる。27℃を超えると掻き氷が売れるそうである。27℃を超えるとアイスクリームが溶け安くなるので掻き氷を注文することになると思われる。

ゴマメの幼少のころは冷蔵庫も氷屋から大鋸屑に埋めた氷の塊を買ってきた氷を使用するものであった。アイスクリームなど見たことも聞いたこともない。夏の冷たい食べ物と言えば、井戸に吊るしたマクワウリかアイスキャンデーであった。めったに食べられなかったが、氷屋のおばさんが機械を回してゴシ、ゴシと氷を削って透明なガラス容器に盛り上げ、赤や青のイチゴやメロンの蜜糖をかけてくれた掻き氷は夏の唯一の楽しみであった。

掻き氷製造機は、IPC分類で氷削り機「F25C 5/12」に分類されている。特許庁電子図書館で調べてみたところ一番古いと思われる氷削り機は、「氷掻き機」(実用新案公告第659号)として大正11年7月17日に公告されている。

これは、鉋2の刃の上に枠3に入れた氷の塊をバネ12で鉋に押し付け、レバー7を揺動させて扇形歯車6とラック5により氷を鉋の刃の上で摺動させることにより氷を掻き削るものであるが、これにはバネ12の力を有効に作用させるため環11が3段階に設けられ、氷が薄くなるとバネの端を順次下の環に掛け替えて氷と鉋の間の押圧力を保つ工夫がなされている。

また、昭和8年には、氷を削りながら自動的にレモンなどの蜜糖味付け液を掻き氷に噴射する回転式の氷削り機が公告されている(特許公告第1610号)が、ガラスから零れ落ちそうな山盛りの掻き氷に氷屋のおばさんのサービス精神のこもった蜜糖をひしゃく(もろみ柄杓)でたっぷりと振りかけて貰った方が、楽しみも冷たさも倍増する。



大正11年実用新案公告第659号