

AURORA

ICE MUSEUM

オーロラ・アイス・ミュージアム 【2005年 オープン】

年間オープンの氷による建造物として世界最大のオーロラ・アイス・ミュージアムは、1000トン以上の雪と氷で造られています。その雪と氷の殆どは、チナ温泉リゾートの敷地内で2004年12月より集められたものです。



アイス・ミュージアムは常に改良されていく年間建造物です。氷の彫刻術世界コンテストで10回のチャンピオン経験を持つ、スティーブ・プライス氏率いるアーティストチームが、継続的に新しいアイス・アートを削りだしていきます。ツアーでご覧頂く氷の彫刻やデコレーションは全て手作業によって何百時間もかけて削りだされた正に芸術品です。

構想

オーロラ・アイス・ミュージアムの構想は、チナ温泉リゾートのオーナーである、バーニー・カール氏が、フェアバンクスの才能あるアイス・アーティストに地元で年間に渡って仕事をする場所を提供しようという考えから生まれたものです。最初のオーロラ・アイス・ホテルは2003年—2004年冬季に、アーチ型の天井を持つゴシック調の聖堂建築をテーマとして、大量の氷の塊を利用して作られました。

オーロラ・アイス・ホテルは2004年1月初旬に一般公開され、たちまち人気となりました。最も人気があったのが、繊細に刻まれたアイス・バーです。アイス・バーの椅子一つ一つにはカリブー（野生のトナカイ）の毛皮がのせられ、様々な冷たいドリンクが注文できました。オーナーのカール氏がバーカウンターの後ろで、お気に入りの健康ドリンク“アップル・マティーニ”を氷で削ったマティーニグラスに注いでいることもよく見受けられました。

年間オープン为目标に断熱材の外壁を作り、氷の壁の中に通させたチューブに冷却材を流すことも試みましたが、残念ながら達成はなりません。2004年6月初旬、北国の夏の象徴である24時間にわたる日照時間の前にアイス・ホテルは力尽きてしまいました。

氷

フェアバンクスの氷はその透明度の高さから「アラスカのダイヤモンド」と呼ばれています。アイス・ミュージアムで使用されている氷の殆どはチナ温

*池から切り出される天然の氷

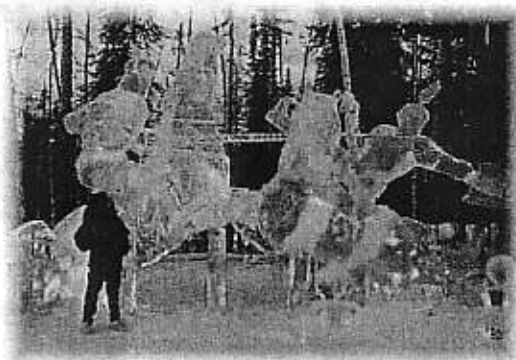
ボランティアによる地域社会活動により約1,500ブロック（約1.2mのキューブ）(2,000トン)が年間に産出されます。



泉リゾートの敷地内にある池から切り出されています。ご滞在中、犬ぞりのアクティビティをされる機会がありましたら、氷が切り出されている池の周りを犬ぞりで通ることができます。ミュージアム内の氷を気をつけて見てみると、水草や魚が凍りに閉じ込められているのが発見できます。

氷の切り出しは 2004 年 12 月に始まりました。今年は、氷が二つの層になって出来ました。一つは伝統的な透き通った氷、もう一つは大理石のような白濁した氷です。白濁した氷は、池に積もった雪の上にオーバーフロー（氾濫）した水が流れ込み、そのまま雪と共に凍って出来たものです。

ギャラリー



オーロラ・アイス・ミュージアムは昨年同様、アーチ型の天井とゴシック調の建築によって建てられています。天井に輝くシャンデリアは、70 個の手で削りだされた氷のクリスタルで出来ており、60 秒ごとにその色を光ファイバーにて変化させオーロラをイメージしています。バーカウンターや、ウェディングチャペル、暖炉などを灯している明かりは、実質的には熱を出さない LED ライトを使用しています。

広間の左手には、結婚式や絆を新たに誓う式などを行えるウェディング・チャペルがあります。そして、その後方には五つの部屋があり、それぞれがユニークなテーマ

を持って作られています。これらの部屋はお客様に泊まって頂く事も可能です。

Stoli アイス・バー

昨年のアイス・ホテルで一番人気のあったアイス・バーは、今年はそのサイズを 2 倍に拡張させました。マティーニ・グラスからウォッカ・リュージュ（お酒を注ぐと冷却されて出てくる容器）も含め、全てが氷によって作られています。好評なのは、魚のリュージュです。魚の尾びれからウォッカを注ぐと、魚の口からキリッと冷えたウォッカがほとぼしる、といった仕掛けです。

アイス・バーのドリンクメニューは、Stoli ウォッカを使った様々な種類のマティーニです。「ここでは、健康的なマティーニしか出していませんよ。アップル・マティーニでしょ、ブルーベリー・マティーニ、それからクランベリー・マティーニとかね。」などと冗談を飛ばしているのは、チナ温泉リゾートのオーナー、バーニー・カール氏です。一つ一つのドリンクは全て手作業で削りだされた氷のマティーニ・グラスに注がれます。この芸術的な氷のグラスはマティーニを飲み干した後に、お持ち帰りいただけます。2005 年度に新しく登場するのは、世界初、と思われる日本酒で作られたマティーニです。日本酒だけを冷やす為にデザインされたサケ・リュージュで、きりりと冷やした日本酒を使ってできたマティーニは、チナ温泉リゾートと日本の強い友情関係に捧げるものです。

夏の氷

2005 年のオーロラ・アイス・ミュージアムは、2004 年の教訓を元に、年間オープンを目指して建築されています。毎分 250 立方メートルの極度に冷やされた空気がアイス・ミュージアムの外壁に流れ、建物自体を冷凍庫のような状態に保たせる事が可能になります。この冷却エネルギー源は、チナ温泉の源泉を利用した 温から寒を得るといふ特殊変換システムなのです。ここでも、温泉というクリーンな天然資源が活かされています。