

# やまと 民俗への招待

鹿谷 熊

3月25日、奈良市田原公民館の主催で「田原たき番茶作り」という体験講座が開催された。会場は茗荷の岡井稻郎さんの仕事場で、同氏が講師混じってその様子を見学できた。

コロナ流行下で密にならないよう十分な注意をとの説明の後、講座は始まつた。お茶は新茶が香り高く喜ばれるが、岡井氏の祖母は「新茶飲むより、番茶飲め」と言っていたという。五月のシヨウチャ（初茶）から、二番茶、三番茶と何度も茶摘みをし、その間に取るのがバンチャ（番茶）であるが、たき番茶は11月から12月に、十分に成長した茶葉を枝ごと刈り取って用いる。

まず茶葉を枝ごと大釜で煮る。香りを確かめながら、茶葉の緑が薄らい

3月25日、奈良市田原公民館の主催で「田原たき番茶作り」という体験講座が開催された。会場は茗荷の岡井稻郎さんの仕事場で、同氏が講師混じってその様子を見学できた。

コロナ流行下で密にならないよう十分な注意をとの説明の後、講座は始まつた。お茶は新茶が香り高く喜ばれるが、岡井氏の祖母は「新茶飲むより、番茶飲め」と言っていたという。五月のシヨウチャ（初茶）から、二番茶、三番茶と何度も茶摘みをし、その間に取るのがバンチャ（番茶）であるが、たき番茶は11月から12月に、十分に成長した茶葉を枝ごと刈り取って用いる。

まず茶葉を枝ごと大釜で煮る。香りを確かめながら、茶葉の緑が薄らい

で黄みがかる頃、湯から引かれる。この加減が難しいと岡井さんは語る。束ねて枝ごと煮た茶葉は、室内で陰干しにする。屋外で干すとヒナタ臭くなるという。こうして乾燥した茶の枝が準備されている。これを米袋に入れ、筵で包んで、上から木づちでたたく。

たたくと枝から葉が分離する。袋から出して枝を取り除き、茶葉を手でも

んで小さくする。残った小枝はたきつけにする。

米袋に入れてたたくのは講習用で、元は直接筵に挟んでたたいていた。

次に鉄鍋で、茶葉をかき回しながら煎る。茶の香りがし始め、白い煙がホッと上がるくらいで鍋から出す。青い煙が出る

て、ゆでて陰干しをし、たたいてから煎った茶葉がゆに用いたりした。咳が出た時に飲んだら止

まつたというから、茶の

う。この加減が難しい。

今回は鑄物の鍋が用いら

れたが、以前はホウラク（焙烙）で煎っていた。

こうしてたき番茶が出来あがる。十分に養分を吸収した茶を枝ごと切つて、ゆでて陰干しをし、たたいてから煎った茶葉がゆをいただいた。大鍋で炊いた淡い茶色の粥は、スッキリとした香りで、これまでに食べたことのない独特的の風味でと

てもおいしかった。

田原を始め大和高原はお茶の産地として早くから知られているが、商品生産とは別に、家で用いる茶の製法として、煮てから煎るという独特の作り方が生きていた。

県西部の大和郡山市矢田でもかつてはたき番茶があり、摘み取った茶葉を熱湯につけ、そのまま乾燥させて木づちで

で黄みがかる頃、湯から引かれる。この加減が難しいと岡井さんは語る。束ねて枝ごと煮た茶葉は、室内で陰干しにする。屋外で干すとヒナタ臭くなるという。こうして乾燥した茶の枝が準備されている。これを米袋に入れ、筵で包んで、上から木づちでたたく。

たたくと枝から葉が分離する。袋から出して枝を取り除き、茶葉を手でも

んで小さくする。残った小枝はたきつけにする。

米袋に入れてたたくのは講習用で、元は直接筵に

挟んでたたいていた。

次に鉄鍋で、茶葉をかき回しながら煎る。茶の香りがし始め、白い煙がホッと上がるくらいで鍋から出す。青い煙が出る

て、ゆでて陰干しをし、たたいてから煎った茶葉がゆに用いたりした。咳が出た時に飲んだら止

まつたというから、茶の

う。この加減が難しい。

今回は鑄物の鍋が用いら

れたが、以前はホウラク（焙烙）で煎っていた。

こうしてたき番茶が出来あがる。十分に養分を吸収した茶を枝ごと切つて、ゆでて陰干しをし、たたいてから煎った茶葉がゆをいただいた。大鍋で炊いた淡い茶色の粥は、スッキリとした香りで、これまでに食べたことのない独特的の風味でと

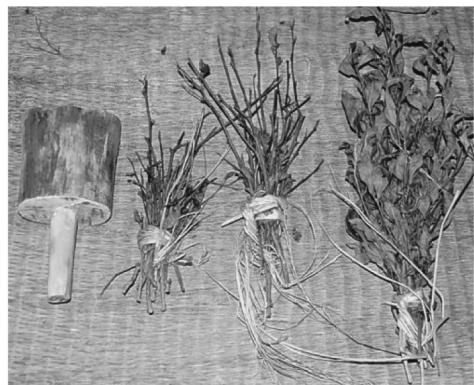
てもおいしかった。

田原を始め大和高原はお茶の産地として早くから知られているが、商品生産とは別に、家で用いる茶の製法として、煮てから煎るという独特の作り方が生きていた。

東吉野村では、初茶を蒸してからもんて、ゴザで干し、これを煎ってから用いる。上北山村や十津川村など吉野郡にも広く自家製茶の伝統が残っている。番茶は、品質の劣った安い茶とされるが、以前の姿を今に留めるお茶本来の姿ではないかと言われている。生活に根ざした番茶の民俗文化が



●干した番茶を木づちでたたく　■茶葉や木づち



## 製茶の原点 たき番茶

当日は小雨交じりの天候だったが、春の息吹が周囲に漂い、久しぶりの楽しく心穏やかなひとときだった。講習会終了後に、たたき番茶で作った茶がゆをいただいた。講習会終了後には、疲れた時に飲んだり、茶がゆに用いたりした。たたいてから煎った茶葉がゆをいただいた。大鍋で炊いた淡い茶色の粥は、スッキリとした香りで、これまでに食べたことのない独特的の風味でと

てもおいしかった。

田原を始め大和高原はお茶の産地として早くから知られているが、商品生産とは別に、家で用いる茶の製法として、煮てから煎るという独特の作り方が生きていた。

東吉野村では、初茶を蒸してからもんて、ゴザで干し、これを煎ってから用いる。上北山村や十津川村など吉野郡にも広く自家製茶の伝統が残っている。番茶は、品質の劣った安い茶とされるが、以前の姿を今に留めるお茶本来の姿ではないかと言われている。生活に根