

# やまと 民俗への招待

前々回、東大寺の茶粥を紹介した。県内で一般に食べられていた茶粥は、チャガイ、オカイサン、単にオチャ、オチャチャとも呼ばれた。木綿のチャンブク口(茶袋)に焙じた番茶や粉茶(ドロコ)を入れて、よく炊きだしてから袋を引き上げ、洗った米を入れ、15~20分に対し水5~6合くらいの割合やもっと水を多くする所もある。粥の粘り具合、塩や差し水の有無、水と米との割合など、土地や家庭によりさまざまに変

化する。麦の茶粥を炊くところもあった。食べ方もいろいろで、冷やご飯の上から熱い茶粥を掛けて食べたり、また逆に層の温かいご飯に、朝の残りの冷たい粥を掛けたりもする。力キモチを割つて茶粥を掛けて楽しんだり、餅や芋や団子などを入れたり、ハツタイコを振りかけたり、夏は冷やして食べたりした。

1981(昭和56)

年に三宅町但馬の西村辰雄さん(明治37年生)

時、茶粥、アサケンズイ、ハヤハ(9時)



昔はこんなに米粒は見えず、表面に目の玉がうつるような茶粥だったという  
=筆者提供

## 香り高い大和の茶粥

代表・鹿谷勲  
(奈良民俗文化研究所)  
|| 隔週掲載

びる、茶粥、または麦ご飯、ヒル、ヒルメシ(12時びる、麦ご飯)、ケンズイ(2~3時、麦ご飯またはその茶漬け)、バンゴハン、ユウハン(6~7時、茶粥)、ヤショク(随时、茶粥)という日に5、6回の食事で、おかずは大根の漬け物など。白粥やネギや油揚げを入れたイロメシを炊くこともあつたという。同じ頃調査をした吉野町南国柄では、5、6

回の食事は、すべて茶粥だったという。年間ほぼ毎日茶粥を食べていた状況は、他の地域でもほぼ変わらない。「大和の茶粥、京都の白粥、河内のどろくい」という言葉がある。生駒市高山がウブスナの私は、オカイサンといえばこんもりと盛り上がりねつとりとした白粥だったが、初めて食べた茶粥は、香り高くさらりとして大美味しかった。