

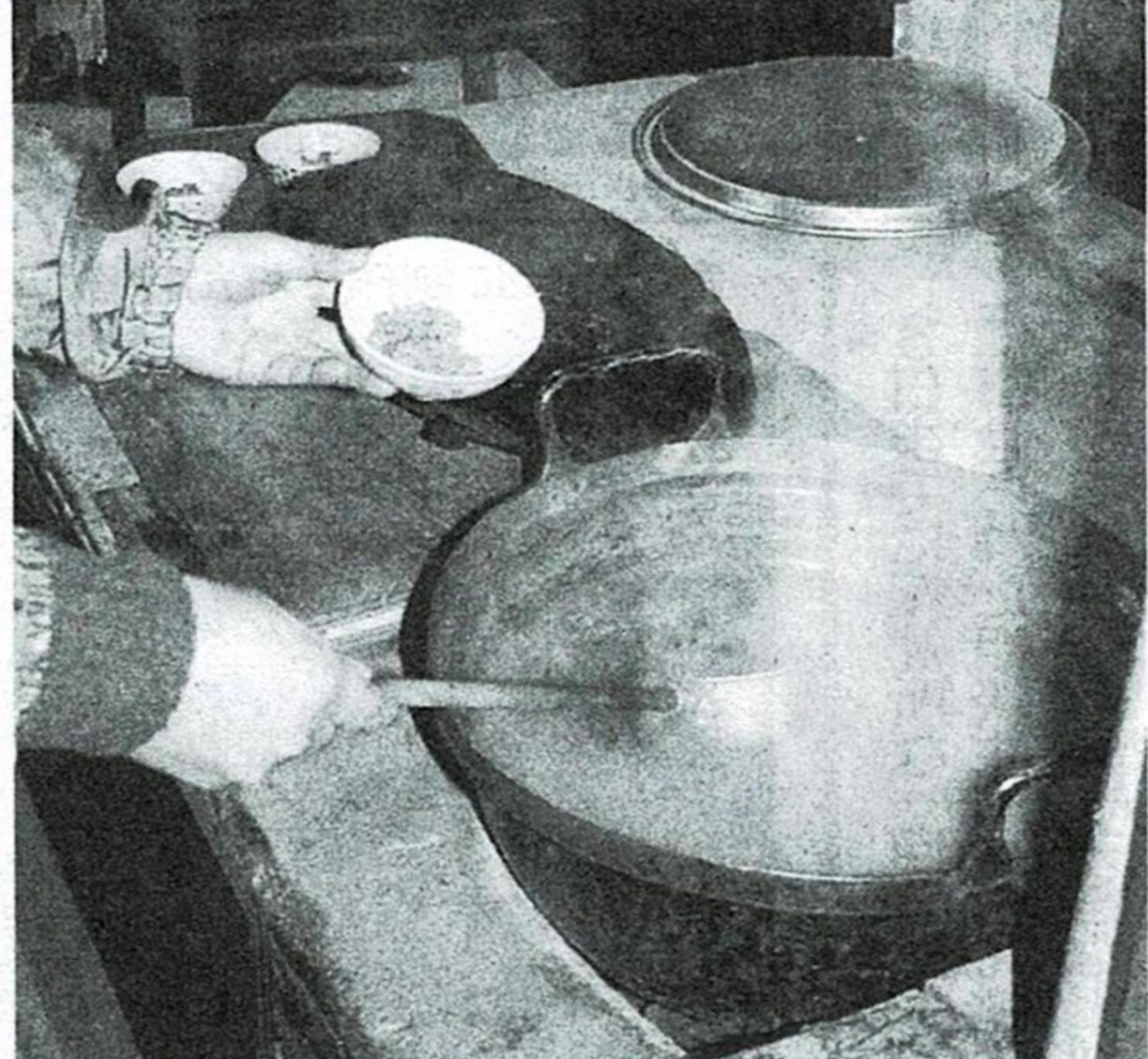
やまと 民俗への招待

鹿谷 勲

この謎を解く鍵が、東大寺のお水取りの茶粥にあると私は考へてゐる。練行衆が深夜、じんぢやう晨朝の作法を終えて下堂すると童子仲間が茶粥を出す。この茶粥は変わつた作り方をする。茶を長い時間煮出してから、米から茶粥を炊くが、出来上がると味噌みそこしで米粒を半分ほど掬い上げて、お櫃に

茶飯と茶粥ちゃがといふ異なるものが、ともに「奈良茶」と呼ばれたのはなぜだろううか。江戸の料理の研究書でも、茶飯と茶粥を混同している記述が多くある。より古いと思われる関西の茶粥が江戸でなぜ茶飯になつて流行したことのざらうか。

入れて保温しておく。掬い上げた方をゲチャといい（揚げ茶からとも下茶からともいう）、鍋に残った茶粥がゴボと呼ばれる。食べる時には、このゲチャにゴボをかけて食べる。つまりお茶で炊いた飯の上から茶粥をかけて食べるわけだ。民間で冷や飯の上に熱い茶粥をかけて食べるという方法があるが、これと似ている。もちろんゲチャだけ食べてもいいし、ゴボだけ食べてもよい。米を茶の汁で煮て、飯としても粥として食べられるとい



いた食べ物が、何らかの経緯によつて、関東に伝わつたのだろう。関東は「江戸は常に粥を炊かず、幼年より馴ざるが故に衆人これを好む人甚だ稀なり」（『近世風俗志（守貞謾稿）』）とあるように、茶粥ではなく、茶飯だけが江戸の人々に好まれたのだろう。その背景には、茶に対する珍しさがあつたものと思われる。

われるが、これにはごの炊き方の変遷が関係しているようだ。飯の炊力には二つあり、一つ「日のよう」に少ない水で炊く「焼乾」(やきほし)の方法と、水で炊き、煮える「湯取」(ゆとり)の方法があつて、東大寺には、この湯取りという方法が伝わつてゐるのだろう。かつて式の際、ソーレン鍋(葬用鍋)を用いて、「湯飯」を炊いた話を広町で聞いたことがあり、これは多めの水でごを炊き、湯は捨てるも

粥を炊くが、出来上がる
と味噌こしで米粒を半分
ほど掬い上げて、お櫃に

茶飯と茶粥の謎

宗良民俗文化研究所代

奈良民俗文化研究所代