

# やまと 民俗への招待

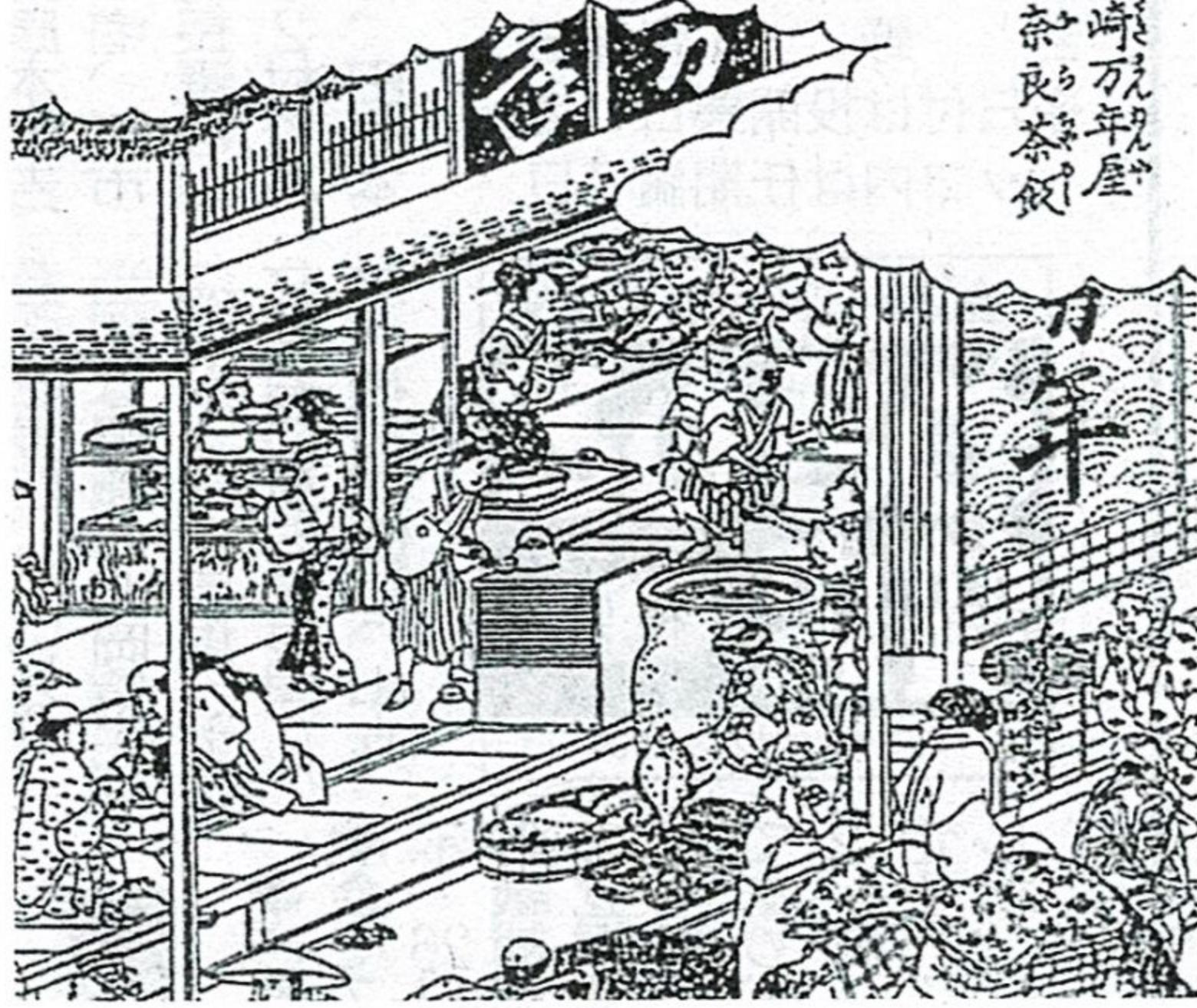
鹿谷 熱

江戸の明暦の大火（1657年）後に、奈良茶飯を食べさせる店が浅草金龍山（待乳山）門前に生まれ、これが「皇國食店の鼻祖」（『守貞謹稿』）、つまり今日の我が國の外食店の始まり、料理屋の最初とされる。それまでは江戸の街で食事をしようとしても食べ物屋がなく、弁当を持参するしかなかったというわけだ。

奈良茶飯は、この時突然に生まれた訳ではなく、実はそれまでに既に知られていた。大火の14年前、1643（寛永20）年に刊行された『料理物語』として、「まづ茶良茶」という本には、「奈良茶」をして袋に入れて

小豆と茶ばかり煎じ候、さて大豆と米入れ候を半分づつり候てよく候、大豆は引わり皮を捨てよし、又さきぎ、くわい、焼栗なども入るよし、山椒の粉、塩加減有」と紹介されている。茶と小豆を煎じ、米と大豆の他にささぎ・くわい・焼栗などを入れて、山椒の粉や塩で味付けをする。今日の茶粥とはかなり様子が異なり、これは茶飯だと思われる。また1697（元禄10）年に刊行された『本朝食鑑』という書物には、奈良茶飯はもと

河崎万年屋  
奈良茶飯



奈良茶飯で知られた河崎・万年屋の賑わい  
(『江戸名所図会』1836<天保7>年刊)

## 東の茶飯、西の茶粥

を煮て飯を炊く。炒大豆・炒黒豆・赤小豆・焼栗などを混ぜるのもよい。飯が熟してから、初煎の濃いお茶に浸して食べるとしている。『本朝食鑑』の調理法では、上等なお茶を煎じて、二煎目の薄いお茶に塩を入れて、炒大豆などとともに炊いた後に、取りのけておいた初煎の濃いお茶をかけて食べるというのだ。つまり、一旦茶汁で炊いた飯をまた茶漬けのようにして食べるとするのである。

江戸時代17世紀の前半にして、その作り方を、好い茶を煎じ、初煎と再煎を取り、再煎のお茶に塩を取り、再煎のお茶に塩を少し混ぜて、これで米

を煮て飯を炊く。炒大豆・炒黒豆・赤小豆・焼栗などを混ぜるのもよい。飯が熟してから、初煎の濃いお茶に浸して食べるとしている。『本朝食鑑』の調理法では、上等なお茶を煎じて、二煎目の薄いお茶に塩を入れて、炒大豆などとともに炊いた後に、取りのけておいた初煎の濃いお茶をかけて食べるというのだ。つまり、一旦茶汁で炊いた飯をまた茶漬けのようにして食べるとするのである。東の茶飯、西の茶粥という食文化が併存していたことになる。

春

(奈良民俗文化研究所代

次回は22日