

# やまと 民俗への招待

鹿谷 勲

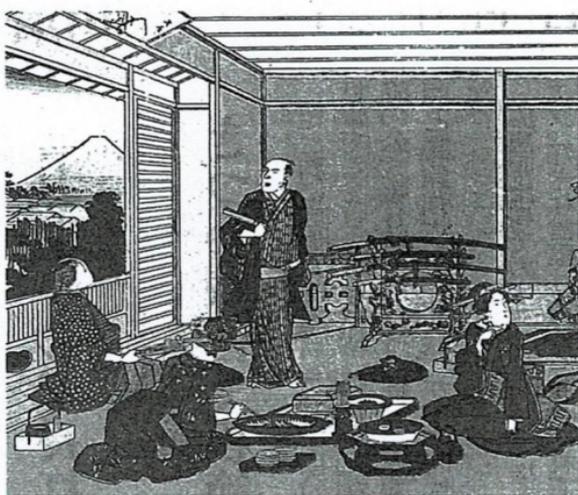
新型コロナウイルス問題と政府の対応に世間の耳目が集まっている。横浜港に釘付けされた豪華クルーズ船から、ようやく下船できた旅行客で、自宅に戻ってお茶漬けを食べたいとテレビのインタビューに答えている人がいた。お茶漬けはホッと安堵する味なのだ。

茶漬けは、江戸時代に煎茶が普及して後のことだろうと料理史研究家川上行蔵は名著『日本料理事物起源』で述べている。それ以前は飯に熱湯をかけた「湯漬け」だった。織田信長も湯漬けを食べたといわれるが、ずいぶん昔にNHKの大河ドラマ「太閤記」で、秀吉役

の緒形拳が、出陣前に猛烈な勢いで湯漬けを食べていたのを、今も鮮明に覚えている。

江戸時代17世紀末、浅草金龍山で奈良茶飯が流行し、これ売りの店が江戸各地にできたことは何度も触れたが、この後に「奈良茶漬」の名も江戸期の文献に散見されるようになる。

この茶漬けでよく知られているのが、江戸の料理茶屋「八百善」の話である。享保年間に開業して文人墨客に評判だったが、あるとき美食に飽きが、あるとき美食に飽き



歌川広重「山谷 八百善」  
(『江戸高名会亭尽』より)

が、玉川上水の取水口まで早飛脚を走らせて得た水と選りすぐりの素材で作った茶漬けの勘定は一両二分という高額だったという。

料理の高級化と茶漬けが次第に江戸の人々に広がる様子がよく分かるが、奈良茶飯の店と奈良茶漬の店が当時混在していたのはどういうわけだろうか。私は茶飯と茶漬の背景にも、奈良茶飯の作り方が関係していると考えている。

奈良茶飯の作り方を解説した17世紀末刊行の

## 八百善、茶漬け一両二分

『本朝食鑑』には、豆類を加えて二煎目のお茶で茶飯を炊き、出来上がるのと取り除けておいた初煎の濃いお茶をかけて食べるであった。つまり、茶で炊いた茶飯に初煎の濃い茶を注いで食べる「茶漬け」として奈良茶飯が食べられていたのだ。それほど茶の風味を味わう食べ方が考案されていたわけだ。弥次さんと喜多さんが上方への道中、川崎宿の万年屋で奈良茶飯を「ありきりさらさらとしてやり」と食べていたのは、この奈良茶漬を食べている光景だった。

(奈良民俗文化研究所代表)

●次回は3月11日