

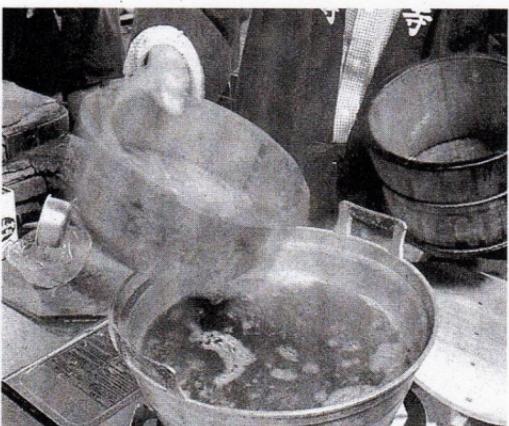
# やまと 民俗への招待

東大寺二月堂の修二会（お水取り）が無事済んだ。籠松明の上堂が終わりに近づく頃、満月がお堂の背後に上ってきた。火の粉を散らす松明と月にしばらく見どっていた。

練行衆の正式な食事は1日一度だが、その日の行を終えると夜食の茶粥を食べることが出来る。この茶粥は世話をする童子役が、10時間ほど炭火で番茶をたき出し、そのあと米をいれて普通の茶粥のように炊くのだが、炊きあがる頃、味噌こ

しなじで、茶で炊いたご飯を半分ほどくいあげ、おひつにいれて保温しておく。

深夜、下堂した練行衆は、茶の飯を器に入れて、その上から鍋に残った茶粥をかけて食べる。茶のご飯をゲチャ（揚げ茶からといふ）、残った茶粥はゴボという。ゴボには塩味をつける。つまり、炊いた茶粥を一度、ご一緒にして、つまりゲチャにゴボをかけて食する。茶粥はコウコ（香



修二会の茶粥作りでは、鍋からご飯を味噌こしですくい上げ、汁と別々に保温する

—筆者撮影

## 練行衆癒す伝統の味

の物）などのキリアテと食べる。ゲチャだけ食べていいし、ゴボ

だけでもいい。餅を焼いてゴボをかけてもよい。練行衆はこれで渴きを癒し、行で冷えた身体を温めるという。茶粥を調べていたとき、ある催しでこの茶粥が食べられる機会があった。二月堂北隣の茶所で、長年童子役を務める野村輝男さんが

炊いてくれた。これまで味わったことのないやさしい食感と味わいだった。

茶粥は県内各地で、

様々な焼き方があり異なるおいしさがある。修二会の茶粥のよう

に汁を放して、その上から茶をかけて茶漬けにする方法もある。江戸期に「奈良茶」と呼ばれる食べ物が評判になつたが、それは茶粥を意味したり、茶飯を指したりした。この修二会の茶粥は、茶粥・茶飯・茶漬けなど茶と米の組み合わせ食の歴史を考えるときのヒントになるように思う。

（奈良民俗文化研究所  
代表・鹿谷勲）