島根県・山口県の茶粥習俗

早川史子*・岡崎章子*・猪口智子*・韓 順子**

(*滋賀県立大学人間文化学部, **東海学園大学人間健康学部)

Custom of rice porridge in green tea and its distribution in Shimane and Yamaguchi prefectures

Fumiko Hayakawa*, Akiko Okazaki*, Tomoko Inokuchi*, Soon-ja Han**

*University Shiga Prefecture, 2500, Hassaka-cho, Hikone-shi, Shiga, 522-8533

**Tokai Gakuen University, Faculty of Human Wellness, 2-901, Nakahira, Tenpaku-ku, Nagoya-shi, 468-8514

*〒522-8533 滋賀県彦根市八坂町 2500

**〒468-8514 愛知県名古屋市天白区中平 2-901

A questionnaire survey on the manners and the custom of rice porridge with green tea was conducted an object of inhabitants aged 50 or older on in Shimane and Yamaguchi Prefectures from 2003 to 2004 .

The following were found:

- (1) In habitants, 60% and 83% of of the population in Shimane and Yamaguchi prefectures, respectively, who have experiences to eat rice porridge with green tea. The manners and customs of eating rice porridge with green tea has been widespread in both prefectures.
- (2) A common name for rice porridge with green tea was “Chagai” or “Chagayu” whose frequency of use was the highest in both prefectures.
- (3) Rice porridge with green tea was had for breakfast in both prefectures. Sweet potatoes were very popular ingredients in rice porridge with green tea, and then glutinous rice cake and broad beans were sometimes used..
- (4) Rice porridge with green tea has been recognized as a meal to save rice, or to be good for health, and it has been inherited as a cuisine that meets preference in both prefectures.

Our questionnaire survey reveals that there are the manners and the custom of rice porridge with green tea common to Shimane and Yamaguchi prefectures. These results suggest that the manners and custom of rice porridge with green tea in both prefectures has been inherited since the Edo period.

1. 緒 言

茶粥に関する論文^{1)~3)}では、1600年代に、京都、大阪、堺あたりの町家で年中茶粥が朝食べられていたことや1800年代に、次第に村人が町家を真似て、茶粥を食べはじめるようになったことを推測している。また、大正時代の主食調査⁴⁾や昭和初期の食事調査の結果^{5)~15)}から、

当時茶粥習俗が西日本に広く分布していたことがわかる。しかし、これらの文献はいずれも組織的に検討されたものではなく、それぞれの調査は狭い地域に限定されている。広範囲に茶粥習俗を明らかにするためにはその全体像の把握と詳細な調査・検討の組み合わせが必要である。

著者ら^{3),16),17)}は茶粥習俗を総合的にとらえ、長く食べられてきた日本の食文化のひとつである茶粥を通して、

食文化の成立、伝播、定着、衰退の過程とそれらの要因を明らかにするために、近畿地方（和歌山県・奈良県・大阪府・京都府・滋賀県）、三重県、佐賀県における茶粥習俗の内容と分布状況を調べた。佐賀県における茶粥の習慣は1640年頃、鍋島藩の財政が窮乏したために藩が質素倹約の命を下し民衆が半ば強制的に食べさせられてきた地域や水田に適さない地域でみられることが明らかになった¹⁷⁾。著者らの結果^{3), 16), 17)}から茶粥に関する内容にはそれぞれの地域間で関連性があることが明らかとなった。

これまで著者らが調べた調査地以外にも茶粥習俗は分布しており、中でも島根県と山口県は広範囲に分布している地域である^{5), 6)}。明治時代から大正時代にかけて島根県の大田市や浜田市では商家や医師宅、コメからの収入が得られた農家などでは貧富の差もなく茶粥が食べられていたが、地主の家では食べられていなかった^{18), 19)}。また、石見地方全域では明治末期まで上流者は団子もち、中下流者はサツマイモを入れた茶粥を食べていた²⁰⁾。一方、山口県では米麦の節約のために、1600年代初頭から朝食に茶粥を食べる習慣があり²¹⁾、いかなる人も茶粥で育ってきた²²⁾とされている。岩国の茶粥は「岩国茶粥」「大島茶粥」と呼ばれており、茶粥の始まりには次のような説がある。ひとつは毛利氏一族の吉川広家（1561—1625年）が関が原の戦い（1600年）の後に岩国に移封され、幕府から領地が減らされたことになり、米の収穫量が減少したことから吉川広家は家臣にコメを節約させる目的で茶粥を勧めた²³⁾という説である。また、吉川広家が出雲に移封された柵封時代（1591—1601年）に、その領土であった隠岐の島の総庄屋の家で茶粥を食べた。その経験から、岩国へ移封した1602年（江戸時代）以降、年貢米の不足に悩んだ際に、広家は家臣に一日一回の茶粥を奨励した²⁴⁾という説もある。いずれの説も藩の命によって節米目的で食べられたことに始まったようである。山口県大島郡大島町ではサツマイモの入った茶粥を単に「チャガユ」と呼び、吉川広家の時代から日常的に食べられていた²¹⁾。茶粥にサツマイモを入れる習慣は島根県石見地方でもみられたことから、島根県と山口県の茶粥習慣には共通点が見出せることが期待できる。また、茶粥の伝播経路や茶粥が食べられようになった理由が未だ解明に至っていない。

そこで本論文では島根県と山口県の茶粥習俗の内容を明らかにした。さらに島根県あるいは山口県と著者らが以前に報告した近畿地方（和歌山県・奈良県・大阪府・京都府・滋賀県）^{3), 16)}、三重県¹⁶⁾、佐賀県¹⁷⁾との間の茶粥習俗の共通点を見出すことを検討した。

2. 調査方法

(1) 調査対象

島根県、山口県に在住しており、老人福祉施設の利用者、老人クラブなどにアンケートの協力を依頼し、了解

が得られた施設にアンケート用紙を送付して、記入後、返信してもらった。回収率は100%であった。

(2) 調査時期

島根県；聞き取り調査：隠岐の島町（2007年3月）

茶粥習俗調査：2004年4月から2004年8月

山口県；聞き取り調査：大島町（1996年8月）、岩国市（1998年6月）

茶粥習俗調査：2003年7月から2003年11月

(3) 調査内容

茶粥に関するアンケート用紙を表1に示した。

(4) 統計処理

単純集計は、Microsoft Excelを用いて行った。単一回答については度数と比率を示し、複数回答については、選択肢別にその選択肢が選ばれたか選ばれなかったかの比率（以後、選択率とする）を示した。また、集計値の有意差は統計解析アドインソフト「エクセル統計2000 for Windows」(SSRI)を用い、二項検定、 χ^2 検定で解析し、有意水準は5%とした。

3. 調査結果

(1) 対象者の年齢階層別比率

対象者数と年齢階層別比率を表2に示した。年齢階層別比率は島根県の方が山口県に比べて50歳代の割合が少なく、70歳代の割合が多かったことから両県の間で有意差が認められた。

(2) 島根県、山口県における茶粥を食べる習慣の分布

表3に島根県および山口県における茶粥を食べる習慣の有無を示した。

島根県における「茶粥を食べる習慣がある」者（262人）は「茶粥を食べる習慣がない」者（181人）に比べて有意に高かった（ $p < 0.01$ ）。「茶粥を食べる習慣がある」者のうち、「現在も食べている」者（53人）は、「かつて食べたことがある」者（209人）より有意に少なかった（ $p < 0.01$ ）。

山口県では「茶粥を食べる習慣がある」者（280人）は、「茶粥を食べる習慣がない」者（59人）より有意に高かった（ $p < 0.01$ ）。「茶粥を食べる習慣がある」者のうち、「現在も食べている」者（109人）は「かつて食べたことがある」者（171人）より有意に少なかった（ $p < 0.01$ ）。

島根県と山口県の両県において「茶粥という言葉聞いたことがない」と回答をした者は「茶粥という言葉は聞いたことがあるが習慣的には食べたことがない」と回答した者よりも有意に少なかった（それぞれ $p < 0.01$ ）。「茶粥を食べる習慣の有無」には島根県と山口県との間に有意差が確認された（ $p < 0.01$ ）。

次に島根県、山口県における茶粥を食べる習慣の分布を図1に示した。

島根県において茶粥を食べる習慣が最も多く見られた地域は隠岐郡（58人）、次いで邑智郡（31人）、飯石郡

表1 茶がゆに関するアンケート用紙

質問1.

- (1) かつて習慣として食べたことがある。
- (2) 現在も習慣として食べている。
- (3) 茶がゆという言葉は聞いたことはあるが食べたことがない。
- (4) 茶がゆという言葉は聞いたことがない。

以下の質問は、質問1で(1)あるいは(2)と答えた方のみお答えください。

質問2. 茶がゆをいつ食べましたか。次の各項目に該当する番号を丸で囲んで下さい。

複数に丸をつけていただいて結構です。

- (1) 朝食 (2) 10時 (3) 昼食 (4) 15時 (5) 夕食 (6) その他

質問3. 茶がゆに用いる茶についてお答え下さい。次の各項目に該当する番号を丸で囲んで下さい。

- (1) 今は番茶, 昔はカワラケツメイ (2) 今はカワラケツメイ, 昔は番茶
- (3) 今も昔も番茶 (4) 今も昔もカワラケツメイ (5) 今はハブ茶, 昔は番茶
- (6) 今は番茶, 昔はハブ茶 (7) 今も昔もハブ茶 (8) その他 ()

質問4. 茶がゆをつくる時、塩を入れますか。次の各項目に該当する番号を丸で囲んで下さい。

- (1) 入れる (2) 入れない

質問5. 茶がゆを食べる理由は何ですか。該当番号を丸で囲んで下さい。

- (1) 美味しい (2) からだによい (3) 好き (4) 単に習慣だから (5) その他

質問6. 茶がゆの呼び方についてお聞きします。あなたの使っている呼び名の番号を丸で囲んで下さい。

- (1) チャガユ (2) チャガイ (3) チャガエ (4) アサチャ (5) アサジャ (6) オカユサン (7) オカイサン
- (8) コメジャ (9) その他 ()

質問7. 冷や飯に茶がゆをかけて食べる習慣はありますか。どちらかを丸で囲んで下さい。

- (1) ある (2) ない

質問8. 茶がゆには、さつまいも、やまいも、さといも、麦など、具を入れる習慣はありますか。

どちらかを丸で囲んで下さい。

- (1) ある (2) ない

質問9. 質問8で(1)と答えた方にお聞きします。茶がゆに入れるものを丸で囲んで下さい。

複数でもかまいません。

- (1) さつまいも (2) さといも (3) 空豆 (4) 大豆 (5) 黒豆 (6) 小豆 (7) かきもち (8) もち
- (9) ささげ (10) ミカンの皮 (11) 昆布 (12) 生姜 (13) その他 ()

質問10. 茶がゆを作るときに使う道具についてお聞きします。

次の各項目に該当する番号を丸で囲んで下さい。

鍋類: (1) 鉄鍋 (2) 茶釜 (3) 羽釜 (4) 土鍋 (5) その他 ()

茶袋: (1) 使わない (2) 使う

質問11. 茶がゆを盛り付ける時の道具についてお聞きします。

次の各項目に該当する番号を丸で囲んで下さい。

- (1) しゃもじ (2) 竹製柄杓 (3) 金属製玉杓子 (4) その他 ()

質問12. 茶がゆは節米目的に食べられたと思われますか。

次の各項目に該当する番号を丸で囲んで下さい。

- (1) 思う (2) 思わない (3) わからない

表2 対象者数と年齢階層別比率

	対象者数 (人)	年齢階層別比率 (%)				
		50歳代	60歳代	70歳代	80歳以上	不明
島根県	443	6.5	12.0	32.5	49.0	—
山口県	339	13.0	10.9	24.5	47.5	4.1
島根県 対 山口県		$\chi^2 = 31.34$ ($p < 0.01$) 調整済残差検定により ■ 高い □ 低い				

表3 茶粥を食べる習慣の有無

(%)				(%)		(%)			
	習慣あり	習慣なし	「習慣なし」 に 対して	習慣あり		「現在も…」 に 対して	習慣なし		「聞いた ことが ない」 に 対して
				かつて習慣として 食べたことがある	現在も習慣として 食べている		茶粥という言葉 は聞いたことがあるが 習慣的には食べたことが ない	茶粥という言葉 を聞いたことが ない	
島根県 (n = 443)	59.1**	40.9	** p<0.01	79.8**	20.2	** p<0.01	86.7**	13.3	** p<0.01
山口県 (n = 339)	82.6**	17.4		61.1**	38.9		88.1**	11.9	
島根県 対 山口県	$\chi^2=49.66$ (p<0.01) 調整済残差検定により ■ 高い □ 低い			$\chi^2=22.59$ (p<0.01) 調整済残差検定により ■ 高い □ 低い		n.s.

表4 花粥を食べる時間帯

	朝食	10時	昼食	15時	夕食	その他	「朝食」 に対して
島根県	57.5	1.6**	8.8**	6.2**	22.5**	3.4**	** p < 0.01
山口県	52.6	1.9**	15.8**	2.5**	22.1**	5.1**	
島根県 対 山口県	$\chi^2 = 12.51$ (p < 0.05) 調整済残差検定により ■ 高い □ 低い						

表5 花の種類

	今も昔も 番茶	今：番茶 昔：カワラケ ツメイ	今：カワラケ ツメイ 昔：番茶	今も昔も カワラケ ツメイ	今：ハブ茶 昔：番茶	今：番茶 昔：ハブ茶	今も昔も ハブ茶	その他	「今も昔も番 茶」に対して
島根県	82.2	4.3**	0.8**	2.8**	2.4**	0.4**	0.0**	7.1**	** p < 0.01
山口県	51.9	4.2**	0.8**	6.1**	6.5**	5.0**	9.9**	15.6**	
島根県 対 山口県	$\chi^2 = 68.97$ (p < 0.01) 調整済残差検定により ■ 高い □ 低い								

(28人)、鹿足郡 (28人)、那賀郡 (27人)、大原郡 (19人)、益田市 (18人)、大田市 (17人)、江津市 (16人)、浜田市 (7人)、仁多郡 (7人)、松江市 (7人) であった。

山口県において花粥を食べる習慣が最も多く確認できた地域は大島郡 (85人)、次いで宇部市 (31人)、吉敷郡 (30人)、熊毛郡 (20人)、玖珂郡 (16人)、柳井市 (16人)、阿武郡 (14人)、防府市 (14人)、徳山市 (11人)、下関市 (11人)、光市 (9人)、佐波市 (8人)、岩国市 (6人)、新南陽市 (6人)、山口市 (6人) であり、花粥を食べる習慣は広範囲に分布していた。

(3) 島根県、山口県における花粥習俗の特徴

1) 花粥を食べる時間帯

花粥を食べた時間帯を食事機会別に検定し、その結果を表4に示した。島根および山口の両県における花粥の食事時間帯では、特に「朝食」に食べた者の割合が最も多く(島根県57.5%、山口県52.6%)、「夕食」(島根県：22.5%；山口県：22.1%)や「昼食」(島根県：8.8%；山口県：15.8%)に比べて有意に高かった (p < 0.01)。食事以外の時間帯ではあまり食べられていなかった。

2) 花の種類

花粥に用いる花の種類の結果を表5に示した。「番茶」と答えた者が島根県82.2%、山口県51.9%であり、両県とも「カワラケツメイ」および「ハブ茶 (マメ茶)」の使用頻度は「番茶」のそれに比べて有意に低かった (それぞれ p < 0.01)。番茶以外では両県とも「カワラケツメイ」や「ハブ茶」を使用していた。

3) 塩を入れる習慣の有無

花粥に塩を入れる習慣の有無を表6に示した。島根県では「入れる」と答えた者の割合が84.0%であり、「入

表6 塩を入れる習慣の有無

	入れる	入れない	「入れない」 に対して
島根県	84.0**	16.0	** p < 0.01
山口県	37.4**	62.6	
島根県 対 山口県	$\chi^2 = 113.63$ (p < 0.01) 調整済残差検定により ■ 高い □ 低い		

れない」に比べて有意に高かった (p < 0.01)。

一方、山口県では「入れない」と答えた者の割合が62.6%であり、「入れる」に比べて有意に高かった (p < 0.01)。

「塩を入れる習慣の有無」では島根県と山口県の両県の間で有意な差が認められた (p < 0.01)。

4) 花粥を食べる理由

花粥を食べる理由を表7に示した。「おいしい、好き、身体によい」を「積極的理由」に分類し、「習慣」であるを「消極的理由」に分類すると、「積極的理由」を挙げた者が島根県51.9%、山口県59.3%であり、いずれの県でも「積極的理由」の方が「消極的理由」よりも有意に高かった (p < 0.01)。島根県では「おいしい」と「身体によい」あるいは「好き」との間にそれぞれ有意な差が認められた (「身体によい」：p < 0.05；「好き」：p < 0.01)。この傾向は山口県でも同様に観察された。(「身体によい」：p < 0.01)；「好き」：p < 0.01)。「習慣」という消極的な理由は、島根県では33.2%、山口県では30.4%を占めた。

表7 茶粥を食べる理由

(%)

	積極的理由	消極的理由	「消極的理由」 に対して	積極的理由			消極的理由	その他	「おいしい」 に対して
				おいしい	身体によい	好き	習慣		
島根県	51.9**	33.2	** p < 0.01	25.0	17.9*	9.0**	33.2*	14.9**	** p < 0.01 * p < 0.05
山口県	59.3**	30.4		28.2	18.2**	12.9**	30.4*	10.3**	
島根県 対 山口県	n.s.			n.s.					

表8 茶粥の呼び名(複数回答)

(%)

	チャガユ	チャガイ	オカイサン	オカユサン	チャガエ	アサジャ	アサチャ	その他	「チャガユ」 に対して
島根県	42.1	45.5	3.8**	2.6**	2.6**	1.1**	0.4**	1.9**	** p < 0.01
山口県	45.4	28.7**	13.0**	7.2**	0.3**	0.0**	0.0**	5.4**	
島根県 対 山口県	$\chi^2 = 36.82$ (p < 0.01) 調整済残差検定により ■ 高い □ 低い								

「その他」として、両県とも節米目的、食糧不足、食べやすい等の理由が挙げられていた。

また、茶粥を食べる理由について、山口県と島根県との間には有意差は認められなかった。

5) 茶粥の呼び名

茶粥の呼び名を表8に示した。

島根県では「チャガイ」(45.5%)と「チャガユ」(42.1%)が同程度に用いられ、これらをあわせると87.6%であり、「オカイサン」(3.8%),「オカユサン」(2.6%)の合計(6.4%)に比べて有意に高かった(p < 0.01)。

山口県では「チャガユ」(45.4%)の方が「チャガイ」(28.7%)よりも多く用いられていた(p < 0.01)。また、「チャガユ」と「チャガイ」をあわせると74.1%に達し、「オカイサン」(13.0%),「オカユサン」(7.2%)の合計(20.2%)に比べて有意に高かった(p < 0.01)。

島根県と山口県の間で茶粥の呼び方に有意差が認められた(p < 0.01)。

6) ツケゴハンの習慣の有無

ツケゴハンの習慣の有無を表9に示した。ツケゴハンとは残り飯に茶粥をかけて食べることである。ツケゴハンの習慣が「ない」と答えた者の割合(75.5%)は島根県では「ある」と答えた者の割合(24.5%)よりも有意に高かった(p < 0.01)。一方、山口県では「ない」と答えた者の割合(52.7%)は、「ある」と答えた者の割合(47.3%)との間には有意な差が認められなかった。

ツケゴハンの習慣は島根県と山口県の間で有意差が認められた(p < 0.01)。

7) 茶粥に具を入れる習慣および具の種類

茶粥に具を入れる習慣の有無および具の種類を表10に示した。茶粥に「具を入れる」習慣の有無に対して、「具を入れる」と答えた者の割合は島根県74.0%,山口県81.1%であり、いずれの県でも「具を入れる」方が「具を入れない」よりも有意に高かった(それぞれp < 0.01)。

「サツマイモ」の使用頻度は島根県50.5%,山口県43.8%であり、いずれの県においてもサツマイモ以外の具材の使用頻度に比べてはるかに高かった(それぞれp < 0.01)。

サツマイモに次いで使用頻度の高かった具材は、島根県では「モチ」(13.3%)「ソラマメ」(9.0%),「アズキ」(8.7%),山口県では「モチ」(17.7%),「カキモチ」(12.9%),「ソラマメ」(7.2%),「アズキ」(4.8%)であり、両県に共通点が多くみられた。

島根県と山口県の間で茶粥に入れる具材に有意差が認められた(p < 0.01)。

8) 茶粥を作るために用いる道具

茶粥を作るための道具について、鍋類については表11

表9 ツケゴハンの習慣の有無 (%)

	習慣あり	習慣なし	「習慣なし」 に対して
島根県	24.5**	75.5	** p < 0.01
山口県	47.3	52.7	
島根県 対 山口県	$\chi^2 = 42.46$ (p < 0.01) 調整済残差検定により ■ 高い □ 低い		

表10 茶粥に具を入れる習慣の有無、および具の種類

(%)

	習慣あり	習慣なし	「習慣なし」 に対して	サツマイモ	モチ	ソラマメ	アズキ	サトイモ	ダイズ	クロマメ	カキモチ	コンブ	ササゲ	ショウガ	ミカンノカワ	その他	「サツマイモ」 以外の呼び名 に対して
島根県	74.0**	26.0	**p<0.01	50.5**	13.3	9.0	8.7	5.6	2.8	1.6	0.6	0.6	0.3	0.3	0.0	6.7	** p < 0.01
山口県	81.1**	18.9		43.8**	17.7	7.2	4.8	2.0	2.4	1.7	12.9	1.1	2.0	0.4	0.2	3.8	
島根県 対 山口県	n.s.			$\chi^2=62.02$ (p < 0.01) 調整済残差検定により <div><div></div> 高い <div></div> 低い</div>													

表11—1 茶粥を作るために用いる道具

(%)

	鉄鍋	羽釜	土鍋	茶釜	その他	「鉄鍋」に対して
島根県	40.2	25.4**	23.5**	4.9**	6.1**	** p < 0.01 * p < 0.05
山口県	22.7	31.7*	16.9	18.0	10.8**	
島根県 対 山口県	$\chi^2 = 41.51$ (p < 0.01) 調整済残差検定により <div style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: #808080; margin-right: 5px;"></div> 高い <div style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: #d3d3d3; margin-left: 5px; margin-right: 5px;"></div> 低い					

表11—2 茶袋の使用

(%)

	使う	使わない	「使わない」に対して
島根県 (n = 262)	63.9**	36.1	** p < 0.01
山口県 (n = 275)	84.8**	15.2	
島根県 対 山口県	$\chi^2 = 25.77$ (p < 0.01) 調整済残差検定により <div style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: #808080; margin-right: 5px;"></div> 高い <div style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: #d3d3d3; margin-left: 5px; margin-right: 5px;"></div> 低い

写真1 茶釜 (山口県 1996年)

表12 茶粥に対する意識

(%)

	茶粥は節米目的に食べられたと			「思わない」 に対して
	思う	思わない	わからない	
島根県	70.7**	17.3	12.0	** p < 0.01
山口県	48.4**	36.8	14.7	
島根県 対 山口県	$\chi^2 = 29.03$ (p < 0.01) 調整済残差検定により <div style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: #808080; margin-right: 5px;"></div> 高い <div style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: #d3d3d3; margin-left: 5px; margin-right: 5px;"></div> 低い			

鍋」: p < 0.05)。また表には示していないが「羽釜」と「茶釜」の間にも有意差が認められた(「茶釜」: p < 0.01)。島根県と山口県の間で茶粥を作るための道具に有意差が認められた (p < 0.01)。

茶袋については「使う」と答えた者の割合が島根県63.9%、山口県84.8%であり、いずれの県においても「使わない」よりも有意に高かった(それぞれ p < 0.01)。また、表には示していないが島根県よりも山口県の方が茶袋の使用頻度は有意に高かった (p < 0.01)。

9) 茶粥に対する意識

茶粥に対する意識の結果を表12に示した。茶粥が節米目的で食べられようになった、と思うかどうかに関する質問に対し、「思う」と答えた者は島根県70.7%、山口県48.4%であったのに対して、「思わない」と答えた者はそれぞれ17.3%、36.8%であった。いずれの県でも節米目的であったと「思う」者の割合が「思わない」と答

—1, 茶袋の使用頻度については表11—2に示した。

島根県では「鉄鍋」(40.2%)の使用頻度が最も高く、次いで「羽釜」(25.4%),「土鍋」(23.5%)であった。鉄鍋と羽釜, 土鍋あるいは茶釜との間にそれぞれ有意な差が認められた(「羽釜」p < 0.01; 「土鍋」: p < 0.01; 「茶釜」: p < 0.01)。「茶釜」の使用頻度は4.9%であり、表には示していないが、「羽釜」および「土鍋」との間にそれぞれ有意差が認められた(「羽釜」p < 0.01; 「土鍋」: p < 0.01)。

山口県では「羽釜」(31.7%)の使用頻度が最も高く、「鉄鍋」(22.7%)との間に有意な差が認められた(「鉄

えた者に比べて有意に高かった（それぞれ $p < 0.01$ ）。特に茶粥を、節米目的で食べるようになったという意識は、島根県と山口県との間で有意な差が認められた（ $p < 0.01$ ）。

(4) 島根県隠岐の島町五箇村の茶粥

緒言で述べたように山口県の茶粥は隠岐の島から伝わったという説があることから、隠岐の島における茶粥に関する現地調査を行った。隠岐の島は茶の木の生育に適している。茶粥習俗が濃厚にみられた都万目は、現地調査をした2007年3月時点ではかつての茶園は杉林になっており、その杉林の下には茶の木が育ち（写真2）、今でも手作りで番茶が作られ、茶粥が食べられていた。

五箇村在住の田崎初江さん（81歳）、村上フサ子さん（78歳）から聞き取った茶粥（写真3）の作り方は次のようであった。

番茶は田植えが終わり、少し暇になった6-7月頃、茶を枝ごと刈り取り、5cmくらいに切り、蒸す。釜に広げて^{むしろ}もんだあと、天日で乾燥させて、保存した。使用時に炒った。番茶をそのまま、湯に投じて煮出し、茶粥を作った。昔は囲炉裏にかけた鉄なべで作った。茶粥をコメから作った場合の所要時間は約40分であった。田崎

写真2 隠岐の島の茶畑跡（2007年3月）

写真3 隠岐の島の茶粥（2007年）

さんは今でも毎朝茶粥を食べているが、若い者は食べないという。茶粥には炒った大豆を入れる場合も多く、香ばしさが加わり一段とおいしくなるということであった。

4. 考 察

島根県において、大正初年に茶粥が食べられていた地域（括弧内には現在の地名を記した）は、五箇村・都万村（隠岐の島町）、匹見町（益田市）、三隅町・弥栄村・旭町（浜田市）、瑞穂町（邑南町）、邑智町（美郷町）、浜田市、江津市・桜江町（江津市）、大田市・仁摩町（大田市）、横田町（仁多郡南出雲町）であった^{25), 26)}。また町史・郡誌²⁷⁾⁻³⁹⁾によると都万村、西郷町（隠岐の島町）、六日市町（鹿足郡吉賀町）、匹見町（益田市）、浜田市・旭町（浜田市）、桜江町・石見（邑智郡邑南町）、川本町（邑智郡邑南町）、大和村（邑智郡美郷町）、江津市、温泉津町（大田市）、赤来町（飯石郡飯南町）で茶粥が食べられていたことが報告されている。これらの地域を著者らの調査結果とともに図1に示した。文献と著者らの調査結果はよく一致し、島根県では茶粥習俗が広範囲に分布していたことが再確認できた。今回の調査で新たに加わった地域は津和野町、雲南市、松江市であったが、人数的にも少なく、文献でもこれらの地域に茶粥習俗の存在が認められなかったことから、津和野町、雲南市、松江市における茶粥習俗は茶粥習俗のあった地域からの移動によるものと考えられる。

島根県の中でも石見地方（大田市、邑智郡、江津町、浜田市、益田市、鹿足郡）や隠岐島後（隠岐の島町）では特に茶粥が多く食べられた地域であり、時にはコメの代わりにムギを入れた茶粥も食べられていた²⁵⁾。ムギを入れた茶粥は和歌山県（龍神村⁴⁰⁾・美山村⁴¹⁾・清水町⁴²⁾）、三重県⁴³⁾、奈良県⁴⁴⁾でも食べられていた。隠岐島後は水田が少ないため、コメ以外の穀物、オオムギやコムギ、イモ類を主食としていた時代が長かったが、明治・大正・昭和へ移るにつれてコメの消費が徐々に増えた。ムギ8割にコメ2割程度のムギ飯を食べていた時代（明治の末から大正時代）では、茶粥はコメのある、またゆとりのある家の食べ物であった⁴⁵⁾という報告もある。このことからコメだけで作った茶粥を食べようになるまでには、ムギだけ、あるいはコメとムギの混じった茶粥が食べられていたことが考えられた。茶粥に具が入れた理由は節米のための増量剤の意味があったと思われる。また隠岐島後よりももっと水田が少なかった島前（西の島町、海士町、知夫村）で茶粥習俗が見られなかったのは、コメ不足のため茶粥すら食べることができなかったからであろう。

隠岐の島における茶粥習俗は次の事項が考えられる。山形県の庄内地方・酒田では関西地方の影響を受けて朝に粥（茶粥の記述はない）を食べる習慣があり⁴⁶⁾、また新潟県佐渡島では茶粥を食べる習慣が残っている^{47)~49)}。これらの地域は西日本型食文化の飛び地とされており、

北前船の影響が強い地域である⁵⁰⁾。北前船の航路が開けた元禄以降、京都、大阪には日本海沿岸の青森・秋田・庄内・越後・越中・加賀・越前からコメが供給されていた。これらの地域間では物資だけではなく、たとえば佐渡島の正月の雑煮餅は西日本と同様に丸型であるというように、食文化の交流も盛んに行われていたであろう。隠岐の島も佐渡島と同様に北前船の寄港地であった⁵¹⁾。隠岐の島で庄屋が食べていた茶粥は北前船によって大阪からもたらされた可能性も考えられる。なぜなら隠岐の島のアンケートの結果や聞き取り調査の結果から隠岐の島では茶粥は朝食によく食べられていたことや茶粥の呼び名は「チャグユ」「チャガイ」が最も多かったことなど、大阪と隠岐の島の茶粥に共通点がみられたからである。

山口県で茶粥を常食としていた地域を図1に示したが、岩国藩内の岩国市、柳井市、大島郡（大島郡周防大島町）、熊毛郡平生町、鹿野郡鹿野町・新南陽市（周南市）、宇部市、豊浦郡豊田町（下関市）、佐波郡（山口市徳地町）、阿武隈郡むつみ村（萩市）・萩を中心とした北浦地区の一部だとされている^{52～55)}。文献と著者らの結果とは一致する地域が多かった。

吉川広家（山口県岩国市）が藩主であった頃（江戸時代）の封建社会では封鎖的な経済機構が存在しており、ある地方に凶作があった時、その他の地方ではコメが凶作地域に流出して、その結果コメの値上がりや食料不足をきたすことがある。これを恐れて、藩主はコメの移出停止を命じた。したがって凶作の打撃の大きい藩では、飢饉による打撃を強く蒙ることになった⁵⁶⁾。このような封建社会の封鎖的な経済機構が、領地を減らされ節米を必要とした吉川広家の茶粥奨励の原因のひとつであったかもしれない。大島町妙善寺では飢饉や災害の時、難民に茶粥が施されていた²³⁾。著者らの1996年の山口県岩国市における聞き取り調査の結果⁵⁷⁾から「万徳院の茶粥」として有名な岩国市の吉川藩の菩提寺万徳院（真宗）は飢饉や水害時に茶粥を施していたことがわかった。これらのことから茶粥が節米目的に食べられていたことが推測できる。

黒崎の分類⁵⁸⁾によると明治初期の島根県と山口県の米食率はそれぞれ35%以上と45%以上であったという。米食率の低い島根県の方がより節米を必要としていたであろう。今回の調査結果において、米食率の低かった島根県の方が山口県よりも茶粥を節米目的で食べたと思っている者の割合が高かったが、これには島根県の米食率の低さが一因していると考えられる。茶粥習俗のある人たちにとって、茶粥は貧しい時の食べ物であったという意識が強いことが示唆された。また、著者らのこれまでの調査地域^{3), 16), 17)}同様に島根県や山口県においても、茶粥は節米のために食べられてきた食べ物であるという認識を持ちながらも、コメの豊富な現在でも食べられてきた理由は人々の嗜好性によく合い、健康にもよいからで

あると推測される。

鬼頭⁵⁹⁾は1880年当時の各種主食物から地域パターンをコメ中心型（米食率70%以上）、コメ・ムギ型（米食率70%未満、麦食率20%未満、雑穀食率20%未満）、コメ・雑穀型（米食率70%未満、麦食率20%未満、雑穀食率50%未満）、ムギ卓越型（麦食率50%以上）、雑穀卓越型（雑穀食率50%以上）、総合型（米食率30—60%、麦食率20—50%、雑穀食率20—50%）に分類している。島根県および山口県における主食を鬼頭の種類に当てはめて茶粥習俗がどの主食パターンに属するのかを次に検討した。島根県においては茶粥習俗が見られなかった出雲市はコメ中心型であったが、茶粥習俗が多く見られ地域の中で隠岐の島はコメ・ムギ型であった。隠岐の島以外の地域は総合型であった。山口県はコメ・ムギ型で隠岐の島、和歌山県、奈良県、大阪府、京都府と共通している。江戸時代(?)から隠岐の島や山口県では和歌山県^{40～42)}、奈良県⁴⁴⁾と同様にムギだけあるいはコメとムギの混じった茶粥を食べていたと思われる。

そこで今回の調査地（島根県・山口県）とこれまでの調査地^{3), 16), 17)}（和歌山県・奈良県・大阪府・京都府・滋賀県・三重県・佐賀県）における現代の茶粥習俗の内容を比較検討した。

今回の調査において対象者の年齢階層別比率において山口県では島根県よりも50歳代が占める割合が高く、70歳代の占める割合が低かったにもかかわらず山口県は島根県に比べると茶粥を食べる人の割合が高かった。つまり山口県の茶粥習俗が島根県よりもはるかに根強いことを示唆している。

本研究では島根県及び山口県の両県において、茶粥に使用する茶の中で番茶と回答した者の割合が一番高かった。またハブ茶や河原に生育している薬草の一種であるカワラケツメイを茶粥に使用していた。大正初期、島根県全域で番茶が飲まれていた。また、一部ではカワラケツメイ、ハブ茶も飲まれていた²⁴⁾。このように日常飲んでいた番茶、カワラケツメイ、ハブ茶を茶粥に利用してきたのであろう。大阪府・京都府では番茶が最も多く用いられ、カワラケツメイやハブ茶は用いられていなかった。このことからカワラケツメイを茶粥に使用することは島根県及び山口県の特徴であることが明らかとなった。

茶粥を食べる時間帯は島根県と山口県とも朝食で最も高い割合を示した。朝食に茶粥を食べる習慣は西日本型食文化であり、北前船の影響を受けているものと思われる。

著者ら³⁾は、茶粥習俗が最も根強い和歌山県ではオカユサンがもっとも多く用いられ、奈良県ではオカイサンとチャグユという呼び名が同程度に用いられ、大阪府・京都府・滋賀県・三重県・佐賀県ではチャグユがもっとも多く用いられていたことを明らかにしてきた。また、島根県ではチャガイがもっとも多く用いられ、山口県では大阪府、京都府、滋賀県、三重県、佐賀県同様にチャ

ガユという呼び名が最も多かった。茶粥が全県的に食べられて今なお茶粥習俗が根強い和歌山県、奈良県ではチャガユ、チャガイを単にオカイサン、オカユサンという呼び名も多く用いられていたが、茶粥習俗が全県的でない地域ではチャガユ、チャガイと呼び、オカイサンとは区別していたのであろう。このように茶粥習俗の根強さと呼び名の関連性が島根および山口の両県においても再確認された。

島根県のツケゴハンの習慣は対象者の約20%程度であり、これは茶粥習俗が希薄になってきている京都府、三重県および佐賀県と同じであった。一方、山口県のツケゴハンの習慣は、対象者の約50%であり、これは和歌山県や奈良県と同じであった。和歌山県、奈良県同様、山口県ではツケゴハンの習慣性が高かったことは茶粥を食べる習慣性や茶粥の嗜好性の高いことと関係しているのかもしれない。

島根県や山口県の両県では茶粥に入れる具材の頻度はサツマイモ、モチ、アズキが高く、このことは著者らが調査したすべての地域に共通していた。両県ではサツマイモの使用頻度が最も高かった。ソラマメを使用していたことは和歌山県、大阪府および京都府と類似していた。山口県ではカキモチを茶粥に入れており、このことは奈良県および大阪府と同じであった。

島根県では「鉄鍋」の使用頻度が最も高く、これは近畿地方と共通していた。山口県では「羽釜」の使用頻度が最も高く、佐賀県と共通していた。茶袋は両県とも使用頻度は高く、この傾向は和歌山県、奈良県、大阪府、京都府、滋賀県、三重県、佐賀県と同じであった。

茶粥が節米目的で食べられようになったと意識している者の割合は島根県、山口県ともに高く、この傾向は和歌山県、奈良県、大阪府、京都府、滋賀県、三重県、佐賀県と同じであった。

従って和歌山県、奈良県、大阪府、京都府、滋賀県、三重県、佐賀県における茶粥習俗の内容と今回の調査地域であった島根県、山口県における茶粥習俗の内容には共通する点が多かった。

本研究では島根県および山口県の茶粥習俗は茶粥を食べる時間帯、茶の種類、茶粥の呼び名、茶粥に入れる具の種類で共通点がみられた。歴史的背景²¹⁻²³⁾を考察すると、山口県の茶粥習俗は一部島根県の茶粥習俗から伝わったものかもしれない。島根県の茶粥を食べる習慣は隠岐郡で多く見られたことから島根県の茶粥習俗は北前船が関与していることが推測された。

今後、茶粥が盛んに食べられていた地域の周辺地域および北前船の寄港地であった日本海側の地域における茶粥習俗の有無などを明らかにするため、調査対象地域をさらに拡大し調査を実施することによって、より詳細な茶粥の分布図を作成し、茶粥の伝播経路や茶粥習俗の定着・不定着の地域性を明確にする必要がある。

5. 結 論

島根県と山口県において、2003年から2004年にかけて、50歳以上の人を対象に茶粥習俗調査を実施し、次のことが明らかになった。

- (1) 島根県と山口県で茶粥習俗の経験者はそれぞれ約60%と83%であり、また両県とも茶粥習俗は広範囲に分布していた。
- (2) 両県とも、茶粥は「チャガイ」・「チャガユ」という呼称が最も多く用いられていた。
- (3) 両県とも茶粥は朝食で最もよく食べられていた。茶粥に入れた具の中で最も多かったのはサツマイモであった。
- (4) 両県とも、茶粥は節米目的あるいは健康に良い食べ物として認識されており、好みに合う料理として継承されている。

著者らの調査では

島根県と山口県における茶粥習俗には共通点が観察された。

両県の茶粥習俗は江戸時代から継承されていることが示唆された。

文 献

- 1) 山崎あきら：かてもの集，月明会出版部，p85 (1944)
- 2) 久須美祐：日本随筆大成（浪花の風），吉川弘文堂，p389 (1977)
- 3) 早川史子・前田昭子・南幸・川井孝子・藤沢祥子：京都・大阪・三重・奈良・和歌山の茶粥習俗と分布，日本食生活学会誌，11-3，259-267 (2000)
- 4) 瀬川清子：食生活の歴史，東京書房，p19-23 (1982)
- 5) 日本食生活全集編集委員会：島根の食事，農山漁村文化協会，p288 (1991)
- 6) 日本食生活全集編集委員会：山口の食事，農山漁村文化協会，p30，p129，p211 (1989)
- 7) 日本食生活全集編集委員会：岡山の食事，農山漁村文化協会，p45，p89 (1985)
- 8) 日本食生活全集編集委員会：和歌山の食事，農山漁村文化協会，p107，p163 (1989)
- 9) 日本食生活全集編集委員会：佐賀の食事，農山漁村文化協会，p78，p120，p324 (1991)
- 10) 日本食生活全集編集委員会：奈良の食事，農山漁村文化協会，p221，p223，p276 (1992)
- 11) 日本食生活全集編集委員会：香川の食事，農山漁村文化協会，p284 (1990)
- 12) 日本食生活全集編集委員会：三重の食事，農山漁村文化協会，p129，p184，p228 (1987)
- 13) 日本食生活全集編集委員会：滋賀の食事，農山漁村文化協会，p324 (1991)
- 14) 日本食生活全集編集委員会：大阪の食事，農山漁村文化協会，p233 (1991)
- 15) 日本食生活全集編集委員会：京都の食事，農山漁村文化協会，p105 (1985)
- 16) 早川史子・日比喜子：滋賀の茶粥習俗と分布，日本食生活学会誌，9, 52-57 (1988)

- 17) 早川史子・前田昭子・水野浄子・南幸・渋谷里美：佐賀の茶粥習俗，日本食生活学会誌，12-2，176-182（2001）
- 18) 旭町発行：旭町誌（中），p566-567（1985）
- 19) 桜江町発行：桜江町誌（下），p440-450（1973）
- 20) 深田喜美恵：明治末期農村の衣食住について，郷土，島根郷土研究会発行，12号，p33-35（1961）
- 21) 岩国市史編纂委員会編：岩国市史（上），岩国市役所，p876-881（1970）
- 22) 田布施町史編纂委員会編：田布施町史，p1241（1990）
- 23) 山口県大島郡東和町編：東和町誌別編，186-191（2004）
- 24) 周東町史編集委員会：周東町史，p283（1979）
- 25) 中国の民俗—島根編—日本民族調査報告書集成，民俗分布図—朝食の内容，三一書房（1997）
- 26) 隠岐の民俗，島根県教育委員会，p541-489，報光社（1973）
- 27) 浜田市発行：浜田市誌（下），p347-348（1973）
- 28) 匹見町発行：石見匹見民俗，p72（1966）
- 29) 西郷町発行：西郷町誌（下），p717（1976）
- 30) 都万村発行：都万村誌，p1296-1301（1990）
- 31) 六日市町教育委員会発行：六日市町史（二），p851（1988）
- 32) 赤来町発行：赤来町誌，p816（1972）
- 33) 大社町発行：大社町史（下），p40（1995）
- 34) 温泉津町発行：温泉津町誌（下），p598（1995）
- 35) 江津市発行：江津市誌（下），p1184（1982）
- 36) 石見町発行：石見町誌（上），p198（1972）
- 37) 川本町教育委員会発行：川本町誌（歴史篇），p1268（1977）
- 38) 大和村教育委員会発行：大和村誌（下），p638（1981）
- 39) 赤来町：赤来町誌，p816（1974）
- 40) 龍神村誌編さん委員会『龍神村誌 下巻，p327（1987）
- 41) 美山村史編集委員会編：美山村村史，p944（1997）
- 42) 清水町誌編さん委員会，清水町誌下巻，p731（1998）
- 43) 堀田吉雄・岩井宏美・橋本鉄男・曾根文省・中村太郎・原泰根：近畿の衣と食，明玄書房，p38（1974）
- 44) 堀田吉雄・岩井宏美・橋本鉄男・曾根文省・中村太郎・原泰根：近畿の衣と食，明玄書房，p267（1974）
- 45) 上田正子・前田恵子，ふるさとの味をたずねて—隠岐地方に伝わる手料理 茶がゆ—隠岐郡西郷町農業改良普及所（1980）
- 46) 日本食生活全集編集委員会：山形の食事，農山漁村文化協会，p319（1988）
- 47) 新潟県：茶がゆ，新潟県史・資料編23，p283（1988）
- 48) 渋谷歌子・本間伸夫・石原和夫・佐藤恵美子：新潟県の郷土食に関する研究（第10報），県立新潟女子短期大学研究紀要，17，137-145（1980）
- 49) 浜口一夫：佐渡の味・食の民俗・茶ガユ，野島出版，162-163（1979）
- 50) 本間伸夫：新潟県の食文化の他地域との交流，新潟県生活文化研究会誌，1，43-53（1994）
- 51) 都万村発行：都万村誌，p1300（1990）
- 52) 大島町役場：周防大島町誌，p995（1994）
- 53) 松岡利夫：周防長門の生活誌，山口県教育委員会，40（1976）
- 54) 柳川市史編纂委員会編：柳川市史，p436（1988）
- 55) 木村和夫：山口県的茶粥についての調査，瀬戸内海短期大学紀要19，159-167（1988）
- 56) 渋谷敬三：明治文化史，原書房，第12巻，p112-113（1979）
- 57) 早川史子：滋賀の茶粥，滋賀の食事文化6，1-6（1997）
- 58) 黒崎千晴：主食消費の地域的傾向—明治初期における米食率・小麦食率を中心として—，早稲田大学高等学院研究年誌12，p17（1967）
- 59) 鬼頭宏：明治前期の主食構成とその地域パターン，上智経済論集，30-43（1986）