続・滋賀の茶粥習俗と分布

—湖東地域の茶粥習俗—

早 川 史 子

(滋賀県立大学)

The Customs and Distributions of Rice Gruel of Tea in Shiga Prefecture (Ⅱ)

—In the Area of Kotou—

Fumiko Hayakawa

University of Shiga Prefecture, 2500, Hassaka-cho, Hikone, Shiga, 522-8533

〒522-8533 滋賀県彦根市八坂町2500

The range for the custom of eating rice gruel made with tea in Kanzaki-gun Notogawa-cho and Gokasyou-cho, Gamou-gun Hino-cho and Ryuou-cho in the Kotou area of Shiga prefecture was investigated. These areas are located in the Kotou plains, east of Lake Biwa, and are the birthplaces of OUMI SHONIN. The investigation method was done by hearing about the custom of eating rice gruel made with tea from persons of advanced age.

1. The persons in these areas lived in ease and comfort..
2. They had the custom of eating rice gruel made with salted and dried ume, perilla, ginger, dried orange peel, and black soybean in addition to tea leaves. This rice gruel was called Gomame Tyagayu, Gokaitya, Mametya, and Mamezya..
3. They have eat them with the aim of not catching colds in the winter season..

1. 緒 論

大正7年に内務省衛生局保健衛生調査室が実施した全国主食調査¹⁾から、当時茶がゆを主食としていた地域をみると愛知県都市部の一部、滋賀県村落部の一部、京都府都市部および市街部、大阪府都市部および村落部の一部、和歌山全県、島根県都市部の一部、山口県都市部および村落部の一部、佐賀県村落部であった。

これまでにわれわれは滋賀県の茶がゆの分布と習俗について調べ、それまでに明らかにされていた湖南地域の多羅尾^{2,3)}以外に、新たに湖北地域の金居原、湖東地域の乙女が浜において茶がゆが日常的に食べられてきたことを明らかにし、歴史的、気候・風土的背景からこれらの地域で茶粥が食べられた理由は山間僻地で節米を目的に自生している茶を利用したことや水害などの災害に対

する救援を目的に始まったのではないかと推論した⁴⁾。

一方、滋賀県には以上に述べたような日常的に食べられていた茶がゆとは別に、蒲生、神崎、愛知郡では黒豆、ショウガ、梅干しなどを入れた五豆茶がゆ^{5,6)}、豆茶⁷⁾、碁会茶⁸⁾など様々な呼び名で呼ばれる茶がゆ習俗がある。しかし、この種の茶がゆに関する詳細な資料は少なく、明確ではない。蒲生、神崎、愛知郡は滋賀県の湖東地域に位置し、近江商人発祥の重要な地域であった。そこで、湖東地域の茶がゆ習俗を聞き取りによって調べ、これまで明らかにした滋賀県の茶がゆとの比較を行うことによって新たに滋賀県の茶がゆ習俗を分類、整理した。

2. 聞き取り調査の方法

調査場所：滋賀県神崎郡能登川町浜能登川
滋賀県神崎郡五箇荘町川並

滋賀県蒲生郡日野町阿部居

滋賀県蒲生郡竜王町川守

調査日：1998年3月～1999年1月

調査内容：茶がゆの材料，作り方，食べた理由

3. 結 果

〔聞き取り調査結果〕

1. 神崎郡能登川町浜能登川で蚊帳の座布団などを作っていた近江商人の家の中村道子さん（81歳）. 18歳の時に愛知郡愛知川町から嫁いできた. 浜能登川では茶がゆを「豆じゃ」と呼ぶ. 道子さんの実家のある愛知川町でも「豆じゃ」は食べられていたということである.

「豆じゃ」の材料は黒豆0.5合，乾燥した赤シソの葉30g，番茶20g，小豆0.2合程度，米2合，塩ひとつまみである. 黒豆と小豆はあらかじめゆでしておく. そのゆで汁に米の7倍程度になるように水を足し，洗った2合の米を入れて，1時間程度保水する. 1時間後，木綿の布を袋状にしたものに番茶と赤シソの葉を詰め込んだものを鍋に入れ，火にかけ，沸騰させる. ふたをしたまま10分程度加熱し，袋を取り出す. この袋は茶袋とは言わない. 取り出した袋を水の張られたボールでもみ洗いして，もみ洗った液を「豆じゃ」に加える. その動作を2～3回繰り返して，洗い液はすべて「豆じゃ」に注ぐ. 最終的に「豆じゃ」に加えた水の量は米の10倍程度になる. 塩を加えて柔らかくなるまで煮る. 「豆じゃ」に入れる赤シソは前年の夏に収穫したものを乾燥しておく. 番茶は昔は甲賀郡土山町の工場で春番茶を購入し，茶がゆにも使ったし，日常の茶にも使った. 日常のお茶も新茶は贅沢で飲めなかった. 普通に飲む茶も茶袋を使うことなく，やかんに湯を沸かし，その中に直接茶の葉を投じた. 中村家は昔は20人ほどの使用人がおり，その人たちの切り盛りに忙しく，茶を作ることはできなかったため茶は購入していた. 購入した番茶は揉捻していない.

「豆じゃ」を作る前に番茶を焙じることなかった. 昔は「豆じゃ」を作る鍋は鉄製の煮物など使う4升鍋で，おくどさんで炊いた. 煮汁が多い状態で仕上げる. さらとした茶がゆである. 飯茶碗に盛る. 別に土シウガ，乾燥したミカンの皮の刻んだものを混ぜた醤油を作っておく. 「豆じゃ」にこの醤油をかけて食べる. 「豆じゃ」は毎日食べるのではなく，雪の降るあるいは雪でも降りそうな寒い日の夕食に食べる. 「豆じゃ」を食べると体が暖まり，風邪の予防になった.

2. 五箇荘町川並の奥井代美さん. 奥井代美さんは呉服商を営む近江商人の本宅・塚本さと子（天保14年，

1843年生まれ）さんの孫娘の身の回りの世話をされていた方である. 塚本さと子さんは淡海高等女学校の創立者でもある. さと子さんは自己の経験を嫁のために書き残した『姑の餞別』⁵⁾の著者である. ここでは茶がゆは「五豆茶粥」と呼ばれる.

「五豆茶粥」の作り方は次のようである. 米の10倍の湯を沸かし，そこに干したミカンの皮（紀州ミカン1個分），シソの実一つまみ，番茶一つかみを入れてしばらく煮る. 煮出したあとこれらを取り除き，そこに米と大豆を入れて強火で加熱し，沸騰させる. 仕上げに梅干しと土シウガの微塵切り，塩少々を加える. 「五豆茶粥」は日常的に食べられるのではなく，風邪をひいたり，熱が出て下がらないときに作って食べた. 「五豆茶粥」の煮汁を飲むだけでも解熱には効果的であった.

3. 蒲生郡日野町阿部居の川原延恵さん. 90歳. ここでは「豆茶」と呼ばれる.

屋敷まわりや畑には茶が植えられており，一番茶，二番茶，夏茶などを自家製で作っていた. 「豆茶」に向くのは夏茶である. 夏茶とは一番茶，二番茶を摘んだあとに残った大きな葉を枝ごと刈り込んで作ったものである. 夏茶は薬と言われていた. だし昆布，炒った玄米，梅干し，シソの葉，きざんだ土シウガ，干したミカンの皮，黒豆，番茶を大きな土瓶に入れて，長時間煎じる. 塩で味をつける. 時間をかけて煮出した「豆茶」は大ぶりの湯飲み茶碗に注がれる. 煎じた後の「豆茶」の材料は土瓶に残る. 飲むのは汁のみである. 土瓶に残ったものは牛の水に用いた. 牛の水とは桶に米のとぎ汁，野菜のゆで汁など，何でも入れた農耕用の牛の餌のことである.

「豆茶」は米や豆が収穫された秋から冬にかけての寒い季節に飲んだ. 畑仕事の衣服に近所の気の合う女性が集まって，「豆茶」を飲み，四方山話をしたのである. 日野町も近江商人発祥の地であり，ここでは酒作りが多かった. 男たちは酒づくりの御店に勤め，家はおばあさんとお嫁さんが守った. 女たちは子育てをしながら，百姓仕事をした. 御店勤めで現金収入がある上に，農作物も自分たちで作っていたことから外目はじみであったが内々の暮らし向きは裕福であった.

4. 蒲生郡竜王町川守の盛岡タネさん. 90歳. 農家に生まれ，農家に嫁いだ. ここでは「五粥茶」（ごかいちゃ）と呼ばれる.

「五粥茶」の作り方は次のようである. 材料は大豆，昆布，シウガ，梅干し，ミカンの皮，玄米，用いる茶はやはり番茶. 揉むこともなく，また使う前に炒ること

もしなかったようである。茶はさらしの布巾に包んで入れた。これらを煎じて、茶碗で飲む。木枯らしが吹き、雪の降りだしそうな寒い夜、藁草履編みなどの夜なべ仕事の合間に飲む。風邪予防や身体をあたためるのが目的であった。

4. 考 察

近江商人発祥の地である滋賀県湖東地域では「五豆茶がゆ」「五粥茶」「豆茶」「豆じゃ」などが明治・大正・昭和初期にかけて食べられていたが、現在では作ることも食べることもなくなり、それらについて詳しく知っているのは80歳以上の人たちに限られてきた。

『姑の餞別』⁵⁾(昭和6年著)には「五豆茶がゆ」の作り方とともに茶の作り方が書かれている。それによると茶は蒸し製であり、蒸したあとむしろに広げてよく揉み、いろりにかけて半乾きさせ、またむしろに広げて揉み、いろりにかける。しかし、番茶は揉まないとする。多羅尾、金居原など日常的に食べられている茶がゆには揉まれた番茶を使用前に焙じて用いるのに対し、「五豆茶がゆ」に用いる茶は揉まない番茶であり、また使う前に焙じることもない。日常的な茶がゆに用いたような茶袋には揉まない番茶はかさ高くて入らない。

滋賀県の茶がゆに関する前回⁴⁾と今回の調査結果から茶がゆの作り方、材料、食べる理由などの違いから滋賀県の茶がゆをふたつに分類することができる。これをまとめて図1と表1に示す。

図1 滋賀県における過去現在の茶がゆ習俗の分布図

●日常的な茶がゆが食べられている地域⁴⁾
○非日常的な茶がゆ(五豆茶粥・五粥茶(ごかいちゃ)、豆茶、豆じゃ)が食べられている地域

調査時期(1995年～1999年)

表1 滋賀県における茶がゆの種類とその比較

調査項目	日常的な茶がゆ	非日常的な茶がゆ	
茶がゆの形態	主食	主食	飲み物
一日で食べる時期	朝・昼・晩の主食	寒い日の夕食	間食・夜なべのあと
茶がゆの材料	主に米と番茶	米・番茶	玄米・番茶
		干した赤シソの葉・	昆布・シソの葉
		干したミカンの皮・	干したミカンの皮・黒
		黒豆・ショウガ・梅	豆・ショウガ・梅干し
		干し	
茶袋	使用する	使用しない	
鍋・釜	茶釜・羽釜	土瓶・鉄鍋	
茶の種類	番茶を焙じる	番茶を焙じない	
呼び名	チャガユ・チャガイ・オカイサン・ オカユサン	五豆茶がゆ・豆茶・豆じゃ・五粥茶(ゴカイチャ)	
食べる季節	一年中	秋から冬	
食べる目的	節米	保温・風邪予防・解熱	
分布	多羅尾・金居原・乙女が浜	浜能登川・五個荘町・日野町・竜王町	
地理的条件	山間僻地あるいは水害多発地域	平野	

ひとつは甲賀郡信楽町多羅尾、伊香郡木之本町金居原のように水田の少ない山間僻地や幾多の水害にみまわれて米の不足に悩まされた琵琶湖沿岸の神埼郡能登川町乙女が浜、彦根市下岡部や薩摩などの農漁村で節米を目的として日常的に食べられた茶がゆである。これらの地域では茶がゆのことを「オカイサン」、「オカユサン」、「チャガユ」、「チャガイ」などと呼ぶ。金居原や多羅尾では毎日、朝昼夕それに10時と3時の5回食べていた。この茶がゆは、番茶を麻や木綿で作った茶袋(チャンブクロ)につめ、沸騰した湯の中で煮出し、そこに洗った米を入れ、20分から30分強火で沸騰させながら作る⁴⁾。

もうひとつの茶がゆは蒲生郡日野町、竜王町、愛知郡五箇荘町、愛知川町、神埼郡能登川町など湖東平野で食べられている「五豆茶がゆ」、「五粥茶」、「豆茶」、「豆じゃ」などの呼び名で呼ばれる茶がゆである。この種の茶がゆはさらにふたつに分けることができる。食事の時に食べられたものと飲み物として飲まれたものである。愛知郡五箇荘町、愛知川町、神埼郡能登川町など比較的米が豊富な近江商人の家では干した赤シソの葉と番茶を湯で煎じた中に、干したミカンの皮、黒豆、ショウガ、梅干し、米を入れて炊きあげ、寒い冬の日の夕食に食べた。これに対して竜王町や日野町では昆布、炒った玄米、梅干し、シソの葉、刻んだショウガ、干したミカンの皮、黒豆、番茶に水を加えて長時間煎じて作り、その煎汁を飲んだ。食事の代わりではなかった。昆布を入れることや白米ではなく必ず玄米であることなどが特徴である。昆布はうまみを出すと同時に玄米とともにミネラルやビタミンの補給も目的であったと考えられる。

「五豆茶がゆ」、「五粥茶」、「豆茶」、「豆じゃ」などはいずれにしろ比較的米が豊富で、生活にもゆとりのある地域においてからだをあたため、風邪予防のために食べられたものである。『姑の饞別』⁵⁾には“五豆茶がゆは僧家の遺法にて雪中などに用いるによし。最もさり(淡泊)と煮て熱きが馳走なり。風邪に用ふれば発汗して妙。”とある。本朝食鑑¹⁵⁾には南都(奈良のこと)の俗習で煎茶で飯を煮、炒り大豆・黒豆・赤小豆などの類をまぜる。これを奈良茶と称するという記述があるが、今後これらの関連とも検討する必要がある。

日常的な主食としての茶がゆは西日本を中心に、山間僻地や海岸沿いで水田の極端に少ない地域で食べられていた。これらの茶がゆには腹のもちをよくするため米のほかにさといも、さつまいも、むかご、麦、野菜、もち、かきもち、団子、はったい粉などを入れることが多く^{9~14)}、節米のために食べられたものであることは明白

である。「五豆茶がゆ」、「五粥茶」、「豆茶」、「豆じゃ」には科学的に抗菌作用が明らかにされている梅干しや、フラボノイド化合物を含む茶、黒豆、シソ、ミカンやショウガなどを加えた茶がゆであり、これらの食品は米の補いというよりも薬効があるとされているものばかりである。風邪予防に効果的であることを経験し、寒い冬に食べたのであろう。

茶がゆが盛んに食べられていた山口県大島郡ではサツマイモ入りの茶がゆを「いもじゃ」、空豆入りの茶がゆを「豆じゃ」と称している¹⁶⁾。和歌山県では空豆入りの茶がゆを「豆茶がえ」¹⁷⁾あるいは乾燥した空豆を入れた茶がゆを「豆茶」と称している¹⁸⁾。山口県の「豆じゃ」や和歌山県の「豆茶」は空豆だけを入れた茶がゆであり、滋賀県の「豆茶」や「豆じゃ」とは全く異なる。

これまでに茶がゆが節米以外の目的に食べられていたという報告は見当たらない。また、「五豆茶がゆ」、「五粥茶」、「豆茶」、「豆じゃ」のように薬効を目的に非日常的に食べられた茶がゆが滋賀県以外の他府県に分布しているかどうかは明らかではない。われわれが奈良県全県を対象に最近実施した茶がゆの調査では節米を目的とした茶がゆ習俗しか見当たらなかった。今後近畿地方を中心に調査範囲を拡大して滋賀県湖東地域に特異的な習俗であるのかどうかを明確にしたい。

5. おわりに

滋賀県湖東地域における茶がゆの聞き取り調査の結果、次のような結論を得た。

1. 調査地域は近江商人の中心的地域であり、比較的裕福な地域である。
2. 蒲生郡、愛知郡、神埼郡では梅干し、シソの葉、刻んだショウガ、干したミカンの皮、黒豆などを入れた「五豆茶がゆ」、「五粥茶(ごかいちゃ)」、「豆茶」「豆じゃ」などの呼び名で呼ばれる茶がゆが飲み物あるいは主食として食べられた。
3. 茶粥が食べられた時期は冬季であり、体を温め、風邪を予防する目的に食べられた茶がゆであり、日常的に食べられた茶がゆではない。

参考文献

- 1) 瀬川清子：食生活の歴史，東京書房，p.19~23 (1982)
- 2) 堀田吉雄他：近畿の衣と食，名玄書房，p.87 (1969)
- 3) 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，p.324 (1991)
- 4) 早川史子・日比喜子：滋賀の茶がゆ習俗と分布，日本

- 食生活誌, 9(2), 52~57 (1998)
- 5) 塚本さと子: 姑の餞別, 淡海高等女学校, p.35~36 (1931)
- 6) 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, p.137 (1991)
- 7) 中日新聞: おらが味10・豆茶 (1977 2月26日)
- 8) 秋永紀子: 碁会茶について, 滋賀の食事文化, p.11~14 (1997)
- 9) 山崎斌: かてももの集, 月明会出版部, p.85~88 (1944)
- 10) 奈良県史編集委員会: 奈良県史, 12巻, 名著出版, p.123 (1986)
- 11) 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, p.160 (1989)
- 12) 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, p.221 (1992)
- 13) 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, p.28 (1989)
- 14) 中村羊一郎: 茶の民俗学, 名著出版, p.38 (1992)
- 15) 人見必大・島田勇雄訳注: 本朝食鑑2, 東洋文庫, p.119 (1984)
- 16) 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, p.31 (1989)
- 17) 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, p.160 (1989)
- 18) 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, p.23 (1989)
-