佐 賀 の 茶 粥 習 俗

早川史子*・前田昭子**・水野浄子**・南 幸***・渋谷里美****

(*滋賀県立大学・**相愛女子短期大学・***桜井女子短期大学・****西九州大学)

The Custom of Rice Gruel of Tea in Saga Prefecture

Fumiko Hayakawa*・Akiko Maeda**・Kiyoko Mizuno**・Miyuki Minami***・Satomi Shibuya****

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

***Soai Women's Junior College*, Nannkounaka, Suminoe-ku, Osaka 559-0033

****Sakurai Women's Junior College*, 502 Sakurai, Sakurai-shi, Nara, 633-0091

*****Nisikyuusyu University*, Kannzaki-cho, Kannzaki-gun, Saga, 842-8585

*〒522-8533 滋賀県彦根市八坂町2500

**〒559-0033 大阪市住之江区南港中4-4-1

***〒633-0091 桜井市桜井502

****〒842-8585 佐賀県神埼郡神埼町大字尾崎4490-9

There are reports about the custom of eating rice gruel made with tea in mainly western Japan. But details are not clear. In order to clarify the reason and origin of it, the range and distribution of this custom in Saga prefecture in 2000 is investigated by a questionnaire distributed to dietitians (age 20-70) living in the area.

1) The custom of eating rice gruel made with tea is more practiced especially the regions under the rule of Nabeshima and Hasuiki clans for economic and scarcity reasons.

2) 41% of people in Saga prefecture have this custom, however it is on the decrease.

3) Rice gruel made with tea is called Tyagayu or Tyagai rather than Okaisan.

4) The common ingredients added to rice gruel made with tea in Saga are sweet potato and rice cake.

1. 緒 言

我々はこれまでに近畿地方における茶粥習俗調査を行い、貴重な結果を得、報告した¹⁻³⁾。近畿地方に残る茶粥習俗は1600年代に始まり、当時町人の中で盛んに食べられていたが、明治になって、コメをようやく食べることが可能になった農民、および山間僻地やコメ作りに適さない海沿いの地域に住む人達の間にも次第に普及し

た。茶粥を食べる理由は節米のためであり、茶粥には何も入れないで作る場合が多かったが、サツマイモや餅、ササゲなどのような季節の野菜などを入れる場合もあり、さまざまに工夫しながら伝承されて、現在も茶粥習俗として残っている。和歌山、奈良ではコメの豊富な現在でも茶粥を食べている人が特に多く、根強く茶粥の習慣が残存しているが、これは茶粥を美味しいと感じ、また好きであるなどの理由によることを明らかにした。

1918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結果⁴⁾と、昭和元年（1926）頃の日本の食生活を記した日本の食生活全集^{5~15)}によると、近畿地方以外にも西日本で茶粥が食べられている地域があることも明らかにされている。

近畿地方以外で茶粥が食べられている西日本の中でも佐賀県は、以下に述べるようなことから特徴的な地域であり、佐賀県において茶粥実態調査を実施することによって、茶粥に関する新たな情報が得られることが期待できる。つまり、佐賀県神埼郡東背振山は栄西禪師が鎌倉時代の建久2年（1191）に茶種子をまいたとされている^{16,17)}地域であり、茶の歴史は古い。佐賀県神埼郡蓮池町は売茶翁という名で知られる柴山元昭の生誕地である。柴山元昭は江戸時代の延宝3年（1675）、蓮池藩の城主、鍋島直澄に仕える武士の子として生まれた。清人から煎茶を学び、京都で茶を売り歩いて煎茶を世に広めた人¹⁸⁾として知られている。蓮池町は佐賀県における茶粥の本場でもあり、「蓮池の茶粥喰い」などといわれ¹⁹⁾、盛んに茶粥が食べられていたところである。

この研究ではこのように古い茶の歴史を持つ佐賀県において、近畿で実施したと同様な茶粥の実態調査を実施し、これまでに我々が明らかにしてきた近畿地方の茶粥習俗との共通点や相違点を明らかにしながら、茶粥の起源をさらに追求した。

2. 方 法

(1) 文献による調査

明治15年から30年に実施された民俗調査²⁰⁾から佐賀県における茶粥の分布と主食の関係、また茶粥の分布と鍋島藩・蓮池藩およびその他の藩とのかかわりを調べた。

(2) 茶粥習俗実態調査

- 1) 時期：2000年7月～10月
- 2) 地域：佐賀県全域
- 3) 対象者：佐賀県在住栄養士会会員390名
回収率は31%（117人）。

対象者の平均年齢は49.1歳であった。年齢構成は図1に示した。

図1 年齢構成

4) 調査内容：

- a. 茶粥を習慣的に食べた経験の有無
- b. 茶粥の呼び名
- c. 茶粥を食べる理由
- d. 茶粥を食べる時間帯
- e. 茶粥に用いる茶の種類、形態、自家製か市販茶か
- f. 塩を入れる習慣の有無
- g. 茶粥に入れる具の種類
- h. ツケゴハンの習慣の有無
- i. 茶粥を作るために用いる道具

5) 統計処理

単純集計は無回答・不明を除外し、アンケート調査シリーズ、秀吉を用いて行った。また、集計値の有意差は χ^2 検定で解析した。

3. 結 果

(1) 明治15年から30年頃の佐賀県の茶粥習俗

1) 主食と茶粥習俗のかかわり

佐賀県における茶粥の分布と主食の関係を明らかにするため、明治15年から30年に実施された民俗調査²⁰⁾から当時の主食のコメとムギの混合割合を調べ、次のように地域を分類した。

(a) コメとムギの合計量のうち、コメの占める割合が60～90%の地域

神埼郡東背振村、佐賀市鍋島町、佐賀市嘉瀬町、東松浦郡厳木町、佐賀郡富士村、小城郡牛津町、伊万里市大川町、武雄市武内町、杵島郡大町町、杵島郡白石町、鹿島市浜町、鹿島市鹿島町、神埼郡千代田町

(b) コメとムギの合計量のうち、コメの占める割合が50%程度の地域

佐賀県材木町、佐賀郡川副町、佐賀郡大和町、西松浦郡有田町、藤津郡塩田町

(c) コメとムギの合計量のうち、コメの占める割合が0～40%の地域

三養基郡基山町、島栖市本町、唐津市佐志町、東松浦郡玄海町、東松浦郡鎮西町、伊万里市波多津町、武雄市武雄町、杵島郡有明町、鹿島市能古見町、藤津郡太良町

2) 鍋島藩と茶粥習俗のかかわり

鍋島藩とは佐賀本藩とその統制下の三支藩（小城藩、蓮池藩、鹿島藩）のことである²¹⁾。佐賀本藩の藩領は佐賀郡（現在の佐賀市も含まれる）、神埼郡、三養基郡、藤津郡、西松浦郡（伊万里市の一部が含まれる）である²²⁾。

明治15年から30年頃、茶粥を日常的に食べていた地域

は佐賀市材木町、神埼郡千代田町、佐賀郡川副町、佐賀郡大和町、西松浦郡有田町、藤津郡塩田町であった。これらの地域はいずれも佐賀本藩に含まれる地域である。

茶粥が食べられていたこれらの地域のうち、コメの混合割合が6割に及んでいた神埼郡千代田町を除く他の地域は主食としてコメの混合割合が5割程度であり、結果(1)の1)に示した分類(b)に属する地域であった。(a)に分類した地域ではコメが豊富であり、コメを茶粥にする必要はなかったであろうし、逆にまたコメをほとんど食べることができない分類(c)の地域でコメを茶粥としてすら食べることができなく、雑穀のみ、サツマイモのみを主食としていたものと考えられる。

(2) 佐賀県茶粥習俗の実態

1) 茶粥を習慣的に食べた経験

図2 茶粥を食べた経験

「かつて食べていた」と「現在も食べている」の間の検定。

* $p < 0.01$

茶粥を習慣的に食べた経験の有無については図2に示すように、食べたことがあると答えた者が41.0%、食べたことがないと答えた者が59.0%であり、両者間に有意差が認められなかったが、食べたことがないと答えた者の方が多かった。食べたことがあると答えた者のうち、現在も食べていると答えた者は28%であり、現在は食べていない者に比べて有意に低い値 ($p < 0.01$) を示し、佐賀県における茶粥の習慣が薄らいでいることが示唆された。

3) 茶粥の分布と要因

今回の調査結果、および明治15年から30年頃²⁰⁾、昭和初期⁷⁾において茶粥が食べられていた、あるいは食べられている地域を図3に示した。この図から明らかなように大正時代の終わりから現在に至るまでの間で茶粥が食べられている地域は、佐賀市(16人)、佐賀郡8人(諸富町、川副町、東与賀町、大和町)、小城郡2人(小城町)、藤津郡5人(塩田町)、神埼郡2人(千代田町)、西松浦郡2人(有田町)、杵島郡3人(江北町、有明町)、東松浦郡4人(鎮西町、浜玉町)であった。

調査対象者が少なく、また食べた経験者も少ないことから、食べたと答えた者のいる地域を食べられていた地

域とみなした。上記の地域以外は食べたという経験者は全くいなかった。

この結果を先の明治15年から30年に実施された茶粥調査結果と比較してみると、新たに小城郡、東松浦郡、杵島郡が加わっていることがわかった。また、昭和元年(1926)頃の佐賀県の食生活を記した『日本の食生活全集 佐賀』⁷⁾には、佐賀市はもちろんのこと、神埼郡背振村や佐賀郡諸富町などで茶粥が食べられていたことも報告されている。中村吉次郎は『かてもの集』(1944年出版)¹⁹⁾の中で、元来肥前蓮池藩は昔から独特の節米対策を取り、コメ産地であったがムギ、アワ等の混食をしない限り、朝の茶粥は強制的であったと記している。

結果(1)で茶粥が食べられていた地域と、今回の調査で新たに茶粥が食べられることが明らかになった小城郡(小城町)は三支藩の領地であり、江北町は佐賀本藩の領地であった。また、佐賀郡の諸富町、川副町、東与賀町も佐賀本藩の領地であった。これらの地域はまた、佐賀藩の財政の強化を目的に殖産興業政策の一環として行われた有明海の干拓地で形成された所でもあった²³⁾。

唐津藩領であった東松浦郡・鎮西町、浜玉町は先の主食の分類(c)の地域に属している。東松浦郡は海岸沿いの地域であるため水田が少なく、コメが不足がちであったことから、後世になって節米目的から茶粥を食べるようになったのではないかと推測される。

3) 茶粥の呼び名

図4 茶粥の呼称

「チャガユ」と「チャガイ」の間の検定。* $p < 0.01$

茶粥の呼び名については図4に示すように、複数回答でチャガユ(63.1%)が最も多く、次いでチャガイ(17.9%)、オチャガイ(8.4%)、オチャガユ(4.8%)、オカイサン(3.6%)、オカユサン(2.2%)の順であった。チャガユとチャガイ、チャガユとオチャガユ、チャガユとオカイサン、チャガユとオカユサンの間には有意差が認められた ($p < 0.01$)。

4) 茶粥を食べる理由

茶粥を食べる理由としては図5に示すように、美味しい・好き(44.4%)、習慣(22.2%)、体によい(15.9%)、その他(17.5%)であり、いずれの間にも有意差は認め

図3 佐賀県の茶粥習俗の分布

明治15～30年²⁰⁾ 昭和初期⁷⁾
今回の調査

図5 茶粥を食べる理由

図6 一日のうちで茶粥を食べる時間帯

「朝食」と「昼食」および「朝食」と「夕食」の間で検定。
* $p < 0.01$

られなかったが、美味しい・好きと答えた者が多かった。

5) 茶粥を食べる時間帯

茶粥を食べる時間帯は図6に示すように、朝食(63.5%)、昼食(14.3%)、夕食(14.3%)その他(7.9%)であった。朝食と昼食あるいは朝食と夕食の間に有意差が認められ($p < 0.01$)、朝食時に最も多く食べられることが明かになった。

6) 茶粥に用いる茶の種類、形態

茶粥に用いる茶は煎茶(33.3%)よりも番茶を用いる場合(66.7%)が有意に高かった($p < 0.005$)。茶粥用の茶葉は葉茶を用いる(63.3%)方が粉茶を用いる(38.8%)よりも有意に高かった($p < 0.005$)。また、茶葉を入れるために木綿製の茶袋が使われる場合が多く、これは近畿地方の場合と共通する習慣である。

7) 塩を入れる習慣の有無

塩を入れると答えた者(50.8%)と塩を入れないと答えた者(31.7%)の間には有意差は認められなかったが、塩を入れると答えた者の方が多かった。近畿地方の場合、和歌山県と大阪府では塩を入れない方が入れるに比べて有意に高い値を示したが、近畿全体としては両者間に有意差は認められなかった。

8) 茶粥に入れる具

具を入れると答えた者は30.2%であり、具を入れないと答えた者は69.8%であり、具を入れないと答えた方が有意に高かった($p < 0.01$)。具を入れる場合にはサツマイモが最も多く、次いで餅であった。またごく少数ではあるが昆布やショウガを入れると答えた者もあった。昆布については大阪府や京都府においてその使用頻度は少ないものの茶粥に用いられた具のひとつであった。

9) ツケゴハンの習慣の有無

ツケゴハンとは残り飯に茶粥をかけたり、茶粥のなかに残り飯を入れて食べることである²⁴⁾。ツケゴハンの習慣がない(86.2%)方がツケゴハンの習慣がある(13.8%)に比べて有意に高かった($p < 0.005$)。近畿地方の調査ではツケゴハンの習慣があるとなひの間には有意差は認められなかったものの和歌山県、奈良県では50%、大阪府では45%、京都府では25%がツケゴハンをすると答えた。近畿地方に比べると佐賀県ではツケゴハンをする習慣は希薄であると考えられる。

10) 茶粥を作るために用いる道具

佐賀県では茶粥を作る場合には羽釜、土鍋が主に用いられる場合が多く、近畿地方でよく用いられる鉄鍋や茶釜はほとんど用いられなかった。

4. 考 察

今回の調査で佐賀県では茶粥を日常的に食べたことのある経験者は対象者の41.0%であった。そのうち現在も食べていると答えた者は28%であり、佐賀県における茶粥の習慣が薄らいでいることが明らかになった。

また佐賀県の茶粥は限定された地域にのみ、日常的に食べられていたことが示唆され、茶粥の起源を考える上で貴重な資料となり得た。

佐賀県の茶粥習慣は鍋島藩と関わりのある地域と海岸沿いの東松浦郡に分布していた。

また、佐賀県ではコメとムギの合計量のうち、コメが60~90%を占めている地域は、コメが豊富であることから茶粥習慣が希薄であった。我々はこれまでに近畿地方の中では滋賀県の茶粥分布が最も少なく³⁾、その理由として滋賀県ではコメを大量に使ったなれずしの分布が特に多い地域であること²⁵⁾を示し、コメが豊富な地域では茶粥習慣の分布は少ないことを推論してきた²⁶⁾。今回明らかにした滋賀県の茶粥習慣についてもこれと同様な傾向が見られた。したがって、佐賀県が比較的にコメが豊富であったことが佐賀県の茶粥習慣が希薄である原因ではないかと思われる。

先の佐賀の民俗調査報告²⁰⁾や今回の調査で、佐賀県では茶粥は主として朝食に食べられていたことが明らかになったことから推察すると、鍋島藩が強制した朝の茶粥習慣¹⁹⁾が現在まで継承されていることになる。

先の佐賀の民俗調査結果²⁰⁾には、佐賀郡川副町の茶粥の作り方として「粉茶を袋に入れて湯炊きし、塩を少量入れる」とある。佐賀郡大和町の報告には「茶の葉を煎じた汁をコメに入れて柔らかく煮詰め、塩を入れる」とある。藤津郡塩田町の報告では茶粥は「コメと水を入れて炊き、たぎったところに茶袋(木綿布の袋に粉茶を入れる)を入れて、ふかせないように混ぜながら塩を入れる」とある。このように明治15年から30年頃の茶粥には塩を入れる場合が多かったようであるが、今回の調査結果では塩を入れると答えた者は約50%であり、塩を入れないと答えた者と同程度であった。元治の頃(1864年頃)、江戸から京へ遊んだ人の見聞記(石川明徳の京都土産)の『飲食の節約』という頃に、「洛中では一般庶民は朝は宵の茶を煎じ出して宵の飯を炊き、塩を入れて粥にして食べていた」とあることから、茶粥に塩を入れる習慣は古くからあったと思われる。

また、佐賀県では茶粥に具を入れない場合が多いことがわかったが、『かてもの集』²⁰⁾には「佐賀県では旧藩時

代から天草からサツマイモを移入し、それを茶粥に入れてイモ茶粥にしたり、丸餅、四角く切った餅や砕けた餅を入れた餅茶粥があった」ことが記されている。

今回の調査でも、具を入れる場合に入れる具はやはりサツマイモと餅であった。近畿地方の場合、近畿地方全体では佐賀県と同様に具を入れない場合が多かったが、茶粥習俗が特に色濃く残っている和歌山と奈良では、具を入れる場合が50%程度であり、三重県、大阪府、京都府に比べて具を入れる率が高かった。

1997年聞き取り調査をした、和歌山市金谷町の坂口以勢乃さん（明治33年生まれ）によると、和歌山の茶粥に入れる具は「青豆、一寸豆（トマメ）、サツマイモ、季節のものが無いときには焼き餅、あられ、寒粉で作った団子」であったという。

和歌山県に限らず近畿地方全体で茶粥に具を入れる場合に共通している具はサツマイモと餅であり、これはまた佐賀県にも共通する具であった。江戸時代から節米のためのコメの代用食品としてはサツマイモと餅が用いられることが多く、茶粥にもこれらのものを入れたのであろう。

佐賀県ではチャガユ、チャガイ、オチャガユ、オチャガイなど茶粥を「チャ」を入れた呼称で呼ぶ場合が94%と高率を示した。これまでに近畿地方の茶粥の呼称に関して我々は次のようなことを明らかにしてきた。近畿地方では茶粥の呼称は地域により異なり、ほぼ全県で食べられ、かつ根強く茶粥習俗が残る和歌山県や奈良県では「チャ」を入れた名称で呼ばれる場合が約57~60%であった。これに対し、茶粥習俗の分布が限定されており、茶粥を食べる習慣も比較的希薄である三重県、大阪府、京都府では「チャ」を入れた名称で呼ばれる場合がそれぞれ約87, 80, 91%と高率であった⁴⁾。

佐賀県ではチャガユ、チャガイ、オチャガユ、オチャガイのように「チャ」を入れて呼ばれる場合が多いことは三重県、大阪府、京都府に類似していることが示唆された。

以上述べてきたように、佐賀県と近畿地方の茶粥習俗には類似する点が多いことがわかった。

近畿地方と佐賀県の茶粥に関する調査から両地域とも茶粥が節米目的で食べられたことは共通しているが、節米を必要とする要因には二つあると思われる。

ひとつは近畿地方で明らかにした⁴⁾ように山間僻地あるいは海沿い地域で、水田が少なくコメがあまりとれない地域で、大河の沿岸で絶えず水害に見舞われていた地域などで必然的に食べられるようになった。すなわち、

気候風土など地理的背景が考えられる。

もう一つは佐賀県の場合のように政治的、社会的背景が考えられる。鍋島藩は藩財政が窮乏していたことから宝暦年間から明和・安永年間（1751—1781年）藩政改革を行った。さらに天保元（1830）年には「粗衣粗食令」が出された²⁷⁾。鍋島藩から下された質素節約を目的に茶粥を食べることを半ば強制されたことから食べるようになった。

佐賀県と近畿地方の茶粥習俗調査から茶粥が食べられるようになった原因は異なるが、両者の茶粥習俗の実態には共通点が多いことがわかった。しかし、節米のために食べられた粥がなぜ白粥ではなく、茶粥であったのか、その理由については未解決のままである。

時代とともに茶粥習俗は、食べた経験を持つ者の高齢化によって減少し、薄れ、次第に消滅していくであろう。茶粥習俗の起源をさらに追求するためにも、これまで明らかにした以外の地域の茶粥習俗調査が急がれる。

5. 要 約

2000年7月~10月佐賀県の栄養士を対象に茶粥に関する調査を実施し、次のことが明らかになった。

1) 茶粥の習俗は佐賀市、佐賀郡、小城郡、藤津郡、神埼郡、西松浦郡、東松浦郡に分布していた。東松浦郡以外の地域は藩政時代、鍋島藩の統治下にあった。これらの地域では、「コメの節約のため朝食に茶粥を食べるように」と強い藩の命によって食べられるようになったと考えられる。

2) 茶粥を食べたことがあると答えた者と食べたことがないと答えた者の間には、有意差が認められなかった。食べたことがあると答えた者の中で、現在も継続して食べている者の割合は、現在は食べていない者の割合に比べて低く、佐賀県における茶粥の習慣は薄らいでいることが示唆された。

3) 茶粥の呼び名はチャガユ（63%）が最も多く、次いでチャガイ（18%）であった。

4) 佐賀県の茶粥には具を入れない場合が多いが、入れる場合に共通したものはサツマイモと餅である。

5) 米の豊富な現在でも茶粥の習慣が残っているのはおいしさと習慣性によるものと考えられた。

文 献

- 1) 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（1998）
- 2) 早川史子：続・滋賀の茶粥習俗と分布—湖東地域茶粥習

- 俗, 日本食生活学会誌, 10, 78~80 (1999)
- 3) 早川史子, 前田昭子, 南幸, 川井孝子, 藤澤祥子, 奈良・和歌山・三重・大阪・京都の茶粥習俗と分布, 日本食生活学会誌, 11, 259~267 (2000)
- 4) 瀬川清子: 食生活の歴史, 東京書房, p.19-23 (1982)
- 5) 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.107, 163 (1989)
- 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, p.30, 129, 211 (1989)
- 7) 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, p.78, 120, 324 (1991)
- 8) 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, 223, 276 (1992)
- 9) 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, p.284 (1990)
- 10) 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, p.129, 184, 228 (1987)
- 11) 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)
- 12) 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, p.233 (1991)
- 13) 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, p.105 (1985)
- 14) 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, p.288 (1991)
- 15) 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, p.45, 89 (1985)
- 16) 窪川雄介・福島敬一: 茶の大辞典, お茶の大辞典刊行会, p.108 (1991)
- 17) 松崎芳郎編著: 年表茶の世界史, 八坂書房, p.62 (1992)
- 18) 植林忠夫: 煎茶の世界, 徳間書房, p.67 (1976)
- 19) 山崎あきら: かてもの集, 月明會出版部, p.85 (1944)
- 20) 佐賀県教育委員会: 佐賀県の民俗, 佐賀県文化財調査報告書第15集 (1965)
- 21) 杉谷昭・佐田茂・宮島敬一・神山恒雄: 佐賀県の歴史, 山川出版, p.162 (1998)
- 22) 杉谷昭・佐田茂・宮島敬一・神山恒雄: 佐賀県の歴史, 山川出版, p.159 (1998)
- 23) 杉谷昭・佐田茂・宮島敬一・神山恒雄: 佐賀県の歴史, 山川出版, p.205-207 (1998)
- 24) 奈良県史編集委員会: 奈良県史, 12巻, 名著出版, p.124 (1986)
- 25) ふなずしの謎: 滋賀の食事文化歴史会編, サンライズ印刷出版部, p.58 (1995)
- 26) 早川史子: 近江の食文化, 日本食生活学会誌, 11, 324-320 (2001)
- 27) 杉谷昭・佐田茂・宮島敬一・神山恒雄: 佐賀県の歴史, 山川出版, p.208~221 (1998)