

# 民俗博物館だより

Vol.32 No.1

2006. 3. 31



奈良茶碗

## 目次

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| わが家の「茶がゆ」                      | 1  |
| 大和の茶粥 (1)                      | 2  |
| 生活用具の中の茶臼 ー当館の収蔵資料からー          | 5  |
| トンドさんの蛸と年中行事 (奈良市六条町古宮会所)      | 8  |
| みんなく春夏秋冬 (平成17年度の活動・平成18年度の予定) | 10 |

## わが家の「茶がゆ」

西 上 宏

7月6日、奈良テレビが我が家の伝統食「茶がゆ」の撮影に来られた。天然の山水で米を研ぎ、手もみの日当（ひなた）茶を茶袋に浮かべて栗の木のしゃもじで何回も混ぜながら炊き上げていく。

やがて細長くふくらんだ米粒が鍋の上に舞い上がってくると花の咲かないうちに冷水をかけ、シコシコした食感にしあげるのが我が家の茶がゆの特徴である。

早速、ねばってこないうちに漬け物と有り合わせの塩鯖の小切れを添え、箱膳に盛る。便利な世の中になってもどこかにこだわっている我が家の茶がゆである。三人のテレビの人達と、その日、偶然父の墓参りだといって大阪からやって来た従兄の長女を交えていただくことにした。

茶がゆは、私にとっては人生の原点ではあるが、この人達にとっては格別においしくもない地味な食事をいったいどう感じとられているのか興味があった。

一口、二口食べられるのを待って、「茶がゆの味はどうですか」と聞いてみた。テレビの方からはなかなか反応が返ってこない、三人は「おいしい」という返事ができなくて困っているようだった。大阪の娘に返事を求めるとこの娘はいきなり「この味、死んだ父さんの味や」と言いながらその味を更に追うように口に運んでいた。

おそらく、子供の頃に山の父に何回か食べさせてもらった茶がゆの味が体の奥の方に潜んでいたのだろう……。茶がゆの味をぬきにしてこんな返事をしたのである。

その後テレビの方は、「すみません。悪いけどおいしいのか、まずいかわからないのです。」と素直に結果を聞かせてくれた。

およそ、四人の反応からすれば茶がゆは決して美味でも華やかでもない地味な貧者の食事である。あえてかっこうをつけるなら侘（わび）・寂（さび）の世界をのぞかせた土着の食事である。もし、茶がゆがステーキやマグロのように美味だったり、曲（くせ）の多い食事だったとしたら我が家の常食として長く続くはずもないだろう。

これといって格段の味も見ばえもなく、栄養価も代価も高くない極（ごく）平凡な食事だったからこそ貧しい山の民の基本食として伝統食文化の

一角に残っているのである。この選択は極端を好まない日本人の気質にも通じている。

いま、村に残る精神文化（まつりごと等）にしても、時代の先人達が少しでも豊かなくらしをしたいと願うくらしの中に必然的に芽生え、長い風雪にもまれながら、不要なものは削がれ、取捨選択を繰り返しながら、終局の形となって残されている文化に違いない。住民の心を離れて金にあかしたいまどきの利益追求型観光文化や住民のニーズを押さえた施設文化のたぐいのように他力によるにわかづくりの文化ではなかったはずである。

「茶がゆは死んだ父さんの味や。」という反応も実に伝統食の特徴をよく表現している。

まさに茶がゆは村人にとって田も畑もない山の斜面に大勢が生きていくための知恵の食事であり、人生の原点でもあり、原風景でもあったらと思う。

この人達はいずれの地にあっても茶がゆを口にすると忽ち故郷に心が交い、家族・友人に会えるのである。また目先にどんな困難がやってきても茶がゆを口にすれば、あの時、あの様にして、乗り越えてこられたのだからこれほどの事は、と別の力が湧出して自分を押し上げ高めていけるのである。「貧しくひ弱に見えるたかが茶がゆ」と思われても、茶がゆは私にとって生きる力、生き切る力に変わりはない。

(平成12年7月6日記)



【筆者紹介】昭和6年生～平成13年没。元吉野中学校長。村内文化財調査の他、山村留学や村内の自然保護などにも尽力。著書『山河 第1巻東吉野の巨樹』『東吉野村郷土誌』（編著）

## 大和の茶粥(1)

鹿谷 勲

## 分布

奈良県内の平常の主食の代表的なものは茶粥であった。チャガイまたはオカイサンと呼ばれた。またオチャチャとも呼ばれた。昭和55年から56年にかけて実施された奈良県民俗緊急調査の結果を図化した『奈良県民俗地図』(奈良県教育委員会1982)の「茶粥・押鮎」の項でも、ほぼ全県的な分布が確認されている。

茶粥の作り方や混ぜ物には、現実にはさまざまなバリエーションがあり、多様な「茶粥文化」といえるものを形作っているが、それに対応するかのよう、史料的にも茶粥と茶飯が混在し、「宿茶に塩を加へ冷飯を再炊し粥となして専ら食之、号て茶かゆと云」(『守貞漫稿』第28編食類)や「茶の煎じ汁で冷飯を再炊した粥」(前田勇編『近世上方語辞典』1964)など、冷飯を粥にしたものとする説明もある。

県内で一般的に言う茶粥は、木綿のチャンブクロ(茶袋)に焙じた番茶を入れ、よく炊き出してからチャンブクロを引き上げ、ここに洗った米を入れ、粘り気をあまり出さないようにあっさり炊くというものである。米とチャンブクロを同時に入れるとか、粥の粘り加減や塩を入れるか入れないなど実際の炊き方は、地域により家庭によりさまざまな変化がある。(筆者は茶粥に抹茶を用いるとした報告を読んだ覚えもあるが、今回その出典は確認できなかった。)

茶粥の調査成果としては、まず昭和16年3月に食糧報国連盟から刊行された『郷土食の研究〔奈良県下主食之部〕』がある。奈良県女子師範学校の家事科が夏期休業中の生徒の家庭の状況を調査したもので、当時のまとまった成果である。また近年谷阪智佳子氏の『自家用茶の民俗』(大河書房2004)が刊行され、自家用茶の利用の一つとして、茶粥の伝承事例が詳細に調査され、「茶粥＝米中心の茶の粥」ではなく、「茶粥＝さまざまなものを茶汁で煮込んだもの」「茶汁をベースにした穀物等のスープ食」といえるのではないかと新たな茶粥の概念が提示されている。

茶粥の全国的な分布については、昭和37年から39年にかけて都道府県教育委員会が国庫補助事業として実施した民俗資料緊急調査の成果をまとめ

た『日本民俗地図Ⅸ 食生活』(文化庁 1988)によると、午前の間食におかゆ・茶がゆをとる所として、奈良・和歌山県を中心に、大阪府南部・京都府南部・三重県西部があげられている。また中村洋一郎氏は茶粥を食べる地域は「東海地方のごく一部のほかは近畿地方から西に限定されている。九州では佐賀県や福岡県の一部にある程度で、四国には茶粥という表現がない。」(『番茶と日本人』吉川弘文館 1998)とし、同氏の「食べるお茶－茶粥・尻振茶・振茶－」(『全集 日本の食文化』第6巻 雄山閣出版 1996)には分布図を添えている。

これらの成果をもとにしながら、大和の茶粥について改めて、文献資料その他の基礎的な資料を可能な範囲で集めて、大和の茶粥を考察する一助としたい。

## 起源説

大和の茶粥の起こりについては、大仏建立に庶民が米を食いのばして造営に協力したのが始まりとする説がある。先の『郷土食の研究』も『日本米食史』という書物を引用してその説を紹介しているが、これは『日用助食 竈の賑ひ』(大蔵永常 明治18年刊)に「大和は農家にて、一日に四五度宛茶粥を食する也、聖武天皇の御宇、南都大仏御建立の時、民家各かゆを食し米を喰のばして、御造営の御手伝ひをしたりしより、専らかゆを用る事と云伝ふ、奈良茶といへるはこれより出たる事とぞ」を典拠としたものであろう。また奈良市内の墨屋に生まれた宮武セイドウは『奈良茶粥』(1932)で「昔悪七兵衛景清が大仏供養に参詣する頼朝をうたんとして今の大門の二階に隠れてゐた時元来景清は大食漢であった為飯を沢山食した所何しろあんな所に一日中すくんでゐるのだから運動不足で胸がつかえて仕様がな、そこで茶漬にして見たがやはり腹具合が良くない色々考へて遂に茶を入れた粥を炊いた所非常に腹具合がよかつたそうである。これが奈良茶粥の初まりだそう」の説を紹介している。食いのばし説と消化がよいことから始まったという説があるわけであるが、大仏建立や平景清の頼朝復讐譚の中で茶粥の起源が語られているのだが、その共通項として東大寺の存在が示されており、興味深い。

### 『料理物語』の「奈良茶」

寛永20年(1642)刊行の『料理物語』第十九茶之部には「奈良茶。まつちやを少いりてふくろに入て。あづきと茶ばかりせんじ候。扱大豆と米入候を半分づゝいり候てよく候。大豆は引わりかわをすてよし。又さゝぎ。くわい。焼栗なども入よし。山椒のご鹽かげん有。何もにかげん大事也。」とある。茶とともに小豆も煎じ、米と共に大豆を入れるとしており、ささぎ・くわい・焼栗を入れてもよく、山椒の粉や塩を用いて味付けをすとしてしているなど、今日のいわゆる茶粥とはかなり様子の異なるもので茶飯と考えた方がいいようである。(『続群書類従』第十九輯下所収「料理物語」による)

### 『河内屋可正旧記』の「奈良茶」

奈良茶粥は奈良茶飯とともに「奈良茶」と呼ばれて近世の文芸や随筆などの散見されるが、茶粥の起源譚としてより具体的に語られるのが、河内国石川郡大ケ塚(現大阪府南河内郡河南町)の河内屋五兵衛(壺井五兵衛、寛永13<1636>~正徳3<1713>)が元禄から宝永年間に書き記した『河内屋可正旧記』巻7の「奈良茶のこと」(元禄6年<1693>執筆)の部分である。これには「一、奈良茶ト云事、往昔南都ニ弥二ト云者、貧キ身ニテ仕始メタリ。此故ニ名ト成テ弥二ヲタカン弥次ヲ用ンナンド云トゾ。酒殿権右八十ノ翁ト成テ、予ガ若カリシ時語ラレシガ、今南都ノ人ニハ弥次トハイハズ、茶ヲタク、茶ヲノマン、ナンドト云ヘリ。何事モウツリカハル世ノ中ゾカシ。扱当地ヘハ、高島ノ祢宜音楽ノ為出入セラレシ故、習テ隣郷ヨリモ早ク用ヒ始タリ。尤ムツカシカラズシテ、儉約ニタレリ。貧家ニハ捨ガタキ物ト思ヒシニ、此比二十年計以来ハ、奈良茶ト云テ茶ニテ食ヲタキ、茶ヲ数々調テ用イルヤウニ成タリ。」(『河内屋可正旧記』清文堂史料双書第一 1965による)と記されている。この記述は、①元禄より遡る筆者若き頃に、80歳の老人から昔のこととして、南都の弥二という貧しい男が奈良茶を始め、「弥二ヲタカン弥次ヲ用ン」と称していたこと。②元禄頃にはすでにそのことも忘れ去られていた。③大ケ塚に伝えたのは南都高島の春日社の祢宜であったこと。④茶粥は儉約のためと理解されていたこと。⑤1670年代以降(延宝頃から)茶飯としての奈良茶が流行し出したことなどを伝えている。ここに言う「奈良茶」が茶粥であることは、⑤の茶飯の流行からも推定できるが、より具体的には、「弥二(次)」は、貧しき身で始めたことから、米の増量

策としての茶粥が考えられ、さらに『物類称呼』(越谷吾山、安永4年<1775>刊)に「奈良茶 ならちや ○大和奈良にて、やじふと云、畿内にて、ならちやがゆと云 (割注) 諸国にてならちやと称するは ならちやめし也 (以下略)」とあることから、用例が確認できるとともに、奈良茶=茶粥であるが、諸国では茶飯のことをいうとあり、茶飯の流行と符号している。可正の若かりし時を20歳とし、80歳の酒殿権右翁が、50年前の昔語りとしても、南都弥二の茶粥は江戸時代初期となり、それ以前のことかもしれない。

### 『養生訓』の「奈良茶」

大和巡りの経験もある貝原益軒は、正徳3年(1713)刊行の『養生訓』巻4の「飲茶」の項の、「奈良茶を食べる習俗」として「大和国中は、すべて奈良茶を、毎日食す。飯に煎茶をそそぎたる也。赤豆、豇豆、蚕豆、緑豆、陣皮、栗子、零余子などを加え、点じ用ゆ。食を進め、むねを開く」と記しているが、飯に煎茶を注いだものを「奈良茶」としており、粥ではないことに疑問が残る。

### 『本朝食鑑』の「奈良茶飯」

茶粥と茶飯がともに奈良茶と呼ばれ、江戸で茶飯の流行したことから、記述には混同と混乱がある。この奈良茶飯の源とされたのが、東大寺や興福寺などの寺院で作られていたものだと、元禄期の『本朝食鑑』(平野必大)は「奈良茶飯者、本南都東大・洪福寺両寺之僧舎所製、云々、而今四方上下俱嗜之、其法先煎好茶、取初煎再煎、其初者濃、再者淡、故用再煎淡者、和塩少許、煮火作飯、復合炒大豆炒黑豆赤小豆焼栗等物亦好、飯熟後、別浸初煎濃物、而食之」としている。これによれば、上等なお茶を煎じて、二煎目の淡いお茶に塩を入れて、炒大豆などととも炊いた後に、取りのけておいた初煎の濃いお茶をかけて食べるのだという。つまり、一旦茶汁で炊いたものをまた茶漬けにして食べるというのである。このあたりに茶飯と茶粥、さらには茶漬けとの混同の源がありそうである。特にこの奈良茶飯は、明暦の江戸大火(明暦3<1657>年)後、浅草金竜山の門前の茶店で、茶飯・豆腐汁・煮染・煮豆をととのえて、奈良茶飯と名付けて出したのが流行し、その後東海道筋の川崎の亀屋や万年屋がよく知られるようになり、大師詣の際にはこのどちらかの店に立ち寄ったために「大師様奈良茶は亀屋万年屋」などの川柳にもなったという。近世の文芸や随筆類にしばしば登場し、浄瑠璃や松尾芭蕉・井原西鶴の作品にも登場する。

### 高田十郎の茶粥調査

時代は近代に下るが、大正時代にこの茶粥のことを具体的に報告したのが、いまではあまり語られることのない奈良学研究の草分的な郷土史家高田十郎(明治14<1881>~昭和27<1952>)であった。同氏は謄写版刷の個人雑誌『なら』を大正9年8月から昭和8年8月まで57号にわたって刊行した。近年池田末則氏の尽力でその全貌が復刊され(『なら 高田十郎雑記』全3巻 2004 クレス出版)、茶粥について2回報告を行っていることが判った。それによると「茶粥ハ、大和ソノ他付近デノ常食デ、ココデハ普通ニ『オ茶』トヨバレ、体育上、教育上久シイ問題ニナツテ居リ、随分ソノ廃止ヲ議スル人モアルガ、ナカナカ理窟ダケデハ動カナイ。ノミナラズ、コノ地方ノ生活趣味ノ中心ハ実ニ茶粥ニアルトモ云ヘルノデ、以前ニ住ンダ家主ノ妻君ハ『オ茶々』クラキウマイモノハナイ、又、コレクライ金ノカカルモノハナイ、『官員サンハ、ヨータカハラヘン』(俸給生活者ニハ、トテモ タケナイ)ト気焰ヲハイテ居タシ、一兩年前、妻ガ、三度三度粥バカリデハ、私其他国人ハ、トテモ、ツヅカナイト云フ意味ノコトヲ言イッタノニ対シテ、隣家ノ老婆ガイカニモトイフ面色デ『カウ柴ガ高ウチャ、オ茶々モタケマスマイ。』ト、方角違ヒノ同情ヲシテシマッタコトモアル。普通ニ、朝食ニ粥ヲ作り、中食ニハ普通ノ飯ヲ炊ク、『オカズ』ヲ煮ルノモ、普通ニハコノ時デアル。夕食ハ『ヒル』ノ残りノ冷ヲ茶ヅケニスル。時ニハ補充トシテ粥ヲ作ルコトモアル。『オ茶々』ノ作りカタニモ、家ニヨツテ異同ハアルガ、最モ自慢デ、親戚間デモ評判トイハルル或家ノ方法デハ、茶ハ『ドロコ』ト称スル粉茶ヲ用ヒテ、晒木綿ノ袋ニ少シバカリ入レル。之ヲハジメカラ釜ニ投ジテ、ホトンド粥ノ出来上ルマデ置イテ、引出ス(早く出セバ味ガマヅクナル)ソコヘ、スグニ塩ヲ投ズルト云フコトニスルノダ、トアル。」(「大和習俗雑話(一)」『なら』第1号 大正9年8月)

さらに引き続いて『なら』第2号で、「(10) 茶粥ノコト(再び) 前号ノ此編ノ(4)ニ、茶粥ノコトヲ言ッタガ、猶言フベキコトガアル。彼処ニハ、普通ニ茶粥ノ作ラレル時ヲノベタケレドモ、アレヨリモ一層普通ナノハ、朝夕二度ニ粥ヲ作り、飯ハ中食ノ時ダケニタクコトデアル。ソシテ、朝夕ニハ、残りノ『ヒヤメシ』ニコノ粥ヲカケテ、『茶ヅケ』ノヤウニシテ食フ。或ハ、中食ノ温イ飯ニモ、朝ノ残りノ冷粥ヲカケテ食ツタリスル。コンナ場合ニハ、其飯ノコトヲ『カケゴゼン』ト

呼ブ。随ッテ三度ノ食事ノウチ、朝夕ハ殆ド『オカズ』ト云フベキモノガナク、アルノハ、中食ノ時ダケデアル。但、晩酌ヲヤル人ナドハ此限りデハナイ。町ト田舎トニヨツテ、多少ノ相違ノアルコトハ何事ニツケテモ珍シクナイ。田舎ノ農家ナドデハ朝カラ沢山ノ茶粥ヲタイテオイテ、三度トモ、ソレヲ用キタリスル。山働キニユクノニ、『チャビン』(薬罐)ニ『オ茶々』ヲ詰メテ、弁当ニサゲテ出ルナドモ、珍シクナイ例デアル。ハゲシイ労働ヲスル人ナドニハ、朝カラ普通ノ飯ヲ食フノモアルガ、特ニ『三度メシ』トイフ語ガアルコトヲ見テモ、茶粥ノ普通ナコトガ察セラレル。茶粥ノツクリカタノ一例ヲ、前号ニ述ベタ。別ニマタ、カウ語ル人モアル。コレニハ本式ト略式トノ両法ガアツテ、上等ノ本式トイヘバ、ヤハリ、上等ノ茶ヲ茶袋デ煮出シテ、其汁ニ米ヲ加ヘテ茶粥ニスルコトデアル。前号ニ言ツタノハ、略式ノ法デ、普通ニ行ナハレルノハ、番茶ヲ袋ニ入レテ、米ト同時ニ、ハジメカラ釜ニ入レテ、粥ガ出来上ルト、茶袋ヲ引出シ、箸ナドデ押エテ、搾り出ストイフ段取デアル。此地方ノ農家ナドノ『番茶』トイフノハ、茶ノ木ノ末ヲ鎌デ刈取ツタノヲ、適宜ニキザンデ、釜デ蒸シテ、乾シテ更ニ炮烙熟リシタモノデアル。」(「大和習俗雑話(其二)」『なら』第2号 大正9年9月)

長文の引用となったが、茶粥を考えるうえで、貴重な報告である。おそらく女性言葉としてオチャチャと呼ばれ、ドロコという粉茶が使用され、始めから茶と米を一緒に炊くのが普通のやり方で、上等の本式がまず茶を煮出してから米を入れる方法であるという。



電で茶粥を炊く(天川村沢原・『あかい奈良』編集局提供)

冷飯に粥をかけて茶漬けのようにして食べるカケゴゼンについても、他国のものが見れば普通の茶漬けのように見えたかもしれない。

## 生活用具の中の茶臼 ー当館の収蔵資料からー

横山 浩子

## はじめに

平成18年度の特別展「食をめぐる民俗ーアイ(間)とトッキョリ(時折)ー」では、大和に暮らしの人々が暮らしのリズムの中で育んだ食文化について展示紹介した。アイ(ケ=葵)とトッキョリ(ハレ=晴)とは、結局のところ暮らしの全ての側面を指すことにもなる。この展示は、当館の館蔵品のみによって構成する方針だったので、この約30年の間に寄贈された3,000点にのぼる食に関する有形民俗資料全体の中から280点の展示品を選び出す作業がその準備の大半を占めた。当館のこれまでの収集状況を確認し、洗い直すよい機会となったが、担当者の力不足もあり、結果として個々のテーマを深め、大和の食文化の特色について十分捉えるには至らなかった憾みが残る。例えば、茶にかかわる生活文化についてである。

大和の暮らしと茶の関わりは深い。俗に「京の白粥、大和の茶粥、河内泥粥」の言葉もあるように、当地方では単にオカイ(お粥)サンといえ、それは茶粥を指す。朝夕、またケンズイやおチャなどと称される間食にも、平素の食生活の柱は茶粥であり、大和の人を揶揄し「茶粥腹」という言葉もあったというが、それほどに特色ある食文化として内外に広く知られていたということでもある。

また、民家のクドサン(竈)には、いつでも茶を供することができるよう、必ずといっていいほどカンス(茶釜)が据えられ、終日湯気をあげていたといい、茶は生活の必需品であって、家の垣や裏山など家の周辺、田畑の境界などに茶を植え、自家用茶を製することが広くみられた。

こうした人々の暮らしと茶の深い結びつきの証である製茶用具、鍋釜、杓子など給仕用具、茶碗、・・・と自家製茶や茶粥に関する民具を物色するうち、妙に心に残ったのが収蔵庫に眠る複数の「茶臼」の存在だった。

「茶臼」といえば、まず思い浮かぶのは茶の湯に関わり、抹茶を製するための道具であろう。その限りでは、粉ひき臼など庶民の日常に欠くべからざる用具というよりは、趣味や遊興、あるいは社交の用具であり、ごく一部の限られた人々の間で使われるものというイメージで

ある。しかし、当館の茶臼もそうしたものと考えてよいのだろうか。

## 生活用具の中の茶臼

普通茶臼とよばれるものは、抹茶など微粉末を製するために特化された粉ひき臼とみられることもできる。形態上、一般の粉ひき臼とは違いがみられ、(1)上臼の中心位置に穴が貫通し、この穴が材料を入れる供給口となる。またこの穴に下臼の芯木がゆるくはまりこんで回転軸となる(粉挽き臼では供給口と芯棒受けは別)。(2)臼目が細かい。目の断面は鋭いV字形をしており幅約1mm前後、目のパターンは八分画で、10~15の副溝がある。(3)下臼には受皿がつく(茶臼は概して小ぶりで、受皿がつくことによって下臼を安定させるのに必要な重さを保つ役割も果たしている<sup>21)</sup>、などの概観上の特色があるとされる<sup>22)</sup>。

さて、当館に所蔵される「茶臼」は、13点ある。ここで「」付きにしたのは、実際には上記(1)(3)には合致しているが臼目が非常に粗かったり、「粉ひき臼」として収集されているものでも、形態的にはまったく茶臼(上記の基準全てが当てはまる)というものあり、逆に形態的には全く粉ひき臼であるのに、「茶をひくために用いる」とされているものあり、と様々な要素が雑多に含まれているからである。

茶臼としてまず差し支えない、いわゆる「宇治臼」<sup>23)</sup>のタイプが、寄託品を含め4点ある。材質は暗緑色で緻密な肌合いが特色の輝緑岩製、上臼、下臼とも8分画に目を切り、副溝も10本前後、周縁部5mmほどは控えて目を切らず平滑な摺り合わせとする(きめ細かな微粉末とするための工夫)。臼を回すためのひき手は打ち込み式、受ける口は2箇所対面にあり「子持菱(菱を二つ重ねた模様)」の意匠を配す(写真1-1,1-2)。このタイプは平群郡(2点)、宇陀郡、吉野町(各1)から収集されているほか、1点、西大寺蔵の豊心丹の製造用具(寄託品)の中に同タイプの臼が含まれている。形態上は「茶臼」であるが、別の用途に用いられていた具体例でもある<sup>24)</sup>。

また、8点(うち2点は上臼のみ、1点は下臼のみ)の材質は砂岩系、風化・摩滅の著しいものが多く、前者と



1-1 宇治臼タイプの茶臼(生駒郡平群町榛原で収集)



1-2 同左 臼目は八分画、外縁に平滑な摺り合わせがみられる

かなり異なる印象のものである。目視できる限り、臼目の作りは概して粗く、本数や切り方はまちまちで、1点を除いて、摺り合わせ部分を平滑に仕上げた痕跡はみえない。ひき手の受け口を飾る意匠は子持菱と方形の2種がある。地域的には、中・奥吉野地域(天川村、大塔村、下北山村)に集中している。

砂岩系の茶臼のうち、唯一周縁に平滑な摺り合わせの痕跡が認められるのは、次に述べる橿原市中曾司町(奈良盆地)の茶臼である。

### 中曾司町のヒキチャ

橿原市中曾司町には「ヒキチャ(碾茶、またキリコ茶、単にオチャともいう)」という喫茶の風習が伝えられている。このことは、既に漆間元三氏の『振茶の習俗』(国土地理協会 1982年)に詳しく報告されているのをはじめ、多くの研究者が当地を訪れている。近年では寺田孝重氏らの研究グループが使用される用具も含めた詳細な調査を行い、筆者も2004年1月、調査に同行の機会を与えていただいた<sup>45)</sup>。概要を以下に紹介する。

- ①自家製茶(新茶を蒸し、天日乾燥したもの)をそのときの必要分だけ焙烙などで炒ったものを用いる(現在は市販の抹茶を用いることが多い)。
- ②これを茶臼でひいて茶碗に入れ白湯を差して茶筌で泡立てるが、このとき少量の塩を加えるのが特徴である。なお、炒った自家製茶の粉でたてたお茶は、市販の抹茶のように緑色ではなく茶色っぽかったという。
- ③最後にキリコ(カキモチの端などをさいこみ賽子状に切り、炒ったもの)を加え、「チャノコ」とよばれる野菜の煮物とともに供する。

茶から成分を浸出させるのではなく、粉にして茶葉ごと摂取すること、また茶の中に具を加えることなど、茶の飲用と食用の中間的摂取法として注目される。



2-1



2-2

2-1 「ヒキチャ」に使用された茶臼、2-2 茶碗と茶筌

煎茶や番茶を煮出したり、粉にひいて湯を加えたりしたものを茶筌で泡立てていただく喫茶法は「振茶」と総称されている。北は青森県から南は沖縄県まで、広い範囲に分布がみられるという<sup>46)</sup>。

中曾司町では、昔は町内60歳以上の女性達で構成される正福寺の尼(女)講ほか寺での寄合のとき、また春と秋にはどこかの家が随時「大茶」とよばれる村中の人々を招いての茶会が催された。また、冠婚葬祭など何かことあるごとに近所や懇意な人を招いてお茶を飲んだ。このためかつては本家、準本家筋にあたる各家々に茶臼が蔵されていたといい、現在も地元で14点の茶臼の存在が確認されている。社会生活を営む上での必須アイテムだったのである。

茶筌、茶碗は、現在では茶道用のものが用いられているが、本来、茶筌は地元の古老などの手作りのもの、茶碗は磁器、染付の飯茶碗様のものであった。当館には、かつて使用された茶臼、茶筌、茶碗一式が寄贈されている(写真2-1,2)が、以前は茶碗に蓋がついていたとの報告もあり<sup>47)</sup>、奈良茶に用いられたことから呼称されるようになったという「奈良茶碗」(蓋付きの飯茶碗の呼称)のことが想起される。

このような振茶の伝承については、これまでのところ県内で他に類例は知られていないが、過去の民俗調査等の記録を調べるうち、管見による限り1例、吉野郡十津川村梅ノ本で「昔は抹茶が大分流行ったものらしく小さな碾臼がどの家にもある(中砂菊次 明治23生)」との林宏氏による聞き取りがあった<sup>48)</sup>。

これだけの記述で、直ちに梅ノ本に中曾司町と類似する習俗があったというわけにはいかないが、おそらく専門職人の手で作られ、それほど安価に入手できるものとも思われぬ茶を碾く専用器具を、村中が所持していたという事実は大変興味深い。

### 吉野地域にのこる茶臼使用の痕跡

奥吉野地域から収集された他の砂岩系の茶臼は、聞き取りによる限り、いつ頃から使われ始めたものかは定かではなく、大正期には既に使用されなくなっていたようである。その用途は僅かに「番茶を粉にする」(天川村塩野)「茶粥用の粉茶にするために碾いた」(下北山村寺垣内)、と伝えられる(写真3-1,2)。

ところで、茶粥に「粉茶」を用いるというのは今でもよく聞かれる。奈良町などで、茶粥用として市販されていたのも粉茶であった。自家製茶の場合も、できた茶をトオシ(篩)で葉と粉に分け、粉茶は茶粥用という。

こうした粉(番)茶のことを「クダケチャ(砕け茶)」あるいは「ドロコ(泥粉)」とも称する。茶袋で煮出すと、水を含んで泥のようになるからだろう。粉茶といっても微粉末ではなく粗粉碎の状態であれば、砕け茶という呼び方のほうが実物の感じをよく表しているかもしれない。

粉(番)茶を用いる理由については、ふつう経済性から説明されることが多い。茶粥はチャンクロ(茶袋)に入れて茶を煮出すのだから、茶が舌に残って味覚を損なうような支障もなく、少量でもよく色がでる。屑茶も無駄なく利用できるからという。

しかし、何故粉茶を用いる必要があったのか、製茶法にかかわり、粉にする積極的な理由があったと想像させる事例がある。田原本町八田では「揉まないで作られた自家用番茶なので(茶葉を)チャンクロに入れて揉んで粉にすることによってしっかりと煮出せる」という<sup>49)</sup>。

この場合の製茶法は、例えば茶を枝茎ごと刈り、湯につけるなどした後天日乾燥し、カラサオなどで叩き砕いた「タタキパン」などとよばれるものではないかと想像する<sup>註10</sup>。

当館の「茶臼」を白目の切り方からみると、砂岩系の茶臼の大半は、とても抹茶のような微粉末をひくことのできない粗い目の刻み方である。これを粉ひき臼などへの転用の跡とみることもできるが、茶揉みという方法によらない製茶法に対応し、茶の成分の侵出法として、必要があり利用された道具だとも考えられる。

### 茶を粉にすること

粉茶の使用について少し違ったニュアンスの例があるので次に挙げてみる。

- イ. 茶（大抵番茶を用ゆ、所によりては粉末の茶を用ゆる所あり）を袋に入れて釜中にれ、米、水と共に煮る（旧宇太村）<sup>註11</sup>。
- ロ.（茶粥は）布袋に茶葉を入れて煮るものもあれば、又別に茶を沸して入るものあり或は茶の葉を粉になして粥中に入れて煮るものあり（百済村・瀬南村・馬見村・箸尾村・河合村）<sup>註12</sup>。
- ハ. 忙しいときなど茶を炊き出すのが面倒だからと、茶を焙じて粉にしたのをさじ一杯ずつ振りかけることもあった（香芝町）<sup>註13</sup>。
- ニ.（茶粥を作るのに）茶の粉を入れることがある。茶の粉は唐臼でつぶして、チャブルイで通したり、葉研でつぶしたりした。パンチャよりも粉の方が上等であった（當麻町）<sup>註14</sup>。

イの「粉末の茶」がどういうものかは判然としませんが、ロ～ニは何れも北葛城郡内の事例で、この地域には、今日私達が当たり前のように思っている、茶袋に入れて煎じるような仕方ではなく、茶を粉末にして直接湯に投じ、茶葉ごと喫することがあったことを示している。舌に残

る違和感を抑えるためには、ニにあるように手間をかけて粉末にする必要もあっただろう。

### おわりに

当館の茶臼は、現在の伝承世界より一つ古層に属するものとなっしまい、使用年代も用途も必ずしも明確でない。

近年、中・近世以降の遺構の発掘も盛んで、城址や集落跡、町屋地域から、当館の茶臼と類似する茶臼もしばしば発見され、形状による制作年代の特定に関する研究なども進みつつある<sup>註15</sup>。しかしなお、それらが日常の食生活の範疇で使用されたものなのか、それとも共同体の結束を促すような社会的な機能を有するものであったのか、あるいは転用も含め、茶をひく以外の用途に使われたものなのか、様々に推察されるが、結論にはいたっていない。

寺社の都ともいわれる歴史的環境の中、仏教と深く関わりつつ展開した茶の文化とも早くから接する機会のあった当地方では、様々な製茶法や喫茶法（飲、食、或いはその中間的なものも含めて）が行われてきたことと思う。庶民の暮らしの中に確かに存在していた茶臼という道具を改めて見直すとき、私達が知る歴史の下に秘められたもう一つの茶の世界をみることもできるかもしれない。

〈謝辞〉 初稿の段階で、古代学研究所の桐山秀徳氏より茶臼について、種々ご教示いただきました。厚く御礼申し上げます。

また、このこととあわせて、中曾司町の調査にお誘いいただいたご縁により喫茶文化史研究会例会が当館で開催され、当館の所蔵資料について貴重なご意見をいただく機会を得ることができました。寺田孝重氏をはじめ会員の皆様に深く感謝申し上げます。



3-1 当館所蔵の茶臼（吉野郡下北山村寺垣内）



3-2 同上（白目の様子）

- 註1 粉ひき臼であっても臼の直径が1尺以下の場合には、受鉢をつくりつけにして重みをつける。糊臼、豆腐臼、味噌臼などとくに湿ったものをひく場合に多いという（三輪茂雄『ものと人間の文化史25 臼』法政大学出版局 1978年）。
- 註2 三輪前掲書。桐山秀徳「日本における茶臼の研究」（『古代学研究所研究紀要』第6輯所収 1996年）。
- 註3 三輪前掲書。
- 註4 葉や籾葉をひくのに使用されていた他、城郭跡から大量に出土することから鉄砲の火薬作りに利用されたという説もある（桐山前掲書）。
- 註5 その概要は奈良新聞の「なら民俗通信」123（2004年10月1日付）、同124（同年10月5日付）に報告されている。
- 註6 漆間前掲書。中村羊一郎『茶の民俗学』名著出版 1992年ほか。
- 註7 カメラルボ「茶の風俗」中曾司の碾き茶（『淡交』374号淡交社 1977年所収）。
- 註8 林宏『十津川探訪録 民俗2』十津川村教育委員会 1993年。
- 註9 谷阪智佳子『自家用茶の民俗』大河書房 2004年。
- 註10 奥野義雄「製茶法とその用具」（『奈良県立民俗博物館だより』通巻第12号所収 1977年）。谷阪前掲書。
- 註11 『奈良県風俗志 宇太村』奈良県立図書館所蔵 1915年。
- 註12 『奈良県風俗志 百済村・瀬南村・馬見村・箸尾村・河合村』。
- 註13 岩井宏実「奈良県の衣と食」（『近畿の衣と食』明玄書房 1974年所収）。
- 註14 『當麻町史』當麻町教育委員会 1976年。
- 註15 桐山前掲書。



## トンドさんの蛸と年中行事 (奈良市六条町古宮会所)

大宮 守人

先頃、奈良市六条町のトンドの折に作り、一緒に焚かれる藁の蛸の寄贈の申し出をいただいた。収集調査に出る機会を得、六条町古宮会所の年中行事と食べ物についてお話をうかがったのでその概要を記してみたい。

### ○古宮会所のトンドとトンドサンの蛸

毎年1月15日の早朝(5時頃)に点火のトンドさんに吊す藁製の蛸(W36/H33cm)。

場所は古宮さんの境内。14日の昼頃から竹などを集めて準備、最近では人家が迫り爆竹音や火災への配慮から小さめにつくる。当屋や上手な人が藁の蛸をつくり組みあげたトンドの竹にこれを吊す。トンドの残り火で餅を焼いて食べる。竹棒には刺



トンドさんの蛸

さず金網などで焼く。蛸のいわれなどについてはよく分からないとのこと。小学生は習字の半紙を持ち寄り、字の上達を願い高く焼き上げて喜んだ。トンドは天満神社でも行ったが今はない。

### ○奈良市六条町古宮会所の年中行事

150年ほど前に500m程南の天満神社に合祀したが今でも小祠と会所がありフルミヤサンといって春日さんをお祀りしている。往時は会所の北の竹藪に大きな神社があったという。

### ・祭祀組織

氏は9軒の農家で宮座を営む。本当屋(ホンドウヤ)とアイ当屋(アイドウヤ)の二軒が一年間、祭りや講の世話方となる。12月25日をサンジョといって宮座の決算と新当屋への引き継ぎがある。アイ当屋が本当屋になり新たにアイ当屋1軒が廻る。順序は決められた順にまわり、籤引きなどはない。

### ・年間行事

1月10日 伊勢講

1月15日 トンド

2月4日 庚申さん(日は都合により前後する)

7月7日 夏祭り

小麦餅を当屋で作って宮座にだす。一人前直径



蛸を吊したトンドさん

20cmほどの丸形にして方形の浅い器に盛る。子供が付いてきた時には子供用に小さいのを器の隅に乗せてやる。モミウリ(胡瓜の塩もみ)も出す。神社へは海の物、山の物を供えて神主により祭事あり。

9月 彼岸講(道の修理)

10月10日(体育の日にあわせ) 秋祭り

もち米を蒸し方形の浅い器に円錐形に盛り神前にも供え座へも出した。今は神前のみ円錐で、座へは四角い型で盛る。大豆と泥芋の味噌汁、アカダ



早朝五時に点火



残り火で餅を焼く

やチシャ葉のオシタシもつくる。

12月25日 サンジョ（宮座の決算と当屋の引き継ぎ）この日ノッペを炊く（鰯の頭やアラを出し汁にして大根・泥芋・ゴツ揚げ）肴に鰯の切り身も炊く（アマカラに）。

御祭りには各家でノッペと赤ご飯、宮さんへも供える。（H.17/2/12 談話者 松田宗男氏S.4生）

### ○トッキヨリの小麦餅

六条町の夏祭り（7月7日）というトッキヨリの座のナオライに小麦餅が出され、奈良盆地一帯の伝統的な季節の食習慣の名残を見たが、さらに秋祭りの御供やナオライの膳には円錐の蒸しご飯（もち米）がつくられるなど古式が見られるほか、サンジョとよばれる宮座の決算の日や奈良春日社の御祭りの日のノッペなど、奈良盆地の伝統的食文化のスタンダードがよくのこっている。また本

報告のきっかけとなったトンドサンの藁の蜻については小麦餅とともに奈良市六条町奥柳と同佐紀町の年中行事に例が奈良市都跡農業協同組合史「民俗-宮座・祭り」（鹿谷勲）に報告されている。この地域に共通した年中行事が今回の調査でもかいま見られる点で、この例は地域のスタンダードを良く伝えているといえる。

半夏生の頃、五條や奈良盆地南部などでは「小麦餅用のつぶし小麦あります」という張り出しが今日も見られ、夏の食習慣が受け継がれていることがうかがえる。

奈良盆地では麦秋である初夏（田植え終いの頃）にその小麦を半分搗き込んだ小麦餅はトッキヨリ（時折）の馳走であった。もともと奈良盆地全域で裏毛として盛んであった麦作が背景となったトッキヨリの食といえる。奈良市六条町では夏祭りの折にお宮に供え、宮座でも食する小麦餅の話聞いた。また、奈良市京終町でもノヤスミの小麦餅の思い出話を聞いた。奈良盆地北部（奈良市内）の農村ではノヤスミ（田植え終いの休日）に昔は食べたという思い出を持つ人も多いが続いているところは珍しい状況である。



つぶし小麦看板（H17初夏/五條市内）

## みんなく春夏秋冬

### ◎平成17年度の活動

#### 【展示】

- ・4月16日～6月5日 民俗資料公開・四季おりおりの民具Ⅶ「五月節供－民俗資料から見る『子は宝』－」
- ・6月25日～8月28日 民俗資料公開・四季おりおりの民具Ⅷ「忘れえぬ夏－ちょっと昔・昭和の生活資料－」
- ・9月17日～11月27日 民俗資料特別公開「食をめぐる民俗－アイとトッキョリー－」



「食をめぐる民俗－アイとトッキョリー－展」

- ・12月17日～2月12日 民俗資料公開・四季おりおりの民具Ⅸ「農村 明治から大正昭和の冬－春迎への民俗－」
- ・2月25日～4月2日 民俗資料公開・四季おりおりの民具Ⅹ「ひな祭り－雛人形にみる祓え－」

#### 【コーナー展示】

館内通路の2カ所の展示ケースを利用して、季節や展示に関わるコーナー展示を実施しました。

- ・3月～4月 「小絵馬」
- ・3月～5月 「無事成長を祈って  
－女兒の晴れ着とお人形－」
- ・4月～6月 「川のある風景－大和名所図会から－」
- ・6月～9月 「井戸端の用具と漁労用具」
- ・6月～10月 「大和名所図会にみる夏の民俗」
- ・10月～12月 「秋祭りとイノコ」
- ・12月 「春日若宮大宮御祭礼図」
- ・12月～1月 「初春－正月迎への用具と遊戯具－」
- ・12月～2月 「引札」
- ・12月～1月 「しめなわ」
- ・1月～2月 「牛玉宝印」
- ・1月～3月 「むかしのあかり」
- ・2月～4月 「女兒の遊具－羽子板－」
- ・3月～4月 「装う－化粧用具と結髪具－」

#### 【常設展の一部展示替】

- ・稲作のコーナーでは、重複する展示民具を一部撤収し、小学生向けに稲作解説パネルを追加。本年度博物館実習に参加した大学生と高校生5名とともに実施。
- ・茶業のコーナーでは従来お茶作りのみの展示であったが、一部を撤去し、茶の利用として橿原市中増司の振

茶の関係資料と茶粥の写真や用具を追加。

#### 【催し物】

- ・4月29日（金・祝）ビデオ上映会「吉野の木地椀作り」当館新規制作記録の一般公開
- ・5月15日（日）国際博物館の日記念講演会「大和まつり旅」（当館学芸課主幹鹿谷勲）奈良県の歴史と風土に培われた祭りや民俗芸能の具体的な様子を音と映像を用いて紹介。
- ・6月12日（日）梅の木ファミリーの梅の実取りに合わせて、カマド炊きご飯でのおにぎり体験をしていただきました。
- ・6月19日（日）ワークショップ「民具を修復してみよう」子供連れの家族や一般の方を対象に、鋤や鍬の部品からの完形品の推定（初級）、長床犁の分解組立（中級）、長床犁の復元（上級）。熱心に民具に取り組む子供達の姿が印象的でした。
- ・7月26日（火）普及講座「『ならみんぱく』の活用術」社会や利用者のニーズの変化に対応するこれからの博物館を利用者とともに考えていく講座として、博物館・民家・公園の見学や活動の現状を知っていただいたうえで、施設の利活用についての意見交換を行いました。教育関係者や市民など10人が参加。
- ・10月16日（日）特別講演会「大和茶の歴史と文化」寺田孝重（奈良県農業技術センター・農学博士）わが国へのお茶の導入やその種類、奈良県でのお茶づくりの特色などをお話いただきました。
- ・12月11日（日）体験学習「しめなわづくり」恒例の年末しめなわ作りを地元の吉岡秀信氏のご指導で実施。
- ・3月19日（日）ビデオ上映会「山の仕事道具づくり」（当館新規制作記録の一般公開）

#### 【その他】

- ・9月10日（土）「月と篠笛と茶 粥と町屋に響く篠笛の音色」（臼井家住宅を活用した篠笛とシンセサイザーの演奏会（井上 まみ/Azumaユニット）。折からの雨に見舞われながらも民家の座敷で奏でられる伝統楽器と電子音楽の音色に多くの人が聴き入っていました。
- ・11月12～13日（土・日）「楽市」（公園内の民家9棟を活用して、県内の伝統食や特産品の展示・試食等を21団体が参加して実行委員会形式で実施、当館は茶粥を提供。）
- ・11月17日（木）2005 A C C U・ユネスコ青年交流信託基金事業「文化遺産保護青年指導者研修・交流プログラム」による研修生受入れ（アジア各国の考古・建築・行政等の文化財保護担当者20代から30代の



篠笛とシンセサイザーの演奏風景



文化遺産保護青年指導者研修・交流プログラムの研修生と当館職員

青年10名が来館し、奈良県の無形遺産保護の概要を聞き、特別展観覧と解説を受け、民家でのカマド炊きごはんでおにぎり体験を行いました。

### 【博物館実習】

- ・学校教育の場に博物館資料を生かす体験学習の試みとして、高校生向けの博物館実習を実施。斑鳩高校（法隆寺国際高校）歴史文化コース2年生39名（4月28日・5月12日）と西の京高校地域創生コース2年12名（7月28日）に、博物館業務や民俗学の意味を解説し、民俗資料の整理の実際を体験してもらいました。
- ・県内大学の大学生及び県内出身の大学生を対象に、博物館実習を8月2～6日、10月18～29日の2期に分けて実施。16大学29名が参加。



高校生による民俗資料の整理体験風景

◎今後のお知らせ 一平成18年度の予定一

### 【展 示】

- ・4月29日～8月27日 民具は語る。「水の民俗－生命と社会を支えるシステム－」
- ・9月23日～11月26日 特別展「くらしを支えた手わざ－鍛冶屋・櫛木屋－」
- ・12月16日～2月12日 民具は語るⅡ「たがやす」
- ・2月24日～4月8日 季節展「ひな祭り－人形たちの宴－」

### 【催し物】

- ・4月23日（日）民俗映像上映会「お茶をつくる－大和茶の生産と自家用茶－」（当館新規制作）申込不要
- ・5月14日（日）国際博物館の日記念講演会「海外の民家・日本の民家－その保存と活用－」近畿大学工学部教授 櫻井敏雄（募集定員60名）
- ・7月16日（日）民俗映像上映会「8ミリがとらえた大和の風土とはたらく人々」（大和郡山市映像クラブ会長 秦峰一氏制作）（申込不要）
- ・10月15日（日）13時30分より 特別講演会「職人の説

話」天理大学文学部助教授斎藤純（募集定員60名）

- ・11月19日（日）13時30分より 関西文化の日記念民俗映像上映会「8ミリがとらえた大和の風土とはたらく人々②」（申込不要、11月18日・19日は入館無料）
- ・12月10日（日）13時30分より 体験学習「しめなわづくり」（講師 吉岡秀信氏）
- ・2月11日（日）13時30分より 普及講座ならみんぱくの活用術「民具のカー回想法とはー」（募集20人）

### 【企画展および特別展の列品解説】

4月30日・5月28日・6月11日、25日・7月30日・8月13日、27日・9月24日・10月8日、22日・11月5日、19日・12月17日・1月7日、21日・2月4日、25日・3月11日、25日の各日曜日の13時30分から学芸員による企画展および特別展の列品解説。（申込不要）

### 【異 動】

平成17年4月1日付け

- ・西村憲司（転出・副主幹兼総務課係長）
- ・吉川賀章（転入・総務課係長）
- ・鹿谷 勲（転入・学芸課主幹）

### 【表紙解説】 奈良茶碗

平成18年2月に、奈良市在住の楠田三郎氏より寄贈を受けた奈良茶碗54客の一部。同氏は、昭和26年頃に東大寺観音院などで行われていた道具を持ち寄り交換する「我楽苦多会」で、広津和郎の出品した伊万里の蓋付茶碗と出会い、その後、奈良の古物商などを通じて「奈良茶碗」のコレクションを始められました。その多くは豊田市民芸館に寄贈されていますが、このたび当館にも御寄贈いただきました。

### 奈良県立民俗博物館

〒639-1058 大和郡山市矢田町545（大和民俗公園内）

TEL. 0743-53-3171 FAX. 0743-53-3173

開館時間：午前9時から午後5時まで（入館は4時30分まで）

※公園内民家集落の見学は午後4時まで

休館日：毎週月曜日（当日休日にあたる場合翌日に振替）  
年末年始

観覧料：大人200円 学生150円 小人70円

※20名以上団体割引あり

※65才以上、身障者とその付添者1名は無料

※毎週土曜日は小・中・高生は無料

※公園、民家園は無料

交通案内：近鉄郡山駅→奈良交通バスターミナル①のりば→（約15分）→「矢田東山」下車、北へ徒歩7分駐車場あり（乗用車118台、バス18台身障者優先3台）

奈良県立民俗博物館だより Vol.32 No.1 (通巻96号) 2006  
(平成18)年3月31日発行 編集発行 奈良県立民俗博物館