

天保七年（一八三六）、江戸に出た藤吉は山本屋の店頭ですばらしい茶を見せられた。開くと宇治の新しい製法で作られたもので非常に高く売れるという。そこで藤吉は山本屋の紹介により自ら宇治に赴き善右衛門なる者から同家の製造を主管していた又兵衛と数人の摘婦（茶摘みの女性）を雇って自宅に伝修所を開設した。また同じ伊久美村の西野平四郎も再び又兵衛を招き自宅近くの瀬戸谷村中里（現藤枝市）でも伝習を行った。これが志太郡内に宇治製法が入った最初だという。ただし、駿府で書かれた随筆③には、これ以前に宇治から手揉み技術者が来たことが出てくるから、宇治製法の駿河国への導入は藤吉が最初ではない。しかし藤吉は茶栽培・摘採・製茶に関する一貫した技術を導入することで、商品生産としての茶業の基礎を固めたことで高く評価される。

宇治製法の静岡県内導入

その後『静岡県茶業史』によれば幕末から明治初期にかけて宇治や伊勢から多くの茶師が駿河・遠州にやってきて技術を教えていた。そのなかから次第に静岡の茶にあった製法が工夫されていくのである。同書には、県内各地に宇治製法を伝えた人々の名が伝説的に伝えられている。たとえば江州（近江・滋賀県）からきた朝宮の鉄五郎は慶応二年（一八六六）に安倍郡清沢村（現静岡市）で製茶伝習会を開催、揉み落としの手遣いを用いて形状優美な茶を作った。江州の安蔵は明治四年に伊久美村の西野平四郎に招かれた。江州の佐兵衛は明治四年ごろに富士郡比奈村（現富士市）の野村一郎に招かれ、さらに同八年から四年間におたり丹波の辰蔵とともに田方郡錦田村塚原新田（現三島市）の木村忠七に招かれて江州製法を教えた。通称江州平（前島平次郎）は明治初年に小笠郡の大製茶家に雇われて有名になり漢人恵助（清澄流開祖）や今村茂兵衛（相良流開祖）、赤堀玉吉らに伝授した。また宇治の嘉助は文久年中に有渡郡聖一色村（現静岡市）において初めて宇治製法を伝えた。宇治の彦兵衛は中川根村で文政年中に仕上げ法を教えた。山城国の甚蔵は慶応から明治にかけて藤枝の常吉とともに漢人恵助に製茶法を教えた。

ここに登場した人の多くは名字も伝わっていない。近江からくれば江州の何某、宇治から来れば宇治の誰それというように地名を冠した名で呼ばれていた。その地名こそ当時の最新の製茶技術の代名詞でもあった。そして、のちに静岡県の手揉みの歴史に輝かしい名を残すことになる、漢人恵助や今村茂兵衛などが彼らから直接技術を伝授されていた。志の高い人々が競って新しい技術の習得に力を注ぎ、静岡各地の茶樹の性質にあった独自の手揉み技術を開発していくことになるのである。

茶師、和田伊作

現在の浜松市天竜区春野町気田出身の和田伊作という茶師がいた。次は子孫の家に残る伊作の履歴書の一部である。

履歴書

静岡県周智郡気多村気田官川拾番地

和田伊作

元治元年三月生

余ハ元治元年三月農家ニ生レ農業ヲ主トシ旁茶業法ヲ好ム

明治八年十二歳ニシテ始メテ江州土山ヨリ同郡同村熊切村杉ギ森下記藤次方エ製茶教師トシテ羽田野源藏ナル者ヲ聘用シ同氏ニ請ヒ緑茶製造ヲ修行ス

同廿二年マデ森下記藤次方ニ於テ十五ケ年間本業経囑ス

同廿三年榛原郡鬼女村鬼女名波直次郎氏方ニ於テ緑茶製造法伝習所ヲ設置シ同所ニテ十日間修行教師志太郡阿知ケ谷七十四番地江澤長作氏ヨリ甲科卒業証書ヲ授与セラレ

同廿四年八月十日同郡森町野口喜八方ニ製茶伝習所ヲ設置シ此時始メテ伝習教師ノ任ニ方リ生徒十二名ニ教授ス一週間ニシテ閉場ス卒業証書ヲ下附スル者十二名

同廿四年九月周智郡気多村宮川村上嘉太郎氏方ニ伝習所ヲ設置シ同所ニテ緑茶製造法ヲ一週間教授ス各卒業免状ヲ下附スル者拾名

(以下、明治二十九年の分まで、主として周智郡内で伝習を行い、生徒に免状を発行したことが記されているが、省略)

これにより、和田伊作が少年時代から茶業に興味をもっており、たまたまよい指導者に恵まれて茶師として開眼したことがわかる。杉の森下家に招聘されていた、土山の羽田野源藏という茶師(出身地ではたぶん焙炉師と呼ばれていた)について、土山に向いて聞き取り調査をしたところ現地には羽田野という姓の家はなかった。しかし羽田という地名があり、そこから製茶の指導に他県に行った人がいるという伝承が得られた。おそらく、静岡にやってきた源藏は、姓ではなく羽田の源藏さん、と地名を冠して呼ばれていたのが、標記上「羽田野」となったのであろう。これは明治期においては珍しいことではない。土山は滋賀県でも有数の茶産地であり、この明治初期における技術水準は「製茶悉皆執行之図」によると次の通りであった④。

・摘んだ翌日、茶葉を平らな籠に入れて釜にかけて蒸す。釜の中には板を十文字に組んだ台があつて、その上に籠が載るようになってゐる。

・蒸した葉をさまし、焙炉にかけ、両手でたばさんでは揉みあげる。

・出来上がった製茶はトーンにかけて大きさを揃えて仕上げる。

ここでは、まだ専用の蒸し器を使用しておらず、揉み方も単純な揉み落とし一辺倒のようである。また、翌日に揉み始めること、先に紹介した『県茶業史』の青製の項に出ている十文字の台の上に籠を載せて蒸していた、などの特色が見られる。

伊作少年が習った最新の技術はこのようなものであったと推定される。おそらく筵揉みが普通だった当時、丁寧に揉み上げた煎茶の色と香りは、杉の人々を魅了したに違いない。

その後、伊作はこの杉で茶師としての腕を磨き、明治二十三年に榛原郡鬼女村鬼女(現在の相良町鬼女新田)の名波直次郎方に開設された緑茶製造法伝習所で、一〇日間にわたって新技術の習得に努めた。その時の教師が、志太郡阿知ケ谷(現島田市)出身の江沢長作であった。江沢は、嘉永三年(一八五〇)生まれ、宇治製法を江州の平次郎に学び、一派



Denguri揉み (静岡市の茶市場にて)

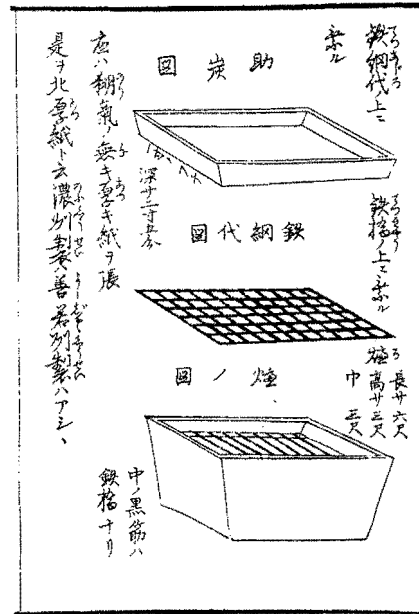


図10 静岡製法の基礎となった近江の手揉み技法

(左)彦根藩の「明治四年 製茶図解」

焙炉に肘をつき空中で茶を揉んでいる

(下右2点)「製茶悉皆執行の図」甲賀郡土山村

(『滋賀県の民具』1983年より)

(下左)「茶製手鑑並械器之図」甲賀郡野尻村同上

(同上)

(左端)近江などの揉み方をもとに明治初期に静岡で

開発された大量処理を可能にした Denguri

(焙炉面に手をおいて効率をあげた)

明治期に使用された静岡の焙炉

構造には大きな変化はない

(静岡県指定有形民俗文化財)

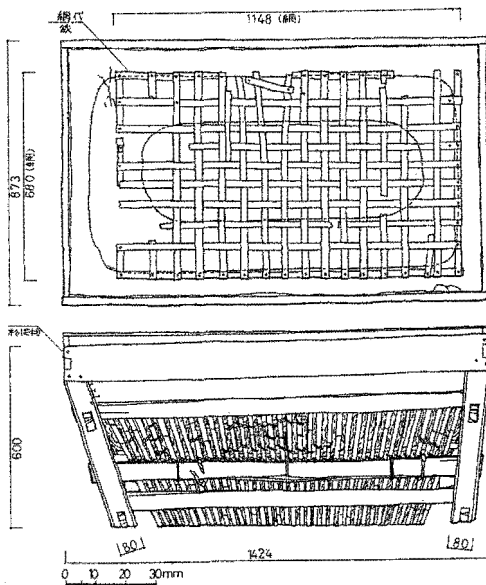
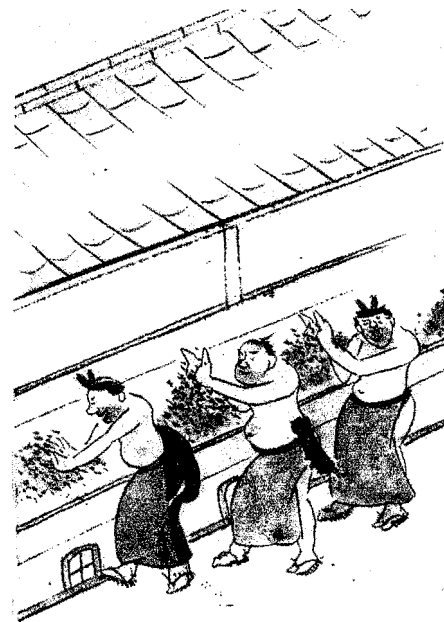
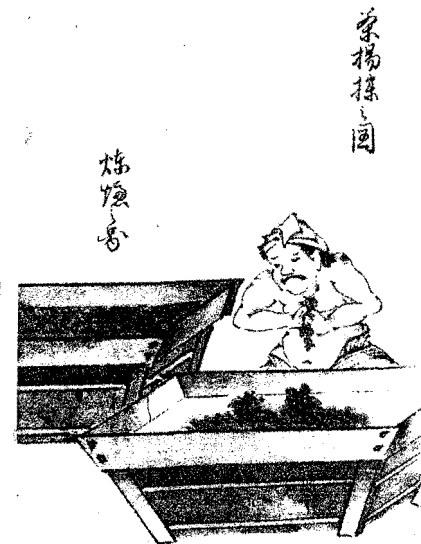


図11 焙炉の構造 (外立ますみ作図)

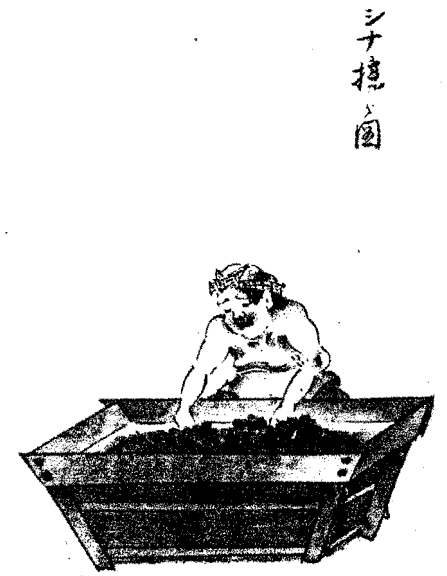
静岡県茶業研究センター蔵



▲生茶焙炉師之図



▲茶揚揉之図



▲汁揉之図

を起こして揉み切り江沢流（青透流）を名乗った。志太郡下の茶師の元老として重きをなし、明治二十年には当時の茶師二五〇〇名ほどの名を番付表にした「静岡県茶揉職一覽」を作成している。ここに、伊作は青透流に連なることになった。当時は茶師が自分の工夫した技術を中心に流派を名乗り、時には茶部屋を舞台に他流試合のようなことまでやったものだった。

こうして新技術を身につけた伊作は、履歴書によれば郷里に帰って毎年伝習所を開設し、多くの弟子を育成していった。

庶民による技術開発と普及

大正十五年、静岡県茶業会議所開設五〇周年に際して、功績のあった茶師一〇人を招いての敬老会が開かれたことがある。伊作も招待された一人だが、他には田村流の田村宇之吉、清澄流の漢人恵助、教開流の橘兵吉、相良流の今村茂平、開頭流の松下勘十、宇知太流の和田三次郎、興津流の高山国松といった名だたる茶師がいた。伊作の技術と指導力が高く評価されていたことを示している。

伊作の技術的背景は、長年にわたって遠州の山間部に継承されてきた伝統的な釜炒り・筵揉みの製茶法だったと推定されるが、明治初期には当時の最先端に近かったはずの江州土山の煎茶製造技術を自らのものとし、そこに自らの工夫を積み重ねていった。そして江沢長作に出会い、全国最高水準に到達していた静岡製法のひとつ、青透流を身につけたのである。村にいれば一介の農民に過ぎない和田伊作も、製茶技術の面では県下十指に入る教師であった。明治初期、静岡人が熱に浮かされたようにお茶の生産に走り、その熱気の中で一気に頂点に達した手揉み製茶技術は、こうした人々によって支えられていた。そこには、あくことない研究心と、自然の賜物としてのお茶に対する真摯な心があった。そして、何よりも、この製茶技術が普通の農民によって確立され、全国に広まっていったことの意義は大きい。

昭和六年、榛原郡茶業教励会が編集した『茶のほまれ』という冊子がある。ここには明治以降に活躍した郡下の茶師七〇名の氏名と略歴が記されている。たとえば、デングリ製法の案出者とされる橋山倉吉（明治二年、川崎町生まれ）は倉開流の開祖として知られ、全国で八〇〇か所の伝習所を開設し、生徒は一万名にのぼったという。もう一人、和田伊作とともに敬老会に招かれていた田村宇之吉も茶師の一人として忘れられない。彼は安政三年（一八五六）に川崎町（静岡県牧之原市）に生まれ、明治元年（数え年一三歳）に志太郡の宇平という人が川崎町に来て行った宇治製茶法の講習会で教えを受け、同四年には周智郡三倉で近江の平次郎に、六年には川崎町で伊勢の紋次郎にそれぞれ宇治製法を習った。そして同十七年にはデングリ製法を工夫して自ら田村流を名乗り、後に岐阜・兵庫の両県で製茶法を教えた。さらに同郷の中山忠次郎（明治三年生まれ）はこの田村宇之吉に学び、明治二十二年度から田村の助手として県下を指導してまわるようになった。同二十八年からは、毎年のように岐阜・福井・奈良・富山・島根各県に伝習教師として赴任しており、また本項の冒頭で紹介した「明治三八年式製法」を確立した中心人物としてその普

及にも努力をしている。先進地から学んだ技術を先輩から継承して発展させ、今度はそれを教えるまでになったことが、この子弟関係によく表れている。彼らだけではない。この冊子に掲載された茶師のほとんどが、九州・四国をはじめ主として西日本各地の茶産地に技術指導に招かれているのである。まさに、庶民による技術発展とその交流の典型であるといえよう。

地域篤農家の努力

このような茶師が各地に輩出していたころ、彼らの技術をさらに高めてより高い品質の茶生産を推進しようとしたのが江沢長作（青透流、揉切法江沢流とも）である。彼は嘉永三年（一八五〇）に志太郡六合村の阿知谷（現島田市阿知谷）に生まれ文久三年（一八六三）に釜炒り法から緑茶製法に切り換える方法を講習し、さらに明治元年には梅ヶ島村（現静岡市）で宇治製法を生徒に教えた。さらに明治十一年には多田元吉（日本人として初めてインドのダージリン、アッサムを踏査し、紅茶用の揉捻機の設計図や多くの茶種子を持ち帰って茶業発展の基礎を築いた）からインド風紅茶製法を習うなど、新しい技術の習得と伝習に熱心だった。そして製茶の品質は職工の技術の巧拙によると考えた彼は茶師一覽を作り雇い主の参考にすると同時に茶師にも発奮をうながした。それが番付形式の「静岡県茶揉職競」で、たて一メートル、幅七〇センチほどの木版一枚刷りに東西合わせて二六二三人の名前が書かれている。なお江沢とともにこの一覽表の勸進元になっていたのが漢人恵助であった。後に流派の始祖とされる人物が技量向上に意を用いていたということが注目される。江沢はその後全国に指導に赴くとともに県下各郡を巡回して指導を続け大正八年に七〇歳で没した（『静岡県茶業史』）。

この有名な江沢を指導者と仰ぎ地域茶業の振興に努めたのが安政四年（一八五七）に比木村（現牧之原市相良町比木）の旧家に生まれた萩原左吉である。彼は教員生活のあと家業を継ぎ、沼津で江原素六によって興され茶の輸出に実績をあげた積信社の実務を研究して明治十一年（一八七八）に有信社を設立し、茶業の海外発展に尽力した。のちに比木村長をつとめた彼が茶業に関する回想を記した中に次のような記述がある⑤。

当地方ニ於テハ從來畑ノ周囲ニ植付ケタル茶樹アリテ、之ヲ摘採リ番茶ヲ製シ、之ヲ江戸ニ販売スルモ、其ノ価廉ニシテ利益甚タ薄カリシナリ。安政四年、大井川根ノ青部ノ人福太郎ナル者当地ニ來ル。宇治製ノ法ヲ知ルト云フヲ聞キテ、我父佐次右エ門同人ヲ雇聘シテ初メテ之ヲ製ス。当南遠地方宇治茶製造の嚆矢トス。

明治四年井戸甚ナル者ヲ雇ヒ古樹へ覆ヲナシ、初メテ覆下ヲ製ス。（中略）

明治十六年三月静岡県御雇酒井甚四郎氏ノ茶樹栽培法ヲ実施す。該法ハ茶樹作法ノ革新期ナリシナリ。

二十三年、製造方形状ノミニ走り、品質ヲ輕視スルヲ嘆キ、江沢長作氏ヲ聘シ自費ヲ以テ揉切製法ノ伝習ヲナス。六十余名ノ生徒ヲ養生す（下略）。

当時の静岡県内各地にはこの萩原左吉のような人物が大勢いたはずである。私財をなげうつても新しい産業を村に興じたい、それは旧家に生まれた彼らの、責任感でもあったといえよう。こうして茶産地には茶畑の増殖とともに新技術の導入が図られた。

静岡デングリ

さらに萩原佐吉の記録には興味深い記述がある。「明治二十二年七月二十一日ヨリ八月三十日迄十日間、志太郡六合村阿知ヶ谷江沢長作氏を聘し、揉切ノ大伝習ヲナス。近来茶ノ製造法形状ヲ重シトスルヨリ、デングリ揉ト唱フル製造ヲナシ、水色ト香味ヲ損ズル事甚シキ者アリ。其法方簡易ナルト形状ノ扁平ナレドモ直ナル様見ユルを以テ、何レモ該法ニ従フ者多シ。茶真ノ性質ヲ論ズレバ前途寒心ニ堪ヘザル者アリ。因テ他ノ異論ヲ排シテ費用ハ自分持ニテ生徒ヲ募リ、生徒（空白）人ニシテ助教師は六合村東光寺園田由蔵、榛原郡吉田村片岡浅井住蔵、同村中村（以下記述なし）」

さらに明治二十五年七月二十一日から三十日までの一〇日間にわたり第二回目の伝習会を開き、生徒一名について五〇銭を拠出させた。自宅を本部として二〇名、宮木ヶ谷出張所で五人。教師は、江沢長作、助教に園田由蔵、助手に萩原巳之吉・岡村彦七・岡村宇八・栗山弥作であった。

江沢長作から指導を受けたことが具体的に語られているが、江沢が教えたのは揉切り法であって、江沢自身が当時流行のデングリ法については批判的であったことがわかる。萩原は「デングリ法は技術的に簡単なうえに出来上がりの形状が平らで、かつ真っ直ぐになるといので大いに広まっているのだが、製品の水色（急須で淹したときの色あい）と香味を損なう」ので、あえて揉み切りにこだわったのである。ただしデングリに関しては次のような評価もある。茶の再製機械の発明によって横浜のお茶場で働く女性を重労働から解放したといわれる原崎源作は次のように回想している。

自分は明治四年、十四歳の時に初めて茶の商売に手を染め、同九年の十八歳のときから茶を揉み始めたが「この頃には江州や山城は先進国であって、そっちらから茶教師が来て各所に製茶伝習所が開設され何何流と言う様な旗を立て、茶の揉み方を教えて居った。私は伝習所を出た人から教わって一、二年下揉みをしたのだったが、この頃はまだデングリ揉みという流儀は無く、揉み切一方で仕上げたので性合は申分ないが形状は曲って居って見た処は悪かった」⑥。

デングリに対する積極的な評価が見られるが、江沢の批判と読み比べれば、盾の両面を言っていることがわかる。しかしこのデングリこそ、のちに静岡デングリといわれるようになるほど静岡県の特徴を示す技術であった。具体的には、以前の揉み切り法が、茶葉を両手にたばさんで体の前ですり合わせて揉むものであったのに対し、デングリは、手の甲を焙炉面に接して交互に転繰り返しながら揉む方法で、より多くの茶を効率よく揉むことができることされ、しかもきれいに仕上がるというので急速に普及していく。その作業の特徴は茶摘み歌にも歌われている。

お茶のでんぐりもみや　こうでが痛い　揉ませたくない我がつまに

この詞章は静岡県内ほとんどの地域に伝承された普遍的なものであり、いかにデングリが広く普及したかを物語っている。実際、現行八流派のうち揉み切りを主とする川根以外はすべてデングリを主要な技法に位置づけている。この発明者橋山倉吉(倉開流)は明治二年に川崎町静波(現牧之原市榛原町)に生まれ一二歳の時から茶業に従事、一六歳でデングリ法を編み出し、一七歳には早くも榛原・小笠・周智・磐田・志太の五郡において伝習会を開いて一二〇〇名に教えた。そして明治二十年、掛川茶業会議所の審査を受けたときに「倉開流」と名乗ったという。同二十八年に愛媛県で伝習をしたときに流派の名称を書いた幟を二つ貰った。明治十八年から二十八年までの一一年間に伝習所は五三九箇所及び鬼倉の異名をとったという。同四十年に三十九歳で亡くなった(『静岡県茶業史』)。

デングリは効率よい製法であるが、上記の江沢のような批判もあり、掌に収めて揉むために茶葉が蒸れやすいという理由で川根揉切り流だけはデングリの手法を拒否し続けている。新しい揉み方が工夫され相互に批判しあいながら発展して行く様子をうかがうことができるのである。

また流派といっても必ず一つの流派の技術だけにこりかたまってしまってもなかつた。岡部町谷倉の堀田賢治は明治二十九年生まれ、父から「興津デングリ」を習い、明治四十四年には「川上流」を習い、さらに大正期に至って「青透流」に転じ高塚和吉の指導を受けた。和吉は弟子二二六〇人を数えたという。少しでも納得できる技を求めて多くの先達から指導を受けている者が多い。それだけ真摯に製茶技術の向上に努力していたといえよう。

手揉み技法の統一

明治初年までの茶の評価は形状が重視されていて、現在は写真でしか見ることができない天下一という茶は、まさに長い針のように仕上げられている。よい茶は障子に投げたら突き刺さる、というようなことが言われるのもあながち大げさな表現ではない。しかし、茶本来の味や香りを生かし、商品としての生産効率を上げることが求められようになり、その過程でデングリの発明があった。製茶技術の開発をめぐって流派叢生というまさに戦国時代の様相を呈したなかで、明治二十七年、静岡県知事名で「製茶研究所及製茶伝習心得」が出されて各地の伝修所における基準の統一が図られた。しかしこの頃になると手揉み技術を機械化すべく各地の篤農家がいろんな工夫をこらし始め、次第に実用の域に達しつつあった。しかしそれはまだ人間の熟練の技に及ばず、機械による製品の評価が低くて不評であったので、県は手揉みの効率化と一層の品質向上を目的に技術の統一を図り、「明治三十八年式製法」を定めた。

これは当時の農商務省技師大林雄也が中心になってまとめたもので、ここに、蒸し↓葉振り↓回転揉↓揉切↓仕上揉という工程が共通概念として示された。ついで同四十二年に至り静岡県茶業試験場茶業部が標準製茶法を発表した。内容的には三十八年式と大差ないが、葉振り操作中に「葉形付け」を加え、仕上げ揉みの中で「コクリ」の名称を用いた点が変わっている。こうして官製の標準法が示されることで、それぞれ独自の技術を誇っていた

手揉みの各流派も実質的な差異を急速に失い、どちらかという技法そのものよりも、どの師匠の系譜に連なるかによって流派という集団を構成する傾向が強まった。一例をあげてみよう。現在の八つの流派それぞれの技術伝承を比較すると、何度も述べるように川根揉切流以外は、それぞれ細部における主張はあるものの全体としては大きな差異は認められない。だがその川根流にしても他の流派とほとんど同じ表現をしている部分がある。それは製茶工程のいちばん最初、すなわち生葉を蒸す時の加減の表現で、「あま涼しい香り」「芳香」という文言がほぼ共通で登場するのである。

4 蒸し加減の表現からみた八流派の差異

蒸しの要諦

八つの流派が最初の工程である「蒸し」加減をそれぞれどのように表現しているか、比較してみることにするが、その前に現在の標準とされる『新手揉製茶法解説茶ミニ事典』⑦を見ておこう（括弧は筆者が付した）。

○蒸しは緑茶製造の第一歩で、品質を左右する重要な操作である。
○生葉の性質によって蒸籠へ入れる生葉の量、箸の使い方、蒸し時間等を加減しなければならぬが、要は「蒸葉の香氣によって適度を知る」ことである。
○若蒸しは青臭や、苦渋味が残り貯蔵中に変質し易い。蒸過ぎれば鮮緑を欠き、香氣が冴えず、蒸し葉がべとついて揉みにくく、肌荒れや小玉を生じ易い。

○蒸葉を長く放置すると著しく品質を低下する。

○近頃深蒸しの傾向があるが、滋味の点では勝るが香氣、水色に難点があり一得一失である。

○目で蒸すな鼻で蒸せ

○黄色に蒸して青く揉め

○蒸す前に芽の質を見よ

つまり蒸しの加減はおのれの鼻をじゅうぶんにきかせよというのである。では、いったいどんな匂いをかき分けたらよいのか。八つの流派とも生葉を蒸す時間は三〇秒前後と変わらず、箸でかき混ぜていったん蓋をする。その後の処理をどんな風に表現しているか比較してみる。

（各流派の表現）

青透流 蓋の間から「甘涼しい香り」が出たら二〜三回蓋をたたいて取りだし蒸籠高く上げて散布冷却をする。

小笠流 蓋をして「芳香」の出た頃、蓋を打ちながら匂いを嗅ぎ芳香を確認してこしきから外し急冷する。

幾多流 蓋を打ちながら「芳香」の発生を確認し取りだし、風を当てて急冷する。

倉開流 蓋を打ちながら匂いを嗅ぎ「芳香」が出たらこしきから外し急冷する。

川上流 蒸気が上がってきたら「芳香」を確認し、一、二回蓋を打って釜より外し籠を振って急ぎ冷却する。

鳳凰流 蓋を二、三回打ちながら嗅ぎ「芳香」を確認し取り出す。

興津流 蓋をして「甘香り」の出た時蓋を前二回後一回たたきつつ速やかに出し茶葉を急冷す。

川根揉切流 (蓋をして)二〇秒前後経て「芳香」が確認できたらとり出し急冷する。

六つの派が「芳香」といい、青透流は「甘涼しい香り」、川根揉切流は「甘香り」と表現している。芳香だけでは漠然としているが、甘涼しいというのもなかなか微妙な表現である。この国語辞典にもない特徴的な言い方がいつから使われているのだろうか。

文献をさかのぼると酒井甚四郎『茶業須要』(明治十八年、明治農書全集)には、「生葉の蒸し加減は、これを蒸籠に入れそのにおい青臭みの去りたるをもって度とすべし。決して蒸しすぐべからずといえども、生蒸しより少しく蒸しすぎたるほうをよしとす。しかれども、あまり葉芽を深く蒸すときは色沢を損じ、かつ香味を失うなり」とあって、青臭みが去ったときが適度であると述べるだけで、まだ香りそのものについての表現はない。しかし、各流派の長所をとりいれて集大成したとされる明治三十八年式製法大要(『静岡県茶業史』記載)には、「蒸しの適度蒸をなすに当り沸騰弱きときは其害少なからざるに依り、強力蒸力にて短時間に適度の蒸し方をなすことに最大の注意を要す。蒸しの適度を最も容易に知る方法は、青臭きを去り、甘く涼しき香を発し、蒸葉滑かとなりて、箸に附着するを以て適度とす」とあって、ここに「甘く涼しき香」が登場し、以後の指導書に引き継がれていく。たとえば、『製茶大要 全』(再版 明治四十三年静岡県茶業組合連合会議所編)では、「生葉か青臭を失ひ稍甘涼しき香を発し葉は茎と共に攪拌しつゝある箸に絡み着くを以て適度とす」、『川根茶製造法標準』(大正八年静岡県川根茶業会)でも、「蒸シ方ハ蒸籠ト蓋トノ間隙ヨリ四方ニ蒸氣ヲ強ク吹キ出スヲ度トシ蓋ヲ去リ箸ヲ入レ箸ハ軽ク使ヒ満遍ナク能ク攪拌蒸熱ヲ平均シ再ヒ蓋ヲナシ間モナクシテ蓋ヲ二三回打チツ、蒸氣ノ匂ヲ嗅キ青臭ヲ去リ甘涼シキ香ヲ発スレハ以テ適度トス」、さらに全国的に普及したとされる田辺貢著『実験茶樹栽培及製茶法』(昭和九年西ケ原刊行会)には、「蓋の間より蒸氣の逆出するを見て長き桐又は竹製の箸にて手早く茶葉を反転攪拌し、青臭去りて甘涼しき良香を生じ箸に絡み付くるを度として取り出して」とあって、この「甘涼しい」という独特な表現が一般化していることがわかる。まさに業界用語としてのこの表現が、「青臭さ」と対置される芳香の中身であった。

6 静岡県の茶手揉み技法

手揉みの用具

ここで静岡県の手揉み技法の概略を述べておく。各流派もこの段取りに従って作業を組んでいる(カツコ内は使用される用具名、代表的なものが静岡県指定の有形民俗文化財で、

現在県立茶業研究センター試験場に展示されている。

まず手で摘んだ生葉はできるだけ迅速に蒸気で蒸し酸化（一般には発酵という）を防ぐ。「甘涼しい」香りが出ることがその要諦であることは先に述べた通りである。かつては汎用の大釜を使用して湯を沸かしていたのが、底が深く大量の湯を沸かすことができる「せきれい釜」が発明され、それに甑と蒸籠を載せ、箸で「の」の字を描くようにかきまわしながら数分間蒸す。箸に茶葉がまつわりつくようになるまでほんのわずかな時間の判断を誤ると茶の品質は極端に低下する。蒸した茶葉は「さまし台」に載せ団扇を用いて冷却し、「ほうき」でかき寄せて「助炭」を載せた「ほいろ」にかける。一般に焙炉という場合はこの助炭（「かけこ」ともいう）とその下の炉のセットをさす。助炭は木の枠の底面に丈夫な和紙を何枚も重ねて張ったもので、作業中に焦げたり痛んだりすると蒟蒻粉と小麦粉で作る糊を使って補修する。茶をこの上で力を込めて揉むため、その重みに耐えられるよう炉の上に鉄の網代を載せたり鉄棒を渡し、さらにその上にトタン板を敷いて圧力に耐える工夫をしているものもある。炉は茶部屋に土で築くが、移動式のものも多かった。

炉はまわりを土で、内部は煉瓦を用いて熱に耐えるようにし灰を入れる。最初に炭の上に藁をかけて燃やすが、これはその灰によって炎が立つのを防ぐとともに火力の平均化をはかるもので、これを「衣藁」といった。次に手揉みの工程を簡単にみておこう。
手揉みの工程

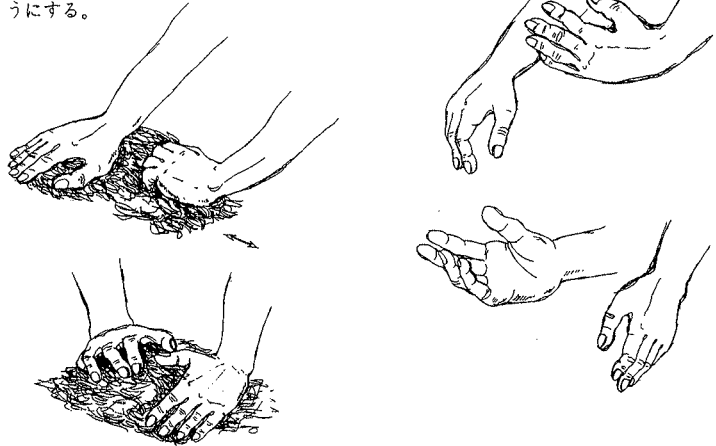
まず水分をたっぷり含んでいる茶葉は(1)葉振り、といって両手で持ち上げては振るい落とすようにする。次に(2)回転揉み。まず両手を左右に大きく動かしながら茶葉をころがし、次にまるまるようにしながら茶葉が均等に乾くように力を入れる。(3)玉解き。茶葉の固まりをほぐす。ここで(4)中火といって、いったん焙炉からおろし浅い籠に広げて冷ます。この間に助炭の修理を行う。ついで(5)揉切り。中揉みともいい、両手で茶葉をたばさんで空中ですり合わせながら形状を整える。つぎに(6)転繰揉みにはいる。これは静岡独特の技法であり、静岡転繰として全国に知られる。揉切りの手遣いを横に寝かせた感じで、手の甲を助炭に表面にくっつけるような形とし、それを転繰返ししながら揉む。つぎに仕上げとしての(7)こくり、となる。なお、こくりの時に能率をあげるため、「板こくりの板」を助炭の縁にかけ、その上で茶葉をこする方法が開発されたが、茶が偏平になるといって現在の手揉み技術では使用していない。こうして出来上がった茶は「隠居焙炉」といわれる、ぬるめの焙炉に広げて乾燥度を高める。焙炉上で出来上がった茶は荒茶と呼ばれる。荒茶には粉や軸（茎）が混じったりしているので、これを篩や箕によって選別する。この作業を「篩出す」という。このようにして茶は完全に手作業で作られる。

茶部屋から茶工場へ

かつて手揉みの作業場となったのは茶部屋（チャベヤ）という建物であり（地域によっては茶小屋と呼んだ）、焙炉一台だけの小規模な小屋から何十台も並べた大規模なものもあった。茶葉は製茶の途中で不均等に乾燥する（これを茶がハシヤグといった）ことを嫌うので、茶部屋には風を通さない。ムツとする暑さの中での作業はまさに重労働であり一番

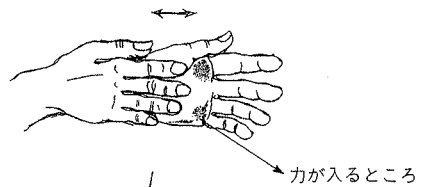
1 ハウチ(葉打ち)→

助炭面の茶葉を掻き寄せせるのではなく、左手を敏速に操作して迎え手を使って手前に茶葉を寄せ、右手先で丸めるようにして拾いあげて、ついでお手玉のような手さばきで交互に目の高さくらいにバラバラと葉振るいをする。最初は助炭面から50センチほど上で行い、徐々に下げる。葉が蒸し露で重ならないように注意。人差指を敏速に動かして振るい分け、助炭面の中心部と周辺部の葉がよく混ざるようにする。



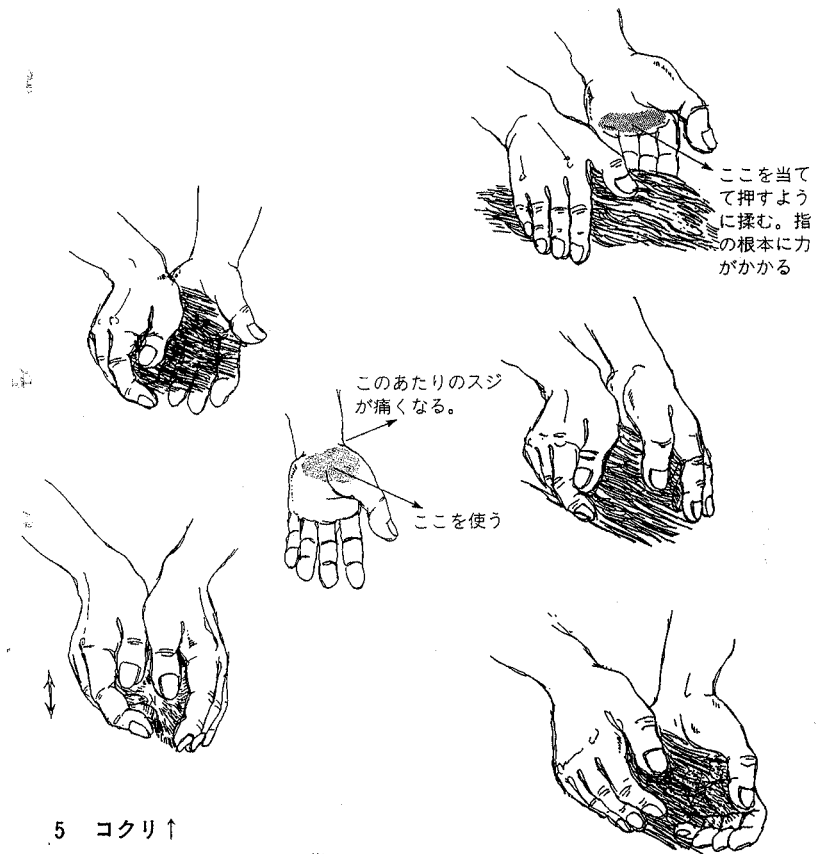
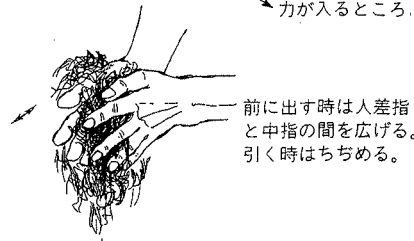
2 軽回転から重回転へ↑

最初は無理に水分を絞り出さず、軽重自在に操作する。そして葉が急に水分を帯びるように感じた時には風を入れながら玉をほぐし、また指の節々に力を入れて捻転を繰り返す、葉茎を十分に揉んで水分を絞り出す。蒸れることのないよう、転がしたり、練ったりする。



3 揉切り→

揉切り上手は小指が強いといわれる。小指に力を入れて掌を擦りあわせ、親指同士も力を入れて擦り合わせ、人差指は親指と揃えて、ちょうど縄をなう手使いで交互に動かす。小指の腹はしっかり合わせ、中二本の指にはあまり力を入れない。人差指は前に出る時は他方の人差指の上辺をこするようにし、引く時にはその下辺つまり中指との間を引く。これを繰り返す。



5 コクリ↑

必ず手首を合わせて揉み込む。指の節ごとに屈伸して揉む。指を伸ばしたり、そり返るような手さばきではお茶がさわぐ。しっとり、頭髪のような柔らかさを保つ。これを行っている最中は親の死目にも会えないといわれる大切な工程である。

4 デングリ(転繰)↑

押し手と受け手を交互に斜めに動かしながら、押し手の時に指を伸ばし掌中でグリグリと丸くころがし、受け手を適当に添えて離さず、必ず手首を一度合わせて方向転換をして、再び繰り返す。突き手の指先はピンと反り返るように伸ばして、返る手で茶葉を拾って、まとめる時にまた掌中で擦り合わせる。葉はきちんと揃え、しっとりとした肌ざわりのうちに行う。

図 12 手揉みの基本動作

揉み方の基本 (イラストは外立ますみ氏、解説は静岡県茶手揉保存会理事の青木勝雄氏の御教示による)

茶が終える頃になると茶師はゲソソリ瘦せたものだった。こうした作業がやがて少しずつ機械に置き換えられるようになる。機械化は埼玉県の高林謙三らによって明治中期頃から進められ、明治末期から単純な工程を皮切りに複雑な内容へと、工程ごとに工夫された機械が次第に普及していく。最も力が必要な前半部分だけを機械に任せるのを「半機」といった。そして全工程に応じた各種機械が出そろうと、農家は茶園経営規模、つまり処理すべき生葉の生産量に適した能力の機械を組み合わせた工場に切り換える。動力には水車、発動機、電力などが使用され、茶部屋は動力ベルトが何本もセットされた茶工場（チャコウバ）と呼ばれるようになる。現在では完全に機械化された大規模な工場が増えたが、小規模な農家ではいろんなメーカーの機械を組み合わせてセットを組み、工程ごとに茶を箕に入れて次の段階の機械に移していくという例もまだ見られる。いずれにしろ、製茶機械はここに紹介した用具と職人の技をいかにして機械に置き換えるかという観点から工夫されたものであるから、現在でも手揉み製茶技術を学ぶことで良質茶の生産を心掛けるものが多い。なお製茶機械メーカーのほとんどは静岡県に拠点をおいて全国に販売網をもっている。

なお手揉み技術の無形文化財指定に先立って静岡県は有形民俗文化財指定の第一号として「手もみ製茶関係器具類」を昭和三十九年に指定した。内容は一三種三八点（附一種二点）からなり、かつてすべて手作業でおこなわれていた製茶作業の実態をうかがわせる貴重なものである。これらの道具の機能と茶師の技とを機械に置き換えることで、かつての名人の腕前に匹敵するほどの能力がある現在の製茶機械が開発された。近代工業の出发点としても製茶用具のもつ歴史的意義は大きい。

次に、このような高付加価値の商品を作るための技術開発の陰で、低品質とされた旧来の番茶が強制的に排除されていった過程を見ていこう。

第二節 茶貿易の拡大と番茶の排斥

開国と茶輸出

十八世紀に入ると宇治の永谷宗円に代表されるような煎茶の製法が完成される。従来の番茶と異なる味わいや水色をもった高級茶は市場から高い評価を得た。地方の茶産地もこの技術の導入をはかり、番茶生産は次第にこの煎茶へと切り替わっていくことになる。たとえば、星田茂幹の言をかりれば「駿（駿河国、現静岡県）の阿部・志太・富士、遠（遠江国、同前）の榛原・周智・豊田等の諸郡に於いては検地帳に茶畑段別の地目あり、又割附免状に茶畑故損引茶畑上納等のことあり、何れも二三十年以前のことなり、然るに皆番茶にして天保年度以来釜熬製・青製・黒製・日干性等を専ら製造せしか、当時志太郡伊久美村に坂本藤吉なるものあり、山城国宇治郷に至り製茶教師を雇入、自宅に於て近郷の者に宇治製を伝習せしむ、降て安政年度に至り黒製稍衰へ、青製・宇治製の二法を専らとす、此時始て製茶の貿易に適し頗る利益を得たるにより、爾来益々製造を研究し大に品位を進

めし」⑧という状況である。こうした動きは全国の茶産地で見られ、新しい宇治製法による煎茶が、商品としての価値が低くなった番茶にとってかわるようになる⑨。

この動きを一気に後押ししたのが星田も指摘しているように日本の開国である。緑茶が日本の貴重な輸出商品として注目され、やがてアメリカをはじめとする外国に大量に輸出されていく。そこで一番の課題となったのは、品質の向上と均質化であり、その努力は直接茶値段の上昇と輸出量の増加というかたちで報われることになる。近代産業をもたない当時の日本にとって茶は生糸につぐ重要輸出品であったから、茶輸出の拡大は茶生産者の利益に止まらない。茶は御国のための外貨獲得手段、という役割を担わされたのであった。明治維新政府は明治七（一八七四）年、内務省勸業量農務課に製茶掛を設けたが、これは茶輸出の役割を政府が認識していることの表れである⑩。以後の茶業振興策については他書に譲ることとし、ここでは煎茶生産の安定化を進めるなかで、旧来の製茶法がどのようにして駆逐されていったのかを見ていくことにしたい。

輸出茶の実態と不正茶取り締まり

日本の緑茶生産は海外輸出を前提にしていたといっても過言ではない。明治期の緑茶生産高と輸出高とを比較すると、国内総生産量を初めておさえることのできた明治一六年の場合で生産量の八割が輸出にまわっていることがわかる⑪。これは生産者をも含む国内一般消費者が茶を飲まなかったのではなく、日常的には統計に表れない自家用のいわゆる番茶を飲んでいたことを示している。

静岡県庁は明治五（一八七二）年三月二十七日に「不正茶取締輸達」を発した。静岡県における初めての品質維持に対する規制である。製茶貿易の発展とともに茶価が高騰するにつれて不正な製法による粗悪品を出荷して評判を落としたのみならず、茶以外の樹葉、たとえば柳葉や海藻のヒジキまでを混入する者が出てきたからである。輸達では不正茶の製法には触れていない⑫。この頃は手揉みの技術でいえば宇治茶製法が急速に普及していた時期であったが、統一製法はまだ確立していなかった。茶師が品質を競い合うなかで未熟な技術や在来の粗放な製法による茶が出回ったことに対する警告であった。

その後明治十（一八七八）年に静岡県は「日乾粗悪茶取締輸告」を発し粗悪茶の具体例を示している。つまり茶は飲用にあたって香味を愛好するものであるからそれがない茶は葉塵と同じである。「県下一種製出スル日干ト唱フル僅カニ色沢ノ観ルベキアリト雖モ其製法粗略ヲ極ムルヨリ無気無味或ハ悪臭ヲ帯ビ殆ンド飲ムニ堪ヘザルモノアリ」と酷評されているこの茶は、同じ告輸のなかで「所謂日干製ノ如キハ一切廃除スベキナリ」とあることから、仕上げ段階で天日乾しをしたりして乾燥が不十分な茶をも含むと思われる。これは製茶技術の上でいえば、従来の日干番茶の伝統を継いでいると考えられよう。

さらに同二十年には引佐郡中川村（現細江町）の戸長から日干茶製造の報告があったので取締人を巡察させるとともに、注意されたのちの再犯者には罰則を設けるという厳しさでもって対処している。同一六（一八八三）年にはアメリカが粗製茶輸入禁止条例を發布した。日本側は根本的な改革を迫られ、関係各府県の代表による全国会議を開催して明治

一七年に組合準則を發布、これが全国茶業組合の出発点となった。

この準則において、各郡区または町村の区画を単位として組合を設置し、たとえば「乾燥法及び製造方ヲ完全ニスル事」のような規則を定めることとされた。そして全国を統率する中央茶業組合本部が結成され、全国歩調を合わせて茶輸出発展にむけて努力する体制が整った。具体的には明治一七年四月、「日乾茶取締申合」がなされたが、その項目のなかに「半天、日乾ノ製造ヲ禁止スルコト」という一文がある。

宮崎県でも明治一七年に宮崎県製茶取締所を設置して取り締まりにあたったが、同一九年には日干製禁止に対応して室製（むろせい）を始めた。これは椎茸を乾燥する室において釜炒り茶を乾燥させるものであった^⑬。しかし椎葉村においては同三十六（一九〇三）年になっても緑茶、青柳（釜炒り）ともに「半日天」を製造していた。半日天の製法は「十八夜ヲ過ギ十日位に摘採シ生葉ヲ一回釜ニテ炒リ一夜室内ニ散布シ翌日四時間許太陽ニ晒シ掃キ集メテ日陰ニ移シ二度揉ヲナシ一回軽ク焙炉ニテ攪拌ス」というものである^⑭。九州では一般に釜炒りが好まれているという地域的特色があるが、釜炒り製法は最終段階で筵などの上に広げて天日乾燥されることが多い。大正二年の熊本県茶業者大会においては依然として熊本県を中心に生産されている日干茶が問題とされた。「日干茶は人吉を中心に取引され熊本、福岡、宮城県下の釜炒日干茶を相手とし頗る安価に買入れ、彼等の手により再製加工して、他の良茶を混合し」ているのだが、これの取り締まりに対して商人からは死活問題であるとして強固な反対があったことが報告されている^⑮。釜炒り茶は地域的な需要に応じて生産されているにもかかわらず、その製法の不備が厳しく批判される理由は、輸出茶の配合商品として市場で歓迎されていたためであり、乾燥不十分なことが多いために変質しやすいことが嫌われたのである。

残存した番茶製法

さらに米国に対する賈茶（賈葉、滓葉、薬品使用など）輸出の問題が起るることによって日本における製茶法に対する規制はいっそう徹底されていく。

明治一九年には茶業取締所の依頼で製茶期に巡查を派遣して日乾などを取り締まることにしたが実際にはなかなか徹底しなかったことが報告されている。すなわち静岡県有渡郡の新山地方（静岡市南部の丘陵地帯）においては周辺の五十か村の農民たちが制止されればやめるものの、監督者がいなくなると「人家ノ裏庭田圃等ニ夥シク排列シテ日干ヲ為シ到底止ルベキ様子ナキ」状況だったので、五月三日に現場ですべて差し押さえたのである^⑯。

また同県榛原郡でも明治卅九年六月吉田村神戸（現吉田町）某の蒸葉日乾茶に対し違警罪処分をなし、相良警察署より該不良茶は静波茶業組合へ下渡をなしたという^⑰。

同じく同県富士郡下では明治維新の頃までは手揉みとはいいながら主として日乾製の番茶であって、たいした技術を要するものではなかった。明治四、五年頃からは「茶業界の形勢一変シ日乾製ハ順次淘汰セラレテ宇治風ノ煎茶製造トナリヌ」^⑱という状態ではあったが、同一五年、大宮町地方（現富士宮市）に結成された第四組合の製茶家一般の盛衰に

関わることであるという認識のもとに、「製造ハ勉メテ精良ヲ旨トシ日乾製ハ一切相成ラズ」とし違反者には違約金課すと定めている。輸出を大目的とする茶業取締所の意向が各地で実践されているのを見ることができよう。

こうした状況は生産者自体が旧来の番茶的な製法をいつまでも引きずっていることを示しており、茶を高価に売るためにはどうするべきかという商品生産のための根本的な認識になかなか到達できなかったことをよく示している。

明治二十年十月、既存の茶業組合準則は制裁力がなかったため、新たに罰則を有する規則として「中央茶業組合規則」が制定された。そして各府県においてはこれに従って二十一年二月上旬までに組織の改正を進めることとなり、各地単位に続々と茶業組合聯合会議所が設立された。静岡県茶業組合聯合会議所では製茶に他の異物を混入することを禁じるとともに「日乾、宵揉、炭煙臭、腐敗、潮入」などが正業者の妨害となると断じている。アメリカの規制強化と静岡市場の影響力

明治三十(一八九七)年、かねて着色など茶に対する化学薬品添加の禁止を求めていたアメリカで着色茶輸入絶対禁止の法律が制定された。その一連の条文のなかで、粗悪茶についても、標準茶よりも多量の浮者(フローター)としての木茎があったり、枯れ葉や損葉が多いものは輸入を拒否できるとされている。このように輸出茶に関しては常にアメリカからの厳しい規制に対応するかたちで国産茶の品質向上がはかられていたのであるが、そのための具体策を打ち出すのは結果的に静岡県の役割となっていた。

明治四十一年九月十五日、静岡県知事は静岡県茶業研究会に対して、県外からの移入茶も多くなり、現地で製法を監督することも不可能なので、製法を取り締まるよりも出来上がった茶そのものを評価して標準以下のものは取り扱わないようにしたらどうかと諮問した^⑩。結果的には水色・香味や沈殿物などを基準とした標準茶の設定に向かうのであるが、この知事諮問事項に付された説明のなかに、近來続々と静岡県に入ってくる他県の茶に関して「殊に陰乾、日乾、窯熬(釜炒)等ノ如キハ他府県ニ於ケル一種ノ製造法」という文言がある。中心市場である静岡県としては、いくら製造禁止の依頼を繰り返しても他県がこのような粗悪な製法を行うことを規制できない以上、もはや製品そのものの流入を排除するしかないというのである。そして同四十三年四月上旬には静岡県に入ってくる茶の主要産地である岐阜、九州(福岡・熊本)香川、神戸の各新聞紙と静岡県内新聞紙にその旨を広告し、入荷を拒絶されたり、積戻しの不幸を見ることがないようにと訴えた。静岡県の市場の姿勢が明確になった以上、他県でも旧来の製法を改めざるを得ない。旧来の製茶法は、静岡市場を意識するかぎりにおいては消滅せざるを得ない状況が生まれたのである。

番茶の意味

さきにふれた、各府県に結成された茶業組合聯合会議所のうち、明治二十年の大阪府茶業組合聯合会議所規約は、第四条において「茶業者ハ左ノ各号ニ該当スル製茶ヲ製造又ハ売買スルコトを得ス」として着色茶や不純物混入茶を禁じた。そのなかに「日乾製茶、陰干製茶、鉄焙炉製茶、鍋釜製茶(蒸ニ喚ユルニ鍋釜ヲ以テ生葉ヲ熬モノヲ含ム)又ハ之ヲ

良茶ニ混淆シタルモノ、但シ番茶（重ニ古葉ヲ刈取り日乾シタルモノ）及紅茶ハ此限りニアラス」^⑳という文言がみられる。

ここで日乾や陰干しといった伝統的製法による茶と、番茶とが区別されていることに注意したい。つまりこれまで歴史的に見てきた番茶という言葉が示す茶の実態に微妙なズレが生じている。たとえば先に引用した星田の事によれば、日干を始めとする粗悪な茶を番茶と呼んでいるが、この大阪府茶業組合という番茶とは「おもに古葉を刈り取って天日乾ししたもの」と定義しており、この意味での番茶の製造は排除していない。その背景には近畿地方を中心とする人々の間に番茶への根強いこだわりがあつて、番茶が市場の流通商品となっていたからである。いいかえれば、近畿地方の伝統的製茶法による番茶が、他の地方の異なった製法による番茶をおさえて茶商の間で、ひいては生産統計のうえでの「番茶」の地位を獲得したことになる。

番茶をめぐるは寺本益英の興味深い分析がある。それは、明治二九（一八九六）年から四十五年間にわたって五年ごとに茶業経営に関わる数値を日本の地方ごとに作成した表に関することで、ごくおおざっぱにいえば、普通煎茶が年平均二万トンから三万トンへと増加していくのに対して番茶もおおよそ一万トンの生産を保っているという事実がもたれている。寺本は大阪・兵庫・和歌山を含む近畿地方では昭和十一年から十五年にかけての時期に煎茶と番茶の生産高がほぼ同じになっていることを指摘し、その原因は「第一次大戦後の不況の影響で、高級茶の売れゆきが低迷し、一方、番茶の淡白な味が大衆の嗜好に合致し、増産が促進されたから」と解釈している^㉑。

このことに関しては若干の疑問がある。はたして大衆の嗜好が簡単に変わるものだろうか。むしろ、番茶に対する新たな需要があつたと考えるべきであろう。そこで想起されるのは、番茶を利用した二次的製品、すなわち磚茶の生産である。時期的には満州や蒙古にむけての茶輸出が大きな課題となっていた頃であり、静岡市にはかなり大規模な磚茶製造工場が存在した。磚茶はすでに製茶済の下級茶をいったん蒸してから圧縮して板状に固めたものである。モンゴルなどではミルク茶としたうえで、いろいろな食品を混ぜたものをスーテイチャイといい、現在でも普遍的な朝食としている。この磚茶製造にあたって日本ではいわゆる秋冬番と呼ばれるような、一般商品としては低廉な茶を原料とした。現在のところ磚茶製造に関する詳細な資料がないので確認はできないが、戦前という時代的背景を考慮しつつ検討すべき課題ではないかと思つている。

ここであらためて番茶の定義を確認しておこう。昭和二十五年という時期では、番茶とは「硬葉で十分揉まれず、広がつた形の緑茶を云う。煎茶の荒茶から再製工程に於いて出る物と、最初から硬葉を刈り取り番茶として製造するものと二種類ある。前者に良品多く後者は普通焙じ茶等として用うる^㉒とされている。ここではすでに在来の伝統的製法による多様な茶という意味ではなく、商品としての価値基準にたつて番茶が定義されている。

全国各地の伝統的製法による独特の味わいを持った番茶は実に多様なものであるが、近畿地方において親しまれてきた番茶は飲用にとどまらず、とくに毎朝食べる茶粥の素材と

してなくてはならない茶であった。つまり食と深く結びついていた近畿地方の番茶は、自ら茶生産を行わない都市部の住民からも強く支持されており、生産者にとっては地域限定商品として生産を継続していた。外貨を稼ぐための煎茶は一般常用の茶ではなかったのである。

たとえば、高級煎茶の製造をしている滋賀県の朝宮では、そのような煎茶は商品であり、かつ来客にだすための余所行き茶であって、普段は秋口の刈り落としのような硬葉をボイラーで蒸し乾燥機を用いて乾燥させた、まさに番茶を飲んでいる。このほうが腹にもたれなくてよいと言うのである。それに対して静岡県の場合は、茶農家が一齐に付加価値の高い煎茶製造に走り、意図的な粗悪茶製造を別にすれば在来伝的製法による釜炒りなどの番茶はすっかり影を潜め、日常でも煎茶を愛好するようになってしまった。これは物事にあまりこだわらない県民性ともいえようが、もうひとつ大切なことは静岡には日常食として茶粥など番茶をベースにして調理する食の習慣がなかったからであろう。

ここで確認しておきたいことは、「番茶」という言葉の概念である。つまりは明治中期において番茶には二様の意味が付されていたことがわかる。もうひとつは茶商からみて低品質の茶、もうひとつは各地の伝統的製法による自家用茶である。現在では地方の伝統的製法による番茶は、一括して地方茶と呼ぶことが多い。しかし筆者は実体を伴わない地方茶という表現よりも、本来の意味での番茶という言葉を含括的な学術後として使用することで、蒸し製煎茶一色になってしまいう前の、庶民の豊かな茶文化の世界をとらえなおすことができると考えている。

〈註〉

- ①中村羊一郎「季節労務の民俗」『講座日本の民俗学第五巻・生業の民俗』雄山閣出版、一九九七年
- ②『静岡県茶業史』・柴田雄七氏及び各流派による調査による
- ③新庄道雄『柏園随筆』
- ④「製茶悉皆執行之図」『滋賀県有形民俗文化財収集調査報告書五・滋賀県の民具』所収
- ⑤萩原佐吉『茶業見聞録』浜岡町史資料編別冊、二〇〇二年、五四頁
- ⑥『静岡新報』昭和十四年三月一九日付
- ⑦静岡県茶手揉保存会『新式手揉製茶法解説茶ミニ事典』二〇〇一年
- ⑧星田茂幹『茶業全書』一八八八年
- ⑨中村羊一郎「地方茶の成立と番茶の終焉」『日本茶の起源を探る』お茶の郷博物館、二〇〇三年
- ⑩日本茶輸出組合『日本茶輸出百年史』一九五九年、五四頁
- ⑪寺本益英『戦前期日本茶業史研究』有斐閣、一九九九年、一六頁
- ⑫静岡県茶業組合聯合会議所編『静岡茶業史』一九二六年、以下静岡県に関する記述は同書による

る

- ⑬ 宮崎県茶業協会『宮崎県茶業史』刊行年無記載・序文一九五八年、四五頁
- ⑭ 『椎葉村史』平成三年、三八五頁
- ⑮ 宮崎県茶業協会『宮崎県茶業史』刊行年無記載・序文一九五八年、八五頁
- ⑯ 『静岡県茶業史』八六二頁
- ⑰ 榛原郡茶業組合『榛原郡茶業史』一九一八年、二三一頁
- ⑱ 富士郡茶業組合『静岡県富士郡茶業史』一九一八年、三八頁
- ⑲ 『静岡県茶業史』八九九頁
- ⑳ 小松和生『大阪府茶業史』大阪府茶業組合、一九七〇年、一〇四頁
- ㉑ 寺本益英『戦前期日本茶業史研究』有斐閣、一九九九年、四二頁
- ㉒ 静岡県茶業協議会『茶業宝典』一九五〇年、四四八頁

第二部 番茶の民俗

- 第一章 茶粥と茶煮座
- 第二章 婚姻儀礼と茶
- 第三章 大茶と振り茶
- 第四章 茶の境界性
- 第五章 東アジアの食茶習慣と「番茶」

第一章 茶粥と茶煮座

茶は単なる飲料ではなく、日常食の一部を構成していた。朝茶とか夕茶という間食をさす言葉は、その時刻に「茶」を食したという解釈ができる。しかもこれらが農家の日常食であるならば、そこで使用される茶が購入したものではありません。当然ながら自家用に作った番茶である。では食としての「茶」とはいったいどんな食べ物であったのか。茶葉そのものを食するのでなければ、茶を煎じた液をベースに食材を加えて調理したものに違いない。具体的には、関西地方でごく一般的な朝食として愛好されてきた茶粥が思い浮かぶ。さらに茶漬けなど茶を冠した食べ物もこれに関係あるのではないか。

西日本で囲炉裏の四辺の座席名に茶煮座という呼称がみられる。これは主人が座るヨコザの左手にあつてカカザとかキタンザなどもよばれるが、東北にはカシキバと呼ぶところもある。この座席は主婦が調理する場であり、カシキバとチャニザが同じ意義をもつとすれば、茶を煮るといふ行為は、単なる飲料として茶を煎じ出すだけではなく、「茶」と称される食を調理するための席であるということになる。さらにいえば、主人が座すべき座席名としてのヨコザが、本来は主婦の座るべき席の横にあたるためにつけられた呼称である可能性を示唆した坪井洋文の仮説に導かれると、イエの中における主婦の立場と権限を茶が象徴しているということになる。これは男がイエを外で代表し神事に酒を飲むということに鮮やかに対比させられる。女と茶、男と酒という対比が、茶は食でもあるという考えの中から導きだされるのである。

第一節 食としての「茶」

1 茶粥

中国唐代の羹

食べる茶、というと茶葉を直接食べる場合を想起するが、本章では、茶の煎じ汁をベースに調理した食べ物を考察の対象とする。具体的には、関西から中国地方にかけて日常的な食として愛好されてきた茶粥である。

茶粥とは、簡単にいえば番茶を煮出した汁で粥を炊くもので、近世の大坂の商家の朝食であり、農村では朝食のみならず子供の弁当、夕食には普通のご飯に茶粥をかけて食べるという場合もあったほど普遍的な食である。しかし、その分布は西日本に限られ、特別な例以外は、静岡県から東にはほとんど見られない。

茶をベースにした食物、といえば『茶経』の記述が思い浮かぶ。文献を中心に中国の茶の歴史を研究している布目潮瀧が興味深い指摘をしている^①。それは、『茶経』以前の茶に

ついて触れた文の中に、『茗を煮て飲まんと欲すれば、先ず炙りて赤色ならしめ、末に搗きて瓷器の中に置き、湯を以てこれを澆覆し、葱・薑・橘子を用いてこれを芼せる』とあるのは、羹ではないかと思う」とし、さらに『爾雅』や『茶経』などを傍証として、「私は喫茶というものは、このような羹から独立して、茶だけを用いる単独の飲物となったのではないかと思っている。唐の陸羽が『茶経』を著作して主張している一つの重点は、当時、茶は他の葱や薑の類と混ぜて飲まれていた状況の中から、茶だけの単独の飲料とするほうがよいという主張になったのではあるまいか」と述べている。布目によれば、羹は肉のスープをさす言葉ではあるが、下層社会では野菜だけの羹が広く行われていたと見られるという。『茶経』の中で、陸羽は葱・薑・棗や橘の皮・茱萸・薄荷などを茶に混ぜてぐらぐら煮立て飲むような茶の飲み方を排撃している②。

これも布目の指摘であるが、西暦八六〇年頃に編纂された雲南地方の地方志のなかで、そこには茶はあるけれど製茶の方法は知られておらず、サンショ・シヨウガ・ニッケイをまぜて煮て飲んでいるとある。製茶方法を知らぬということからいえば、これは茶の生葉をそのまま野菜類といっしょに煮ていることになる。つまり、中国の唐の時代までは、茶を利用しはじめた、いまでいうところの少数民族だけでなく、漢民族の間でも、茶は飲み物であると同時に、羹つまりスープの一種として、香りの強い他の植物とともに具として使用される場面も多かったとみられる。

つまり、中国の人が茶を利用しはじめたころは、茶葉の煮汁を飲むだけでなく、調理にも使っていたことが判明する。そうした中で茶を純粹飲料として味わうべきであるという陸羽の主張が次第に影響をもつて、中国の漢人社会では、茶に他の食物を混ぜて「食べる」習慣は次第に駆逐されていった。日本に残る記録の上でも、平安時代の永忠、鎌倉時代の榮西ともに、飲むための茶として導入されていた。しかし、そのことから日本には食べるための茶が入ってこなかった断言することはできない。なぜなら、記録に見える茶は明らかに中国の上流社会の茶であり、同じころ、庶民がどんなお茶を飲んでいたのか、あるいは食べていたのかについては、平安期の永忠にしる榮西にしる、意識の外にあったに違いないからである。

この点だけから見ても、日本における茶の始まりが、史上に残る偉人だけによるものではないことが理解できる。つまり、いつの頃かわからないが、茶という植物とその利用法を携えて日本に来た人がいたのだ。そして、茶の利用法のひとつとして、最初から「食べる」ための利用法があったというふう考えた方が合理的である。さらに、茶を食物摂取の手段とするのは、茶粥だけではないことを見ていきたい。

茶碗の民俗学的意味

日本における茶の歴史は、概して中国の流行を取り入れる形で製茶方法や飲み方も変化していると理解されている。そして、鎌倉時代に流入した抹茶法が本場の中国においてすっかり消えてしまった今日、日本で独自の発達を遂げたというわけだが、『茶経』に述べられている茶の飲み方のうち、塩を入れるというやり方は、日本の茶道史には取り入れられて

こなかった。しかし、再び布目の指摘によれば、この塩を入れることに関して「私は喫茶が羹から派生したと考えているから、羹の名残りとして塩を入れていると考えている」③とされる。そこで、わが国における茶の飲み方を見てみると、この塩と関連する飲み方が意外に多いのである。その典型が振茶であり、また布目のいうスープに相当するのが、日本のとくに関西地方で広く愛好されている茶粥ではなからうか。中国の文献によって解明された事実をそのままわが国の茶の在り方にあてはめるのは本意ではないが、茶の利用法の発展過程を示すものとしてたいへん参考になる。

じつはこの点に関しては早く、千葉徳爾が次のような重要な指摘をしている④。「今日常識となっているチャという日本語が、加工した茶の葉を煎出した着色の液体のみをさすというのは、近世中期以来のものらしく、それ以前にはこの液体を加えたさまざまな食品が、同じ名で呼ばれたこともあったらしいと考える必要がある」。また、茶わんという言葉に対して「茶呑茶わんと飯茶わんという区別もおかしなものではあるが、もと茶わんは必ずしも液体としての茶をのむだけのものではなかったらしいことは、この区分があることから想像できる。つまり茶そのものを飲むための、いわば小型のそれと、茶に穀物やその粉などを加えて飯に近いものを容れる大型のものと、異なる用途の、しかし同じくチャのために用いるので、名称としてはいずれも茶碗という名の食器があるということである」と指摘している。つまり茶が単なる飲料ではなく、食べ物を意味したこともあり、その容器を茶碗と称したというのである。茶碗という語はすでに平安期の記録に見えるが、それをもって千葉の見解を否定するよりも、庶民の日常食として「茶」とよばれるものが存在したことは確かであるから、それを盛るという意味での茶碗と、飲料を飲むための容器を区分したという見方は可能であろう。

茶粥常食地帯の食

では、本来の茶碗に盛られていた食物とはいったいどんな内容だったのであろうか。筆者はそれを茶粥ないしそれに準じる、茶の煎じ汁をベースに何らかの食材を調理したものであろうと考える。そこで、具体例として、日常的にオカイサンと呼ぶ茶粥を食している和歌山県龍神村における茶粥の作り方を示そう。まず自家製の釜炒り番茶をひとつかみ、茶袋に入れる。木綿の小さな袋で把手のような位置に糸を付けてあり、茶を入れてからクルクルと首をまく。あとで簡単にほぐせる仕掛けである。昔は小さな缶に穴を開けてそこに番茶を入れたという。湯ではなく水にこの茶袋を入れて火にかける。昔の人は茶を煮だしてから米を入れたが、今では始めから米・茶・水を一緒にして火に掛ける。かつてはおばあさんが湯がコロコロ沸いてから団扇を使って火力を強めていたが、今はガスだからこの必要はない。米はとがなくて使用する。塩は入れず、食べる時には漬物を添える。米一升到水一升の割合だが、人が急に来た場合でもオカイサンなら水を増やせばよい。オカユサンは食べ物としてだけでなく、寿司などをつくったとき、うすいオカユさんを炊いて汁のような扱いで飲む。昔はサツマ芋、エンドウ豆など入れた。食事時刻とその内容は次のとおりである。

アサ	午前六時ごろ	茶粥
ヒル	午前十時ごろ	普通のご飯
ヤツ	午後二時ごろ	茶粥(新規に作る)
バン	午後五時から五時半	普通のご飯

田植え、稲刈りなどに人を頼んで仕事をしてもらうときには必ずオカイサンを炊いた。クドさん(竈)が三つあったので全部使用し、二〇人分くらいを作ったこともある。そういう時にはおばあさんがカシキ(炊事係)をした。

和歌山県の熊野地方山間部では三食とも茶粥を食べたものという。同県の中辺路町近露(ちかつゆ)では、朝起きると釜の湯を煮えたぎらせ、茶袋に番茶を入れて釜に入れる。湯がみるみる茶色くなったところで茶袋を引き揚げ、米を入れてすくいあげるように混ぜ、火勢をゆるめず炊き続ける。大根と里芋の煮込みなどをおかず朝食とする。昼も米のあるときや、きつい仕事をする時に麦飯を炊く以外には茶粥を食べ、夜も熱くした茶粥や、茶粥の中に芋を入れて芋粥としたりするという⑤。三重県の伊賀盆地でも茶粥はよく作るが、さらとした仕上がり好まれるといい、茶湯を用いない白粥では時間がたつと粘りが出るので対して、茶粥はさらつとするのがよいという。和歌山県の田辺地方には茶粥が弁当などの携帯食にも用いられた例がある。日置川上流の富里、三川、川添等、山中の村では、児童が毎日二〜三里の道を通学しているが「昼の弁当は、朝食の粥の残りの茶汁をしぼり去ったもので、これを弁当粥という。茶汁をしぼり去るには周七、八寸くらいの竹の一節を上図(省略)の如く座部に小さき穴をあけたるをつくり、これに粥を入れると茶汁は穴から漏れ落ち、米粒のみ残る、それを弁当の容器に入れる」⑥。茶粥がいかに生活に密着しているかがわかる。

奈良茶と茶米飯

茶粥は、茶湯を用いて作った粥の総称で、米のほかに具として芋やさまざまな野菜を入れることが多い。とくに西日本で普遍的な食物である。中でも奈良茶粥は古くから有名で、寛永二十年(一六四三)の『料理物語書』に奈良茶の作り方が出ている⑦。なお奈良茶は江戸の町で大流行し、専門の奈良茶屋ができたほどである。

奈良茶 まつちやを少いりてふくろに入れて。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。山椒のこ鹽かげん有

まず、茶を少々炒るとあるから、これは番茶を飲む前に炒ると味がよいという習慣そのものである。炒った茶を袋に入れて煎じる。それに大豆と米を同じ量まとめて炒ったものを(入れる)。大豆はひき割りにして皮を除いたものがよい。このほか、ササゲ、クワイ、焼き粟なども混ぜると良い。山椒と塩で味をつける、というのが作りかたである。奈良茶というのは、奈良で一般的な食物であったからで、江戸の住民には目新しい食べ物だった。

時代は下るが、享和二年（一八〇二）開版という『名飯部類』⑧には、糜粥（かゆ）の部があり、そこには茶粥・甘藷茶粥・炒大豆茶粥・ゴンブリ（茶を多めに炒り胡麻と焼塩を加える）という四種の茶粥が列挙されている。基本は最初の茶粥で、その製法は「信楽の煎茶上品のものを紙焙じにして土釜にて湯を能滾沸したるに入烹出し滓を去り置、西国米を精白にし常のごとく洗ひ茶の分量に応じ入（割注 大抵烹茶一升に米四合の量にてよろし）煮る事常のごとし、焼塩を山葵おろしにて擦し入即時食す」とある。煎茶には「せんじちや」とルビがあることから、名産地信楽の茶であってもこの場合はまだ煎じ出す茶すなわち煮出して飲む番茶タイプが素材である。引用を省略した後段には、平生のように鉄釜で煎じて米を炊き食塩を入れる方法は茶味を損じ色も黒くなるとしている。

近世初頭からすでに名称と料理法が確立していたことになり、近年にいたっても熱い奈良茶粥をかきこむのは健康によくないというような論説が聞かれたほどである。これはオチャチャとも愛称され、朝と晩には二度ともわざわざ米から炊いたので、奈良市の北椿尾ではヒグラシ蟬のことを「チャガイタケ」と呼んだ。この蟬が夕方になると喧しく鳴いてノーやヤマで働いている人にチャガイの準備の時であることを教えたからであるという⑨。江戸時代に奈良といえ、もちろん京都のような都会ではないが、諸国の人にとってみれば、長い歴史をもつ名所であり、その名物として奈良茶の存在は広く知られることになった。忠臣蔵の赤穂浪士が吉良を討つてから諸大名に分散して預けられたとき、毛利家では用意されたメニューにこんな記録がある⑩。

一、夜食一汁三菜、或は粥或は奈良茶

毛利家が支配する山口県は茶粥が盛んな地域である。赤穂浪士の夜食にも奈良茶が出されていたのであるが、調理法からいえば、かなり一般的な食べ物であったことが次の例からわかる。

香川県には茶米飯という食べ方がある。大川郡引田町坂元の場合、煎った大豆と白米に賽の目に切った甘藷に塩少々を入れて番茶湯に入れて炊くもので、讃岐平野の綾南町ではお茶は使わないが米を茶色になるまで煎ったものを茶米と称した⑪。茶米飯も茶汁で煮た食べ物、という点では奈良茶と全く同じである。いいかえれば、茶をベースにして調理したごはんもの一種なのである。

周防の茶粥

こうした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、四国には茶米飯はあるが茶粥という表現がない。土地によっては茶粥にいろいろな具を入れて食べる所がある。茶粥が名物として知られている山口県の周防大島ではじつに多様な茶粥を作っていた。いもじゃ（米よりも芋の方がたくさん入っていて腹の張る茶粥）、豆じゃ（そらまめ入り）、だんごじゃ（新小麦の粉で作っただんご入り）、かんころだんご茶粥（甘藷の粉で作っただんご入り）、

こつぱり（米ぬか入り、飢饉などの救荒食）など⑩の豊富な語彙が茶粥の重要な地位を示している。

「宮本常一の『富田梶五郎翁』（『忘れられた日本人』所収）は、明治の初めの頃、対馬の浅藻という集落を開いた開拓者の初代の老人からの聞き書きである。じつは、宮本も富田翁も、ともにこの周防大島の出身者である。富田翁は久賀（くか）、宮本は西方という所だが、ほんの一〇キロほどの距離である。昭和二五年に対馬を訪ねた宮本が、富田翁と出会い、富田翁の体験を書き綴ったのが上記の作品となった関係で、久賀町教育委員会がこの浅藻に行き、そこに移り住んだ同郷の人々の子孫から昔の話を色々聞いたことがあった。その時、浅藻の人々が、茶粥を食べていたのが印象的だったという。九州では佐賀県などに茶粥を食べる地域があるが、全域では一般的ではない。それが、浅藻の人々が、まさに久賀町で食べるような茶粥を日常食としていたということは、食生活というものが、出身地の習慣からいかに離れられないかをよく示している。本四連絡橋のすぐ脇に位置する香川県の岩黒島という小さな島にも茶粥を食べる習慣があるが、実はこの人々は碁石茶で茶粥を作ることと有名な佐柳島（香川県）から移住してきたもので、やはり故郷の食習慣をそのまま伝えていたのである。香川県仲多度郡多度津町高見は塩飽諸島西方の島であるが、茶粥の習慣は紀州へ出稼ぎに行った人から伝わったので、古いことではないという。使用する茶はかつては馬糞状の茶であったという（『地図』IX）から、佐柳島のように土佐の碁石茶を使用していたらしい。

周防大島の茶粥は、季節に応じていろんなものを混ぜ合わせて作る場所に特徴がある。さきに見たように、薩摩芋がとれば芋茶粥、その芋を切って乾燥させて作る粉を用いた団子を入れればカンコロ団子茶粥、そら豆を入れれば豆茶粥といった具合である。久賀町宗光の野田一恵さんのお宅にうかがって一部始終を見せていただいた。茶粥はここではオビージャという。本来はカンスと呼ぶ茶釜のようなものを使って作る。胴の部分が高く口が狭い形が、吹きこぼれをしないで具合がよいというのだが、今では普通の羽釜で作っている。

作り方に、特に秘伝があるわけではなく、自家製の番茶を茶袋に入れて充分煮出し、そこにとがなままの米を入れ、さらにそら豆を入れる。味は特につけない。やがて釜一杯に泡が吹き上がる。この段階まで茶袋は入れたままで、食べる直前に取り出す。粥は杓子ですくって熱いところをフウフウ吹きながら食べるのがおいしい食べ方である。漬物など、塩味の濃いものをおかずには何杯もおかわりをする。最近若い人はあまり作らないとのことである。

この周防の茶粥の起源に関しては、昔、関が原の戦いのあと岩国に移封された吉川氏が、削減された領土に今までと同じ家来を養うために「満腹感を感じて然も節米に資する」目的で茶粥を始めたと伝える⑪。出雲のボテボテ茶にも松平不昧公の勧めによるという、よく似た起源譚がある。しかし考えてみれば、人間が一日に摂取しなければならぬエネルギー量は減らせないわけだから、いくら茶粥の形で水増しをしたところで、結局消費する

食物の総量は変わらないはずである。つまり、食事回数が増えたり、一度に何杯もおかわりをすれば同じことで、長い目で見れば節約になるかどうか疑わしい。ということは、茶粥は決して食物を節約するための料理ではなく、やはりそれなりの栄養価と味わいもち、庶民の嗜好にあつて工夫されてきた食べ物だと考えるべきであろう。

愛知県蟹江町

愛知県海部郡蟹江町は、名古屋市のすぐ西に位置し、近鉄線で十五分足らず。海に面した低地が多い。かつては漁業が盛んであつたが、伊勢湾台風で大きな被害を受けたのち、巨大な防潮堤が建設されたため、漁業組合も解散した。今でも蟹江川に沿って、川面にせり出すようなかたちで造られた二階屋がいくつか見える。蟹江には名物を自慢するような歌がある。

蟹江名物コメヂヤにココ 腹の中には心地よし

蟹江名物コメヂヤにココ 腹の中にはさわりなし

コメヂヤとは、当地の表現でいわゆる茶粥のことをさす。その始まりについては次のような伝説が伝わっている。

昔、徳川家康方の軍勢一万五千ほどが蟹江城を取り囲んだ。籠城の兵わずかに千余り、大軍を向こうにまわしてよく持ちこたえたが、鉦・太鼓・貝を間断なく鳴らされての音攻めですっかり疲れはててしまった。睡眠不足と疲労で満足に食事もとれなくなつた頃、まともや敵の大軍が攻めかかる音がした。まずは腹ごしらえをと、飯を炊くために折から煮えたぎっていた大釜に俵から取り出した玄米をそのままぶち込んだのだが、釜では茶を煮ていたところであり、おまけに米の量が少なすぎたので、出来上がったのは黄色い粥であつた。しかし、それを食べてみると意外に美味しく、籠城軍は勢いをとりもどした。城は八日間にわたつてもちこたえたが、ついに落城。この時の生き残りの侍から茶粥が伝わつた、というのである⑭。

現地で実際に話を聞いてみると、茶粥を食べるのは蟹江川の下流部、漁師町である舟入や今という、町内でも新開地に属する。内陸部では全く食はず、おまけに「茶粥は貧乏くさい」というようなイメージがあるという。家族揃つて茶粥が大好きという成田直子さん（昭和一四年生まれ）に実際に作つてもらつた。使用するお茶は番茶、粉茶、焙じ茶などだが、成田さんは焙じ茶が好みだという。作り方はよそと同じで、茶を入れた茶袋を沸騰した鍋に入れる。茶袋は白い木綿製で目が粗く、長年使い込んだものがよい。たしかに成田さんの茶袋は茶の渋で黒色に近い。煮汁ができたところに、とがないままの米を入れ、焦がさないようにオタマで掻き混ぜながら二〇分ほど煮立てればよい。吹きあがつたところで火を落とし、少し蒸らす。このあたりがコツで、塩は入れない。おかずに鱈の干物がいちばん合うという。佐藤さんは今という集落の出身で小さい時から茶粥を食べて育つた。現在でも週に三日くらいは茶粥を作る。とくに肉などの脂っこい物を食べた時には、

茶粥が一番だという。和歌山県や三重県などには、日に三回とも茶粥を食べるといふ人もいて、そうした茶粥を常食にしている地域で使用する茶は、ほとんどが自家製の番茶だが、蟹江は漁師町で茶の木などは一本も生えていない。つまり、米と同様、茶も購入しなければならぬとなると、茶粥は、海を通じての漁師の交流の中から伝わったと考えられる。茶など作らぬ佐柳島（香川県）でも、土佐の碁石茶を使って茶粥を作る。蟹江は、そんな茶粥愛好地帯の、東端に位置するといえる。

茶粥常食圏と番茶

愛知県の蟹江が茶粥常食の東端であるとする、北端にあたるのが佐渡であろう。早川史子によれば、加茂湖に近い佐渡市上横山では畦畔などで茶を作っており、チャゲエと呼ぶ茶粥は一日三食以上食べており、近くの潟端でも少なくとも明治期から茶粥を食べていたという^⑮。また九州で茶粥を常食にしているところはほぼ佐賀県に限られる。背振山地では毎晩茶粥を食べたが、茶を袋に入れて水から煮だし、この茶汁一升に米二合、塩二つまみを入れる。サトイモ、唐芋、カボチャを入れてたくこともある。また有明海沿岸部では茶を購入し三食とも茶粥という漁師もいる^⑯。こうした茶粥の食習慣は、鍋島藩が天保元年（一八三〇）に質素儉約を目的に朝食に茶粥を食べることをなかば強制したことに始まるとされる。また隠岐島五箇村では畦畔などの茶を枝ごと刈取り五センチほどに切断して蒸し、筵で揉んで天日乾燥で番茶を作り、これをもとに茶粥を作ったという^⑰。これは島根などの事例と同じである。

なお四国では先に示した茶米飯は茶粥の一種であるが、茶粥を常食する事例はほとんどない。このように茶粥の分布を確認すると、新潟県佐渡市だけが飛び離れており、これは海上交通を介しての伝来だと考えられ、また九州でも佐賀県などに限定される。したがって茶粥の分布圏は愛知県・滋賀県を東端にして本州西部全域に及んでいるが、四国・九州には希薄であることが判明する。これは何を意味するのであろうか。

この範囲において作られている番茶の多くは、蒸して天日乾燥という、単純な製法が多い。これは自家用の茶としても古く、かつ広く行われていた製茶法であり、この地域が番茶の伝統を濃厚に伝えていることがわかる。また谷口による山茶の分布圏（第一部題三章の図六）にも重なっている。すなわち、茶粥と山茶および自家用の畦畔茶で単純な番茶を作っている地域に茶粥があるということが指摘できる。つまり、茶粥は番茶を下敷きにして初めてなりたつ食であった。

茶粥に一見似ているが、茶飯はコメを茶汁で炊いたものであり、不祝儀に際してつくる変わりご飯、といった色彩が濃い。仏事の茶湯とあわせて第二部第四章でふれる。

2 茶漬け

焼き米と玄米茶

苗代に粃を蒔いたあとの余った粃の処理方法がある。それを炒り米、ヤッコメ（焼き米）

などと称して食べる習慣は全国的である。たとえば、徳島県の木頭村では、粳を水に浸ける場合、一升必要なら一升五合漬けて、その五合は粳を播いたあとで焙烙で炒り臼で搗いて粳殻を除くと平たいコメができるのでこれにお茶をかけて食べた。人によつては少々塩を入れるという。これをチャゴメといった。また広島県の芸北地方では、播き残りの粳を鍋で炒り、それを足踏みの唐臼で搗いて、作り神に供えた。そしてこれに熱い番茶をかけて食べる。ゴムのように粘りけがあつて、噛めば噛むほど味がでたものだという^⑩。岡山県川上郡平川村では、焼米（水につけてから粳のまま炒り、臼で粳殻を除いたもの）を茶碗に入れ、炒大豆を散らして塩を少々入れ、熱い番茶を注いだものを主として秋に食べた^⑪。長崎県壱岐郡沼津村では、タニヤキ米といつて、苗代に播いた残りの米を炒つて神様にあげるとともに家人もこれを茶に漬けて食べた^⑫。年寄りの回想記などにも子供の頃に食べたヤッコメの香ばしさが忘れられないなどという話がよく出てくる。なぜ、わざわざ茶をかけなければならぬのだろうか。

ここで思い出されるのが玄米茶である。普通の煎茶に炒り米を混ぜたものだが、大変香ばしいものである。この組み合わせにも意味があるに違いない。沖縄のブクブク茶との関連も想起される。ブクブク茶は後にあらためて紹介するが、炒り米と茶を煮立てた汁を茶筥でかきまぜて泡をたて、その泡の上に炒り落花生の砕いたのを載せて泡といっしょに食べるもので、素材の組み合わせが共通している。

これが、米と茶とが不可分の関係にあることを示すものだとするれば、もしかしたら、米と茶とは最初から組み合わせられた形で日本に持ち込まれたかも知れない。

茶漬け

茶漬は、湯漬に対応する言葉として存在すると考えられるが、じつはその起源も一元的ではなく、元来、茶で煮るべきものを簡略化して熱い茶をかけて食べることになったという過程も想定できよう。たとえば、熱い茶粥を冷えた御飯にかけて食べる方法も三重県下などでは広く見られるし、単に間食の呼称としてチャズケという言葉を使用する例もみられる。

宮崎県西都市妻町三宅では結婚式の披露宴は種々の料理のほかに、御飯にカケメシといつて、にぎり飯に茶をかけ、ユーズ（大きな椀）に入れたものが出た。この御飯は塩味で皆かならず食わねばならなかった（『地図』VI）という例もある。茶と塩との深い関係は古くから指摘されていた。柳田国男も、茶が何か食べ物添えずには出なかつた飲み物とし、茶塩気として梅干しとか塩そのものを添えていたのが、やがて砂糖、つまり甘味にその地位を譲つたという過程を想定している^⑬。長崎県では来客に茶を出すことは普通であるが、茶をつぐだけのことを「スジャ」といった。茶にはかならずチャウケが要るものとされることから、茶しか出さないことを「素茶」と称したのである^⑭。また同県東彼杵郡波佐見町上波佐見では、結婚式のあとの親類への挨拶まわりに際して、訪問を受けた親類では予告なしに新夫婦に濃い塩茶をのませる（『地図』VI）とか、大分県速見郡山番町大字山浦字浦篠では、祝言の翌日に姑は嫁を連れて近隣への挨拶に行くが、その時にお茶の中にコシ

ヨウを入れて嫁に飲ませて祝う風習があつて姑はたいへん気をつかつた^②という例がある。節分に福茶と称して、煎った大豆を茶に入れて家族がそれぞれすくい、うまく豆をあてた者は運がいいとする習慣も各地に広く見られる。鹿児島県川辺郡笠沙町片浦に「茶ぶし」というのがある。これは枕崎方面から売りにきた鯉節を削り、味噌と少しの砂糖を深めの湯呑に入れてお茶を注ぎ、熱いところを飲む^③というものである。

マゴチャ

全国の漁師の間では、「マゴ茶」という食べ方がよく知られている。静岡県西伊豆の漁村では、御飯の上に刺身を載せ、熱いお茶を注ぎ、少しの間蓋をしておく刺身の表面が白くなる。これに醤油をかけ、おろし山葵を添えたいへんおいしい。まごまごましている他人に食べられてしまう、という意味でマゴチャというのだと地元の人には説明している。同様な食べ方は各地の漁村で聞かれる。マゴチャはコジャという簡単な食事をさす言葉からきた洒落、つまり、子にも相当しない簡便なものだから孫の茶、すなわち孫茶だというわけである。なお、ここで茶という語が付く言葉の意味を確認しておく、まず「茶の子」という言葉はすでに中世からみられるが、江戸時代には饅頭などのようなものも茶の子と称して江戸市中で朝食として売り歩く者があつたとされている。これは、茶に付随する食物が茶から独立してからも、茶の添え物、つまり、お茶の子どもであつた名残を名称に留めているのだと説明される。次に「コジャ」というのは、チャが簡単な食事をさす言葉であることから、それよりも簡単な食事という意味で、より小さい食事、という意味で使われる。これは野良での間食にコビルというのがあるのに相当しよう。ヒルほどではない簡便な食事という意味で、小昼なのである。孫茶という言葉を引き出す場合には、小は子の意味にとられている。

ここで注意しておきたいのは、茶漬けの具に魚が多いことである。茶を自分で作り日常食に取り込んでいる農家では、めつたに海の魚は食べない。海産魚と茶とが結びついたのは、茶をかけることによつて生臭さが消えるという、実質的な効果もあつた。さきに見た愛知県の蟹江でも、茶を作らない漁師が茶粥を好んでいた。大正末期から昭和初期を基準に日本人の食生活の全貌を全国にわたつて記録した農文協発行の『日本の食生活全集』の索引の中だけでも、アゴ（飛び魚）、カツオ、カマス、サバ、サケ、タイ、ボラなど、豊富な海産魚を使い、その名称を冠して〇〇茶漬け、とあるものが続々と出てくる。もちろんウナギなどの淡水魚もあるが、こちらは少数派である。

もともと日本には湯付けという食べ方があつた。すでに平安時代の物語にも出てくる古い食べ方である。当時は強飯が普通であつたので、冷えた強飯に湯をかけて食べたのである。茶漬けは、その変形であると考えられることもないが、味をつけ、しかもさまざま器具を入れるという点からみれば、明らかに異なつた料理である。むしろ茶漬けは、茶粥に見られるような、茶を調理のベースにするという、茶の利用法の変形とみることができらるであろう。

3 尻振り茶

木頭村の尻振り茶

尻振り茶という変わった呼び名のお茶があるという報告が、古く『東京人類学雑誌』^②に載っている。明治三四年、玉置繁雄という人が、人類学者であった鳥居龍蔵とともに当時僻村中の僻村と言われた徳島県の木頭村に行った時の話である。当時は一八里（約七二キロ）の山道を三日間かけてようやく役場のある出原に着いたというほどの僻村であった。そこでの日常の暮らしを述べた中に食事の方法として次の方法が示されている。

それは、(1)普通、(2)投げ込み、(3)尻振り、の三つであるが、投げ込みとは、箸を用いずに口に食物を投げ込む方法で、尻振りとは、「適度に茶碗に飯を盛れば茶湯を入れ二、三度碗尻を動かし、勢い副はる（備わる）を見計ひ口に投込むなり」というのである。この報告では、当時でも尻振りの風習は廃れつつあるとされている。現在、わずかにその様子を知っているという一香一男さん（明治三五年生）を訪ねた。那珂郡木頭村は、高知県境のすぐ東側にあたり、今では道路が整備されて高知空港から車で一時間半ほどで行けるようになった。明治時代の様子が嘘のようだが、近年まで木頭村に入るには南側の山並みを越えて来るのが普通のルートで、ナカモチといって日用品を背につけて片道一日の道を通るんだものだという体験者がまだ大勢いる。

だが、生き字引ともいえる一香さんも、尻振り茶は、子供の頃に見ただけだった。自分の母親にあたるくらいにの女性が、左手に子供を抱え、飯（たぶん稗飯）に茶を注いだ五郎八茶碗を右手に持って、器用に茶碗をまわしながら飯を口に放り込んでいたという。一香さんが普通のお碗を使ってやってみせてくれたが、飯がまわりに飛び散ってなかなかうまくいかなかった。

翌日、たまたま出会った岩佐とめさん（明治三九年生）は、十歳の頃に食べた記憶があるという。ここからさらに山中に入った棚（登地）沢にある祖母の家に行った時に、「尻振り茶を食べて見よ」といって出されたのだが、やはり、御飯が飛び散ってうまく食べら



まご茶（静岡市葵区）



茶粥と茶袋（和歌山県西牟婁郡中辺路町野中）



尻振り茶を見せてくれた下瀬勝土さん（山形県山形市嘉年）

れなかったと話してくれた。明治時代の報告にあるような四国の尻振り茶は、すでに絶えてしまっていた。

山口県阿東町の尻振り茶

山口県阿武郡阿東町にも全く同じ名称のものがあつた。小京都として名高い津和野の近くの嘉年という山間の集落である。だが、ここでもわずかなお年寄りが子供の頃に食べたとか見たことがあるという程度だった。蔵田賀延さん（明治四三年年生まれ）から伺った話である。

この一日の食事の呼称は、(1)アサゴハン（起きてすぐ）、(2)アサメシ（八時頃）、(3)ヒルメシ（十二時頃）、(4)ヒルカラヂヤ（四時頃）、(5)ユーハン（暗くなつてから）、(6)ネヂヤ（ユーナベの済んだあとの午後十時頃）という。内容は麦御飯を中心に大根やイリコ（小魚）がおかずという程度だが、一日の最後になるネヂヤに、尻振り茶を食べた。どんなものかという、まずコクシヨーンという煮物を作る。これは、賽の目に切つた大根と大豆（当地では黒豆をこう呼ぶ）を塩味で煮たものである。これを茶碗に入れた御飯の上に盛り、煮出した自家製の番茶をかけて麻殻で作つた一本箸でかきこむ。そして最後に残つた分にお茶を足してかきまわし、茶碗を手にもつてまわしながら勢いをつけて口に放り込むのである。蔵田さんに言わせると、放り込む時に口が茶碗に触れてはいけない、つまり御飯や豆が一瞬空中を飛んで口の中に飛び込むというのが正しい食べ方である。蔵田さん自身、何十年もやつたことがないからとてもできないということで、実際にこの「技」を見ることはできなかった。

同地の下瀬勝士さん（大正二年生まれ）は、自らが実際に体験したわけではないが、鍛冶屋をやつていた父親が、「これが長門の尻振り茶といつてな、不細工な話じゃ」といつて教えてくれた食べ方であるという。不細工な、とは貧乏らしいというような意味らしい。下瀬家は祖父の代から鍛冶屋で、父親は十三歳の時に弟子入りしてから、あちこちタビをした人だから、他の地域ではこのやり方を見たことがなく、当地の特徴的な食べ方であることを知っていたのだろうとは、勝士さんの解釈である。

さて、勝士さんによると、尻振り茶はネヂヤに食べるのではなく、日中に誰か家に訪ねてきたりすると、「御飯、なんぼでも食べなさいよ」といつて勧める時の食べ方で、かなり「ええ百姓の家」だけの習慣だった。また「レイヂヤ」ともいつたそうだ。これは「礼茶」と書く、いわば儀礼としての茶である。四国の尻振り茶の場合にも、正月に食べたといい、かつ一本箸で食べたというのも、日常とは異なつた特別な食べ方であることを示している（中国広州チワン族自治区のヤ才族の油茶を現地で見たととき、一本箸で食べていた。このような習慣と心意の上で何らかのつながりがあるのではなからうか）

現在、尻振り茶の呼称を伝えるのはもう一か所、三重県の伊勢神宮周辺である。ここでは、白米と黒豆を炒り、砂糖を入れて煮たもので、風邪をひいたときに飲むが、由来はわからないという²⁶。米と黒豆は、山口県の事例と共通する。山口から直接伝来したとはいえないにしろ、伊勢参りが仲立ちになっていることは想像できる。

さて、こうして見てくると、尻振り茶も、次に述べる振り茶の一種であるポテボテ茶と大きな共通点があることがわかる。振り茶、尻振り茶、イリコといった食べ物には、番茶・米・豆、それに塩が共通している。そして、こうした穀物や豆類とまぜて煮れば、奈良茶や茶粥になる。つまり、全体をとおして、茶が食べ物のベースとしていかに大きな役割をもっていたかが明らかになるのである。

炒り粉

福井県勝山市や隣の大野市では、自家製の番茶は飲むだけでなく、イリコ（炒り粉）を食べる時にも使っていた。イリコとは、炒った大麦を挽いて粉にしたもので、土地によっては香煎、あるいはオチラシなどと呼んでいる。蕎麦粉などを湯でかいて食べる、いわゆる蕎麦がきという食べ方が普通に見られるが、蕎麦粉も茶汁でかいて食べるという例が岡山・広島・愛知から報告されている（『地図』IX）。粉のまま食べようとすると、のどに粉がはり付いてひどくむせることになる。しかしイリコに熱いお茶をかけてかきまぜ、箸にからめらることができるほどの固さにして食べればよい。これは、蕎麦がき、という食べ方と同じである。蕎麦粉をタチソバ、すなわち町の蕎麦屋で食べるような麺の形にするのは、かつての農村ではハレの食事であった。こんな面倒な手間をかけずに手軽に蕎麦粉を食べる方法、それがソバガキであり、土地によってはソバタテコともいった。〇〇タテコという表現は、蕎麦に限らず、アズキ、キビなどにも使う。そして、この時に茶を用いるという例が福井県に限らず、各地で見られるのである。静岡市の飯間という平地の集落にも「濃い茶に香煎」という言葉が残っている。ちなみに、「咳の婆さん」に子供の喘息治療を願うとき、香煎と茶を供えるという信仰があるが、これは穀物粉の食法を反映したものとみることができる。

茶を使って穀物の粉を食べる方法は、チベットにある。かつて強固な鎖国政策をとっていたチベットに大乘仏教の原典を求めて一九〇〇年に潜入した河口慧海が旅のいきさつを詳細に記した『チベット旅行記』に詳しい紹介がある。慧海がこの旅において命をつないだ食べ物、当時のチベット人が日常食としていた「茶と麦焦し」である。チベット人は中国から運び込まれる板状に固められた団茶から作った茶にバターなどをまぜたものを好んで飲む。慧海の観察によれば、「バター茶の製法が面白い。三尺もあるうかという木の筒桶にバターと茶（湯）と塩を入れて、そうしてその筒桶に相当した棒の先を菌（きのこ）のような具合に円くして、その棒で日本で言えば龍吐水で水を突くような具合にシュウツシュウツと扱き上げ扱き下げる間に茶やバターが摩擦されて一種の茶（湯）が出来るので、チベット人はその扱き上げ扱き下げる時の音の良否で旨いのと不味いのとが出来るのが分って居ると言っているです」②。そして、この茶で麦焦しをこねて食べるのである。この食べ物、ザンパ（ツアンパ）といって、チベットでは現在でもごく普通の食べ物であり、筆者もギャンツェで食したことがある。このことから、茶の食への応用がきわめて普遍的であることがわかる。

4 振り茶

出雲のボテボテ茶

茶筥で泡立てて飲む茶は、抹茶に限らない。煮出した番茶を手製の茶筥で泡立て、塩味をつけて飲んだり、あるいは中に具を入れて食べるといふ習慣が、全国に点々と見られる。茶筥で泡立てることを「振る」と表現するので、こうした番茶を振って飲む茶のことを総称して「振り茶」という（その起源及び抹茶法との関連は第二部第四章で詳述する）。古くから知られていたのは出雲のボテボテ茶である。松江市内でも戦前まではかなり一般的だったが、今では一部の人達の間でしか見られず、駅の売店でセットのみやげ物として売られている程度である。これには伝説があつて、茶人として知られる松平不昧公が、貧しい人々に食ひ伸ばしの方法として教えたものだと言われている。しかし、さきに紹介した山口県の大島の茶粥が吉川氏から教えられたと伝えるのと同様、内容に若干のひがめを感じた人々が、あえて郷土の英傑の名前をだしたに過ぎないとみてよい。

同じ島根県の安来市大塚丸山町では、今でも主婦たちがボテボテ茶を楽しんでいる。ぜひ一度その現場を見たいとお願ひしたら、公民館にそれぞれ漬物とか煮豆などの具をもつて集まってくれた。薬罐で番茶を煮出して茶碗につき、手製の茶筥の先に塩をすこしつけて「振る」。泡だつたところに好みの具を混ぜて食べるのである。ここで使用する番茶には茶の花を混ぜてある。安来市のボテボテ茶はお逮夜の時にはヤドで全員に振る舞われた。ボテボテ茶ともいったという。塩だけで具を入れないときはスチャといい、何杯か飲んで最後はこのスチャでおしまいになる。専用の茶碗をゴシ茶碗といい薄い飴色をしていて宝珠が刻んである。これは松江でも全く同じものを使用していた。いまではどこでも入手が困難になった。

同じ島根県八束郡鹿島町御津はもと風待港であった。ここではボテボテ茶のことを福茶ともいい、正月の三が日に主婦がたてて来客にも出す。祝い事で近所の人や親類を招いた時にも出す。ここではノギクの花を刈って陰干しにしたものを四センチほどに裁断して炒つたり、あるいはそのままを番茶といっしょに煮るので、キク茶ともいう。宝珠の模様を刻んだボテボテ茶碗に茶を注ぎ、茶筥のさきに塩をつけてたててから、具を入れずに漬物を食べながらこの茶を飲む。あるいはご飯を入れ、箸を使わずに手で茶碗をたたいて寄せ、口に放り込む。

なお茶の花などを混ぜるのは、サポニンの効果で泡が立ちやすくなるからである。バタバタ茶・ブクブク茶 このように、出雲国ではボテボテ茶が広く愛好されていたが、これに類した茶の利用法は、日本海沿いに東上し、福井県の小浜地方では江戸時代初期に行われていた記録があり、さらに富山県魚津市から新潟県の朝日町・入善町にかけて、かなり広い範囲でバタバタ茶の名で行われていた。とくに朝日町蛭谷は、今でも続けている唯一のムラとして知られる。この宗旨は浄土真宗であつて、どこかの家の吉祥命日には必ずこれが行われる。ムラの中を歩いていけば音が聞こえるからやっている家はすぐ

わかるというほどである。蛭谷では茶を作らないため、さきに紹介した黒茶を購入している。糸魚川市の方で昔盛んだった頃は、安価な番茶に乾燥させた茶の花を混ぜて煮出しており、出雲と同様な宝珠を刻んだ茶碗を使用していた。この特色ある茶碗は出雲の窯元で作られていた布志名焼であり、名称・飲み方などとともに、日本海の海上交通が契機となって伝わった可能性がきわめて高い。

ボテボテ茶とよく似た名称で番茶を振る所が四国にもある。香川県下福家の竹地弘さんは、その番茶を煮出し、ゴロシチ茶碗に入れ、手製の茶笥に少々塩をつけて振り、十分に泡をたてる。その泡の上にオチラシ（麦焦がし）をのせ、茶碗をゆっくり回して泡が粉を包むような感じになったところで、口に放り込むよう調子で飲む。ここでは午後二時ころにとる間食のことをオチャツケというが、実際に茶漬けを食べるわけではなく、土地の表現に従えば「オチャツシを飲まんか」といって、この食品を食べたという。当地ではすでに番茶は作っていないので、普通のお茶を代わりに使ってやっていたが、泡が十分にたたない。形だけでも、というわけでオチラシを載せて試してみたところ、粉が喉にはりついてひどくむせてしまった。逆にいへば泡がちゃんとたっていれば、粉は泡につつまれたまま無事に喉を通過するのである。

ここで参考にすべきは沖縄県那覇市のボテボテ茶である。これは炒り米と茶を一緒に煮出すという意味でも非常に興味深いのだが、同時に異常なくらい泡にこだわるのである。戦後すっかり衰えたブクブク茶を復活しようと努力されてきた新島正子氏や安次富順子氏は、那覇市内の水道水のうち、どこかの配水場の水道水がいちばん泡が立ちやすいかという研究までしている。ブクブク茶は巨大な木の椀と、これも巨大な茶笥を使って丁寧に泡をたてる。ソフトクリームのようにしっかりと泡が盛り上がったところで、普通の茶碗についだお茶の上にこの泡を載せる。さらにこの泡の上に炒り落花生を砕いたものをのせて「食べる」のである。戦前の那覇の市場では、出来上がったブクブク茶を行商している人がいたという。沖縄におけるブクブク茶の始まりはよくわかっていない。ただし聞き取り調査による限り、上流階級が住んだ首里では行われていなかったといい、あくまでも庶民の軽食、という位置づけだったようだ。鹿児島県徳之島にもフイ茶と呼ばれる振り茶があった。ここでは番茶を泡立てるだけで食物は混ぜない。しかし、このように見ると、第二部第三章の表のように、日本全国に点々と振り茶が存在したことがわかる（振り茶に関しては、使用する茶笥の問題とからめてこの第三章であらためて詳述する）。しかも、近世の記録にのみ確認できる所も多いということは、かつては一般的な茶の利用法であったことがうかがわれるのである。

泡の効用 振り茶においてそれほど腰の強い泡が求められたのはなぜだろうか。筆者はその理由を、泡は食物をとるための補助手段でもあったからだと考え。たしかに振り茶という特異な茶は、形態からいえば抹茶の庶民版であり、その淵源は榮西が将来した宋式抹茶法にあることは後に詳しく述べる。ただ、その普及過程において思いがけぬ効用を発揮することになった。振り茶の目的の一つは、粉食を容易にする手段であった。さきにふ

れたように、麦焦し（オチラシ・ハツタイコ）を食べるとき、この泡にくるんで喉の通りをよくするという実質的な効果がある。麦、豆は煮て柔らかくするのに大変な時間がかかる。炒って粉にしたものは間食にそのまま食べられるが、喉にはりついて食べにくい。そこで泡が役立つのである。三河の山間部で盛んに行われていたオケチャも振り茶の別称であるが、塩味をつけたこのお茶を飲みながら香煎を食べたという。

ここで粉食と茶との関係が明らかになる。福井県のイリコをはじめとする、番茶で穀物の粉をといて捏ねて食べる方法は、遠くチベットの主食にもなっている。こうした遠方との一致は、茶が普及してからたまたま一致したのではなく、むしろ各地に茶が広まっていくなかで、それに付随した、というよりも茶利用の本質として両者不可分の「食」のあり方として広まったと考えられるのである。

第二節 茶は食事の別称

食事の呼称

さきに和歌山県龍神村において食事の呼称に「茶」がついている例を挙げた。ここであらためて食事と茶との関係を確認していきたい。山口県佐波郡徳地町柚野（現在はダムにより水没）は自家用の茶を作っていたが、日が長い頃の食事の呼称と内容は次のようであった²⁸。

呼称	内容
(1) 朝茶	一膳の盛り切り飯。茶碗のへりに漬物がつけてあり、これに茶をかけて一本箸でかきこみ、朝草刈りに行く。
(2) 朝めし	半麦めし（米麦半々）と味噌汁・漬物
(3) 四つ茶	午前十時頃。半麦めしと漬物。二杯位食べる。
(4) 昼めし	半麦めしに大根なます、煮染、漬物
(5) 八ツ茶	午後三時頃。半麦めしに漬物
(6) 晩めし	半麦めしに煮染、しらあえ、味噌あえ、漬物

このうち、八ツ茶か晩めしのいずれか一回、お粥にすることがある。夜長の頃に夜なべをする、「寝茶」といって、半麦めしに漬物を食べて寝る。

山口市阿東嘉年では、午後四時ころにとる間食を、ヒルカラヂヤ、夜なべ仕事のあとで寝る前にとる、やはり間食がネジャといった。このように、〇〇ジャ、といって〇〇にあたる時刻にとる食事の呼称となっている例が無数にある。静岡県で、オユーヂヤとかヨージャといえ、昼食と夕食の間にとる間食のことで、夕茶であると解釈される。一日の時間によって順番に並べてみると、朝起き抜けに食べるアサジャ、昼食前のヨツジャ、ヒルマデジャ、午後の間食としてのヤツジャ、ヨージャ、そして寝る前のナカジャ、ネジャな

どである。また仕事の合間の間食のことをオチャズケとか、単にチャという所も多い。しかし、実際に食べる内容は団子、芋、前日の残り物が中心で、必ずしも茶を伴わない。では具体的にそれぞれの「チャ」にどのような物を食していたのだろうか。大阪府泉大津市の場合は次のようであった。

呼称	時刻	内容	食事の場所
(1) アサメシ	六時ころ	おかゆと漬物	自宅
(2) ヨツジャ	九時ころ	朝の残り物と漬物	田
(3) ヒルゴハン	一二時	ご飯とおかず	自宅
(4) ナナツジャ	午後三時	おにぎり・かきもち・ハツタイ茶など	田
(5) ユウゴハン	午後六時ころ	ご飯とおかず	自宅
(6) ヤシヨク	午後九時	カキモチ茶	自宅

他地域と同様に、三度の食事の中間に摂る食事を「チャ」と称している。カキモチ茶というのは、チャンブクロ(茶袋)に粉茶を入れて湯を注ぎ、焼いたオカキを浸けて柔らかくしたものをいう²⁹⁾。

またチャマンという言葉も間食の総称であると同時に、愛知県北設楽郡でチャマといえ、時をはかる単位であつて、食事から食事までをヒトチャマと称し、ヒトチャマ、フタチャマなどともいったという(『分類食物習俗語彙』)。茶と茶との間が、ヒトチャマとという時間の単位として認識されているのである(このことについては第二部第四章であらためて触れる)。

いわゆる三度の食事の間に摂る間食の名称は、コビル・ケンズイ・ヨツなど多様な言い方があり、地域的にも偏りが見られるのだが、単にオチャとか、その時を冠してアサチャとかヒルカラチャなど称したり、チャノコなどという地方がある。さきの柚野村でいえば、呼称に「茶」のつく食事は、「めし」と呼ばれる主たる食事の間に摂られていることがわかる。もうひとつ例をあげよう。

広島県山県郡筒賀村(現山県郡安芸太田町)では、アサジャ(午前四時から五時頃)・朝食(七時頃)・ヒルマデジャ(九時から十時頃)・昼食(十二時頃)・ヒルカラジャ(午後三時から四時頃)・夕食(八時から九時頃)・ネジャ(就寝前)というように、間食にはすべてジャ(茶)がついている。実際に何を食べるかという点、ダンゴや飯などである(『地図』IX)。同じ広島県の佐伯郡吉和村(現廿日市市)では仕事が始まるまで及ぶような時には、前記の筒賀村でいうネジャの前に、もう一回、ナカジャを加えたという。内容はやはり団子が多い(同前)。広島県内にはこれに類した間食の呼称が各地に伝えられているが、たいてい自家用の番茶を作っていた所である。たとえば同県加茂郡河内町では昼過ぎの間食にパンチャ(番茶)としてよもぎだんごを、ヒグレジャ(日暮茶)としてちしやもみ、鯖の作りなどを酒の肴に出すが、ここでは生葉を平口(平釜)で煎ったものを番茶として常用し

ている³⁰。このようにチャ・ジャ(茶)語を含む間食の全国的分布を見ると、興味深いことに関東から西に偏しており、この分布は先に見た茶の自生している地域とも重なっている。

ここで少しタバコについて触れておきたい。岩手県の北上山地にある大川では、一日の食事の呼称を朝から順にいうと、(1)アサナガレ、(2)ゴハン(今の朝食)、(3)タバコ(昼飯前の軽い食事)、(4)オヒル、(5)サンドキ、(6)ヨメシ、(7)ヤシヨクで、このうち(2)(4)(6)が中心の食事で、稗と麦の混ぜ飯と一杯のシタミ粉(コナラとミズナラの実の粉)で構成されていた³¹。注目すべきは、茶という言葉がないかわりに、(3)にタバコという言葉が入っている点である。「ちよつと一服」といって煙草を吸うことが休憩を意味していることは言うまでもない。自家製の茶が存在しなかったこの地域で(3)のタバコは、休息を兼ねた軽い食事という意味がよくこめられている。

もうひとつ具体例をあげよう。長崎県の対馬と壱岐の例である³²。

対馬の佐須村(津島市厳原)

壱岐島の沼津村(郷之浦町)

タバコ(早朝、甘薯などをとる)

チャノコ

アサメシ(午前八、九時頃)

アサメシ

コビル(午前十一時頃のタバコ)

ヨツジャ

ヒルメシ(午後一、二時)

ヒルメシ

ヤツタバコ(午後三、四時)

ヤツジャ

ユーメシ、ユーハン

バンメシ

ヤシヨク

この例をみても、お茶とタバコは見事に対応している。全国的な語彙の分布からいえば、食事時をさす言葉は「茶」が圧倒的に多い。タバコの歴史が浅いことからいっても、タバコは茶に替わって採用された表現であろうことは容易に想像できる。タバコ導入の段階では、すでに「茶」は食事時というよりもむしろ休憩という意味に転化していたので、簡単に入れ代わったとみることができる。

小林一茶の句に

茶鳴子のやたらに鳴るや春かすみ

がある。この別案には、「茶を呑めと鳴子引くなり朝がすみ」という句もあった³³。鳴子の音で休憩時間、つまり茶時を知らせている風景である。

隠居免と茶代

福井県大野市は、古い城下町の面影が残る落ち着いた町である。その郊外の農村地帯に残る近世文書に「茶代」「茶用田」という言葉がしばしば出てくる。これは、「あせち

「あぜち」と同義のことばで、隠居に伴って田畑や家屋敷を親に割いて与える際に用いられる^④。茶代は文久四年（一八六四）の文書に「茶代呂代金」と表記したものであることから、チャシロと読むらしい。大野市で茶代という言葉が現在でも使われているかどうか、茶代が記載された古文書の所有者宅を一軒一軒訪問して、茶代とは、どういう意味か、今でもそれに該当する習慣があるかどうかを尋ねてみたが、どの家でも答は否定的であった。一五〇年ほど前までは使われていた言葉と習慣が、今ではまったくといっていいほど、忘れられている。次に具体例をみよう。

一代限相渡シ申茶代米の事

一 米式俵式斗納本

猫橋田壺ヶ所

一 米壹俵式斗納本

五反庄五俵本之内二而

一 林

下野赤尾村壺ヶ所

右者親父様御死去被成候之後、母様御存命之内我等夫婦者共若不和ニも御座候ハ、右之茶代米林共御取上ニ被成候而、下据村江成共又ハ当村之内ニ而茂、御望方式間式間半隠居屋相立母様一代切ニ相渡可申定ニ御座候、若別家立相渡シ候而も母様死後ニハ右茶代米林隠居家共ニ、我等方引取可申定ニ而御座候、為後日相渡申茶代仕訳証文依如件

明和五年（一七六八） 戊子二月

中据村本人 喜四郎 印

同村請人 三郎兵衛 印

横嶋村証人 五郎左衛門 印

母様

（福井県大野市中据・安川家文書）

父親の死後、母親に対しその生計を維持するため標記の米と林を分ける。当地には民俗学でいうインキョ制があつて長男結婚後は両親は弟たちを連れて母屋をでて生計を別にするという習慣だった。そこで親の生活費をその家の財産から割くのだが、その分を茶代といったのである。この文書の場合、もし家を継いだ夫婦と母親とが不和になり屋敷地から出る場合には、母親の望む場所に隠居家を建てる。もし、母親のもとから弟たちが別家を建てた場合も、母親が亡くなったときには土地や隠居家もすべて元の家に戻す、という取り決めで、標題の「一代限」という文言がそれを物語っている。この文書のほかに標題には次のようなものがある。

・相渡シ申一代茶代米の事（宛名 母様 宝曆一三〇一七六三年）

・茶之代譲之事（宛名 おつや様 宝曆六〇一七五六年）

これ以外に夫から妻あてもあり、茶代は広く生活費のことをさしていたらしい。これは、全国的には「隠居免」に相当し、法的な意味での所有権が移転するわけではないので、税を納めるのはあくまでも息子側である。法制史研究家の高木侃によれば、こうした文書は

江戸時代にかなりあって、「隠居渴命料」というところもある。親子の間であっても紛争を事前に防ぐという意味の予防法的観念がすこぶる発達していたことになる³⁵⁾。

近世の大野市域で茶代と表現していたことは、茶が生活を賄うもの、すなわち食事と等しい意味をもっていることを示している。勝山市や大野市一帯では、イリコという麦焦がしを番茶でかいて食べる習慣がある。自宅のまわりに茶の木があり、番茶を作り、それで麦焦がしを食べていた地域に「茶代」という言葉があったということは、茶は食であるとの解釈をいっそう強化するものである。

茶と塩

柳田國男は『故郷七十年』所収の「茶の話」において、一般の茶は煎茶は客用であって、ふだんはタテに入れて売りに来た茶を枡ではかって買い、それを「茶ん袋」に入れて煮出して飲んでいたと語る。また茶粥や茶に塩を入れて飲むことについても若干ながら触れている³⁶⁾。ここでいうタテに入れて移送されるような茶は、まさに番茶である。

茶と塩との関係は、守屋毅が「人々がある時期、茶味と塩味にある適合を認めたことはたしか」³⁷⁾である指摘しているが、塩味のきいた漬けものを番茶をすすりながら飲むというのが日常的な光景であったにもかかわらず、その具体的裏付けはむずかしい。化学者中川到之は、茶に塩を加えることによる官能検査でも確実なことはいえないものの「江戸時代の煎じ茶では強い苦渋味やえぐ味を減らし、甘味、うま味が強まり、それに天然塩の甘味も加わってある濃度範囲で味を良くした可能性も考えられる」としている³⁸⁾。

近世初期の仮名草子、烏丸光広の『目覚し草』（寛永二年春の跋あり）には、茶に塩を入れて飲む風が田舎から都市に広まってきたという記述がある³⁹⁾。

この比は都のふりかはり、ひなのせむじちやをならひとし、必鹽をくはゆるは、茶とこほらずしてよしといひならはして、鹽を入れるゝこそ心えね、茶に鹽をいるゝは、家に賊を引入るかことしと、或医書にみえたり。

これは番茶の産地では塩を入れて飲むという習慣があったことを示唆している。各地に伝承されてきた振り茶（煮出した番茶を手製の茶笥で泡立て具を混ぜる）でも塩を加えることが多い。筆者もミャンマーにおいて何回か、茶に塩を添えて出された経験がある。茶と塩が不可分の関係にあったことは、中国唐代の『茶経』でも、粉末にした茶を湯に溶いて飲むとき混ぜ物することを否定するいっぽうで、塩を加えることを説いていた。このことは、茶にさまざまな具を混ぜる習慣があったことを示すものである。日本の茶粥は、まさに茶をベースにした食物であるし、漁師が飯の上に刺身を載せ、茶をかけて食べるマゴチャという食べ物や、麦焦がしを茶で書いて食べる習俗なども、こうした古くからの食としての茶の利用法に連なる可能性が高い。これは番茶の本質にも関わることでありと考えるので、第二部第三章の振り茶との関連であらためて触れる。

第三節 囲炉裏の座席名からみる主婦と茶の関係

茶煮座

囲炉裏の四辺にはそれぞれ誰がそこに座るべきか、逆に言えばそこに座ることのできる権利を誰が有するかがきちんと示されてきた。一家の主が座る場所はほとんどの地域でヨコザと呼ばれ、その左手にある主婦の座はカカザ、キタザなどと呼ぶが、チャニザ、チャネンザすなわち「茶煮座」などという地方が特に西日本に多い。『綜合日本民俗語彙』（平凡社）のチャネザの項で「茶煮座。炉端の主婦の座をチャネザという所は九州に多い。チャニザとはつきりいう者もある」とし、山口県でもチャネザ、滋賀県でチャネンという例を挙げている。また、チャノミザという鹿児島県肝属郡で「あの女なら茶飲み座が勤まる」という言い回しを紹介している。

このような呼称は、その場に座る主婦にとって、もっともその立場を象徴する行為が「茶を煮る」ことであるということを示している。茶を煮る理由は、これが上等な煎茶ではなく、ましてや抹茶ではなくて、煮出すことで利用できる簡単な製法による番茶であるためである。

しかし、茶が単なる飲料であり、しかもカンスとか茶釜、あるいは薬缶などで煮出すだけだとすれば、この誰でもできる簡単な行為が主婦の役割の本質につながる、ということとは考えられない。「茶を煮る」ことが主婦のイェにおける役割をもっとも象徴する行為であるとするなら、それは単なる休息のための飲物を用意することではなく、食事そのものを調理することであったがゆえに、このような座名になったとのであろう。このチャニザに相当する呼称にカシキバという炊事を意味するものがあるのがその答えである。つまり、茶を煮ることは、即、食物を作ることであり、具体的には茶粥などを調理することであった。

ここに興味深い事実がある。さきに第三章（七一頁の図六）で示した図は日本における山茶すなわち山野に自生しているとされる茶の分布図である。山茶が日本古来のものであるかどうかは別にして、相当古い時代からこの図中のそれぞれの地域において繁茂していたことは否定できない。しかも、この地域ではそれぞれ地方独特の製茶法（ほとんど簡単な番茶製法である）を伝えている。次頁の図は、囲炉裏の四囲の座席名のうち、主婦の座るべき位置の呼称の全国分布図である。呼称の由来が主婦を意味する語や食事の支度をすることに關わるものが多いことは当然だろうが、そのうちで「茶を煮る」という意味に通ずる呼称の分布に注意したい。その分布の様相が、山茶が多く分布する境界とほぼ一致するのである。『日本民俗地図』IXにおける「間食の名称」（地図第一三三三三）を見ると、チャ（ジャ）という語を含む間食をとる地域も、これに近い。四国はヤマチャが多く、それを素材にする番茶の製法もきわめて多様であるが、茶粥をつくる事例は報告されていない。

先に見たように、茶粥地帯は奈良県・三重県を中心にして、中国地方一帯に広がっている。

(文化庁編『日本民俗地図』IX「食生活」、農山漁村文化協会『日本の食生活全集』各巻などより作成)

1. 青森県西津軽郡本荘町館岡 2. 秋田 3. 宮城県仙台市 4. 静岡県静岡市田玉川村 5. 静岡県(駿府)
6. 福井県小浜市 7. 京都市中京区橋本町 8. 奈良県橿原市中曾司 9. 広島県(備後国福山領)
10. 香川県仲多度郡琴南町 11. 愛媛県松山市 12. 鹿児島県大島郡徳之島町 13. 沖縄県那覇市(以上のうち、1・2・3・5・6・7・9は近世以前の文献にのみ残るもの)

- A. 新潟県糸魚川市から富山県下新川郡朝日町・入善町にかけての地域
 B. 長野県上伊那郡・下伊那郡から愛知県北設楽郡にかけての地域
 C. 島根県の田出雲国
 a. 三重県伊勢市 b. 徳島県那賀郡本領村 c. 山口県阿武郡阿東町

凡 例

- 振り茶伝承地点
- 振り茶伝承地帯
- ★ 炭振り茶伝承地
- 茶粥を食べる地域



図 14 振り茶と茶粥の伝承地

茶と食との関連

下図は、囲炉裏の座名のうち、主婦が座る座名の呼称だが、チャニザ・チャネンザ(茶煮座)、チャオケンザ(茶桶座)などが西日本にのみ見られる。これは九州を除くと左図の茶粥地帯とほぼ重なる。また第1部第3章で示したヤマチャの分布、あるいは蒸し製日干番茶を作っている地域とも重なってくる。製茶にほとんど手間がかからない日干の番茶と平野部の米食がセットになったのが茶粥であり、しかも茶粥は茶が純粋飲料となる前の、茶利用の古くからの形態に連なるものであったことを考えると、この地域における茶利用が、日本の茶の諸形態のなかで、もっとも古い様相を伝承していることを示している。逆にいえば、九州で盛んになった釜炒り茶以前の古くからの茶利用法が、この地域には残っていることになる。

このような、茶と食との本来の関係がもとになって、イエにおける主婦の権能が「茶」で象徴されることになったと考えられる。

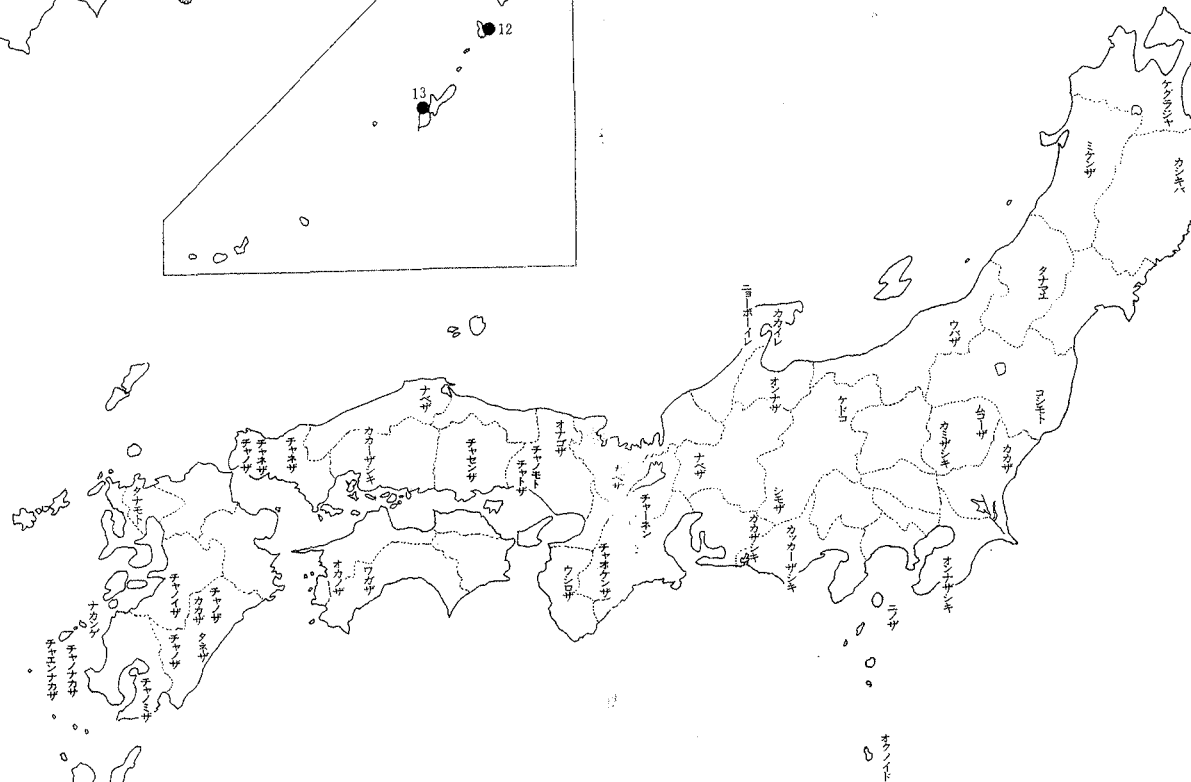


図 13 炬の主婦座の呼称(総合日本民俗語彙)より作成。太字は茶煮座に類する表現であることを示す。

る。茶粥は一般にその地方で作られた番茶を使用して作られる。自家用の番茶を利用して茶粥もしくは茶を利用した食物を作る仕事の主婦の役目であったことを、如実に示しているのである。茶を煮るといふ行為は、そのまま食物の調理そのものに関わることであることが、これによつてはつきりするのではないだろうか。

お茶は女、酒は男

坪井洋文は、柳田國男が主婦の名称が、オマエ、オカタ、オカミなど上位にあることを意味したり、イノシ、イエヌシなど家主をさす語がつかわれていることから、主婦はまさに家の主であり、男が屋外の活動を主としていたのに対して、文字通り家の中では男の家族も指示することができたという^{④①}ことに加え、主婦の名称が炉の主婦の座と一致していると指摘する。そして家長の座の名称はその権威を示す語と考えにくいものが多く、「ヨコザの名称にしたところで、そこに横に筵を敷いたからだといふ説がふつうであるが、これも疑わしいといふべきであろう。まず、第一に、ヨコザは主婦の座を中心としたとき、その横に位置づけられるのでこの名称がつけられたとも考えることができる」。そして、「主婦の名称が家長に対して優位の立場を意味するのは、家の生活の支配者としての地位と役割を担う者であったからだといえよう」^{④②}。

炊事をする場所としての囲炉裏は、同時に火を管理する場でもある。イエの中心におから、イエ永続のしるしでもある火の管理は、主婦の役割であった。昔話にある大歳の火はそのことを端的にものがたっているし、大晦日にはトシトリボタという太い薪を囲炉裏にくべ、火が絶えないように徹夜をしたという主婦に会ったこともある。囲炉裏の火を守り、その火をもって調理する主婦の役割は、まさにイエを伝えていくためである。

囲炉裏の座名には、イエの中におけるそのような主婦の権能が込められている。つまり、茶にはそれだけの意味が持たされていたと考えることができる。

ここで明確になったことは、だから女は茶と深い関わりをもっているのだということである。現在では通用しなくなった習慣だが、ひところムラの寄合などでは、話が終えたあと、茶碗酒が出た。夫のかわりに出席した主婦の前には、酒ではなくお茶が出される。女は外で酒など飲むものではないという暗黙の了解のもとに、こうしたことに疑問を持つ者はいなかった。

本章を通じての結論は、このことに集約されている。酒はイエの外で男が飲むもの、茶はイエのなかで女が調理し、その管理下で男も飲むもの、という図式が成立するということである。茶は飲み物であると同時に食の一部であり、それには囲炉裏の火が不可欠であった。このような女と茶との関係が、婚姻という主婦をイエに迎え入れるための儀礼において、茶が用いられるという民俗を生み出し、大茶とかお茶飲みという、女性だけの集まりの背景にもなった。現在でも女性同士が誘い合う「お茶しない」という言葉の淵源は、じつはここに求められるのである。

〈註〉

- ① 布目潮風『緑芽十片 歴史にみる中国の喫茶文化』一九八九年、八五―八六頁
- ② 『茶経』(東洋文庫版) 布目潮風・中村喬編訳『中国の茶書』所収、九〇頁
- ③ 布目潮風『緑芽十片 歴史にみる中国の喫茶文化』一九八九年、一四八頁
- ④ 千葉徳爾「茶の民俗」『季刊植物と文化』一九七三年夏号
- ⑤ 日本の食生活全集三〇『聞き書き 和歌山の食事』一九八九年、一三九―一四二頁。以下同叢書からの引用には、日本の食生活全集を省略する
- ⑥ 『旅と伝説』一九三六年一月号
- ⑦ 『料理物語』(『統群書類従』第十九茶之部所収)
- ⑧ 『名飯部類』(『江戸時代料理本集成』所収) 臨川書店、一九八八年刊
- ⑨ 『奈良市史』民俗編、一九六八年
- ⑩ 三田村篤魚・朝倉治彦編『娯楽の江戸 江戸の食生活』中公文庫
- ⑪ 『聞き書 香川の食事』一九九〇年、三三頁・一七九頁
- ⑫ 『聞き書 山口の食事』一九八九年、三一―三二頁
- ⑬ 『郷土食慣行調査報告書』中央食糧協会、一九四四年
- ⑭ 蟹江町『蟹江むかしものがたり』一九八八年
- ⑮ 早川史子「茶粥習俗の起源と伝播・分布―佐渡島・隠岐島・瀬戸内海の島々を中心に―」『アサヒビル学術振興財団研究紀要』二三卷二〇一〇年六月
- ⑯ 『佐賀県の食事』一九九一年、一二〇頁・六八頁
- ⑰ 早川史子「茶粥習俗の起源と伝播・分布―佐渡島・隠岐島・瀬戸内海の島々を中心に―」『アサヒビル学術振興財団研究紀要』二三卷二〇一〇年六月
- ⑱ 『田植えの習俗四』文化庁文化財保護部、一九六九年
- ⑲ 成城大学民俗学研究所編『日本の食文化 昭和初期・全国食事習俗の記録』一九九〇年、五一―五三頁。本書は「はしがき」によれば、昭和十六年(一九四一)秋から翌年春にかけて民間伝承の会が大政翼賛会の委託を受けておこなったもので、北海道から沖縄にいたる五八箇所にわたり一〇〇項目の質問を記した『食習採集手帖』に基づいた調査結果をまとめてある。茶に関しても貴重な報告が多く収載されている。なお、以下の引用においては『日本の食文化』と略称する。
- ⑳ 『日本の食文化』五九七頁
- ㉑ 柳田国男「三度の食事」(『村と学童』所収一九四九年、現在は『定本柳田國男集』第二十一卷所収) 三五二頁
- ㉒ 『日本の食生活全集』該当巻
- ㉓ 『地図』VI
- ㉔ 『聞き書 鹿児島島の食事』一九八九年、六六頁
- ㉕ 玉置繁雄「阿波国木頭山土俗」『東京人類学雑誌』通算一九〇号、一九〇二年
- ㉖ 『聞き書 三重の食事』農文協、一九八七年、三〇五頁
- ㉗ (河口慧海『チベット旅行記』講談社学術文庫版第二巻、一九七八年、三四頁

- ⑳ 松岡利夫「柚木村民俗誌」（『日本民俗誌大系』三所収）四八頁
- ㉑ 泉大津市『泉大津市史第五卷』一九九五年、三五八頁
- ㉒ 『聞き書 広島の食事』一九八七年、一一四・一四四頁
- ㉓ 松山利夫『木の実』一九八二年、二七六頁
- ㉔ 『日本の食文化』五七二・五九〇頁
- ㉕ 川島つゆ校注『一茶集』岩波日本古典大系本三二九頁
- ㉖ 『福井県史・通史編四』一九九六年、七六三―七六四頁
- ㉗ 高木侃「江戸の親子契約 老親扶養をめぐる」『月刊百科』一九九六年八月号
- ㉘ 定本別巻第三、一七六―一七八頁
- ㉙ 守屋毅「近世常民社会と茶の文化」『茶の文化 その総合的研究』第二部、淡交社、九〇―九二頁
- ㉚ 中川到之「お茶と塩との科学的関係について」『O・CHA学』第一号（特集・お菓子と塩）静岡産業大学O・CHA学研究センター、二〇〇九年
- ㉛ 烏丸光弘「目覚草」（深沢秋男ほか編『仮名草子研究叢書』第八巻、クレス出版、二〇〇六年、三六頁
- ㉜ 柳田國男「主婦に就ての雑話」『家閑談』所収、定本第一五巻
- ㉝ 坪井洋文「生活文化と女性」『日本民俗文化大系』〇 家と女性』小学館、一九八五年、二二二頁

第二章 婚姻儀礼と茶

結納に際して婿方から嫁方に対して茶を贈る習慣がある。茶が婚礼に際して大きな意味をもつことは中国やミャンマーなど、広い範囲で見られる。茶が植え替えしにくい植物であるゆえに、いったん嫁いだ以上は二度と出ないものだという説明も各地で聞かれることから、この習慣は中国の影響を強く受けて始まったのだと考えられる。しかし、同時に茶が食との関係を通じて女性と深いつながりを有することが、婚姻に関わるさまざまな儀礼に大きな役割を果たしていることも確かである。中国の伝承がそのまま日本にも受け入れられたという事で済まさず、なぜ、そのような儀礼を自らのものとして受容してきたのか、ということを考えるべきであろう。

結納茶の民俗は、国内の分布上に大きな特徴がある。つまり、九州全域とほぼ同様の習俗が新潟県から福島県にかけてあり、やや異なった現れ方が中部の箱根山麓周辺に見られる。逆に近畿・中国・四国には、これらに類似する習俗は希薄である。この問題は、茶の製法を受容した契機ないし時期が異なる点から考えることである程度解けるかもしれない。筆者は、戦国末期に中国から釜炒り製法が伝来するのに付随して結納茶の習俗が九州に入り、なんらかの契機、おそらく九州茶の日本海側への売り込みとともに越後方面へと展開したのではないかと考える。しかし、中部地域への伝播の契機については、残念ながら不明というしかない。

本章では茶に関わる一連の婚姻儀礼を明らかにするが、それと同じように女性の集いにも茶が欠かせないという事実をみていく。

第一節 結納・初詣入りとお茶

1 九州の結納茶

九州の茶入れ

九州の各地では、茶の小売店で結納のセットを売っている。形は地域によって異なっているが、長崎県佐世保市の茶店に並んでいるのは、お茶を入れた筒を七本か九本、ちょうど俵を積むように積んだ上に美しい紙をかけて水引で結び、さらに手のこんだ水引細工をあしらったもので、専門の結納店で作られたものが茶店に卸され、茶店は客の注文によってこれに茶を詰める。あるいは結納店でセットにしたものを売っている。結納に際して、婿側から渡される茂久録(目録)には、一般的な、寿栄広(末広)扇子・寿留女(するめ)・子生婦(昆布)などともに「御知家(おちや)」「つまりお茶一対が載せられている。ここで重要なのは、この時に贈るお茶は必ずしも上等なものではなく、むしろ普通のランクある

いは安いものの方がよいという地方が多いことである。たとえば宮崎県五ヶ瀬町では、そのような下級茶をガンタレといい、いいお茶は「サシがきくのでよくない」、つまりガンタレなら二度と出ないからだという。いったん嫁いだからには、もう出てこないという意味を示すのだと説明されている。このお茶は結婚披露宴の乾杯の前に「ヨメジョのお茶」といって紹介があり、全員が飲む。その時にはもうぬるくなっているのです、このような言い方が生まれたのである。また、同町では、畑の上下の境になる場所をギシといい、そこに生えている茶をギシ茶ともいったが、あそこは他人の畑のはずなのに、茶の木だけはなぜか自分の所有だ、というような例が珍しくないという。それは嫁入りに際し、親が数本の茶の木をもたせてやった名残だという。静岡県の山間部、浜松市水窪地区で、栃の木を嫁に持たせたというのは、山村では、栃の実が主食の一角を占めていたからである。

福岡県八女市の旧星野村では、番茶のことをバンバラ茶といい、これを茶筒に詰めて、鯛やオタル（樽酒）とともに相手に贈る。これをクキ茶という。漢字を宛てると久喜茶となり、婚約を確約する、つまり釘をさすという意味だという。酒を贈る場合にはクギザケと呼ぶ例が各地に見られる。さらにもらったほうは「結納のこつ、お茶もろたけん」と言っていて、母親か祖母が近所に配って回った。すると「あそこはお茶が入ったげな」とお祝いの心づもりをすることになる。

佐賀県佐賀郡川副町大詫間（現佐賀市）では、娘を嫁にもらうお礼の意味で「お茶」を婿方から仲人が持つていくことを「お茶の行きよつ」といい、茶店で茶を買い、これに酒・魚・七種類の野菜・扇子・雨傘日傘・下駄ボックリ・ミョートの鯛・たくさんの尾頭つきの魚・帯などをつける。お茶は「本茶」という上等の茶と、そうでない「重箱茶」といわれるものがあつた。また帯はとくに「お茶帯」と称している。大詫間では、「お茶はネコにもお茶一服」というくらい、生き物を貰うと必ずお茶をやる風習が古くからあつた①。

このように、九州では一般に、結婚の約束を正式に交わす儀式の中心は、婿方から嫁方に対してお茶を贈るということにあり、結納のことをオチャとかチャイリ・チャイレとよぶ。佐賀県武雄市西川登町では、茶・鯛・酒などのオチャを受けた嫁方からの結納返しをモドイチャー（戻し茶）という（『地図』VI）。また鹿児島県川辺郡笠沙町姥（現南さつま市）では、ユエー（結納）に餅・米・焼酎・お茶・煮しめを届けられると、まわりの人達が「親馬鹿じゃ、番茶にほれて知らぬ他人に子をくれた」といってひやかした（『地図』VI）という。

宮崎県西臼杵郡五ヶ瀬町三ヶ所字坂本に伝わる「坂本の荒踊りには次のような詞章がある②。

するがの国のよね市殿は こぜん定めて茶をやりて やがて祝儀を召された しゅうぎ召されて 一夜のはだもそわずして 刀使ひがあたるまゝ はかたのまち下りつゝ

（中略）たせいにふせいの事なれば 与弥市殿はうたれた（以下略）

意味の通りにくい部分もあるが、与弥市殿がこぜん(御前妻)を決めて「茶を贈って」祝儀をしたが、一夜の肌も添わずして討たれてしまったという内容である。省略部分には駿河にいる母が悲報を聞いて出家したという話が続くが、内容は九州のことであつて駿河とは直接の関係はない。また、佐賀県鳥栖市の「磯野寿延記」には享保四年(一七一九)に行われた婚儀の一部始終が記されており、初婿入りを「祝いの茶」と称していたこと、その後の祝儀の品として「引茶式曲・葉茶七斤」や酒・昆布・鯛などが贈られていることがわかる③。

こうしたことから推測するに、祝儀の茶の習慣は少なくとも近世中期にはさかのぼることのようで、お茶そのものに限らず、帯や着物に茶を添えて持参する形であつても、茶帯とか茶着物と呼び、丁寧に茶色の帯を持つていくという所すらあるのである。鹿児島県の坊の津あたりでは、結納に焼酎を用いることが多かったが、これをもチャと呼んでいる④。また、結納の物に添える現金は、お茶銀と呼んだ。これを整理してみると、結納の中味が、お茶↓物↓お金へと変化していく流れをみることで、茶という言葉がすべてについていることは、茶が結納にとつて欠かせぬ物であつたことをよく示している。また、結納のあと、その品々を近隣に披露することを「お茶開き」とか「茶披露」と称する所も多い。

いっぽうで茶祝儀とかお茶祝儀という言葉がある。これは、大勢の客をよんだ盛大な宴を開かず、ごく内輪の披露だけですませたことをいう。壱岐島では、正式の結婚式をホンシューギといい、略式をチャシューギとか、単にオチャと呼ぶ。チャシューギは結納も簡単だし、行列の人数も少なく、女の方から持つてくる品も少ない。他日、期をみてやりなおすが、たまには茶祝儀のまままで一生を通す人もある⑤。長崎県南松浦郡三井楽町(現五島市)では、祝言の日取りを決める式をオチャとよぶが、経済的な理由で祝言をあげられない時はその場が結婚式となり、これを「オチャでもらった」という(『地図』VI)。宮崎県東臼杵郡椎葉村では、結婚式に親戚や近所を呼ぶくらいで簡単にすませることをチャイレといい、同村桑の木原の山中明さん(大正十一年生まれ)によると、現在よりも一世代前くらいの人々の間で「オチャイレで済ませた」という話を聞いたことがあるという。これについては、正式な儀礼には常に酒が伴うということを前提として、ハレの酒に対するに、ケの茶で済ませてしまった、いわば正式な披露宴を開かないままに結婚したことをいうのだ、という解釈が一般的である。しかし、これまで見てきたように、「茶」そのものが、結納に類する婚儀成立の確認を意味しているのであるから、正式の披露を経ないで結婚したという点ではこの解釈の通りであるが、本来の意味の上では「茶の段階」で済ませてしまったので、茶祝儀とか、茶で済ませたという表現が生じたとみるべきであろう。

茶を贈る意味

では、なぜ結納に茶が使われるのであろうか。これは中国文化の影響を受けた慣行という見方が強い。例えば松下智は、結納で茶が使われたのは古く、中国では宋代にはすでに行われていたようで、茶の木が移植できないことから、いったん嫁入りしたならばその土になることを意味し、みだりに夫を替えないようにいましめているともとれる、ま

た茶の木は大変根がよく発達しており、長い根が隣同士からみ合っている姿が大変仲むつまじく見えるのでこのような風習が生まれたのであろう⑥と述べ、さらに「中国南部の土着民族が始まったようであるが、漢文化の普及した範囲に広く伝わって」おり、日本の場合も中国伝来の習俗であるということを示唆している。事実、中国では茶は結納の時だけでなく、婚礼中や婚礼後の儀式の中に用いられ、今でも外国暮らしの華僑の間には婚礼における献茶の習俗がみられるといい、本土においては実際に行われているという事例報告もある⑦。具体例を挙げると、福建省安溪県では、「昔は娘が嫁に行く時は、茶の木か種をもつていかせたものだが、これは『帯青』といわれ、代々子種が絶えないとの意味もあったという。この種の風俗は大分すたれてはきたが、現在でも残っている」⑧。

しかし、この習慣を一概に中国の影響と言いつてしまふことができるであろうか。また、『総合日本民俗語彙』のオチャギンの項には「お茶が常民の飲み物となったのは、九州とても決して古いことではなかったろう。そうすればこれを結納の料としたのも中世以後の新制というべく、それを帯地の名とし、さらにまた金銭をもって代えたなどは、また一段と新しい変遷と見るべきである。なお興味ある点は、何故に西国でばかりこの風がおこったかということと、どうして酒肴の他に茶を添えることになったかであるが、これは或いは女と酒との古い関係を解説するたよりになるかもしれぬ」という解説がされている。しかし、結納茶の事例は決して西国だけのものではないし、中国の風習の影響として済ます前に、日本の民俗としてどのような意味があるのかを検討する必要がある。また同書に表れている柳田の論である「女と酒との古い関係」とは逆の視点、すなわち「女と茶との古い関係」こそが、この結納の茶の背景にあると考えられる。

その理由は、この時に贈る茶はあえて下級茶にしているということである。ほとんどが自家製の番茶であり、購入する場合も高価なお茶は使わないのが昔からの習慣だった。もし結納の一品として贈るならば、高価な茶にするのが常識であろうから、この下級茶でなければならぬという点には大きな意味がある。それはやはり、茶を日常のものと考え、それを贈ることががわが家の主婦になってほしいという意味を表すものとみてよいだろう。商品化をめざす釜炒り茶が普及しても、日常の茶を贈るといふ伝統が、あえて下級茶にこだわる背景になっていたのであろう。

なお九州域外では、山口県豊北町の角島では、世話人（仲人）が酒を携えて嫁方に行き固めをすることをテイレ酒といい、結納として白米二升、番茶一包、帯代若干を持参する⑨。この事例は本州であっても九州に近い所の例とみてよいが、結納に茶を用いる習慣は、本州の中央部にもある。

2 静岡県裾野市の近世の記録

祝儀帳の御茶

現在は静岡県裾野市に属する駿河国駿東郡御宿（みしゅく）村には、草分けの系譜をつ

ぐ湯山三家と呼ばれる有力農民が三軒あった。そのうちの下湯山と呼ばれる家に伝わる祝儀帳の中に、婚儀に際して茶の贈答が行われた記録がある。弘化五年（一八四八）に同家の長男朝治郎（一八歳）が、下石田村青木茂左衛門の娘みよ（一八歳）と結婚した時のものである。同年二月九日に行われた結納の目録は次のような内容であった⑩。

- 一 長熨斗
- 一 志良賀
- 一 末広
- 一 御茶 二
- 一 金千式百疋
- 一 帯地 一
- 一 延紙 一
- 一 足袋 壺
- 一 駒下駄 壺
- 一 御酒 壺荷
- 一 御魚

以上

正月吉日

湯山吟右衛門

その後、二月二日には「簪入」すなわち初婿入りが行われたが、その時に婿方が持参した進物も、熨斗・志良賀・巻寿る女・末広・茶（式本）・棧留・白足袋・つ利下駄（子供へ）・御酒・掛魚であった。さらに式後に仲人に贈られた品々にも御茶が含まれていた。とくに結納と婿入り儀礼に際して「御茶二本」とあることに注目しておきたい。そして仲人にも御茶一本が贈られている。だがこの習慣は現在には伝承されていない。同市深良（ふから）においても、江戸時代末期の文久二年（一八六二）四月十日に行われた伊賀という娘の婚儀に際して同様に茶が結納に際して贈られていた。この文書をつたえる松井家も集落内きつての大きな農家であった⑪。

祝儀受納覚

結納分

- 帯代として金五両入
- 一 納戸縮緬小袖 壺ツ
- 手前二而参求之但はつかけ留袖
- 一 小紋縮緬小袖 壺ツ
- 一 但 前同断
- 一 古帯 壺筋

但小どんす也

- 一 白足(袋) 壺足
 - 一 雪駄 壺足
 - 一 末広 壺対
 - 一 志ら賀 壺束
 - 一 御茶 二袋
 - 一 御樽 壺荷
 - 一 御肴 二尾
- 代金二朱也

ベ十品 九品包之事

右結納之請として四月

二日被遣候事(下略)

十日の婚儀に際しては、まず嫁入前に婿入りがあり、その時の婿の土産は「長熨斗・末広・しら賀・結城機・茶(二袋)・掛魚・御酒」の七品であったが、ここにも茶が含まれている。また後日の仲人への礼物も「唐木綿小紋・のし・茶(壺袋)・おかし・御酒」であり、やはり茶が入っている。なお婚儀に購入した諸品のひとつに「上喜撰式百文」とあることから、ここで使用された茶は購入されたものである可能性が高い。ただし、このあたりは近くに茶畑という地名があり、近世初期にはすでに茶樹が存在していた地域である。

またこれより二年後の元治元年(一八六四)に行われた同家の「いよ婚礼二付献立書並雜費入用覚」には、結納品に茶が含まれていない。婿方が茶を贈る習慣がない地域であったか、この時点で茶を贈る習慣が消えていたのかは不明である。以上の湯山・松井両家の婚儀関係史料から少なくとも近世末期には裾野地域において結納に茶を贈る習慣があったことが確認できる。しかし伝承としてはこの習慣は確認されていない。また山梨県や神奈川県においても類似的の慣行は報告されておらず、結納に茶を贈る習慣はこの地域に孤立しているように見える。

3 新潟県の事例

十日町の多喜茶

静岡県においては近世末期の記録の上でしか見ることのできない結納に茶を贈る民俗が、新潟県から福島県にかけては、近世の記録でも現行の民俗としても報告されている。まず史料の上では新潟県の「越後国長岡風俗問状答」によく似た民俗がみられる¹²⁾。

豪商の家にて縁の事はまりぬれば、媒人のはからひにて、双方よりたのみのしるして樽肴にそへてかならず茶二斤を贈る。此茶を親類へ少しづゝわけ贈りて熟談のひすめと

し侍り。此事すみぬればなにやうの変ありとも、約をたがふ事ならぬならはし也。是を茶がすみたりといふ。茶は二度植えかゆればそだゝぬものなればそれをなぞらへてかくすといひ(伝へ)侍り。

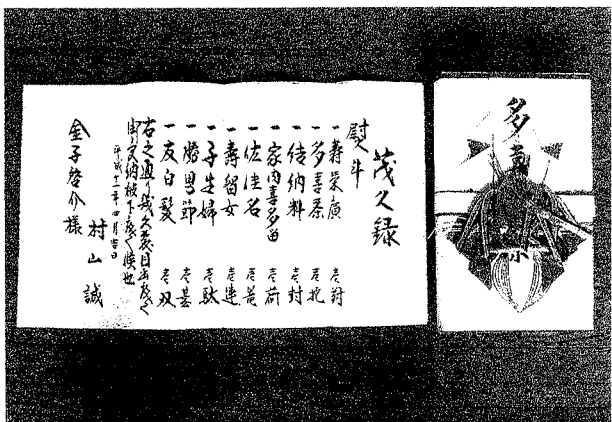
結納に茶を贈る習慣は、越後においては豪商といわれるような豊かな商家の習慣として意識されていたのである。ただし「双方」より贈るとあることから、この時代には婿方・嫁方ともに相手に茶を贈ったようである。この習慣が豊かな階層にのみ見られるものであったという点はさきの静岡裾野市の事例と同じであり、茶が二本ないし二袋という点も同じである。ここに報告されている事例は三魚沼と呼ばれる新潟県の中越地方を中心に現在でも特徴的に見られるものである。なお結納に茶を用いる理由が記されていることに注意しておきたい。次に現行の民俗をみてみよう。

現在は十日町市となった旧中魚沼郡川西町岩瀬では、結納品のひとつとして嫁方に納める茶のことをダキチャヤという。結納の目録には「多喜茶」と書かれる。お茶二本を紙箱に入れて熨斗を付けたもので、一本は番茶、一本は玉露などの上等の茶を使うといわれている。このお茶をのちに儀礼的に飲むということはない。当地ではお茶はめでたい印、といった印象がある。貰い方では結納を持参する前にチャブルマイといって、近しい人を集めて結納の目録を見せ御馳走を食べてもらう。集まるのはごく近い親戚のほか、トリアゲバアサンを必ず招く。貰い方でも、結納のあとで「向こう様からこういうものを貰いました」といって同様なチャブルマイをする。丁寧な家では嫁入り荷物を運びだすニオクリの前に品々の披露のためにもう一回チャブルマイをし、同様に貰い方でも受け取った荷物を並べた前でチャブルマイをする。

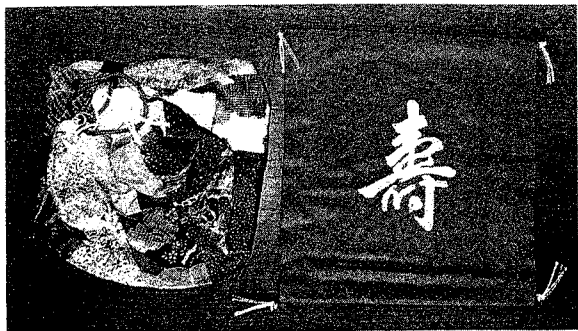
現在は柏崎市となった旧刈羽郡高柳町の岡野町では、結婚の日取りがきまると茶店で購入したお茶をのし袋に入れて親類に配る。また結納品のひとつとして特別に良いお茶二本を一つの箱に入れて持参する。結納をすませたことを「お茶を納めた」という。それを受け取った方では小袋にいれ、親戚・近所・同級生・友人などに配るのだが五〇〜七〇袋くらいになり、それだけでは足りないので茶店から追加購入して詰め直して配る。婚約のお



茶壺と茶筒を中心に組んだ結納品
(佐賀県佐賀市内)



結納目録と抱き茶 (新潟県十日町市)



コブクロとジューカケ (静岡県御殿場市)

披露目という意味があり、これを「キメヂャ」といい、十年くらい前まではやってきた。これは娘をやる方の話であるが、貰う方でも同様なことをした。

あらたに十日町市になった旧東頸城郡松之山町天水越（あまみずこし）では結納の目録に「多喜茶」と書いて茶を贈るが、その茶は「いいお茶は、出ちゃうから駄目」といって、悪いお茶のほうがよいとされる。さきの報告に加えれば、この天水越では正月の挨拶回りなどで他家を訪問する時の手土産として「御煮茶」を持参した。縦二〇センチ、横一〇センチほどの和紙の袋の表に御煮茶の文字と松竹梅の絵を木版で刷り、中に茶が入れている。同地の福原一雄さん（大正十四年生まれ）が祖父から聞いた話では、袋の中にはお茶の出しがらを干したものを入れ、増量する時には大豆の鞘を入れたりする。この茶は飲むものではないので袋に入れたままにしてある。皆が村内にこれを配り歩くため知らないうちに自分が配った袋が戻ってきたというようなこともあったという。時にはケタ茶といって弘法茶を入れることもあった。山の痩せ地に生えているカワラケツメイ（地方によっては豆茶ともいう）を蒸してから乾燥させたもので煮出して飲む。多喜茶二本のうち一本はこのケタ茶にすることもあった。

十日町市で結納品を販売している桃林堂の大島邦祐さん（大正一四年生まれ）によると、このダキチャの風習は「いいお茶は出る」といって、あまり上等のお茶は使わないとされるが、実際は中級品を入れるという。長岡・南魚沼郡・小千谷あたりでは普通に行われているが柏崎は使わないらしいということである。

『新潟県史』は、このような習慣について次のように総括している。すなわち、ユイノウという言葉が一般に使われるようになったのは、それほど古いことではなく、「茶すまし」「お茶」などの言い方が一般的だった。だが下越では祝儀に茶は禁物であり、上越・中越では結納の品に茶を入れる風習があるという、きわだった違いが見られる^⑬。

ところで、結納の品に欠かせないダキ茶の語源については次のような解釈が可能である。まず大正八年編纂の『中魚沼郡誌』の年中行事を述べた中での「親戚間の年賀」に次のような記述がある^⑭。

他村なる親戚へは、三、四日乃至十四、五日の間に一二泊の予定にて互に往来し、且つ之を饗するなり、年賀の贈り物は昔は概ね角茶（割り注 厚き内山大の紙を二つ折の袋を製し、茶少許を入れ其の表面に御茶と記し輪郭に模様等を附したる者、又ケタ茶と云ふ）又は附木二把に野菜等を添ふるを普通とせしが、今は手拭、又は内山紙を以て之れに代ふるに至れり、富裕者の贈答品は此の限に非ず

ここにいう内山というのは厚手の和紙のことであるが、それで作った袋の輪郭には模様が描かれてあり中央に御茶と書かれていること、それをケタ茶と呼ぶとある点は、先に見た天水越と全く同じである。しかも中魚沼でそれを「角茶」といったという。角茶とケタ

茶とが同義であるということから、次のような推測が可能になる。

まずケタとは古い言い方で角張っていることをいった。実物のケタ茶の袋は長方形である。別名が角茶というのもまさにその形態を示した表現と見られる。つまりケタ茶というのは内容物ではなく包装の形態をさす言葉であった。これが年賀などの儀礼に使用されるとともに結納に際してもスルメや鯉節などとともに使われるとき、ケタの文字は縁起のよい喜多となり、さらにめでたい婚姻との連想から順序が逆転されて多喜となった。つまり抱き茶の意味が生じて結納目録にもその単位として「一抱」と表記されることになった。二本入れるというのは元来が鯛二匹の腹合わせのように縁起物に共通する形態である。抱き茶という解釈もそこから生まれた。後述する神奈川県事例にも半紙を抱き合わせにするという例がある。かつ二本をあえて四角い紙箱に納めるのは、角茶(けた茶)のかすかな名残であったと見られる。ただし気多茶というのが、やや高価な茶の種類として信州では大量に取引されていた事実があるので、その意味でのケタ茶をさすと考えられなくもない。

4 福島県会津地方

白河に越後と類似した儀礼

越後と類似した習慣は福島県の南会津地方で近世から近年まで見られた。会津藩で風土記編纂のために作成されたと考えられる貞享二年(一六八五)風俗帳のうち、各組(郷村)の書き上げの中に婚礼に関する茶の贈答の事例が出てくる¹⁵⁾。

一 姫進物とて婿の親類へ茶扇子成とも遣す、進退不如意成者は不成、又親類方にては姫を振舞事有

一 賀初而舅の所へ来る時、舅の親類、五人組・其所之肝煎、地首、菩提所之寺へ茶扇子之類進物遣す、此返礼に進物請候者人数集りて酒を遣す、是を便酒といふ

(「地下萬書上帳」大沼郡高田組二十二ヶ村)

これによれば、姫(嫁)が婿の親類に茶や扇子を贈ること、婿もいわゆる初婿入りに際して嫁方に茶と扇子を贈るとある。ただし進退不如意なる者は行わないとあるから、この場合も越後同様にある程度裕福な家の習慣であったとみられる。近世初期の会津地方では茶の栽培は行われていなかったから、ここで使用される茶はもちろん購入したものである。おそらく自家製の番茶ではなく、購入した茶を用いていたことは、先にあげた越後風俗問状答や裾野市湯山家の場合と共通する点である。

福島県白河市では近年まで嫁入りに際して茶袋を持参する風があり結納セットに含まれていたが、結納屋に問い合わせたところ、現在は廃れたということであった。しかし民俗報告書からはそうした事例をたくさん拾うことができる。たとえば南会津郡南郷村木伏(現

南会津町)では、縁談がまとまるとお茶納めをする。当日の朝、もらう方の仲人が袋に詰めたお茶二本と横田紙で折った熨斗袋をくれ方に持参した。これがすめばアシイレも可能になった^⑩。同郡田島町では、結納の品は柳樽・麻・熨斗・するめ・昆布・末広・金包みなどのほか、嫁の着物や足袋などで、これにお茶をつけて五品ないし七品とするのが作法である^⑪。同県石川郡大東村上山田(現須賀川市)でも話がついて定め酒に相当するものを茶イレという。仲人がもらい方からお茶四半斤ほどを持参して嫁方の両親や当人たちと飲み、その半分は持ち帰ってもらい方で飲む。酒も同様に半分を持ちかえって飲む。これが済まない内は、双方で一切飲み食いはいししないものであるともいう^⑫。南会津郡只見町石伏では、お茶のみというのが結納で、婚礼の時招く人々くらいを一応呼んで、赤飯などで祝うが、同郡では茶オサメともいい、また西白河郡でも婚約のことをオ茶イレといった^⑬。

伊達郡桑折(こおり)町は養蚕が盛んな地区であるが、花嫁が婿方の家に入る時、嫁のみやげとして、お茶・煎り豆・小津軽(和紙)などを差し出す。お茶を母へ、豆を父へ差し出すところや、小津軽のみとするところなどがある。披露宴の最後に嫁は着替えをして客に茶を勧める。これを花嫁のお茶と称した。また、式の翌日、嫁は髪を丸髷に結び直し、婿と餅について近所へ振る舞い、女の人は茶ぶるまいとして御馳走を振る舞った。さらに三日目の里帰りをミツメといい、嫁ぎ先の父親が同伴し餅と小津軽を持参する。帰りは嫁の実家の父親と一緒に送ってくれ、その時の土産は、父親に煎り豆、母親にお茶と決まっていたという^⑭。母親に茶を贈るという点に注目しておきたい。同郡梁川町では、披露宴に際して、振る舞いが終わると花嫁衣装を着替え、おみやげとして実家から持参してお茶と菓子(豆菓子)を客に出した。また翌日に近所の女性を招いて茶振る舞いをする^⑮。この中の嫁のお茶や茶ぶるまいについては後述する。

これらから会津地方と越後魚沼地方との類似は明らかである。その背景には近世における両地方の支配体制のありようが大きく影響しているとみられる。越後高田藩ではしばしば領主が交代しているが、魚沼地方は享保九年(一七二四)に幕領から会津藩預かりに編入され、十日町陣屋の支配を受けた。宝永七年(一七一〇)に伊勢桑名藩主松平定重が高田十一万石の藩主となり、同家の支配は五代三十二年に及んだ。そして寛保元年(一七四一)に奥州白河に転封となるのにもない一帯は白河藩領となり柏崎に置かれた陣屋の支配を受けるようになった^⑯。白河の民謡に「越後女が白河おこす、これも殿御のお賜物」というのがあるが、これは高田の殿様が転封に際して魚沼地方の娘を連れて行って開拓に従事させたことをうたったのだという(金子幸作氏の御教示による)。このような歴史的背景を考えると魚沼地方と会津、それぞれの民俗に共通する点があることは理解できよう。

第二節 お茶吊るし

1 静岡県東部の茶袋

伊豆地方

これまで結納に茶を用いる事例を見てきたが、嫁入り当日に、実家から袋に詰めた茶を持参する習慣がある。袋の中の茶は、番茶である。伊豆半島西海岸の賀茂郡仁科村（現西伊豆町）では、嫁入り道具として夜具や枕、箆箆などとともに一、二升入る信玄袋にお茶を入れて持っていた。このお茶はいつとはなしに使ってしまったというが、この報告が書かれた昭和十五年にはもう茶を持参することはなかった²³。

半島付け根の田方郡函南町桑原で、明治時代の裕福な家では、婿方で家紋を刺繍した袱紗を嫁方に贈る。嫁方では煎茶（オオバツチャともいう自家製の番茶）を紙袋に入れ、この袱紗をかけて嫁入り道具に加える。婚礼のあとの近所まわりの時、この茶袋を持って回ると、訪問された家では一つかみお茶をもらっては自分の家で飲んだ²⁴。

沼津市の内浦湾沿いの木負や河内では、結納がすんで結婚式を行う前にムコイレがあり、婿がナカジャク（仲人）などとともに嫁方に挨拶に行くが、その合間に婿は近所に挨拶回りをおこない、お茶を配ったり手拭いを配ったりした。また祝言の翌日の近所へのカオミセに際して嫁はお茶や手拭いを配った²⁵。近くの小海では、一般にオチヨウ・メチヨウと呼ばれる三三九度の酒を注ぐ役の子どものことを、オチャバン（お茶番）やオチャクミ（お茶汲み）といって、小学校高学年から中学生くらいの子の二人が正装して祝言の手伝いをした。招待客が席に着くと、お茶番の子が茶を出したり酒をついだりしたが、祝言が長引くと犬人が代わった²⁶。同市の黄瀬川沿い、木瀬川集落では、カオミセはゴシユウギの始まる前で、昭和二年に結婚した人は、「赤の大きい袋の中に茶を入れ、これをお膳にのせ袱紗をかけて仲人の奥さんとまわった」という。また嫁が式の最後に着替えをしてお茶を出すことをヨメノオチャという²⁷。沼津市内陸部の井出では、明治四四年生まれの人がお茶袋をもちこれにジュウカケを掛けて挨拶にまわったというが、この人の息子の嫁の時代にはこの習慣はなかった。お茶袋を嫁入りには持ってきたが使い方を知らなかったという人もいた²⁸。隣接の浮島地区では嫁入りに、古くは茶袋という輪子でできた巾着形の袋とジュウカケ（重掛け）という袱紗は必ず持っていくものとされ、祝言後のカオミセの時に使用した²⁹。浮島地区の南の海岸沿いにある松長では、結婚式の次の日の近所まわりをカオミセといい、嫁は近くの年寄りに連れられて半紙や手拭いを配ったが、明治四二年生まれの女性の場合、「茶袋に袱紗をかけたお盆を持った子がついた」という³⁰。

裾野市

沼津市の北に接する裾野市富沢で、嫁入りの一行はお膳かお盆にチャコンブクロ（茶米袋・茶小袋）を載せてその上にジュウカケか袱紗をかけたものか、反物などの土産をもつてくるので、それを床の間に飾った。また盃のあとの宴の途中に嫁はコショウツケに連れられて近所に挨拶回りをするが、土産に持ってきたチャコンブクロのお盆をコショウツケが持って歩いた³¹。深良では、嫁入りの時にコブクロ（小袋）にジュウカケをかけてお盆に載せて持参する。中には二百グラムくらいのお茶が入っている。コブクロの底は一升枡の底を計って作り、深さが二五センチほどになる。のちに祝儀・不祝儀の時にお米を入れ

富士吉田市

つぎに静岡県に隣接する山梨県の富士吉田市下吉田の事例をあげよう。嫁入り行列には昭和十年頃まではオチャツルシという女の子を親類から選び、この子が布袋に入れた茶の葉を持って同行した。この茶は披露宴後に嫁が出すイケツチャ（行け茶）に用いた。祝言の席には嫁方の末席にオチャツルシの座も設けられていた^{③⑦}。同県北巨摩郡須玉町上津金（現北杜市）では、宴の最後に嫁が出すお茶のために、急須と茶碗の他、重箱にお茶を詰めたのを嫁入り道具に加えた^{③⑧}。同県中巨摩郡櫛形町下中之瀬（現南アルプス市）では、披露宴の翌日に嫁が近所まわりをするとき、お茶を熨斗袋に入れて盆に載せ、「お茶つるし」と呼ぶ子供にこの盆を持たせ、一袋ずつ配った。なお披露宴の最後に嫁がつぐお茶をへソ茶といった。嫁入りに際してお茶を持つ役である「オチャツルシ」という民俗語彙は山梨県北巨摩郡で「嫁入りに付添うて行く娘」として『総合日本民俗語彙』にも掲載されている（なお長崎県にも茶持といって、婚儀に参加する役がある）。

このように山梨県においても静岡県東部の事例であげた（A）・（B）・（C）の、三つの要素が共通していることが分かる。ただし静岡県中・西部には先に述べたようにこのような慣行はない。

第三節 イケツ茶

披露宴の最後

静岡県御殿場市印野のある女性は、嫁入りのとき、一番つらかったのは「イケツチャ」を汲むときだったという。「お母さんの前にお茶をおいたとき、お母さんの目に涙が光っていた」と述懐して、別な女性は、「行けつ茶とは、きつい言い方をしたもんだが、これには帰る人、それを送り出す花嫁の気持ちがよくでいると思う」と語っている^{③⑨}。

宴席の最後に茶が出ることは中世の宴会の習慣である。それが、現在でも食事の最後に茶が出されるという、当たり前の流れになっていることは否定できない。しかし、なぜ茶が出されることで宴が終了となるのか、結婚披露宴での茶に込められた意味を考えてみる。結婚式の披露宴は花嫁がお茶を出すことによってお開きになる所が多い。イケツ茶、イゲ茶、イネツ茶などと言われるが、もう帰りなさいという意味をやや茶化した表現であることがわかる。

静岡県沼津市西浦でイケ茶というのは、宴会が深夜に及ぶと嫁は式服を着替えて客にお茶を出して挨拶をした。早く行け、という合図の茶であったという。同県富士郡芝川町（現富士市）でも新婦がお茶を出すことで式は終わるとされている。着物を着替えてから茶を出すという例は東京に多い。青梅市の場合、普段着の中でいちばんよい着物に着替え（これをお茶汲みの着物という）、近所の年寄りのくんだお茶を大盆に載せ、まず仲人に出し、それから両親、婿、近所の人たちなど全員に出した。このお茶のことを「お嫁さんのお茶」

と呼んだ(『地図』VI)。神奈川県川崎市では披露宴の最後に蕎麦が出て、これが済むと「嫁さんの最初のお給仕奉公のつもりで、嫁さんにお茶を出してもらおう」ということになる。花嫁は晴着から普段着の上等なものに着替えてから「ふつつかな者ですが、幾久しくよろしくお願いします」と言って挨拶する。その口上や立居振る舞いが下手だと、この嫁の躰の程度が批判されるので、仲人は前もって指導したのだという^{③⑨}。山梨県の上九一色村(現甲府市・富士河口湖町)では、花嫁は盛装のままお茶を一同に振舞う。これを「いけつ茶」と呼んだが、昭和の始めの頃から次第に「花嫁のお茶」というようになった。これが出るのと客一同は退散することになっていた^{④⑩}。山梨県下にはこのような儀礼をイケツ茶と称する所が多い。

ヨメゴのお茶

埼玉県の各地でも、タチ茶とか嫁のお茶という名称で同様なことが聞かれる。狭山市根岸では昔は振袖で嫁に来れば、次は留袖、次は訪問着と次々に着物を替え、「お茶くみ着物」になるまでに何度も着替えた^{④⑩}。新潟県では「イゲ茶」、群馬県で「嫁ごのお茶」、岐阜県や愛知県では「いけ茶」という。群馬県吾妻郡中之条町蟻川ではとくに呼称は報告されていないが、実家から用意してきたお茶とお菓子を出して親戚や女衆にひとりずつ注いでまわる(『地図』VI)。『群馬県史』の総括的な記述^{④⑩}に従えば、披露宴に際しての一見座敷の終わりとして一見客(嫁を送ってきた客人)に対して「行ゲ茶」とか「タチオチャ」を出し、大部分の者が帰ったあと、一番最後に「ヨメゴノオチャ」が出た。この習慣は関東から中部地方にかけて広く行われていることがわかるが、同様なことは九州にも見られる。宮崎県、鹿児島県では「ヨメジョ茶」という。熊本県阿蘇地方では、嫁入りの時に持参した茶を、嫁自身が茶帯を締めて客にくむ。この時は嫁はすでに婚家が自分の家であるという理由から実家の人々を客分として扱い、そちらに先にだす。嫁方の人々が「おめでたいお茶を頂戴します」といって飲んでから、婚家の人々も飲む。これを「イネツ茶」とも、単に「お茶」ともいう^{④⑩}。鹿児島県下では、披露宴の最後に嫁が着物を替えてから皆に出すお茶をヨメジョチャといった^{④⑩}。宮崎県では「嫁の茶」「嫁じよ茶」「オチャモリ」などといひ、大分県では「よめご茶」「いね茶」といった。

これらの事例の特徴をまとめると、まず、花嫁が普段着に着替えてからお茶を出す例が多いということ、その際、最初に実家の人々にお茶を注ぐこと、これが披露宴の終わりを意味していること、などである。現在の宴会も含めて、お茶が宴の終了を意味することになったのは、禅宗寺院での食事の作法として、食後にお茶を喫するという茶礼ができ、これが庶民の社会にひろがっていった^{④⑩}からだという考えがある。たしかに食後の茶という意味では、これはあり得ることだと思ふ。しかし、ここでは嫁が茶をくむという意味を考えなければならぬ。

それはさきにあげた事例からみて、このイケツ茶とは、嫁が婚家の一員になったことを自他ともに認めさせる儀礼として強く意識されたものだといえよう。そして晴着を普段着に着替えて茶を汲むという点からいえば、そこに出された茶がハレの儀式から日常の生活

へと、場面を転換させる意味を持っていることになる。三々九度や披露宴における酒盛りがハレの象徴なら、茶を飲む行為は日常の生活の象徴なのである。

第四節 嫁のお茶配り

式後のあいさつ回り

さきの結納の茶と一对をなすのが、嫁の茶配りである。結納茶が普遍的な九州一帯では、婚礼が行われた翌日、嫁が姑とともに近隣への挨拶回りをする際、お茶を配る。これを「嫁のお茶配り」などと称した。また、ミツメという里帰りに際しては、姑と一緒に「お茶くばいさん（お茶配り）」と称する子どもを連れて実家へ帰り、お茶を配ってまわるが、お茶を包む紙は「こふくの紙」といい仲人が持つ。その紙の真ん中には紅をつけ熨斗をつけて配る。紅は姑がどんなことを言っても口返事をしてはならないということであるという。佐賀市大詫間では、昔は三日もかかって衣装も替え、集落中へ配ってまわっていた⁴⁹。このコフクの茶とは、報告者は幸福の茶とするが、子福ともいえるし、お茶を小包みにしていることから、碾茶の用語の小服の茶という意味かもしれない。

さらに事例をあげてみよう。新潟県中魚沼郡津南町大字上郷宮野原では、結納を祝いの茶といったが、嫁の里帰りに際しては手拭いや茶などをもち、近所に配った(『地図』VI)。同県三島郡越路町不動沢(現長岡市)では、婚姻の正式のとりきめが済むと、オチャヤといって近所・親戚にお茶を配った(『地図』VI)

神奈川県

この習慣が最も顕著に見られるのが神奈川県である。県の中央部にある平塚市域では嫁の挨拶回りのことをツギメ、ホツギ、オヒロメ、お茶配りなどといい、本来は祝言当日の披露を中断して行うものだった。花嫁を連れて歩く役をハナツピキといい連れられる花嫁をハナジヨロウという。挨拶には必ず茶を配る。茶はイイガミ(結紙)とよぶ半紙にくるんで、左下に嫁の名を書き嫁の紅をつけておく。このため嫁の挨拶回りを「お茶配り」、配る茶のことを「ハナジヨロツ茶」といい、盆を持って茶を配る女の子を一人連れていく。

同市琵琶島では式の翌日にオヨメサンヒロメといって近所の主婦を呼び、その後でツギメと称して婿方の近い親戚の女の人が嫁を連れて近所を歩く。この時、嫁はハナジヨロツチャ(花女郎茶)といって、茶をフクサと呼ばれる紙袋に入れて配る(『地図』VI)。花女郎とは花嫁のことである。また須賀地区では式の翌日または翌々日に、オチャクバリ・オチャッコバリ・ツギメ・オチカズキなどといって、組内や近所を挨拶に歩く。その時、盆の上に嫁に来た時に持ってきた赤い袱紗を敷き、その中にお茶の包みをオチャクバリの家の数だけ用意して入れる。お茶は、ほんのひとつまみを半紙に包み、嫁の名を書き、紅を少しつけておく。そして、組のうちの年長者で夫婦そろっている女の子の人が、寄る家の名を記した書き付けを持って、嫁を一軒一軒つれて挨拶して歩く。この役の人をハナツピキと

いう。ハナツピキのあとを嫁が歩き、嫁には一五歳くらいの子が蛇の目の傘をさしかけてついて行く。傘を持つ役は、婿に妹がいれば妹がする。この一行の前を七歳から一〇歳くらいの子、組や親戚の小さな女の子が五人、七人(奇数でなければいけない)、七つ祝いの袂の長い着物を着て盆を持って歩き、嫁が挨拶に行く家に一足先にお茶を置いてくる^{④⑦}。同様なことは、ハナビキとかナビロメともいい、同県の西部で広く行われていた。

同市土屋では雄蝶・雌蝶をつとめた男の子がハサミ箱をもち、女の子がオトモとしてお茶配りをする^{④⑧}。より具体的にいうと、同市大野では式後の翌日か三日目にミツメといって嫁や兄たちが簡単な手土産をもって婿方を訪れるが、その時に嫁がムラ内の親戚や隣組へお茶をもって挨拶にまわる。女衆を呼んで宴を設けることもあり、その場合はミツメのことをお茶振る舞いという^{④⑨}。同市吉沢では嫁が家に入るときにタイマツモチといって近所の子ども二人が水引で束ねた藁を門口で燃やす。この子どもが式の時の雄蝶・雌蝶となり、かつツギメのお茶配りのお供を勤める。茅ヶ崎市では、宴席の間にジルの女性の一人がハナビキとなって嫁を連れて近所回りをする。案内する人は鉦を叩いたという。このときハナジヨロツチャというお茶を半紙に包み、半紙をシメガミにしその上に紅で嫁の名を書いて配る。お茶はゴボウのような根だけで糸根がなく一度植えたら移植ができないといわれるので、それになぞらえ一度嫁いだ嫁が婚家に移ることはないとするのだという。

婿は扇子か扇子代を配る^{⑤⑩}。中郡大磯町では、婚禮の翌日に行う嫁の近所回りをツギメといい、花嫁は髪を結って正装し、お茶と半紙を持参する。半紙を兜型に折った中にお茶を少し包み込んで、外側に口紅で封をしたものと、抱き合わせに折った半紙一帖に名前を書いて水引を横にかけたものである。婿養子の場合はカネオヤの代わりにエボシオヤが婿とその実父を連れて挨拶にまわるがこの場合はお茶は持っていないが、半紙だけで水引の掛け方も嫁と違って縦にかけた^{⑤⑪}。同郡二宮町では、式の当日と翌日、白無垢の着物を着て近所の女の人と挟箱を持って半紙とお茶を配った。明治四四年生まれの人は、翌日のお茶振る舞いの前に婿の妹といっしょに近所の親戚の人に半紙とお茶を持って挨拶まわりをした^{⑤⑫}。高座郡寒川町では、式の翌日の近所回りに、カネオヤ(女性)がハナビキとなつていく。紙を折ったものの中にお茶を少し入れ、表に紅を少しつけた物を配る。小さい娘がお茶くばりをするこもあつた^{⑤⑬}。

伊勢原市では、祝言の翌日または翌々日に夫方の仲人夫人に連れられて近所回りをするときに、茶を半紙に包みイイガミに紅をつけて嫁の名を書いたり、小さな茶袋にナンテンの葉をつけイイガミをつけたものを挟箱に入れてトモの者が持って従った。挟箱には赤い布をかけてあつたので、嫁の近所まわりだとすぐにわかつた^{⑤⑭}。

座間市では、式の翌日にツギメとしてハナビキという女性に連れられて近所回りをする。この時、七歳くらいの子が一緒に付いて行った。土産として、お茶をすこし入れた祝儀袋に花嫁の新姓名を書いたものにダイ(半紙一帖を三つ折りにして紅白の水引をかけたもの)を添え、茶袋と一緒に盆に載せて袱紗をかけて持って行く。お茶袋を受けた家ではそれを床の間においた。綾瀬市では、披露宴の途中に嫁の近所回りがあり、婿方のジルイ

の奥さんが花嫁を連れて「花引き」にでる。挨拶で配るお茶を「花女郎茶」という⑤。海老名市では、披露宴の途中かミツメの最中に花嫁が近所を挨拶にまわる。これには正装した女の子が手土産を丸盆に載せ袱紗をかけて持っていく。また挨拶に配る品を入れてお供が担ぐ場合もある。手土産の品は、小袋に入れたお茶の葉、赤飯に胡麻塩の小袋を添えたもの、半紙一帖を半分に折って水引をかけ胡麻塩やお茶の小袋を添えたものなどである⑥。秦野市の養毛では、嫁は婚家に入るとすぐに菩提寺に行き、カネオヤに付き添われて近所の挨拶回りをする。半紙を折ったものに名前を書いたものとお茶を包んだものを配った。祝言の翌日の昼に近所のオカミサン達を呼んで茶振舞いをするとき、嫁が挨拶に配ったお茶を持参する⑦。同市横野では、嫁入り道具の一つであるハサミ（挟箱）に紙でくるんだお茶を入れて持参し、式の翌日にツギメといって、カネオヤに連れられて組の人に挨拶をするとき、お茶配りと称してこの茶を少しくるんで配った。また三三九度のあと、紙に嫁の名を書き、茶を添えて袱紗に包んで一軒ごとに配るといふ例もあり、昭和四十年代に自宅で式を挙げた人の例では、この挨拶は長男の嫁だけだった⑧。

小田原市山王原では、祝言の式の後に嫁が近所へ挨拶回りをする。その時、アトツキバアサンと呼ばれる近隣に詳しい人に付き添ってもらい、もう一人、オチャモチ（お茶持ち）という女の子が従う。半紙に一つまみくらいのお茶を包んで紅で点を描き、嫁の名を書いたものをお茶持ちが持っていく⑨。同市千代などでは、嫁の近所回りはカタメの盃のあとで、お茶を少し熨斗袋に入れ、カネオヤと婿の姉妹が同行する⑩。

足柄下郡箱根町仙石原では、嫁の近所回りは昔は茶袋を持って回ったが、今は半紙に名を書いて持っていく⑪。足柄上郡中井町では、式の翌日に継目の式で、カネオヤ夫人が嫁を連れて村内を回り一回分の茶を紙に包み、それに嫁の名を記して渡した。その後、近所の主婦が指定された時間に婿の家にその茶を持参して集まり、祝言に近い盛大な茶振る舞いの宴が行われた⑫。同郡大井町では、挨拶回りは式の途中だったり翌日だったり年代や地域によって異なるが、その時、熨斗袋にお茶の葉を入れ、袱紗を掛けたお盆をお茶持ちの女の子が持って、オショウバン役の女衆に連れられて近所回りをした⑬。同郡山北町では、祝言の翌日にムラの女性を招くことをツギメノザシキとかオンナノザシキ、チャブルマイなどといった。この時に行われる近所回りに際し、箒沢ではカネオヤと一緒に集落内を回るとき、お盆に茶袋を載せて渡す真似をした。これを「ハナジヨロさんがお茶をくむ」といい、お茶を持っていかないと子どもができない、といわれた。昭和二十年代後半からは半紙や葉書になったという⑭。同県足柄下郡湯河原町鍛冶屋では、近所まわりのことをオチャクバリともいい、茶袋の中のお茶をつまんで先方へあげる。茶袋は嫁入りの時に箒筒のコバ（端）にぶらさげて持ってきたもので、赤の綸子でこしらえるのが通例だった⑮。ここでも（A）（B）（C）という三つの共通点があり、さらに（E）として嫁が持参した茶を飲みながらの茶振るまいが行われる場合もあった。

静岡県田方郡戸田村平戸（現沼津市）の尾沢伝作さん（明治三三年生まれ）によると、結婚式の翌日、嫁が近所に挨拶まわりをする時、お茶を配る。智方で作った番茶を茶袋に

入れ、小学校低学年の女の子（これをオチャコバリという）が持つ。嫁にはナカジャク（仲人）か近所の人が付き添い、まわった家に茶袋からほんのつかみを出して配る。茶袋は布で作ったきれいな袋だと思うが、自分は見たことがない、自分がかぞえ二三歳の時、同じ戸田村の井田から嫁をもらったが、その時はこれをやった、ただし、男がまわるわけではないので、どんな様子だったかは、知らないといっている。また、同県加茂郡西伊豆町仁科では嫁入り道具として夜具や箆の他に一、二升入る信玄袋にお茶を入れて持っていた。これはいつとはなしに使ってしまったものである^③。

近所まわりに際して実家からもってきたお茶を配るという例は多い。さきに伊豆の事例でも一部を挙げたが、静岡県田方郡函南町の桑原では、お茶を立派な布袋に入れ、婚家の家紋入りの袱紗を掛け、足付きの膳に載せて伴の者に持たせ、近所をまわる。各家ではこの袋から一つかみとって自分の所で飲んだ。ただしこのやり方は相当に裕福な家の場合であって、どの家でも行ったわけではないという。三島市内でも、この近所まわりのことを「お茶くばり」といい、古くは三方にお茶の小袋を載せて挨拶にまわった^④。静岡県の田方郡下にはこれに類似した伝承があちこちにある。また、静岡県沼津市香貫地区では、三々九度のあとにソエヨメに付き添ってもらって近所まわりをする。その時子供が嫁の名を書いた半紙を各家に「モロモ」といって先触れに配って歩き、それに続いてソエヨメがお盆にお茶を載せていく。近所ではこのお茶を少しとり、お返しに梅干しを二、三個、紙にくるんで呉れた。「チャツチャウメウメ」つまり、さつさと子を産めよという意味だという^⑤。山梨県の旧上九一色村では、祝言の翌日のムラアリキ（村歩き）で、嫁は白紙一帖へお茶少量の紙包み（又は熨斗袋入り）を添えて手土産とする。ただし昔は白紙に包まず、番茶一つまみだけをお盆に載せて持参した^⑥。このように、神奈川県・静岡県・山梨県が互いに接するあたりを中心に、嫁の近所まわりにお茶を配る習慣が広く行われていたのである。これは前述のオチャツルシとも共通する。

箱根山塊周辺の類似

互いに接する静岡県・山梨県・神奈川県のうち、とくに箱根山から丹沢山地を取り囲む地域において、婚姻と茶とのかわりについてはいきわめて類似した民俗が見られることが明らかになった。なおこの地域においては、道祖神の石像とそれにまつわる小正月行事など類似した事例があることが知られている。

こうした民俗類似の背景としては、まず活発な人的交流による影響を挙げることができよう。たとえば、静岡県東部の御殿場地域の女性は毎年の田植え時期にソートメ組を結成して、山梨県から神奈川県の村に田植えの出稼ぎにでかけている。また沼津市から裾野市・御殿場市を経由して籠坂峠を越え、多くの海産物や塩が甲州に運ばれていた。甲州では塩がきいていることを沼津がきいている、といったほどである。山梨県と神奈川県西部とも嫁のやり取りというような深い交流があった。さらに具体例をひとつあげれば、静岡県御殿場市に湯立て獅子という全国的にもあまり例を見ない芸能が伝承されている。これは獅子頭をかぶった若者が湯立てをすることを中心に構成されたものだが、江戸時代

の中ごろに甲州郡内の宗教者が伝えたもので、同じものが神奈川県の箱根町にも分布している。こうした例が示すように、これらの地域では人や物の交流をもとに情報を共有していたのである。

あらためて確認すると、右に見たような地域においては、嫁入りに際して嫁は実家から茶を入れた茶袋を持参しその茶を式後の近隣への挨拶まわりに使用している。一般に式後に近隣の女性を招いて披露宴の準備などに協力してもらった慰労を兼ねて、嫁が女性仲間への挨拶をすることを茶振る舞いなどというが、茶を配ることはその宴の省略型と見ることができる。つまり、静岡・山梨・神奈川各県にわたる地域では、茶は嫁が地域への仲間入りを果たすうえで重要な役割を担っていたのである。

このような茶の位置づけは、同じように婚姻と茶との関連が深い九州と比較すると、異なる点がひとつある。それは九州では結納一般を茶入れとも称するほど、茶が結納品の中核となっていて、現在の九州における一般的な結納の目録には、寿栄広・寿留女・子生婦などとともに「御知家（おちや）一対」が載せられている。それに対してこの地域の民俗には結納に茶を用いるという報告はない。たとえば御殿場市のある女性が九州の男性と結婚することになり結納品が贈られてきた。そこにお茶が入っていたので家族が驚いたという話があるほどで、現在では茶を結納に使用する習慣はないと見られる。しかし、近世末期の史料には結納に茶を贈ったという記録が見られるのである。

お茶配りと称する近所まわりは佐賀・福岡県下などでも見られ、長崎県北松浦郡青島では配るものは握り飯であるにもかかわらず、お茶配りと呼んでいる（『総合日本民俗語彙』）。このようにお茶を配るということは、本来人を招いてお茶を飲んでもらうことの変形ではないだろうか。それは次の事例から推定できる。

第五節 お茶振る舞い

お茶よび

結婚式の翌日、披露宴の支度などを手伝ってくれた近所の人たち、あるいはこれから近づきになるうというムラの人々を招いて簡単な宴席を設けることを「お茶振る舞い」「お茶呼び」あるいは単に「お茶」と呼んでいる。

群馬県安中市中野谷では、式の数日後、五人組（近所七、八軒）の女の人たちを呼び、お茶と煮染などを出すことを「嫁のお茶呼び」という。山形市の大字高沢では、婚礼の晩に近所や友達を呼んでお茶を飲ませることを「お茶」といった（『地図』VI）。静岡県榛原郡菊川町段横地（現菊川市）では、ミツメの夜あるいは結婚式の一週間以内に班全員を呼んでドニンビロー（ドニンとは近隣の人々をさす）あるいはヒロメを行うが、ヨメッコをもらった時は女衆を、ムコをもらった時は男衆を呼び、お茶を汲んで挨拶をする◎。佐賀県東松浦郡厳木町天川では、式の翌日に近所の女性を招待して嫁が茶をくむという（『地図』

VI)。ただし、全国の例を見ると、このように文字通りお茶を飲ませることを中心とするよりも、膳部を用意し一席設けるといふ場合が多い。その意味では茶は簡略の意味で使われているとみることが出来る。

しかしこの宴が主として女性を対象としていることには大きな意味がある。三重県安芸郡河芸町大字南黒田(現津市)では、祝言の翌日にカカチャといってセコ(組のこと)の主婦たちを招いて饗応し、嫁入り道具を披露した。滋賀県高島郡安曇川町北舟木(現高島市)では、式の翌日に近所や濃い親戚の女たちを呼んでの披露を「茶入れ」といった。兵庫県加東郡社町下久米(現加東市)では、手伝ってくれた女たちに対し、式の翌日に酒と赤飯を振る舞うが、このことを「お茶」といい、招かれた客のことを茶呑み客という。山口県大津郡日置村黄波戸(現長門市)でも、やはり茶飲み客と呼ばれている(『地図』VI)。立茶振舞

大阪府泉大津市の北曾根に残る文政二年(一八一九)八月の「規定一札之事」と題する村の申し合わせは、村内でのさまざまな付き合いごとについての取り決めであるが、そのなかの婚礼の儀に関して、経済状態の上中下に応じてそれぞれの金額の婚礼銀を村に出せば「其余内儀立茶振舞、親父立酒之儀者、願主人任心ニ可属勝手次第候、尤、婚礼銀差出候上者茶振舞・酒等無之候共、聊故障申間敷候事」^⑤とある。内儀の立茶振舞とは先に見た茶振舞を意味している。「内儀立茶振舞」と「親父立酒」とが対比されていることは、村の男性を集めての酒宴と主婦たちを集めての「茶」宴という、いわば結婚披露と慰労会を開催することを示している。なお、この北曾根には近世まで二つの宮座があり、婚礼銀は村が管理して寺社の修復費用にあてるといふことが明記されている。同地方の枚方市では、嫁方で茶番組(冠婚葬祭の互助組織)の婦人たちを招いて支度を見せ、相応の饗応をすることを「茶立て」といい、また興入れの翌日に、婿方で茶番組を呼んで新嫁を披露するのも茶立てと呼んでいる(『綜合日本民俗語彙』)。茨城県高萩市でも茶立てというのは婚家で組内の女たちを招いて嫁の披露をすることをいった(同)。

第六節 婚姻とお茶との関係

段階を踏む茶

婚姻に関わるお茶の意味を改めて考えてみたい。結納のお茶が九州や新潟県だけでなく、静岡県や神奈川県あたりでもかつては広く行われていた可能性が明らかになったが、その上にたつて改めて東西の婚姻におけるお茶の役割を比較してみたい。まず、九州の一例として交通の要地、鳥栖市における婚姻のお茶を整理してみよう。ここでは、(1)結納の「お茶」が着物や帯などともに届けられる。(2)翌日、門内に到来品を披露することを「お茶開き」という。(3)結婚式の前日、嫁方が舅方を招待することを「茶婿入り」といった。(4)嫁入り当日、嫁は近所の茶呑み仲間を招待して「茶呑み」を行う。(5)婚家に着くと、まず

仏壇に参り「お茶をいただき」オチツキモチを出される。(6)三日目に簪は近所の女達を招待して「茶呑み仲間に入れてもらう」^⑤。

次は中部の例として、先に一部を引いた神奈川県平塚市須賀をあげる。まず、(1)見合いの時、席上その娘がお茶とお菓子を出す。「気にいらなければ二度目のお茶は飲むでねえぞ」と言われて席に臨むので、一杯目のお茶は儀礼で飲むが、二杯目は「いい返事をしてもいいな」と思えば飲み、娘が気にいらなければ飲まない。(2)タルイレ（結納の前に婿方からお神酒を入れる）のあと、嫁の家では組・近所・親戚などを呼んで御馳走することを「お茶を入れる」という。(3)チューヤド（嫁入りの途中で休憩する）で、オチツキノボタモチと桜湯が出される。(4)祝儀の座敷の最後に、嫁は着物を着替え、帰る客に「お茶をグルツとひとまわり出してオヒラキ」とする。(5)手伝いに来てくれた組の人たちに「残り物でお茶を飲んでもらい」お礼をいう。(6)翌日、組や近所の「女の人を呼んでお茶の座敷をもうけ」姑が嫁を紹介する。(7)翌日または翌々日に、オチャクバリ・オチャッコバリ・ツギメ・オチカズキなどといって、組内や近所を挨拶に歩くが、嫁が挨拶に行く家に少女が一足先にお茶を置いてくる^⑥。

双方ともに婚儀の折り目折り目に「茶」という言葉を関した儀礼が行われていることに注意したい。とくに重要なのは、結納の茶であって、これは婚家から嫁方に贈られ、嫁入りの時にその茶をあらためて婚家に持参し、新嫁がそれを用いて茶をついでまわる、という一連の行動である。また、そのお茶はできるだけ出ないお茶、いいかえれば、高級な煎茶ではなく、日用の茶が使用されるという点である。つまり、嫁方と婿方の間を往復する茶は、嫁があらたに主婦となるべき婚家の常用の茶ということになる。茶が単に高価な贈答品という意味ならば、こうした複雑な過程は必要ない。茶は場合により、食そのものをさすこともあったのだから、茶の贈答は食を管理するという主婦の職分の象徴であり、婚家から茶を贈ることは、その資格を認めることにつながるものと考えられる。

婚礼に際して茶が重要な意味をもつことは、第四章であらためて全国的な事例を基に考察する。

第七節 女性集団と茶

茶呑み仲間

佐賀県鳥栖市には、「茶呑み仲間」という組織がある。これは、未婚の娘たちが嫁入り修業をする期間にできる「お針仲間」に対して、結婚後婚家先における近隣の主婦との間で結ばれるもので、「単に親睦というより相互扶助の意味合いを持っており、女どうしの近隣関係で結ばれた結果である。『茶呑み仲間』で表現されるように普段の精神的交流が共同体の生活そのものとなり、結婚・葬送・出産等イエの儀礼にその家の主婦と一体的な活動をする。殊に婚家先での出産にあたっては、境遇をおなじくするものどうしの相互扶助が強く見られる。その他ムラの行事についても、例えばまつりの座元引き請けの場合など、

献立て万端すべて近隣の『茶呑み仲間』の手でなされ、現在もなお村落生活の内部においてそれが占める位置は大きい」^⑤。

そもそも佐賀県下では、茶は近隣関係と深く関わっている。ムラの小区画をコガというが、その上に茶講がついたチャゴコガというのが、近隣のもっとも近い付き合いの単位であった。たとえば、武雄市西川登町の神六では、三々五軒単位で「お茶講古賀」を作るが、女が主体で子どもの命日などには、古賀の主婦たちが集まり仏前にお参りしたのち飲食雑談した^⑥。この茶講には集まる理由によってそれぞれ呼び名があり、神埼郡背振村では出産や婚礼に際して、次のような区分があった^⑦。

帯かけ茶講（妊娠後、五か月目の戌の日に腹帯をしめる祝い）

頼み茶講（妊娠七、八か月か、生み月に嫁の里の親が嫁ぎ先のムラの人々を招いて御馳走すること）

洗いな茶講（産後一週間ほどしてお産の手伝いをしてくれたムラの人々を招いて慰労する）
名付け茶講（生後九日目の名付けの祝いに産婆や親戚、近隣を招く）

日晴れ茶講（男児三二日目、女児三三日目を「日晴れ」といい、ムラの人を招き赤飯を炊いて祝う）

別れ茶講（嫁入りの当日、実家において門中の人々に集まってもらう）

女茶講（婚礼の翌日、日中に近所の女性を招いて披露する）

男茶講（同じく、夜に近所の男性を招いて披露する）

茶講

女性を中心とする集まりを「茶呑み」とか「茶講」と称したり、女性の集まりにはお茶を飲むとする例は数多く見られる。鹿児島県の種子島では、飛魚漁に出掛ける馬毛島に男たちを送り出したあと、「出船茶じょうじょう」といって、ベンザシ宅で茶を飲み、その晩は出船祝いをした^⑧。福岡県筑上郡東吉富村（現吉富町）では、葬式後の精進上げの日、オチャノミといって近所の女のみを招いてお茶とおチャウケを出す。オチャウケは、そら豆の煮た物、漬物、卵の花の煮た物、駄菓子などの内一品を出す^⑨。瀬戸内の小豆島では昔、年ごとに月日を決めて集団見合いをした。娘たちは盛装して村の若者と一日遊び、オチャノミとよんだ。帰りに娘たちを家まで送る道すがら、多くの約束ができたという^⑩。静岡県の御殿場市神山では、毎月下旬に男の山の神講にたいする女たちの講としてお茶講を開き、男の山仕事の安全を祈願した^⑪。茨城県行方郡大字西蓮寺では、女性が毎月回りで子育て観音をまつるが、お茶を飲むだけなので、お茶呑み観音講ともいった^⑫（地図Ⅲ）。岩手県和賀郡立花村では、伊勢参宮に行ってきた人が講を単位として古い人を皆呼ぶことをオフクデンといい、正月十四日から十六日に及んだが、その時は家に女の人はいられないため、終了後の十七日に各戸一名ずつ女の人を招待し男が女に御馳走してねぎらった。これを「茶振舞」といった。出羽三山登拝の際にも宿には女はいられないので、行が終えてから関係の女性だけが集まって茶振舞をした。なお、ここではお茶は人寄せの時に飲む程度で、家の人だけではあまり飲むことはなく、お茶を常備する家はほとんどなかったと

いう^⑧。

こうした女性だけの集まりにおける雑談については、たとえば近世の『駿河土産』^⑨に、家康のもとで家来たちが頼朝の範頼や義経に対する仕打ちを批判しあっていたところ、「其方共か存寄は世上にていふ判官鬮肩とて、姥かゝ共の寄合て茶吞雑談する事二而一向用に立ぬ批判といふもの」と言ったという話が載っている。姥かゝ共が寄合って茶吞雑談することが、全くの無用の暇潰しであるという意味であり、女達の集まりにはこうした男の目が光っていたともいえよう。この発想は、近世初頭に出された大茶の禁にも通じるものであり、女性の集まりについては第四章で詳しく検討する。

茶呑み嬢

長野県の南信濃地方には「茶のみ嬢」という面白い言葉がある。これは、わりあい暇で隣近所をお茶を飲んで廻ってあるくような女の人のことで、誰彼のことを、あること無いこと悪くいつて話したりする。そしてまた、他の家にいつては、こんどはこちらの人の悪口をいつたりする。それを聞いた人が、いいことをきいた気になって、また、よそへいつて話したりする。そんなことが重なるると当人の耳に噂が入り、それがもとで言った、言わないでむずかしいからみあいとなる。これを「口めんずり」というのだが、そうしたことになるように、「そこらを、お茶をのんで歩いて、ろくなことはない」といつて、女の人が近所隣りをお茶をのんで歩くことを極度に警戒するといった空気もでき、年寄りの外出などにも響いてくるというのである^⑩。

お茶を飲むという行為が、単純に乾きをいやすというに留まらず、むしろ人間関係の仲立ちをするかたちで、一種の潤滑油の役割を果たすと同時に、そこで交わされる会話が卑近なものであるだけ、結果的に人間関係にひびを入れることになる場合もあつて、そんな時にはお茶が悪者となるのである。

近世の資料であるが、近松門左衛門『冥途の飛脚』^⑪の一場面に、忠兵衛が逃避行に際して養い親の家の障子の隙間から外をのぞくと、見知った顔が次々と通り、その一人一人を評する言葉の中に、「あのお婆は荷持瘤の伝が婆。あゝいかい茶飲みぢゃがの」というのがある。これも、そんな雰囲気を示す表現であろう。

福島県岩城郡大西村では次のような事例がある。昔はみな自分の家でお茶を作ったが昭和の十年代には作る家はない。ここでは隣の人がちよつと来ても「お茶たべっせえ」とお茶を出す。これは嫁の役目で、これを出さずにいるような嫁は気が利かないとたちまち組内の話の種になってしまった^⑫。岩手県下閉伊郡船越村では、日中でも女の人たちは他家へお茶飲みに行くことがあつた^⑬とされている。これは勿論近代のことであるが、大茶とはこのようなイメージで受け取る内容であろう。

次の事例はお茶飲みという集まりの意味について示唆的である。福岡県の豊前市あたりでは、ムラ内の誰かの年忌があるたびに、子どもがムラ内に知らせを出して夕食後になると爺さん婆さん達が道々の家を誘いながら集まってくる。そしてお茶や南瓜のお茶うけが出てしばらくすると同行が信仰の喜びを披瀝する。ムラ内は数日おきにお茶講だった。こ

の場合、講中と隣近所を案内したが、回り近所だけのときもあれば、半講中のときもあった。家々で茶飲みの仲間が違っていた。茶受けも自作自製の唐芋や野菜あえ程度だったが、泣く子に「お茶飲み」に連れていくといえは泣き止むほどだったという^⑧。このことは、お茶を飲むということが単に飲料を口にするというだけでなく、必ずお茶受けなどと称する食べ物に伴っていることを示している（茶道でも茶菓子が出る）。

婚姻と茶はイエにおける主婦の権限と関係

茶がなぜ婚姻と関係あるのかについて、筆者の解釈を示しておこう。茶が中国大陸から渡来した植物であることはほぼ確実であるために、茶にまつわるさまざまな民俗も、その起源を中国などに求めてしまいがちである。しかし、茶の日本渡来の時期はどんなに遅くても平安期以前にさかのぼるのであるから、むしろ日本の風土から生まれた民俗も多かったと考えるのが自然であろう。現在もつとも身近な茶として普及している蒸し製の煎茶が普及する前には、各地各様の製法による自家用の番茶が一般的であり、その頃には茶は単なる飲み物ではなく、茶粥とか振り茶とかたちで日常の食の一部を構成していた。ときには茶という言葉そのものが簡便な食事をさしていたのである。このことから茶は、家庭内において食をつかさどる女性（主婦）の権能の象徴とされ、その贈答が主婦候補者としての嫁のやり取りのなかで象徴的な意味をもったのではないかと考えられる。つまり婚姻儀礼における茶の贈答は、このような茶が本来有していた食とのかかわりの中から生じたものではないのだろうか。

しかし、その表れ方の一つである結納茶の習俗には、中国との類似があまりにも多い。しかもそれが九州一帯でとくに顕著な民俗であることは、九州における茶のありようと深い関わりがあると考えざるを得ない。それはおそらく釜炒り茶の製法が渡来したことと深い関係があると思われる。九州全域にはヤマチャがある。おそらくそれを利用してかつては多様な番茶が作られていたであろう。たとえば、鎌倉時代に栄西の茶を播いたと伝えられる佐賀県の脊振山において、室町時代以降の渡来である釜炒り製法以前から製茶が行われていなかったはずがない。その古い製法は、生葉に手を加えないままの陰干し茶や、本州に普遍的であった蒸し製日干の番茶であったろう。すると、茶にまつわるもろの民俗には、すでに本州類似のものがあつたはずで、そこに新しい製茶法ともに入ってきた中国の結納茶の習俗が覆いかぶさつたと考えるのが妥当である。商品的価値の高い釜炒り茶の製法が九州を席卷してしまったことは、結納茶の習俗も同時に九州に拡大したこともあつた。

九州に特有な結納茶は、このような背景をもって定着したのである。それとほとんど同じ習俗が新潟県や福島県に見られるのは、同地の自然環境では、自らは茶を作れなかった地域であり、おそらく海上交通を介して茶を移入し、それとともに婚姻習俗も受け入れたとみることができる。

では、中部の箱根山塊周辺の習俗は、どのような契機で受容されたのであろうか。この問いかけには、残念ながら明確な解答が用意できない。ただし、中部地区においては、婚

姻を約束するための結納茶というよりも、嫁入りに際して茶を持参し、かつ婚儀の後に近隣に配るという点に重点が置かれているように見える。この点に着目すると、中部地域のほうが、茶と女性との直接的な関係をより濃厚に示しているともいえるのではないか。いっぽうで、関西から中国地方にかけては、茶煮座という呼称から検証したように、もつとも茶の本質、すなわち食に結びついた形で、女性と茶の関係が表出している。あえていえば、茶に関しては関西・中国地方により古態をとどめた民俗があり、九州では釜炒り茶の需要とともに表面的には古態が薄れた。そして中部地域はその中間の立場にあるという、仕分けができるのではないだろうか。

もうひとつ、婚姻儀礼に欠かせない酒との関連でいえば、酒は祝儀の品として主客間で互いにやり取りしうるモノである。しかし婚姻の祝いとして客が茶を持参するという例はない。このことは、茶そのものが婚姻以外の慶事全般と直接結びつくものではなく、婚姻成立の本質に関わる存在であることを明確に示しているといえよう。

〈註〉

- ① 佐賀民俗学会編『大詫間の民俗』一九七二年、一五四頁
- ② 本田安次『田楽・風流二』一九七〇年、錦正社、一二二五頁
- ③ 鳥栖市史研究編第四集『鳥栖の民俗』一九七一年、二一八頁
- ④ 『旅と伝説』六一（婚姻習俗特集）一九三三年
- ⑤ 山口麻太郎『杵岐島民俗誌』一九三四（『日本民俗誌大系』二巻所収）二四一頁
- ⑥ 松下智『お茶の百科』一九八一年、一五三頁
- ⑦ 周達生「中国の茶あれこれ 茶話余録」『淡交』昭和一九八三年二月号
- ⑧ 鐘焯「烏竜茶の安溪」『人民中国』一九八二年一月号
- ⑨ 大間知篤三『大間知篤三著作集』第二巻二九八頁
- ⑩ 静岡県『静岡県史資料編22 民俗二』一二七三頁
- ⑪ 松井謙一家文書（裾野市『裾野市史調査報告書第二集深良の民俗』一九九二年、一三五頁
- ⑫ 「越後国長岡領風俗問状答」『日本庶民生活史料集成』第九巻、三一書房、五五五頁
- ⑬ 新潟県『新潟県史資料編22・民俗編I』一九八二年、一四五頁
- ⑭ 中魚沼郡教育会編『中魚沼郡誌』一九一九年、八六〇頁
- ⑮ 福島県『福島県史』第二三巻
- ⑯ 福島県教育委員会『山村習俗調査報告書』一九八六年、一三六頁
- ⑰ 田島町『田島町史第四巻・民俗編』一九七七年、一七二頁
- ⑱ 「上山田民俗」（『福島県史』第二三巻）
- ⑲ 文化庁『日本民俗地図VI』
- ⑳ 桑折町『桑折町史三・民俗・旧町村沿革』一九八九年、三四二頁
- ㉑ 梁川町『梁川町史一巻・くらし』一九九二年、六五六頁

- ② 上村政基「川西町の歴史」(『かわにし 二〇〇三町勢要覧』) 八三頁
- ③ 桜田勝徳「静岡県賀茂郡仁科村」『全集第七巻』五〇三頁
- ④ 静岡県『静岡県史民俗調査報告書第一集 桑原の民俗』一九八七年、一〇七頁
- ⑤ 沼津市『沼津市史編さん調査報告書第四集木負・河内の民俗』一九九三年、三二頁
- ⑥ 沼津市『沼津市史資料編 民俗』二〇〇二年、一三〇頁
- ⑦ 沼津市『沼津市史資料編 民俗』二〇〇二年、一三〇頁
- ⑧ 静岡県『静岡県史民俗調査報告書第十六集井出の民俗』一九九二年、一三〇頁
- ⑨ 沼津市『沼津市史資料編 民俗』二〇〇二年、一二三頁
- ⑩ 沼津市『沼津市史編さん調査報告書第十三集松長の民俗』一九九九年、四七頁
- ⑪ 裾野市『裾野市史調査報告書第五集 富沢の民俗』一九九五年、八六頁
- ⑫ 裾野市『裾野市史調査報告書第二集 深良の民俗』一九九二年、一〇三頁
- ⑬ 裾野市『裾野市史調査報告書第四集 茶畑の民俗』一九九三年、九一頁
- ⑭ 裾野市『裾野市史調査報告書第一集 茶畑の民俗』一九九一年、一〇九頁
- ⑮ 静岡県茶文化振興協会編「嫁入りの挨拶に茶を配る」『茶道楽』一五号、二〇〇一年
- ⑯ 富士吉田市『市史民俗調査報告書第十集 下吉田の民俗』一九九〇年、六九頁
- ⑰ 山梨県『山梨県史民俗調査報告書第一集 津金の民俗』一九九四年、二〇五頁
- ⑱ 印野老人クラブ『もんぺともひき』一九八六年、一〇五頁
- ⑲ 白井祿郎「川崎市生田地区の婚姻儀礼」『川崎市文化財調査目録』18、一九八二年
- ⑳ 『旅と伝説』六一(婚姻習俗特集) 一九三三年
- ㉑ 『埼玉民俗』第三号五五頁
- ㉒ 『群馬県史』資料編26 民俗1、111-113頁
- ㉓ 『旅と伝説』六一
- ㉔ 村田熙「鹿児島県の民俗」日本の民俗より、一九七五年、二〇六頁
- ㉕ 山根有三・熊倉功夫『日本の生活文化史』一九八一年、三一頁
- ㉖ 前掲『大詫間の民俗』一六〇頁
- ㉗ 平塚市博物館『平塚市須賀の民俗』一九七九年、一五八頁
- ㉘ 平塚市『平塚市史一二巻 別編民俗』一九九三年、五三八・九頁
- ㉙ 平塚市博物館『平塚市民俗調査報告書6 大野』一九八七年、一七〇頁
- ㉚ 茅ヶ崎市『茅ヶ崎市史三巻 考古・民俗編』一九八〇年、四五〇頁
- ㉛ 大磯町『大磯町史別編 民俗』二〇〇三年、四七九頁
- ㉜ 二宮町教育委員会『二宮町民俗調査報告書』一九九七年、二三八頁
- ㉝ 寒川町『寒川町史12 別編 民俗』二〇〇一年、三七九頁
- ㉞ 伊勢原市『伊勢原市史別編 民俗』一九九七年、五七〇頁
- ㉟ 座間市『座間市史八巻 民俗編』一九九二年、三七五頁
- ㊱ 綾瀬市『綾瀬市史八巻(下) 別編 民俗』二〇〇一年、一九八頁
- ㊲ 海老名市『海老名市史九巻・別編民俗』三三九頁

- ㉔ 秦野市『秦野市民俗調査報告書3 漂泊と定住・御師野の村』一九八四年、二二五頁
- ㉕ 秦野市『秦野市史別巻 民俗編』一九八七年、四三一頁
- ㉖ 神奈川県『神奈川県史民俗資料調査報告書I』一九七〇年、七八頁
- ㉗ 神奈川県立博物館『神奈川県民俗調査報告書10 県西部の民俗(II)』一九八二年、八八頁
- ㉘ 神奈川県『神奈川県史民俗資料調査報告書I』一九七〇年、八三頁
- ㉙ 中井町『中井町誌』二〇〇〇年、三七一頁
- ㉚ 大井町『大井町史別編 民俗』一九九九年、一六二頁
- ㉛ 山北町『山北町史別編 民俗』二〇〇一年、七三頁
- ㉜ 神奈川県立博物館『県西部の民俗』I一九八〇年、一〇四〜一〇五頁
- ㉝ 桜田勝徳「静岡県賀茂郡仁科村」(『桜田勝徳著作集』第七巻所収)五〇三頁
- ㉞ 『三島市史』増補一九八七年、八五四頁
- ㉟ 大庭晃「沼津市香貫地区における人生儀礼聞き」『沼津市歴史民俗資料館紀要』、一九八九年、八四頁
- ㊱ 『旅と伝説』六一一
- ㊲ 静岡県史民俗調査報告書第十集『横地の民俗』一三九頁
- ㊳ 泉大津市『泉大津市史 第三巻 史料編II』一九八六年、八八二頁
- ㊴ 『鳥栖の民俗』鳥栖市史研究第四集一九七一年、二一七〜二一八頁
- ㊵ 平塚市博物館『平塚市須賀の民俗』一九七九年、一五四〜一五八頁
- ㊶ 『鳥栖の民俗』鳥栖市史研究第四集一九七一年、二五〇頁
- ㊷ 武生市教育委員会『矢筈神六の民俗』一九八三年六一頁
- ㊸ 大谷女子大学民俗学研究会『背振の民俗』一九七三年、一七〜一八頁
- ㊹ 川崎晃稔「種子島の漁撈習俗と飛魚漁」『海と列島文化』第五巻、三六二頁
- ㊺ 『旅と伝説』六一七
- ㊻ 高取正男「季節の民俗」『高取正男著作集』五巻、五九頁
- ㊼ 『御殿場市史』別巻I二二〇〜二三一頁
- ㊽ 『日本の食文化』四三頁
- ㊾ 『駿河土産』(『静岡市史』中世近世史料二所収)九四八頁
- ㊿ 向山雅重『信濃民俗記』一九九〇年、三〇六頁
- ㊿ 『冥途の飛脚』(日本古典文学大系『近松浄瑠璃集』上所収、一八三頁
- ㊿ 『日本の食文化』一五五頁
- ㊿ 『日本の食文化』二〇頁
- ㊿ 楠本藤吉『村の暮らし ある小作農の手記』お茶の水書房、一九七七年、一三三頁

第三章 大茶と振り茶

栄西が鎌倉時代に日本にもたらした茶とは、茶という植物そのものではなく、宋で流行していた抹茶法という新しい飲茶法であった。これは寺院や上流武家に広く受容され、やがて茶の湯という日本を代表する文化として今日に継承されていくことになる。いっぽう、茶筌をもちいて番茶の汁を泡立てて飲む（具を混ぜて食べる）振り茶と呼ばれる習俗が農村を中心に点々と伝承されている。茶筌で泡立てることを「振る」といったのが呼称の由来である。栄西のもたらした抹茶法と酷似しているため、その起源をめぐっては、日本で起こったものという説と、抹茶法の農村的变化形であるという説とが併存していた。しかし、近世の史料には都難を問わず全国で振り茶が行われていたことが記されており、加えてチャセンなどとよばれた人々が各地に存在して茶筌を売り歩いたのも、それだけ茶筌の需要があった、つまり庶民社会において振り茶が一般的であったことを示している。振り茶は、現在ではほとんど衰退してしまっただが、その原因は、都市部においては土瓶や急須を用いる煎茶が普及してきたことや、農村部においても手間がかかるうえに流行遅れとなって若い世代に継承されなくなったことが原因であろう。

しかし、中国渡来の抹茶法が、なぜ容易に農村部にまで普及することができたのであるうか。その原因は、栄西が『喫茶養生記』に記した製茶法をみる限り、「蒸して干す」という単純な番茶製法と同じであったからである。栄西流では新芽を用いること、焙炉で丁寧に乾燥させるという点が異なるが、そのような贅沢をいわねば旧来の番茶製法でも抹茶が楽しめた。泡立てに必須の茶筌も、当初はササラ型で手製が可能であったためである。碾茶と精緻な茶筌を使用するようになる上流階級の茶の湯も、庶民階級における振り茶も、もとは栄西以降の抹茶法に発する、いわば同根の飲茶法であった。

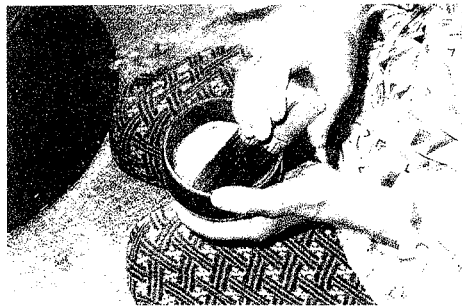
いっぽう、茶が食と火を通じて女性と深い関わりがあることを前提にすると、流行の振り茶を実際にたて、家族に供することも当然女性の役目となる。しかも桶茶といって一度に人数分の茶を桶で点てて小分けにするという飲み方は、大勢が集まって世間話に興ずる絶好の機会となった。近世初頭から女性の大茶に対する禁令がみられるのは、大茶の実態がまさに振り茶を楽しむ女性の集いであったからである。振り茶を小分けにして楽しむ桶茶の集団性や来客に茶を供するもてなしの精神は、茶の湯の成立とも決して無関係ではなかったと思われる。

第一節 振り茶の民俗

富山県朝日町蛭谷のバタバタ茶



バタバタ茶、振っているところ。(富山県下新川郡朝日町蛭谷)



五郎八茶碗の中で泡立ったお茶。(茶碗と茶笥)

振り茶とは、桶なり茶碗なりに番茶をだして茶筥で泡立てて飲む方法がいい、抹茶を用いる「茶の湯」とは異なる庶民の抹茶的な飲み方である。まず、その独自なたて方で有名な富山県のバタバタ茶を紹介する。北陸本線泊駅前からバスで南に三〇分ほどのところに蛭谷(富山県下新川郡朝日町)という古い集落がある。農業のほか、他国への炭焼の出稼ぎなどで生計をたてていた歴史を持ち、北陸地方に多い真宗のムラでもある。バタバタ茶は以前はかなり広い範囲で見られたが、現在では、ここだけになった。それは、後醍醐の黒茶を茶釜で煮出し、五郎八茶碗と称する抹茶茶碗を小振りにしたような茶碗に茶杓で汲み出して、塩を少々混ぜてから茶筥で泡立てて飲むというもので、現在の煎茶の飲用法とくらべると、大変特異な飲用法である。なお、黒茶は地元では作られず、福井県三方郡下で作られていたが一九七六年に製造が中止されたので、愛好者の要望によって現在は地元で生産されている(第一部第三章参照)。

バタバタ茶は、原則として、各家の先祖のヒガラ(命日)に近所の人々を招いて行うのだが、特にそうした機会にこだわらず気楽に集まることも多い。これは「こつそり茶」と呼ばれる。バタバタ茶で使われる茶筥は抹茶で使用するものと異なり、細い竹を二本束ねたような形をしており、五郎八茶碗は松江から取り寄せた。これに茶を注いで茶筥で泡立てることを「振る」という。この時、茶筥が茶碗にあたって、カタカタという調子のよい音がでる。家の前を通りかかるとこの音が聞こえる。この音が通る人を呼び寄せ、ささやかな茶会を賑やかにさせる大事な役割をはたしているといってもよい。

一九八九年の七月、泊駅前発一番のバスで蛭谷に行き、この音が聞こえてくる家を探した。あいにくその日はどこもヒガラに当たる家がなかったが、いわゆるこつそり茶の家に行くことができた。昔は、囲炉裏を囲んでの茶会だったが、現在は囲炉裏のかわりに石油を使った火鉢を真ん中にすえ、女衆があつまっている。誰かのぞく人がいると、「入って、お茶のまつしやえー」と声をかける。みんな茶碗と茶筥を入れた袋を持参している。次々と人が増えて火鉢のまわりでは四方山話に花が咲く。各自が持ち寄った香の物、菓子、干

鱈などを食べながら、何杯でもおかわりをする。昔は塩をいれたのだが、高血圧を心配する保健師から止められて、今は塩なしである。なお、ここが真宗の地帯であることはこうした茶会の意義をとくに大きくしている。真宗独特の講という組織には茶会という形式がまさ

にびったりだったと思われる。真宗の人々は門徒とも呼ばれ、極めて強固な団結力を誇る。毎月、日を決めて集まり、相互に信仰を深めているが、その集まりの核をなしたのが実はこのお茶であった。また、女衆が主役をつとめている点が注目されるが、この点に関しては後に詳しく触れることにしよう。

バタバタ茶は二〇〇年前後になると、ほとんどの家で日常飲まれることはなく、毎月五日のお講など定例が六回、そのほかに家々の各命日、毎日午前中の老人の家の集まりに催される程度になった。お講は浄土真宗の集いであり、御領解（ごりょうげ）を仏前に告げ、改悔文（かいげもん）を一同で唱和してからバタバタ茶になる程度になっている①。

バタバタ茶は富山県の朝日町全域、入善町一帯、黒部川東岸一帯のほか、新潟県の市振、親不知、青海、糸魚川、梶屋敷など、日本海に沿ったかなり広い地域で行われていた②。ただし、蛭谷などではお茶は各自がたて、また使用するお茶は黒茶であるのに対し、糸魚川では主人がたて、また茶は普通の番茶に茶花を加えて使うという相違点が認められる③。出雲のボテボテ茶

このように、バタバタ茶を含めての総称である振茶の習俗は富山県の東北部にはかなり広く分布しているほか、名称は少しずつ異なっているが日本各地に、点々と見られる。例えば、島根県松江のボテボテ茶、沖繩のブクブク茶などで、茶碗のかわりに桶で茶を振るところもあり、桶茶と呼ぶ地方も多い。

出雲のボテボテ茶は、松江市内でも戦前まではかなり一般的だった。今では一部の人達の間でしか見られず、喫茶店で観光客に提供したり、駅の売店でセットがみやげ物として売られている程度になった。これには伝説があつて、茶人として知られる松平不昧公が、貧しい人々に食い伸ばしの方法として教えたものだと言われている。しかし、山口県の大島の茶粥が吉川氏から教えられたと伝えるのと同様、内容に若干のひがめを感じた人々が、あえて郷土の英傑の名前をだしたに過ぎないとみてよい。

同じ島根県の安来市大塚丸山町では、今でも主婦たちがボテボテ茶を楽しんでいる。一九九二年に見学を依頼したところ、女性たちが公民館にそれぞれ漬物とか煮豆などの具をもって集まってくれた。薬罐で番茶を煮出して茶碗につき、手製の茶笥の先に塩をすこしつけて「振る」。泡だったところに好みの具を混ぜて食べるのである。ここで使用する番茶は陰干ししただけの番茶で、これに茶の花を混ぜて煮立てる。真宗地帯である安来市のボテボテ茶はお逮夜の時にはヤドで全員に振る舞われた。ボテボテ茶ともいったという。塩だけで具を入れないときはスジャといい、何杯か飲んで最後はこのスジャで終りになる。専用の茶碗をゴシ茶碗といい薄い飴色をしていて宝珠が刻んである。これは松江でも全く同じものを使用していたが、いまではどこでも入手が困難になった。

同じ島根県八束郡鹿島町御津はもと風待港であった。ここではボテボテ茶のことを福茶ともいい、正月の三が日に主婦がたてて来客にも出す。祝い事で近所の人や親類を招いた時にも出す。ここではノギクの花を刈って陰干しにしたものを四センチほどに裁断して炒ったり、あるいはそのままを番茶といっしょに煮るので、キク茶ともいう。宝珠の模様を

刻んだポテボテ茶碗に茶を注ぎ、茶笥のさき塩をつけてたてる。ここでは具を入れずに漬物を食べながらこの茶を飲む。あるいはご飯を入れ、箸を使わずに手で茶碗をたたいて寄せ、口に放り込む。

これに類した茶の利用法は、日本海沿いに東上し、福井県の小浜地方では江戸時代初期に行われていた記録があり、さらに最初に見たように富山県魚津市から新潟県の朝日町・入善町にかけて、かなり広い範囲でバタバタ茶の名で行われていた。糸魚川市の方で昔盛んだった頃は、安価な番茶に乾燥させた茶の花を混ぜて煮出しており、出雲と同様な宝珠を刻んだ茶碗を使用していた。この特色ある茶碗は出雲の窯元で作られていた布志名焼であり、名称・飲み方などともに、日本海の海上交通が契機となって伝わった可能性がきわめて高い。

ポテ茶とオチラシ

ポテボテ茶とよく似た名称で番茶を振る所が四国にもある。一九九二年にお会いした香川県下福家の竹地弘さんは、日干し番茶その番茶を煮出し、ゴロシチ茶碗に入れ、手製の茶笥に少々塩をつけて振り、十分に泡をたてる。その泡の上にオチラシ（麦焦がし）をのせ、茶碗をゆっくり回して泡が粉を包むような感じになったところで、口に放り込むような調子で飲む。ここでは午後二時ころにとる間食のことをオチャツケというが、実際に茶漬を食べるわけではなく、土地の表現に従えば「オチャツシを飲まんか」といって、この食品を食べたという。当地ではすでに番茶は作っていないので、普通のお茶を代わりに使ってやっていたのだが、泡が十分にたたない。形だけでも、というわけでオチラシを載せて試してみたところ、粉が喉にはりついてひどくむせてしまった。逆にいえば泡がしつかりたつていけば、粉は泡につつまれたまま無事に喉を通過するのである。奥三河でも桶でたてたウケジャを飲む時にはたいい香煎を食べたという。粉食との組み合わせは、焼畑地帯の主要な食素材である豆や麦を食べるにあたり、あらかじめ粉にした豆類や炒り麦の粉（香煎、オチラシ）を手軽に食べるうえで大いに役立ったであろう。

南島の振り茶

沖縄県那覇市にはブクブク茶がある。これは炒り米と茶と一緒に煮出すという意味でも非常に興味深いのだが、同時に異常なくらい泡にこだわる。戦後すっかり衰えたブクブク茶を復活しようと努力してきた新島正子氏や安次富順子氏は、那覇市内の水道水のうち、どここの配水場の水道水がいちばん泡が立ちやすいかという研究までした④。ブクブク茶は巨大な木の椀と、これも巨大な茶笥を使って丁寧に泡をたてる。ソフトクリームのようにしつかりした泡が盛り上がったところで、普通の茶碗に「食べる」の上にお茶の泡を載せる。そしてこの泡の上に炒り落花生を砕いたものをのせて「食べる」のである。戦前の那覇の市場では、出来上がったブクブク茶を行商している人がいたという。沖縄におけるブクブク茶の始まりはよくわかっていない。ただし聞き取り調査による限り、上流階級が住んだ首里では行われていなかったといい、あくまでも庶民の軽食、という位置づけだったと思われる。

鹿児島県徳之島にもフイ茶と呼ばれる振り茶があった。大島郡徳之島町亀では番茶を泡立てるだけで食物は混ぜない。正月と旧暦九月の年日（クスビー）と旅立ち三日目のミツチャ祝いではフイ茶が重視されるが日常でも食前・食後、間食のオチャツケ、それにちよつとした出来事にも寄り合つて皆で楽しんだが、「冠婚葬祭などの特別な日柄にはフイ茶は出されなかった」。当地では茶桶（チャウイ）に釜から茶を汲んで入れサスンと呼ぶ茶筥で泡立て、桶から直接茶碗に小分けする。なお茶筥はクマザサの葉を取り除いた枝を細紐で一本一本束ねたものである⑤。徳之島町の隣になる気仙町阿権では、やはりチャウイ（茶桶）と茶筥で茶をたてるが、茶筥は竹の先端を裂いて作ったものと、徳之島町と同様にコサン竹を結び先端の小枝を利用するというタイプがあった⑥。

このように現行の民俗例を瞥見しただけでも、振り茶という抹茶法の一種が広く伝承されていることがわかり、しかも実際にたてて楽しんだのは女性であった。

振り茶の起源をめぐる諸説

振り茶は、女性の集りで行われることが多かった。振り茶についての先駆的な研究者である漆間元三は、振り茶は抹茶法に酷似してはいるが、抹茶ではなく番茶を使用すること及び泡立たせることを「たてる」と呼ぶことから、振り茶は泡立ちさせることによって薬神の顕現（「たつ）を願い、茶の効用を倍加させることを願うという信仰的な行為であると解釈した⑦。同時に、振り茶を行う際、女性が普段は一家の主人しか座ることのできない囲炉裏のヨコザに座ることに着目し、徳之島などでは炊事を行う窯屋と母屋とが別棟となつている民家形式があることをもとに、窯屋は女性が食事を作る場として、いわば女性専用の空間であつたのが、その窯屋が母屋と接続するようになってから炊事を行う囲炉裏のヨコザは男性に譲られた。しかし女性のみが炉辺を占めて茶を喫する振り茶という「茶会」の行われるとき、二棟造りの時代の窯屋がそこに再現されるのである⑧としている。

この漆間の主張のうち、振り茶を信仰面から説くことには賛同できないが、調理の場と女性（主婦）との関連に着目したことは重要と考える。この視点は第一章で検討したように本論文における中心的な主題のひとつである。振り茶について筆者は、使用される茶が番茶であることと、番茶は茶粥などのように調理のベースとして広く使われてきたことなどを根拠に、イエにおいては女性が食、ひいては囲炉裏の火の管理者としての役割を有していたことにより、振り茶が女性の集いを媒介してきたと考えている。

このように、主として民俗事例を中心に考察されてきた振り茶であるが、近世の史料にも高い頻度で振り茶が出現すること、しかも東北から西国にいたるまで、ほぼ全国にわたつて日常の茶の飲用法として記録されていることを勘案すると、かつては振り茶が庶民の屋内における日常的喫茶法の一つであつた可能性が高い。

では、その起源はどこに求めるべきであろうか。筆者は、庶民の日常の茶である番茶の製法及び振り茶に使用されるササラ型の茶筥の使用状況をもとに、振り茶とは、中世において寺院や上流階級に広まった抹茶法を、庶民が番茶と手製の茶筥を使用して模倣した、いわば「簡易抹茶法」が室町期以降の農村部に広く流行した名残ではないかと考えている。

ここで簡易というのは、茶を攪拌して飲用するという意味では抹茶法であるが、使用するのは抹茶ではなく身近な茶を煮出して使用するという意味である。同時に抹茶という粉末の茶にする前の葉茶の製法に着目したい。近世初期にはすでに完成されていた覆下の技術が成立する以前には、碾茶と一般の煎じ茶との間に製法上の区分はなかった。すなわち良質の新芽を丁寧乾燥させたものが碾茶に、その他は煎じ出す、いわゆる煎茶（せんじちや）になっていたと考えられる。この「蒸して乾燥させる」という単純な工程は、原理的には庶民がかねてから飲用していた日常の茶である番茶（蒸し製天日干し）と同じである。つまり抹茶法を模倣する際に、身近なものですべて間に合わせることができた。これが上流社会に導入された抹茶法が、庶民の世界の日常的な茶として普及し振り茶となった最大の要因であると考えられる。

しかも、振り茶は、食を媒介にした番茶と女性との密接な関係をもとに、とくに女性の間に広まって女性だけの集いの核になり、皆で振り茶を楽しむ状況が大茶として男たちや為政者から排斥されたのではないかと推定される。

第二節 大茶の意味―番茶を介しての女性の集い

女性の集まりと大茶

大茶という言葉は、すでに戦国時代末期、天文八年（一五三九）の史料で確認できる。しかも、それはおしゃべりが好きな女性を揶揄した盆踊り歌の中に使われている。それを記した史料は、室町幕府政所執事伊勢貞孝の臣で政所代を務めた蟠川親俊が、主として主人貞孝の書状を控えとして記しておいた御状引付（内閣文庫所蔵）なるもので、表題の中央に「御状引付 天文八正 盆のお□□」とみえる。盆踊唄は御状引付の最後に二丁にわたって書かれており、親孝の筆である⑨。「盆のお□□」とは盆踊のことであり、人殺しにもあたるほどひどい仕打ちの列挙と、意見をしたりやりたいもの、という二種類の唄が書き留められている。そのうち後者の歌詞に次のような文言が見られる。

ていしゆていしゆのるすなれば、となりあたりをよひあつめ、人こといふて大ぢやのミ
ての大わらい、いけんさままふさうか。

亭主が留守をいいことに隣近所を呼び集め、人や世間の噂話をいっては大茶を飲んでは大笑いしている、といった暇な主婦の集まりを皮肉っている⑩。ここに出てくる大茶というのは、普通の家庭の主婦たちが集まって、お茶請けなどを食べながらお茶を飲んで、他愛のない噂話にうつつを抜かしているということである。この史料に着目した橋本素子は、「お茶をがぶがぶ飲みながら噂話をしているよ」と解釈しているが⑪、まさにこのがぶ飲みをどのようなスタイルで行ったのかを明らかにするのが、本稿の主題のひとつである。

大茶という言葉で有名なのは、慶安の御触書である。慶安二年（一六四九）二月二十六日に江戸幕府が出したとされる農民統制令で、そのなかに「みめかたちよき女房成共、夫の事をおろかに存、大茶をのみ物まいり遊山すきする女房をば離別すへし」（徳川禁令考）という一節がある。これは高価な茶を買って無駄遣いするという意味に解されることが多かったが、茶は地域的には西日本全域から関東地方まで、農家周辺の畦畔に植えられた茶樹からいつでも作ることができたから、農民があえて購入するようなものではなかった。したがってこれを奢侈禁止の一環とみるのは誤りである。この大茶は、さきの盆踊歌に出てくる大茶と意味は同じで、女たちの井戸端会議風の無駄話の集いをさしていた。

慶安の御触書については、古くからその実在をめぐって疑義があったが、山本英二の研究によって、その源流は十七世紀半ば、甲州から信州にかけて流布していた地域的教諭書であり、それが改定されて元禄十年（一六九七）に甲州徳川藩領で発せられた「百姓身持之覚書」が本来の姿であることが明らかになった。したがってその条文は元禄時代における甲州の農村状況を背景にしたものである^⑩。慶安二年と元禄十年との間には五十年ほどの年代差があることになるが、逆に言えば、さきの戦国期盆踊歌の世界からこの元禄の時点まで「大茶」という行為の内容が一般に理解されていたことを示す根拠となる。もちろんその前提になるのは、茶の木が存在し、日常的に製茶・飲用が行われていることであるが、たとえば、甲州南部地方では戦国期に活躍した穴山梅雪が茶栽培をさせていた事実があり、茶が畦畔などで栽培され自家用に製茶されていたことは想像に難くない。

大茶という文言が見える近世初期の史料として元和元年（一六一五）の通称「直江兼続四季農戒書」^⑪がある。「地下人上下共身持之書」とされるが、その由来などに疑義があるものの時代的には近世初期の、まさに農民への心得であることは否定できない。

大茶をたて喰ひ、彼方こなたの留守を尋行、人事をいふ女房ハ、かならず隠夫を持へし此等之類は、縦子共有中成共、離別すへき者也

この史料はいわゆる慶安御触書と内容的に類似しており、ともに農村における女性と茶との関わりを示すものとしてよく引用されてきた。その一般的な論旨は、茶が普及してきたことにより、農村の女性も茶を飲む贅沢を覚えたのでそれを禁じた、というものである。たとえば、原田信夫は「特に農民の女性の飲茶に関しては、一般通念としては否定的で、茶が農村に広まりつつはあったが、まだ日常茶飯事にまでは至っていないことがうかがわれる」といい、農民が茶を楽しむことに対して「贅沢で怠惰なイメージをもっていた」と述べている^⑫。こうした理解こそ、茶文化すなわち茶の湯という枠内での思考を示すもので、本論で真つ向から否定しようとするものである。茶がすでに日常茶飯事になっていたからこそ、女性は茶を人間関係を取り結ぶ媒介として活用したのである。その背景には、もちろん農村でひろく利用されていた自家用に作られていた番茶がある。

近世仙台における女たちの集い

大茶という言葉こそ出てこないが、その雰囲気を彷彿させる史料がある。天明頃の奥州仙台の世情を生き生きと描いた随筆「仙台風」（筆者不詳）である。仙台の女性は、亭主が仕事に出たあと、炉の灰をかきならして茶を煮て柄杓でつつきながら、座ったまま隣近所に声をかける^⑮。

「前の姉様、となりのばん様、茶がよがいすからござらしゃい」とよべば、よばれて近所の女共、五郎八ぢやわんにさゝらのやうな茶せんを持添来るも有。（中略）扱（さて）夫（それ）からは茶のみばなし。洗たくもの出来のできぬの、これの漬物はあらあら味（うま）いの味ないのと、香のものをしゃぶり、茶をたらふく吞で段々に世間の取きた、大口・さし合嘶。

まさに中年女性のかましい限りの饗宴であり、さきの盆踊りの詞章に見える「亭主の留守に隣近所を呼び集め」という状況である。しかも、ここでは茶の飲み方が書かれていることに注目したい。すなわち、五郎八茶碗とサラ状の茶筥をもつてくること、煎じた茶を使用していいらしいことと合わせれば、これは振り茶そのものであり、大茶とはいつていないが、大茶の雰囲気をきわめて具体的に描きだしたものといつてよい。

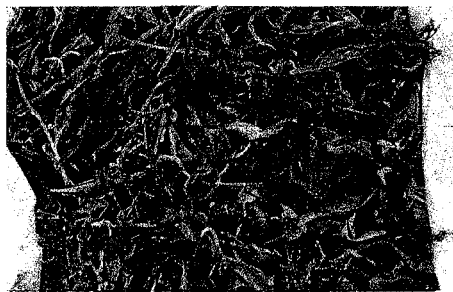
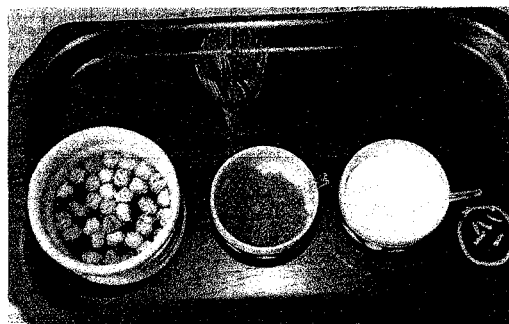
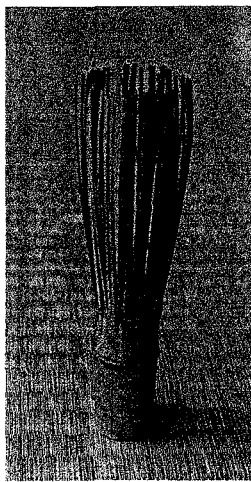
中曾司の大茶

第一節で挙げた現行の振り茶習俗では大茶という語は聞かれないが、まさに大茶という言葉がこんにちまで実際に生きてるのが、奈良県橿原市の中曾司（なかそじ）である。その名称、使用される茶、女性とのかかわりなど、本稿の主題に深く関わる内容であるので、以下詳しく紹介しよう。

中曾司は中世以来の環濠集落のひとつで、村のまわりをとりまく堀は防衛と水利に役立てられた。明治時代には、村の内部に入る橋は引き橋といつて、夜間は内側に引き寄せられて、外部からの侵入を防ぐ仕組みになっていたという。

中曾司の大茶は抹茶を点てる茶会であるのに、使用する抹茶は自家製の番茶を石臼で挽いたもので、しかも茶せん（長さ十五センチ、太さ一・三センチほど）はサラ型をした手製である^⑯。さらに重要なことは、たてた茶に切子を載せて「食べる」のである。切子とはあらねのことで、以前は小正月のマユダマに付けた餅が自然に割れたのをそのまま炒ったものを使った。このことは茶が食素材の一部を構成していることを示している。さて現在は番茶を作らないため市販の抹茶を使用する。したがって茶碗に注がれた茶は緑色で、そこに白い切子が浮かんでいるのだが、以前には茶色に近い液体がベースになっていたことだろう。また、茶を点てるとき、塩を混ぜることも注目される。この茶を点てるのは女性の仕事で、男性は用意ができるまで別の部屋でタバコを吸ったりしている。

中曾司の集落内を歩いてみると、西日本の独特の密集した家並みのなかに、恵比寿大黒の飾り瓦をのせた立派な家が目立つ。環濠の外側は水田地帯、今は急速に都市化が進んでいるが、水田のなかに浮かぶように小さな畑があつて、野菜が作られている。そんなところにも茶の木があつた。いわゆる畦畔茶園に類するものだが、そこから摘んだ茶をかつ



中曾司の大茶（奈良県橿原市）

一家の嫁が茶を点てる（昭和30年代）。茶笥はササラ型。現在は購入した抹茶を使用するが、以前は家の近くの茶樹から摘採し、蒸して揉んで天日干しにした番茶を石臼で挽いていた。

ては番茶に製していたのだった。話を聞くと、もつと前には自宅の玄関前とか、屋敷境に茶の木が植えてあって、そこから摘んだ葉を番茶にしていたのだという。五月になって新芽を摘み、トーシ（蒸籠）で蒸した葉を粗筵の上に広げて両手で押し付けるようにして揉む。あとは天日で数日間干すだけのごく簡単な製法であり、茶壺に入れて保管しておく。飲むときはホーラク（焙烙）で焙じてから、カンスに沸かした湯でだしていたのだが、大茶のときだけは石臼で挽いて抹茶としていた。

伝承によると、むかし、大茶といつて何人か寄って食べたり飲んだりするのは贅沢、ということになり、石臼を全部埋めてしまったことがあった。すると村に病気が流行したので掘り返して再び行うようにしたという。大茶は冠婚葬祭に際して行われる。具体的には、四十九日、三周忌、七周期などの法事ごとに自宅に集まってもらって行う。こういうときは五十人から六十人ほどが集まる。結納、衣装見や式のあとの嫁の挨拶、あるいはそのような慶事がなくても春と秋の自分の家の都合の良い日を選んで大茶をする。同じ日に数軒が重なると、出席すべき人はあちこちまわることになる。このための支度をし、茶を点てるのはすべて嫁の仕事である。したがって、「中曾司に嫁をやるな、お茶でそしられる」といったものである。泡がうまく立たないと、下手だといっておこられる、「これができない」と中曾司の嫁になれん」というわけである。こうした大茶は平成になった頃にやめたが、平成十五年に満中陰、年忌茶、結納茶ということで復活した。近隣に「結納茶するさかい、

来とくんなはれ」といつて声をかける。現在は保存会を結成して大茶を維持している。

中曾司の大茶が、他の地域の振り茶と異なっている点は、かつては茶臼でもって番茶を挽いていたことである。中曾司に伝存している茶臼一四点を調査した伊藤明子らによれば、いずれも粉挽き臼の転用ではなく、専用の臼であったが、本格的な茶臼と比較すると、石質は多様であり細部の造作も粗かった。しかし、試みに番茶を挽いたところ「甘味が少なく、少し粒子が粗いように感じたが、逆に塩気やキリコとの相性は良い」ものであったという。これらの茶臼は主に屋号をもつ本家が所持し、分家が振茶の寄合を行う際には本家から茶臼を借りて夜なべで茶を挽いたという¹⁷⁾。

中曾司が専用の茶臼を自家用に作らせることを可能にするほどの経済力を有していたにもかかわらず碾茶を使用しないことは、碾茶が一般には入手し難いものであったということよりも、さかのぼれば碾茶そのものの製法が蒸し製の番茶と本質的には変わらないものであったことを示唆している。また中曾司が近世の新田集落などではなく、中世以来の歴史を有する集落であり、そこで伝承されてきた大茶の習俗もそれなりの伝統をもつものであると推定できる。つまり、振り茶が抹茶法（茶の湯に発展する以前の、栄西将来の宋式の抹茶法）の影響を受けて始まったという推定の根拠のひとつになるのである。

第三節 初期碾茶製法と茶笥

碾茶と番茶の共通性

茶の湯に欠かせない碾茶といえは宇治が日本第一の歴史とブランド力を誇っている。碾茶とは文字通り石臼で碾いて粉末にするための茶葉のことであり、栽培から製茶に至る全工程に最新の注意を払いながらきわめて精緻に仕上げられる。とくに新芽のタンニン生成を抑制するために茶園全体をすっぽり覆ってしまう覆下は、碾茶園（のち玉露園が派生する）独特の景観を作り出している。この手間のかかる覆下の技術はすでにポルトガル人の記録から戦国時代末期には完成していたことは明らかだが、その開始時期を示す記録はない。栄西が日本に宋式の抹茶法を将来した時点においては、まだ覆下を窺わせる史料は存在していないから、室町時代のある時期に工夫された技術とみるのができよう。

ここで栄西が『喫茶養生記』に記した、宋の方法を踏襲した葉茶の製法を見てみよう。朝のうちに茶を摘み、蒸してから焙（あぶ）る。焙るための棚には紙を敷き、紙が焦げないように火力を調節しながら工夫して焙る。これには細心の注意を払い、一晩中眠らずに夜のうちに作業を完了させなければならぬ。完成品は瓶に入れて密封すれば長期保存が可能である、としている。なお飲用法は、桑の葉の用法を述べた箇所に、茶のように粉末を用いるとあることから抹茶にしていたことは明らかで、その粉を一寸四方の匙二、三杯分を熱湯に入れる、とあるだけで、詳細な記述はない。

ここに述べられた製茶法はきわめて簡単で、茶の葉を蒸して焙炉で乾燥させただけであ

る。蒸したあと焙炉を使用せずに天日干しをすれば、これは日本のみならず中国南西部から東南アジアにかけての少数民族の間に見られる日干番茶と同じである。狂言の「今神明」に登場する粗悪な「てんとぼしのいとまこわず」すなわち天道干しの茶がまさにこれであり、第二章で詳述した柴茶も同様である。

栄西以降、貴顕の間に普及していく抹茶法の素材となった碾茶は、番茶に比べれば新芽を用いることと焙炉を使用して丁寧に仕上げるといふ点に価値があるのであって、製造技術の基本要素は民間の番茶となら変わりなく、当然ながら、そのまま煮出して飲用することもできた。

実際に焙炉が使用されていた記録はかなりさかのぼる。室町時代後期頃の近江国今堀庵室には茶臼などとともに「ホイロ」があったし^⑩、時代はやや下るが、群馬県世良田の古刹長楽寺の住職が記した「永禄日記」^⑪には、喫茶、茶の子などの記事が頻出し、かなり大量の茶を境内で栽培し製茶していたことが記されている。「夜更ルマテ茶ヲアブル」（永禄八年五月三日条）とあるのは、焙炉を使用する『喫茶養生記』の製法を踏襲している。別に「宇治アブリノ茶」（同年二月十八日条）が出てくるのは、都からもたらされた貴重品という意味であろう。

この「永禄日記」には茶摘みに関する記載はあるが、覆下の存在をうかがわせる記述はない。関東の地においては、境内茶園で露地栽培がおこなわれ、新芽は焙炉を使用して仕上げるものであったと推定される。長楽寺ではこの茶をすべて抹茶として消費していたのであるうか。同日記には喫茶という文言が頻出するが、その具体的方法には触れていない。

中世信濃の喫茶文化について文書と考古資料とをもとに研究した祢津宗伸は、信濃の禅宗寺院では寺院内で製茶した茶を用いるときと購入して使用する場合とがあった。抹茶は支配者層による晴れの場での喫茶、簡便な抹茶と煎じ茶を用いる交流の場での喫茶、盞のみを用いる広範な階層を包含する喫茶喫湯という三つの場を想定している^⑫。これらに使用された茶がどのような製法によるものであったかは未詳のままであるが、「焙炉一ケ」が存在したことが史料に見える。蒸して乾燥という手順は同じで、素材となる茶の芽の状況によって焙炉か天日干しかという分け方をした程度ではなかったらうか。

近世の『本朝食鑑』には、碾茶と煎茶の製法上の区分はなかったとされている。つまり上質茶は碾茶となり、それ以外は煎茶となるという。この場合、煎茶は「せんじ茶」と読むのが正しく、文字通り煎じて出す茶であって、中世狂言に登場する「煎じ物」の系譜に連なるものでもあらう。場合によって抹茶に、あるいは煎じ茶にというような使い分けをしていたことも考えられる。いずれにしる碾茶と煎じ茶とのあいだには、こんにちのような厳然たる製法の区分はまだなかったたのである。

番茶を挽いた抹茶と煎じ茶による振り茶

抹茶、煎じ茶に厳密な区分がなかったことは、滋賀県伊香郡西浅井町菅浦（菅浦文書で知られる中世の自治的村落）の時宗阿弥陀寺の住職が記した『日鑑』を分析した伊藤明子が明らかにしている。阿弥陀寺では、茶を栽培し自家用及び贈答用の茶を釜炒り製法で作

っていたこと、同じ製法によって作られた茶を挽茶・煎茶・番茶というふうには品質によって区分していた²⁰。釜炒り製法が中国から日本に入ってきたのはおそらく戦国末期と推定され、鉄釜（鍋）の普及とともに全国に広がって行くので、以前には蒸しによる殺青が行われていたであろうが、この阿弥陀寺の例により、釜炒り茶であっても挽くことで抹茶と同様に使うことができたことがわかる。品質がよければ抹茶に、それ以外は煎じ茶へというの、一般的な考えであったことをこの事実からも知ることができる。味や外観にこだわらなければ、粉末にしてしまふ抹茶は挽き白さえあれば誰でも作ることができたということである。

さらにいえば、形だけでも抹茶法を楽しみたいということならば、臼で挽かなくても煮出した茶汁を用いて抹茶同様に泡立てて飲むこともできた。これがまさに振り茶である。

漆間元三は中世において番茶を煮出して茶筥で泡立てたと考えられる貴重な資料を紹介している。中世の「祇園社大政所参詣曼荼羅図」には門前にいくつもの掛茶屋が描かれ、参詣人に茶を商っていた様子が描かれているが、そのひとつながりの茶屋のいちばんはずれにあたる場所で女性が平釜の上で茶袋とおぼしきものの口をくくっている様子が見られることを指摘している。漆間によれば、この場面は釜で焙じた香ばしい茶を小袋に詰めているところであり、この茶袋は、居並ぶ茶店へ配られ、茶釜で煮られて客に供せられるものと解釈し、ここはそのための茶を焙じる専用小屋であるとみている。当然、店頭ではこの煮出した番茶、まさに煎じ物を振っていたのだという²¹。

これらの事例があらためて見えてくるのは、抹茶の素材が必ずしも現行の覆下を設置するなど精緻に作られた碾茶である必要はなかったという点である。番茶を挽いて抹茶のような形態にすることは不可能ではない。もちろん味は手間をかけて作られた抹茶には及ぶべくもないが、すくなくとも形はできる。当然ながら、煮出した番茶を振ってもよい。

中世において全国の寺院で儀礼に茶が供される場合、それは現行のような高級抹茶ではなかったろう。栄西以後、寺院を中心に抹茶法が急速に普及していったのは、もとになる碾茶の製法がきわめて簡便であったからで、場合によっては煎じ茶を振った可能性も高い。このことが、抹茶や茶臼の入手が困難な庶民社会に、簡易抹茶法ともいうべき振り茶が受け入れられていった背景である。

ただし、民間の振り茶においては、振るときに塩を加える例が多いが、上流の抹茶法では塩を入れることは決していない。日本に影響を与えた宋では塩を加えていないからである。では、上流の抹茶法をまねたはずの庶民社会の振り茶において、なぜ塩を加えるのであるうか。これは庶民社会においては茶を飲み始めた最初から塩を加える習慣があったからではないか。つまり日常的に飲んでいた番茶を抹茶式に飲むようになっても、茶には塩がつきもの、という旧来の慣行を継承したために塩を欠かせなかったと考えられる。これについては後述する。

中国渡来のササラ型茶筥の使用

次に確認すべきは、振り茶に使用される茶筥の形態である。現在の茶の湯に使用されて

いる茶筌の形態は室町時代に成立したと言われる。伝承では奈良県高山の鷹山宗砌が村田珠光（一四二二—一五〇二）と相談して制作したとされるものの、その起源は定かではないが²³、時代的には室町時代以降であろう。上田秋成は『茶癡醉言』において茶せんの形態変化を次のように記している²⁴。

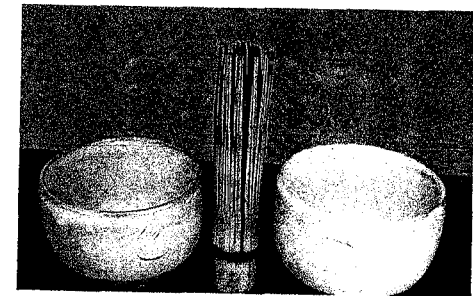
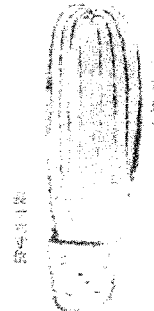
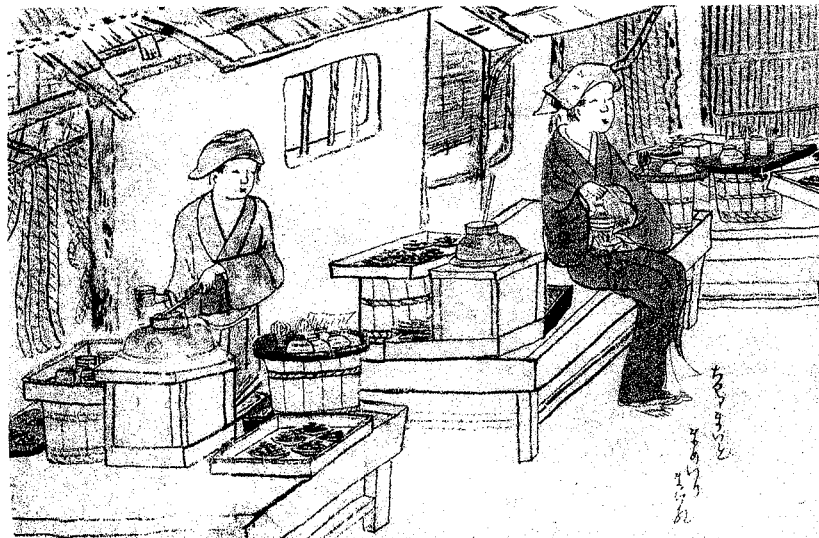
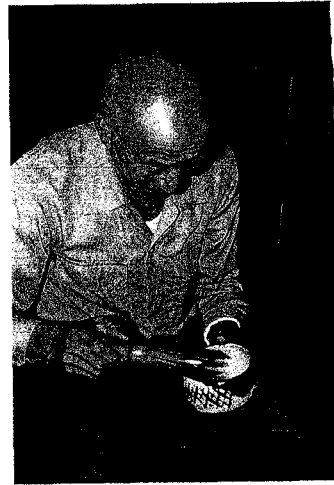
茶筌の制、いにしへは片筌なり。筌は筌にあらず、箒也。輪箒と云し物にて、器を滌ふ具也。即、今のサ、ラと云に同じ。紹鷗是を用ひて、一統によしとす。筌の寸法、いにしへ長きをはかりたし。京町の孟蘭盆会のをとり子のはやしものに、
六寸六分の茶せん竹、末は殿御の筆のちく

とうたひし也。大体是にて知らる。茶経に出し図も長くて片筌也。

そもそも茶筌は、本来は器物を洗浄するための箒であり、現在でもその目的で使用されるササラから始まった。『茶経』に図があるというのは誤解だが、『茶経』四之器において茶器を洗うための用具として「札」を挙げている。これは棕櫚の皮を板ではさんで縛ったもの、あるいは竹を割いて束ねたものをさしたが、攪拌具ではなかった。後述するように宋時代の『茶具図贊』に初めて図像としての茶筌が登場するが、喫茶具としての茶筌はそれ以前の『大観茶論』に茶を撃払する用具として詳しい説明がある。

筌に筌という文字を宛てるのは、文字通り魚を捕獲するためのウケ（モジリ、ドウなど方名は多い）によく似ているからと考えられる。茶筌の製作過程をみると、形態としては途中まで茶筌と同じである。茶筌の場合は、細く割った穂になる部分の竹の内側を削り取り、上がり穂（外側）と下がり穂（内側）を交互に紐で編んでいき、最後に上り穂の面取りをして仕上げる。この手間がかかる筌タイプの製造は一般農民の及ぶところではない。しかし「ちゃせん」使用の嚙矢として中国宋代の『大観茶論』に具体的に描写されている茶筌はまさにササラ形であって、これなら自ら作ることができる。この茶筌の図像を最初に確認できるのは南宋の咸淳五年（一二六九）成立とされる『茶具図贊』で、点茶に必要な用具を戲文的に表現した同書には、ササラ型の茶筌を「筌副師」（竹副將軍といった意味）という名称で紹介している²⁵。したがって日本でも現行の茶筌の形態が完成する前は、たとえ上流社会ではあっても抹茶を点てるためにはササラ型の茶筌が使用されたはずである。だが鎌倉時代に宋式抹茶法を日本にもたらした栄西の『喫茶養生記』には、製茶法と保存法は書かれているが、この飲用法についてはさきに確認したように「熱湯を用い、方寸の匙二、三杯の茶を点てるのがよい」というだけで、茶筌などの用具にはふれていない。では何を以て茶を攪拌したのだろうか。『大観茶論』の記述のような茶筌を使用した可能性もあるし、匙あるいは箸などで攪拌したかもしれない。現時点では二つの可能性があることを指摘するに止めざるを得ない。

日本の史料に「茶せん」という語句が登場するのは鎌倉時代末期、金沢文庫古文書中の金沢貞顕書状に頻出する茶関連の記述のなかの、「茶せん」「ちゃせん」である。茶筌は称



右上 『茶具図贊』で「筴副帥」とされた茶筴

南宋末期（1269年頃）に抹茶用に使用

右下 ボテボテ茶用の茶筴と専用の茶碗（松江市）

中上 蛭谷のバタバタ茶用の夫婦茶筴と茶釜

中下 弘前藩内で使われていた茶筴など

『弘藩明治一統令雑報適用抄』より

左 津具村の桶茶用茶筴

（原図は「山村民俗の物質文化的研究」）

写真上 香川県のボテ茶と沖縄県のブクブク茶

写真中 島根県安来市のボテボテ茶

写真下 東海道知立辺の茶店で茶を点てる女

（猿猴庵「東街便覧図略」）

図16 茶筴

名寺で作られ、貞頭は、鎌倉での茶会に使う茶筌を借用する際、「余り大きなものではないもの」(金文二六四)と指定しており、称名寺には各種の茶筌がそろっていたとされる。また同じく貞頭の延慶二年(一三〇九)正月の手紙には「茶振」が出てくる。²⁰⁾ただし「茶振」は、同書状の解説者の「茶の湯をかきまわす竹箸か」というよりも、茶を振る用具、すなわちこれも茶筌と解釈すべきであろう。つまり、栄西が説く抹茶法には明確な記述がなかった茶筌であるが、その後の日宋交流の中から『茶具図贊』ないし実物の情報が入ってきて、抹茶法には茶筌が不可欠、という前提が出来上がっていたのであろう。貞頭書状などの記載からみて、一二〇〇年代末にはすでに一般化していたとみられる。

では現行タイプの茶筌使用を示す資料はどこまでさかのぼることができるだろうか。十六世紀には成立していた絵巻『福富草紙』には、屋内の袋棚に載せた丸膳の上に立てられた茶せんが見えるが、これはササラ型をしている²¹⁾。中世から近世初頭にかけて描かれた参詣曼陀羅や都市の風俗図にも、かなりの頻度で茶をたてている場面が出てくる。たとえば、永禄年間(一五五八―一八〇)頃の作とされる「高雄観楓図」(東京国立博物館蔵)は紅葉の下での酒宴の傍らで、茶売りの商人が茶せんを用いて抹茶を点てているが、穂先は見えない。また寛永年間の作と推定される「東山遊楽図」(高津古文化会館蔵)と「祇園・北野社遊楽図」(長円寺蔵)では、茶店の店頭で女性が茶を点て、数人の男が店に腰掛けて菓子を食べ茶を飲んでいるが、やはり茶せんは見えない。竹製の消耗品であるから伝世品もなく、実物を確認することがむずかしいが、たまたま初期の例と思われるものが愛知県岩倉市の中世城跡である岩倉遺跡から出土している。

この遺跡は、五条川中流域の自然堤防上に立地し、文明十一年(一四七九)に斯波・織田両家の内紛の和議の後に織田敏弘の拠点となったのが始まりと考えられ、永禄二年(一五五九)に信長によって滅ぼされて廃城となった²²⁾。ここから出土した茶筌状の竹製品を他の出土例や茶筌と詳細に比較した木川正夫は、茶筌竹製品を(1)台所用具(タワシ)、(2)楽器、(3)茶道具、の三つにわけて形状を比較し、茶筌としての特徴は、身を削ってある点にあるとする。また内穂と外穂に分けた上で、根元の部分に編み糸をかけて相互に食い違いうようにして間隔を開けるタイプがあるが、これが村田珠光の勧めで高山宗砌が開発したとされる「芸術的な茶筌の最古の出土例」ではないかと結論づけている²³⁾。

この分析によれば村田珠光によるとされる現行茶筌の開始時期の下限を示す重要な出土例となる。

茶筌の需要と近世庶民の飲茶法

このように抹茶に使用する茶筌、という視点からは茶せんということばが中国渡来の攪拌用具についての呼称であることは間違いないであろう。しかし、ササラそのものは、日本では平安期には使われていた楽器の一種であったことを忘れてはならない。たとえば中世芸能で知られる田楽には、二種類のササラが登場する。ひとつは編木と書き、多くの木片を紐で束ね、その両端をもってジャラジャラという音を出すもの、もうひとつは、摺りササラといい、文字通りのササラに削った竹を右手に持ち、表面に凹凸をつけた木の棒に

打ち付けたり、摺り下ろしたりして音を出すもので、ササラとはこのサラサラとすりおろす音が楽器の呼称になったと推定される。もちろん秋に稲穂の揺れる音にも通じる。この楽器を用いて門付けをしたり厄払いをする芸能者がいた。彼らは所持するササラにちなみササラとか籾者とも呼ばれ、いわゆる被差別民として記録される存在であった。平安時代、庶民に人気のあった空也上人が、京に疫病が流行した際、茶を煎じて飲ませることで多くの命を救ったとされ、このことが毎年正月に空也ゆかりの空也堂と六波羅蜜寺で王福茶(皇服茶)が振る舞われることになったと伝承されている。しかし空也は後世、ササラ者、茶筌売りのいわば始祖としてあがめられるようになったことが、茶筌と関わりのある茶を振る舞ったという伝説を生み出した可能性が高い。

もともとササラは楽器でもあったが、他方では食物容器にこびりついた滓を払い捨てる厨房用品でもあった。楽器と厨房用品との先後関係は簡単には解けないだろうが、要は払う、という共通点がある。このことが厄払いの呪具ともなったことは疑いない。つまり、栄西以降に流行し始めた茶を攪拌するという新しい飲みかたに対して、用具は中国から輸入する必要はなかった。その図像をみればもともと使用してきたササラと同じである。そこで日本では初めてササラが茶と結びつき、それを作ってきた竹細工職人と、厄払いの呪具として使用してきた芸能者が茶と結びついたのである。本来、宋式の抹茶法に不可欠の茶筌が、なぜ被差別民によって製作・販売されたかは、これによって説明できよう。

この茶筌と呼ばれた被差別民については柳田國男が「毛坊主考」において全国各地に存在したことを述べている。同書で挙げている数多くの茶筌・ササラの存在は、それを購入する都市住民がいかに多かったかを図らずも示していることになる。柳田は昔の茶の飲みかたには常に茶筌が必要であり「尋常農家においてもこの物をもとめ、茶筌がこれを配るのは決して千利休の家ばかりではなかった」^⑩と指摘している。つまり、振り茶に用いる茶筌の需要の多さは、振り茶がそれだけ広範囲に行われていたことの裏返しでもあった。『総合日本民俗語彙』に囲炉裏の座名の一つとしてチャセンザが見える。これは奈良県の事例で編者は茶煎座という漢字を宛てているが、茶筌座と解すべきで、女性と振り茶との関係を物語るものである。

第四節 近世資料にみえる振り茶

1 都市部における振り茶の記録

振茶は都市の一般的飲茶法

戦国末期から近世初頭にかけての絵画資料に見える抹茶法のかんりの部分は振り茶ではなかったかと推定される。そして近世中期になると、振り茶が広く日本全国に普及していたことは、多くの史料が物語るところである。たとえば、江戸の風俗を記した『宝暦現来

集』(天保二年成立)⑳には次の記述がある。

○安永天明の比迄は、老人朝茶を汲て、茶釜にて立る時は茶泡立ける、是を好みて呑たる者也、いまはなきか、田舎老人には適には有之が、其比は浅草観音地内楊枝見世には、家毎並べて売しもの、近比は余り見かけず、古へは粉を挽時は、比茶せんにて臼を払たるが、いまはみこほうきにて払故、茶釜家毎になし、寛政比よりは何事も替りし事多し、

安永天明のころというと、一七七〇年から八〇年にかけてのころである。この茶釜(ママ)は臼を払うときに用いるとあるから、番茶をササラ型の茶笥で振り、朝茶として飲んでいたということになる。それが天保のころにはもう無くなってしまった風習で田舎の老人の間にはたまにあるという。この記述はのちに引用する上田秋成『清風瑣言』の「辺土にあり」という記述に通じる。文政十三年(一八三〇)成立の『嬉遊笑覧』の次の記述も注目される㉑。

むかしは都鄙ともに、晩茶の煮たるを茶笥にてたて、飲たり。故にさゝら摺、常に茶笥を売ありけり。黄檗の隠元禪師唐茶の製法を伝へてより、出し茶といふ事始り、菓罐の嘴長きも此時出きぬ。許六が雲茶店銘に、「雲茶・散茶御用次第にめさるべし」。雲茶とは、磨(ひき)茶をいひ、散茶は葉茶をいふ也。烹茶(ダシチャ)と同頃よりなるべし

文政期からみての昔には、町も田舎も晩茶の煮たのを茶笥でたてて飲んだので、ささら摺り(被差別民呼称)が常に茶笥を売り歩いたのだという。番茶を煮出して茶笥で振る、という習慣が広範囲に行われていたと考えるべきであろう。この二つの史料は江戸における状況であるが、上方でも同じような様子であったことが、上田秋成によって記されている㉒。

茶本は煮点の分製(ワカチ)なかりしを。後世中下の餿製出てより。別種二用となれる者也。今も辺土の風俗に。茶葉を舂(ウス)に搗。或は揉碎きなどし。烹て茶笥を用て点服す。是を泡茶(ハウチャ)ともふり茶とも呼は。上世の遺風なるべし。

これは二つの点において重要である。ひとつは、茶には「烹」つまり煎じる茶と「点」すなわち(茶笥で)点てるための茶という区分はなかった、いいかえれば飲用に供する茶の製法には、茶葉を煮るものと挽いて粉にするものとの区分はなかったということになり、先に示したように元禄期の『本朝食鑑』に煎茶と碾茶の製法上の違いはなく、碾茶のほうが上等というだけであると述べていることと同じである。もうひとつは、揉み砕いた葉茶を煮出し、その汁を泡立てる振り茶が辺土の風俗として見られるのは上世の名残であるとしていることである。『清風瑣言』は、寛政六年(一七九四)に上梓されており、その頃に

はずでに振り茶は、彼が暮らした上方からみた田舎の習俗になっていると認識されていた。このように江戸と京大阪においては、一八世紀末までは一般に振り茶が行われていたが、一九世紀になるとすでにそれは老人の習慣か、時代遅れの田舎の習俗であると認識されていた。

近世の若狭すなわち福井県小浜市内でも振り茶が行われていた。宝暦七年（一七五七）の自序がある『拾権雑話』には、「六七十年以前までは煎じ茶を茶筥にて立、泡立しを賞頑いたし、朝夕如此、下々姥嬢は猶々茶を点て申事其時の習ひ也」であったが、四十年このかた廃りはじめ「老人の吞付し迄せん茶よろしとて茶せんは今見た見ることなし」^{③④}とある。一七〇〇年代の末頃までは茶筥で泡立てる振り茶が広く嗜まれていたのが、近年は煎茶にとつてかわられて茶筥など見ることもなくなつたといふのである。

高級煎茶の登場による振り茶の衰退

では都市における振り茶は、いかなる契機で衰退し辺土の風俗になつてしまつたのであろうか。ササラ型の茶筥が近世都市において使用されていたことは、近年の出土遺物からも跡付けることができる。近世の江戸から出土する茶関係資料を分析した長佐古真也は、武家階層に限つても十九世紀第一四半期以前には急須（ポーブラ）の出土事例はほとんど皆無であることを指摘し、「煎じ茶」も点てていたといふ『和漢三才図会』の記述を紹介している。そして近世の茶を(1)抹茶、(2)煮出した茶を点てる、(3)煮出した茶を飲用、(4)急須を使用、の四種類に分けた上で、(4)はほとんど普及していなかつたといふ。また、出土例のなかの大ぶりの茶碗は抹茶用であるが、小振り碗が次第に増加して十九世紀に入ると磁器製が増えて日常器として定着、さらに中ごろには現在の湯のみに近い形態の碗も登場するようになる」と述べている。これを筆者なりに解釈すれば、急須を使用してだす茶、すなわち現行の煎茶の出現によって茶の種類も飲み方も大きく変化しはじめたのが一八〇〇年代前半までであろうと思われる。

しかも、その過程で注目されるのは、「茶碗と判断している大振りの碗の内面には、他の碗よりはるかに高い頻度で攪拌したような長い擦痕が観察される」といふ指摘である。陶胎の茶碗に傷が付くほどの堅いモノでかき回したために付いた傷であろう。といふことは、現在抹茶用に使用されている茶筥とは異なつた、いわゆるササラ型の茶筥で茶を攪拌したことによるものと推定され、それは上記の(2)に該当する飲茶法である。まさに振り茶の痕跡とみて間違いあるまい^{③⑤}。

近世出土遺物に関する研究動向を要約した鄭銀珍によると、江戸と京都においてほぼ十七世紀から十八世紀にかけてのころを中心に陶製碗の小型化がみられ、こうした現象は庶民の煎じる茶の普及していく過程とする説を紹介している^{③⑥}。また江戸を出土遺物のうちとくに煎茶道具を集成した稲垣正宏および鈴木裕子によれば、煎茶道具が多く出土するようになるのは一八世紀末からで、江戸を中心とした東日本でも「一八世紀末で増加傾向が窺え、量が爆発的に増えるのは一九世紀前半」と指摘されている^{③⑦}。

長佐古の研究と合わせ考えると、江戸で普通に見られていた振り茶の習俗が、新たなタ

イブの茶の普及、すなわち急須を用いて飲用する「煎茶（せんちや）」の普及によって消えていったということになる。現行の煎茶の出発点とされるのは、宇治の永谷宗円によって元文三年（一七三八）に完成されたという蒸し製煎茶である。これは、良質の茶芽を蒸し、和紙を貼った助炭を焙炉にかけ、その上で丁寧に揉みながら乾燥させるというもので、急須でだしたときの水色は金色ないし薄緑色であり、香りは釜炒り茶と異なっており、茶という植物そのものから発する自然の香りであった。この新タイプの茶は、すでに中国から渡来していた茶壺（チャージャー）をモデルに作られた急須に、茶葉を入れて湯をそそぐだけで十分に茶のエキスを浸出させることができた。この段階で、大ぶりの茶碗と攪拌のための茶笥は不要となる。つまり、この新しい茶の広がりや振り茶を駆逐していったと考えられる。しかしこの煎茶は製造にあたって焙炉という特別な用具や経験豊かな揉み方の技術が必要とする。のちのデータではあるが製茶一キログラムを仕上げるのに三、四時間を要する。新たな煎茶はそもそも付加価値の高い商品として開発されたものであったから、庶民の日常茶にはなりえない。しかし他方では、茶を振って飲むなどは時代遅れという認識を広めることとなった。これまで併存していた本来の番茶の飲み方、すなわち煮出しただけの茶を茶碗で飲むという方法が主流となった。なお丁寧に揉みあげられた釜炒り茶なら熱湯を注ぐだけで飲むことが可能である。

ここに振り茶が「辺土の習俗」となってしまった理由がある。つまり、振り茶は中世以来庶民が当時の流行を追って取り入れていった簡易抹茶法であったのだが、新しい飲用法としての急須を用いて蒸し製煎茶あるいは上等の釜炒り茶を飲むようになった都市では、番茶を「振る」という動作がすっかり時代遅れになってしまったのである。高級商品としての蒸し製煎茶を購入できない庶民は、相変わらず番茶を煮出して飲んでいたが、茶笥を使って振るという行為は若い世代にとってもはや時代遅れになった。振り茶は旧習に固執する老人と、流行が伝わりにくい「辺土」の習慣として残ることになったのである。

2 辺土に残った振り茶の習俗

東国の振り茶

近世後期の江戸や京大坂から見ると「辺土の茶」とされてしまった振り茶であるが、全国各地では幕末まではかなり一般的な喫茶法であったことが、断片的ながらさまざま史料で確認できる。現時点で確認できた史料を列挙してみよう。まず東北では青森県において、旅行家菅江真澄がモクダという植物を茶の代わりに使った振り茶を体験している³⁸。

みつわくむ女、山茶てふものをひたに煎て、あいだぶりに茶鍋に茶籠さし入て、かしら茶は汲とりて、へいじ（瓶子）にうつし、天目に布しいて掌にすへて、ふるき茶笥に塩つけてたて、茂久陀（もくだ）まいれとて朝茶すすめぬ。こは山に生る鳥の足に似たる草を、もくだといひ山茶ともいひて、蒸しいりて煎し、あるは、つねの茶にませても、せんじの

むならひ也

モクダという鳥の足に似た植物（トリアシショウマ）を山茶ともいい、蒸し炒りして、つまり水分の多いまま鍋で炒ったもので、このままか普通の茶に混ぜ、煮出してから塩をつけた茶筥で点てている。ただし布を敷いた上に載せた天目を使用するというから、上流の抹茶法の影響を強く受けたものである。後世の民俗例としては報告がないので、その後は絶えてしまったのであろう。

同県弘前市においては、幕末期の状況ではあるが、振り茶から薄茶へと変化した様子が生き生きと記録されている。ここでは嘉永年間にキビシヨ（急須）を用いる薄茶に変化したと書かれている³⁹。

一、飯后茶を点ず。中家以下矢筈の茶碗に初霞と申葉を赤薬缶にて煎す。茶筥に塩を少し付けて茶を点ずると泡が立つ、其の泡と共に之をたべるを時風とす。農家とも一般なり。仏前にも供す。来客は勿論なり。是老婆の役なり。茶ハウスと申者あり。農家は赤銅を以て仕用す。

嘉永年間に至り全く廃止、薄茶に転ず。是迄用ふる所は初霞茶は目方百匁入百二十文實現時の番茶なり。此時に至り茶商の者茶に色々の名を付し、数種区別し注目を加へたる此時より初る。夫迄は茶に功名なし。国主・寺院・商家の好景者ばかり薄茶の功名を玩ぶ。

幕末期の弘前藩では食後の茶はいわゆる振り茶であった。この史料の筆者は武士であり、農家でも同じと書いていることから、身分を問わず日常の茶は振り茶であったことが判明する。また老婆が点てる役だったとあることにも注目しておきたい。茶ハウスとは茶焙じること、出す前にいったん茶葉を焙じている。ところが嘉永年間になると、この筆者の属する武家社会ではこの習慣がなくなり薄茶に変わった。ただし、この薄茶とは抹茶のことではない。キビシヨで煎じだすというから、急須に湯を注いでだすものとみられる。従来と異なるタイプの茶が普及してきたためで、これに続く文章には茶商としての山本屋の名も見える。この史料は幕末期の青森県で振り茶から煎茶へと移行していく様子がリアルに描かれた重要なものである。

振り茶の存在を示す資料としてよく引用されるのは、柳田國男が本居宣長の記録した滋賀県小椋の茶揉み歌の「こゝで揉む茶が秋田へくだる、秋田女郎衆にふらりよかよ」である⁴⁰。少なくとも十八世紀末の段階で、秋田方面では振り茶が行われているという認識が存在したこと、その茶が近江からもたらされたものらしいことがわかる。秋田女郎衆とは文字通りの意味ではなく、秋田の女たちと理解すべきで、その意味でも振り茶が女性のものであることを物語っている。

文政十一年（一八二八）九月、新潟県の山中、秋山郷を歩いた鈴木牧之は、秋山郷の入口にあたる清水川原に入った。途中の山の中段や平になった所には焼畑が開かれ粟・稗・

大豆などが作られていた。清水川原はわずか二軒、壁の代わりに茅で四方を囲った家で、めったに里には出ないという④。

其妻半斤ばかりも入し茶袋を出して、鍋缺の耳の処を持って俄に茶を煎じ、大なる白木の垢附たる盆に、茶碗二つ並べて出しけるに、其妻茶釜にて大なる茶碗に茶を立るを、予もそれ一つと乞けるに、先づ一盃は立す、呑なさいと云に、手に取る時、地走（馳走）らしく一盃に汲んだるを、手に震ひ盈（こぼ）して堪がたく、

指先きにえ茶こぼれて忍びかね 腹に立てとは是を云らん

客に対して妻が、茶袋に保管しておいた茶葉を取り出し、まず茶を炒ってから、ここには記述がないが茶釜のようなものに入れて煮出し、それを大きな茶碗に注いで茶笥で泡立て、盆に載せた茶椀に汲み分けたが、客への馳走のつもりか目いっぱい注いでくれたので、つい手が震えてこぼしてしまった、という状況である。

安房国周准郡鹿野（現千葉県君津市の鹿野山のあたり）では、茶笥で点てた茶を家族一同で味わっていたという。幕末期に書かれた地誌『南総珍』④に「鹿野茶」として次のような記述がある。

鹿野地は茶の名産、近来茶製悉くなり、一斤値八匁位の（を脱カ）、中邑国香大人曰、元禄中迄は、上総辺地には茶園は稀也、故に賤民は山に至り、あはたちと云者採り来り、茶に交ゆと、此物山野にあり、季秋は小き黄の花咲、予験に煎其色新茗の如し、本草其外他本末載所、茲の書以後人を俟つ、安永末迄賤民茶を立て吞事、羽のなき茶釜へ飄から茶袋へ抓（つまむ）込、家内（やうち）か囲炉裏取巻て五郎八茶碗て爺が一口、嬢（ママ）か一口、夫男（せな）から娘から、孫彦玄孫、山茶も出花、茶釜て振立、泡立所一口宛喫（すする）、毎朝茶の会、帛（ふきん）さばきも手拭で済（すまし）、香煎青さしの点心（ちやのこ）、是にて足る、是を真の茶の湯と云ん、今茶を立吞者一人もなし、故に茶釜ずう来らず、予あばたち山野に有るを未見知、青さし清少納言枕の草紙に、四五月の間に、初熟麦（あおざし）を調したるを、禁裏へ奉るよし記せり、茶釜ずう京都空也堂鉢叩、常に茶釜を売り渡世とす、茶釜僧と云事ずうと誤る。

ここで注目すべきは、茶にアハタチ（アワタチソウ）という植物を混ぜて振り茶にしていること、また家族がそろって茶を楽しんでいるとあることで、著者は「是を真の茶の湯」というべきかとしている。ただし、幕末期には全く消滅した習俗であった。

また「茶釜ずう」というのは茶釜僧ということ、いわゆる茶笥売りのことである。茶笥売りがなぜ各地にいた理由は、振り茶が各地で一般的な飲用法であり、多くの需要があったことを示していることは先に述べた。

信濃と駿河、西国の振り茶

表9 振り茶の記録一覧

番号	場所	呼称(方法)	茶の種類、用具など	形状	塩	具	*時代	振る人	出典その他
1	青森県弘前城下	茶を点じる	初霞(後世では番茶クラス)	葉	有		幕末期	老婆	弘藩明治一統誌月令雑報摘要抄
2	青森県館岡	(茶を振る)	[茶]		有		寛政8年(1796)	主婦	菅江真澄『外浜奇勝』
3	秋田県秋田市(秋田城下)	(茶をかきたてる)	[番茶?]ヒ杉箸使用		有		幕末期		『伊頭園茶話』
4	秋田県内	(振る)	[茶]				18世紀末	秋田女郎衆	本居宣長『玉勝間』
5	宮城県仙台市	(茶を振る)	ささら型茶筌・五郎八茶碗				天明期	姉様婆様(主婦)	『先代風』
6	新潟県糸魚川市城	バタバタ茶	番茶ほか→茶袋	葉	有		昭和期		漆間元三『振茶の習俗』
7	〃 糸魚川市梶屋敷		番茶・茶花→茶袋	葉	有		昭和期		漆間前掲書
8	〃 西部海岸部	タテ茶	番茶・煎り豆他→茶袋	葉			昭和期		漆間前掲書
9	新潟県秋山郷	茶をたてる	煮出す・大茶碗から小分け				文政11年(1828)		『秋山紀行』
10	富山県朝日町姪谷	バタバタ茶	黒茶→茶袋	葉	有		現行	主婦	筆者調査
11	〃 朝日町羽入	バタバタ茶	黒茶→茶袋	葉			昭和期	主婦	清原為芳『バタバタ茶の習俗』
12	〃 入善町	バタバタ茶		葉			昭和期	主婦	清原前掲書
13	〃 入善町吉原	バタバタ茶		葉	有		昭和期	主婦	清原前掲書
14	千葉県君津市鹿野山	(茶をたてる)	山茶・茶釜・五郎八茶碗・青ザシ				安永末まで		『南総珍』
15	東京都(江戸市内)	(泡だてる)	茶筌				安永・天明期	老人	『宝暦現來集』
16	東京都(江戸市内)	(茶筌にてたてる)	晩茶・茶筌				文政期以前	都鄙とも一般	『嬉遊笑覧』
17	静岡県静岡市葵区旧玉川村	(茶を振る)	煎茶	末			大正期	主婦	稿本『玉川村誌』
18	静岡県中部(駿河国)	(ほだてる)	煎茶				幕末期		『駿河志料』
19	愛知県東栄町旧御殿村	(たてる)	茶		有		文化15年以前	老人	原田清引用「坂柿一統記」(『設楽』16号)
20	愛知県東栄町中設楽柿野	(茶を振る)	番茶(石臼で挽き粉をチャノという)	末	有		明治期?		漆間前掲書(桶から客に小分けする)
21	〃 東栄町粟代	(茶を振る)	シバ茶(番茶)		有		明治末	老女	原田清「山村喫茶民俗」
22	〃 豊根村粟世	(茶を振る)	シバ茶(番茶)				明治		原田前掲書・『民具問答集』
23	〃 津貝村	桶茶					明治		松下智「三・信・遠の製茶・喫茶用具について」
24	〃 稲武町	桶茶					明治		松下智「三・信・遠の製茶・喫茶用具について」
25	愛知県知立	(茶を振る)	絵画に茶筌が見える				天明6年(1786)	茶屋の女	『東街便覧図』(完成は寛政7=1795)
26	長野県小諸市	泡立てる	番茶・茶筌・五郎八茶碗				19世紀末?	姉嬢(主婦)	『幾里茂草』
27	長野県天竜村向方	(茶を振る)					大正期		原田前掲書
28	〃 天竜村大河内	(茶を振る)					幕末期		原田前掲書
29	〃 上伊那郡飯島町	(茶を振る)	柴茶(番茶)	葉			寛政期(18世紀末)		向山雅重引用『農夫論語』
30	京都府(京大坂)から見た辺土	泡茶・ふり茶	茶葉を粉碎し煮る	葉			直接調査		『清風瑣言』
31	奈良県橿原市中曾司	大茶	煎茶(碾茶)	末	有		文政期→現行		筆者調査
32	京都市中京区蛸薬師	(茶を振る)	煎じ茶				19世紀初期		空也堂の縁起
33	福井県小浜市	泡立てる	煎じ茶・茶筌	葉			1700年頃	女(下々姥嬢)	『拾雅雑言』・『雅狭考』
34	島根県松江市奥谷町	ボテボテ茶	番茶・茶花		有	有	現行		漆間前掲書
35	〃 八束町大根島	ボテボテ茶	番茶		有	有	現行		漆間前掲書
36	〃 仁多郡横田町	ボテボテ茶	番茶・茶花	葉	有	有	現行		島根県教育委員会『島根県下30地区の民俗』
37	〃 大原郡木次町寺領	ボテボテ茶	茶花			有	現行		『日本民俗地図』IX解説書
38	〃 (石州・雲州)	(茶を振る)	煎茶・筌			有	文化11年(1814)		『日本九峰修行日記』
39	広島県(備後国福山領の山村)	(茶を振り泡だてる)				有	文政2年(1819)	山村の老婆	『備後国福山領風俗問答』
40	香川県琴南町美合	(泡だてる)	香茶(番茶?)			有	文化11年(1814)		『日本民俗地図』IX解説書
41	香川県琴南町下福家	ボテ茶	日干し番茶・ササラ型茶筌	葉	有	有	昭和期		筆者調査
42	愛媛県松山市	ボテ茶	番茶またはクコ茶		有	有	現行		漆間前掲書
43	鹿児島県徳之島町	フイ茶	番茶または弘法茶		無		現行		漆間前掲書
44	沖縄県那覇市	ブクブク茶	中国茶			有	現行		筆者調査
45	〃 伊計島	ぶくぶくのお茶					現行		漆間前掲書

注 *年代は、記録上の初見を示し、そのまま現代にまで継承されているという意味ではない。明治以降の場合はその時期までは存在したという意味である。また現行とあるのは、報告書刊行時点である。新潟県の糸魚川地方、長野県南部、愛知県北部、島根県、香川県などの場合は、たまたま調査地区となった個別の地名が挙げられただけであり、広い範囲で行われていたことが推定される。

中部地域の長野県でも近世に振り茶が行われていた。「幾里茂久佐」の著者（寛政五年—明治一三年）は小諸市大字八満（はちまん）の人で、名主を務め俳諧を嗜み家塾を開く。この本は実際の見聞を思い出風につづったもので、衣食住と習俗一般について書き記したものである^④。

茶は番茶を茶釜に入れて、朝より晩までごとごとと煮出し、姥孃の来れば五郎八といへる径四寸もある大茶椀へ茶袋を柄杓にてつゝきつゝき六分目も汲、鹽を入、咄しながら茶筌にて泡の立つ迄たてゝは出し、呑み終れば又たてゝは出し、浅漬大根ひしほ味噌など口とりにて尻のくさる程長話しせし事也。

てまへ（自家）にてはぢい（祖父）の代よりおれが代になりても文政の末迄は徳山（茶の種類）を壺本つゝ買込み、呑尽す迄は土蔵の隅に五年も六年も俵のまゝ立置不断の香料にし、客あれば気多茶といへるを焙炉にかけて煎じ、梅漬味噌づけの口とりにてすみぬ。

振り茶を年配の女性たちが長話をしながら楽しんでいる様子がよくわかる。これも大茶の雰囲気である。いっぽう男たちは振り茶はしていなかったらしい。文中の気多茶は遠州の気多（現浜松市春野町）の産で、中馬によって信州に運ばれていたことを第一部第二章で述べた。気多茶はやや高級品であり、振り茶には使わなかったことがわかる。

近代まで振り茶が行われていた愛知県の奥三河地方に近い長野県の伊那地方においても、向山雅重が『信濃民俗記』で紹介した『農夫論語』という史料に次のような一節がある。

昔ハ茶なりとて口七八寸の桶ありて柴茶を濃く煎て其桶に入、茶筌を以て泡を振り立て、五郎八といふ、口四五寸ばかりの黒き焼に白き星の有茶碗にて常躰のミシが、三十年ばかりこのかたやみて今はみな上茶を用る事となれり。

執筆時から三十年ほど前というところ、ここで振り茶が一般的だったのは寛政期までとなる。さきに江戸及び若狭地方そして京・大坂の振り茶を挙げたが、江戸と上方を結ぶ駿府周辺（後述）及び東海道の宿駅でも振り茶が行われていた。

東海道の茶店でも振り茶を供していたらしい。そうした様子を具体的に描いたのが尾張藩士猿猴庵の『東街便覧図略』^④である。現在の愛知県立近くの牛田の風景として、店先に腰かけた女が茶を振っている様子を描いていて、傍らに次のような文が挿入されている。

池鯉鮒の先にあり。此町通、片側に店を出し、姥孃など土器に黒大豆を煎、はぜ等を交て盛ならべ、往來の旅人を見かけ、茶をたてゝ商ふ（図中「ちゃアとまいと まめいりまいれ」）。

茶せんのおくらみ具合から見ると、それは現行の抹茶用の茶釜に近く、ササラ型ではないようであるが、通行人に飲ませる泡立てた茶は、やはり振り茶の系譜につながるものであると考えられる。

広島県の東部、福山市では、文政二年ころに編集完了したと推定される風俗問答に「山村老婆、茶をふり泡をたてすゝめ候を茶ふるまひとも申候よし。これも城下近辺には無之」^{④⑤}とある。またささら摺り・茶筥が売り歩いた「茶筥はふり茶の茶筥」とも記している。近世には全国に見られた茶筥売りの存在は、都市民の間で振り茶が広く行われたていたこととの傍証となる。

文化文政期に諸国を旅した野田泉光院は日向佐土原の修験者で、日本を代表すると彼が考えた九つの霊山を巡拝するために、文化九年九月三日から文政元年十一月六日に帰着するまで、六年二か月にわたって全国を旅した人物である。彼は依頼されれば祈禱をし、民家に泊めてもらうなど、多くの庶民との関わりに支えられてこの長期の旅をなすとげた。その間の様子を欠かさず記録したのが『日本九峰修行日記』である。泉光院は諸国いたるところで茶を提供してもらっているが、文化十一年（一八一四）四月十一日、島根県大田市の石見一宮である物部神社に参拝した。その日の記述に「石州雲州両国は煎茶を釜にて泡を立て吞む、真に馬の尿を見る如く至て吞悪くし^{④⑥}とある。これは明らかに島根県で今も行われているボテボテ茶のことである。ボテボテ茶は、他の振り茶が同一地域での近世から現代にいたる連続した記録が見られないなかで、少なくとも一九世紀初めから今日まで連続と継続されてきた民俗であることが確認できるのである。もう一点、泉光院の感想から、彼が暮らした日向国には振り茶がなかったことがわかる。

桶茶の背景

振り茶に際して、茶碗ひとつごとに振る場合と、大きな容器を使って一度に茶を点て、それを茶碗に小分けする場合があります、その容器に桶が使用されたことから桶茶とよばれた。近世駿府（静岡市）の世情を記した『駿河志料』の鰯村の項に「此国の風俗古へは、朝夕茶を煎じ、さゝやかなる桶に入、抱へて鰯を以てほだてゝ喫す、此鰯を此里にて製す、茶釜なり、近世は此ことなし」^{④⑦}とあり、さらに「とぼけた老婆、小桶で茶をひれ」というこどもの囃子言葉を添えている。老婆とあるのは、婆さんという意味であるから、小桶で茶を振るのはやはり女性であったことがわかる。ちなみに大正初期の編さんではあるが、『玉川村誌』に同じく静岡市の山間部、旧玉川村での振り茶が紹介されている^{④⑧}。

昔は茶を炊り茶臼にかけて粉となし、其粉を桶（三升樽位）に入れ鍋にて湯を沸し、其沸したる湯を桶の中に入れて振り出して後、茶碗にて飲みたるものなり。此桶の茶を振るの務は新妻相務申す処故、妻を迎ふれば人は皆茶振りを貰ふて御目出度となん言ひたりと。

第一部第二章で柴茶の例として一部を飲用した『民具問答集』には、奥三河のシバ茶の飲み方について「茶桶と茶筥」という夏目一平の二度にわたる報告がある。明治中ごろ、



ウケジャと傍らに置く桶（島根県仁多郡横田町大呂）

愛知県北設楽郡津具村から二里ほど北方の信州境の猪古里（いのしごり）で茶を点てた様子を「茶がまの中に茶ンブクロを二ついれて（麻布か藤布で作った堅五、六寸、横四、五寸位の袋へ、シバ茶を入れ細い麻の紐で口をくっつけたもの）、濃く煮出してマツカイ色（多分赤黒い色か）をしたのをヒシヤクで桶へくみ込んで、さゝの様なものでかき交せて、泡が立ったのも泡も汁もいっしょに外の小さなヒシヤクで茶飲茶碗へくみこんで呉れたが、チカといふ娘は呑んだがうまくなかったさうです」とし、さらに同じ集落出身の男性の子供の時分の体験として「竹の一尺ばかりの細く割ったササラ又は櫂の状をした木の棒で、凡三十分位もかき交ぜる時は自然に泡が立つて小桶に泡が盛り上がる様になるのを待つて、竹の小ビシヤクで茶飲茶碗へすくひ込み、それを飲むが、すきなひとは一桶位飲んだ」、また豊根村では桶に茶を汲んだところで塩を一つまみ入れてかきまぜたという伝聞も記しており、添えられた小桶の写真には高さ一九センチとあり、脇に立てたササラ型の茶筌もほぼ同じ高さである⁴⁹。

また原田清によれば、柴茶とよぶ粗製の番茶を茶袋に入れて茶釜で煮だし、茶柄杓で茶桶に汲んで塩を少々入れる。これを左で抱えるようにもち、膝の上で少し傾けて右手の茶筌で手早く振る（かき混ぜる）。泡が桶一杯に立つと小さい茶杓で泡と茶を飯茶碗ほどの大きさの茶碗に泡が山盛りになるように汲みだし、それをクツクツと吸うように飲む。泡が口のまわりにくっついた。此の時、必ず香煎をなめた⁵⁰。

この内容は沖縄県那覇市のブクブク茶と驚くほど似ている。ブクブク茶を改めて紹介しよう。もともとは戦前の那覇の市場などでも軽食がわりに売っていたという庶民の食べ物（飲み物）であった。それが戦争後に忘れ去られようとしていたのを、戦災を免れた用具をもとに復活したものである。同じ沖縄県内でもかつての上流階級が住んでいた首里では全く行われておらず、庶民のものであった。使用する茶はサンピン茶（香片茶）とよぶ中国製のジャスミン茶で、しかも安価な方がよい。これを炒り米を煮た汁で急須を使ってだし、直径三〇センチほどの大きなクワの木製の椀に入れて、これも大きなササラ型の茶筌

（一般の茶筌よりも長さ、太さも大きく、人差し指と中指を突っ込んで持つ）で泡立てる。茶碗に小豆ご飯（普通の飯でもよい）を少々入れてこの汁をかけ、さらに泡を一杯盛り上げたうえに砕いた落花生を載せる。これを箸を使わずに吸い込むようにして食べる（飲む）というものである⁵¹。

奥三河の桶茶と比べれば、桶が木椀に、日用の柴茶がジャスミン茶に、香煎が飯と落花生に、と変わっているだけで、本質は全く同じである。

桶茶の事例をもう一つ挙げる。島根県仁多郡横田町大呂でウケジャというのは、もちろん桶茶のことであるが、ここでは正月に黒豆を入れた茶粥

を作り器にのせて桶に入れる。そしてこの桶を傍らにおいて自家製の番茶を用い、ササラ型の茶筥を振って茶を点てる。桶茶とは言いながら桶は直接は使用しない。しかし以前に使用していた茶筥は現行のものより長かったというから、桶で茶を振るための茶筥であった可能性が高い。つまり、方式は一見異なるが、これもまた桶で茶を振ってから小分けしたものとみてよいだろう。

このように桶茶とブクブク茶とは本来は同じもので、大きな容器で大量の茶を点て、集まった人々に小分けし、皆で楽しくいただくという形式の茶であった。これは西大寺の大茶盛の光景を彷彿させる。西大寺では大茶碗で回し飲みをするのだが、最初から回し飲みを目的とするのであれば、それにふさわしい大きさの茶碗を使うのが普通であろう。大衆にふるまう茶を巨大な茶碗で一度に点て、それを小分けしていたと考えられないだろうか。それが茶碗ではなく桶であった可能性もあろう。桶茶という言葉でくくられる振り茶とは、寄合における喫茶法がそのまま地方に伝播したものと考えられ、ひいては栄西以降の寺院大衆の茶の形態を留めるものと考えてよいかもしれない。

桶で茶を点てるということを想定すると、第二章でふれた狂言「今神明」において、茶を売ることをあきらめた男の小歌に「ひの木茶桶」が出ている。これは桧製の桶であるが、これも数人を相手に茶をまとめて点てるための桶であったかもしれない。奈良県吉野郡大塔村には囲炉裏の主婦が座る座名にチャオケンザがある〔『綜合日本民俗語彙』。奈良県では桶茶の事例は報告されていないが、橿原市には大茶があることを勘案すれば、この座名は主婦が桶茶を振った名残であるとみてよい。

さらに四国のあちこちに、毎朝小さな桶にお茶を入れて仏前に供える家があり、この桶は茶湯桶と呼ばれている。桶は、深さ・直径とも一・二、三センチほどで、片側に取っ手がついた手桶型のもので、普通の桶の形のものがある。手桶型は愛媛県周桑郡の石鎚など、普通の型は徳島県那賀郡の木沢村や名西郡神山町神領寄居などにあった。いずれも長年にわたって線香の煙を浴びたせいか、真っ黒になっている。同県那賀郡羽ノ浦町古庄では、毎年のお盆に団子や花菓子などとともに茶を入れて供える^⑤。現在では、仏具屋に寄って見てもこの桶は売っておらず、たいていの家では古臭い桶は処分してしまつて茶碗を使うようになっているが、これらの茶湯桶が桶茶と関係があると思われるのは、四国にもボテ茶などとよぶ振り茶があるからである。これは全くの推測であるが、かつては小桶を使った桶茶の習俗があったのだが、早い段階でそれが廃れ、桶だけが茶湯を入れる容器として仏前に供えられるようになったのではないか。茶を供えるならば白木の椀でもよいのだが、白木の椀は古い神事で非常に神聖視されていたから、むしろ閑伽水を汲む桶にちなんで仏前に茶湯を供える容器としては、こうした小桶がふさわしい。つまり、茶湯桶は振り茶の名残であると考えられるのである。

振り茶と塩

番茶と塩との関連を第二部第一章において述べたが、ここで振り茶に塩が欠かせなかったという点をあらためて考えてみたい。この章でも引用した振り茶関係の史料にあきらか

なように多くの場合、茶に塩を加えている。これは味わいの点から、茶の渋みを緩和することと、身体に必要な塩分を摂取するためでもあろうが、本来的に茶は塩を加えて飲まれていたことと関係ある。すなわち『茶経』において、陸羽が茶を純粹に味わうことを主張しながらなぜか塩を加えていたことを想起したい。

これと関連して注目すべきは平安時代の『経国集』に採られた宮女、惟氏の詩である。そこでは「山傍老」が山中の茗の新芽を摘み困炉裏（原文は金爐とあるが、これは炉の美称）で炙って乾燥させ、これを煮出して碗に汲み、「呉鹽和味味更美」、つまり塩を加えて味を一層深くしているということを詠んでいる。ここに描かれた茶の製法は、もともと原始的な製法でありしかも現代にまで継承されている焼き茶そのものである。

したがって、茶と塩との深い関係を考えれば、宮廷における唐代陸羽流の餅茶とは異なる、民間の番茶の姿を記録したものと解釈できる。この詩の主語たる山傍老は、その実態はさておき修辭的には山里の男、と理解できるから、この茶が自家用の番茶である可能性はさらに高いと考えてよい。この惟氏の詩の内容を裏付けるような史料はないが、すでに平安時代から茶に塩を加えるという、アジア各地に共通する飲用法が日本でも存在していた可能性が高い。

中国では宋代になると茶に塩を加えることはなくなり、栄西が将来した宋式抹茶法にも塩を加えることはでてこない。つまり中国ではおそらく十一世紀には茶から塩は排除されたのである。

そこで本稿の主題に戻るが、振り茶が上流の抹茶を模して庶民世界に振り茶として定着したとき、本来の抹茶法に塩は最初から添えられていなかったにもかかわらず、振り茶にあえて塩が加えられたのは、庶民の番茶飲用に際しては塩が不可欠であったためである。庶民にとって塩は茶に加えるのが当然という前提があったのである。番茶に塩を加えて飲んできた庶民が抹茶法を模した時も、塩を捨てなかつたということになる。

さきに一部を紹介した群馬県世良田長楽寺の永禄日記には、「鹽茶ヲノミツル」（永禄八年七月二五日条）、「茶子少用、鹽茶ヲ喫シ」（同年九月二日条）とあり、これは茶に塩を加えて飲んだと解釈できる。寺院においても茶に塩を加えていたのである。

上流社会の抹茶法は、時代と共に精神的な深みを求めて特異な発達を遂げていくが、その形式を模倣した振り茶は、あくまでも日常的茶という基本に沿って生き続けた。茶と塩との関係は次のような形で幕末まで続いていた。秋田藩士、伊頭園（いづえん）こと石井忠行（一八一八—一八九四）は秋田城下の茶事情について次のように記している^③。

近年迄仙北辺古風なる家は、ほふるくにて茶を煎て、鉄の小釜にくつくつと煮て茶碗に汲、小瓶に塩入て、七杉箸杯にて少し茶へ入かき立て吞し也。八森岩館辺にて常々セナミ茶とて皂角子（サイカチ）の芽と烏とまらずの芽と、今一ツ何やらの芽と三種合して干たるを用ゆ。扱、以前は土瓶も皆弦懸にて湯を沸し、直に其湯へ茶を入たるに、今は別に湯を沸して茶を入れる小土瓶に指す也。種々さまざまの器物新製して花美となりし也（中略）。

此七は多分栗のへたに杉箸の柄を付けて、塩を入たる小瓶は茶盆に添置く也。茶は中以上の暮し方なる、俗に親方株の百姓の事にて、其以下は常に茶を呑む事無き方也

古風な家では、番茶を飲むときには、塩入れから塩を茶に入れ、杉箸の先に栗のへたをつけた「杉匙箸」でもってかきたてる習慣であった。杉匙箸が茶筥と同様な役割を果たしており、これは振り茶の一種とみてよいが、近世には茶に塩を入れるのが普通であったらしいことがわかる。

愛知県の桶茶についてはすでに事例を挙げたが、長野県下伊那郡向方のある物持ちの家では、使用人に対し茶に塩を入れることを禁じたところ「鹽なしで茶が飲めるものか」と、茶筥の頭の部分を大きめに作りそこに塩を盗んできて茶に入れたので、一年に塩三俵も余計に使われたという話がある^④。

振り茶の終焉

文人たちが愛好した茶は、当初は中国風の唐茶であった。隠元が日本にもたらした茶はおそらく中国福建省あたりで盛んであった工夫茶であったろうが、その飲用形式に習った喫茶の習俗が、彼らの間で流行していた。文人たちの茶に大きな影響を与えた売茶翁と、蒸し製煎茶の製法を完成させた永谷宗円との出会いにより、新しいタイプの茶が次第に広まっていくことになる。この急須で淹れて飲む茶の拡大によって、旧来の番茶の位置付けが大きく変わっていくことになった。すなわち、上流階級の抹茶及び高級煎じ茶、庶民の日用の番茶という大きく分けられた茶の中間に、急須を用いる高級煎茶が入ってきたのである。この茶は、やがて煎茶道を生み出し、独自の礼式作法を形成していくが、その多くは男性が主導した。蒸し製煎茶がさらに一般化していくにつれて急須ないし土瓶が普及し、都市部においても旧来の煮出して飲む番茶から購入者の経済力に応じて下級品ではあっても熱湯を注いでそのまま茶碗に注ぐという飲用法が普通となった。近世中期に江戸市内で茶の訪問販売をしていた駿河の茶商人の記録を見ると、極上の茶と廉価な茶との価格には八倍の開きがあった。また宝暦年間の売上帳では、七五名にのぼる販売先の大部分が下町の職人や商人で、大工、表具屋、曲げ物屋、畳屋、豆腐屋、紺屋などであった^⑤。

こうして都市住民の間に農村部の自家製番茶とは異なった商品としての茶（下級茶の代名詞となる番茶）が普及していき、振り茶は時代遅れの遺物となったのである。同時に、茶に塩を混ぜるといふ食と密着していた古来の習慣も薄らぎ、それと並行するように茶と主婦との関係も都市部においては忘れ去られていく。

抹茶法と振り茶は同根の習俗

栄西が『喫茶養生記』で説いた宋伝来の抹茶法は、舶来の新たな喫茶法として武士や寺院、貴族の間に普及し、やがて闘茶のような娯楽的な要素を排して茶の湯という日本を代表する総合芸術として発展していく。他方、庶民社会にもこの新しい抹茶法が流行していた。その背景には、製茶法が簡便でしかも旧来の番茶製法と工程的にはほとんど変わらなかったこと、泡立てるための茶筥は、単純なササラ型であり、自ら容易に製作できたこ

とが挙げられる。

由緒ある茶園の茶を丁寧に焙炉で乾燥させた茶を挽いて舶来の茶碗で飲む場合は貴頭の儀礼となるが、単純な製法の番茶を挽いた粉末を溶くか、番茶を煮出した汁を用い、手製のササラ型の茶笥で攪拌すれば、一般の農民でも最新流行の抹茶法を体験できる。これが庶民社会に普及した振り茶である。

番茶を用いることは、食を通じて深い関係があった女性が振り茶を楽しむ契機となり、振り茶は女性の茶の集いに欠かせないものとなった。とくに桶で点てた茶を小分けして皆で楽しむ桶茶は、その集団性から皆でお茶を飲みながら、おしゃべりをする機会となった。大茶とはこのように振り茶を中心とする女性の集まりをさす言葉であったと思われる。しかし、大茶は本来が寺院大衆にふるまうために一度に大量の茶を点てることを意味した可能性がある。西大寺の大茶盛は、現時点ではやや珍奇な風習に見えるが、これも本来は桶で茶を点て、それを小分けして大勢に振る舞った寺院行事であったとみることが出来るかもしれない。それが女性社会の大茶となったのではないだろうか。

このような集団的な楽しみのとしての振り茶（大茶）は個人の喫茶法としても一般的なものとなり、旧来の番茶飲用時の伝統を継承して塩を加えることがごく普通に行われた。しかし、蒸し製の煎茶と急須が普及し始めるとともに、振り茶は時代遅れの年寄りの好むものという印象を与えるようになった。高級煎茶とは縁のない庶民は番茶を飲み続けるが、振り茶という手間をかけることは時代の趨勢に合わず、次第に忘れられ、都市民から見ると辺土に残る古習となっていたのである。

栄西の帰朝を機に日本に入ってきた宋時代の喫茶法は、おそらくその後もとえば円爾などの留学僧を通じて寺院貴頭の間にも広まってきた。最新流行の喫茶法として広く民間にも受け入れられていった。つまり、宋式の抹茶法は、受容し発展させた社会階層の違いによって茶の湯と振り茶という、全く異なる様相を呈することになったが、もとは同根の喫茶法であったといえるのである。

しかも一方は男性の社交に欠かせぬ芸術となり、他方は女性の集いの代名詞になった。明治以降、茶の湯が女性の嗜みとして女性社会に拡大していくのも、もちろん茶道家の普及努力も大きかったが、あえていえば、女性と茶とは本来的に結びついていたものであり、茶の湯の世界が女性のものになったというよりも、女性と茶の関係が復活したのだ、という一面があるのかもしれない。

〈註〉

①清原為芳『仏教民俗 バタバタ茶』自家版、二〇〇一年、一六頁

②清原為芳「バタバタ茶の習俗」『富山史壇』七一号、一九七九年

③中村伸夫ほか「東西食文化の日本海側の接点に関する研究―幾つかの「食」についての接点の位置及びバタバタ茶について―」『日本食生活調査研究報告集』第五号、一九八八年

- ④ 安次富順子『ブクブク茶』ニライ社、一九九二年
- ⑤ 漆間元三『振り茶の習俗』国土地理協会、一九八二年、一二六頁
- ⑥ 松夫佐江「あおぼと通信」二三号、一九九八年
- ⑦ 漆間元三『振茶の習俗』国土地理協会、一九八二年、六二頁
- ⑧ 漆間元三『続 振り茶の習俗』岩田書院、二〇〇一年、八〇頁
- ⑨ 『日本思想大系』中世政治思想下』岩波書店、解説四三五―四三六頁
- ⑩ 『日本思想大系』中世政治思想下』岩波書店、三六二頁
- ⑪ 橋本素子「中世農村における喫茶文化の受容について」『遠州』二〇〇六年十月号
- ⑫ 山本英二『慶安御触書』成立試論』『山梨県史研究』第二号、一九九四年。『慶安の触書は出されたか』山川出版、二〇〇二年、八九頁
- ⑬ 『大日本史料』第十二編之三十二、元和元年十二月十九日
- ⑭ 原田信夫『江戸の食生活』岩波書店、二〇〇三年、七三頁
- ⑮ 『仙台風』『日本庶民生活史料集成九巻』所収、一八七頁
- ⑯ 竹製の攪拌具をチャセンと呼ぶが、漢字としては茶筌と茶筌があてられる。筌はササラの意味、筌は漁具であるウケ(陥穽漁)を意味するが、茶筌はその形態の類似からあてられた漢字である。本稿では、いずれも頻出するので、形態上の相違をこの漢字を使いわけることと表すことにする。
- ⑰ 伊藤明子「自家製茶―その製法と習俗」『二〇〇四年度京都造形芸術大学大学院課程作品集』論文集』京都造形芸術大学大学院芸術研究科、二〇〇六年、一八頁
- ⑱ 橋本素子「室町時代農村における宋式喫茶文化の受容について」『年報中世史研究』第二十七号、二〇〇二年
- ⑲ 『群馬県史資料編五』所収、一九七八年
- ⑳ 祢津宗伸『中世社会と仏教文化』法蔵館、二〇〇九年、九六頁
- ㉑ 伊藤明子「自家製茶―その製法と習俗」『二〇〇四年度京都造形芸術大学大学院課程作品集』論文集』京都造形芸術大学大学院芸術研究科、二〇〇六年、一八頁
- ㉒ 漆間元三『続 振茶の習俗』岩田書院、二〇〇一年、五九―六〇頁
- ㉓ 内山一元『茶筌博物誌』東京書房社、一九七四年、八五頁
- ㉔ 『上田秋成全集』第九巻、中央公論社一九九二年。解題によれば、『清風瑣言』の続編のつもりで文化四年(一八〇七)に執筆されたとある。三三五頁
- ㉕ 高橋忠彦「茶具図賛」に就きて―研究と訳注(下)』『東京学芸大学紀要・第2部門・第四九集』一九九八年
- ㉖ 福島金治「鎌倉と東国の茶」『テーマ展図録 鎌倉時代の茶』神奈川県立金沢文庫、一九九八年
- ㉗ 『日本常民生活絵引』第四巻、平凡社、一九八四年、二五五頁
- ㉘ 鈴木正貴「尾張の拠点城館遺跡出土の瀬戸美濃窯産陶器」『愛知県埋蔵文化財センター研究紀要』第二号、二〇〇一年三月
- ㉙ 木川正夫「茶筌状竹製品の系譜―岩倉遺跡出土茶筌の位置づけ―」『愛知県埋蔵文化財センター

- 「研究紀要」第一号、二〇〇〇年三月
- ③〇 柳田國男「毛坊主考」筑摩文庫版全集第十一卷、一九九〇年、四八四頁
- ③1 山田佳翁著『宝曆現來集』（続日本隨筆大成・別卷七所収）二四六頁
- ③2 『嬉遊笑覽』喜多村筠庭（一七八三—一八五六）岩波文庫全五卷
- ③3 上田秋成『清風瑣言』（上田秋成全集）第九卷 中央公論社一九九二年）二九三頁
- ③4 木崎惕窓『拾椎雑話』卷二（福井県郷土誌懇談会版）一一二頁
- ③5 長佐古真也「江戸の茶碗―考古資料にみる市井の茶―」『歴史手帖』二二一八、一九九四年八月号
- ③6 鄭銀珍「近世における京焼と茶碗の動向―鳴瀆乾山窯跡出土の碗類を中心にして」『アート・リサーチ／紀要 vol.10』
- ③7 稲垣正宏「遺跡出土の煎茶道具―西日本」、鈴木裕子「遺跡出土の煎茶道具―東日本」ともに『野村美術館研究紀要』第一六号、二〇〇七年
- ③8 「外浜奇勝」『菅江真澄全集』第三卷所収
- ③9 「弘藩明治一統誌月令雜報適要抄」『日本庶民生活史料集成十二卷所収』二九〇頁
- ④〇 柳田國男『史料としての伝説』定本柳田國男集第四卷、二〇五頁。この歌は本居宣長『玉勝間』（全集第一卷）一九四頁
- ④1 『秋山紀行』日本庶民生活史料集成第三卷所収、三九五—三九六頁
- ④2 渡辺子信『南総珍』房総叢書刊行会『房総叢書第二卷』所収、一九一四年、八五一頁
- ④3 「幾里茂久佐」（『日本庶民生活史料集成』第三卷、三一書房、一九六九年七一七頁
- ④4 猿猴庵『東街便覧図略・卷一』名古屋市立博物館、二〇〇一年、二二—二三頁
- ④5 備後国福山領風俗問状答（『日本庶民生活資料集成』第九卷、三一書房、一九六九年、七二—八頁
- ④6 『日本九峰修行日記』『日本庶民生活史料集成』第二卷所収、一九六九年、三一書房、七六頁
- ④7 『駿河志料』卷之三十八、歴史図書社版第一卷、八五—一八五二頁
- ④8 稿本『玉川村誌』静岡県立中央図書館蔵
- ④9 アチックミュージアム編『民具問答集』一九三七年刊『日本庶民生活資料叢書第一卷』一九七二年版、二六三—二六八頁
- ⑤〇 原田清「山村喫茶民俗」『設楽』一九三七年五月号―復刻版五二四頁
- ⑤1 安次富順子『ブクブク茶』ニライ社、一九九二年。同書引用の東恩納寛惇の説では、博多僧によって伝来し、那覇を中心に行われた茶寄合風の点茶式が変化したもの、という。
- ⑤2 『徳島の食事』二三四頁
- ⑤3 『伊頭園茶話 一の巻』新秋田叢書七、歴史図書社、一九七一年、一一頁
- ⑤4 原田清「山村喫茶民俗」『設楽』一九三七年五月号―復刻版五二七頁
- ⑤5 島田市史編さん委員会『島田風土記・ふるさと大長伊久美』島田市教育委員会、二〇〇三年、一五八頁

第四章 茶の境界性

茶は葬儀と関係が深い。現在でもいわゆる香典返しには茶が使われることが多く、仏前に茶湯を供える習慣はほとんどの家庭で見られた。供養としての茶のありようは、地域によつて多様ではあるが、その根底には茶が寺院行事や僧侶の修行に深く関連していたことがある。しかし、葬儀と茶との関係をそれだけで説明するのではなく、死者との別れ、あの世とこの世との区分、というような意味で茶が使われたことにも注目したい。また、来客に茶を出すか、出さぬかがその人を自家にうけいれるかどうかの目安になることもある。「お茶もださないですみません」という申し訳の言葉は、このことの反映である。

いっぽうで、常緑の植物としての茶には地中に深く根を張るといふ特性がある。急斜面の土留めとして、あるいは耕作地の境界木として一列に植えられている風景も見られる。たとえば、クネ茶という言葉は、まさにクネすなわち境界線を表示したものである。また焼畑との関連でふれたように、茶の木の生命力はきわめて強靱である。

茶は、信仰面でも、社会的にも、また物理的な意味でも、境界を区切るという役割を有していた。

第一節 霊魂と茶

葬儀と茶

茶は婚姻と並んで、葬儀とたいへん関係が深い。静岡県下では、茶は法事の際の品物であるから、婚儀の目出度い時には使用するものではないということが、ひろく言われている(ただし、婚姻と茶との関係については、同じ静岡県の中でも地域的な偏りがあり、伊豆の田方郡では婚姻にもお茶が必需品であったことは先に述べた)。以前、静岡市が新成人に対して社会的常識を理解してもらおうと配った冊子に、お茶は慶事に用いるものではないという意味のことを記したためにお茶屋さんの猛反発を買い、全部を回収したというところが伝説的に語られているほどである。にもかかわらず、引物として使う時の煎茶は法事の場合が圧倒的に多い。身近で見聞する静岡市の例でいえば、葬儀や法事においてお茶を参加者に配ることはますます広まっており、農協などの茶販売先に葬儀関係の業者が大きな位置を占める例もみられる。お茶屋の宣伝、さらにいえばお茶屋に商品イメージを売り込むパッケージ業者の戦略などが、とくにこの状況を反映している。

茶と葬儀との関係は近代になって始まったものではない。むしろ古くから葬儀の茶、という観念がもたなくなってこんにちの香典返しの茶、となったのである。葬儀ないし仏事と茶とのかわりには、全国的にも一般的に見られる。例をあげてみよう。

まず、野辺送りの行列は、土地の習慣や宗派によつて異なってくるが、生花や旗、団子、

高盛飯などともにお茶を持つ人が加わることが多い。福井県三方郡美浜町では菓罐に入れて男の人が持つ。この役は、お茶、天茶、奠茶、茶とうなどと呼ばれる(『地図』VII)。鹿児島県の徳之島では死者に対して、あなたはもう思い残すことはあるまい、あとのことには気にするな、という意味の言葉に続けて一日、十五日、命日には茶の初々を供えてあげると言ったそうである①。埋葬後、墓前に茶を供えることも一般的で、埼玉県大里村黒田ではホトケに供えた水は何回も何回もかえるほど死人は喜ぶといった(『地図』VII)。供養にはお茶(煎茶をだしたもの)が欠かせなかったのである。

葬礼の会食とお茶

埋葬のあと、お茶を飲んだり、チャノコを食べることも普通に行われた。青森県下北郡大間村の間では、葬式の出た晩にはチャノコミといって親しい人を呼んで精進料理を出す。これを知らせるためにチャヅカイといって使いの者が二人でまわる(『地図』VII)。福井県今立郡新横江村では、葬式の翌日、村全部または近隣を招いてする仏事をオチャマイリといい、小豆飯をだすという(『総合日本民俗語彙』)。静岡県の伊豆半島には忌中部屋といつて、死者の子供たちが一定期間、その家の一角を仕切つて籠もるといふ習慣がみられたが、これを「忌中をくう」と表現した。そして熱海市下多賀ではこうした家に忌中見舞いとして混ぜ御飯やお茶飯などが届けられたものだが、近年でも三七日等には親類から「お茶」が入る。オチャといつても牡丹餅や寿司などだが、供養の意味をこめた食物がオチャと呼ばれている②。

葬儀に際して茶飯を作ることが多い。大分県宇佐郡四日市町高家では野辺送りのあととその翌朝、手伝つてくれた隣組の人達を接待するが、午前十時ころにお茶の子をだした(『地図』VII)。静岡県清水区の由比では、葬儀に際しては向こう三軒両隣が葬家にかわつてすべてを行うが、葬儀の後の精進落としに茶飯を作る。これは茶を煮出し、酒と塩をいれた汁で飯を炊いたものである③。飛騨の白川村では、葬式の翌日、三日の茶と称して僧侶、親戚をはじめ葬儀に関与したもの一同を招待する。膳部は本膳で飯三合以上を飯碗に持つて一杯限りとし、その他種々の副食がでるが、酒はいっさいでないという④。栃木県塩谷郡塩原町の下塩原では、埋葬後の食事を、三日目のお膳とよび、引物や饅頭、茶などがつけられる(『地図』VII)。福井県南条郡今庄町八飯では、葬式のあと七日目、七日目にお茶を触れ、茶飲みに人々が集まってくるようになっていく(『地図』VII)。新潟県中魚沼郡では三夜目、五夜目、七夜目、三十五日、四十九院、百か日には婦人の年寄りが集まって念仏をし、来訪者には赤飯と番茶を出した⑤。広島県安芸郡矢野町では四十九日に一重(六つ)の茶ノ餅を配る(『地図』VII)。福岡県筑後市の溝口では七日目ごとに忌中見舞いといって精進料理や饅頭などを近親から贈られるが、喪家ではお茶ワカシといって近隣を招くことになっていった。また、大分県日田郡栄町の五馬では同様なことをチャタテといった(『地図』VII)。

葬儀と茶とのかわりについては、『旅と伝説』の誕生と葬礼特集(一九三三年七月)に八木三二が寄せた熊本県宮地町地方の報告が詳しい。それによると、まず葬式の日の昼前

に協力者にでる黄粉の握り飯を「昼前ンお茶」といい、野辺帰りのあと、喪家では「お茶一つあげますき、おいでくださいまっせ」と触れて、ノベガエリ膳を出す。ついで、葬式の翌日、台所を引き受けてきた女房連の慰労に「腕そろえのお茶」というお茶飲みを中心とする集まりがある。さらに、三十五日には「お茶立て」とか「お茶入れ」といって、葬式組を招待する。

お茶講

佐賀県では人が亡くなってから七日ごとに集まっては死者を悼む集まりを開く。これをオチャゴー（お茶講）とよんで、特に四十九日には盛大に行うという。同県の農村部では地域の字や区にあたる範圍を古賀と呼び、その下部のごく身近な小単位を茶講古賀といって、日常一般の相互扶助的な交際の単位にしている。これが婚姻の時にも大きな役割を果たしており近隣の組織としての重要な機能をもっていた。とりとめのない世間話や冗談のことをオチャゴー話ともいった。また宮崎県宮崎市の広原麓では茶コージューは隣組的なもので五、六軒ぐらいから成り、不祝儀などに相互扶助的な役割をはたしていた（『地図』VII）。熊本県八代市妙見町では近隣のことを茶ノミ屋といい、葬式などの手伝いに女衆が手伝いあう（『地図』VII）というが、近隣を結ぶきづなが茶という言葉を含んでいることは注目しておきたい。大坂府下にも各地に茶組とか茶番という組織がある。たとえば、大字はいくつかのカイト・カイチよりなるが、所によってはこれをクミとかチャグミという。富田林市の大字彼方は、六つのチャグミに分かれ、冠婚葬祭の手伝いをしたといい、また、北河内地方の旧川越村（枚方市）付近にもカイチの下にチャバン（茶番）と称するクミがあり、これが冠婚葬祭を手伝い合った⑥。しかし、どちらかといえばこうしたお茶の組の名称は不祝儀の時に使われることが多いようである。なお、同じ枚方市にはチャセングミという言い方もある。組の呼称のチャセンは、たとえば鹿児島県の大平では、葬式の組であるオンボグミが女性の葬儀の場合に茶笥を作るといふ例（『地図』VII）と関係があらうか。茶笥には厄や穢れを払う機能があると考えられていた（第二部第三章参照）。

このように葬礼と茶とは深い関係があり、さらに法事一般においても広島県比婆郡東城町の帝釈では餅に黄粉餡をまぶした法事餅を茶ノ子といい、遠来の客には食事がわりにだす（『地図』VII）。福岡県の筑上郡では命日に近所の女子供を招いて茶をだすことをオチャノミという（『総合日本民俗語彙』）。また「出羽国秋田領風俗問状答」には「茶をたてる」という項目に「農、商家にてよくする事に候。亡き人の忌日に、餅、団子など造り、近隣の老翁老婆を招き候。是を茶をたると云。又寺へ持行きて寺の同行、講中などへふるまふも候」と記されている⑦。

盆行事とお茶

岩手県大船渡市赤崎では、初盆の家では八月七日に庭先にチャバタを立てる。これは杉丸太の先に杉の葉を結びつけ、その下に白い灯籠と「南無釈迦牟尼仏」「南無阿弥陀仏」などと書いた真つ白い旗を吊るす。また灯籠の下方両側に張った綱にはツタのような蔓性の葉をまきつかせる。灯籠内部の電球は送り盆まで毎晩点灯する。宮城県では、七月七日の

七夕の日、新仏のある家で五色の紙幡を垂れて供養し、親戚、近隣の人々を呼んでお茶振舞いをする。女達は幾軒もお茶立てに廻り、暑気と御馳走で疲労するという⑧。また同県の北上山地ぞいの地域では新仏のある家では旧暦の七月七日、庭の真ん中に杉の木を立てて、その先端に燈籠を吊す。近所の主婦や親類縁者は、「あの家さ茶柱立ったがら、拝みさ行く」といって線香を上げに来る⑨。初盆の家の軒先に燈籠（提灯）を吊す風習はきわめてありふれているが、燈籠をさして「茶柱」というところが、注目される。これは、茶という言葉そのものが、初盆のイメージで受け取られていることを示すものである。なお、秋田県鹿角郡ではナノカビ、すなわち七月七日に作る餅をオチャモチと称し、味噌をつけ焼き、裁縫の神様とされる七夕様にあげる（『総合日本民俗語彙』）という。これは、初盆の供養の変化したものであろう。盆における新仏の供養にも茶は欠かせないのである。

大阪府の池田地方などは一日に七十五度の御茶湯を上げるといい、少なくとも五十回くらいは取り替える。熱いのがよいといって縁側に七輪を置く家もある。これをするのは多くは小児の役で、これをお茶湯児とよんでいる（『綜合日本民俗語彙』）。現在の河内長野市になる滝畑でも新仏のある家では今年竹や杉葉などでイヘというタナを作る。アラタナ参りに来た近所親類の人々はだんご念仏などを唱え、仏に茶をのましたが、茶はイヘのそばで七輪にかけられて、いつもシンシン沸いていた⑩。大阪地方にはこれに類した事例が数多く報告されている。また、和歌山県有田郡八幡村では、盆の十四日にはお茶が冷えないように汲み換えるもので、その回数は二一回以上を例とする⑪。徳島県丹生谷地方では、お茶湯は毎日供えるが、とくに八月十四日には早朝に起きてまずお茶を沸かし、熱い出花の茶を茶桶と茶碗に少量入れて供え、その後、番茶をできるだけ早く入れ替えをする。その回数は七回または二一回といわれ午前中のまだ太陽が出ているうちに行う。これは子供の仕事であった⑫。また長野県下伊那郡の遠山の十原では、八月十五日には仏様を十三回祭れといつて、一日中、線香とお茶をあげるとい⑬。埼玉県熊谷市では、盆に寺に参った時、もらってきたお茶（これは碾茶）と生のナスを賽の目に切ったものを水に浮かせ、ミンハギまたはシキビの小枝（カシの葉を使う時もある）を添えて仏前に置く⑭。群馬県の伊勢崎市でも、寺からもらった茶を水の中にいれてあげたり、寺でもらったお茶とお菓子をチャトーといったりするという⑮。こうした民俗例に対応する記録が、群馬県新田郡尾島町世良田の長楽寺所蔵「長楽寺永禄日記」⑯の中の永禄八年（一五六五）七月十六日の条に出ている。長楽寺は鎌倉時代の初期に新田氏の一族によって開かれた寺で多くの古文書を伝えており、この日記は永禄八年（一五六五）の正月一日から九月晦日まで、住持の賢甫義哲が書いたものである。当時の流動する政治状況や寺院の日常の儀礼が詳細に記されている貴重な記録であるが、その中にお茶に関する記事が栽培・製茶・飲用・贈答など多方面にわたってたくさん出てくる。次に引用するのは、麦の粉に抹茶を添えて贈ったという内容である。

十六、早晨、土地堂諷経、茶子ヲ献シ、茶湯シテ、盆タナヲトリラク、常住衆雲門ヲ用サ



茶湯寺（神奈川県伊勢原市）

セ、令喫茶、愚モ相伴ス、時ヲ能用、ヒルハ水ツケヲ汁器一用、麦之粉ニ抹茶ヲソへ、真言院へ以瑞マイラス（以下略）

このように、供養に茶は欠かせないが、茶を飲むという行為がケガレをはらう意味をもつ場合がある。福井県大飯郡高浜町上瀬では、ノ（埋め墓）から帰るときは海で足を洗ひ、それから寺でお茶を飲む。愛知県知多郡の日間賀島では三十五日の忌み明けに煤払いをして畳をもとに戻し、寺でお茶をもらって飲むと忌みがあける。神奈川県中郡大磯町では、葬式のあった家のお茶を飲んでからヒが入ると、お寺に行ってお賽銭をあげ、お茶をもらって飲めばよいといわれていた（『地図』Ⅶ）。

茶湯寺

死者への供養と、葬送儀礼にひと区切りをつけるという意味で、興味深いのが茶湯寺の存在である。神奈川県伊勢原市の大山の登山口にあつて、正式には涅槃寺、世間という茶湯寺の境内は、登山客目当てに門前の店がぎっしりと並ぶ坂道はずれ、溪流にかかる橋を渡った所にある。苔むした石段を登ったさきの紫陽花の咲く境内に、小振りな寺がひっそりと建っている。本堂の中で参拝者の前に等身大の姿を横たえている本尊の釈迦涅槃像は、いつのことか、海中よりひきあげられたといわれる。茶湯寺の別名は、ここで亡き人の百日目に家族がお茶湯をあげて供養することによる。本堂の壁には、供養の対象となつた人と、その供養を行った人々の名が張り出されている。具体的には、遺族が故人の死後百日目あるいは百一日目にこの寺を訪れ、本尊に茶を献じて読経してもらい、その茶葉を家に持ち帰って近所の人を呼んで、故人の冥福を祈るというもので、伊勢原市を中心とする神奈川県下に広い信仰圏をもつ。田中宣一によると、隣接の厚木市内において昭和三十六年の死者数三六八、茶湯寺への参詣者数九八で、仮に参詣率ということでは、二六・五パーセントにのぼる^⑩。しかも、茶湯供養の帰りには必ず故人の面影に似た人に見えるといわれている。静岡県熱海市の日金山には、茶湯供養はないが、新仏がでてから三年間は彼岸にこの山に登ると、ここでも参拝の途次、必ず個人の面影に似た人に会えるといわれている。こうした共通点を考えると、茶湯寺のある大山も、日金山も、死者の魂

が行き着く霊山であつたに違いないと思われるのである。もつとも、現在の茶湯寺は、近世以降いくつかの変遷を経たもので、『新編相模国風土記稿』^⑪によれば、かつてその役目をはたしていたのは来迎院という寺で「此寺を土人茶湯寺と唱ふ、こは近辺の農家、死者ある時百ヶ日に当たる日、当山不動へ参詣す、其時死者の法名を記し、当寺に来て茶湯を受く、故にかく呼べり、又脇坊光円坊にも此事あり」とされ、茶湯寺は必ずしも一か寺に限られてはいなかつたらしい。秦野市渋沢では、百一日目に養毛の閻魔堂に参り、茶っぱをもらって仏に供えるといっている^⑫。

茶湯の意味

ところで、茶湯とはいったい何か。辞書的な説明をすれば、霊前に供える茶のことをさす。『日葡辞書』にも「死者の名前をしるした小さな板〔位牌〕の前に供えて、その人に捧げる茶と湯」（『邦訳日葡辞書』）と載っていて、かなり古い習慣であることがわかる。筆者の家でも茶湯とは言っていないが、毎朝、仏さんにあげるといつて特製のお膳に十個の真鍮製の小さな碗を載せ、五個には御飯を、五個にはお茶を注いで仏前に供えている。これがいわゆるお茶湯である。ホトケは喉の乾きを訴えるとされ、供養として水やお茶をあげられるが、漢語を使い、いかにも仏教風なのが茶湯である。

中世の記録から茶湯に関する記事を摘出した吉村亨によると、寺院の儀式などに際して茶を喫すること、法事・法要に茶を喫したり茶そのものを供えた事例が見られることに加え、茶湯という語そのものも一五世紀中葉には確認できる。またこれに対応して、寺院に追善供養のために茶園を寄進し、あるいは茶湯料、永代茶湯料として土地や金子を寄進している例も数多く紹介されている^②。逆にいえば、寺院自前の茶園は茶湯を行うためにも必要であったが、茶園がない場合には茶を購入していたことになる。橋本素子は「寺庵における葬送儀礼には武家領主やその一族や家臣だけでなく庶民の参加も見られたことから葬送儀礼を通じて庶民が茶を受容する機会を得た」^②という視点を示している。

高野山は霊魂の集まる山である。大阪府岸和田市では三十五日には高野山の奥の院に納骨に行く。この時には親戚も大勢付き添い、途中で水向けをしながら休み場でお茶湯をあげてもらったという。また和泉市では四十九日あるいは半年後に納骨といって骨（実際は髪の毛や爪）を高野山に納めたが、その前の晩に骨は親戚を順々にまわり、オチャトと称してそれぞれの家でお茶をあげてもらう。そして納骨には二、三人で行き、女人堂でオチャトをして納めた（『地図』VII）。愛知県の日間賀島では、三十五日に自宅のすす払いをして、寺でお茶をもらって飲むと忌が明けるといった。これらの例からみると、お茶湯は、一種の忌明け、つまりケガレが消えて普通の生活に戻るきっかけの儀式となっていることがわかる。あるいは、福井県大飯郡高浜町上瀬では、死者を埋葬して墓地から帰るとき、海で足を洗い、それから寺でお茶を飲むというが、これも、ケガレを払う儀礼とみることができよう。

こうしたことから考えると、行事としてのオチャトあるいはお茶湯とは、仏前に茶を供えることには間違いないのだが、それを契機にして死者と明確に訣別するという意味があると思われる。逆にいえば、お茶湯は仏前に供えるものであるがゆえに、それを供えられた霊魂は、その日まで留まっていた生者の世界から死者の世界へと旅立つことになるのである。たとえば、死者の霊は四十九日までは屋の棟に留まるというような伝承がその背景にある。大山の茶湯寺は、こうした儀礼を寺が厳粛に行うということである。また同時に、位置する場所が霊魂の集まると考えられた霊山の中腹であるところに大きな意味があり、元来は死者にゆかりの者たちが個別に行っていた儀礼を寺が代行するようになったものとも考えられる。

茶飯

茶湯から派生したと考えられるのが茶飯である。これは茶汁でもって炊き、塩味をつけたご飯のことを言い、茶粥を作らない地域で、とくに仏事に際して作られる。現在では齋場でも葬儀の参列者の昼食に茶飯が出されることが多くなった。静岡市清水区では、町内で葬式があると向こう三軒両隣がすべてを引き受けて葬儀を執行するが、まず、最初に行うのが茶飯を炊くことである。

江戸時代、遠江国積志村（静岡県浜松市積志）の名主であった高林家の当主の書き残した記録（文化四〇一八〇七年八月前後）^②には、母の葬式に関して次のような記述が見える。

八日葬送一汁五菜、葬式七ツ半頃済、天竜満水二付、川原衆泊り二成、九日三ケ日二汁五菜、十一日非時茶飯、十二日初七日二当ル、齋二汁五菜（以下略）

葬儀のあと、まだ初七日にはなっていないが、悔やみに集まった人に対する食事として「茶飯」を供しているのである。静岡県の西部、浜松市内にもよく似た習慣があったことがわかる。

岐阜県東春日井郡の各地でも葬式には必ずチャメシを炊く。チャメシは憂いもので、祝い月日には炊かない（『日本の食文化』。福島県いわき市平豊間町では、不祝儀の時には「茶ぶかし」を作る。もち米三升、茶湯一升二合、塩・醤油少々で味付けしたおこわだという。岐阜県武儀郡洲原村では、茶の煎じ汁を入れて炊く茶飯は憂いもので祝い月日には炊かないという。憂いものとは、不幸な出来事に際しての食事という意味である。

しかし茶飯は必ずしも仏事に際してのみ作られるわけではなく、西伊豆町の田子という漁村では、旧暦五月二十三日に二十三夜さんといって船内の船霊様を祭り、そのあとで船元の家で茶飯を中心にした御馳走がだされるという。

沼津市原の場合、今では深蒸し茶をだした汁で御飯を炊いて、塩を少々混ぜる。淡い茶色の御飯にわずかな塩味がして、なかなか美味しいものだが、このあたりでは、チャメシといわずに、オチャハンと呼んでいるが、茶飯には何かの機会の変わりご飯という意味合いもあり、必ずしも葬儀のときにだけ作られていたわけではない。

茶飯は基本的に白いご飯と同じように米だけを炊いたものであるから、贅沢な食物であった。さきの沼津市原は近世には東海道原宿といったが、この名家、植松家には立派な庭園や植物園があり、街道を往来する大名や文人がしばしば立ち寄って当主と語り合った。江戸に向かうシーボルトの紀行にも当家に寄ったことが書かれている。この植松家の当主八代目与右衛門季敬が江戸時代末期に記した日記には、外国船の接近などで緊迫する世情が、街道を行き来するさまざまな情報として書き留められていて、たいへん興味深い。その中に「茶飯」を食べたという記述がしばしば出てくる。

試みにその回数を調べてみたら、嘉永六年（一八五三）一月から翌年十二月までの二年

間に八六回も茶飯が出てくる。ただし、そのうち一回は他家から贈られたものであり、また一例だけ朝と夕の二回も茶飯を食べた日がある。なお、毎月五日は父である七代目与右衛門季興（たまたま祖父も同日）の忌日であるために、おそらく仏前に供えるために必ず茶飯を作つたらしい。また毎月二十四日の天神講、二か月ごとの甲子講にも茶飯を作っている。当家で茶飯を作った契機を簡単に分類してみると次のようになる。

・ 五日の忌日	一五
・ 天神講	一五
・ 甲子	六
・ 来訪者	二七
・ 年中行事等	一四
・ 法事	八
合計	八五回

これから見ると、茶飯はこの家の仏事や行事、あるいは来客（嫁いだ娘の帰宅なども含む）があつた場合など、何らかのハレの食事として作られていることがわかる。日記には日常的に何を食べていたのかという記載は無い。だから、茶飯は特別な契機に際して作られる、特別な食べ物であるというのが当主の認識である。しかも、日記中の表現を用いれば、それは「御馳走」であつた。たとえば、嘉永七年九月十五日条では、身延参詣の帰途に当家に寄つた「喜太郎への馳走にて茶飯致候」とある。また嘉永六年三月二日には「宵節供に付茶飯」、七年八月九日には「検見判請取の茶飯」、同月二十二日には「網入（前浜にて地引網の組を構成していた）にて茶飯」という具合に、年中行事や仕事の折り目などにも茶飯は欠かせなかつた。もちろん、年忌供養に際しても茶飯を作っている。ひとつ注目すべきは、嘉永六年十一月十九日条に「斧五郎祝儀として茶飯重詰到来」とあることで、慶事に際して茶飯の重箱が贈答されていたことである。

つまり、幕末期の植松家では、茶飯は祝儀・不祝儀を問わず御馳走と考えられており、しかも、来客に際して作っている。また近くの沼津市井出では、春秋の彼岸にオチャハンを作るが、さらにコキアゲとヒキアゲ（稲を扱き終わった時と、粗摺りが終わった時の祝い）に際しては、新米でオチャハンを炊くという。また、盆にも仏壇に茶飯を供える。吉凶ともに変わり御飯として茶飯が登場する。茨城県・千葉県において「茶飯」というと、手揉み茶を作っていた頃、その粉茶を入れて淡い塩味か醤油味で炊いた御飯をさす。茶飯は、茶湯がもとになって派生した仏事の食事が、しだいにハレの食事とも考えられるようになったものである。

元に戻つて、では、なぜ死者との訣別に茶が必要なのだろうか。これについては、寺院と茶との本源的な関係（たとえば茶導入の契機）が大きな影響を与えていることは否定できない。しかし茶と靈魂との関係はそれのみですませるものであるうか。ここで確認しておきたいことは、供養のためのお茶湯として使用される茶は基本的には番茶か煎茶をだしたものであるということである。しかも、飲物としてのお茶だけでなく、樹木としての生のままの茶の葉、もしくは製茶済みのいわゆる葉茶そのものとも、葬儀は深くかわつて

いる。つぎにその事例をみていきたい。
茶の枝を彼岸に墓に供える

木津川に沿って走る国道二四号は、土手道である。木津川市の山城町あたりには、この国道の両側に覆下をほどこした碾茶や玉露を生産する茶園が集中している。すでに茶摘みを終え、寒冷紗を巻き上げた茶園とは対照的に、緑色鮮やかな枝をまっすぐに伸ばした茶園がある。これは茶を枝のまま泉大津市の生花問屋に出荷しているもので、チャバナとよばれている。ハナとは、仏前に供えるシキミなどをさすから、茶の枝がそれに代わっていることを表している。仕入れ先の生花問屋では、現社長の親の代にも茶を仕入れており、生産者は宇治市のあたりを中心に一〇軒ほどあって、毎年春秋の彼岸に出荷してもらっているという。一束六キログラムで、一二〇束から一三〇束は仕入れている。これを供えるのは堺市から南の地域で、高石市・泉大津市・忠岡町・貝塚市・岸和田市などである。お盆には「盆シキミ」を供え、春秋の彼岸にはシキミではなく茶の枝を供える。しかも、茶の枝を供えるのは中日前で、中日にタテカエといって、供え物を代えるが、そのときにはイロバナ（色花）を添えるようにすることである。

あらためて泉大津市の花き市場で確認すると、セリにかけるほどの需要はないので固定客に配るだけだという話であった。共同墓地脇の花屋の話では、当家の祖母の時代、モンビにはハナ（シキミなど）が不足して値上がりするので、「お茶は仏さんの御馳走だから、茶の枝を供えてもよいだろう」ということで、近くの茶畑から仕入れて売ったものだといえている。

しかしこの習慣は必ずしも新しいものとは言い切れない。泉大津市全般の年中行事として、彼岸には団子などとともに、「お茶の枝葉、お茶湯を供え、墓にもお茶の枝葉を供える」と報告されているからである²³。茶の枝を仏前に供える習俗は、大分県にもあった。「春茶を摘採後夏芽の長く伸びた徒長枝を花茶と称している。これはこの地方ではこの茶の枝を取って仏壇の花とするためこの名称がつけられたと云われる」という²⁴。すでに半世紀以上も前の記録であり具体的な地名がないので当面確認できないままであるが、泉大津の事例が必ずしも突飛な例ではないということは、静岡県周智郡春野町杉で、彼岸の入りに仏壇に洗米を供え、ミズムケといって茶碗に水をいれてその中に茶の木の枝を浸したものを添える。これを一週間あげておく²⁵という報告があることから無視できない。
棺に茶を入れる

静岡市内の古い寺で墓地の改葬をした時、五代前の人が焼き物の棺に入れられ、まわりにはびっしりと茶が詰められた形で出土したことがあった。古くからの茶産地として有名な宇治田原町湯屋谷でも、死者が出た時の匂い消しとして茶葉とヌカを棺に入れたという。埼玉県深谷市の深谷では、棺は普通木製のものをしているが、家によってはカメで埋葬した。その時、カメの中に糞を敷いて遺体を入れ、まわりに靱糠の袋かお茶がら袋を詰めて死体を支えたという（『地図』VII）。昭和天皇の柩にもお茶の葉が詰められたということが新聞で報じられていた²⁶。

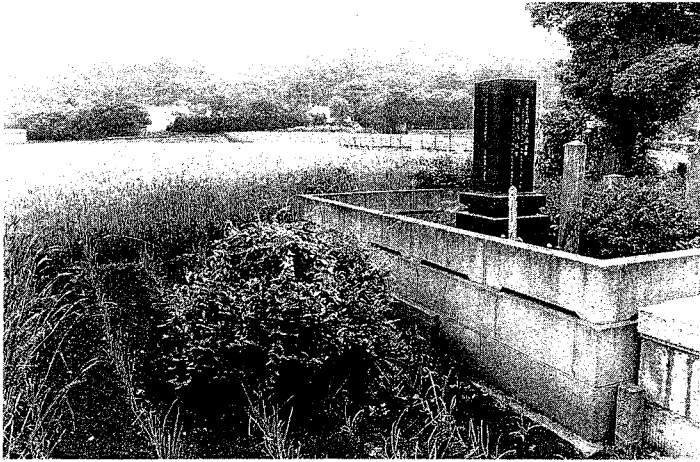
棺に茶を詰めるという例は広い範囲から聞くことができる。徳島市内のお茶屋は、戦前までは葬儀の時の求めに応じるために古くなったお茶をとっておいたということである。

同県的那賀川流域では、昭和四十年代でも土葬の所があり、納棺するとき遺骸の肩あたりに阿波番茶をたつぷり入れた。阿波番茶が高価になってからはやめたり、形式的に少量だけ入れるようになった^{②7}。島根県仁多郡仁多町あたりでは、土葬のころは棺に自家製の番茶を白紙に包んだものを詰めた。防腐剤になるといった^{②8}。また、広島県高田郡八千代町土師地方では、大葉（番茶）を棺にいっぱい詰めた。それは死者が食べ物を持つて行けないので、せめてもの心づくしに入れるのだとも、あるいは死臭を消すためだともいわれ、平素から大葉を入れたカマスの二つや三つは保存しておいたものだという^{②9}。棺にお茶を詰める理由としては、上にも見たように臭い消しがあげられる。静岡県川根本町青部では、夏に死んだ人の棺にヒダシ茶を詰めたことがあり、このことを茶詰めといった。ヒダシ茶とは、商品として出せない屑茶のことである。岐阜県揖斐郡大野町では、大正期、棺に袋に詰めた製茶を五、六個、臭い消しとして入れていたという。青森県の北津軽郡柏村字桑木田では、藁の黒い灰を入れて悪臭止めにしたというから、製茶をその目的に用いるというのも十分うなずける。葉茶の脱臭剤としての効力は現在でもよく聞くところである。

もうひとつは、最初の深谷市の例のように、遺体が棺の中で動かないようにするためとも考えられる。岡山県下で広くいわれているように藁を詰めるのが普通だが、よい家では茶を使うともいうからである（『地図』VII）。また岡山市近辺では、土葬の時は藁を詰めるのが普通だったが、良家になると茶の葉を入れた茶袋を枕としたり、死体が横へずれないように、両側、股などへ入れた。茶は臭気を吸収するからであるという^{③0}。熊本県でも靱殻を入れたり、茶を紙袋に入れて棺の中の隙間を塞いだ。茶枕という表現にも注意したい。岡山県井原市高屋町では棺の中に遺体を座らせてツメワラという藁を詰めるとともに、茶枕といって番茶五、六升を茶袋にいれる（『地図』VII）。高知県安芸郡北川村では、納棺の時、瓦から拾ってきた小石を死者の使っていた帯にまいて枕とするか、雨垂れ落ちの小石と茶の葉を入れたサラシの枕を頭の下にあてるといふ^{③1}。

香川県大川郡長尾町多和では、茶やシキビの葉を棺に入れて藁を詰めた。また、徳島県三好郡山城町ではハナシバを詰める。ハナシバはシキビのことで、仏前に供える木としてよく使われ、強い香りがする。その意味ではお茶もシキビに準ずる扱いを受けたといえようか。たとえば、埼玉県秩父郡大滝村字滝之沢では、死者の好きだった酒、煙草、菓子などとともに、茶の青葉を、ない時には製茶を棺の中に撒いて蓋をするという（『地図』VII）。茶の青葉を入れるという点が注目される。棺に茶を、しかもかなり大量に詰めるという所は、ほとんどが茶産地である。当然といってしまえばそれまでであるが、なぜ茶でなければならぬのかということについては考えてみる必要がある。

また、納棺に際して頭陀袋などに、みやげと称して茶の葉を入れるという例が各地で聞かれる。静岡県熱海市では、お茶（製茶）、イロリの灰、線香をそれぞれ別に半紙に包み、刃物、お守り、六文銭とともに頭陀袋の中に入れた。沖縄県中頭郡読谷村座喜味では、茶



墓 畑 (栃木県芳賀郡茂木町河合)

の葉と生米（七回洗いなおしたもの）をそれぞれ少しずつ七包みにしてサラシの三角形の形に縫った袋に入れて死者の手首に下げさせた。納棺に際して茶やタバコなどをお土産として持たせる習慣は石垣島、八重山にもみられる（『地図』VII）。いわゆるお茶（液体）を供養のために供えるということがの延長線上にあることなのであるだろうか。また、盆の行事のなかで、お茶湯をあげることが欠かせないという例をさきにみたが、茶湯ではなく、葉茶そのものも、つぎのようなかたちで登場する。

たとえば、福島県伊達郡の保原町や梁川町あたりでは、八月十六日の送り盆に、いろいろな供物とともに茶を、桑の葉などに包んで川に流した。同じような例は東京都内でも見られ、世田谷区等々力では、盆の送り出しに際し、ナスとキュウリの牛馬の背にソウメンなどを掛けて手綱とし、同じくその背中に半紙で包んだお茶の葉を糸で結んで振り分けにして載せ、これと団子をお土産として持たせるとし、門を出た所の道路の脇に置く。家によつては、このお茶を「十三仏様のお土産」ともいう³²。また大田区では、ナスとキュウリの牛馬の背に同様に茶の包みをお土産として背負わせるが、飼葉といつて米・麦・茶を紙で包んで背負わせる家もあった。さらに、このお茶の包み十個を一本の糸で連ねて結わえたものを二組作り、送り火の時に木にかけた³³。これらは、お茶湯のかわりに茶葉を入れたとも考えられるが、頭陀袋の中の土産とされた茶葉と同じ発想のものとも考えられる。さきに引いた世良田長楽寺の記録にも、盆には抹茶を麦の粉に添えて贈ったとあった。これらをひっくるめて考えると、お茶と葬礼については、単に寺院との関連だけではなく、茶の有する本質的な部分と関わりがあるのではないだろうか。

墓の印に茶を植える

それは、墓の印に茶の木を植えるという例が、数は多くないが各地にみられるからである。栃木県芳賀郡茂木町は、宇都宮から国道一二三号を東に時間ほど行ったところにある。鮎の名所で秋には鮭が上る川として知られる那賀川をはさんで茨城県に接している農

村地帯で、焼物の町として有名な益子の近くでもある。この茂木町には、ハカバタケと称するものがある。墓地がそれぞれの屋敷内や周辺の耕地に作られていた頃、遺体を埋葬した一角のことを墓畑と呼んでいたという。この事例をみることで、さきのは、茂木町のうち那賀川寄りの集落に限られるようである。一九八八年、まず、後郷という集落を訪ねてみた。現在の戸数は三五、ヤトの田をみおろす形で家々が並んでおり、ちょうど麦刈りの最中であつた。問題の墓畑は、ムラの中の道路から母家に通ずる細い道に沿っていて、そのなかに数本の古い茶の木が生えていた。所有者によれば、いつの人の墓かは分からないが、こういう

習慣は近年には全く行われていないので、おそらく江戸時代のものであるという。まわりには石塔など、墓地であることを示すものはいっさいないので、説明を聞かないとただの茶の木にしか見えない。

このあたりでは、調査時点から十数年前までは茶を摘んで自分の家の焙炉で手揉みをしていたが、今ではまったくやらなくなつたという。茶の木は専用の畑を作らず、屋敷のケイカイ(境界)や畑の防風垣にしたもので、あちこちに一列に植えられた茶の木がみえる。後郷の近くの河井では、墓地に植えた茶の木のことをハカジルシと呼んでいる。畑の中に石が立っていて、その側に茶の木がある。ある茶の木の傍らに牛蒡を植えようとして掘つたら人骨が出たので、墓に間違いないと土地の人は思っている。きちんと整備された墓地の傍らに古い茶の木があり、麦畑の中になつているが、邪魔になるはずのこの茶の木は伐られないでいる。これは墓地と深い関係があると意識されているからだろう。国道に沿つた馬門でも、墓に茶の木が植えてあるのが見られた。家の裏手の小高いところに墓地があり、回りを茶の木でかこまれた中に石塔が立っている。まさに茶の木墓地である。ここでも、一般にお茶は境界に植えて自家用に製茶していたという。

那賀川の対岸にあたる牧野も同様な民俗のある所である。ひところはタバコ栽培の本場であつたが、現在は大幅に減少した。茶は昔から自家用に、やはり境界などに栽培してきたが、小学校のまわりに茶の木を植え、クラスごとに交代で手入れをして、皆で揉んで、学校はもちろん地区の集会などに使用していたという。ここはいわゆる両墓制の地帯で、実際に埋葬する場所をハカと称し、石塔を建てて御参りする場所をラントーと呼んでいる。いくつかの組に分かれているうちのひとつ古屋組の場合、ハカにはタマツバキが塔婆をまゐでおおい隠すように植わっている。ハカにはこのタマツバキか茶の木を植えるということである。「茶の木は屋敷の回りに植えるものではない、ただし、種で播くのはよい」といつている。また「人が死んだら必ずお茶を買ふんだ」という。お茶に流すからだと言明されているが、葬送の儀礼と茶との関連をうかがわせる伝承である。茶の木を墓に植えるという習慣は相当古いものであつたようで、現在では新たに植えることは全くないらしい。同様な事例は福島県の南部にもあるという³⁴。なお、茶がタマツバキなどと並んで、墓地の木と考えられていることには注意しておきたい。

ハカバタケに類似する例はまだいくつか挙げることができる。神奈川県西丹沢では墓地をハカシヨといい、各家ごとに一番良い畑の真ん中につくるものだという。それは最後まで残るようにというためで、畑の真ん中に茶の木が生えているところは、昔のハカシヨの跡で掘ると骨が出るという³⁵。山梨県南都留郡道志村は神奈川県と隣接しているが、ここでは、昔、遺体はその家の一番良い畑に埋めたと伝え、その傍らにはたいいてい茶の木が植わっていたという。同地の山口寿永さん(明治四十一年生まれ)の案内で実際に見たジルの墓のうしろには、在来種の茶の木が確かに生えていた。静岡県周智郡森町に伝わる子守唄に次のようなものがあり³⁶、この習慣がかつては意外に広く存在した可能性を示している。

うらん（私の）隣の屋根葺きお上手よ 屋根を葺く時屋根から落ちて
お小夜水汲めわしや今死ぬよ わしが死んだらお茶湯は御免よ
墓の印に茶の木を植えてよ 茶の木の実がなりやお母さんははらむよ

同町三倉字乙丸の富田貞平さん（明治三四年生まれ）は、これとほぼ同じ歌を「まり歌」として伝えており、畑の中の古墓には茶の木が植えてある例が多いと語っていた。次は静岡県牧之原市の中という集落に伝承されていた手まり歌の詞章である⑳。

すずきれんばつつあん（鈴木伝八か）は二階家のねずみよ

猫に追われて二階から落ちてよ

落ちた水をくれわしや今死ぬによ

わしが死んだらおちやと（茶湯）はごめんよ

銀のきせるを位牌とたててよ

墓のしるしに茶の木を植えてよ

茶の木が実がなりやおつやさんははらむよ（後略）

いずれも子どもたちが意味も考えずに歌うものだから、内容的に脈絡もないし筋をたてて解釈する必要もあるまい。問題はただ一つ、「墓のしるしに茶の木を植えて」という一節である。これは茶の木が鎮魂にふさわしい木であるという意識の表れではないだろうか。静岡県の事例でいえば、現在の浜松市旧佐久間町に、信濃の高遠でおちたら（死んだら）「おちたところへ墓つんでね 墓のしるしに松の木植えてね」という、やはり手まり歌の一節がある。この場合は墓の印が松の木である。よく椿は寺の木といわれる。花がポトンと落ちるのが縁起が悪いなどというが、これらの樹木に共通するのは常緑樹、ということである。常緑の木は常に生命力に満ちていることから、霊魂再生の象徴ともされ、あるいは神の依り代ともなる。茶もその仲間に含まれる。茶の木は屋敷内に植えるものではないという伝承が少なからずあるのも、茶が霊魂と関わる木であると信じられていたことの名残りであろう。

民謡、とくにわらべ歌の性格からいって、それが伝承されている所に歌の内容が実在すると断じるわけにはいかないが、どこかでそうした習慣が存在したと見ることはできよう。静岡県菊川市の潮海寺には、お茶の木様がある。昔、お茶の行者と称する人がやってきて村人と親しく過ごすうちに、「わしが死んだらその場に葬り、その上に茶を播いてくれ、実が出たらそれを拾って播けばよい茶ができる。わしの茶の木は摘まぬようにしてくれれば成仏する」といった。しばらくしてこの行者は道端で行き倒れた。村人は遺言のとおりその上に土饅頭を築き、茶の実をまいて、生えた茶の木を「お茶の木さま」と呼んだ。明治の頃、大きくなったこの茶の木を、それと知らずに摘んだ茶摘みがたちまち気を失ったので、木に対して仲間が手をあわせて祈ったらただちに治ったと伝える㉑。この「お茶の

木さま」を祭る茶の木地蔵は現在も同地の長泉寺の境内に祀られている。また、七人塚などという落人の墓が各地にあるが、静岡市の山間部である旧清沢村地区には、茶の木が生えている場所を七人塚といい、昔七人の落人を葬った所であると伝えていいる。静岡県周智郡森町三倉の富田貞平さん（明治三四年生まれ）によると、麦畑の真ん中に石を積んだ塚があつてその上に大きな茶の木が生えていた。この塚は武田方の武將を七人埋めた所だと伝え、近くで屁をしても祟るといわれている。浜松市天竜区佐久間町大萩では、お茶に囲まれた場所が権現さんといわれる落人の遺体を焼いた場所、その横の柿の木が遺骨を埋めた所という伝承がある。

茶の木と墓との関連については、近世初頭の『類雑集』に、茶の木は中国戦国時代の名医扁鵲の父が死んだ時、その葬られた墓に初めて生え出たもので、その人は薬事にたけていたがその秘法については一切人に教えずに世を去り、そのかわり、その全てを茶の木に托して後世に残したという話とか、西域の耆婆大臣の娘が死んだ時、他出していて良薬をあたえられなかったことを悔やみ、その墓に涙を流したら、そこから木が生えた。これが茶の木で娘が二十歳であつたために甘の人の木と書くのだという話もあるというが、これも中国において史実としての裏付けはなく、「こうした伝説が、中国に古くからあつたものなのか、あるいは近世の日本で捏造されたものなのか」はよくわからないという³⁹。文字面のこじつけが濃いところをみれば、むしろ、この本が書かれた当時一般的であつたと思われる、墓と茶の木との関連を示す日本の民俗を下敷きにした創作と考えてもよいのではないだろうか。

タイ国ヤオ族の事例

墓ないし死者供養の儀礼として樹木としての茶がそのまま使用される事例は、東南アジアでも見られる。タイ国北部のヤオ族の間で行われる習慣をみると、葬送と茶とはもともと深いところで関わりをもっていた可能性がある。チェンライ県のヤオ族の集落であるノン・ウエアン村の六五歳になる女性から筆者が聞いた話によると、ここでは人が亡くなつたとき、卵を空中に投げてそれが落ちて割れた所を埋葬場所とする。そして、埋葬し終えたところで、その廻りに茶の種を蒔く。そこに生えた茶の木は他の茶の木と同じように扱い普通に摘んで釜炒り茶を作るといふ（卵を投げて埋葬場所を決めることは中国雲南省の少数民族の間に広くみられるが茶との関わりは聞かれない）。

これもタイの事例だが、チェンライ州メーチャン県メイン地区のパーレーというヤオ族の村では、祖先祭祀の儀式を依頼した司祭の指示で屋内の神棚を安置してある土間にこれから供養しようとする祖霊の数だけ根の付いた茶の若木を並べ立て、粘土状の泥でその根元を覆う。それを囲むように高さ一メートルほどの木柱の四角い木柵をつくり、既に他界した家族の名前を黄色い短冊状の紙に書き写し、一枚一枚を割竹の棒にはさんで、そこに並べてある茶の若木の根元に立てる。この前で祈禱が行われたあと、主人は村人や客人のための宴を開いて祝福を受ける⁴⁰。筆者はこうした祖先祭祀に茶が関わっているのは、茶が常緑樹であることのほかに、火を用いて調理した食物を食べることが境界越えの儀礼と

されたり、実際の農耕の場で境木として使用されていることなど、境界を意識させる植物であることに起因すると考えている。

霊魂再生の願い では、日本における茶の木と葬送との関連は、何を契機として発生したのであろうか。それには、茶と一言でくくってしまわずに、飲料としての茶と、植物としての茶、つまり茶樹とにわけて考察することが必要である。

そこで、茶樹、あるいは生葉としての茶について考えてみたい。墓の印に茶の木を植えたり、生葉を棺に詰めるといった習俗は、飲料（食用）としての茶とは異なった発想による民俗であった可能性がある。茶の木の再生力がたいへん強いことはよく知られており、そのたくましい生命力からの連想が霊魂の再生を願う気持ちと重なったといえないだろうか。静岡市郊外の旧麻機村（現在の静岡市浅畑）では、明治初めの頃、農業振興のために茶の実を播いて茶畑を造成しようとした人に対して、「当時、衆人ハ茶種ヲ蒔ケバ其者ノ命ヲ失フト伝説セシヲ以テ家族親戚ナド」がこの行為を喜ばなかった^{④1}し、千葉徳爾も前掲の「茶の民俗」において東京・神奈川や奈良県の類似の事例をあげている。

また、石川県羽咋市酒井町の古刹永光寺には五老峰という霊場があるが、その由来は築峰中に突然清水が湧き出してこれを霊水としたことによるとされ、さらにこの霊地には山茶の木がよく育っていたことから、茶の木を霊魂の宿る依代とみて崇めたと伝える^{④2}。禁忌植物としての茶

各地の氏神に関して、たとえば、神様が歩いている時につまずいてネギで目をついたので、そのムラではネギを作らぬ、といった禁忌を伝えている所がたくさんあるが、茶に関しては次のような例が報告されている。茨城県笠間市稲田の稲田神社には櫛稲田姫が八頭八尾の遠呂智に追われたとき、茶の根につまずいて松の葉で眼を痛められたという伝説があり、この稲田神社はもちろん近所の氏子の家には茶畑も松もなく、植えることさえ禁じられている。近所の人々は朝夕、神社に茶を断つて参拝する（地図Ⅸ）。お茶を禁忌の対象としている事例は、茶絶ち、塩断ちというような日常祈願以外ではたいへん珍しい。なんらかの信仰的背景があると考えられる。また、南総の小高区という所では、鎮守様が大根につまずいて転び、茶の木で目をつかれたのでムラ中一戸残らず大根は作らないことになっているという^{④3}。

ところで、茶と植物的にはたいへん近い関係にあるツバキは、寺に縁のある木、墓に植える木としてよく知られる。静岡県伊豆市の原保では、墓地に必ず椿の木が植えられている。ムラを見下ろす共同墓地の墓の区画ごとに椿が植わっている光景は何となく奇妙な感じを受けるが、古い民謡の歌詞に「墓の印に椿を植えた」という詞章は数多くある。たとえば「八王子のまりつき唄」に「天日へのぼる路へ椿よ植えて育てて、日が照らば涼み處、雨が降らば雨宿」などである^{④4}。椿の霊木としての意義は古くから注目されている。椿と茶との類似性は第三章でみたように油を採るという点にも見られる。

しかし、椿と茶との類似は実用的な側面よりも、ともに常緑のツヤツヤした葉をもつ木という点に求められるだろう。常緑の広葉樹のうち、特定の種類のものが、霊魂に深く関

わっているという信仰は広く知られている。たとえば福井県の若狭大島の有名でニソの杜には、たいていタブの木がある。茶もその仲間と考えてよいのではなからうか。こうした観点を深めることによって、茶といえは飲料としての茶、という認識以外に、民俗信仰に關わる樹木でもあるということが理解されるのではないだろうか。

祖靈接待のお茶

遠州大念仏は静岡県の盆の芸能を代表する芸能である。巨大な双盤の音が夜空に殷々と響くと、初盆の家の門口にたてた松明の火をめあてに、笠を目深にかぶった一行が笛の音とともに出現する。あの世から帰ってきた亡き人の霊を表す旅姿である。この大念仏の由来については次のような伝説がある。元龜三年（一五七二）、武田信玄と徳川家康が三方が原で対決し、大勢の戦死者が出た。後になって稲の害虫が発生した時、これは非業の死を遂げた戦死者の霊のなせるわざであるとされ、鎮魂のために始めたのが遠州大念仏であるという。初盆の家の庭先で太鼓を打ちながら激しい跳躍を繰り返す踊りは、村や町内を母体に現在七〇以上の団体によって継承され、自分たちの地区のほか、近隣の村にまで出かけて庭先で披露する。

大念仏の一行が訪れることになる初盆の家は、意外にも賑やかである。客間にしつらえた仏壇の前に、故人の子供たちや親戚から山のように花が贈られ、葬式の時よりも豪華になる。家の門口にはあかあかと松明を灯す。やがて遠くの方から夜空を震わせて双盤の音が響いてくる。直径八〇センチもある青銅製の巨大な鉦を二つ、向き合わせに青年が担ぎ、藤の根で作った撞木で叩くのである。やがて笛の音が聞こえだすと、笠を目深にかぶった踊り子が、締め太鼓を打ちながら初盆の庭に入ってくる。そして、太鼓を地面に据え、故人の家族や親戚衆が見守る前で激しい踊りを披露する。一踊りすんだ浜松市天竜区熊という地区ではこんな詞章が歌われる^{④⑤}。

ここへ来て 思はぬお茶呼ばれ お茶のお礼に歌を一節 お十七が七ツ小袖を召しそ
ろえ 心ありげにお茶をくみそう このお茶は宇治の銘茶か熊の茶か 旅の疲れで味やわ
からぬ

この世に残した家族のもとに帰ってきた新仏が、冥途からの長旅の疲れでお茶の味もわからぬほどだ、という内容である。歌の中に宇治のお茶が出てくるのはさすがだというほかはないが、それに加えて自分の村の名をきちんと入れこんでいるところに、民謡の歌い手の工夫が見られ、それがまた歌の魅力ともなっているのである。この一節は同じ系統の芸能の中に広く受け継がれており、埼玉県秩父郡皆野町皆野の獅子舞では次のように歌われている^{④⑥}。

今の茶は 宇治かむりようか古葉の茶か 旅の疲れで飲みわからず



新亡者供養の茶小屋（三重県志摩郡志摩町布施田）

また、栃木県鹿沼市深津の歌念仏である④には、このような詞章がある。

婦妙頂来こんにちは 不思議なご縁で腰をかけ お茶の馳走にあずかりて 新茶か古茶かうじの茶か ただしはおやどの手細工か やまぶき色にはさもにたり お茶のお礼はなにもない 小判のなる木を植えていく

お茶の水色が山吹色、そして小判の色へと連想を誘い、最後は小判の成る木を植えていく、つまりは富を残して行つてあげようと、祖霊が子孫を祝福する内容になっているのである。

三重県の志摩半島の海沿いの村々では、盆踊りを海岸で行う所が多い。志摩町和具の盆踊りは、大きな門の形をした燈籠が港脇の広場の会場に通じる小路の入口に設けられ、周辺にはたくさん露店が出る。近隣から大勢の人が集まり、踊りの輪の中には仮装した一団も加わって大いに盛り上がる。その会場の隅にテントが張られ、中に新仏を供養する祭壇を設けるとともに、客や踊り子の接待を行う。この小屋のことを「オチャタキゴヤ」（お茶炊き小屋）と呼んでいる。このあたりでは、茶をいれることを「茶をたく」というのである。近くの布施田では、櫓をたててその下に新仏の戒名を書いた紙を吊し、全員が供養をしてから賑やかな踊りが始まる。ここでは初盆の家のことをシンモー（新亡）というが、ここでも「お茶小屋」とも「接待小屋」とも称するテントを張つて、そこでシンモーの家族が踊り子たちに湯茶の接待をする。このテントには「昭和32年度新亡者一同」と書かれていた。ひと昔前は露天で接待をしたものだという。瀬川清子は、同県鳥羽市国崎でもシンモーの供養に婆さんらの仲間が浜で念仏をする時、鳥居形に組んだ木に新精霊の数だけの長い塔婆を立て掛け「茶屋をたて」という文句を誦するので、これを茶屋というのである。ろうと述べている④。これらが、新仏に対してお茶湯をあげるための施設であることは言うまでもないが、新仏は盆踊りの踊り子そのものでもあるから、踊り子への接待が亡き人への供養ともなるというわけである。とすれば、盆踊りの詞章の中に、茶屋ほめの内容を

持つものが多いのも納得がいく。再び天竜区熊平の歌枕の中の「茶屋」という詞章を引いてみる。

辻々の茶屋のかかりを見てやれば 黄金柱によしぶきの茶屋
峯の松谷の嵐にさそはれて 満つる松かきお茶の湯

これは客に茶を供する商売の茶屋ではなく、茶湯を供えるための施設、つまり志摩半島の海岸に設けられたような新亡の供養をするための茶屋であった。初盆の家あるいは盆の芸能の場で行われる踊りの途中で茶が出され、そのお

茶を踊り子たちが飲むということは、茶湯を受けるということであり、まさに新仏が生き残っている家族たちの供養を受け入れていることに他ならなかった。盆の芸能はこうした面から見て、この世に帰ってきた祖霊の喜びをかたどったものだといえることができる。

そして、茶を供すること、あるいは喫することが、現世の人々と祖霊との一種の訣別の儀礼ともなっていたのである。また峠の茶屋、社寺参詣曼荼羅などに描かれた茶屋も、ここにもみる茶屋と深くつながっているはずである。

なお、熊本県安蘇郡小国町岳ノ湯では、初盆の家に青年男女が踊りに来て、三分の二ほど踊ったところでお茶が出る。この時に見物人も上がりこんで村の一同から贈られた素麺や胡瓜もみの肴で焼酎を飲む〔地図Ⅶ〕。香川県の小豆島にある土庄町四海では、盆の十三日の夜、十名ほどが白衣をまとい、笠をかぶった大師の姿で鉦を叩いて戸毎を回り、特に初盆の家へは門内に入り丁寧に伴む。念仏を一回誦したところでお茶が出されるといふ。挨拶はせず無言であることをよしとした〔地図Ⅶ〕と報告されている。

第二節 お茶が仕分けるウチトソト

四国の茶堂

村の中で道が交差する所などに建っている辻堂の中には地藏やお大師様の像が祭られ、近くの人々が毎日線香や花をあげて大切に守っている。子供たちにとっては遊び場所の一つであり、若者の溜まり場として、ときには近隣の村の娘たちにちよっかいをだしに行く相談の場ともなった。村人の集会場としても使われたように、静岡県引佐町ではジゲドウと呼んでいるところもあった。ジゲとは、西日本でムラを表す言葉である。

さて、四国の各地にあつて、こうした辻堂にあたる建物が茶堂である。毎年夏になるとここに村人が交代で詰めて、通行人にお茶とお茶請けを提供する習慣がある。もっとも、どこでも茶堂と呼んだわけではなく、むしろ単にお堂とか、中に祭られているお大師様にちなんで、大師堂と呼んだりする方が多かった。

お堂の位置は、ほとんど村はずれの旧道沿いである。夏場に道を行き来する商人やお遍路さんにとって、村人がふるまってくれるお茶はたいへんありがたいものだった。床の端に腰掛けては、接待の村人や行き合った人々と、世間話に花を咲かせたものという。お茶の支度と茶菓子を用意する順番を記した「茶板」とか「茶番帳」が回される村もあった。たとえば、高知県幡多郡十和村戸川地区の茶堂の前の道は、駄賃持ちや遍路・行商人、あるいは土地の産物を担いだ人々で人通りが絶えなかった。ここでの接待は旧暦六月二日から一か月間で、毎日朝八時ごろから夕方五時ころまで、二、三人の者が「茶番帳」に記された順にしたがつて茶堂に詰めて接待にあたった。当番になると、自家製の番茶とお茶とと呼ばれるキビ・大豆・米などの炒り物を用意し、茶を沸かしてオハゼとともにまず弘法大師や地藏菩薩に供えてから接待を始める。接待始めの日を「茶屋始メ」、最終日の七

月二一日を「茶屋上ゲ」といった。とくに茶屋上ゲには、太鼓と鉦に併せて大念仏を唱和した。ここでのお接待は、道路の整備と交通機関の発達によって昭和四十年頃を境に廃止になった^④。

歴史的にさかのぼって見ると、高知県内では、十六世紀末の「長曾我部地検帳」に、茶屋・茶屋堂・茶屋ヤシキ・茶庵・茶庵堂・茶ヤン・茶エンなど、合計八三カ所も記載があり、その大部分は海岸地に近い東西を通る古くからの主要道路の周辺に集まっているという（前掲書）。もちろん、ここに出てくる茶堂がどんな構造の建物で、そこで何が行われていたかは、今としては知ることができない。だが、現存する茶堂と大きな隔たりはなかったのではあるまいか。今見ることができる茶堂は、たいてい三方が吹き抜けで、奥面だけが壁になっていて、それを背に弘法大師をはじめとして地藏や庚申塔、さまざまな供養碑が祭られているのが普通である。床は板張り、屋根はもともと茅葺きだったが、瓦屋根に改造されたものも多い。もちろん、三方に壁をつけたものもある。

茶堂が注目されるのは、そこでお茶の接待がなされるという点にあった。いったい何のためにここでお茶が出されるようになったのだろうか。まず考えつくのは、四国ならではの旅人、つまりお遍路さんの接待である。だが、お遍路さんの活動が盛んになるのは、春から初夏の頃であるのに対し、茶堂での接待はその季節ではなく、必ず盆を含んだ暑い時である。その期間は、たいてい旧暦の七月一日から同月二一日とされる。もちろん、前後にのびている例もあるが、重要なのは、盆の期間を含んでいるという点である。全国共通に、盆の期間中は、盆棚にお茶湯をあげる習慣がある。これは熱いお茶を湯飲みなどに入れて仏前に供えることで、とくに、関西地方では日に七度とか七五回とかたいへんな回数をお供える所もある。

茶堂で接待されるのは、外観は巡礼や一般の通行人であっても、それは子孫のもとに帰ってきた祖先の霊なのである。盆に行われる各地の郷土芸の多くは、この戻ってきた祖霊の供養という意味をもっている。さきの遠州大念仏における踊り子への接待と、茶堂での接待は本質的には同じものであった。

境界越えの茶

ひとの家を訪れて、用事が玄関先ですんでしまった時など、「お茶もださずに申し訳ありません」という詫びの言葉をよく聞く。この場合、「お茶」はたいへん象徴的な意味をもっている。つまり、だれかが自分の領分に入ってきた時、お茶を出すかださないかが、その領分に入ることを正式に認めたかどうかを示す目印になる。家の内部を、心を許した空間とするならば、家の外は、常に緊張を強いられる油断のならない空間である。そのふたつの異なった空間の境界を越えたか、越えなかったかの指標が、一杯のお茶ということになるのか。

朝茶、という言葉がある。これは、茶の本質に深い関係をもつ言葉である。ひとつは、さきに見たように、朝の仕事の前に口にいれる簡単な食べ物のことをさしている。もうひとつ、朝に飲むお茶については、こんな言い回しがある。

埼玉県秩父郡横瀬村では、朝、仕事に家を出る前に飲む茶のことを朝茶といい、朝茶はその日の難を逃れるものだから必ず飲むもので、とくに茶柱がたつと縁起がいいといい、島根県仁多郡仁多町では、朝茶はマンがいいものだから、朝、他人の家に行つて茶がでたら断るものでないとされる。これは、その日の仕事のために家をでる時、必ず茶を飲むということであり、それは家のウチからソトへと移動する時の儀礼として、茶が必要であつたということを示している。

家の内外を区分する目に見える境界線は、敷居である。筆者も子供のころ、母の実家に遊びに行き、大きな家の入り口の敷居にまたがっていたところ、祖父から、そこに腰掛けのものではないと厳しく叱られた経験がある。そこは、民俗的世界観からすれば、どつちつかずの不安定な空間であつたのだ。朝茶はこうした境界を越える儀礼であつたから、出かける前に必ず飲まねばならないとされたのである。

ふたつの世界の境界領域を目に見えるかたちで示しているのが峠である。峠にお茶は深い関わりをもっている。昔から峠を越える時には、峠の神仏にシバ（あおい葉のついたままの木の枝）を供えて道中の無事を祈つた。峠を越えた瞬間、涼風が吹き通り、眼下に新しい谷の風景が広がる。その近くにはたいい茶屋があり、お茶やまんじゅうなどを売っている。時代劇で見慣れた道中風景だが、全国の名だたる峠には必ずといってよいほど、実際に峠の茶屋があつた。その床几に腰掛け、渋茶を味わうとき、喉の渇きが癒されるだけでなく、まさに峠を越えた、つまり境界を越えたという実感が味わえるのである。ここで飲む茶の意義は、本人が意識するとしなにかかわらず、やはり境界越えの儀礼という意味をもつた茶であつた。

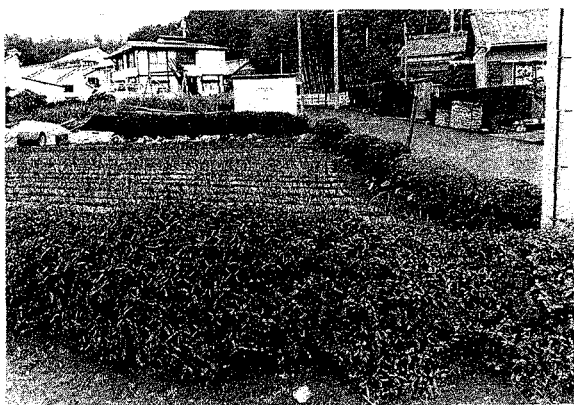
寺院と茶の木

茶は飲用され始めた頃から寺院と深い関係をもっていた。古田紹欽によると、中国北魏の時代に書かれた『洛陽伽藍記』に、茶飲という語があることから、禅林での飲茶の風はすでに行われていたと推定されるといふ。そして、唐の時代には禅の修行中に眠くならないために茶を飲むことが勧められていた。元代に改定されたものとはいえ、「勅修百丈清規」には叢林中に茶を司る茶頭という役職があつたことが示されている。

鎌倉時代、日本に茶があらためてもたらされたときには、当然このように茶と禅林とが結びついた形で入ってきたはずである。そして、中世の茶産地として知られるのがほとんど寺院であることは、まさに実質的な目的があつたからと思われる。ただし、それらの古刹がすべて禅宗寺院であつたわけではなく、顕密を問わず茶が用いられたことは橋本素子の前掲論文で指摘されている。

いっぽうで茶は、中国文化の象徴として高雅な雰囲気と味合わせてくれるものでもあつたから、寺院で作られる茶は、支配階級の武士や貴族にも大いに珍重された。寺院と茶とが最初から深い関係にあつたことは、祖先の供養を大きな目的とした日本人の仏教信仰の中で、茶が祖先供養の儀礼に欠かせないものとなる原因になつたと考えられよう。

亡くなった人に対する供養の茶、という観念はすでに中世末期には一般化していたらし



境界の茶（静岡県浜松市志都呂町）



土留めの茶（静岡県磐田郡水窪町草木）

い。狂言「通円」では、宇治橋のたもとの茶屋で、大勢の人に茶をたて過ぎて死んだ通円という茶屋坊主の供養のために茶湯をたてて手向けをする、という場面があり、同じく「川上地蔵」では、願掛けのお籠もりで湯茶を進ぜる話がある。『酒茶論』でも、茶の特徴のひとつとして「古塚に供え置きたる茶の湯こそ涙の露の玉祭なれ」という歌をあげている。古い墓に茶湯を供えて亡き人の霊をまつるという意味である。

第三節 空間と時間を区切る茶

境界木と土止め

茶の木そのものがもっている植物としての特性も考える必要がある。茶の木の生命力は非常に強い。植林地を伐採したあと、まっさきに芽をだすのは茶の木である。長年にわたって薄暗い杉林の中に息をひそめていて、空が開けるやいなや、待っていましたとばかりに芽吹いてくるのである。この強烈な生命力は、茶という植物の大きな特色である。

また茶樹の根はまっすぐ地下に伸びてしつかりと大地に食い込む。とくに種から育てた茶樹の根は強いといわれる。したがって、茶の木は植え替えしにくい。結納に茶を贈るのは、いったんよその家に嫁いで根を生やしたら、簡単にかわれないからだというのが、この習慣がある地方での説明であった。

深く根を張るといふ茶樹の性質は、農業の上で実質的な意味をもって活用されている。静岡県の山間部の焼畑地帯では、家の周りにひらいた急斜面の耕地をハタと呼ぶが、その土を留めるために石垣を組んだり、腐食しにくい栗材をつかったヨセという土留めを作った。そしてその間に茶の種を播いて、しつかりと土を固定したのである。明治から大正期にかけて伊豆半島に開拓に入った人達も、まず斜面に茶の木を植え、飲み茶に利用するとともに、畑の土を確保したという。

こうした茶の木の特徵は、畑などの境界の目印として生かされる。関東から中部地方にかけて、クネツチャということばがある。クネすなわち境に植えた茶の木のことである。

常緑でかつ簡単に引き抜くことができない茶の木は、境木に最適であった。おまけに日用の茶がとれるとなれば、これほど有用な植物はなかったからで、これは近世の農書でも勧められている。

かくて、茶の木は、

その葉が加工されて飲用や食用に供されるとともに、木そのものとしても特別な役割を担っていたことがわかる。

婚姻の進行段階を区切る茶

婚姻が成立する過程に行われる諸儀礼の中で、茶を喫する場面が何度も出てくる。第二章第六節において、鳥栖市と神奈川県平塚市の事例をあげ、婚姻における茶の役割を比較したが、ここでは伝承地区にこだわらない視点から、あらためて婚儀の各段階において茶が占める意味を考えてみることにする。

まず、(1)東京や神奈川県では一般に、見合いの席で出されたお茶は、一杯目はやむを得ないが、相手が気に入った時だけ二杯目を飲む、(2)福島県白河郡では、嫁迎えの一行が到着すると、まずお茶を出す。和歌山県有田郡でも渋茶を出す、(3)神奈川県中郡大磯町ではタチブルマイといって親戚や近所の人を呼んで茶会をし、嫁にいく人が一人一人にお茶をついで今までの礼を言う。奈良県高市郡では祖先の霊前に挨拶したあと、出立茶といって簡単な膳につく、(4)熊本・兵庫・山梨など各県で、嫁入りの一行が途中で立ち寄る中宿(たいてい仲人の家で、ここで衣装を整えたりする)でお茶を呼ばれていく。(5)婚家に到着した時に、オチツキのお茶を出すという例も多い。たとえば、岡山県美作地方では、嫁は縁側から上がり、中の間を通らずに納戸に入って福茶を出された。茶漬膳を出す所もあったという。富山県中新川郡上市町では玄関から広間に招じ入れられた嫁はお茶を一杯頂いてから、婿の両親とともに仏壇にお参りする。千葉県香取郡千漣町では、雄蝶・雌蝶と呼ばれる子供たちに藁棒で尻を叩かれて家に入り、それからシタバヤで婿方の年寄りから茶をもらう。(6)全国的に普通に見られる習慣で、披露宴の終わりに、嫁が普段着に着替えて参会者に茶をついでまわる。嫁のお茶、イケツ茶、ヨメジョ茶などさまざまな表現がされている。(7)さきに紹介したような、お茶呼び、お茶振る舞いなど、近隣の女性集団に茶をふるまう。

このように、茶が折り目折り目を演出する上で重要な役割を果たしていることがよくわかる。ただし、(6)が行われる理由は、禅寺の食事の作法として、食後にお茶を喫するという茶礼ができ、それが庶民の社会に広がっていったのだ、とすることもできる。だが、全体をつうじて、常に嫁が主役となっており、その嫁に茶を供する、あるいは嫁が茶を振る舞うこと自体が、これらの儀礼の眼目となっている。したがってそこに注目すれば、これら一連の茶にかかわる儀礼が、すでに完成した禅寺の儀礼の一部を採用したというものはなく、茶の本質に直接関わっているものであることが、よく分かるのである。つまり、嫁が長年生きて来たこちら側の世界(自分の育ったイエ)を出て、異なった世界に入っていく全過程を通じて、茶を飲むごとに先に進み、もはや後戻りできない雰囲気やどんどん固められていく様子が、鮮やかに見て取れる。目に見えない境界を次々と越えていくのだ、ということになる。こうした嫁入りとお茶との関係を見ると、嫁が次第に婿側の内部に入り込んでいく段階ごとに茶に関係することが起きている。最後は普段着、ということは、これで完全に婿方の人間になったということである。茶は婚姻儀礼の時間的経過を示しな

がら、嫁の生活空間をも仕切っていくという大きな意味をもっていたのである。別れの茶

また、静岡県の駿河東部では、舅が亡くなった時、棺に蓋をする直前に嫁がお茶をくんで供える習慣がある。たとえば、裾野市富沢では、出棺に先立って蓋の釘をうつ時、その家の主婦が棺の上にお茶を出す。同市茶畑では、僧によって引導がわたされると棺を囲炉裏のヨコザに置く。この棺の上にその家の跡継ぎの嫁が別れのお茶を置くや、ただちに棺するという報告がある。この茶は、現世から、あの世という異なった世界への境界を越えるときに、その区切りをなすという意味で、明らかに境界越えの儀礼である。また主婦がそれを司っていることにも注意したい。婚姻における例とも共通するのだが、主婦とお茶との深いかわりが前提となつているといえよう。

このように、茶は境界を区分する象徴的な意味を常に持ち続けていた。茶は、ある家の火を使用して調理された飲食物であるから、それを同じ鍋や菓罐から配分され、同じ場所でもにも摂る人々にとつては、仲間意識が強化される役割を果たす。つまり同じ側、同じ世界にいる仲間となるわけである。この意識は、茶の湯における一座する意識にもつながるものである。日本人の間で茶を核にすえた茶の湯が発達した大きな理由は、茶が本質的にもつている、食・火・同席、といった要素が巧みに生かされている所にあると思われる。その意味で、庶民の茶とは掛け離れた位置にあるかに見える茶の湯もまた、その基層において、茶が原初から有してきた本質をしっかりと踏まえているといつてよい。

時間を区切る茶

第二部一章において、茶が食そのものを意味することを明らかにしたが、それを前提に、時間を区分する表現がある。

具体的には、時間を冠したこの〇〇茶という言葉が、それだけで一日の中の一定の時刻を表現することになるが、さらにそのような一日に何回もとる軽い食事の合間のことを、チャマ（茶間）といつて、時間を示す基準にしていた地方がある。

昭和九年に渋沢敬三が主宰するアチックミュージアムによる民具収集が行われた際、当時の愛知県北設楽郡下川村下田で、採集されたイヂコ（ネコザ）というヒノキの皮で作った背負い袋について、材料を揃えてから編み上げるまでの所要時間を、地元民は次のように答えている。「こまかいのでも『二茶間位』（一日四食だから朝、午食の間、午食、チャツケの間）、あらいのならもつと早い」⁵⁰。ここでは、朝食と昼食の間、昼食とチャズケ（ユージャ||おやつ）の間をそれぞれ「茶間」というので、合計して二茶間ということになるわけである。一茶間はおおよそ三、四時間ほどになるうか。つまり茶という言葉が時間を計る基礎になっている。これは茶という言葉が単に飲料をさすだけでなく、食事の意味もあつたことによる。

第二部第一章でふれた小林一茶が「茶鳴子が鳴る」と詠んだのも、まさに茶の時刻を知らせる響きを聞いたからであつた。

〈註〉

- ① 土井卓治「葬りの源流」『日本民俗文化大系』第二卷、二七五頁
- ② 木村博氏の調査による。
- ③ 静岡県『静岡県史民俗調査報告書第一七集 町屋原・今宿の民俗』一九九二年、八一頁④ 川口孫次郎『飛騨の白川村』一九三四年（『日本民俗誌大系』第五卷所収）三三三頁
- ⑤ 『旅と伝説』誕生と葬礼特集、一九三三年八月号
- ⑥ 高谷重夫『日本の民俗』大阪一九七二年、七九頁
- ⑦ 「出羽国秋田領風俗問状答」『日本庶民生活史料集成』第九卷、五〇七頁
- ⑧ 『宮城県史』民俗Ⅱ一九六〇年、一九頁
- ⑨ 田中幹夫「宮城県のタナバタ行事」『東北歴史資料館研究紀要』第六卷、一九七〇年
- ⑩ 宮本常一『河内国滝畑左近熊太翁旧事談』（『日本常民生活資料叢書第十九卷』六五九頁）
- ⑪ 笠松彬雄「紀州有田民俗誌」（『日本民俗誌大系』四卷、角川書店）一九七五年、二二頁
- ⑫ 南廣子「おちゃとうとと抹茶」『淡交』一九八二年八月号
- ⑬ 東京学芸大学民俗学研究会『遠山の民俗』四三頁
- ⑭ 『熊谷市史』後編、一九六四年、四六三頁
- ⑮ 伊勢崎市『三和町の民俗』二〇九―二一〇頁
- ⑯ 『群馬県史』資料編五・中世一所収七六七頁
- ⑰ 田中宣一「相模大山の茶湯寺参りについて」『成城文芸』九一号
- ⑱ 「新編相模国風土記稿」『大日本地誌大系』三、一二〇頁
- ⑲ 『神奈川県史』民俗、一九七七年、五四三頁
- ⑳ 吉村亨「日本茶俗史の研究（上下）」『人間文化研究』第二四・二六号、二〇〇九、二〇一〇年
- ㉑ 橋本素子「中世後期葬送儀礼における喫茶文化について」『寧楽史苑』奈良女子大学史学会、二〇一〇年
- ㉒ 『高林家史料三・日記中書抜』浜松市立中央図書館、一九九三年
- ㉓ 『泉大津市史 第五卷』一九九二年、四一六頁
- ㉔ 山村方正「九州地方の山茶について（二）」（静岡県茶業連合会編『茶』一九五六年一月号）
- ㉕ 静岡県史民俗調査報告書『杉の民俗』一九八九年、一三二頁
- ㉖ 『静岡新聞』一九八九年一月一〇日付には「側近が亡き陛下のご遺体の周りに、乾燥剤を兼ねたお茶の入った布袋などを詰めた後、ヒノキのひつぎはさらに銅板製のひつぎ内に納められた」とある。
- ㉗ 橋本実編『地方茶の研究』七五頁
- ㉘ 島根県教育委員会『尾原の民俗』一九九六年、二二九頁
- ㉙ 『広島県史』民俗編一〇七一頁
- ㉚ 土井卓治「葬りの源流」『日本民俗文化大系』第二卷、小学館、一九八三年、二七五頁
- ㉛ 土井卓治「葬りの源流」『日本民俗文化大系』第二卷、小学館、一九八三年、二七五頁

- ③② 世田谷区民俗調査第四次報告『等々力』一三五―一三六頁
- ③③ 『大田区史』民俗編二〇―二〇二頁
- ③④ 尾島利雄氏の御教示による。
- ③⑤ 東京教育大学民俗学研究会『西丹沢の民俗』一九六二年、二五頁
- ③⑥ 『静岡県周智郡誌』一九二六年、五五四頁
- ③⑦ 静岡県教育委員会『静岡県の民謡』一九八六年、二四九頁
- ③⑧ 『河成村郷土誌』下巻一九七五年
- ③⑨ 小川後楽『茶の文化史』より。
- ④⑩ 白鳥芳男『東南アジア山地民俗誌』講談社、一九七八年、二五一―二五五頁
- ④⑪ 織田三喜彦家文書「織田喜作履歴書」(自筆)
- ④⑫ 籠谷真智子「加賀の茶」『淡交』一九七八年九月号(原典は『常済大師全集』所収の『洞谷記』四〇九頁)
- ④⑬ 柳田国男「一目小僧その他」『定本柳田国男』第五卷、一二三頁
- ④⑭ 本田安次『離島・雑纂』錦正社、一一三三頁など
- ④⑮ 天竜市教育委員会『天竜市の民俗』一九七五年、二八八頁
- ④⑯ 埼玉県民俗芸能緊急調査報告書第四集『獅子舞の分布と伝承』一九八二年、四六頁
- ④⑰ 栃木県教育委員会『栃木県の民謡』一九八二年、一〇四頁
- ④⑱ 瀬川清子『日間賀島民俗誌』一九五一年、『日本民俗誌大系』第五卷、五二頁
- ④⑲ 文化庁文化財保護部『茶堂の習俗Ⅰ』一九八八年
- ⑤⑩ 『民具問答集』日本常民生活叢書第一巻

第五章 東アジアの食茶習慣と「番茶」

茶が単なる飲物ではなかったことを日本の事例を挙げて明らかにしてきた。また随時、国外の例をも参照しつつ、茶の多様な利用法を検証してきたが、あらためて東アジアの類例を提示し、茶が「食」の構成素材であることを示すこととする。飲む茶を「飲茶」と称することに对应させ、このような茶の利用法を、「食茶」と呼ぶこととする。

食茶という場合、その対象となる「茶」の形態は、茶葉を直接食するという文字通りの食品としての茶である場合と、茶の抽出液をベースに調理した、茶を素材の一つに使用して調理した食品という二つの範疇がある。前者にはタイのミアン、ミャンマーのラペソーなどが該当し、後者には日本の茶粥、チベットのザンパなどが該当しよう。本章では、とくに中国から東南アジアにおける具体例を示すことで、茶がいかに多様な利用法を有しているかを確認する。日本の事例をそのうえに重ねていくと、日本の茶利用が東アジアとの強い共通性をもっていることも明らかとなる。

このように茶は食べ物でもあったという事実をもとに、飲むか、食べるか、という用途別の茶利用区分を設定すれば、次に両者の先後関係を考えたくなる。そして当然ながら、一方から他方へという一本の流れが想定されるのだが、筆者はこの二つには先後関係はなく、それぞれ独自の発展過程を持っていると考える。

その理由のひとつは、ミアンなどのように漬け込んで発酵させた茶葉を直接食べるという方法は、照葉樹林帯共通の発酵文化を、茶という素材をもとに独自に体現したもので、野菜などの漬物文化の一形態として位置づけることができ、飲用とは異なった経緯をもって発達したものとみることができるところである。

もうひとつは、茶を意味する非中国語のミアンが、これらの漬物茶を意味しているからである。陸羽の『茶経』においても、茶と同義の語のひとつに茗をあげているが、この漢字音のもとになったのが非漢民族の言語であるミアンと考えられる。ミアンは漬物茶共通の呼称で、これを食する地域は中国西南部、タイ・ラオスの北部、ミャンマー全域、インド東部付近に及んでいる。

人間はチャという植物に対して、その成分を摂取するために、飲む、食べる、という二つの利用法を別個に開発し、それぞれの分布圏を形成したのだが、やがて漢文化の圧倒的な影響力のもとに、飲む茶が普遍的となり、茶を食べていた民族の間にも飲茶の習慣が広まったとみられる。その結果、大きな飲茶文化圏のなかに食茶文化圏が包含されることになったのである。日本の場合は、おそらく中国大陸から飲み物としての茶が何段階にもわたって入ってきたと考えられる。その例外となる事例が四国における後発酵茶で、これだけは明らかにミアンの系譜に連なっている。四国への伝播経路は不明であるが、四国には飲用茶が古くから存在していたことと、後発酵茶には商品としての意味が大きいことなどを考えると、伝播時期は比較的新しいものではないかと推定される。

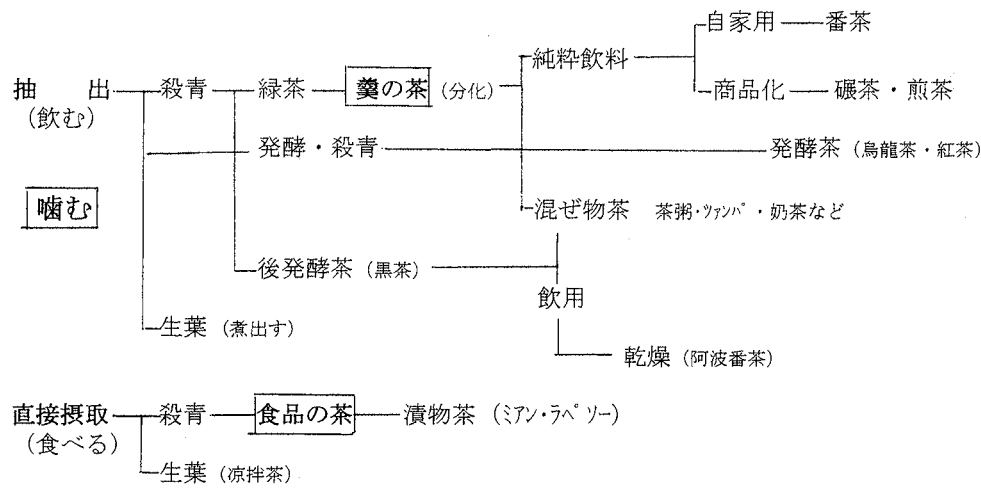


図17 茶利用の体系

イーチャイなどのように、製品としての茶の抽出液をベースにした食品を食べることである。これは布目のいう羹に類するものである。これは布目のいう羹に類するものである。この「羹の茶」と呼ぶことにする。なお日本の振り茶のように茶の抽出液に具を混ぜたり穀物の粉を溶かして食べる方法は、煮立てることをしないため羹とはいえないが、茶をベースにした食品、という意味で広義の羹の範疇に入れておく。筆者はこれらの相互関係を図のように考えている。

チャが人間にとって有用な薬草の一種とみなされたのが、その利用の契機となった。そして最初は他の仲間と同様に、葉を噛むことで薬効成分を摂取された。神農が百草を噛んだという伝承が薬草と人間との原初的な関わりを暗示している。こうした茶葉の生食については、もっとも簡便なのが生葉を噛むことである。ミャンマーのシャン州の山岳地帯での調査中、同行していたパオ族の少年が道端の

第一節 東アジアにおける茶利用の諸形態

食茶に関する二つの類型

茶は飲み物であるとするだけでは、茶本来の利用法を示したことはならない。これについては、布目潮瀧が陳椽の分類として、(1)吃茶とは、茶を副食や肴として利用するもので茶食のこと。(2)喝茶は他の物と混ぜて羹として飲むものと、薬用として利用するもの。(3)飲茶は、熱湯で煎じ出すもの、という三タイプにわけていることを紹介している①。このなかで布目はとくに(2)の喝茶の形態である羹に注目して、陸羽が『茶経』において茶を羹として飲むことを排撃したのは、この方法が当時から行われていたからだとみている。羹はスープであるが、その具となっているものは当然食べることになる。したがってこれは茶をベースに調理した食物であるといつてよい。

つまり食茶という場合、その内容は大きく二つの範疇に分けることができる。ひとつは、生の葉を未加工のまま食べるものから、タイのミアン、ミャンマーのラペソーのように漬物にして食べることまでの幅広い内容を含む、文字通り茶葉そのものを食べることである。これを、本章では「食品の茶」と称する。もうひとつは、日本の茶粥、モンゴルのスーテ

茶の葉をつまんで口中に含んだのを見た。

喉が渴いたときなど、こうして茶葉を噛むことがあるという。別な集落では、未熟の柔らかい茶の実をつまんで食べていた。生のままの利用は、茶だけの特徴ではないから、むしろ茶があまたの野菜ないし薬草の中から選択されていく過程を示しているともいえよう。次のステップは、生の葉を煮てそのエキスを抽出して飲むことである。ベトナムのどくに北部においては、生の茶葉をそのまま煮出して飲むことが広く行われており、ハノイ市民は生の枝葉を市場で購入している。これが古くからの習慣と思われるのは、昭和十一（一九三六）年にインドシナ半島の茶事情を調査した報告書のなかで仏領印度支那（ベトナム）について「土人茶園ニアリテハ全ク剪枝ヲ行ハズ、毎年適当ナル時期ニ於テ年二三回茶葉ヲ附シタル儘側枝ヲ切除シ市場ニ搬出シ之ヲ販売スル」「緑茶ヲ購入シ得ザル一般土人ノ多クハ生葉煎汁ヲ飲用スル習慣アリテ之（筆者注 緑茶）ガ製造ヲ行ハントスルモ未ダ製造方法其ノ物ガ判然」としないので農民は緑茶を全く作っていないし、もちろん緑茶を飲むこともしていないというのである②。

これは、直接噛むというもつとも単純な方法から一歩進んだ利用法である。しかし、生の葉を素材にしている限り、その場限りの利用にとどまる。とくにチャは摘採後ただちに酸化（発酵）を始めて変質していくから、生葉のまま持ち歩くことはできない。そこで次には乾燥させて保存することになる。これにより随時煮出して利用することが可能になる。ここまでは他の薬草とまったく同じ扱いであるといえよう。チャが「茶」へと発展していくのは、次のステップ、すなわち加熱により酸化酵素を不活化する（殺青）ことで、有効成分を保ったまま保存・利用できることを発見したからである。

ここから飲用と食用という二つの道が分かれ出たと考えられる。ひとつは、蒸した葉を乾燥させることで飲用に適した製茶法の基礎がつけられ、のちには釜で炒るといふ殺青方法が開発された。さらにエキスを抽出しやすくするために揉捻という技術が加えられて、驚くほど多様な製法を発達させ、自家用だけでなく商品としての魅力も高めていくことになる。こうした飲用茶の展開過程は日本の事例を詳細に検討することで明らかにしてきたところである。

噛むから食べるへ

飲用茶の多様な発展に対して、食用の茶の展開は比較的単純である。すなわち、蒸したものを乾燥させるのではなく、独自の香りと味わいを持たせつつ長期保存の便を図る漬物という方向に向かったのである。松下智は後述するように食用茶を噛み茶と定義し、ミアンやラペソーは、キンマの影響を受けて始まったという仮説をたてているが、筆者は次のように反論したい。つまり、薬効成分を有する植物を噛むことでそのエキスを取り込むという意味において、チャはキンマと同じ出発点に立っていた。そしてキンマは現在に至るまでその原初的形態を維持してきたが、チャは「噛む」ことから出発し、先に見たような経緯をたどり、保存と味の向上を目指して漬物にするという進歩を遂げたのである。漬物茶はキンマ利用の影響を受けて始まったのではない。比喩的にいえば、キンマとチャは、

噛むことで薬効成分を摂取するという意味での同じ仲間であったが、チャは殺青後に漬物にして味わいも深めるという高度な利用方法を獲得したことにより、原始的利用法にとどまっているキンマをはるか後方に置いてけぼりにしてきた、ということになる。両者が利用法において袂を分かった時期は、どんなに新しく見ても唐代の陸羽が『茶経』に「茗」という語を記載した時点以降ではありえない。

なお、飲用のために製茶された茶葉を利用して、種々の食品を調理することも行われた。これは茶が本来的に薬草の一種として、さまざまな種類の薬草と合わせて煎じられたという伝統を継承した利用法である。陸羽はそのような茶利用を批判し、純粹に茶を飲んで味わうことを主張した。これにより飲用茶としての在り方が決定されたのであるが、そこで否定された茶に種々の混ぜ物をするという利用法が、羹の茶として、直接茶葉を食べる以外の、もうひとつの食茶の範疇を形成していくのである。

第二節 羹の茶

1 「喫・吃」と「喝」

陸羽が排した飲茶法

茶の抽出液をベースに何らかの素材を加えて調理する方法は、すでに八世紀なかごろに陸羽が『茶経』のなかで排撃している。陸羽は茶を純粹に味わうことを主張したことにより、後世から茶文化の祖とされたのである。陸羽が否定した茶は、『茶経』（六之飲）で次のように表現されている。すなわち「葱、薑、棗、橘の皮、茱萸、薄荷などを用い、これを百沸する。或いは浮き上がらせて滑らかにしたり、或いは煮て抹茶を取り去るようなことをするが、これらは溝渠の間の棄て水になるだけなのに、このような習俗は止まない」という内容である。この形態を布目は羹と解釈しているのである。また同じく『茶経』（七之事）には「西晋の首都洛陽」の南市に蜀の老婆がいて、茶粥を作って売っていて、簾事（警官）の為に其の器具を打ち壊された」と出てくる茶粥について、この内容については、どろりとした抹茶に野菜類が混じったものとか、茶を煮たもののような解釈があるが、「私は茶粥というからには、穀物のかゆにどのような形かは分からないが、茶が入っていると解し、識者の後考を待つ」としている③。

筆者は日本の関西地方で朝食の主流にもなっていた茶粥の事例だけからみても、布目の解釈はじゅうぶん成り立つと考えている。以下に、主として中国の事例を中心に、羹としての茶の種々相をみていきたい。なお第二部第一章で詳述した日本の振り茶は、具を混ぜたり穀物粉を食べる補助手段とするという茶本来の利用法が、宋式の抹茶法と融合して成立したものであるので、広義の羹の茶とみてよい。

「喫・吃」と「喝」

従来の報告や研究書で使用されている茶の利用法を示す呼称は、地域によって具体的内

容に大きな差異があることは注意しなければならない。たとえば中国広西チワン族自治区のトン族の習慣とされる油茶についてみると、これは茶葉を油であげ、竹を編んだ濾し器で濾過した汁に米のはぎしなどを混ぜるものだが、周達生によれば、これを口にすることを中国語では「吃||食べる」と「喝||飲む」という語が内容に関係なく使われているという。さらに油茶と呼んでも具を全く入れないものもあるために、嘔んで食べるような物とも異なっているという特殊性が、こうしたあいまいな表現になっているのである。同様に雲南省のペー族などに盛んな烤茶は、釜炒茶を素焼きの小さな器に入れてゆすりながら炙り、それに湯を注ぐと泡がたつので、さらに湯を足してもう一回泡立てて濃い茶をつくる。これは三回に分けて飲むことになっていて、一、二回はそのまま飲んで「清烤茶」といい、三回目には砂糖、米花（はぎし）、クルミ、乳扇などの具を入れる。そしていずれの場合も「飲む」と表現する。こうした事例を報告した周は、これらを括弧付きで（食べる）と表記している④。そこで本論では、中国各地に見られる油茶、烤茶などについては、同じ呼称であっても、飲む場合もあり、食べる場合もあるということを前提にし、上述のような飲み方の呼称をもとに類型化するのではなく、時と場合に応じた実態に即して食べる茶の様相を描くことにする。まず、この羹に類する茶が、中国のどの地方のどのような民族に伝承されているのか、その一端を筆者が直接見聞した事例を中心にみていくこととする。

2 擂茶

擂茶の種類

擂茶とは、すり鉢に茶葉やラッカセイ、ゴマ、シヨウガなどを入れて長いすりこぎでよくすり、それに湯冷ましを注いだり、あるいはもち米も一緒にすりつぶして鍋で煮立てる。前者はさつぱりとしたコンソメ風の清水（チンスエイ）擂茶、後者はポタージュのよう糊糊（フーフー）擂茶という。また擂茶を味わうには豪華な付け合わせが必要である。それも全部自家製のものでなければならぬ。二、三十種類も机上せましと並ぶので、机を圧迫するほど、という意味で「圧卓」と呼ばれる。周達生によると、これらを適量に積み、擂茶を飲んだり、擂茶のなかに適量をとって入れ、飲んだり食べたりする。周達生はこの擂茶の由来を説く民間の伝説を紹介している。それによると、擂茶は前漢のころにはじまったという。すなわち伏波將軍の馬援が烏頭村に駐在したとき疫病が発生して兵士がつぎつぎと倒れた。医者も何の効果もなく困っていたところ一人の老婆が山中から現れ、自分が直すことができるという。そして馬援から六〇人の兵士を借り受けて米、茶葉、生シヨウガを集め、擂鉢でこれを糊状になるまですませた。そして鍋で沸かした湯の中にこれらを入れてかき混ぜ、赤黒くなった湯を倒れた兵士に一碗ずつ飲ませた。すると兵士はくしゃみをしだし、翌日には全快した。これを擂茶というようになったという⑤。また陳希・王泰（「擂茶の起源及伝説」）によれば、この薬湯の名を老婆に尋ねると、秘伝の五味湯であると答えた。最初は石鉢で砕いて作っていたが、間もなく焼き物の鉢を工夫した。

これが擂鉢の始まりであり、これにちなんで擂茶という呼び名に変わったという。

擂茶を愛好するのは広西壮族自治区から湖南省に多く居住するトン族やチワン族であるが、現在は観光資源としても活用されている。

陶淵明の詩のお陰で広く知られた桃源郷の場所とされる湖南省の桃花源では、村内に茶店がたくさんあって擂茶を提供している。擂茶は本来は家庭における日常の食品でもあるが、桃花源のように専門に食べさせる店も多く、ここからさらに車で半日ほど南下した安化に元祖・梅城擂茶店という店がある。店名の梅城というのは安化からさらに百キロほど南にいった農村でお茶の産地、そして擂茶の本場だという。現在擂茶は土地の名物となり、観光客に提供する店もあり、また粉末が「中国湖南特産」の「保健擂茶」と銘打たれて土産物として売られている。安化には健康食品と称して顆粒状のインスタント擂茶が売り出されており近くに工場もあるが、企業秘密であるとして見学は拒否された。

擂茶の作り方

なお安化周辺の農民は三種類の茶を作っている。ひとつは、三月中旬から八月までに作る青茶といい、生葉を鍋で炒り、むしろの上で揉み、再び鍋に戻すことを七回繰り返したものである。この味は、一煎目は苦く、二煎目で味がよくなり、三煎目が一番おいしくなるとされる。紅茶というのは、一〇月に摘んだ葉を日向に干し、足踏みの揉捻機で揉み、再び天日干しにしたもので、火入れはしない。また黒茶というのは、七月から八月にかけて摘んだ葉を大きな鍋で強火で炒ってから、室内に山盛りにして三日間おいて発酵させる。その後、一日ほど天日干しして揉捻機で揉み、機械力で禁圧する。一個が煉瓦ほどの大きさで一キログラム程度の固形茶となり、一個四角（〇・四元）で売れる。これを飲むには、削ってカップに入れ湯を注ぐ。つまり釜炒り茶・紅茶・プアル茶である。

さて、安化における擂茶の作り方は、まずトウモロコシを茹でる。並行して擂鉢に生の米と落花生を入れ、膝の間に鉢をはさみ、途中で水を加えながらすりこぎで擂る。すりこぎの長さに特徴があり、時には一・五メートルにもなる。材質は野生の胡椒の木がよいとされる（日本のすりこぎは山椒の木をよしとする）。棒の下から四分の一ないし五分の一あたりを持ち、上部が円を描くように五、六分かき回す。さらに水を足して塩を加える。これを茹で上がったトウモロコシをいれたままの茹で汁の中に入れ、すりゴマを加えて煮る。さらに生の生姜、茶葉、山椒の実を擂鉢に入れて三分間ほどする。別に鍋で生のゴマと炒めた落花生を加えて擂り、これらを全部合わせてお茶と湯冷ましをいれて出来上がりとなる。これは熱い「糊糊擂茶」であるが、煮ることをせずに作る「清水擂茶」の場合は、生姜、生落花生、ゴマ、緑豆、茶を擂鉢で糊状になるまで擂り、これを匙で掻き取って湯をさせば出来上がりである。夏季には冷やした氷擂茶が人気があり、道路沿いの食堂でも売っている。

擂茶で人をもてなしたり、近隣が憩いの機会とする場合には圧卓とよばれる豪華な副食品が付随する。日本の茶の子に類するものが卓上にずらりと並ぶのである。安化の場合、圧卓の内容は、おからを壺に入れて発酵させたもの、生姜、胡瓜、トウモロコシ、西瓜の

種子、大根の千切り、揚げ物（おこげ、もち米の粉、甘藷の薄切り）、なた豆、もち米の団子を油で揚げたもの、野菜や大根の漬物などで、基本は植物性のものですべて自家で用意する。時には四〇種類もの皿が並ぶが、最低でも一二種類をそろえる必要がある。擂茶は必ず三杯飲むことになっていて、さらに四杯目は、四季が順調に推移すること、五杯目は農作物の豊作、六杯目は物事すべてが順調にいくこと、八杯目はお金がたくさん儲かることにつながるという。碗の大きさは日本の飯茶碗の一・五倍ほどあるが、中には二〇杯飲んだ人もあるという。この村ではほぼ毎日清水擂茶を昼か夜食に飲む。喫茶去にならつて「喝杯擂茶去」などという。出産祝いに招待するとき必ず擂茶をだし、一歳の誕生日にも擂茶をだす。そのような大切な行事の時は必ず糊糊擂茶である。

中国南部に分布

擂茶は湖南省の漢族だけでなく、福建・広東・江西の接するあたりに住む客家の民にも見られ、その内容は大きく二つに分けられるという。薛翹らによると、ひとつは米茶とい、古代のいわゆる「茶粥」であるという。生米・茶葉・生姜を水に浸し、擂鉢に入れて山査子（油茶の木）で作った棒（擂槌）で擂ってペースト状にする。さらにニラ・インゲンマメもしくはサツマイモを和え、適量の塩を加え、湯を足し、鍋で煮て粥状にする。この上に各種の調味料、あるいは油で揚げてはじかせた落花生やかき餅、炒めた大豆やゴマ等を振りかける。香り、味ともによく、暑気よけにもなる。

また、香料茶というものは、地方によっては庵茶とも塩茶とも呼ぶ。立夏前後に茶の粗大な葉を茎と一緒に採り、鍋で煮たりして青臭さを去る。茶葉が崩れ、色が赤くなつたら搦い出して陰干しし、使用するまで保存しておく。飲むときは、適量の葉に炒りごま・落花生油・川芎・肉桂・小茴香・白芷・陳皮・甘草などの香料（芎・茴・芷はいずれも香りのある草）を混ぜ、適量の塩を加え、擂鉢で擂って茶のペーストを作り、茶碗に入れる。さらに熱湯を注いでかき混ぜると、香り高い擂茶ができる。これを飲むときは、主客が卓を囲み、茶卓の上には各種の茶請け（炒めた落花生・豆菓子・蜜餞など）を並べる。旧正月にあたるときには、四角く切つて赤く染めた豚肉・肉団子・揚げ豆腐・香草を擂茶に用いる。擂茶の名は、宋代の文献に見える^⑥。

このように擂茶には多くのバリエーションがあるが、茶葉をすり潰すことから日本の抹茶の祖であると述べる向きもあるが、『茶経』の唐時代から宋に至る飲茶の歴史につながるのが抹茶であるので、この考えはあたらなない。

3 油茶（打油茶）

打油茶

油茶は打油茶ともいい、茶葉を油でいため、茶の成分が吸収された油を用いて簡便な料理を作るものをいう。これが盛んなのは広州チワン族自治区とその北側に位置する湖南省である。桂林は広西壮族自治区に属し、壮族という少数民族が多い。ただし少数民族とはいつでも千五百万人以上もあり、農村部でこそ二階建ての独自の建築様式の家に住み、伝

統的な習慣を保っているが、都市部では早くから漢文化に溶け込んでいて、全く違和感がない。桂林から車で三時間ほどの龍勝に住むヤオ（瑶）族の間に油茶がある。彼らの先祖は犬から生まれたといい、いくつもの系統に分かれているが、いずれも古くから茶に関わっており、中国における茶の歴史の鍵を握る民族とされる。龍勝のあたりに住むのは紅瑶（ホンヤオ）というグループで、女性の民族衣装が鮮やかな紅色である。

この村で油茶は打油茶ともいう。まず稲花といってオコワを干してから油であげたもの、つまりアラレとラッカセイ、シヨウガなどを用意し、自家製の番茶を油であげて塩を入れて葉っぱを竹製の、ちようど蕎麦を釜から上げるような形の茶濾で濾しとり、その油をさきに用意した具にかけ、一本箸で食べる（徳島県の尻振り茶も正月に一本箸で食べる）。ここで使う油はチャの実からとったものだが、一般には油茶の樹という、ちようど椿のように実から油をとるための木があるので、それから作った茶油を使用する。客は何回もお代わりをするのが礼儀だそうだが、当然ながら非常に油っぽくて初めての人には一杯でじゅうぶんである。これは味わいを別にすれば、日本の茶粥や茶づけとの類似がある。

龍勝の北に位置する三江の侗族自治州県に向かう途中の沙宜村では大規模に油茶の木を栽培している。人口約三千、壮族と漢族が混住している。壮族の梁さんの話では、この木を梁さんは茶樹と呼んでいるが、いわゆるチャの木とは違って葉っぱは苦くて飲めない。白い花を咲かせるが、八月の今は青い実がついている段階で、収穫は十一月になる。地上に落下した実を拾い集めて業者に売り渡す。集荷して油を絞る工場もあるが今は休業中だった。油の絞り方は椿油と同じで蒸して砕いたのを絞り機にかける。油は椿油と同様に整髪にも食用にもなる。油茶（食べ物の方）に使うのはこの油茶、というややこしい表現が必要となる。なお絞るかすは肥料や洗髪に使うという。

油茶の木

油茶の木の育て方は、一つの穴に四粒の油茶の実と桐の実を一緒にまく。桐は三年で実がなる。油茶が実る七年後に桐を伐って油茶林に変える。樹木の成長度の違いを生かした知恵である。梁家の裏側の斜面には古墓があり、その前を通りすぎると塀に囲まれたザボンやミカンの果樹園があつて、そのはずれに油茶の畑が広がる。白みがかつた木の肌や葉っぱの様子は茶の木というよりもサザンカそっくりである。周達生が日本で一般に紹介したこの木の学名は、植物図鑑にあるオキナワサザンカと同じであつて、中国の油茶は日本に古くから入っているという。

柳田國男は「白山茶花」という文章において、かつて西日本に白い花をさかせるサザンカがたくさんあつて、その実から油をとっていたが、その地方ではツバキやサザンカのことをカタシと呼んでいたらしいという（第一部第三章参照）。静岡県の樹木方言でもヤブツバキやツバキのことをカタシとかカチャーンシといっていた。現在ではもうその痕跡はないが、身近なツバキ科の植物から油をとっていた時代はそんなに昔ではなかった。中国やベトナムでは今でも盛んにこの木から搾油している。

梁さんの家で打油茶を作るのは年に一回、旧正月の時だけで、米花と落花生を入れるが、

高級になると豚のレバーや腸を混ぜることもある。昔は生活が厳しかったので油茶を食べることはなかったという。

三江の侗族は木造建築の民としても有名だが、ナレ寿司と油茶でもよく知られている。ナレ寿司は、生魚の腹に蒸した米と塩を詰めて桶に長時間漬けて発酵させたもので、保存食品としての寿司の原型である。林溪郷の陳志東さんの家で作られた寿司は三十年前につけた草魚だという。

陳さんは自分の茶畑で作る良質の茶は市場に出すが、工場で緊圧茶（餅茶）にすることもある。また龍勝銀毫が銘茶として有名なので当村でも昨年からは作り始めた。それに対して油茶に使う茶は自然に生えてくるチャの木の葉を摘み、鍋で七、八分炒ってから天日に干す。蒸して干す場合もあるが、どちらも揉むことはしない。油茶を作るには、まず鍋に茶を入れて少しいため、水を注いで蓋をしておく。その汁をすくいとってから再び茶を炒って同様にし、この時に生姜をそのまま入れる。いっぽうで先にとりあげた茶に塩を加える。これらを一緒にして米花などを混ぜて食べる。なお、ここで使用した茶葉には藤茶が混ぜてあった。藤茶は藤の葉を谷雨（穀雨、四月二〇日頃）に摘み、チャと同じように加工したもので飲み方も茶と同じであるが苦い。周辺では侗族しか飲まないという。もてなしの油茶

近くの光輝村の侗族、石中瑞さんは、油茶は旧正月が済んで仕事が忙しくない時に大勢の人が集まって味わうものだという。あるいは雨が降って仕事ができない時にも、一軒から一人か二人やってくる皆で油茶を行う。そのあとは酒を飲むこともある。自家製の茶や市場で購入した茶を使い、落花生・干米（もち米を蒸して乾燥させたもの）・ネギ・生姜・塩を混ぜる。親族、仲良し、あるいはハレの行事の時にはとくに豚の内臓、ビーフン、もち米の団子なども入れる。家によっては、昼食に際してまず油茶を飲み、それから飯を食べる。とくに正月すぎには何軒かが集まり、日ごとに会場を変えて油茶を楽しむこともある。

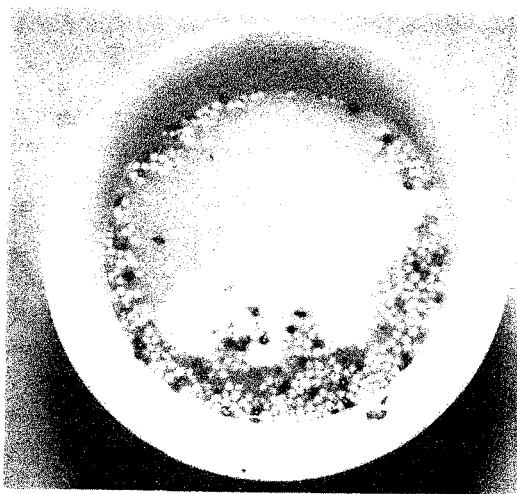
このように見てくると、油茶は単に日常の飲食の一部というよりも、大勢の人が集まって皆で楽しむものであったらしい。また種々の具を入れるという点からは、擂茶にも通じており、家族や気の合った仲間との娯楽的飲食としても位置付けられる。

なお中国侗族の茶について詳細な報告をしている周達生は⑦、トン族の間に、甑で蒸した茶葉を圧搾して餅状にしたのを、ほぐしてから、唐臼で粉末にし、この粉末を保存しておいて飲むときは粉末を炒ってから水を加えて煮沸して油茶にするという方法を紹介している。

三道茶

4 茶汁に混ぜ物をする方法

雲南省大理白族が婚姻に際して飲ませるとい三道茶は観光客にもよく知られるようになった。これは当地で一般的な烤茶の飲ませ方をさしており、三回にわけて異なった味わ



モンゴルのスーティーチャイ (中国内蒙古自治区)



中国の多様な食茶習慣

ジンノー族の凉拌茶は、湯冷ましに入れた茶の生葉をそのまま食する。同じ集落で、茶葉を束ねて焼いたものを煮出すという原始的な茶も伝えている。モンゴルのスーティーチャイ、チベットのバター茶とツアンパも茶利用の古態を伝えているものと考えられる。



道ばたの食堂の看板 (常徳の近く)



ツアンパを食べる (中国西藏自治区ギャンツェ)



バター茶を作る (中国西藏自治区ラサ郊外)



ジンノー族の焼き茶 (中国雲南省)



上の食堂で売っていた冰擂茶 (夏用に冷やしてある)

い方でもてなすというものである。まず一杯目を一道といい、純粹に烤茶だけで苦みを味わってもらう。二道ではクルミや乳扇をまぜてやや甘くする。乳扇とは牛乳を発酵させてから薄く扇のような形に乾燥させたもので、炙って砕くか、そのまま糸のように細く切って入れる。三道は、蜂蜜などを加えて非常に甘くするという⑧。あるいは、このベースには雲南産の沱茶を使い、一道茶を「苦茶」といつてそのまま飲む。二道茶は「甜茶」といつて上記の茶に紅糖(黒砂糖)・核桃仁(クルミ)・芝麻(ゴマ)などを加える。三道は「回味茶」といつて同様に肉桂・花椒・生姜・蜂蜜・紅砂糖等を加えて非常に甘いものとする⑨という例もある。

これは茶の抽出液に種々の混ぜ物をするタイプである。

八宝茶

ジャスマミン茶をベースに、氷砂糖、サンザシ、竜眼など八種類の具を混ぜて飲むため、八宝茶と同じ語法で八宝茶と呼ばれるものがある。これは中国全体で人気があり、一回分を入れた小袋がスーパの店頭にも並んでいる。この起源は不明であるが、これまで見てきたような茶にさまざまな具を入れて飲む、という形態の発展系であろう。ミャンマーのシャン州の中心都市のひとつで中国雲南省に近いラシオにおいても食堂のメニューに八宝茶があった。

奶茶(スーティイ・チャイ)

モンゴル族の間ではスーティイ・チャイという方法が広く行われている。これは中国内モン自治区やモンゴル共和国で共通に見られるもので、筆者が内モン古のフフホト郊外の民家で実際に食べた例を挙げると、まず固形茶を砕いて煮出し、その中に牛乳、乾燥チーズ、炒り粟などを混ぜて「食べる」のである。これは現在でも朝食としてもっとも一般的な方法であり、季節や地域によっては肉や羊のしっぽの脂身なども入れることがあるという。一ノ瀬恵はモンゴルでの現地調査での体験から「とりわけ肉や脂身を入れた一品は、寒風吹きぬける草原での労働や遠出には欠かせない。表面を油が被っているので、なかの熱々の蒸気も逃げない。体は充分温まる」⑩という。ビタミン補給の効果があるとされる茶に栄養価の高い具を加えることできわめて合理的な食品となっている。

酥油茶(バター茶)とツアンパ

チベットでも団茶にバターを混ぜたバター茶で麦焦しを溶いたツアンパを朝食としていることは先に触れた。木製の筒の中に茶汁とバターを入れピストンを上下させて攪拌したバター茶を毎朝作って魔法瓶に入れておき必要に応じて木製の器で飲んだり、特性の布袋に入れて携帯している麦焦しを溶いて団子状にして食べるのである。

チベットにはほとんど茶は産しないが、伝説によると吐蕃の時代、王が重病に罹って静養中、王宮の屋根に見たことのない美しい小鳥が口に葉のついた小枝をくわえてきた。二日目にも同様だったので、王は家来に命じてこの枝を取り寄せ、葉を口に含んでみるとすがすがしい香りがし、ゆでてみたら素晴らしい飲み物になり体にもたいへんよかった。以後保健飲料として広めることになった⑪。

あるいは、チベットに茶が伝わったのは、中国の唐代、西暦六四〇年に太宗の娘である文成公主とチベットのソンツェンガンポとの婚姻が成立し、翌年彼女は大量の書籍や種子、職人らをともなつてチベット入りした。その時初めて飲茶習俗が伝わったといわれる。唐代において茶にバターを混ぜる飲用法が存在した。高橋忠彦が紹介する『鄴侯家伝』では肅宗朝の徳宗が「酥椒」を加えた茶を好んだが、これは「バターがギラギラと浮いた茶」だという^⑫。チベットの茶は、いわゆる茶馬交易によって大量の茶が搬入されたことにより、本来茶とは縁のなかつたチベット族に茶利用の習慣が入つたのであろう。したがって、ここに見たような磚茶にバターを入れたり具を加えるという利用法は、後世になつてチベット族が開発したというよりも、先に見たように唐代の記録があることを考えると、むしろ茶導入以来の利用法を伝えるものであると見たほうが合理的であろう。しかも家によっては、バター茶にクルミ、牛乳、鶏卵、干しブドウなどを混ぜる^⑬。

5 古代喫茶法の残存

地域的特色

ここには羹の茶として六種を掲げた。呼称には大きな違いがあるが、これは漢字によってその実態を示そうとしたもので、実際に飲んだり食べたりしている人々の間には、とくに名はない場合も多く、かりにあつたとしても自らの言語による呼称であることには注意しておきたい。

そこであらためて内容を比較してみると、これらは、本来は同じ利用法が地域的な特色をもつて発達したものではなからうかと考えられる。というのは、すべていったん製茶した茶を素材に用いているという共通点をもっているからである。つまり自家用茶を作ることのできる所では、蒸す、あるいは釜炒りによって製茶した粗放な茶を素材とし、茶が自給できない北方の地域では、ブロック状に固めた磚茶を用いていることがわかる。さらに、同民族内でも、これ以外の普通の飲み方をしていく場合が多い。しかも油茶、擂茶ともに日常的なものというよりも、むしろ集団で楽しむ茶会のような形で楽しむことが多く、トン族の油茶では、とくに一本箸で食べることになっているのは、油茶が儀礼的に大きな意味を持つていたことを示している。その理由は、おそらくきわめて古い時代から伝承されてきた飲用法であつて、本来の特別な意味を無意識のうちに伝えてきたからであらう。

この点から、史料的な裏付けは得られないが、『茶経』記載の地方の茶の利用法、すなわち茶の本来的な利用法の残存形態であるといつてよいと考えられる。

第三節 食品の茶

1 生葉を食する

涼拌茶

ここで食品の茶というのは、茶葉そのものを直接食べるものである。それには生の茶葉をそのまま食べるものから、野菜と同じように漬け込み発酵させたべるものまでを含む。まず雲南省の基諾族の間に行われている涼拌茶を見てみよう。

中国雲南省の省都昆明は標高二千メートルに位置し、周辺はカメリア族の宝庫として有名であり、植物としてのチャの原産地ではないかと推定されているところで、茶樹王ともいわれるチャの巨木が数多く発見されている。景洪を中心とする西双版纳（シーサンパンナ）一帯では多様な茶が作られているが、なかでも特徴的なのが、中国に五十五ある少数民族の中でもわずかに人口一万八千といわれている基諾族の涼拌茶である。中国語で涼拌菜（涼拌茶）というサラダを意味する。したがって漢語で表記された涼拌茶とは、茶の生葉のサラダ、ということになる。

二〇〇二年八月、景洪から車で二時間足らずのところにある基諾族の行政中心地を訪れた。景洪市基諾郷新司土村業諾組の切資さん（一九五六年生まれ）は一〇歳のころ、親村から茶畑に近いここに移住してきたという。この村は標高一三〇〇メートルほどで、集落の背後には新しく開いた茶畑が広がっているが、もつと奥には古くからの茶畑もある。ジノ族の言語では、茶のことをラボといい、涼拌茶はラシュという。普段は釜炒り茶を作っているが、好みに応じて時々涼拌茶を食べるというので、その実際を見せてもらった。折悪しく雨だったが、生葉を採りに裏山に行った。すべりやすい斜面には樹齢二、三百年という茶樹が点々と生えている。涼拌茶用に柔らかい新芽を摘んで持ち帰り、まず両手で揉む。いっぽう、トウガラシやラッカセイを割竹の容器に入れて搗きこなしてから、その容器に揉んだ茶葉を入れ粉碎したトウガラシなどを加えて水を注ぐ。二十分ほどおくと味が出るので、茶葉をそのまま食べ、汁も飲む。まさにお茶サラダである。生葉の青臭さはあるが、口中に清涼感はある。しかし当然ながら大変に辛かった。今では若い人はほとんどやらないので、切さんの次の世代にはもう消えてしまいう習俗かもしれない。

ここでは現在四種類の茶を作っている。上記の涼拌茶以外に、釜炒り茶、餅茶、そして焼き茶である。釜炒り茶は、摘採した茶葉を鍋に入れ少し水を加えて炒るもので、炒り蒸しのタイプになる。また餅茶は、生葉を一〇秒間ほど蒸して殺青し、床に広げて冷ましてから揉捻し、乾燥機に入れて乾燥させる。この段階で大きな工場に売却するが、それが有益な麹菌を繁殖させて作るプアル茶の原料となるらしい⑭。製茶の一部は次の手順で餅茶に加工する。まず四〇〇グラムほどを布袋に入れて二分間蒸し、これを別な袋に入れて重しをかけて円盤状に成型し三〇分ほど置き、袋から取り出したものを半月ほどかけて乾燥させる。好天の続くときには一週間で乾燥する。これに「勐海七子餅茶」と印刷したラベルを貼って出荷する。大きさは直径二〇センチメートル、高さ二・五センチメートルである。

焼き茶の製法は、生葉を束ねてバナナの葉で包み、囲炉裏の火の傍らに置いて燃えないように注意しながらバナナの葉が黄色くなるまで焼く。よく火が通るようにと吹いたりすると香りがなくなるといふ。自然の煙でいぶしながら表面を焦がす感じである。二〇分間

ほどで出来上がるのであらためてバナナの葉で包みなおして市場に持参し、平地に住んでいて茶を作らないタイ族の織物や野菜などと交換する。日本の焼き茶は、山仕事の合間に茶の枝を焼き、それを煮出すものでその場限りの利用法だが、こうすれば曲りなりに商品となる。この村では、自家用及び交換用としての凉拌茶・焼き茶、さらに商品としての餅茶と釜炒り茶という四つのタイプの茶を、それぞれの用途に応じて作っていることになる。

凉拌茶の位置づけは簡単ではない。たしかに生葉を食べるという点では食用ということになるが、摘採した葉を唐辛子などとともに水ないし湯冷ましに浸しておいてから食べるだけでなく、その水も飲むということからみれば、飲用の一形態とみられなくもない。

もう一つ、例を挙げよう。これはミャンマー国境近くの雲南省徳宏彝族自治州麗市周辺の彝族の例である。新鮮な柔らかい生の茶葉を茹で何度も水を替えながら一日清水で晒す。これにネギ、シヨウガ、少々のニンニク、唐辛子などを刻み大鉢に入れ、落花生油、うまみ調味料を加えて和える。好みに応じて香辛料の量を加減する。生葉を入手できない時期には干茶（生葉を茹でて水晒しをしたのち天日乾燥させたもの）を湯で戻して同様に使用したり、漬物茶であるラペソを用いることもある^⑮。これも生葉を食べるというものだが、それが入手できなければ製茶済の茶をわざわざ生葉に近い状態に戻して食べるという。

2 漬物茶

(1) 漬物にして食べる茶

茶葉を蒸す、あるいは煮てから漬け込み、発酵させたものを食べたり、チューインガムのように噛むための茶がある。主として中国雲南省の西南部、ラオス北部、タイ北部及びミャンマー東部に至る標高千メートル前後の高原地帯で作られる。この一帯はかつては焼き畑を生活の基盤とする多様な民族が自由に移動していた所であり、漬物茶はほぼ同じ方法で作られている。たいてい地元の人々によって消費されるが、ミャンマーではほぼ全土において愛好されている。

各地域の例をあげると、中国雲南省西双版纳の布朗（プーラン）族は蒸した茶葉を竹筒に詰め密栓して地中に埋め、数カ月後に掘り出しタバコを吸いながら食べる。中国人研究者はこの内容を表示して竹筒酸茶と命名した。やや酸味が生じるからである。またラオス北部のラオ族も、蒸した茶葉を軽く水で洗い天日に一時間ほどさらしてから束ね、水といっしょに竹筒に詰め三日から一年間おいて食べる^⑯。ラオスにおいては、いったんカビ付けをしてから漬け込むという二段発酵の茶の存在が確認され、四国の碁石茶や石鎚黒茶との類似が注目されているが、このことについては第一部第三章でふれた。タイ国北部では、蒸した茶葉を漬け込んだミアンを、岩塩やシヨウガなどとともに噛んだり、食べたりする。ミャンマーでも同様に作られる漬物茶はラペソと呼ばれ、さまざまな具とともに食べられる。

漬物茶はインドのアッサム地方においても存在したと考えられる。アッサムは歴史的に

はビルマの領域におさめられたこともあり、中国からビルマ（ミャンマー）を含む地域に広く分布するジンポー族の居住地域である。松下智は一八四一年に刊行された英人ロビンソンの著書に、ジンポー族が煮た茶を地面に埋めて発酵させ取出して竹筒に入れて市場で売る、いう記述があることを紹介している^⑰が、その後の確認情報はない。ロビンソンの報告は、ジンポー族の茶利用という一節であるが、松下も指摘しているように「この茶は煮たうえでその抽出液を飲む」^⑱というのは、いささか疑問が残る。しかし漬物茶を乾燥させ、その葉を煮出して（もしくは熱湯を注いで）抽出液を飲む例は、ミャンマーのラペチンチャウや、日本の阿波番茶がまさにこの形式であるから、全否定する必要もあるまい。新たな報告が待たれるところではあるが、漬物茶の分布がインド東部にまで広がっていた可能性は高い（筆者は二〇〇三年に松下氏とともに当該地域への調査を試みたが、目的地を前に政情不安のために入域を拒否された）。

このような事例から、漬物茶が東は日本、西はインド東部にまで分布していて、茶利用法のなかで大きな比重を占めていることが明らかである。

つぎに現在でも大量に漬物茶を生産しているタイとミャンマーの状況を代表事例としてまとめてみる。

(2) タイのミアン

タイでは北部の大都市チェンマイよりも北の標高五〇〇〜六〇〇メートル以上の高地でミアンが製造されている。たいてい母屋とは別にミアン小屋ともいえるべき独立の建物があ

り、摘んできた生葉を蒸して漬け込む作業はすべてこの小屋の中で行われる。チェンライから一時間半ほど南下した街道筋のビエンパオ村からさらに二五キロほど山に入ったバンフイサイ村は、戸数は四五。ミアンと釜炒り茶を作っている。ミアンは茶葉をちようど桑爪のような手製の採取器で一枚ずつ葉の下部三分一程度を残して切り取る。これを薄い带状にした竹で縛り、木をくり抜いて作った甌に詰めて二時間ほど蒸す。冷ましたところでこの固まりのまま地中に作ったコンクリート製の穴にきっちり詰めこみ、バナナの葉などを用いて空気を遮断し、重しを載せて放置する。数カ月間寝かせてから町の間屋に出荷する。ビエンパオには三軒の間屋がある。ある間屋は、持ち込みや自ら集荷したりで一〇〇人以上の生産者と関係をもっている。ミアンは若い芽でつくった方が渋い味が出て評判がよいのですぐ売れるという。

別な機会にチェンマイの郊外で茶摘みから漬け込みまでの一部始終を見た時も、方法は全く同じであった。ミアンは研究者によつては噛み茶ともいわれ、噛むだけで飲み込まないものとされる。そのために、口中の嗜好品として知られるキンマの影響を受けて発達したのではないかと言う説もある^⑲。しかし、実際には食べてしまうことも少なくない。前記のバンフンサイ村に行く途中で出会った農民は、プラスチック容器にミアンを入れて携帯しており、塩といっしょに食べるところを実際に見せてくれた。ミアンの食べ方にもいろいろ好みがあり、チャンライ郊外の小さな市場で売っている味付きのミアンは二種類あ



ミアンの漬け込み (タイ国チェンマイ郊外)



市場で売られているミアン (タイのチェンマイ市内)

タイのミアン作り

茶樹にのぼって葉を一枚ずつ、葉柄を残して摘むタイプがあり、指にはめる用具は空き缶などから作る。漬け込み法は日本の阿波番茶と同じ。製品は塊として市場で売られている。



タイ国チェンライ郊外における茶摘みの様子
茶の葉を右手で切り取り、左手にためていく

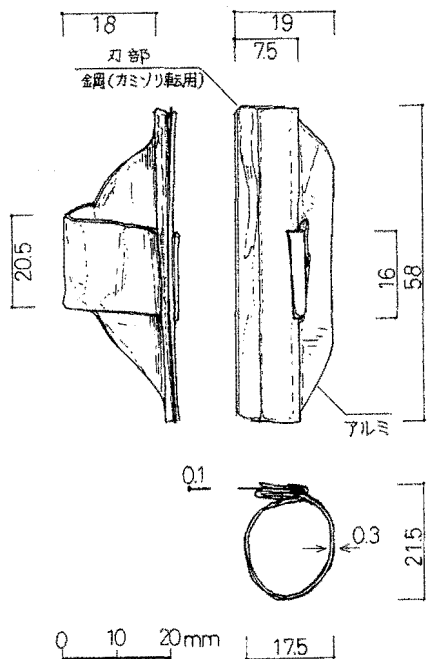


図 18 ミアン摘採具 (タイ国チェンライ県バンフィサイ村)
実測図：外立ますみ

った。ひとつは、ミアン・ワンといって、甘く煮たショウガの千切りをミアンに載せていっしょに食べる。もうひとつはミアン・ケンといって、砕いた岩塩と一緒に食べるという。あるいは、チェンマイの露店で売っているように、小さなサイコロ状に固め、甘くしたココナツといっしょにバナナの葉で包んだものもある。詳細に調べれば、もっと多様な混ぜ物や味付けが明らかになるだろう。

このようにタイのミアンは北部の人びとの嗜好品になっている。『オールアバウトティー』に引用された一九二三年のシャム国商業省のレポートによると、ミアンは十月と十二月に摘んだものが良質と考えられており、六月と八月のものは酸味が強すぎるとされる。一般的には、男女の摘み手が枝の先の葉っぱ四、五枚のそれぞれ三分の二ほどだけを、右手の親指と他の指でつねるようにして摘み採る。そして葉は左手に持ち替え、ほどよく一掴みの大きさになるまでためておく。それから、竹の細いひもで小さな束にする。これをカムという。カムはその後の製造工程を通じてそのままの形を保ち、計量や販売の単位となるのである。平均的な木から二〇〇〜三〇〇個のカム、というのが普通の収穫量である。ところが、ラオス国境に近いナンの北東部にあるムアンプア地方のチン族の場合、摘採時期はと

くにきまっておらず、また摘み方も異なっていて、若芽を茎を含めてまるごとつねってとる形で摘採をしているというのである^⑳。これはミアンを記録した初期の記述として注目されるが、本文によるかぎり、葉は素手で摘んでおり、民族によっては葉柄をつけたままで作ることもあったことがわかる。

この差異については長年タイでの現地調査を行っている佐々木綾子が、チェンマイ周辺の用具を用いて葉柄を残して切り取り、かつ漬け込み発酵も一度だけのタイプを「チェンマイタイプ」とし、北東部では葉柄も含めて摘採し、かつ二度にわたる漬け込みを行うものを「北東部タイプ」としている。これは上記のオールアバウトティーの記述を裏付けるもので、製造に二つの様式があることを明らかにした意味は大きい^㉑。

なお現状と照らし合わせれば、最初は葉柄ごと採取していたものが、次第に葉柄を残したまま葉の部分だけを集めるようになったと推定できよう。これは、商品的な価値が出たところで、より高価に売るために葉柄を排除するようになり、さらに効率をあげるために独特の摘採具が工夫されたと考えられる。現在使用されている用具は、筆者が数カ所で見ただけでは剃刀の刃とアルミ片を使った手製であり、決して古いタイプではないからである。

タイのミアンの生産量などについては、ピアク・アパシリポールの報告がある^㉒。それによると、タイでは普通ミアン (miang) と呼ぶが、チャ・マグ (cha mag) という呼称もネイティブの間にある。タイ国内で生産されるミアンには、未発酵のものと、発酵させたものがあるがともにミアンと呼んで区分することはない。漬け込むまでの工程は同じである。ミアンの年間消費量は一人あたり二・六四キログラムで、市場で取引される量は年間で一七六・三六トンになり、価格は一ドルあたり約一・二キロになる計算だという。また、摘採は三月半ばに始まり十一月末まで行われるが、六月十日から七月末日までのミアン・克蘭・ペエと呼ばれるものが全体の四五パーセントを占める。また食べ方は、一日に三〜六回ほど嘔むという場合と、干しエビ、レモン、トウガラシなどと混ぜてちようどスナックのように食べる方法がある。後者の方法はミャンマーのラペソの食べ方に酷似している。

(3) ミャンマーのラペソ

国民的食べ物 ミャンマーにラペソと呼ばれる「食べるお茶」がある、という事実は早くから知られていたが、その実態を本格的に日本に紹介したのは、一九六二年から三年にかけてビルマのナムサンに入った志村喬^㉓で、次にナムサンで現地調査を行った橋本実・松下智の報告^㉔、同国南シャン州ピンダヤの近くのタンポジ村でやはり実際の製造工程を確認した守屋毅の報告^㉕以後のことである。

ミャンマー人が愛好する茶には三種類ある。食用茶であるラペソ、緑茶、紅茶である。本章では漬物茶ラペソを中心に記述するが、生産量も生産地域でも緑茶の方が圧倒的に多い(正確な統計がないため数字で示すことはできない)。緑茶の製法は、蒸して天日干し

にするものと、釜炒り・揉捻・天日干しという二つの方法が主流であるが、ともにシャン州産が美味とされ、他の州で茶園造成を図る場合もシャン州から茶の種子を購入することが多い。またシャン州のパラウン族がもつとも茶生産に長じているとされ、自家製の茶を背負ってヤンゴン市中に行つてで売る場合も、パラウンの茶ということで評判がよいという。なおラペソの売れ残りや低品質なものを天日干しにした茶をラペチンチャウといい緑茶同様に飲用に供される。これは日本の阿波番茶とまったく同じものになる。紅茶の生産も少量ながら行われているが、その飲み方はインドのチャイと同じで、コンデンスミルクをたっぷり入れた甘いもので、緑茶が無料であるのに対してこれはかなり高価である。これらについては、詳細を報告したものであるので、本章では概括にとどめる²⁶⁾。

ラペソはミャンマーにおける国民的な食物であり、ヤンゴンなどの大都市の市場においても不可欠の食材である。商品としてのラペソを大量に作っているのは、主としてパラウン族とダヌ族である。パラウン族は中国雲南省西部に多く住む徳昂族と同じと考えられ、ダヌ族はビルマ族の一分派とされている。伝説によればバガン朝時代、タイに攻め込んだアラウンシツ王がビルマに引き上げるにあたって守備要員として残置したのがダヌ族であるという。その意味で、パラウン族は他民族と容易に結婚しないが、ダヌ族にはその傾向はないという。この二つの民族はともにシャン州に多く住んでいるが、南シャン州のタウンジーやインレ湖周辺ではダヌ族が多く、北シャン州では圧倒的にパラウン族が多い。ラペソの製法は、原理的には全く同じであるが、規模や地方によって次のように若干の違いがある。

北シャン州のパラウン族

大規模商品生産

蒸す↓揉捻機↓コンクリートの穴↓選別機

小規模商品生産

蒸す↓手揉み↓籠詰め

自家用

蒸す↓手揉み↓竹筒に詰めて放置

南シャン州のダヌ族

小規模商品生産

煮る↓手揉み↓籠詰め

小規模商品生産

煮る↓手揉み↓甕に詰めて逆さに伏せる

自家用

煮る↓手揉み↓竹筒に詰めて土中に埋める〔守屋報告〕

パラウン族、ダヌ族ともに、自家用の場合は簡便な竹筒詰めの方法を用い、生産規模の拡大とともに籠・甕を用いるようになり、さらには大きなコンクリートの穴に直接詰めるようになる。タイでも籠からコンクリート製の土管を埋めたり、地表に立てて詰めるようになってい

る。ダヌ族のラペソ 一九九八年二月、南シャン州のダヌ族の村でラペソ作りの聞き取り調査をした。訪れたヤ・キ村は有名な洞窟仏教遺跡があるピンダヤの近くで、標高一三〇〇メートル、二八〇戸全戸が茶を作っている。そのうちの一軒では、母屋の北側に半エーカーほどの茶園があり、中には樹高五メートルの茶樹もあった。摘採は四月から九月まで、摘んで一五日後には次の葉が摘める。自家の生葉だけでなく他家の葉を買うことも

ミャンマーにおける製茶技術 (地図参照)

本表の地名は茶ラベソウの産地をラベソウの産地として示す。同じ産地でも同じ製法が多い。したがって本表でラベソウ、ラベソウが別項に記述してある場合は、製法が同じであることを示し、ラベソウには、その他に記述するものの産地のみを記している。

州管区	集落名	民族	ラベチャウ	ラベソウ	竹筒茶	備考
1	北シアン ナムサン(中心街)	バラウン	蒸	籠	-	祖傳用 大衆に高級品で高価高動力使用
2	ナムサン周辺部	バラウン	蒸	竹筒	-	
3	タシュアウ	シアン	炒	-	-	日干の煎茶も作る
4	クックイ	シアン	煮	葉包・蒸	-	ラベソウは試作品
5	クモニエ	中国系	煮	-	-	移住者
6	ムセ	シアン	蒸	-	-	
7	南シアン ビンダヤ 郊外	グス	蒸	籠	-	重し使用 商品
8	ヤキ	グス	炒	蒸・銅製蒸	-	商品
9	タウンボーギー	グス	煮	ビニール袋	-	商品・手動式採茶機使用
10	同	グス	-	蒸・竹筒・蒸	-	字尾製「お茶のきた道」146頁
11	ナンタヤ	パオ	蒸	ビニール袋	-	商品・手動式採茶機使用
12	クラム	パオ	炒	葉包・水中	-	商品・手動式採茶機使用
13	アウカムティ	パオ	炒	葉包・水中	-	
14	東シアン トンバンワイ	ラフ	炒	-	炒・籠	商品
15	ライモエ	銀塚	-	-	煮・湯	
16	タレイ近郊	アカ	炒	-	-	
17	ノンアウン	ラフ	炒	-	-	
18	カナン ミッチナ市内	ビルマ	-	蒸・不発酵	-	
19	同	ビルマ	-	蒸・蒸	-	
20	ミッチナ郊外カウ	ジンポー	-	-	蒸・乾	
21	マチャンボ	ビルマ	炒	-	-	
22	ムタシディ	リス	煮	-	-	
23	カウカクアウン	リス	炒	-	-	
24	同	リス	天日	-	-	
25	バモ郊外	ジンポー	蒸	-	-	飲用時に茶を蒸せて炒る・自家用
26	スンプラポン	ジンポー	-	-	炒・乾	自家用・商品
27	スビュン	ジンポー	-	-	加水・炒・乾	
28	インドー近郊	ジンポー	炒	-	-	
29	ザガイン カムティ	ナガ	加水・炒	-	-	本来は飲茶の習慣は無い
30	同	ビルマ	加水・炒	-	-	商品
31	タマンティ	ナガ	加水・炒	-	-	商品
32	モンカン カムティ(ヤン)	蒸	籠	-	-	重し使用・以前は蒸していた
33	同	カムティ(ヤン)	煮・水中	-	-	
34	コンカン	カムティ(ヤン)	蒸・銅製蒸	-	-	
35	トンヘイ	カムティ(ヤン)	蒸・銅製蒸	-	-	
36	同	カムティ(ヤン)	蒸・竹筒・蒸	-	-	蒸以前は蒸していた
37	ナンユン	ナガ	-	-	蒸・乾	近年に始まった
38	同	ナガ	蒸・不発酵	-	-	製法中の茶葉が乾いた簡易な食べ方
39	カマシ	チン	煮	-	-	籠や籠に押しつけて揉み、マフは蒸かき
40	チン	チン	湯・天日・炒	-	-	蒸かきは蒸茶・シアン系の技術を導入予定
41	モン	モン	炒	-	-	
42	同	モン	蒸・葉包・水	-	-	自家用中心
43	同	カイン	炒	-	-	自家用中心

※8のラベソウ以外はすべて筆者の現地調査による

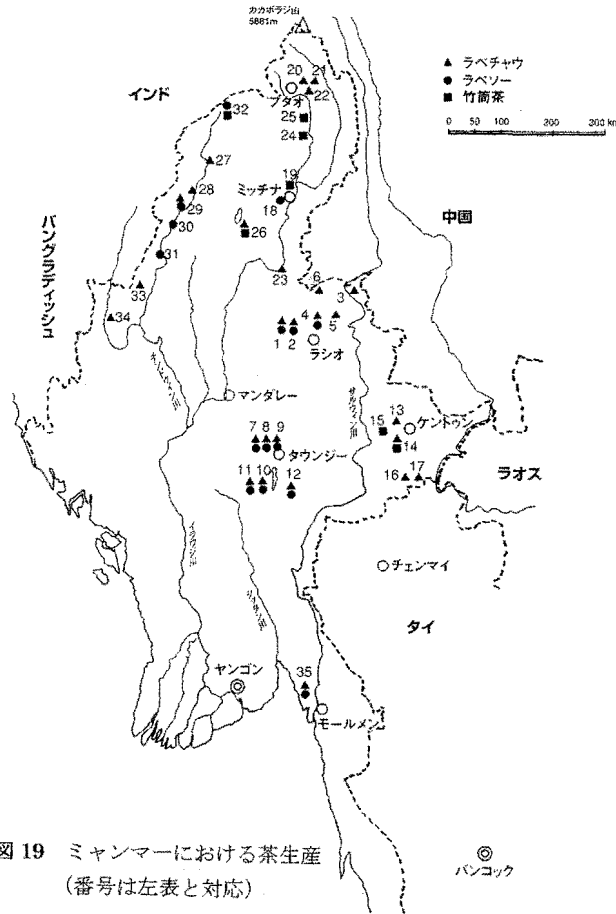


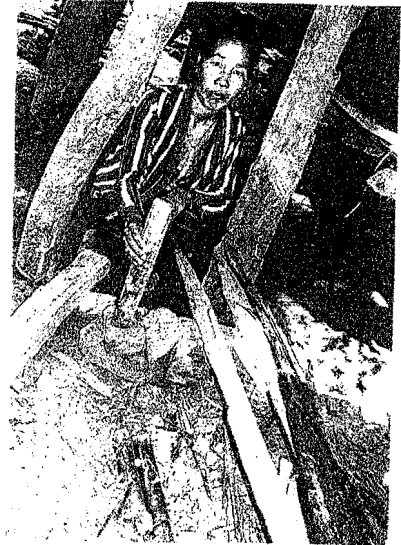
図19 ミャンマーにおける茶生産 (番号は左表と対応)

ミャンマーの製茶技術

漬物茶ラベソウはシアン高原を中心に作られるが、少量の場合は竹筒に殺青した茶を詰め込んで土中に埋納する。殺青用具は、手を原型にした簡易なものから鉄製品まで地域色があるが、茶の商品化に伴って進化している。



漬物茶ラベソウは国民的食糧。まわりに具を配した専用容器から、好みの組み合わせを皿にとり油と塩である。



竹筒で作るラベソウ 茶を詰めた竹筒を地中に埋めて発酵させる(ザガイン管区トンヘ)

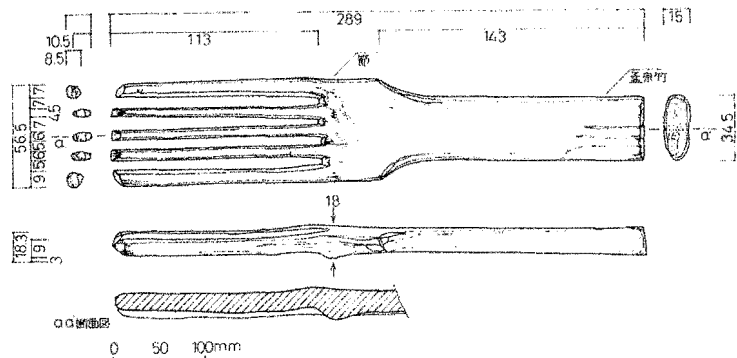
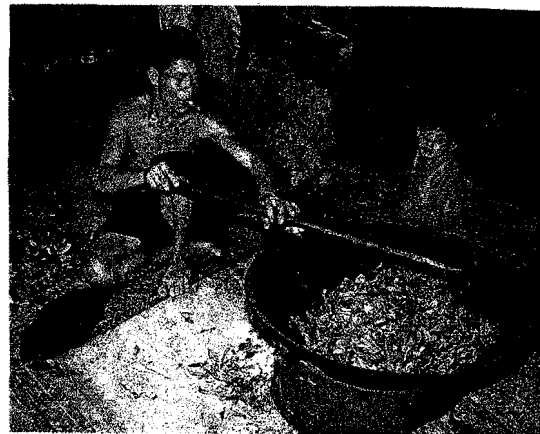


図20 レチエー (釜炒り用具) ミャンマー南シアン州ヤキ村 実測図: 外立ますみ



ある。母屋の脇に石壁の倉庫のような建物があり、内部には一抱ほどの甕が一三個伏せてあった。瓶の大きさは深さ五八センチ、底の直径二二センチ、口径三〇センチほど。このなかにラペソーが詰まっている。その製法は、(1)生葉を茹でる(沸騰水で三〇分間)、(2)竹のマットの上で揉む、(3)冷めたら、甕の中に詰める。その時、穀物を搗く杵でギューギューに詰め込む、(4)ビニールを敷いた上に瓶をひっくり返しておく。そうすれば水が抜ける。籠をつかう場合には、ビニールの袋に詰めて空気を遮断する。製品は四月の水掛け祭りに売り出す。甕をセツトするのは七月か八月である。雨期前の四、五月には強烈な太陽光が必要なラペチャウを作り、雨が多いときにはラペソーを作る。

そのラペチャウの作り方は、(1)生葉を中華鍋で炒る、(2)マットの上で揉む、(3)干し始めて一五分後に少し水をかけ、そのまま午後中干しておく、(4)翌日、少し炒って完成。

なお、炒るときに使用する道具は、竹を人間の手の形に削ったもので、その名もレチエー(手指を広げたかたち)といい、昔からこの形をものを使っている。季節による作り分けは、商品としての茶の価値が高いことを示すものである。

ダヌ族については、守屋毅がやはり南シャン州のタンボジという人口二〇〇〇人の集落で、竹筒に詰めて作る例を報告しており、大量に作る場合は大壺(瓶)を使用することもあり、需要に応じて近くのピンダヤの町におろす。なお、ゆでて揉んだあと水をきってそのまま食べることもあるという²⁷⁾。

タンボジにおいて守屋が注目した、発酵させないで食べる茶、言い換えればゆで茶のあえ物、といった感じの食べ方はカチン州のミツチナでも行われている。庭先にある茶の木から摘んだ葉をゆで、塩やピーナツと混ぜて食べるのである。さきの中国の基諾族の凉拌茶は生葉に生姜やニンニクを混ぜてサラダのようにして食べる。発酵させないで茶を食べる方法も、ラペソーやミアンと並列するものとして考察する必要がある。

パラウン族のラペソー 北シャン州にあるナムサン町はミャンマー随一の茶産地である。町の中心部は、標高一五〇〇メートルほど、日中は三〇度を超えるが夜は肌寒い。尾根筋に細長く発達した町は物資の集散地で、山間部から毎日馬に付けて多くの茶が運び込まれ、ここからトラックでまる一日かけてマンダレーに出荷される。ナムサンには政府経営の紅茶工場を初め、民間の紅茶工場や大規模なラペソー工場がある。茶畑は周辺の山の斜面に広く展開しているが、日本のように畝をきれいに刈り込んだ風景とは全く異なっており、灌木が生えていると間違えそうなくらいで、遠望するとはげ山にさえ見える。その木の枝を引き寄せたり、木に梯子をかけ手で摘み取る。季節は三月末から一〇月頃までで、茶園の持ち主は周辺部から茶摘み女を雇う。彼女らは知り合いの家に泊まり込んで茶摘みに従事するが、賃金は摘んだ茶葉の半分を現物支給され、それを製茶工場に売って収入とする。茶園では二つの籠を使う。柔らかい芽はラペソーやラペチャウ(緑茶)用に、硬めの葉は紅茶用にと入れ分けるといふ。

ラペソーの作り方は、南シャン州では生葉を煮たのに対して、甌を使って蒸す点が違うだけである。また大規模に生産する工場では、ボイラーを使用して蒸し、揉む時は紅茶製

造と同様な揉撚機を使い、漬け終わったラペソーは動力を用いたふるいで選別するなど、近代化が図られている。また出荷する地方によっては黄色に着色することも行われている。これらの茶のほとんどはトラック輸送によってマンダレーに集められ、同市の茶問屋を通じてヤンゴンなどに出荷される。全体を通じての生産量などの統計はないので、量的にどれくらいの茶が流通しているのかは不明である。なお、今は見られないが、蒸した茶葉を揉み、生姜の千切りと混ぜてピーナッツオイルとともに竹筒に詰め、バナナなどの葉で筒を包み台所に吊るしておく。三日おけば食べられるようになるが、長く置くほど味がよくなり栓がしっかりとつければ三年はもったという自家用の時代もあった。

タイのミアンとミャンマーのラペソーとの製法上の違いは、ミャンマーでは用具を使用することなく、すべて葉の付け根から摘採していること、蒸してから漬ける前に竹を編んだマットの上で揉むこと、また葉を束ねることなく無造作に詰め込むという点である。しかし、発酵の過程は全く同じである。食べ方では、ミャンマーの場合、具をピーナッツオイルで和えるのが普通であり、すりつぶしてペースト状にして食べることもある。

しかし、これらの相違点は本質的なものではない。ここであげた漬物茶は基本的には全く同じ利用方法として一括でき、しかも一続きの地域に集中的に分布していることが確認されたことになる。

3 漬物茶ミアンの位置づけ

ミアンと茗

ミャンマーのラペソーとタイのミアンの内容が同じであるとすれば、呼称の違いをどう説明したらよいか。答えは簡単である。ラペソーはビルマ語だが、それを生産しているパラウン族の言語では、ミアン・オンという。オンは、ラペソーのソーと同じ、湿っているという意味である。すなわちパラウン語では茶のことをやはりミアンというのである。ちなみにラペチャウすなわち乾いたお茶は、ミアン・ホンという。茶作りを民族の伝統的な産業に位置づけているパラウン族は、茶すなわちミアンを語幹として茶に関わる語彙を作っていることがわかる。そこで、これまで明らかになっている漬物茶の呼称は、すべてミアンであることに注目したい。あらためて確認すると、タイやラオスの漬物茶は現地語でミアン、中国雲南省西双版纳の竹筒酸茶もプーラン族の言葉ではミアンであった。

このことは、陸羽の『茶経』に出ているチャという植物を意味するさまざまな言語のうち、漢民族の支持を得たチャという音の他に、ミアンという音がかなり広い範囲にわたって使用されていたことが推測される。つまり、中国西南部、タイ、ラオス北部、ミャンマー東部という、現在は国境線で分断されている広大な高原地帯において、この言葉が共通して使われていたのである。しかも、熱処理してから漬けこみ発酵させて食べる、という利用法も同じである。中華鍋を使用して炒る方法は、鉄鍋の普及が前提であるから、それほど古く逆上ることはできない。煮たり蒸したりする方法は、それよりはるかに古い。

これらの事実から、茶の利用法は、食べる茶から飲む茶へと展開したという見方が生ま

れる。たとえば、佐々木高明は、このミャンのように噛んだり食べたりする茶が、茶利用の原初的な方法であり、そこから飲むための茶が発展してきたとしている。その過程を示す例として、ミャンマーのパラウン族が、ラペソーを細かく刻んで臼に入れてよく搗いてから木の枠に入れて乾燥させて固形茶を作るという事例をあげて、固形茶から葉茶へ、というプロセスを設定している^⑳。しかし、パラウン族の固形茶はチベットへの輸出を目的にごく一時期だけ特別に製造されたものらしく^㉑、現在ではその痕跡もない。しかも中国の固形茶の古い形態である餅茶は確かに臼で搗いてから固めて乾燥させるものであるが発酵の過程はない。また現在でも、単に生葉を煮出したり、焚き火で炙って煮出す用方が日本や東南アジア各地に広く存在することを考えれば、発酵させて食べる茶が、飲む茶へと変化したという発展過程は考えにくい。それよりも、いわゆる照葉樹林文化の一要素とされる多様な発酵食品の一部に、チャの漬物としてのミャンも含まれるとみるのが妥当である。たとえば、蒸してから簡単に揉むことも、野菜を漬け込む時に笹の上などで揉むことと共通の手順だとみればよい。

したがって、飲む茶の原型は、葉草のように陰干しした茶葉を煎じる方法にあると考えられる。もちろんミャンを乾燥させ、ラペチンチャウという飲み茶とする例もあるが、これは規格外品などの処理方法であり、決して最初からその目的で作っているわけではない。唯一の例外は、日本の阿波番茶であるが、これは特異な例である。タイでもミャンを乾燥させ、それを煮出した液にたっぷり砂糖をいれて街頭で売ることがあり、これをシローンと呼んでいるが、もともとなるミャンは売れ残り品である。

つまり、食べる茶であるミャンと飲み物としてのチャは、製法がまったく異なっており、一方から他方へという直線的な発展過程はとっていない。両者が混在するようになったために、真相がわからなくなったに過ぎないと思われる。すなわち、茶の利用法には、古くから二つの流れがあった。一つは茶葉の浸出液を飲むもの、もうひとつは、茶葉を漬けて込んで発酵させて食べるものである。

ミャンは、後者の方法によって茶を利用してきた人々に共通する語であることから、茶の利用形態に則していえば、飲む茶としてのチャ文化圏、食べる茶としてのミャン文化圏という大きな区分を設定することも可能である。守屋毅も自らの現地調査体験を踏まえ、飲む茶と食べる茶相互の連続性に否定的であり、中国西南部の原産地から東北に伸びていたのが飲む茶、西南に伸びたのが食べるお茶という概念図を描いた^㉒。また守屋は東南アジアに広く愛好されているキンマを念頭に、木の葉を食べる、もしくは噛む習慣があつて、茶の葉を食べることもそのような習慣の一形態であつたかもしれないという示唆をしている^㉓。いっぽう早くにキンマと食用茶との関係を想定していた松下智はラペソーやミャンを「噛み茶」と表現して、その起源をキンマからの変化であるとみている。たとえばタイ国のミャンは噛んでから口中に残った繊維質を吐き出すという、まさにキンマと同様な利用法をしているからである。しかし、筆者が見た限りでも、ミャンは噛むだけではなく、塩やショウガなどとともに食べてしまう例が多い。ミャンマーでは噛んで吐き出すこ

とはなく、完全に食品の一部である。漬物茶はあくまでも食べて腹中に収める食品である。つまり嘔むことは薬効成分を摂取するうえでキンマと共通する原初的な方法であるが、本章の最初に述べたように、そこからの発展の方向の違い、つまり単なる嘔む葉っぱにとどまったか、加工してより食べやすくしたのかという、ことが決定的な差異になったのである。

では、かつては中国南西部からラオスやタイの北部、ミャンマーさらにはインド東部にかけたの一続きの高原地帯に共通する利用法であったミアンが、なぜ少数派になってしまったのであろうか。その最大の原因は、中国人とくに漢民族の流入によって飲む茶が普及し、次第に分布圏を狭め、愛好者を減少させたためである。模式的に言えば、相異なる茶利用の方法が併存していたところに圧倒的な影響力をもつ漢文化、すなわち茶は飲み物であるという文化が流入してくるにより、次第に混在状態になり、飲茶の世界の中に小さなサークルとして食化の世界が残ったのであろう。しかも食茶習慣を伝えてきた人々も飲茶の習慣を受容し、たとえばミャンマーでは緑茶を飲みながらラペソーを食べるということが当たり前になったのである。

なお、ひとつ注目しておきたいのは、ベトナムにおける生葉を煮だして飲む、という利用法である。戦前におけるベトナムの茶製造についての調査報告には、この飲み方が広く行われているとあり、この方法は現在まで継承されている。茶葉を加工せずにエキスを抽出するというもつとも原初的な方法がこんにちまで伝わっていることは、茶の薬草的な利用法が存在し続けたとこであり、本章で検討してきたような飲茶か食茶かという茶利用の世界とは別に、素朴なままの茶利用の世界が存在することを考える必要があるかもしれない。

チャとミアン

『茶経』ではチャを意味する多くの漢字が紹介されているが、それは各民族によって茶をさす言葉がさまざまだったからである。おそらく、チャに近い言語には漢字の茶（のちに茶）をあて、ミアンに茗をあてたのではなかったか。いいかえれば摘採時期を問わないのが茗であるということになる。布目潮風も早くに「ミエン」という言い方は、中国で茶の一名を『茗（ミン）』というのと関係があるかもしれない^②と指摘している。

この仮説が正しければ、飲む茶もしくはチャ全般を意味する大きな概念が茶、食べるチャが茗ということになる。これに従って東アジアの地図上に分布を描くと、中国西南部・タイとラオスの北部、ミャンマー東部という一続きの地域が茗の範囲となり、茶はそこを含まない範囲となる。

一般に茶文化を世界的に分類するときには、チャ文化圏とティー文化圏にわけている。だが、この分け方は、中国のどの地域からどちらに向かって茶が広がっていったかという、あえていえば商品としての飲む茶の流通をもとにしてたてられた区分である。したがって、その中核をなすのは紅茶であるが、じつは商品としての紅茶が普及しはじめるのはたかだか一七世紀以降にすぎない。しかし、中国に残る文献によれば茶の歴史は明らかに二千年

以上さかのぼる。つまり、チャとティという区分は、実際に茶を生産し日常的に利用してきた東アジアの諸民族における茶文化を本質的なところで理解するには適当ではない。そこにチャ文化圏とミアン文化圏を設定する意義がある。チャとミアンとを指標とすることにより、日常の飲食品としての茶の生産・利用法・習俗といった点までを含む、茶の本質に関わる総合的な研究視角が設定できる。

飲茶文化については、すでに膨大な研究蓄積があるのに対して、食茶文化への関心は低く資料の集積も不十分である。しかし、あらたな茶文化の総合的研究のために、食茶に関する研究の意義は極めて大きいと思われるのである。

〈註〉

- ① 布目潮颯『中国茶文化と日本』汲古書院、一九九八年、一九七―一九八頁
- ② 台湾総督府殖産局『印度支那半島ノ茶業』殖産局出版第八二七号、一九三八年、一三頁・一〇一頁
- ③ 布目潮颯『茶経詳解』淡交社、二〇〇一年、一六〇頁・二二〇頁
- ④ 周達生「〈食べる〉茶とその周辺」石毛直道編『論集 東アジアの食事文化』平凡社、一九八五年、三三四頁
- ⑤ 周達生『お茶の文化誌 その民族学的研究』福武書店、一九八七年、八四頁・九一―九二頁
- ⑥ 薛翹・劉劉峰「客家播茶源流考」『茶道学大系7 東洋の茶』淡交社、二〇〇〇年 三九〇―三九一頁
- ⑦ 周達生「〈食べる〉茶とその周辺」石毛直道編『論集 東アジアの食事文化』平凡社、一九八五年、三二三頁
- ⑧ 徐海榮主編『中国茶事大典』華夏出版社、二〇〇〇年、四七二頁
- ⑨ 王海思「雲南民族的茶文化」『茶の文化と効能国際シンポジウム論文集』一九九六年、七六頁
- ⑩ 一ノ瀬恵『モンゴルに暮らす』岩波新書、一九九一年、一七二頁
- ⑪ 顔其香主編『中国少数民族飲食文化荟萃』商務印書館国際有限公司、二〇〇一年、四八〇頁
- ⑫ 高橋忠彦「中国喫茶史」『講座日本茶の湯全史第一巻・中世』二〇一三年、二二四頁
- ⑬ 顔其香主編『中国少数民族飲食文化荟萃』商務印書館国際有限公司、二〇〇一年、四八一頁
- ⑭ 松下智『茶の民族誌―製茶文化の源流』雄山閣出版、一九九八年、八二頁
- ⑮ 難波敦子、成暁、宮川金次郎「中国雲南省の食べる茶『涼拌茶』」(『日本家政学会誌』四九一二、一九九八年、一八七―一九一頁)
- ⑯ 大森正司「飲む茶・食べる茶」『日本食品科学工学雑誌』四五―六、一九九八年

- ①7 松下智『アッサム紅茶文化史』雄山閣出版、一九九九年、一四八頁
- ①8 W. Robinson, *Descriptive Account of Assam, 1841: The Singpho use of tea*, Verrier Elwin, Oxford University Press 1959, pp410
- ①9 松下智『茶の民族誌・製茶文化の源流』雄山閣出版、一九九八年、四七頁
- ②0 William H. Ukers' "ALL ABOUT TEA" 1935, pp450
- ②1 佐々木綾子「タイ北部における発酵食用茶『シマン』の伝播に関する一考察」『ヒマラヤ学誌』第一〇号、二〇〇九年
- ②2 Pitak Apasiripol "Miang: The Product of Tea in Northern Thailand" *Proceeding of the International Symposium on Tea Culture and Health Science*, 1996
- ②3 志村喬「東南アジアの茶」『東南アジア研究』一卷二号、一九六三年
- ②4 橋本実「ビルマ茶と四国地方茶の製法における類似性」『地方茶の研究』愛知県郷土資料刊行会、一九七五年
- ②5 守屋毅『お茶のきた道』NHKブックス、一九八一年
- ②6 中村羊一郎「シヤンマーにおける茶に起源伝承とへ食べるお茶ラペソ〜について」筑波大学比較民族研究会『比較民俗研究』第一二号、一九九六年。中村羊一郎「シヤンマーにおける茶の生産と民俗」静岡県茶文化振興協会『茶の文化』創刊号、二〇〇一年
- ②7 守屋毅『お茶のきた道』NHKブックス、一九八一年、一四一―一四二頁
- ②8 熊倉功夫他編『緑茶文化と日本人』一九九九年、ぎょうせい、二三頁
- ②9 守屋毅『お茶のきた道』NHKブックス、一九八一年、一四九頁
- ③0 守屋毅『喫茶の文明史』淡交社、一九九四年、四三頁
- ③1 守屋毅「喫茶の文明史」『茶道聚錦第一巻』小学館、一九八七年、二二七頁
- ③2 布目潮胤『緑芽十片 歴史にみる中国の喫茶文化』岩波書店、一九八九年、一七頁

結 論

本論文では、茶の湯の対極に位置する庶民の日常茶「番茶」について、その実態を歴史的、民俗学的方法を用いて明らかにすることで、日本人と茶との関わりをできるだけ多面的に分析してきた。本論文は二部にわけ、かつ主題ごとの章によって構成されているが、それは個別の事例や分析の便のためであり、全体を通じて筆者が明らかにしたことを、六つの項目に集約した。

番茶の意義付け

一般に番茶は、茶が商品化され広く普及していくなかで、低品質・低価格と評価された下級茶をさすと理解されてきた。こうした評価の始まりは、近世中期に現在一般に煎茶と呼ばれている「新芽を蒸して揉みながら乾燥させて仕上げ、急須を用いて出す茶」が開発されて以来顕著になった。しかもこの現行の煎茶に直接継承される新タイプの茶は、売茶翁に代表される文人たちが、当時の抹茶の世界に飽き足らず、香り高く澄んだ茶を求めていたという、いわば新たに出現したマーケットに対応する、まさに商品として開発されたものであった。その意味では本来自家用の茶であった番茶とは全く性格を異にする茶である。もともと番茶とは、各地で作られていた雑多な茶をさしていたが、この煎茶が出現することによって、茶商の間では価格の安い下級品という扱いが定着した。しかも、業界では煎茶と同じ製法によるものであっても、夏を過ぎたころの硬くなった葉を用いた茶を多くに番茶と呼ぶようになったため、それまで庶民の日用の茶として利用されていたさまざまな番茶は、商品としての評価を失い、茶の世界の片隅に追いやられてしまったのである。

しかし、現行の急須を用いて出す茶は、たかだか三百年ほどの歴史しかない。そしてその製法は、それまで各地で行われていた番茶の製法と、すでに中世末期には確立していた高級な碾茶（抹茶）製法の、いわば「いいとこどり」をして完成されたものであった。逆にいえば、番茶の長い歴史があったからこそ、商品としての煎茶製法が開発されたことになる。日本各地に伝承されてきた番茶の実態を明らかにすることで、今日の茶産業の基盤となっている煎茶成立の経緯を知ることができる。

それ以上に、番茶の製法、利用法を追求していく中で判明してきたことは、茶利用の多面性である。茶が単なる飲料ではなく、むしろ食として重要な意味をもっていたことから、番茶を食材として利用し、家族の食を差配する女性と茶とは、ちょうど「男と酒」との関係に対比されるような、「女と茶」というべき深い関係を形成してきたことが明らかになった。

また現在では地方に残るだけの「振り茶」という、抹茶法に酷似した飲茶法は、番茶と不可分の関係にあったが、この振り茶の起源を探ることで見えてきたことがある。それは、茶の湯と庶民の振り茶とが、じつは同根の茶利用法から分岐したものであり、日常茶飯の茶が、決して高級な文化としての茶の湯と無縁のものではなかったという事実である。

番茶製法の編年と日本の茶産業との関連

日本における茶の始まりに関する多くの先行研究によって、茶はもともと日本列島に存在した植物ではなく、ある時期に持ち込まれた外来植物であることが、ほぼ確実になっている。その渡来時期については確たる証拠がないが、国内にも生葉を直接煮だしたり、茶の枝を焼き火で炙ってから煮出すという、東南アジアとも共通する茶利用の原形的形態が見られることから、日本人と茶との付き合いが決して新しいものではないことが理解できる。そうした事実を知れば、記録に見える日本の茶の始まりが、『日本後紀』に見える嵯峨天皇の時代よりもさらに遡れるかもしれない。たとえば、正倉院文書や平城京跡出土木簡に見える「茶」（唐代にはまだ茶という文字がなく、茶を使用していた）の意味を、ニガナと呼ばれる薬草的な植物であると限定せず、山陰地方に今も行われている陰干し番茶という実例をあてることで、茶が奈良時代にはすでに存在していた可能性を示すことができる。ここを出発点にすれば、平安期の朝廷に流行した茶が、中国唐代の飲用法をそのまま輸入したものでなく、番茶的な飲み方がむしろ主流であったかもしれないという考えが導かれる。日本における茶利用がいったん衰退し、鎌倉時代の栄西の時期に復活したというのではなく、平安期の記録に見える季御読経で使われた煎じる茶の内容も素直に理解できることになる。日本における茶の歴史は、おそらく少なくとも奈良時代から決して絶えることなく続いてきたことが証明できるのである。

そして製茶法に関しても、茶葉を保存しておくために、単なる日干ではなく、蒸してから天日乾燥させるという方法が平安時代までには導入されていたと考えられる。この簡便な製法は、すでに中国唐代において行なわれていたもので、公的な遣唐使や留学僧がもたらした宮廷の高級な餅茶と並行して、随行者や私貿易を通じて渡来していたと考えられる。あるいは、きわめて単純な方法であるから、日本でも独自に工夫された製茶法であったかもしれない。こうした茶の歴史が下地となつて、栄西が中国の宋から将来した新しい抹茶法が普及することになるのである。

栄西がもたらした抹茶法の素材となつた茶は、蒸して焙炉で乾燥させたものであるが、これは工程としては、先に見た蒸して天日で干すという簡易な製法と同じである。しかも室町期の史料に見える柴茶は、まさにこの製法によるものであった。そう言い切れる根拠は、近年まで愛知県の奥三河地方で実際にこのような方法で作られていたシバチャがあり、実際を確認できるからである。あるいは狂言に見える下級茶の代名詞のような「天道干しのいとまこわず」と呼ばれる茶も、滋賀県や三重間の自家用茶であるテントーあるいはテンドボシという番茶につながっている。したがって、栄西の抹茶法を取り入れようとした寺院においては、境内や後背地で茶樹の栽培ができれば、必要な抹茶の素材となる葉茶を簡便に作ることでできた。のちにこの製法は洗練され、新芽を用い、原型が崩れぬように丁寧に葉を扱いながら仕上げていく精緻な碾茶へと発展していく。そのころには新芽の苦味を減らしテアニンなどの甘味成分を増やすために直射日光を減殺させる覆下という施設も工夫されていた。碾茶すなわち抹茶は貴頭の茶の湯に欠かせぬものとなり、特権的な茶

師が差配する高級商品となって番茶の世界と決別していくが、じつは番茶を素材にした簡易抹茶法は、その後ながく庶民社会で生き続けていった。それが振り茶である。

振り茶については後述することとし、その後の製茶技術の展開を整理すると、中国明時代に開発された釜炒り茶の製法が日本に渡来することで、番茶は大きな影響をうけることになった。緑茶とは、茶の生葉に含まれる酸化酵素を不活化（殺青という）して茶本来の色を保った茶であるが、その製茶法としては古来「蒸す」ことが広く行われてきた。それに対する新規の釜炒り製法とは、おそらく鉄製鍋の普及とあいまって中国の明時代に発明されたものである。蒸すよりも「炒る」ことは簡単であり、さらに炒ってから筵の上で揉むことによって、茶葉に含まれる薬効成分を熱湯を注ぐだけで抽出することが可能となる。これは中国の華南地方において、工夫茶という茶壺（急須の原型）を用いての淹茶を発達させることにつながる。釜炒り製法が日本に伝来したのは室町期から戦国期にかけての頃で、おそらく北九州に入ってきたのであろうが、その契機や最初の伝来地などは、伝説のレベルにとどまっております詳細は全く不明である。

そのころの九州山地では、焼畑にもなつて広く繁殖した山茶という自然性の茶が利用されていた。栄西が帰朝後、背振山に茶種を播いたとされる伝承は、それ以前から山茶が叢生していたという事実があつてこそ成立する。九州各地でも、おそらく本州各地と同じようにこれらを利用して粗放な蒸し製天日干しレベルの番茶が製造されていたと考えられる。事例は少ないが、九州においても、単純な藁編み製日干番茶が熊本県山間地、宮崎県臼杵郡に存在していたことが報告されている（小川英樹「飲茶の歴史」『全集日本の食文化六 和菓子・茶・酒』）ことがそれを裏付けるが、中世の番茶に見られる蒸し製の茶は、九州ではほとんど見られない。それは、新来の釜炒り製法は、家庭用の鍋さえあれば簡単に製茶できたため、おそらく九州山地を中心に急速に拡大し、しかも作られた茶は、とくに関西地方において商品価値があることが認識され、茶を買い集める商人が出現し、九州の各藩でも茶を年貢賦課の対象とした。この釜炒り茶は色合いは緑色とはいかないが、すっきりした飲み口であつたことから唐茶として愛好された。例えば元禄期の『農業全書』には、上茶（新芽・蒸し・ぬる火焙炉使用）、湯びく茶（若葉・湯通し・焙炉）・煎じ茶（新葉古葉・湯通し・繩筵で揉む・強火焙炉）、唐茶（鍋炒り、筵揉みを四、五回繰り返す）の四種類の製法が記載され、なかでも唐茶は、良い芽を使用し丁寧仕上げれば宇治茶にも負けない、とされている。現在の茶農家の体験を聞くと、蒸した葉はねばついて処理が大変であるが、釜炒りはあまり気にならないという。つまり、釜炒り茶は製茶法からみても蒸し製茶法よりも簡便であつた。延宝七年（一六七九）には大坂に一三軒の茶問屋があり、そのうち専ら日向の茶を仕入れている店が三軒あり、また元文元年（一七三六）には、日向茶の包装について仲買と問屋の間に争議が起きていた（小松和生『大阪府茶業史』）。時代は下るが、幕末期の『公益国産考』では、日向の茶が大坂方面に出荷されているとある。これらを見れば、日向に代表されるような九州の茶、それも唐製といわれた釜炒り茶が関西市場に出され、とくに都市住民の需要を賄っていたことがわかる。これにより、旧

来の製法は失われ、九州全域は釜炒り製法に塗り替えられることになったとみられる。

釜炒り茶は家庭鍋で簡単に作ることができるため、自家用の番茶製法として本州各地にも普及していく。注目すべきは、この釜炒り製法には、「揉む」という技術が付随していたことである。揉むことによつて、茶葉の細胞が破壊されエキスは抽出しやすくなるのである。蒸して干すだけという簡便な方法に、揉むという工程を加えることで、茶の味はいは一層濃くなったと思われ、蒸したり、煮たりしてから揉む茶が次第に増加していった。

ただし、一方で碾茶の製法のうち覆下は設置しないものの良質の新芽を用いて焙炉で丁寧に作った茶は、高級品が碾茶、そのほかは旧来の煎じ出す茶として商品化されていた。この段階では、煎茶と書いて煎じ茶と訓じており、文字は同じでも現行の「せんちゃ」とは製法が全く異なっている。

新たな釜炒り製法が普及していくなかで、旧来の蒸し製の番茶製法も存続していた。おそらく、煮出した時の味や香りにこだわる人がいたことや、揉むという手間を惜しんで蒸した葉を一挙に大量に乾燥させた茶は、茶のない雪国などにとつての安価な番茶として地域的な商圏を確立していた。三河などで生産されたシバチャが、中馬の背によつて信州に大量に輸送されていた記録がそれを物語っている。

このような流れの中で、冒頭述べた高級煎茶の製造技術が確立されていく。新たな商品としての煎茶製造が開始されるとともに旧来の番茶が衰退していく様子は、静岡県の茶産業の発展過程を追うことで明らかにした。とくに日本の茶産業は開国以後、生糸と並ぶ重要輸出品となつたため、ひたすら海外市場とくにアメリカを対象とした販売促進が強化され、旧来の茶産地においては輸出を目的にした高級煎茶の製造に力が注がれた。

全国の茶産地は、先進地であつた静岡県から製茶技術の導入を図つたが、それは静岡市場好みの茶生産が全国に拡大することになり、結果としてそのような茶を高く評価する静岡市場が圧倒的な地位を占めることになつた。同時に、品質管理が一層強化され、輸出茶に混入されることを防ぐために番茶製法そのものが業界から否定されて、伝統ある番茶は終焉を迎える。しかし長年親しんできた地域の嗜好に支えられた番茶は、専ら自家用茶として存続した。商品としての品質規制とは無縁の、茶産地ではないところに番茶が残つたのである。

女性と茶

かつてのムラの集会では、議事が終わるとちやぶ台に茶碗酒が並んだが、代理出席の主婦の前には自然に茶が出された。酒は公的なもので男が飲む、という暗黙の了解があつたためである。これは、なぜ女にはお茶が出るのか、という疑問につながる。囲炉裏の四辺にはそこに座るべき人の役割ないし立場を示す呼称がつけられていた。主婦の座は、カカザ、キタザなどといったが、東北地方にはカシキバというように炊事をする場という意味の呼称がある。同じ場所について、関西にはチャニザ・チャネンザという名がある。茶煮座という意味であろう。単純にいえば、茶を煮る場所である。しかしここは家族の食事を作り配分を差配する主婦の座であり、イエの内部では最も重要な意味のある座であつた。

一家の主人の席をヨコザというのは、主婦の横にいるからだという坪井洋文の見解はきわめて妥当な解釈だと思われる。だとすればその主婦の席で茶を煮るということもまた重要な役割でなければならぬはずである。もし茶が単に渴きを癒すための飲み物であるなら、その単純な作業が主婦の役割そのものの代名詞になり得るであろうか。この素朴な疑問を解決するには、「茶を煮る」という行為が、東北でいうところの「炊く」と同義であるということを証明しなければならぬ。茶を煮ることは、すなわち食事を作ることであり、茶と呼ぶ食べ物があったと考えたらどうだろうか。

一日に何回もとる食事にも朝茶、夕茶といふように茶に時刻を冠した呼称が多い。その時間に食べるものを茶といったからである。真つ先に思い浮かぶのは、関西で盛んな、番茶を煮出した汁で炊いた茶粥のことである。しかもその番茶の多くは身近で作った自家用茶である。そのほか振り茶のように食と結びついた茶は多い。かくて茶は食の代名詞ともなった。イエのなかにあつては、主婦が囲炉裏の火を管理し食を司っている。こうした主婦の権限が茶によつて象徴されるようになったのである。

茶を婿方から嫁方に贈ることで結納とする習慣がある。もともとこの習慣は中国で始まり、とくに日本へは中世末期に釜炒り茶の製法とともに九州に伝来したものと考えられる。現在でもこの習慣は九州で盛んであり、結納屋では豪華な水引飾りの結納セットの中央に茶壺や茶筒が鎮座している。結納をチャイレと称することも九州では一般的である。婚姻と茶との関連は、中国では、茶の木は根をしっかりと張るので、いったん嫁いだら婚家にもつかり根付くようにという説明がされ、実際に中国の結婚式にも茶が大きな役割を果たしている。これと同じ言い回しが九州でもなされている。九州とそっくりな習慣が新潟県十日町市や福島県白河市にもあるが、これは茶の販路を通じて拡大した習慣であろう。このとき使用する茶は、高級茶であつてはならないとされるが、その理由としては、いい茶はすぐでるから、というこじつけ的な説明がされる。

しかしこの儀礼が中国から渡来したとき、なぜ九州全域で受容されたのか、その理由を考えなければならぬ。さきほどの囲炉裏の座名の分布状況をあらためて見ると、九州にもチャノザという類いの呼称があることに気が付く。中国地方の茶煮座とは少し異なつて、茶に関わる場という意味であるが、やはり主婦と茶との関係は深く意識されていたことを示すものである。結納に茶を贈る場合、安価な番茶を贈る理由がここにある。つまり茶と女性との深い関係、そして女性のイエにおける権能を茶が象徴しているからこそ、贈り物は日用の番茶であることが意味を持つのである。結婚披露宴の最後に嫁が普段着に着替えて客に茶をついでまわることが、嫁のイケツチャという例が多い。花嫁姿のハレの時間が終わり、普段着のケに時間の始まりが茶を汲むことに象徴されており、これを契機に嫁はいずれその家の主婦となる資格を得るのであつた。

茶を囲んでの女性の集まりが「大茶」と呼ばれた。大茶は近世初期には禁令の対象になるが、茶が贅沢品ゆえに奢侈であるとして禁止されたというのは誤りである。なぜなら茶の木は気候的には関東地域までは屋敷回りや畑の境界で手をかけずに栽培でき、茶は自給

できたから、喫茶そのものは決して奢侈ではなかった。大茶の禁は、茶を囲んでの主婦たちの暇つぶしのお喋りを批判したものであった。しかも、そのときの茶の飲み方が、振り茶であったことは、奈良県の中曾司に今も伝わる大茶の民俗からも証明できる。また近世の随筆などには全国いたるところで振り茶が行われていたことが記されている。このことは、抹茶法導入以来、庶民社会においても、旧来の煮出して飲む茶とともに、手間をかけた振り茶という飲用法が、家族や集団のなかで広く行われていたことを物語っている。

この振り茶が現在では珍奇な習俗になってしまったのは、近世中期から急須を用いる煎茶が次第に普及し始め、あらたな流行として広まっていったからである。ただし、農村部においては番茶はそのまま利用されており、とくに茶の生産が少ない東北地方において、この煎茶タイプの茶が広まっていくのは、おそらく昭和になってからであった。

さらにいえば、このような茶を囲んでの女性のおしゃべりは、現代社会においても女性たちの「お茶しない？」という言葉として、連綿と続いていると考えられる。

山茶と柴茶と茶粥

茶と食とを一体として考えてきたのが、本論文の柱である。その内容は個々の事例で明らかになったと考えるが、これを在来のお茶や粗放な柴茶とを重ね合わせることで、庶民の茶の実態がさらに詳細になる可能性が見えてくる。

すなわち、日本列島渡来の時期はさておき、少なくとも関東以西には山茶と呼ばれた自生茶があり、その周辺ではこれを利用して粗放な番茶が作られていた。いや、むしろ焼畑を営む人々により、自家用の茶を作るために茶の種を播き、自生できる環境の範囲で増殖していったという方が正しいだろう。焼畑民は茶を保存し簡単に利用するために、柴茶などよぶ蒸して天日で乾燥させただけの茶を作っていた。シバといったのは、薪の柴を刈るように茶を枝ごと伐ったことや、できた茶の外観が木の葉のような形であったためである。おそらく主として三河地方あたりから四国、九州に至る山間の地において、山茶を利用して広く柴茶が作られていたに違いない。そして柴茶は少なくとも室町時代までは庶民の茶としての主流であった。そして柴茶を作る地帯では、唐代の『茶経』が記述しているように、茶に混ぜものをしてスープのようにして「食べる」、いわゆる羹茶として利用されていたであろう。それが日本の米作地帯では茶粥であり、米不足の土地では麦焦がし（香煎・オチラシ）やソバ粉を茶で掻いて食べる方法として活用されていた。九州にもおそらく同様な方法があったと想像されるが、釜炒り茶の進出で茶の概念が変わり、このような方法は消滅したのではなからうか。

いっぽう、栄西が日本に将来した抹茶法は、先に見たように粗放な柴茶を粉末にしても可能であったし、場合によっては煮出した茶汁を使用することで楽しむことができた。泡立てに必須の茶筌も、厨房器具のササラと同じものであったから、農民の間にも最新流行の飲茶法として広く普及した。その際、以前から茶に各種の混ぜ物をしてきた人々は、振り茶においても、純粹に茶を味わうのではなく、旧来の「茶の食べ方」を踏襲した。ゆえに振り茶には食物を混ぜることが多く、何よりも塩を加えるという、上流の茶の湯には全

く見られない習慣がある。これは、簡易抹茶法ともいうべき振り茶が、庶民の柴茶を踏襲した飲用法（食法）であることを物語っている。さらに、振り茶がとくに女性の集いとして楽しまれていることも、それを傍証しているといつてよいだろう。大茶とは、まさにこの振り茶を中心とした「おしやべり会」であったといえるのである。

後発酵茶の分布と東南アジアとの関連

四国には番茶の中でも特異な位置を占める後発酵茶と呼ばれる茶が伝承されている。後発酵茶とは何か。緑茶の場合、茶葉を摘んだ瞬間から酸化酵素の活性化により酸化が始まるが、これを茶の場合は発酵と呼んでおり、もっとも発酵が進んだものが紅茶であって、茶の自然な香りや色合いとまったく別な味わいを呈するようになる。その意味で緑茶は不発酵茶というが、酸化酵素を不活化してからバクテリアの働きで真正の意味での発酵をさせる茶があり、これを前者と区別して後発酵茶と呼ぶ。

不発酵茶にも二つのタイプがある。ひとつは微生物による一種のカビ付けであり(1)、もうひとつは嫌気性のバクテリアによる乳酸発酵で、いわゆる漬物茶である(2)。四国の場合、この二種類の発酵を重ね、いわば二段発酵させる茶もある(3)。(1)のタイプの後発酵茶は、本州の兵庫県と福井県の二か所に伝承されていた。九州には知られていない。

四国において(2)は徳島県の阿波番茶、(3)は高知県の土佐碁石茶、愛媛県小松市の石鎚黒茶が代表的なものである。このうち、(2)のタイプの製法は、中国雲南省、タイ・ラオス北部、ミャンマー全域でその存在が確認されているものと同じである。これをタイではミアン、ミャンマーではラペソーというが、ミャンマーの生産者であるパラウン族はミアンと呼んでおり、民族の違いに関係なく漬物茶はミアンと呼ばれていたことが確実である。また二種類の発酵を重ねる碁石茶タイプは、ミアン生産地域でも珍しく、近年になってラオスで確認された。

では、なぜ四国に集中的にこのような特異な茶が伝わっているのだろうか。東南アジアと四国における製茶の工程が全く同じであることは、偶然の一致とは考えにくく、東南アジアから四国に伝播したものと考えざるを得ない。しかし、いつ、だれが、どのような契機で持ち込んだのか、現在のところは全く判明しない。ただ、土佐碁石茶の場合、筆者が三十年近く前に生産者から直接聞いて驚いたのは、まだ一度も飲んだことがないということであった。製品はすべて瀬戸内海の島々に運ばれて茶粥の原料になるのだというのであった。つまり、碁石茶は最初から商品として生産されてきたのである。このことは、日本の後発酵茶が自然発生的なものでは決してなく、比較的近年（といっても近世初期以前であろう）になって導入されたものであることを推測させる。これ以上の答えは見つからないが、少なくとも古代の茶とか弘法大師将来の製茶法という地元の伝承は否定せざるを得ない。

後発酵茶に関しては、もう一点、興味深い事実がある。それは発酵の過程は欠くものの、岡山県美作市の美作番茶が、四国の阿波番茶と兵庫・福井両県の番茶と製造上の類似点をもっていることである。四国から岡山、そして本州を斜めに横切つて日本海側に出る伝播

ルートが想定され、その延長線上に富山県の黒茶、富山県糸魚川周辺の黒茶（バタバタ茶）、そして新潟県村上市の黒蒸茶という流れが想定できるかもしれない。しかも、茶葉の摘採には竹製のヘラが使用されていた。こうした特殊な用具の分布も含めて、後発酵茶の伝来契機とそのルート解明は今後の課題である。

東南アジアへの視野拡大

番茶をキーワードにして茶に関わる歴史や民俗を考えると、否応なく茶の源境ともいえる中国雲南省及びその地続きの東南アジアの茶を考えなくてはならなくなる。さきに見た後発酵茶の問題はその顕著な実例であるが、なによりも庶民の日常茶、すなわち番茶全体が、この地域との文化的共通性を示しており、茶についての総合的な研究を推進するためには、調査範囲をこの地域に拡大していくことが不可欠である。

このような国や民族を超えて茶に関する研究を行うために、番茶という語はきわめて有効に機能すると考える。筆者は最終的に、番茶とは「自家用を目的に地域の伝統的製法によって作られてきた、非商品としての日用の茶」という定義を行い、これにしたがって比較研究を進めることを主張している。この意味での「番茶」は、いわゆるブランド茶やとくに中国で無数に生み出されている各種各様の茶と異なり、価格や味わいなどの評価とは一線を画した、商品化される前の伝統的な茶を一括する概念として使用できる。具体的には、番茶の前に地名や民族名を関すること、相互に同じレベルでの比較が可能になるのである。番茶は、日本の戦国時代末期に、ポルトガル人によって抹茶と対比された *Bancha* が庶民の茶として記録されている、長い歴史を持つ言葉であることも、「番茶」の由緒を裏付けている。番茶を学会の基本的用語として使用することを提案したい。

最後に、あらためて記しておきたいのは、本論文の「まえがき」にも記したとおり、日本民俗学のこれからの歩みのためには、アジアでのフィールドワークが不可欠であるということである。本来、民俗学は調査者、研究者が現場で五感を働かして我がものにした体験資料の蓄積に基礎をおいた比較研究が基本であったはずである。本論文は、筆者の関心に基づいて茶を対象としたが、言語の壁を超える可能性がある具体的なモノに即した研究にこそ、将来の民俗学にとっての大きな可能性があるかと信じている。

〈初出一覧〉

本論文の基礎となったのは次の諸論文であるが、すべて章の主題に沿って全面的に書き改めた。なお、単行本として出版した下記の二点は、骨格を組み立てる上での基本とし、文章も一部を引用している。

『茶の民俗学』名著出版、一九九二年

『番茶と日本人』吉川弘文館、一九九八年

緒論

「陸羽の『茶経』に見える地方の茶と現代東アジアの茶生産」(熊倉功夫・程啓坤編『陸羽〈茶経〉の研究』宮帯出版社、二〇一二年)

第一部

・第一章

「日本の番茶 多様な自家用茶の世界」『緑茶通信』第五号、世界緑茶協会、二〇〇二年

・第二章

「釜炒り茶にかける二世代夫婦、興梶緑さん一家」『茶の文化』第六号、二〇〇六年

・第三章

「柳田國男が見た山茶―東京から九州、そして東南アジアへの視野拡大の可能性―」(クライナ・I・ヨーゼフ編『日本民族の源流を探る 柳田國男〈後狩詞記〉再考』三弥井書店)二〇一二年

・第四章

「駿河国安倍茶の成立過程について」『伊豆屋伝八文化振興財団紀要』第三号、二〇一〇年

・第五章

「手揉み製茶技術の伝播と地域産業の発展」(『齋田茶文化振興財団紀要・茗』第三集)一九九八年

「番茶と煎茶の微妙な関係―美作番茶を例に―」(静岡産業大学『O-CHA学』第四号)二〇一二年

「北限の茶、村上茶を訪ねる」『茶の文化』第六号、二〇一三年

・第六章

『静岡県指定無形文化財 八流派の手揉茶技法』社団法人静岡県茶手揉保存会、二〇〇一年

「番茶はなぜ消えていったか―茶貿易との関連から―」『緑茶通信』第九号、世界緑茶協会、二〇〇四年

「地方茶の成立と番茶の終焉」『日本茶の起源を探る』お茶の郷博物館、二〇〇三年

第二部

・第一章

「番茶の利用法と食茶について」『農林水産技術研究ジャーナル』Vol.29-N7 二〇〇六年

・第二章

「民俗分布の意義再考―婚姻儀礼における茶の贈答を通して―」（静岡県民俗学会編『中日本民俗論』岩田書院）二〇〇六年

・第三章

「大茶と振り茶」（『静岡産業大学情報学部研究紀要第』第一五号）二〇一三年

「番茶と抹茶が共有した世界」（『季刊第二次悠久』第一〇九号、二〇〇九年）

「番茶と塩」（静岡産業大学『O-CHA学』第一号）二〇〇九年

・第四章

「靈魂と茶」（『茶の民俗学・第二部第一章』名著出版、一九九二年）

・第五章

「ミャンマーにおける茶の起源伝承と（食べるお茶ラペソ）について」（筑波大学比較民族研究

会『比較民俗研究』第一二号、一九九六年）

「東南アジアの茶」（『茶道学体系七―東洋の茶』淡交社、二〇〇〇年）

「ミャンマーにおける茶の生産と民俗」（静岡県茶文化振興協会『茶の文化』創刊号、二〇〇一年）

「東南アジアにおける庶民の茶文化」（番茶・食茶文化論）『アジア遊学』特集・アジアの茶文化

研究』第八八号、勉誠出版、二〇〇六年）

結論

・書下ろし

参考文献

基礎文献

- 岩間眞知子『茶の医薬史―中国と日本』思文閣出版、二〇〇九年
梅棹忠夫監修・守屋毅編『茶の文化 その総合的研究 第一部』淡交社、一九八二年
大石貞男『日本茶業発達史』農文協、一九三八年
小川後楽『茶の文化史―煎茶趣味の流れ』文一総合出版、一九八〇年
熊倉功夫他編『緑茶文化と日本人』ぎょうせい、一九九九年
神津朝夫『茶の湯の歴史』角川選書、二〇〇九年
谷阪智佳子『自家用茶の民俗』大河書房、二〇〇四年
茶の湯文化学会編『講座日本茶の湯全史第一巻・中世』思文閣出版、二〇一三年
布目朝瀨『茶経詳解 原文・校異・訳文・注解』淡交社、二〇〇一年
布目朝瀨『中国茶文化』汲古書院、一九九八年
布目朝瀨『緑芽十片 歴史にみる中国の喫茶文化』岩波書店、一九八九年
農村漁村文化協会編『茶大百科Ⅰ』農文協、二〇〇八年
橋本実編『地方茶の研究』愛知県郷土資料刊行会、一九七五年
林左馬衛『茶道の文明史』勁草書房、一九八五年
ピアトリス・ホネガー著、平田紀之訳『茶の世界史 中国の靈葉から世界の飲み物へ』白水社、二〇一〇年
吉村亨・若原英式『日本の茶 歴史と文化』淡交社、一九八四年
山田新一『日本喫茶世界の成立』ラ・テール出版局、一九九八年
松下智『茶の民族誌―製茶文化の源流』雄山閣出版、一九九八年
松下智『お茶の百科』一九八一年
松下智『茶の原産地を探る』大河書房、二〇一三年
村井康彦『茶の文化史』岩波新書、一九七九年
守屋毅『お茶のきた道』NHKブックス、一九八一年、一四九頁
守屋毅『喫茶の文明史』淡交社、一九九四年
守屋毅『喫茶の文明史』『茶道聚錦第一巻』小学館、一九八七年
森田明雄他編『茶の機能と科学』朝倉書店、二〇一三年
森田武編『邦訳日葡辞書』岩波書店、一九八九年
『茶経』（東洋文庫版）布目朝瀨・中村喬編訳『中国の茶書』所収

茶文化一般

- 上田秋成『清風瑣言』『上田秋成全集』第九巻 中央公論社一九九二年
小川英樹『飲茶の歴史』『日本の食文化第六巻・和菓子・茶・酒』雄山閣出版、一九九六年
加藤恵津子『〈お茶〉はなぜ女のものになったか 茶道から見る戦後の家族』紀伊国屋書店、二〇〇四年
静岡県茶文化振興協会編『嫁入りの挨拶に茶を配る』『茶道楽』一五号、二〇〇一年
千葉徳爾『季刊植物と文化』一九七三年夏号
中川到之『お茶と塩との科学的関係について』『O・C・H・A学』第一号（特集・お菓子和塩）
中村修也『茶西以前の茶』『茶道学体系二 茶道の歴史』淡交社、一九九九年
野本寛一『三保羽衣伝説の背景』『地方史静岡』第二号、一九七二年
橋本素子『室町時代農村における宋式喫茶文化の受容について』『年報中世史研究』第二十七号、二〇〇二年
橋本素子『中世茶園について』『年報中世史研究』第三十二号、二〇〇六年
橋本素子『中世後期葬送儀礼における喫茶文化について』『寧楽史苑』奈良女子大学史学会、二〇一〇年
橋本素子『中世における茶の生産について』『茶の文化』九号、二〇一〇年
橋本素子『中世農村における喫茶文化の受容について』『遠州』二〇〇六年十月号
松下智『足助町の寒茶について』『愛知大学総合郷土研究所紀要』第二五輯、一九八〇年
松下智『奥三河に於ける製茶法の系譜―金田家資料を中心として―』『愛知大学総合郷土研究所紀要』第四二号、一九九七年
守屋毅『近世常民社会と茶の文化』『茶の文化 その総合的研究』第二部、淡交社
南廣子『おちゃととうと抹茶』『淡交』一九八二年八月号

山田新市「古代茶伝承をめぐって―行基の茶樹と〈茶〉の新資料」『茶文化学術情報誌 茶の文化』第二号、二〇〇二年
 吉村亨「日本茶俗史の研究(上)」『人間文化研究』第二四号、二〇〇九年
 吉村亨「日本茶俗史の研究(下)」『人間文化研究』第二六号、二〇一〇年

茶業史

茶業組合中央会議所編『日本茶業史』茶業組合中央会議所、一九一四年
 茶業組合中央会議所編『続日本茶業史』茶業組合中央会議所、一九三六年
 日本茶輸出組合『日本茶輸出百年史』一九五九年
 日本紅茶協会『二〇世紀の日本紅茶産業史』二〇〇三年
 静岡県茶業組合連合会議所編『静岡県茶業史』静岡県茶業組合連合会議所、一九二六年
 静岡県茶業組合連合会議所編『静岡県茶業史・続編』静岡県茶業組合連合会議所、一九三七年
 静岡県茶手揉保存会『新手法製茶法解説茶ミニ事典』二〇〇一年
 静岡県茶業協議会『茶業宝典』一九五〇年
 富士郡茶業組合編『静岡県富士郡茶業史』富士郡茶業組合、一九一八年
 榛原郡茶業組合編『静岡県榛原郡茶業史』榛原郡茶業組合、一九一九年
 京都府茶業協議所『京都府茶業百年史』一九九四年
 滋賀県内務部『滋賀県之茶業』一九一八年
 『製茶悉皆執行之図』『滋賀県有形民俗文化財収集調査報告書五・滋賀県の民具』所収
 小松和生『大阪府茶業史』大阪府茶業組合、一九七〇年
 山内賀和太『阿波の茶』徳島県那賀郡相生町役場、一九八〇年
 宮崎県茶業協会『宮崎県茶業史』刊行年無記載・序文一九五八年
 寺本益英『戦前期日本茶業史研究』有斐閣、一九九九年
 寺田孝重『日本茶業史』講座日本茶の湯全史代第一巻・中世』二〇一三年
 福島金治『鎌倉と東国の茶』『アーマ展図録 鎌倉時代の茶』神奈川県立金沢文庫、一九九八年
 椎名仁・渡辺貢二『猿島茶に生きる』庵書房、一九七七年
 横田雅博『鑛川・神流川流域における自給的茶業について』『群馬歴史民俗』第七号、一九八五年
 田辺貢『実験茶樹栽培法及製茶法』西ヶ原刊行会、一九三四年
 若林敦之『文政茶一件の構造』『静岡大学教育学部研究報告』第一九号、一九六〇年
 『本朝食鑑』島田勇雄訳注・東洋文庫版第二巻
 星田茂幹『茶業全書』擁万堂発売、一八八八年
 寺本益英『戦前期日本茶業史研究』有斐閣、一九九九年
 川口国昭『茶業開化』全貌社、一九八九年
 籠谷真智子『加賀の茶』『淡交』一九七八年九月号、原典『洞谷記』『常済大師全集』所収
 中村羊一郎『お茶王国しずおかの誕生』静岡県文化財団、二〇一二年

山茶・番茶

アチックミニューゼアム編『民具問答集』一九三七年刊『日本庶民生活資料叢書第一巻』一九七二年版
 五木村役場『五木村学術調査―人文編―』一九八七年
 江口司『柳田國男を歩く 肥後・奥日向の旅』現代書館、二〇〇八年
 加藤みゆき『遺伝子レベルの日本茶解析による新知見』『茶学術情報誌 茶の文化』第三号、二〇〇二年
 桑原次郎右衛門『嗜好から見た全国の番茶』『茶業界』昭和二年一月号
 熊本女子大学歴史研究部『肥後藩の農業構造』、一九五五年
 黒橋由加里『徳島県におけるヤマ茶三変化』『日本茶インストラクター協会会報 茶論』二四号、二〇〇七年一〇月
 坂本正夫『四国山地の在来茶』『土佐地域文化』第十一号、朝倉精舎、二〇〇八年夏
 竹尾忠一『チャの香気成分から見た日本茶の起源』『日本茶の起源を探る』お茶の郷博物館、二〇〇三年
 佐々木高明『日本の焼畑―その地域的比較研究』古今書院、一九七二年
 谷口熊之助『ヤマチャ』調査報告『茶業組合創立五十周年記念論文集(一)』茶業組合中央会議所、一九三六年
 松下智『ヤマチャの研究―日本茶の起源・伝来を探る』岩田書院、二〇〇二年

山本正三「九州地方における山茶の利用形態―熊本県五木地方の例―」『地理学評論』三〇巻四号、一九五七年。
 松元哲「フェニルアラニン・アンモニア・リアーゼ遺伝的多様性からみた日本茶の伝来ルート」『日本茶の起源を探る』お茶の郷博物館、二〇〇三年
 (後に『茶業地域の研究』大明堂、一九七三年に収載)
 山村方正「九州地方の山茶について」静岡県茶業連合会『茶』一九五五年二月月号
 山村方正「九州地方の山茶について(二)」(静岡県茶業連合会編『茶』一九五六年一月月号
 『後狩詞記』ちくま文庫版全集第五巻
 『豆の葉と太陽』ちくま文庫版全集第二巻

振り茶・茶筥・茶粥など

安次富順子『ブクブク茶』ニライ社、一九九二年
 漆間元三『振り茶の習俗』民俗資料選集二二、国土地理協会、一九八二年
 『伊頭園茶話 一の巻』新秋田叢書七、歴史図書社、一九七一年
 伊藤明子「自家製茶―その製法と習俗」二〇〇四年度京都造形芸術大学大学院課程作品集・論文集』京都造形芸術大学大学院芸術研究科、二〇〇六年
 稲垣正宏「遺跡出土の煎茶道具―西日本」、鈴木裕子「遺跡出土の煎茶道具―東日本」とともに『野村美術館刊研究紀要』第一六号、二〇〇七年
 内山一元『茶筥博物誌』東京書房社、一九七四年
 漆間元三『続 振り茶の習俗』岩田書院、二〇〇一年
 木川正夫「茶筥状竹製品の系譜―岩倉遺跡出土茶筥の位置づけ―」『愛知県埋蔵文化財センター研究紀要』第一号、二〇〇〇年三月
 清原為芳「バタバタ茶の習俗」『富山史壇』七一号、一九七九年
 清原為芳「仏教民俗 バタバタ茶」私家版、二〇〇一年
 鈴木正貴「尾張の拠点城館遺跡出土の瀬戸美濃窯産陶器」『愛知県埋蔵文化財センター研究紀要』第二号、二〇〇一年三月
 鄭銀珍「近世における京焼と茶碗の動向―鳴滝乾山窯跡出土の碗類を中心にして」『アート・リサーチ/紀要 vol.10』長左古真也「江戸の茶碗―考古資料にみる市井の茶―」『歴史手帖』二二二八、一九九四年八月号
 本間伸夫ほか「東西食文化の日本海側の接点に関する研究―幾つかの(食) についての接点の位置及びバタバタ茶について―」『日本食生活調査研究報告集』第五号、一九八八年
 松夫佐江「あおばと通信」一三三号、一九九八年
 『民具問答集』日本常民生活叢書第一巻、三二書房
 早川史子「茶粥習俗の起源と伝播―分布―佐渡島・隠岐島・瀬戸内海の島々を中心に―」『アサヒビル学術振興財団研究紀要』一三三巻二〇一〇年六月
 原田清「山村喫茶民俗」『設楽』一九三七年五月号―復刻版五二四頁
 柳田國男「毛坊主考」筑摩文庫版全集第十一巻、一九九〇年
 『田植への習俗四』文化庁文化財保護部、一九六九年楠本藤吉『村の暮らしある小作農の手記』一九七七年
 『日本常民生活絵引』第四巻、平凡社、一九八四年

外国茶事情

・中国

中村喬訳注『中国の茶書』東洋文庫、平凡社、一九七六年
 高橋忠彦『現代語でさらりと読む茶の古典シリーズのうち、茶経ほか』淡交社、二〇一三年
 高橋忠彦「中国喫茶史」『講座日本茶の湯全史第一巻・中世』思文閣出版、二〇一三年
 高橋忠彦「茶具図贊」に就きて―研究と訳注(下)―『東京学芸大学紀要・第2部門・第四九集』一九九八年
 周達生「中国の茶あれこれ茶話余録」『淡交』一九八三年二月月号
 朱自振「中国古代理蒸青の盛衰」『平成二二年煎茶の起源と発展シンポジウム発表論文集』同組織委員会、二〇〇〇年
 周達生「中国の茶あれこれ茶話余録」『淡交』昭和一九八三年二月月号
 周達生「(食)茶とその周辺」石毛直道編『論集 東アジアの食事文化』平凡社、一九八五年
 周達生『お茶の文化誌 その民族学的研究』福武書店、一九八七年
 河口慧海『チベット旅行記』講談社学術文庫版第二巻、一九七八年

- 一ノ瀬恵『モンゴルに暮らす』岩波新書、一九九一年
 鐘煒「烏竜茶の安溪」『人民中国』一九八二年一月号
 程啓坤「唐代における茶葉の種類およびその加工に関する研究―主に陸羽『茶経』に拠って」熊倉功夫・程啓坤編『陸羽〈茶経〉の研究』宮帯出版社、二〇一二年
 王鍾音「中国緑茶生産之沿革」『農業考古 中国茶文化専号②』江西省忠僕農業考古研究所中心ほか、一九九一年
 『茶録』本文は <http://individual.utoronto.ca/timzhaohistory/teanote.html>
 楊知勇・李木賢・秦家華主編『雲南少数民族生活誌』雲南人民出版社、一九二九年
 李必雨・杜宇学『茶王賦』雲南人民出版社、一九九二年
 陳興琰編『茶樹原産地―雲南』雲南人民出版社、一九九三年
 薛翹・劉劉峰「客家擂茶源流考」『茶道学大系7 東洋の茶』淡交社、二〇〇〇年
 徐海榮主編『中国茶事大典』華夏出版社、二〇〇〇年
 王海思「雲南民族的茶文化」『茶の文化と効能国際シンポジウム論文集』一九九六年
 顔其香主編『中国少数民族飲食文化荟萃』商務印書館国際有限公司、二〇〇一年
 ・東南アジアほか
 宮川金二郎編、大森正司、加藤みゆき、難波敦子共著『日本の後発酵茶―中国・東南アジアとの関連』サンエイ出版、一九九四年
 宮川金二郎編『日本の後発酵茶』さんえい出版、一九九五年
 宮川金次郎・難波敦子『漬物茶考―阿波パンチャ、黒茶・碁石茶の故郷―』さんえい出版、二〇〇三年
 宮川金二郎「日本の後発酵茶の系譜」『緑茶通信』第九号、二〇〇四年
 加藤みゆき「健康を食べるお茶」保育社カラーブックス、一九九六年
 白鳥芳男『東南アジア山地民俗誌』講談社、一九七八年
 台湾総督府殖産局『印度支那半島ノ茶業』殖産局出版第八二七号、一九三八年
 難波敦子、成暎、宮川金次郎「中国雲南省の食べる茶『涼拌茶』」(『日本家政学会誌』四九二、一九九八年
 大森正司「飲む茶・食べる茶」『日本食品科学工学雑誌』四五一六、一九九八年
 松下智『アッサム紅茶文化史』雄山閣出版、一九九九年
 佐々木綾子「タイ北部における発酵食用茶『ミアン』の伝播に関する一考察」『ヒマラヤ学誌』第一〇号、二〇〇九年
 志村喬「東南アジアの茶」『東南アジア研究』一卷二号、一九六三年
 橋本実「ビルマ茶と四国地方茶の製法における類似性」『地方茶の研究』愛知県郷土資料刊行会、一九七五年
 生駒美紀「平成二二年度第四回研究奨励事業研究報告書 茶をめぐる生産地と消費地の相互関係―ミャンマーにおける食用茶の嗜好品化と茶生産者パラウン人の民族表象の背景」二〇一一年
 太田儔「香川の漆芸技法研究― 藍胎蒔繪」香川県漆芸研究所、一九八二年
 W.Robinson, *Descriptive Account of Assam, 1841: The Singpho use of tea*, Verrier Elwin, Oxford University Press 1959
 William H. Ukers "All About Tea" 1935
 Prtak Apasitpol "Miang: The Product of Tea in Northern Thailand" Proceeding of the International Symposium on Tea Culture and Health Science, 1996

食文化基礎資料

- 農村漁村文化協会編『日本の食生活全集』(全五〇巻)は、大正から昭和戦前期の食生活の実態を聞き取ったもので、一九八四年(昭和五九)から九二年にかけて四七都道府県・アイヌの食の巻として刊行された。この中には茶に関する項目も多く、本論文でも以下の巻に引用した。煩を避けるため県名のみ列挙し刊行年は省略する。
 『三重・和歌山・岡山・広島・山口・徳島・香川・高知・佐賀・宮崎・鹿児島』
 成城大学民俗学研究所編『日本の食文化 昭和初期・全国食事習俗の記録』一九九〇年
 文化庁『日本民俗地図解説書』VI(婚姻)一九七八年、VII(葬制・墓制)一九八〇年、IX(食生活)一九八八年
 『郷土食慣行調査報告書』中央食糧協会、一九四四年

地域史・調査報告書

- 宮城縣史刊行会『宮城縣史一・近世』一九六六年
 宮城縣史刊行会『宮城縣史一五・博物』一九五六年

- 宮城縣史刊行会『宮城縣史・民俗Ⅱ』一九六〇年
 『封内土産考』『仙台叢書第三卷』復刻版、一九七一年
 『東和町史』一九八七年
 『桃生町史』第一編 文書の「三茶」一九八八年
 『大日本古文書』伊達家文書之二
 福島県『福島県史・二三卷』一九六四年
 桑折町『桑折町史三・民俗・旧町村沿革』一九八九年
 梁川町『梁川町史一・くらし』一九九二年
 田島町『田島町史第四卷・民俗編』一九七七年
 栃木県教育委員会『栃木県の民謡』一九八二年
 『群馬県史・資料編五・中世一』
 『群馬県史・資料編二六・民俗二』
 『群馬県史・通史編四・近世一』一九九〇
 『熊谷市史・後編』一九六四年
 『長野県史・資料編・近世・南信』一九八三年
 『大田区史・資料編・民俗』一九八三年
 『神奈川県史・民俗』一九七七年
 平塚市『平塚市史12 別編民俗』一九九三年
 茅ヶ崎市『茅ヶ崎市史3 考古・民俗編』一九八〇年
 大磯町『大磯町史別編 民俗』二〇〇三年
 寒川町『寒川町史12 別編 民俗』二〇〇一年
 伊勢原市『伊勢原市史別編 民俗』一九九七年
 座間市『座間市史6 民俗編』一九九二年
 綾瀬市『綾瀬市史8 (下) 別編 民俗』二〇〇一年
 海老名市『海老名市史9・別編民俗』二〇〇三年
 秦野市『秦野市史別巻 民俗編』一九八七年
 中井町『中井町誌』二〇〇〇年、三七頁
 大井町『大井町史別編 民俗』一九九九年
 山北町『山北町史別編 民俗』二〇〇一年
 新潟県『新潟県史・資料編二二・民俗編Ⅰ』一九八二年
 『新潟県史・通史編四・近世二』、一九八八年
 上村政基『川西町の歴史』『かわにし』二〇〇三『町勢要覧』
 『村上郷土史』新潟県村上本町教育会、一九三二年
 中魚沼郡教育会編『中魚沼郡誌』一九九一年
 『福井県史・通史編四』一九九六年
 『静岡県史・資料編六・中世二』一九九二年
 『静岡県史・資料編七・中世三』一九九四年
 『静岡県史・資料編八・中世四』一九九六年
 『静岡県史・資料編一・近世三』一九九四年
 『静岡県史・資料編二・近現代』一九九五年
 『静岡県史・資料編二五・民俗三』二〇〇一年
 『静岡県史料』第三輯(角川書店復刻版)
 『静岡市史・近世』一九七九年
 『御殿場市史』別巻1、一九八二年
 『三島市史』増補一九八七年
 『沼津市史資料編 民俗』二〇〇二年
 宮本勉『史料編年井川村史』第二巻
 『美和郷土誌』同編集委員会編一九八五年
 志太郡役所『静岡県志太郡誌』一九一六年
 『島田市史・中巻』一九六八年
 『島田風土記・ふるさと大長伊久美』島田市史編さん委員会、二〇〇三年
 『本川根町史・資料編』一九八〇年
 『静岡県周智郡誌』一九二六年

- 『龍山村史』一九八〇年
 『天童市史・資料編二』一九七五年
 『天童市史・史料編三』一九七六年
 『佐久間町史・史料編二』一九六七年
 『浅羽町史・通史編』二〇〇〇年
 『春野町史』(資料編一・同二・同三)
 『河成村郷土誌』下巻一九七五年
 愛知県作手村『作手村誌』一九六〇年
 瀬川清子『日間賀島民俗誌』一九五一年、『日本民俗誌大系』第五巻
 鈴木準吉『水沢郷土誌稿』(謄写版)
 『熊野市史下巻・文化民俗編』一九八三年
 『奈良市史』民俗編、一九六八年
 『泉大津市史・第三巻・史料編Ⅱ』一九八六年
 『泉大津市史・第五巻』一九九二年
 岡山県『岡山県郷楽園史』二〇〇一年
 『美作町史・通史編』二〇〇七年
 『美作町史 地区誌編』二〇〇四年
 『英田町史』一九九六年、三〇四頁
 『美作町史 地区誌編』二〇〇四年
 『美作町史資料編Ⅱ』一三四号として抄出
 『作陽誌』下巻(大正二年初版、昭和三八年再版所収の「川合庄真木山村之記」)
 『美作町史通史編』二〇〇七年
 『吉備羣書集成』(大正一〇年)昭和五二年復刻
 鶴藤鹿忠『岡山県の生業研究』日本文教出版、一九八八年
 『広島県史・民俗編』一九七八年
 『榑原町史』高知県榑原町、一九六八年
 『小松町誌』愛媛県小松町、一九九二年
 『長崎県史・史料編第一』一九六五年
 『椎葉村史』宮崎県椎葉村、一九九一年

民俗調査報告書

- 『旅と伝説』誕生と葬礼特集、一九三三年八月号
 『旅と伝説』(婚姻習俗特集) 一九三三年
 田中幹夫「宮城県のタナバタ行事」『東北歴史資料館研究紀要』第六巻、一九七〇年
 大間知篤三「大間知篤三著作集」第二巻
 福島県教育委員会『山村習俗調査報告書』一九八六年
 群馬県伊勢崎市『三和町の民俗』一九八一年
 埼玉県民俗芸能緊急調査報告書第四集『獅子舞の分布と伝承』一九八二年
 『埼玉民俗』第二号
 世田谷区民俗調査第四次報告『等々力』
 平塚市博物館『平塚市須賀の民俗』一九七九年
 平塚市博物館『平塚市民俗調査報告書六一大野』一九八七年
 二宮町教育委員会『二宮町民俗調査報告書』一九九七年
 秦野市『秦野市民俗調査報告書三 漂泊と定住・御師野の村』一九八四年
 神奈川県『神奈川県史民俗資料調査報告書Ⅰ』一九七〇年
 神奈川県立博物館『神奈川県史民俗調査報告書一〇 県西部の民俗(Ⅱ)』一九八二年
 神奈川県立博物館『県西部の民俗』Ⅰ一九八〇年
 平塚市博物館『平塚市須賀の民俗』一九七九年
 東京教育大学民俗学研究会『西丹沢の民俗』一九六二年
 田中宣一「相模大山の茶湯寺参りについて」『成城文芸』九一号
 白井祿郎「川崎市生田地区の婚姻儀礼」『川崎市文化財調査目録』Ⅷ、一九八二年
 富士吉田市『市史民俗調査報告書第十集 下吉田の民俗』一九九〇年

- 山梨県『山梨県史民俗調査報告書第一集 津金の民俗』一九九四年
 向山雅重『信濃民俗記』一九九〇年
 東京学芸大学民俗学研究会『遠山の民俗』
 『旅と伝説』六一七
- 川口孫次郎『飛騨の白川村』一九三四年（『日本民俗誌大系』第五卷）角川書店
 静岡県『静岡県史民俗調査報告書第一集 桑原の民俗』一九八七年
 静岡県『静岡県史民俗調査報告書第八集 杉の民俗』一九八九年
 静岡県『静岡県史民俗調査報告書第十集 横地の民俗』
 静岡県『静岡県史民俗調査報告書第十六集井出の民俗』一九九二年
 静岡県『静岡県史民俗調査報告書第十七集 町屋原・今宿の民俗』一九九二年
 静岡県教育委員会『静岡県の民謡』一九八六年
 桜田勝徳『静岡県賀茂郡仁科村』『桜田勝徳著作集』第七卷所収
 沼津市『沼津市史編さん調査報告書第四集木負・河内の民俗』一九九三年
 沼津市『沼津市史編さん調査報告書第十三集松長の民俗』一九九九年
 大庭晃『沼津市香貫地区における人生儀礼開書き』『沼津市歴史民俗資料館紀要』一九八九年
 裾野市『裾野市史調査報告書第五集 富沢の民俗』一九九五年
 裾野市『裾野市史調査報告書第二集 深良の民俗』一九九二年
 裾野市『裾野市史調査報告書第四集 茶畑の民俗』一九九三年
 裾野市『裾野市史調査報告書第一集 茶畑の民俗』一九九一年
 裾野市『裾野市史調査報告書第二集 深良の民俗』一九九二年
 印野老人クラブ『もんべともひき』一九八六年
 天竜市教育委員会『天竜市の民俗』一九七五年
 愛知県教育委員会『北設楽民俗資料調査 報告書』I、一九七〇年
 蟹江町『蟹江むかしものがたり』一九八八年
 宮本常一『河内国滝畑左近熊太翁旧事談』『日本常民生活資料叢書第十九卷』
 高谷重夫『日本の民俗二七 大阪』一九七二年
 笠松彬雄『紀州有田民俗誌』『日本民俗誌大系』第四卷 角川書店、一九七五年
 島根県教育委員会『尾原の民俗』一九九六年
 松岡利夫『柚木村民俗誌』（『日本民俗誌大系』三卷）角川書店
 玉置繁雄『阿波国木頭山土俗』『東京人類学雑誌』通算一九〇号、一九〇二年
 文化庁文化財保護部『茶堂の習俗I』一九八八年
 佐賀民俗学会編『大託間の民俗』一九七二年
 鳥栖市史研究編第四集『鳥栖の民俗』一九七一年
 山口麻太郎『老岐島民俗誌』一九三四（『日本民俗誌大系』二卷所収）
 村田照『鹿児島島の民俗』日本の民俗を、一九七五年
 『鳥栖の民俗』鳥栖市史研究第四集一九七一年
 武生市教育委員会『矢筈神六の民俗』一九八三年
 大谷女子大学民俗学研究会『背振の民俗』一九七三年
 川崎晃稔『種子島の漁撈習俗と飛魚漁』『海と列島文化』第五卷

史料

- 『日本農書全集』農村漁村文化協会刊行
 『農事遺書』（第五卷所収）、『農業全書』（第一二・一三卷所収）、『公益国産考』（第一四卷所収）、『製茶図解』（第四七卷所収）
 『日本庶民生活史料集成』三一書房刊行
 『日本九峰修行日記』（第二卷所収）、『秋山紀行』「幾里茂久佐」（第三卷所収）、『越後国長岡領風俗問状答』
 『備後国福山領風俗問状答』「出羽国秋田領風俗問状答」『仙台風』（第九卷所収）、『弘藩明治一統誌月令雜報適要抄』（第十二卷所収）「高千穂採葉記」（第二〇卷所収）
 有蘭正一郎『江見農書』あるむ、二〇〇九年
 ジョアン・ロドリゲス『日本教会史・上』大航海時代叢書Ⅹ、岩波書店、一九六七年
 猿猴庵『東街便覧図略卷一』名古屋市立博物館、二〇〇一年
 『駿河志料』卷之三十八、歴史図書社版第一卷

- 『新編相模国風土記稿』『大日本地誌大系』三
『金沢文庫古文書』第六輯
板屋一助『稚狭考・第六製造商売』福井県郷土誌懇談会版、一九五四年
木崎陽窓『拾雅雑話・巻二』福井県郷土誌懇談会版、一九五四年
烏丸光弘『目覚草』(深沢秋男ほか編『仮名草子研究叢書』第八巻、クレス出版、二〇〇六年、川島つゆ校注『一茶集』日本古典大系本、岩波書店)
曲亭馬琴『南総里見八犬伝』(新潮日本古典文学集成・別巻)
曲亭馬琴『近世説美少年録』帝國文庫所収
近松門左衛門『冥途の飛脚』日本古典文学大系『近松浄瑠璃集・上』岩波書店
無住『沙石集』日本文学大系八五、岩波書店、一九六六年
『狂言記』岩波新古典文学大系
『梁塵秘抄・閑吟集・狂言歌謡』新日本古典文学大系、岩波書店、一九九三年
『中世政治思想下』日本文学大系二二、岩波書店
新庄道雄『柏園隨筆』(贈写版)
秋山家文書「御用留」静岡市梅ヶ島
竹村広陰『変化抄』巻一(浜松市立博物館蔵自筆本)
織田三喜彦家文書「織田喜作履歴書」(自筆)
阿部正信『駿国雑志』巻之二十六(吉見書店版第二巻)
『室町時代物語大成』三巻、一九七五年
『言継卿記』(『静岡市史』中世近世史料二)
『料理物語』(『続群書類従』第十九茶之部所収)
『名飯部類』(『江戸時代料理本集成』所収)臨川書店、一九八八年
『外浜奇勝』『菅江真澄全集』第三巻所収
『上田秋成全集』第九巻、中央公論社、一九九二年
『駿河土産』(『静岡市史』中世近世史料二)
『大日本史料』第十二編之三十二
入間博物館『関東地方茶産地史料集』一九九九年
黒川道裕『近畿歴史記』『史料京都見記』第一巻所収、法蔵館、一九九一年
三宅也来『万金産業袋』八坂書房、一九七三年
『寛保延享江戸風俗志』(続日本隨筆大成 別巻 近世風俗見聞集八)
山田佳翁著『宝曆現来集』(続日本隨筆大成・別巻七所収)
松山利夫『木の実』一九八二年
本田安次『田楽・風流二』一九七〇年
『日本思想大系』32 中世政治思想下』岩波書店
喜多村筠庭『嬉遊笑覧』岩波文庫全五巻
柳田國男『史料としての伝説』定本柳田國男集第四巻
本居宣長『玉勝間』(全集第一巻)
渡辺子信『南総珍』房総叢書刊行会『房総叢書第二巻』所収、一九一四年
稿本『玉川村誌』静岡県立中央図書館蔵
アチクミュウゼラム編『民具問答集』一九三七年刊『日本庶民生活資料叢書第一巻』一九七二年版
萩原佐吉『茶業見聞録』浜岡町史資料編別冊、二〇〇二年

その他

- 織田元泰『駿府九六ヶ町を歩く』『駿府の城下町』一九八五年
佐藤孝之『近世初期幕領における『永高検地』』『国史学』第一〇七号、一九七九年
佐藤孝之『近世前期の年貢収取と農村金融―北遠幕領を素材として』『徳川林政史研究所紀要』一九七九年
高木侃『江戸の親子契約 老親扶養をめぐる』『月刊百科』一九九六年八月号
高取正男『季節の民俗』『高取正男著作集』五巻
坪井洋文『生活文化と女性』『日本民俗文化大系』一〇・家と女性』小学館、一九八五年
土井卓治『葬りの源流』『日本民俗文化大系』第二巻、小学館、一九八三年
中村羊一郎『町方の民俗』『駿府の城下町』一九八三年
中村羊一郎『季節労働の民俗』『講座日本の民俗学第五巻・生業の民俗』雄山閣出版、一九九七年

- 祢津宗伸『中世社会と仏教文化』法蔵館、二〇〇九年
原田信夫『江戸の食生活』岩波書店、二〇〇三年
本田安次『離島・雑纂』錦正社
三田村薫魚・朝倉治彦編『娯楽の江戸 江戸の食生活』中公文庫
柳田國男「主婦に就ての雑話」『家閑談』所収、定本第一五卷
柳田國男「三度の食事」『村と学童』所収一九四九年、現在は『定本柳田國男集』第二十一卷
柳田國男「一目小僧その他」『定本柳田國男』第五卷
山本英二『慶安御触書』成立試論『山梨県史研究』第二号、一九九四年
山本英二『慶安の触書は出されたか』山川出版、二〇〇二年
山根有三・熊倉功夫『日本の生活文化史』一九八一年
『旅と伝説』一九三六年一月号
『高林家史料三・日記中書抜』浜松市立中央図書館、一九九三年