

A Study on Rice Gruel Boiled in Tea : The Locality of Gastronomic Culture

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2014-05-13 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 加藤, 幸治 メールアドレス: 所属:
URL	https://tohoku-gakuin.repo.nii.ac.jp/records/147

茶粥考

——主食品をめぐる食事文化のローカリティ——

加藤 幸 治

はじめに

茶粥（ちやがゆ）とは、茶で粳米を煮た主食品である。これは、紀伊半島や四国、中国山地などでは、ごく一般的な主食品として普及した調理法である。茶粥は、穀物が得難かった過去の時代の代物ではなく、現代においても日本各地で多くの人々が日常の主食品としていることは、あまり知られていない。

茶粥の民俗学における研究の意義について、中村羊一郎は茶の文化史研究の視座から「正史に残る茶の在り方とは別な茶利用の歴史を改めて考えていく必要がある」と述べている^①。庶民文化における茶の浸透、とりわけ「食べる茶」または調味料としての茶の利用を明らかにすることは、漢方医学や茶道といった文化に連なるものとは別の文化の形成過程を明らかにすることにほかならない。例えば、昭和十六年の民間伝承の会が行った食習調査において、東北から関東にかけては庶民の茶は贅沢品であり、人をもてなしたり、公の場を集ったりしたときに振舞われるものであったという事例が見られるが、その茶とは緑茶であったと思われる。現代でも、客人に対し緑茶と漬物を振舞うといった場面が、普通

に見られることを思い浮かべてみればよい。それに対し、関西以西の事例では家族や私的な交流の場で日常的に嗜む茶や、食事に用いる茶が広く存在し、その茶は番茶であったと思われる。客人に出す茶と、家族で飲む茶が異なるということは、西日本では特別なことではない。その番茶はたいていの場合自家製造された。中村のいう「正史に残る茶の在り方とは別な茶利用の歴史」は、実際には庶民の茶の受容の多様性や地域差の問題として検討されなければならない。そのためには、茶の受容の地域的差異について考察する必要がある、人・モノ・情報の流通を基点に民俗を考える流通民具論の有効性が予測されるが、その準備として個別地域の食における、茶の利用について筆者のフィールドワークをもとに検討するのが本論の大きな目的である。

高野山周辺地域（和歌山県）から吉野地域（奈良県）は、現在でも茶粥食が色濃く残る地域である。茶粥を日常食とする地域は、紀伊半島から中国山地、四国山地といった西日本に展開していることは知られているが、茶粥に焦点をあてて行われた調査はあまりない。地域でのミクロな調査による成果としては、谷阪智佳子の『自家用茶の民俗』^②、中村洋一郎の『番茶の民俗誌』^③など、茶

の利用の多様性に関心を注いだものがある。

茶粥は米飯に比べて使用する米の量が少ないため、いわゆる腹持ちが悪い主食品である。空腹を満たすため、茶粥の食事の回数はおのずと増え、通常の朝飯、昼飯、晩飯に加え、ケンズイ（間水）を加えて一日四回、さらに藁草履作りや縄緬いなどの夜なべ仕事があるときなどに摂るヤシヨク（夜食）を加えて一日五回食さなければならなかった。現代では多くの人々が米飯を主体とした食事であるが、中高年のなかには白米による米飯を「食べづらい」として嫌厭する人もみられ、日常的な主食はパンか茶粥かという食生活も決して珍しくない。

筆者は、二〇〇八年―二〇一〇年にかけて、和歌山県・高野町教育委員会より委嘱され、『高野町史・民俗編』⁴の作成に携わり、衣食住と民具に関する生活の項目を担当した。本稿では、この調査による事例をもとに、茶粥を主食品とするこの地域の食の特徴を把握したい。

一 食の民俗の学術用語と研究

食は、単に生きるためのエネルギーと栄養の摂取にとどまらず、風土や歴史、経済、文化を反映して形成される民俗である。本稿のはじめに、食をめぐる用語について整理しておきたい。

食事の民俗の記述の枠組みを示した研究に、宮本馨太郎の「食事の研究・調査」⁵がある。宮本は、「食」の民俗研究はレシビを記述して満足するのではなく、「食事」を研究対象とすべきと述

べている。具体的には、「食事」の定義を「人類が生命保持その他の必要から、飲み食いする物、およびそれらを調整し、飲み食いすることから生ずるあらゆる事象の総称」であるとし、地域的な理解にたつた「食事」の理解、そのうえでの比較研究の必要性を訴えている。同書では研究の用語として、「食品」は人が飲み食いする物、「食料」は食品をつくる素材・原料、「調整」は食品をつくること、「食制」は食品を飲み食いする仕方と定義づけた。それをさらに分解し、「食品」を、主食品・代用食品・間食品・救荒食品・副食品・その他の食品に分類し、「食料」を、「食品」に対応して、主食料・代用食料・間食料・救荒食料・副食料・その他の食料に分類した。また、「調整」には、炊事（飯・粥）・醸造（酒・醤油など）・製造（コンニャク・豆腐など）・調理（茹で物・揚げ物・和え物など）があり、加えて「貯蔵方法」として、温蔵・冷蔵・乾蔵・塩蔵があり、その方法と用具の調査を必要とする」と記している。また「食制」は、日常の食制と祝祭の食制に注意すべきと促す。この整理は、昭和三〇年代後半―四〇年代を中心に全国的に実施されたいわゆる民俗地図の作成のための項目に活かされ、その後の研究の基礎的な区分として使われていくはずであった。しかし、自治体史編纂や民俗調査報告書等では、食の記述方法について議論されることは少なく、どちらかというと調理法や保存方法について、聞き書きをしたままを列記する方法が中心となった。

食事	人類が生命保持その他の必要から、飲み食いする物、およびそれらを調整し、飲み食いすることから生ずるあらゆる事象の総称
食品	人が飲み食いする物 ・主食品 ・代用食品 ・間食品 ・救荒食品 ・副食品 ・その他の食品
食料	食品をつくる素材・原料 ・主食料 ・代用食料 ・間食料 ・救荒食料 ・副食料 ・その他の食料
調整	食品をつくること ・炊事（飯・粥） ・醸造（酒・醬油など） ・製造（コンニャク・豆腐など） ・発酵（鮭・鮓） ・調理（茹で物・揚げ物・和え物など）
食制	食品を飲み食いする仕方 ・日常の食制 ・祝祭の食制
貯蔵方法	食品の腐敗を避け保存する方法 ・温蔵 ・冷蔵 ・乾蔵 ・塩蔵
主食品	主食材を調整して作る主要な食品 Ⅱ米飯・粥・餅・団子・麺・パン・お焼など ・穀物・米（糯米・梗米）・麦（小麦・大麦・裸麦・蕎麦・稗・粟・豆・芋・トウモロコシ・木の実
副食品	主食品を補う食品 Ⅱ煮る・焼く・蒸す・茹でる・揚げる・燻す等して調整された食品 ・蔬菜・根菜・果実・茎・花・キノコなど ・動物性タンパク質・鳥獣肉食、魚介類食、昆虫食
間食品	食事と食事の中間に食する食品
民間薬	経験主義的な民俗知にもとづき、自然由来の素材を加工して作成し使用する薬 ・植物由来の飲み薬・煎じ薬・塗り薬・貼り薬 ・動物由来の飲み薬・煎じ薬・塗り薬・貼り薬 ・薬ではないが滋養がつくとされる食材

二 食事文化研究の展開

宮本馨太郎の提起した「食」の民俗研究から「食事」のそれへの転換は、戦前の民俗研究からの飛躍が意図されていた。昭和初期の食の民俗研究は、食糧の調達や、調整方法、食品の内容、および儀礼食の内容など、食にまつわる調査項目の体系性をもって食の民俗を捕捉しようとするものであった。より具体的な柳田の食の民俗への関心は、昭和一五年刊行の『食物と心臓』によくあらわれている。柳田は本書のなかで食の研究を、以下のように分類している。

第一が食品、一つ一つの食物の名と形と拵え方と由来等で、此部分が誰にも珍しがられるから、今度も恐らく其話が最も多いであらう。第二には食制即ち食べ方である。食べ方は口へ持つて行く一種しか無いやうなものだが、實は變化があつて通例は家内限り、或時には他人を喚び又集まつて食べ、食べる時と處とも定まつた約束があり、多くの食品はそれぞれに或食制を伴なうて居る。飲食の社會的意義とも名づくべきものは、主として此方面に發揮せられたので、私などの様に成るべく他の民俗との交渉を明らかにしようとする者には、氣をつけて觀るべき事實が一ばんに茲に多い。第三第四の項目としては、食料と食具とがあるのであるが、この二つは古今東西の變化が比較的少なく、普通の常識となつて居るものが今も大部分を占めて居るためか、我々の語彙の上へは

さう澤山に現はれて居らぬ。⁷⁾

『食物と心臓』は、様々な儀礼における餅の象徴性について述べ、そこからさらに論を儀礼食や神饌における食品としての米の役割などに展開させたエッセイである。柳田は、この食品・食制・食料・食具うち、特に食品と食制に関心があり、彼にけん引された民俗研究もその枠組みを前提として展開された。

それに対し第二次世界大戦後、とくに一九七〇年代は、前掲の宮本馨太郎の『めし・みそ・はし・わん』に加え、宮本常一と潮田鉄雄の共著による『食生活の構造』⁸⁾など、いわば「食事文化のローカリティ」に研究をシフトした時代であった。そして、一九八四年から刊行された各県の『日本の食生活全集』⁹⁾の編纂は、ひとつの到達点と位置づけられる。ここで採用された、地域の食のあり様を自然や生業、流通と関連させてひとつの構造として把握し、複数地域の比較を行うアプローチは、その後の自治体史編さん等での食文化の記述方法へと受け継がれていった。

しかしその後、その方法論は磨かれることはなく、「食事文化のローカリティ」の研究は陳腐化していき、現在の「存在感なき衣食住研究」¹⁰⁾という状況へと至った。石毛直道は、日本の食事研究が江戸時代以来の料理書や食物本草、故事来歴に関心を持つ随筆などによって始められ、近代以降も農学や食品加工学、栄養学などの自然科学によって占められてきたことが、「食の歴史や文化に関する論考は、知識人の趣味的な「あそび」である」とみなされてきた」ことの要因と指摘する。それが妥当かどうかはともか

く、実用の学として展開してきた食事の研究そのものも含めて、文化的関心を持って研究することが求められよう。

ただ、個別分野内での動向に拘らず、研究と社会的ニーズに目を向けてみると、一九九〇年代後半以降の食事文化の研究は、きわめて実り豊かなものとなっている。例えば、一九九八年から刊行された芳賀登・石川寛子監修『全集日本の食文化』全一二巻¹¹⁾は、広範な分野から選られた論文集であった。この時期のひとつの特徴は、人文学における研究の蓄積、とりわけ文化史や環境史の研究の充実によって、日本の食文化研究の総合化を図ることができるようになったことであり、日本料理、日本の食文化の輪郭が明確に見えてきたところにある。

また同時期の成果として、グローバルな視点から日本の食事文化を輪郭づけようとした仕事に、石毛直道監修『講座食の文化』¹²⁾がある。人文社会科学における研究の蓄積は、グローバルな「日本食」の意義についての意識を高めており、今後は「日本食」に対する社会科学からのアプローチがさらに増えるであろう。「和食」の世界無形文化遺産登録、食料・食品のグローバルな流通、食の安全性などの国際的な標準をめぐる動向、資源管理や関税などの国家間の軋轢、フェアトレードに代表される食と人権に関する問題提起、海外での日本食ブームとひとり歩きする日本イメージなど、様々な問題が食を基点に展開しているのが現代であって、食事の研究の意義は、複雑化・多様化していくであろう。

こうした現状をふまえ、民俗学がフィールドワークを通して捉える食事文化の様相を、どのように位置付けていけばよいだろう

か。地域的コンテキストから脱文脈化されていく「日本食」に対し、民俗学は良くも悪くもミクロなデータを集積してきた。伝統的な食文化は、高度経済成長期以降の食の均質化や飽食化といった社会的な変化を経験した。さらに伝統食の再認識というかたちで、新たな変化が起こってきている。具体的には、食の地域的な特色を観光資源や教育資源に活用する動きや、スローフードに代表される自然志向の思想を農山漁村の文化に投影する動きや、現代の食に地域的な食料を織り交ぜて考案するB級グルメや復興商店街の交流を目指した復興グルメなどのイベントなど、食を通じた地域振興と交流の活動などである。筆者は、伝統が活用される時代において、伝統的とされる要素は、人々にわかりやすく単純化されていく傾向があると考えている。地域内の経済的な格差や生業をめぐる環境の違い、人々の嗜好性の時代的な変化は、取捨選択されて「昭和後期まで、この地域ではこうした食材をこのように食してきた」というひとつのイメージを形成する。本稿で紹介する茶粥はその典型例である。町史編纂のための調査では、実に多様な茶粥の姿が浮き彫りとなり、それは現代の伝統食としての茶粥とは大きく異なるものであった。

民俗学が、地球時代の食文化の展開のなかで、ひとつの役割を果たし得るとすれば、この個別のコンテキストに対する戦略的な固執であろう。「日本食」や「伝統食」といった、単純化されていく言説に抗することだけが目的ではない。むしろ、「伝統食」とされるものが、削ぎ落としていった多様性をもう一度あぶり出すことが、言説そのものを解読することにつながるのではないだ

ろうか。例えば、本論で詳述することだが、「伝統食」と理解されている高野山周辺地域の茶粥は「番茶で白米を煮る茶粥」であるが、これは白米を炊いた御飯が現代の主流の主食品であるという認識に立った時に、地域的特色を帯びる。しかしかつての茶粥は、白御飯と二項対立で対峙させられるほど単一なものではなかった。さらに、実際には白米の茶粥はほとんど存在せず、むしろそれは憧憬の産物であった。現代における食文化の民俗研究は、こうしたミクロな多様性に固執することで、言説そのものを相対化するところに意義を見出せよう。

今後の民俗学の食の民俗研究のアプローチを考えるうえで示唆的な仕事として、野本寛一の近著『土地と餅―食の民俗構造を探索―¹⁴⁾』を挙げたい。本書は、前述の「食文化のローカリティ」がいかに多様で豊かな世界を内包していたかを再認識させてくれる。野本はこの民俗誌を、「手のとどく過去」「耳のとどく過去」「目からの記憶」「口・舌の記憶」、そして現在の民俗事象を資料蒐集の範囲として¹⁵⁾「記述したと記している。野本のこれまでの仕事に一貫した態度をもって、「食べることの民俗誌」を目指したとされる本書が見据えるのは、現代社会を相対化するための食のミクロな多様性の記述の戦略である。同氏の編集による『食の民俗事典¹⁶⁾』の編集方針は一般的な定義や歴史の記述よりも、個々の伝承者の名前を挙げ、その人物による食の実践を民俗誌的背景をほのかしつづつ記述するというものであり、執筆陣に加えていただいた筆者にとっても非常にチャレンジングな仕事であった。本書から学んだことは、まさに個別のコンテキストに対する戦略的

な固執から紡ぎだされる一人ひとりのくらしを出発点とし、その集積によって民俗誌を描くというアプローチであった。

近年の民俗学の食の研究で注目されているのは、近代化過程および国民国家形成過程における在来知の変質や新たな食文化の生成についての研究である。矢野敬一の『「家庭の味」の戦後民俗誌』^①や田中宣一編著の『暮らしの革命——戦後農村の生活改善事業と新生活運動』^②などである。こうした研究の深化が現代の民俗研究において重要であることは言うまでもないが、民俗学が従来から大切にしてきたフィールドワークに基盤を据えたミクロな文脈への戦略的な固執、そして民俗誌からしか立ち現れ得ない食のリアルな記述も同等に必要である。筆者が高野町史の食の記述で目標としたのは後者であり、本稿はそこから明らかになったことを中心にまとめることで、「食事文化のローカリティ」の意義を再考する契機としたい。

三 調査地概要

和歌山県伊都郡高野町は、和歌山県北東部の山間地域にある。この地域は紀ノ川・吉野川上流域の奈良県吉野郡とともに、紀ノ川流域の町場にむけて山林資源と畑作物を出荷する生業的特色を共有している。紀伊半島北部の山地は、高野・吉野・大峰という日本の仏教を代表する聖地の後背地域にあたり、歴史的に川や尾根筋の山道を常に人々が盛んに行きかう開けた気風のある山村である。とりわけ、高野町から有田郡にわたる山間地域は、高野山

の旧寺領にあたる地域であり、仏教儀礼や人生儀礼における共通性も有している。特に、高野山内の特定の寺と個別の集落が、野菜や花卉などを納める関係を築き、逆に寺院が什器や仏像などを集落に下賜する贈与関係は、今後も研究を深めたいテーマである。

この地域には、寺を中心とした座や、それを基盤として継承されてきた民俗行事など、社会伝承における研究素材も豊富である。生業においては、楮栽培と紙すきの手工業、棕櫚栽培と日用品製作、林業、ハナシと呼ぶ焼畑、イノシシやシカを対象とした狩猟など、山村の生計維持戦略と生業の関係が興味深い。人とモノの流れという意味では、紀ノ川流域の町と同等に重要なのが、標高約八〇〇メートルに位置する宗教都市高野山の存在である。各集落は、信仰面だけでなく経済面でも高野山に深く依存してきた歴史があり、現代においても観光都市として国内外から人々が集まる高野山の存在は、地域の生活を大きく左右する存在となっている。山間地域の斜面にしがみつくように点在する集落は、全体的な傾向として過疎化・高齢化が進んでおり、モータリゼーション全盛の現代にあつては、山村のくらしは不利な条件が多い。しかし、高野山の諸物件の世界遺産登録や高野山が国際的な有名ガイドブックに高評価で掲載されるなどの外部からの動きを受けて、地域の人々は自らの文化を客体化し、観光資源あるいは地域の交流の起点として民俗が使われている。本稿でとりあげる茶粥に関する活動が生まれており、地域文化への関心は一定の高まりをみせている。そうした時期に出版された『高野町史』は、新たな意義

を持つて活用されはじめている。

こうした地域的な背景において食文化を考察するうえで重要な点として、「地形と生業」「物資集散地と物流」「資源の分配」「格差」以下の四点を挙げてみた。

① 地形と生業

平地が比較的多く水田を営みやすい地域、例えば富貴とか花坂といった集落では、米の確保が他よりは安定的である。それに対し、傾斜地に集落が所在し畑作が中心である地域、例えば東又とか下筒香といった集落では、商品作物による現金収入をもとに米を購入しなければならない。高野町内のいずれの地域も、主食は茶粥という米食が基本であるから、穀物のなかでもとりわけ米をいかに確保するかが、最大の課題となる。

② 物資集散地と物流

集散地とは、第一に高野山である。高野山は、多くの寺院が集まる宗教都市としての側面のみならず、多くの人口をかかえる物資の消費地でもある。また信仰や観光を目的に訪れる人々に物を販売する商店が並ぶ商業都市であり、仏具や寺院の消費財を手作りする職人町でもある。高野周辺の集落に視座を置いた今回の民俗調査では、高野山といかに関わるか、あるいは関わらないかが重要であった。

一方、西郷や花坂のような高野山の北麓に展開する集落、西麓の湯川などでは、むしろ九度山や橋本、笠田といった紀ノ川中流域の町場との関わりが中心となる。徒歩や木材搬出用トロッコを利用して、人々は直接こうした町へ出向いていく。紀ノ川中流域

の町から高野北麓の村々へ物資を売り歩く行商をする人もあり、人とももの、情報の流通は活発であった。これに比べ、相ノ浦など高野山の南麓の集落では、有田川沿いの花園や有田との関わりが出てくるし、東麓では奈良県との関わりが深くなる。富貴は、そこ自体が消費地としての性格もあるが、基本的には五條との経済的な関係が重要である。

③ 資源の分配

主として山林や藪で獲得する資源をいかに活用するかにおいて問題となる。高野周辺では、専業の川漁師が多くないことから、河川の資源に対しては規制はあまり聞かれない。一方、山林資源は私有地・共有地に関わらず開放的な資源利用がなされる食料と、マツタケなど商品的価値を有するものに対する厳しい利用制限をともなう食料とがある。

④ 格差

日々の食事は、家を基盤としたものであり、集落内の家々には経済的な格差が存在する。それは社会生活においては、階層差としてあらわれる。「食」の聞き書きでは、その集落で一般的とされる食事の内容と、食べるという個人的な行為をもとにした語りとが混在してくる。とりわけ後者は、「うちでは昔は牛肉なんか食うたこともない。金持ちの家はうらやましいと思ったけどね、食べる習慣がなかったから今でもあまり好きではないんよ。」といったように、憧憬と嫉妬が入り混じった表現となる。

三 穀物の調整

さて、主要な概念と地域概要に整理ができたところで、本節では高野山周辺地域における主食品に用いる穀物の調整について、具体例を見ていく。実際の事例は『高野町史 民俗編』に掲載しているので、そちらを参照いただきたい。

三― 主食品を作る炊事法としての茶粥

高野山周辺の集落の食事において主食品となるのは、オカイサシと呼ばれる茶粥であった。粥は、多めの水で穀物を炊飯した流動食であり、茶粥はその水に茶を用いるものをいうが、この地域では炊飯に茶を用いないものをシラカユ（白粥）として明確に区別され、現在でも病人食あるいは乳児食として位置づけられる。茶粥が主食品であるのに対し、シラカユは日常の食卓に並ぶことはあり得ないというのである。

茶粥は米飯に比べて使用する米の量が少ないため、いわゆる腹持ちが悪い主食品である。前述のように、朝飯、昼飯、ケンズイ（間水）、晩飯、ヤシヨク（夜食）という一日五回の茶粥による食事のリズムは、生活のリズムそのものを規定してきた。茶粥は、茶を用いて穀物を煮るのであるが、高野山周辺の粥食は、その内容や炊事方法、食し方にくつかのバリエーションがある。

まず、茶粥の茶を得ることについて、高野町内のほとんどの集落は、茶粥にチャの木の葉から作るいわゆる番茶を用いる。しかし、すべての集落でチャの木を栽培しているわけではなく、例え

ば高野町大滝のような川沿いの村ではカワヤナギと呼ぶ柳の木の葉を用いたヤナギジャ（柳茶）を作ってきた。川にある柳の枝を冬の間に切っておくと春に新芽が出てそれを扱（しご）いて取り、番茶と同じ工程で番茶にしたのがヤナギジャである。一方、和歌山県中部ではハブ茶を茶粥に使う家が多いが、高野山周辺ではそれがほとんど見られないのも特色といえる。

茶粥の炊事方法は、地域的な差異よりも個人的差異の方が顕著にみられ、例えば、現在の茶粥の炊き方には、以下のような例がある。

【米を研いであげておく、茶巾に入れた番茶を鉄鍋に入れてあらかじめ水から茶をわかしておき、沸いたら茶巾を取出し、米入れて煮る。米が開く（米粒が膨れて破れる）前に火を止めて蒸らすと、米が開く頃に食べられる。（高野町細川）】

【米は軽く洗う程度で研がない、番茶を入れた茶巾と米とを同時に水から炊き始め、沸騰したら茶巾を取り出し、米が開かないように火をおとし、米は開かせない。これは残りを冷まして食べるヒヤカユの時に、米が開くと糊状になって美味しくないから。（高野町東又）】

【米を軽く研いで鉄鍋に入れ、水のみで炊く、このとき水は少なめにしておき、米を炊くのと同時に、脇でカンス（茶釜）に茶巾に入れた番茶を入れて茶を沸かし、粥が炊き上がるまえに茶を粥に注ぎ、好みの濃さの茶粥にする。（高野町大滝）】

【炊いた米飯を、あらかじめ沸かした茶で煮る茶漬けのよう

なもの。(高野町西富貴)

これらはほんの一例であり、炊き方ひとつとっても差異があり、そのバリエーションは炊く人の数だけあるといえる。①②③はいわゆる「炊き粥」であり、それに対し④は「入れ粥」である。この例に加え、塩を加える―加えないという違いや、炊きあがった時の水分の量などにも、個人的思考が反映される。高野山周辺の人々にとって、茶粥はあまりに身近すぎるので、それについて説明を求められたら逆に窮してしまうようなものであった。女性たちが、他の人がどう炊いているかを見る機会は実は驚くほど少ないようで、それ故に粥の炊き方の何を説明したらいいか困惑してしまうようであった。

一方で、調査を始めてみると、「茶粥をどう炊きますか？」という問いに、話者の多くは茶を沸かすことと白米を炊くことをどのようにするかについて説明した。しかしそれを通して深まった筆者の疑問は「白米のみで炊く茶粥というのは、そもそも存在するのだろうか。麦飯ではなく白米を炊飯する米飯が第二次大戦後に普及したのと同じように、いま食されている茶粥は大きな転換を経た姿なのではないか。」ということであった。高野町は、真言宗の聖地である宗教都市・高野山とそれを取り巻く山あいの農村で構成されているが、水田を広く作れる集落はごく一部でむしろ畑作を中心とした集落が多いからである。そこで次に、大正期～昭和初期の茶粥の炊き方について調査をすると、様々な食料を混入させる茶粥の存在が浮き彫りとなった。

いくつか事例を挙げてみよう。

【オカイサンには、サツマイモと、ビシャギ麦を混ぜた。精麦した丸麦は、ヨマシといって何度も炊かなければ軟らかくならない。ローラーで潰した麦はビシャギ麦と呼んで、ヨマシよりも炊くのが早くできる。これをする機械を持っている人が古沢にあって、そこまで自分が作った麦を背負って運んで、ビシャギ麦を作ってもらった。また、ソバ粉を入れたソバ粥も作った。ソバを麺にうつことはできなかったので、石臼でひいて粥に入れたのである。さらに米が少ないときは、オカイサンにハツタイ粉を入れて食べた。おやつとしてお茶へハツタイ粉を入れて飲む人もいるくらい、ソバ粉と番茶はよく合うものだ(高野町細川)】

【オオムギを搗いたものをヨマシで(ふやかせて)オカイサンと一緒に食べて食べた。ムギオカイという。さらにサツマイモを入れて、量を増やして食べた。(高野町杖ヶ藪)】

【尾細や作水では水田はほとんどなく、米は九度山へ買いに行っていた。シナ事変前の平和な時代は米のオカイサンを食べられたが、戦時中は麦を半分混ぜたオカイサンが主食となり、昭和一二年ごろからは米がほとんどない粥となってしまう、サツマイモばかりの粥となった。終戦近くなるとニドイモ(このあたりではジャガイモのことを二度取れるからニドイモと呼ぶ)を入れた粥となつて、これは全く美味しくなかった。サツマイモの粥は米ほどではないにしても、まだ美

味しく食べられたが、ニドイモの粥はひどい味だった。米がないと汁気が多いので、オオムギをひいたハツタイ粉をいれて粘らせた。ハツタイ粉は搗き臼でなく、碾き臼でひいた。(高野町作水)

【オカイサンは、基本的に麦のヨマシを入れたムギオカイサン。ヨマシ、ヨマすとは、炊くことをいう。麦は各戸で精麦する。たいていの家には、玄関あたりの土間に麦ヨマシの唐臼がある。現在でも床下に残ったままである。米の精米用の唐薄とは別の臼であった。これを足で踏んで石製の臼に入れた麦を搗く。精麦したものを調整して、鍋で炊くことを麦ヨマシという。なかなか炊けないもので、時間がかかった。こうしてできたものを少量の米と一緒に粥に炊くのがムギオカイサンで、一回にヨマした麦で数日間食べることができた。これが無くなると、また足で搗いて鍋で炊くのである。ただ、それだけでは空腹は満たせないので、ムギオカイサンへさらにサツマイモやハツタイ粉を入れて炊いた。(高野町東又)】

【オカイサンにボロ餅を入れて炊いて食べた。ボロ餅とは、正月に作って保存して食べる餅で、粳(うるち)米と糯(もち)米を半々で混ぜて搗いた餅のことである。餅とおにぎりの中間のような食感で、ボロボロとこぼれるようなのでボロ餅という。ソバも粥に入れたほか、ケンズイとしてソバガキとかソバガユといって、少し醤油で味をつけたソバ粉のみの粥も作って食べた。(高野町湯川)】

【今では食べないめずらしいお粥の話をすると、戦前は栃餅

を作ってお粥に入れるのはふつうにあった。それから、精米した時にできる潰れた米、これは飴の工場に売ってもいいが、これをとっておいて粥に混ぜるとおいしかった。(高野町花坂)】

【ある家で下働きをしていたからわかるのだが、クジヤ(公事家)さんや大きな地主さんなど、裕福な家でも茶粥が主食だった。茶粥は貧しい食事ではないんだと、ちよつと安心した。とはいっても麦よりも白米の量のはるかに多いし、炊いたご飯に粥をかけて食べるツケ、またはツケオカユなど、小作人には食べられないようなおいしいものを食べていた。粥にも家による差があったのだ。(高野町相ノ浦)】

この事例に現れる様々な混ぜ物をする粥を挙げてみると以下のようなものがある。

- ① サツマイモを混ぜるイモガイ(芋粥)。
- ② ビシヤギ麦(石製ローラーで潰した麦)を混ぜるムギオカイ(麦お粥)。
- ③ ヨマシ(精麦したオオムギを搗いて一度炊いて乾燥させた麦)を混ぜるムギオカイ。
- ④ ソバ粉を入れるソバガイ(蕎麦粥)や黄な粉を入れるキナコガイ(黄な粉粥)。
- ⑤ ハツタイ粉を入れるハツタイコガイ(ハツタイ粉粥)。
- ⑥ ニドイモ(ジャガイモの在来種、年に二度収穫できるから)

を混ぜた粥。

- ⑦ ボロ餅（粳米と糯米を半々で混ぜて搗いた餅、正月に作る保存食）を混ぜたボロガイ（ボロ粥）。

- ⑧ キビやアワを混ぜたキビガイ（黍粥）。

- ⑨ トチノキの実をさらしてから粉にして蒸したトチ餅を茶粥に入れるトチモチガイ（栃餅粥）。

- ⑩ 精米した時に崩れた米をためておき、それを茶粥に入れるコメコガイ（米粉粥）。

- ⑪ 戦時中に栽培したジャガイモを入れた茶粥。

- ⑫ 炊飯した麦飯に粥をかけたツケオカユ（潰けお粥？）

このように戦前の茶粥は、ムギ、ソバ、サツマイモ、餅など、さまざまな穀物を混ぜて食されている。なかでもオオムギを混ぜるのはごく一般的で、ヨマシとビシヤギ麦、ハツタイ粉の二種類に分類される。ヨマシは、精麦したオオムギを釜で茹でておくもので、それを米の茶粥を炊いて混ぜるものである。麦は、米よりも炊き上がる時間がかかるため、こうした下拵えが必要だったのである。ビシヤギ麦は、いわゆる押し麦であるが、これも火を通しやすくするための工夫であった。それに対し、ハツタイ粉は粉であるから火が通りやすいので広く用いられた。ソバ粉も同様の目的で使用されたと考えられる。また、高野山周辺地域のみならず、西日本には馬鈴薯が日本に定着して在来種化したイモがあることは、千葉徳爾の「馬鈴薯雑考」¹⁹⁾に記されている。当該地域でもニドイモと呼ぶ馬鈴薯があり、近代化過程で普及し

とりわけ第二次世界大戦時中の救荒食として強制的に栽培されたジャガイモとは区別されている。前者は茶粥に入れる伝統があるが、これに倣って戦時中に学校校庭などで栽培したジャガイモは、茶粥に馴染まなかったようで、この味の悪さは語り草となっている。戦時中のひもじい思い出には、必ずと言っていいほどこのジャガイモの粥の話が登場する。そのエピソードは、決まって「あんな時代もあった」「それが意外とおいしいと感じたものだ」「あのような粗末な食事には二度と戻りたくない」といった感慨を伴って語られる。

こうして高野周辺の集落の茶粥を見ると、茶粥とはさまざまな食料を主食品として食するための調理法であったことがわかる。茶粥に混ぜ物をするについて、聞き書きでは食事が貧しいことの例として語られることが多いが、むしろ米だけの茶粥を食することができた時代のほうが稀有な状況であった。第二次世界大戦中のサツマイモやジャガイモを入れた茶粥はある種の救荒食品といえる。とりわけジャガイモを入れた茶粥は、その味の悪さを戦時中のつらい体験のひとつとして語る場合がみられる。こうしたことについて、中村羊一郎が「山口県防大島では、領主が飢饉に際して空腹を紛らわす手段として教えたというが、これは貧しさを連想させる茶粥の由来を権威づけようとした説明にすぎない」と指摘しているように、茶粥の貧しさのイメージには根深いものがあるろう。

米をふんだんに食することができるようになったのは、むしろ高度経済成長期から現在のことである。米だけの茶粥とは、毎日

の食事はそうありたいという、理想的な主食品として語られるにすぎない。そうした茶粥をめぐる語りの一方で、実際の食事における茶粥のあり方は、米とさまざまな主食料を主食品として炊事するための調理法としての性格が強かった。

三―二 もうひとつの主食品としての麦飯

昭和初期までの高野山周辺地域では、日常の家で食する食事の主食品はもっぱら茶粥であった。西富貴地区では、トウキビにわずかな米を混ぜて炊飯した飯を農閑期の主食品としたという家があるが、これはむしろトウキビの調理方であり、炊飯した飯が日常の食卓に上ることはなかったと言つてよい。

一方、粥は液体のため、外へ持ち出すことが難しかった。山仕事や賃労働などの弁当には麦飯を入れたのである。弁当は一度にすべて食べるのではなく、数回に分けるのが基本であった。例えば、湯川地区での聞き書きでは、メツパ（曲物）の蓋と身にそれぞれ五合ずつの麦飯を詰めた弁当を作り、山仕事の現場まで歩いて遠い場合は到着してすぐに蓋の半分を食し、昼食として蓋の残り分と身の飯を半分程度食し、午後三時ごろに仕事が一区切りつくと、ケンズイとして残りの飯を食べて、家に帰るための栄養供給をする。ただし、弁当の飯は一口分残しておくが、これは「ダールに憑かれた」時に気付け薬がわりに食するのだとされる。帰宅すると茶粥を食べ、弁当に残した米飯を、子供にあげたという。こうした飯の食し方はこの地域に一般的なものであった。また、国有林での仕事や、羽振りのいい林業会社の仕事では、米飯が供

給されたので、日雇い賃金よりもそれが目当てで仕事を請け負ったといった話も聞ける。

こうした弁当のおかずは、梅干しと雑魚の佃煮のほか、アカイワシというものも定番であったという。これは塩で漬けすぎて赤く変色したイワシのことで、「海で生きているより、塩で漬けられて陸で過ごす時間のほうが長いようなイワシ」であったという。これを弁当の蓋と身に詰めた飯の間に挟むと、塩分と魚の旨みが適度に飯にしみて美味しかったという。塩分供給の意味もあったであろう。

聞き書きでは、みずからの体験談のほか、自分の子供時代のこととも語られる。そうしたなかに、弁当の麦飯にまつわるエピソードも多い。例えば、大滝地区では、父親が気付け薬がわりに必ず残して持ち帰る麦飯はいつも子供に与えられ、子供はそれに味噌をつけて囲炉裏の火で焼いて食べたことが忘れられないというエピソードがある。そのほか、父親が残した米飯を兄弟で奪い合った話もある。また大滝地区での聞き書きでは、家族総出で山仕事に出るときに子供にも米飯の弁当が持たされるが、絶対に箸を持たせてくれないという。なぜならば、すぐに弁当をすべて食べてしまうからで、昼食時に枝を削って箸を作って食べさせられたという。

昭和初期の高野山周辺地域にあつては、麦飯の米飯はとも贅沢な食事であり、子供たちにとっては憧れの食事であった。それは日常の食卓に出されることはなく、もっぱら労働食として用いられた。

三―三 祝祭食としての餅と粽・煎餅

日常の主食品としての茶粥、労働食としての米飯という性格に対し、年中行事のハレの場で食される祝祭食は、糯米を調整したものが中心であった。

例えば高野町湯川では、正月用の餅は、白餅、キビ餅、アワ餅、ボロ餅（粳米と糯米を半々用いる）を搗いた。白餅は丸餅と切り餅の両方を作り、正月に食べたり飾ったりするほか、保存用にも搗いたので、四〇五斗もの量の餅を、一二月二八日に半日かけて搗いて、何ヶ月も保存しながら食べたという。また高野町杖ヶ藪地区では、麦餅を夏祭りや盆に作って、黄な粉をつけて食べた。日持ちがするため、餅を大きな鉢にならべ、蒸した布巾を湿らせてかけて、乾燥しきらないように保存したという。

これに対し、粽（ちまき）は端午の節句の祝祭食であった。相の浦地区では、端午の節句に、米の粉を使って餡入りチマキと、餅に砂糖だけを入れた餡無しチマキを作った。笹に巻いて蒸籠で蒸す作業は、親族総出で行うものであった。前者の餡入り粽は、節句の主食品として食し、後者の餡無し粽は、縁側の天井からつるして保存食としたという。

またこの地域では、正月の餅搗きでは鏡餅と正月に食する丸餅を、上巳の節句の際には着色した菱餅を作る。その折、餅を搗いた際に、細かく刻んだキリコ・カキモチという煎餅のための薄く延ばして細かく切った餅を作って干し、間食品として保存した。キリコは単に餅を細かく切って干した所謂アラレで、カキモチは砂糖を入れて甘くしたものである。これらは火鉢で自分で焼いて

食べるので、子供にとってはおやつであると同時にそれを焼くこと自体が遊びであった。上巳の節句で作ったアラレは、四月のシャカノネハンとよぶ花祭りにも供えるので、一か月ぐらいは楽しめるおやつであった。

こうした餅・粽・煎餅に共通していることは、粥と飯ではない主食品を行事で食し、その折に少し調理法を変えた保存食の主食品を作り、日常食を補う食品、あるいはおやつとして楽しんだことである。聞き書きでは、ひとつの行事が終わると日常に戻るといふよりは、行事の余韻として保存食をその後一か月程度食するといったありかたが読み取れる。正月に餅をつき、端午の節句に粽を作り、盆に麦餅を作り、秋から冬にかき餅やあられを作るので、一定間隔で日常の粥に加えて餅や粽の保存食を楽しめることになる。

まとめ

本稿では、様々な主食品についての調査から、地域的な食文化のあり方の多様性、すなわち「食事文化のローカリティ」をあまりだそうと試みた。

まず、茶粥について地域で調査をすると、決まって説明されるのは白米と番茶をどう粥に調整するかであった。しかし筆者にとって、水田に乏しく畑作と山林資源に依存するこの地域にあって、白米の茶粥ほど違和感を抱かせるものはなかった。茶粥についての語りや実演による解説には、明らかに白米への憧憬が含ま

れていたのである。

そこで調査方針を変えて、生業の調査と関連させて、自給する畑作物の調査に関連付けて「茶粥に混ぜるものをすることはありましたか？」と執拗に聞くようにした。すると昭和初期までの茶粥には、ムギ、ソバ、アワ、黄な粉、ボロ餅などの穀物だけでなく、戦時中の救荒食としてジャガイモまで混ぜたというデータが上がるようになってきた。茶粥とは、その時々には収穫できるさまざまな食料を、主食品に転換させる調理法であった。

ところで、粳米に様々な雑穀やイモ類、マメ類、根菜、山菜などを混ぜて炊飯する米飯は、関東から東北地方には一般的に見られる。これを食の研究では古語を概念化して糍飯（かてめし）と呼び、混ぜる食料をカテと呼ぶ民俗語彙も広範に存在する。本調査で明らかになった様々な収穫物を粳米に混ぜて煮る粥は、いわば「糍粥」（かてがゆ）と呼びうるものである。七草粥や小正月に食する小豆粥もこうしたものの一種であろうが、こうした儀礼食とは別に日常の主食品として食されてきた「糍粥」についてのデータも、実は多くの自治体史や民俗調査報告書に散在する。今後、主食品の記述において意識的に聞き書きデータを採集していけば、生業や流通との深い関係を見出すこともできるかもしれないが、これは今後の課題である。

改めて茶粥とは何か、その答えは「主食品を作り出す調理法」である。そして茶粥が日常的な主食品となる背景には、チャの栽培と番茶の自家製造、自給用の畑作という生業基盤が不可欠であった。さらに、白米の茶粥は理想の食事を、「糍粥」は御し難

い貧困を表象する食事として、現代において再解釈され語られていた。

次に、麦飯はもっぱら労働食として男性が弁当として持ち歩くものであった。それは子供たちにとっては憧れの主食品であり、「ダル」に憑かれたときの気付け薬がわりに残す米飯を楽しむにしたり、家族で山に入る時の弁当が楽しみだったといった話が聞かれる。

最後に、餅と粽、つまり糯米を蒸して調整したものは、行事の時に食べる祝祭食であった。ただ、行事の祝祭食の調整は、行事後の日常食の主食品を作る機会でもあり、行事終了後数週間から数か月間にわたり、それが日常の食卓にのぼるのである。少なくともこの地域ではハレとケといった二分法では、食の民俗を仕分けることはできない。

このように、昭和前期の高野山周辺地域では粥と飯と餅・粽が、それぞれ別の役割を持って使い分けられ、食のリズムを形作っていたことがわかった。こうした主食品のコンビネーションは、時代とともに変化するものである。上記の基盤のうえに白米の米飯、パン、麺類、そして現代的な白米のみの茶粥が組み合わさっているのが、現代の主食品の様相であろう。

日常的な食の実践、それはあまりにあたりまえすぎて語り得ぬものであり、それについて語り始めた時点で言説に絡めとられるような存在である。しかし、個々の食にまつわるエピソードの集積、そしてそこに含まれる地域のくらしの展開の分析から描かれるくらしのイメージは、民俗学にしか描けないものであろう。民

俗学が、地球時代の食事文化の展開のなかでひとつの役割を果たし得るとすれば、この個別のコンテキストに対する戦略的な固執から記述を立ち上げるところにしかないのではなからうか。食の比較文化研究で知られる石毛直道は、食の研究のひとつの課題として「個人や家庭にたちもどった基礎的研究」が必要と指摘している。こうしたミクロな記述に基礎を置いた地域研究は、民俗学の食の研究のひとつの方向性として意識してもいいのではないだろうか。

註

- (1) 中村羊一郎「食べるお茶」芳賀登・石川寛子監修『全集日本の食文化 六巻 和菓子・茶・酒』雄山閣 一九九六、一九五頁
- (2) 谷阪智佳子「自家用茶の民俗」大河書房 二〇〇四、野本寛一の調査手法を受け継いだ豊富な事例紹介をもとに、紀伊山地を中心とした番茶の文化を、生業と食文化の観点から論じている。
- (3) 中村洋一郎「番茶の民俗誌」吉川弘文館 一九九四、茶どころ静岡を基点とした中村の茶の民俗研究のフィールドは、西日本はおろか東南アジアにも及んでいる。
- (4) 高野町史編さん委員会編『高野町史 民俗編』高野町 二〇一二、五頁
- (5) 宮本馨太郎「めし・みそ・はし・わん」岩崎美術社 一九七七、二一頁
- (6) 民俗地図とは、民俗学の研究手段の一つとして比較研究と分布論の観点から製作されるものである。特定事象の所在をプロットし、そこから民俗の変遷や地域的な展開、地域差について分析することができるとして、一九六〇～七〇年代に国レベル、県レベルで行政調査として実施された。
- (7) 柳田國男『食物と心臓』創元社 一九四〇、二七六～二七七頁。この分類をもとに戦後国学院大学日本文化研究所を主体として取りまとめられたのが、柳田國男編『分類食物習俗語彙』角川書店 一九七四である。もともと昭和一六年に民間伝承の会が主体となつて行われた全国的な食習調査のデータをまとめて刊行したものの。
- (8) 宮本常一・潮田鉄雄『食生活の構造』柴田書店 一九七八、食の民俗をふたつのフィールドで比較研究するという斬新な記述法が採用された。
- (9) 『日本の食生活全集』全五〇巻 農山漁村文化協会 一九八三は、各県の「聞き書 宮城の食事」などの副題で、それぞれの地域の民俗研究者等によって執筆された。一般にも読みやすい文体で、現在でも様々な郷土食の実践のための資料として活用されている。
- (10) 宮内貴久「存在感なき衣食住研究」『日本民俗学』第二六二号 日本民俗学会 二〇一〇、住に関わる多角的な研究で知られる宮内が動向号で衣食住を扱ったもの。食については、「存在感」がなくなつていった過程や、民俗研究における展望は述べられていない。
- (11) 石毛直道「食文化に関する民族学的研究の動向」『季刊VESTA』第一〇号 味の素食文化センター 一九九二
- (12) 芳賀登・石川寛子監修『全集日本の食文化』全一二巻 雄山閣 一九九八～一九九九、各巻の構成は、「1 食文化の領域と展開」「2 食生活と食物史」「3 米・麦・雑穀・豆」「4 魚・野菜・肉」「5 油脂・調味料・香辛料」「6 和菓子・茶・酒」「7 日本料理の発展」「8 異文化との接触と受容」「9 台所・食器・食卓」「10 日常の食」「11 非常の食」「12 郷土と行事の食」であった。編者らはこのカテゴリーをもとに、学問のディシプリンにおける分野設定を超えて、論文を集めた。
- (13) 石毛直道監修『講座食の文化』全七巻 財団法人味の素食文化センター 一九九八～一九九九、各巻の構成は、「1 人類の食文化」「2 日本食文化」「3 調理とたべもの」「4 家庭の食事空間」「5 食の情報化」「6 食の思想と行動」「7 食のゆくえ」となっており、食文化の伝承と近現代に至る変容過程のダイナミズム、普遍性と特殊性、食の社

会化と情報化、テクノロジーの進展、異文化表象やアイデンティティといった、現代的な食の課題について幅広く扱っている。

(14) 野本寛一『栃と餅―食の民俗構造を探る―』岩波書店 二〇〇五

(15) 前掲註13、九頁

(16) 野本寛一編『食の民俗事典』柊風舎 二〇一一

(17) 矢野敬一『「家庭の味」の戦後民俗誌』青弓社 二〇〇七

(18) 田中宣一編著『暮らしの革命―戦後農村の生活改善事業と新生活運動』

農山漁村文化協会 二〇一一

(19) 千葉徳爾の『馬鈴薯雑考』『植物と文化』第八号 八坂書房 一九七三

(20) 中村羊一郎執筆「茶粥」、福田アジオほか編『日本民俗大辞典』吉川弘文館 二〇〇〇

(21) 田村眞八郎・石毛直道編『食の文化フォーラム 国際化時代の食』ドメス出版 一九九四、二二二～二二三頁、本研究において重要な示唆を含むので以下に引用する。

国民文化、民族文化、地方文化といったように集団としての文化の単位にはさまざまなレベルがある。しかし、つきつめてみたら、文化の保持単位は個人に帰着する。身につけた文化は個人ごとに異なっている。本来、個人差異を持つ文化というものを、集団としてとらえようとし、ある集団に共通した公約数によってくることによって、大阪人の文化とか日本人の文化といった話が成立する。食の文化においても、個人が最小の保持単位となる。個人の食の文化に大きな影響をあたえるのは、文化を保持する集団の最小の単位のレベルに位置する家庭の食である。(中略)ともすると個人や家庭の食の文化は、「嗜好」という評価でかたづけてしまい、それ以上はつきつめた話題とされないことが多い。しかし、食における文化の形成過程を考察するときには、個人や家庭にたちもどった基礎的研究が要請されるであらう。