

郷土館発

ちよつと一服

— 茶の話 —

奥三河郷土館や津具の民俗資料館には、茶釜や茶柄杓、茶袋、茶桶など、お茶に関する民具が多数展示されています。

かつて奥三河や南信には、「ふり茶」と呼ばれるお茶の飲み方がありました。「泡茶」とも呼ばれるその飲み方は、茶袋に入れた柴茶を茶釜で煮立て、これを茶桶（津具のものは二升以上入ると思われる）に汲み、塩を少し入れて二十cm以上もある茶笥でかき回して泡立て、これを茶碗に取り分けて飲むものです。このふり茶に用いられた道具が保存、展示されているのです。

「忘れられた日本人」という本のなかで著者の宮本常一さんが書きとめていることに、名倉のお年寄りから聞き取ったことと



津具民俗資料館の茶桶と茶笥



茶釜と茶柄杓

して、茶桶の中に茶の葉と塩を入れて湯を注ぎ、茶笥で泡立てて飲んだという話が出てきます。昭和三十一・二年ごろすでに七十歳を超えていた方たちの話で、その頃にはその茶桶を米洗いの桶として使っていたといえます。から、こうした風習は廃れていったようです。

東栄町に伝わる坂柿一統記に「暑夏、渴きに苦しむとき、普通のお茶では飲むほどに渴きを増し、水ではお腹の調子が悪くなるが、この泡立てたお茶は渴きを止め、お腹の調子も良くなる」といった内容の効能が書かれています。

熱中症が心配される季節がやってきました。この地方に伝わるお茶の飲み方をその対策として試してみたいかがでしょうか。

（奥三河郷土館

館長 平松 博久）