

まるさんかくしかく

タイトルはまるい石鯛、さんかくは古墳の前方部しかくは後方を表現しています。

明けましておめでとうございます。今年も大安場史跡公園をよろしくお願いいたします。令和6(2024)年となって早くも1か月が経ち、2月10日は旧暦の1月1日を迎えますが、皆さんは七草粥をお召しになりましたでしょうか。

さて、粥は古代から文献に名前が見える食事です。「大和の朝は茶粥で明ける」という言葉があるようですが、大和(現在の奈良県)では粥が朝食としてよく食べられている様子を表しているそうです。

また、「大和の茶粥、京の白粥、河内のどろ喰い」とも言われ、大和や京(京都府)・河内(大阪府東部地域)などでは、さまざまな「粥」が食べられてきたことが分かります。

「粥」と「茶」

「粥」は、「かゆ」「かい」「しゅく」と読み、米を「かしぐ」ことが語源とされています。平安時代の『和名類聚抄』※1に「粥」がみえ、さらに同書では『四聲字苑』をひいて周(前1046頃～前256)という国の人が「粥」と呼んでいたことを紹介していますので、「粥」は非常に古くからあったことが分かります。

「茶」は、奈良時代の留学僧が中国から持ち帰ったことが始まりとされます。『日本後記』(815)には永忠という僧が、近江菴釈寺において嵯峨天皇に茶を煎じて奉ったことが記され、茶に関する日本最古の記録とされます。

「茶粥」はいつからあるの？

「茶粥」は、「奈良の大仏」で知られる東大寺盧舎那仏を造る際に各地から集められた大勢の人の食事をまかなうため、お米を粥に炊いたことに始まるといわれています※2。

また、天平勝宝4(752)年以来つづくという、東大寺の「修二会」※3という宗教行事に参加する練行衆の食事の献立に「あげ茶」「ごぼ」があり、奈良県では茶粥の歴史として紹介されています※4。

このように、古代から記録がある「粥」「茶」「東大寺の茶粥」ですが、近年では奈良県や和歌山県・山口県などで地域おこしのメニューとして見直されています。

