

和歌山県熊野地方の茶粥について

○ 森下比出子 西嶋久美子*

(和歌山大・教育、*新宮料理学院)

「目的」和歌山県の南部に位置する熊野地方は、豊かな自然に恵まれ、熊野詣で知られているように古くからの信仰の地として栄え、独自の文化を育んできた土地である。しかし、近年は過疎化が進行し、地域文化の伝承が危機的状況にある一方で、道路網の整備に伴い他地域との交流が盛んになる中で、地域の文化的特徴が希薄になりつつある。そこで、このような状況を踏まえて、熊野地方の生活文化とりわけ食生活文化に焦点を絞り、伝統的な郷土料理を掘り起こし、それらが地域の文化遺産として伝承に値するかどうか吟味することにした。単に伝統食、郷土料理として伝承するのではなく、将来も地域の人々の食生活の向上に資するものを見い出し、地域の生活文化の活性化に繋げることを目的とする。

「方法」熊野地方で現在も日常食として食されている「茶粥」を取り上げる。(1) 茶粥が日常食として成立してゆく経緯を、和歌山県における茶の栽培に関する統計資料を分析し考察した。(2) 伝統的な方法で調製した茶粥の特徴を調理科学的に分析した。粥汁中のタンニン量、還元糖量、米粒の糊化度、テクスチャー測定、官能検査。

「結果」和歌山県下における茶の栽培は、幕末から明治中頃までが最も盛んであった。紀州茶としてアメリカへ輸出され、外貨獲得商品として重視された。しかし、明治末期に急激に衰退し、自家消費分をまかなう程度に至った。茶粥用の番茶としてこれが用いられるようになった。熱湯で溶出されたタンニンを含む茶汁で炊きあげられた米粒は、柔らかいが、付着性が低く、冷えても粘らず、白粥とはまったく異なる食感を呈した。