

プロローグ

筆者は『高齢社会と地域』（第3号）で『養生訓』を読む—奈良茶に注目してみる—（2022）で課題となったのが、「奈良茶」を作る時に「煎茶をそゝぐ」という「そゝぐ」であった。本稿では奈良茶の周辺事項についてさらにいくつかの疑問を取り上げてみたい。江戸時代の茶粥や飯の作り方として使用する茶の種類、表現として「煮る」と「炊く」も気になるが、奈良茶の名称として「奈良茶」と「奈良茶飯」の関係などに着目したい。なお、

「2 文献に現れる茶粥等の表現一覧表（1）江戸時代／現代の事典類の取り扱い（2）」の一览表については武蔵野学院大学大学院博士後期課程に在学して『養生訓』の研究を行っている楊彪氏によるものである。

1 奈良茶の作り方

奈良茶（粥）の作り方で筆者が調べた限りでは、江戸時代の文献では「飯に（煎）茶をそゝぎたる」としたのは貝原益軒『養生訓』（1713）だけであった。注目しておきたいのは『養生訓』（1713）以前のものとの比較が中心となる。詳細ものは後述する楊彪氏作成の一览表をご覧ください。なおここでは『料理物語』（1643）、人見必大『本朝食鑑』（1697）、貝原益軒『養生訓』（1713）を時系列で見ておきたい。『料理物語』及び『本朝食鑑』は江戸時代の料理等における先行文献であるため、先行研究でもほとんどのものがこの2つからの引用がある。

『料理物語』（1643）

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。山椒のご塩かげん有。何もにかげん大事也（江原 305）。

人見必大『本朝食鑑』（1697）

江都の市上で販売される煎茶は、駿州・信州・甲州・総州・野州・奥州の産である。近時江東の俗習に、常に朝飯の前に先ず煎茶を数碗飲むが、これを朝茶といい、婦女が最もよく嗜んでいる。京師・海西の俗習はそうではない。南都の俗習では、煎茶で飯を煮、炒大豆・黒大豆・赤小豆などの類を和ぜる。四方ではこれを賞して奈良茶といっている（人見 119）。

貝原益軒『養生訓』（1713）

大和国中は、すべて奈良茶を毎日食す。飯に煎茶をそゝぎたる也。赤豆、豇豆、蚕豆、

緑豆、陳皮、栗子、零余子など加へ、点じ用ゆ。食を進め、むねを開く（貝原 340）。

著者	資料名	発行年	茶の種類	調理方法の表現
不詳	『料理物語』	1643	まっちゃ	にかげん大事
人見必大	『本朝食鑑』	1697	煎茶	飯を煮
貝原益軒	『養生訓』	1713	煎茶	そぐ（注ぐ）

ここで注目したいのは奈良茶で使用するお茶の種類、奈良茶を作る際のお茶の使い方である。『料理物語』ではまっちゃ（抹茶）であるが、それ以後は煎茶となっている。このことから江戸時代におけるお茶事情もまた気になるところである。実はここで本文研究に関するような問題がある。それは『料理物語』について吉井始子編『翻刻 江戸時代料理本集成』（第1巻）（1978）の「奈良茶」の記述と若干異なる点だ。

まづちやを少いりてふくろに入てあづきと茶ばかりせんじ候 扱大豆と米入候を半分つゝいり候てよく候 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 山椒のこしほかげん有 何もにかげん大事也（吉井 33）

吉井の翻刻本では「まづちや」とあるが、「先茶」ということになる。このように2種類の表現があることは、鹿谷勲『茶粥・茶飯・奈良茶碗—全国に伝播した「奈良茶」の秘密』（2021）で取り上げられている（鹿谷 136, 199）。抹茶と煎茶の表現も気になるところであるが、江戸時代の茶史などでも煎茶が普及したことが指摘されているため、ここではこの問題については言及のみにとどめる。さて、最も問題となるのが、お茶の使い方、すなわち奈良茶の作り方である。『料理物語』と『本朝食鑑』では「煮る」、『養生訓』では「そぐ」のである。

次に事典類等ではどうなっているのだろうか。拙著『『養生訓』を読む—奈良茶に注目してみる—』（『高齢社会と地域』第3号、高齢社会研究会、2022年7月）で取り上げなかったものを時系列で列挙する。『河内屋可正旧記』は鹿谷勲『茶粥・茶飯・奈良茶碗—全国に伝播した「奈良茶」の秘密』（2021）で言及しているものである。原文をあらためて確認した。

『河内屋可正旧記』（1700頃）

奈良茶ト云テ茶ニテ食ヲタキ、茶ヲ数々調テ用ルヤウニ成タリ。（野村・油井 59）

奥村彪生・福田浩監修「日本料理基本用語事典」（1985）

茶を使った料理も多い。茶の煎じ汁で炊いた飯を茶飯といい、同じく粥を茶粥という。奈良の茶粥は有名で、特に奈良茶粥と称し、奈良茶碗（蓋付の茶碗）で食べる（奥村 80）。

※「ちゃ（茶）」の項目中に「奈良茶粥」の記載がある。

三好一光編『江戸語事典』（2004）

ならちや（奈良茶） 奈良茶飯、奈良茶屋の略。明暦大火後、浅草待乳山聖天門前に、茶飯に豆乳汁、煮染、煮豆等を添えて売出したのが初めて、其後七色茶漬など色々な名を付けて全市中に弘まった（三好 626）。

穎原退蔵『江戸時代語辞典』（2008）

ならちや【奈良茶】 奈良茶飯の略。『料理物語』（寛永二〇）に「奈良茶 まづ茶を少いりて袋に入れて、あつきと茶ばかりせんじ候。扱、大豆と米入れ候を半分つゝいり候てよく候。大豆と米入れ候を半分つゝいり候てよく候。大豆は引わりかわをすてよし。又さゝき・くわゐ・焼栗なども入よし。山椒のこ、しほかげん有」とあり、『本朝食鑑』（元禄一〇）にもほぼ同様に記してあるが、後には普通の茶に豆腐汁・煮染めなどを添えた一膳飯のこともいう。もと奈良の東大寺・興福寺の僧舎で製したからこの名があるという《世》（穎原 1033）。

元山荻舟『飲食事典』（下巻）（2012）

もと奈良地方に行われた茶粥で、同地では芋粥（うじう）、畿内では奈良茶粥とよんだが、漸次普及すると共に粥が飯になり、後年諸国に行われた奈良茶は茶飯である。奈良茶飯の起こりは東大・興福の両寺からで、まずよい茶を煎じて初煎と再煎とを別々に取り、初煎の濃い方はそのままとして、まず再煎の淡い方を用い、塩少量を加えて飯を炊き、常のごとく蒸らしてよく熟した時、初煎の濃い方に浸けて食うのが本格となっている。これへ炒大豆・炒黒豆・赤小豆・搗栗等を加えたのを豆茶飯、また栗茶飯といい、『料理献立早仕組』に「塩味にするのは悪く、醤油と酒とで調味したのが美味」とあるのは後世の手法であり、江戸以来の茶飯が実は茶飯でなく、醤油飯に変わったのもこれ等の影響であろう。なお営業としてのいわゆる茶飯屋は、古来京阪にはあまりなく却って多く江戸に行われ、餡掛豆腐を添えるのが定式であったが、さすがは発祥地の奈良では猿沢池畔の柳屋が「名物奈良茶飯」と称して、風雅な設備に古風を伝えた。（元山 262-263）

奈良茶の調理法をみても、貝原益軒以外に「そゝぐ」と表現しているものはない。

2 文献に現れた茶粥等の表現一覧表（1）江戸時代／現代の事典等の取り扱い（2）

次の表は楊彪「『養生訓』に描写された奈良茶に関する一考察」（2021）で発表した「（1）文献に現れる茶粥等の表現一覧表」（楊 84-90）にさらに新しい情報を加え、江戸時代の文献と現代の一般的な取り扱いとに分けて明示した。

文献に現れた茶粥等の表現一覧表（1）江戸時代

	茶粥(粥)	茶飯	茶漬け	奈良茶(粥)
『料理物語』 (1643)				まづちやを少いりてふくろに入れて。あつきと茶ばかりせんじ候。扱大豆と米入れ候を半分づゝいり候よく候。

				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。山椒のご塩かげん有。何もにかげん大事也。(江原 305)
『和州巡覧記』 (1696)	又此地の民つねに茶粥を食す。(貝原 a 76)			
『本朝食鑑』、 1、 (1697) (1982 現代語訳)	粥は米を煮て糜爛させたものである。生米を煮爛らかすのと、飯を煮爛らかすのがある。生米の粥は味が濃くて美味しい。飯の粥は味が淡くて好い。食する場合も、いずれにするかは気味の性に随えばよい。(人見 a 53)			
『本朝食鑑』2 (1697) (1981 現代語訳)				江都の市上で販売される煎茶は、駿州・信州・甲州・総州・野州・奥州の産である。近時江東の俗習に、常に朝飯の前に先ず煎茶を数碗飲むが、これを朝茶といい、婦女が最もよく嗜んでいる。京師・海西の俗習はそうではない。南都の俗習では、煎茶で飯を煮、炒大豆・黒大豆・赤小豆などの類を和ぜる。四方ではこれを賞して奈良茶といっている。(人見 b 119)
『養生訓』 (1713)				大和国中は、すべて奈良茶を毎日食す。飯に煎茶をそゝぎたる也。赤豆、豇豆、蚕豆、緑豆、陳皮、栗

				子、零余子など加へ、点じ用ゆ。食を進め、むねを開く。(貝原 b 340)
『料理伊呂波庖丁』(1773)		茶飯 常の焚干食をさらへとたきて釜より少しつゝうつしながら挽茶をむらなくふるべし あまり多きはあしゝ汁はうすしやうゆ塩梅あるべし(冷月 5)		奈良茶食 いかにもよきせんじ茶をとくとせんじて飯の水かげんにして焚こと世にしれるごとくなれども塩にて味を付たるは悪したとえば壺升の飯なれば中盒に醤油一はい酒一杯入て焚べし風味格外なり(冷月 5)
『名飯部類』(1802)		茶めし 先信楽上品の煎茶を煮出し滓を去り粳米の多少に応じ炊水に用ひ食塩一匙入炊く事常のごとし(冷月 283)		寧楽茶飯 後の染飯の部の茶めしに黄大豆の日乾したるものを洗ひ盤上にひろげ石臼の類にて圧鎮し燻皮を吹去り加し 炊き熟し ふたゝび極上の煎茶を煮て殮食す(杉野 281)
『名飯部類 原本現代訳』(1802)／(1989 現代語訳)		茶飯 信楽煎茶の上品を煮出し、漉して、粳米の量に応じて、炊き水に使う。塩をひと匙入れて、飯を炊く。なお、煎り大豆のは皮を取り、米に入れて炊き、その飯に煎茶をかけて食べるのを奈良茶飯はという。(塩は		奈良茶飯 後出の染汁飯の部の茶飯に、黄大豆の日に乾かしたものを洗い、炒ったものを石臼で挽き、皮を吹き飛ばして加えて炊き、蒸らし、極上の煎茶をかけて食べる。(大豆は洗って、しばらく水に漬け、鍋でから煎りして熱いうちに麵棒かビール壺をころがして皮を取る。飯は、薄く入れた煎茶で炊き、かける煎茶の香味を生かすこと。豆は香ばしさと歯ごたえがあった方がうまいので、飯が吹き上がってから入れるようにするとよい。)(杉野 36)

		<p>食べる人が適宜に振りかけ、好みにまかせるのもよい。おかずがいろいろあるようなら、むしろ塩はない方がよいと思う。) (杉野 42)</p>		
--	--	---	--	--

文献に現れた茶粥等の表現一覧表 (2) 現代の事典の取り扱い

	茶粥(粥)	茶飯	茶漬け	奈良茶 (粥)
『奈良茶』 (1932)				...そこで茶漬にしてみたが、やはり腹具合が良くない。色々考えて遂に茶を入れて粥を炊いたところ非常に腹具合が良かった相で、これが奈良茶粥のはじまりだ相だ。(宮武 1)
『世界大百科事典』6、 (1988)	<p>米などを水分を多くして、軟らかく煮たもの。古くは米蒸したものを飯と呼び、煮たものを粥と称した。固さによって固粥と汁粥とにわけ、現在の飯は固粥、粥は汁粥にあたる。白米を煮た白粥のほか、もとはアワ、ヒエ、麦なども粥にされていた。またサトイモ、サツマイモ、ダイコン、トチの実などを</p>			

<p>増量材として加えたものも行われていた。味をつけずに水から煮るのを本格とする考え方もあるが、塩はもちろん、茶で煮る茶粥、そのほか甘味料で煮たものをも粥と称しており、雑炊との区別の基準はかならずしも明確ではない。現在一般に行われている粥の作り方は、米を洗って行平か土なべのような厚手のなべに入れ、水を加えて30～60分吸水させてから火にかける。沸騰するまでは中火、沸騰後は弱火にして1時間くらいかけて炊きあげる。米粒がふくらみ、汁はさらっと炊きあがるのがよく、途中でかき混ぜると粘りが出でまづくな</p>			
---	--	--	--

	<p>る。粥はその濃さによって次のようにわけ る。全粥は米と水を重量比で1:5にして炊いたもの、七分粥は1:7、三分粥は1:15の割合である。重湯は米1に水10の割合で煮て汁だけをこし取ったもの、〈おまじり〉は全粥1に重湯9の割合にしたものである。</p> <p>粥は消化吸収がよいので病人食、老人食、離乳食とされることが多いが、日常食としている地方もある。とくに近畿地方では朝食とするところが多く、茶粥は奈良地方で好まれ、〈奈良茶粥〉略して〈奈良茶〉とも呼ばれた。(下中107)</p>			
『角川茶道大事』				奈良地域には煎茶で飯を炊き、これに各種の豆などを加えて食する習慣があり、奈良茶(奈良茶飯)とよばれ

典』 (1990)				現在では名物料理となっている。 (林屋 1042)
『茶の民俗学』 (1992)	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。とくに西日本で一般的な食物である。 (中村 38)			
『養生訓現代文』 (2006)			大和の国では、みな茶漬(ご飯に煎茶を注いだもの)を食べている。小豆、ささげ、そら豆、緑豆、陳皮(みかんの皮)、栗子、零余子(ヤマノイモの葉のつけ根に生ずる小さな塊)などを加えている。茶漬は食欲を増し、胸のおりをよくする。 (貝原 c 123)	
『江戸料理読本』 (2012)		茶飯 先信楽上品の煎茶を煮だし 滓を去り 粳米の多少に応じ炊水に用ひ 食塩一匙入 炊く		寧楽茶飯 茶めしに 黄大豆の日乾したるものを洗ひ盤上にひろげ 石臼の類にて圧鎮し焦皮を吹去り加し 炊き熟し ふたゝび極上の煎茶を煮て殮食す (松下 48)

		事常のごとし (松下 47)		
『食べ物起源事典 日本編』 (2013)	奈良県・和歌山県の郷土料理。大和茶粥ともいう。茶袋に入れた番茶を煮出し、米や麦に、アズキ・エンドウ・サツマイモ・サトイモを入れて炊いた粥。(岡田 446)	茶を煎じた湯に、塩を加えて炊いた飯。ダイズ・アズキ・アワを加えると、奈良茶飯になる。(岡田 448)		
『江戸時代生活文化事典』 (2018)		(料理調法集・飯之部)に茶飯は、極上々の煎茶を煎じ出し殻を去り、塩を少し加え、これで上白米をすつくりと飯に炊き、又茶を煎じた釜へ甑をかけて蒸す。(懐中料理重宝記)には茶を焙じて、細かに揉み、飯が蒸れて交ぜる。(長友 972)		
『広辞苑』第七版(2018)	茶を煎じた汁で仕立てた粥。奈良地方の名物。茶粥。(新村 2192)	①(奈良の東大寺・興福寺などで始めたからいう)煎じた茶に大豆などを入れて塩味で炊い		奈良茶飯の略 (新村 2192)

		た飯。奈良茶。 ②明暦の頃、茶飯に豆腐汁・煮豆などを添えて出した一膳飯。 (新村 2192)		
『大辞林』第四版(2019)	茶の煎じ汁を入れて煮た粥。奈良地方で始められたので、奈良茶・奈良茶粥などと呼ばれる。 (松村 1751)	大豆・小豆・栗などを入れた塩味の茶飯。もと奈良の東大寺・興福寺などで作ったというところからいう。 (松村 2048)		茶の煎じ汁を入れて煮た粥。奈良地方で始められたので、奈良茶・奈良茶粥などと呼ばれる。 (松村 1751) ①奈良地方で産する茶。 ②「奈良茶飯」の略。 (松村 2048)

3 表現の違いから見えるもの

「奈良茶」の作り方として益軒だけが「そぐ」として表現したことについてはこれまでも述べてきた。今回の追加調査についてもそれは同様であるが、追加調査では『河内屋可正旧記』(1700頃)では「奈良茶ト云テ茶ニテ食ヲタキ」(野村・油井 59)とあることを指摘した。この「タキ」とは「炊き」のことではないだろうか。『河内屋可正旧記』(1700頃)はその著者・河内屋可正(1636-1713)の生没年を考えると『養生訓』以前のものとして考えてよいだろう。また、楊彪の調査による『料理伊呂波庖丁』(1773)では「焚きこと」、『名飯部類』(1802)では寧楽茶飯(奈良茶飯)であるが「炊き熟し」と表現されていることが明らかになった。益軒の『養生訓』以後のものを見ても奈良茶の調理法として「そぐ」との表現はない。現代の事典のものは江戸時代当時の文献の表現をそのまま例文として挙げているものもあるが、現代的な表現をとして「炊く」という表現を用いているものが見られることも楊彪の調査から見えて来る。これまでの調査で気になる表現として「煮る」「炊く」「焚く」が出て来る。

書籍	煮る	炊く	焚く
『日本国語大辞典』(第8巻)(2003)		【焚・炊・焼・焔・薫】①火を燃やす。②火で燃やす。火にくべて燃やす。くべる。③(香などを)くゆらせる。けぶら	【焚・炊・焼・焔・薫】①火を燃やす。②火で燃やす。火にくべて燃やす。くべる。③(香などを)くゆらせる。けぶら

		せる。④火を通して食べられるようにする。煮る。かしぐ。また、湯などをわかす。⑤他人をあおり立てて物ごとを行なう。けしかける。扇動する。たきつける。⑥写真撮影で、ストロボを発光させる。⑦酒を飲むことをいう、てきや・盗人仲間の隠語。(日本語大辞典 a 844)	せる。④火を通して食べられるようにする。煮る。かしぐ。また、湯などをわかす。⑤他人をあおり立てて物ごとを行なう。けしかける。扇動する。たきつける。⑥写真撮影で、ストロボを発光させる。⑦酒を飲むことをいう、てきや・盗人仲間の隠語。(日本語大辞典 a 844)
『日本国語大辞典』(第10巻)(2003)	水を加えたものを火にかけ、水を沸かして熱をとおす。特に、食物を汁といっしょに火にかけ、調味して、その沸騰した汁でやわらかくして、食べられるようにする。(日本国語大辞典 b 543) 【煮】(シヤ) 水などを入れてにる。たく。「煮沸」「佃煮(つくだに)」《古にる・やく・いる》(日本国語大辞典 b 543)		
牧村史楊編『新版大阪ことば事典』(2004)	—	煮る。(牧村 404)	タキツケ【焚き付け】薪などの燃料をいう。また、タキモン[焚きもの]。(牧村 404)
新村出編『広辞苑』(2018)	火にかけるか熱湯にしばらく入れて、加熱処理する。また、汁などに入れて味をつけながら加熱・調理する。(新村 2240)	⇒たく(焚く) 5(新村 1786)	① 火を燃やす。火をつける。②火で燃やす。くべる。③(「炷く」「薫く」とも書く) 香をくゆらす。④火を燃やして沸かす。⑤(ふつう「炊く」とも書く) 米などを水にひたして加熱し、食べられるようにする。かしぐ。(新村 1786)
松村明編『大辞林』(2019)	食物を、水または調味料を加えた汁に入	(「焚く」と同源) ①米などを水と共に	① 火を燃やす。②(ある物を) 燃料と

	れて加熱し、食べられる状態にする（松村 2093）	煮て、食べられるようにする。かしぐ。②（西日本で）煮る。（松村 1663）	して火を燃やす。③火を燃やすことによってあることを実現させる。④香を燃やしてくゆらす。⑤写真撮影で、ストロボなどを発光させる。（松村 1663）
--	---------------------------	---------------------------------------	--

現代では「炊く」と「煮る」は調理法として、水分や汁ものの分量による。すなわち、炊くは素材にたっぷり水分や汁で煮る時に使用される表現である。「米を炊く」などが代表的な表現だ。「煮る」は素材を浸すくらいの水分や汁で煮る時に使用される表現である。「魚を煮る」、すなわち煮魚が代表的な表現だ。「粥」の場合には水分量が通常とは異なりかなり少なく、煮立たせることから、表現としては「煮」を用いることになる。

一般的な説明としてもインターネット上の「言葉の違いがわかる読み物」でも次のように紹介されている。

「炊く」は、「水や出汁を加えて加熱して、食材に染み込ませてふっくらさせる、汁が残らない調理法」です。

「煮る」は、「水や出汁を加えて加熱して、食材に染み込ませたり、柔らかくしたり、出汁を取ったりする調理法」です。

ここでもう一つ厄介なのが関東と関西による表現の相違である。関東では「炊く」という表現が関西では「煮る」という表現でもよく用いられるという事実があるからだ。

現代では、「炊く」は「飯を炊く」に代表されるように料理について使用され、「焚く」は「風呂を焚く」に代表されるように燃料を燃やす時に使用される表現だ。

そもそもの考え方からして粥の作り方として「そぐ」という表現は当てはまらないことになる。

従って現代の事典での表現では関東での表現が一種標準語として使用され、関西特有の表現は別に説明されることがある。

次に奈良茶・奈良茶飯については中村幸平『新版・日本料理語源集』（2004）には「奈良茶」の項目で次のような記載がある。

旧来奈良地方で行われた茶粥ですが、奈良茶粥が後年奈良茶になって粥ではなく飯になってしまいました。この起こりは東大寺、興福寺両寺からです。良い茶を煎じてこれを入れて塩味で焚きます。米カップ五杯、塩大さじ半杯くらいの塩味がよろしい（中村 508）。

ちなみに益軒の「そぐ」にこだわり「茶漬け」の項目を見ると次のような解説がある。

始めは冷飯に熱い番茶をかけて進めました。平安朝時代には貴族社会でも、夏は水飯

とって水ずけ飯を食しています。鎌倉時代から戦国末期までは武士階級は冬でも湯漬けを常食としています。茶を用いるようになったのは室町後期から発達した茶道の普及以降でありましょう（中村 430）。

また、岡田哲『たべもの起源辞典』（2003）には「茶粥」の項目があるため、これも紹介しておこう。興味深い記述がある。

奈良県・和歌山県の郷土料理。大和茶粥ともいう。茶袋に入れた番茶を煮出し、米や麦に、アズキ・エンドウ・サツマイモ・サトイモを入れて炊いた粥。貴重な米を食いのばす生活の知恵であったが、今日では、健康食として評価される。紀州の漁民から広まるとする説。飯を昼炊きする関西地方で、冷飯を温める手段として始まるとする説。大和の弥二郎という貧者が始めたとする説がある。奈良地方では、奈良茶と呼ぶ。江戸前期の『松屋茶会記』1635年（寛永12）4月10日の献立に、奈良茶がある。中期の『大和本草』1708年成（宝永5）に、大和茶粥がある。茶粥の習慣は、家島諸島（兵庫県）・塩飽諸島（香川県）・真鍋島（岡山県）・大島（山口県）にもある。食べ方には2種類あり、そのままか、冷飯にかける粥がけにする（岡田 287-287）。

鹿谷勲『茶粥・茶飯・奈良茶碗 — 全国に伝播した「奈良茶」の秘密』（2021）でも奈良茶から奈良茶飯への変遷については取り上げているが、当時の資料などを分析しながら次のように述べている。

「奈良茶」という言葉が、茶粥を意味したり、茶飯を意味したりしているため、その用例が混乱している（鹿谷 209）。

はっきりしていることは、茶が飲むものから食べるものへ変容したということだろう。益軒が奈良茶を「飲茶」のところで取り上げ、さらにその作り方において益軒だけが「そぐ」と表現したことの謎は深まるばかりだ。

エピローグ

貝原益軒『養生訓』（1713）に取り上げられた「奈良茶」の作り方「飯に煎茶をそぐたる也」から端を発し、筆者は『養生訓』を読む—奈良茶に注目してみる—（2022）から明暦の大火（1657）を契機にいわゆる炊き出として江戸においても奈良茶飯が出され、それが定着したことなどを取り上げた。「粥」から「飯」への変遷も茶店が出されることを考えると食事をするという意識からすれば、「飯」の表現の方がふさわしいことは明らかだ。『料理物語』の表現のゆれもあるが、鹿谷勲の最新の研究などから奈良茶が奈良茶飯への変容を考えても益軒が表現した「そぐ」の謎は解明できなかった。今後は茶漬けとの関連からも奈良茶（粥）について考察を行っていきたい。

引証資料 1

- 穎原退蔵 (2008). 『江戸時代語辞典』、角川学芸出版。
- 江原恵 (1986). 『江戸料理史・考』、河出書房新社。
- 岡田哲 (2003). 『たべもの起源辞典』、東京堂出版。
- 奥村彪生・福田浩監修 (1985). 「日本料理基本用語事典」、奥村彪生・福田浩編、『日本料理秘伝集成』、第 19 巻、同朋舎出版。
- 貝原益軒 (1713). 伊藤友信訳 (2013). 『養生訓』、講談社。
- 鹿谷勲 (2021). 『茶粥・茶飯・奈良茶碗 — 全国に伝播した「奈良茶」の秘密』、淡交社。
- 著者不詳 (1643). 『料理物語』、吉井始子編 (1978). 『翻刻 江戸時代料理本集成』、第 1 巻、臨川書店。
- 新村出編 (2018). 『広辞苑』、第 7 版、岩波書店。
- 中村幸平 (2004). 『新版・日本料理語源集』、旭屋出版。
- 野村豊・油井喜太郎編 (1988). 『河内屋可正旧記』、清文堂史料叢書第 1 刊、清文堂出版。
- 日本国語大辞典第二版編集委員会小学館国語辞典編集部編 a (2003). 『日本国語大辞典』、第 8 巻、小学館。
- 日本国語大辞典第二版編集委員会小学館国語辞典編集部編 b (2003). 『日本国語大辞典』、第 10 巻、小学館。
- 人見必大 (1697). 島田勇雄訳注(1981). 『本朝食鑑』、2、平凡社。
- 牧村史楊編 (2004). 『新版 大阪ことば事典』、講談社。
- 松村明編 (2019). 『大辞林』、第四版、三省堂。
- 三好一光編 (2004). 『江戸語事典』、青蛙房。
- 元山荻舟 (2012). 『飲食事典』、下巻、平凡社。

引証資料 2

「言葉の違いがわかる読み物」。 <https://meaning-difference.com/?p=7470>、2022 年 8 月 6 日アクセス。

楊彪「2 文献に現れる茶粥等の表現一覧表 (1) 江戸時代/現代の事典の取り扱い (2)」の引証資料

- 岡田哲(2013). 『食べ物起源事典日本編』、筑摩書房。
- 貝原益軒 a (1692). 「和州巡覧記」、益軒会編(1973). 『益軒全集巻之七』、益軒全集刊行部。
- 貝原益軒 b(1713). 伊藤友信訳(1982). 『養生訓 全現代語訳』、講談社。
- 貝原益軒 c(18713). 森下雅之訳(2006). 『養生訓 現代文』、原書房。
- 新村出編(2018). 『広辞苑』、第 7 版、岩波書店。
- 下中弘編(1988). 『世界大百科事典』、6、平凡社。

杉野権兵衛(1802). 福田浩・島崎とみ子訳(1982)『名飯部類 原本現代訳』、教育社新書。

著者未詳 (1643). 『料理物語』、江原恵 (1986) . 『江戸料理史・考』、河出書房新社。

長友千代治編(2018). 『江戸時代生活文化事典』、勉誠出版。

中村羊一郎 (1992) . 『茶の民俗学』、名著出版。

林屋辰三郎他編(1990). 『角川茶道大事典』、角川書店。

人見必大 a。島田勇雄訳(1982). 『本朝食鑑』、1、平凡社。

人見必大 b。島田勇雄訳(1981). 『本朝食鑑』、2、平凡社。

松村明編(2019). 『大辞林』、第四版、三省堂。

松下幸子 (2012) . 『江戸料理読本』、筑摩書房。

宮武正道 (1932) . 『奈良茶粥』、山本書店。

冷月庵谷水(1773). 『料理伊呂波庖丁』、吉井始子翻刻代表者 (1980) . 『翻刻 江戸時代料理本集成、第七巻、臨川書店。』