

いの町史編さん室だより (No.20)

桜の時期も終わり、新緑がまぶしい季節となってきました。

「いの町史編さん室だより」も20回目となりました。毎回、町史編さん作業で知り得たことや体験したことなどを町民の皆さんに紹介しています。10月の町の合併10周年を目標に「いの町史」の編さんの作業を進め、町民の皆さんが参加する町史づくりを目指しています。町史編さんに役立つと思われる資料・写真などがあれば、是非ご連絡ください。

それでは、今日は町史編さんの話をどうぞ。

知っていましたか

「本川にもあった碁石茶」

編さん委員 山岡 遵

数年前、瀬戸内海の志々島^{ししじま}に渡った時に、島に一軒ある食料品店で大豊町産の碁石茶を見つけました。なぜここに大豊町産の碁石茶があるのか不思議に思い聞くと、茶がゆ用に売っているとのことでした。

香川県旧宅間町の沖合にある塩飽諸島の一つ、志々島は周囲4キロの小さな島に、茶がゆを食べる習慣が今も残されています。それは、貧しかった漁村の暮らしが生んだ知恵だといえます。田んぼがなく米がとれない塩飽の島々では、古くからこの茶がゆを常食としていました。塩分を含んだ井戸水はおかゆには向かず、試行錯誤の末に碁石茶を煮出すやり方に落ち着いたとのこと。米は魚を売って手に入れる貴重品です。茶がゆは米を「食い延ばす」ための手段だったのです。

本川の新郷土館の展示品の中に碁石茶を見つけました。本川も大豊も吉野川水系の嶺北地域です。碁石茶がこの地域に広まって作られていたとしても不思議ではありません。

本川村教育委員会（平成10年）発行の「本川の生活誌」の57ページ「碁石茶産地本川村」によると、「土佐では、香美郡の大抜茶、高岡郡の六蔵茶、本川郷の碁石茶が三大名産地であったようである。本川の碁石茶はスゲミノと共に伊予に出荷され、その見返りの品として、塩、塩干魚、備前焼の食器類が購入されていた。現在、本川のお茶は、ほとんどの家が自家用栽培だけで、どうして昔からの茶の名産地が衰退したのか原因は不明である。それについては、次のようなことが考えられるのである。紙の需要が増大し、その原料となるカジ、ミツマタを生産すれば、農家にとっては高価格の換金作物となり、そのため農家がきそつて生産することになったためだと思われる。このため、今までの茶畑はことごとくカジ、ミツマタ畑に転換され、自家消費用として少量を残した関係で、名産地は返上されたものと想像されるのである。」と書かれています。

本川が土佐三大名産地であったということで、どなたか碁石茶の製造や、喫茶について知りはしないかと、本川の古老に聞いてみましたが見つかりませんでした。庶民がお茶を飲むという風習は、藩政時代になり普及されてきました。碁石茶は緑茶のような喫茶のお茶でなく、瀬戸内海の風土が生んだ茶がゆの材料として生まれたもので、発酵食品として重宝がられ製造されていたのではないのでしょうか。茶がゆを必要としない本川では、生活の中に碁石茶は溶け込むことはなく、伝承されなかったのではないのでしょうか。

いろんな情報をお待ちしています。



問い合わせ・連絡先

社会教育課 町史編さん室 (内線 31)
 ☎ 893 - 2012 ☎ 893 - 2013

有料広告

診療時間	月	火	水	木	金	土
午前 9:00~12:30	○	○	○	○ 13:00 まで	○	○
午後 2:00~5:30	○	手術	○	△	○	▲

▲第2、4土曜日 午後1:30~4:00
 ▲第1、3、5土曜日 午後休診
 休診/木曜午後 日曜祝日

やまおか眼科

院長 山岡 昭宏

いの町新町20-1

TEL (088) 893-5161

■日帰り白内障手術

■OCT (光干渉断層計)