



新連載

おいしいもんには理由がある

第1回

土井善晴 文
Doi Yoshinari
岡本寿 写真
Okamoto Hisashi

ばてばて茶

カラフルで楽しいお茶漬け——つくり手の心が味わいを深める

●島根県松江市

民藝の焼き物、若い人にも人気の出西窯しゅせいを、以前訪ねたことがあります。かつて河井寛次郎かゐりが民藝の心を教え導いた家。松江は民藝に共鳴したイギリス人の陶芸家バーナード・リーチも長く滞在して作物と技術を残したこともあって、民藝とは格別縁が深い土地柄です。民藝とは柳宗悦やなぎむねゆきが提唱した「民衆の手で作られ民衆に用いられる品物の作為なき美」の追求です。

市内で長く骨董店を営む松尾節子まつおのぶこさんには、はてばて茶でもてなしていただきました。実は以前にこの店のご主人に売り物ではないリーチの皿を見せてもらって、民藝語に花を咲かせたことがありました。その帰りがけに、この土地に伝わるばてばて茶に用いるという糠ぬかの丸茶碗まわちawanを分けていただき、そういう茶があるのだとは聞いていたのです。以来、気になっていた「ばてばて茶」を求めて、再びこの家を訪ねることになったのです。

ばてばて茶は、丸い茶碗に熱い番茶を注ぎ抹茶のように泡立て、刻んだ漬物などを好みに入れて飲む茶です。普通の番茶は泡立たな

いので、茶葉ではなくて、茶の白い花を乾燥させてから、ほどよく炒った花茶を用います。茶の花を摘み、手間を惜しまず花茶に仕上げたのです。茶の花は見た目にはわかりませんが、口に含むと、大豆の茹で汁のような膨らみがあって、「うん」「味違う」とわかるのです。丸い茶碗に熱々の花茶を注ぎ、ささらかなど見紛う長い茶筌ちさすを差し入れて横振りするのです。これは男がつく杵きねを、白しろで女が取るお餅つきと同様の祝、汚れ祓はらいと思います。「振る」は本来、ものを揺り動かして活力を呼び起こす呪術的行為（広辞苑）、古人は確信的に振ったのです。ばてばては、泡立ちの音でしょう。

こういう茶を振り茶とも言うらしいですが、沖縄には「ぶくぶく茶」、北陸の富山には「ばたばた茶」、奈良にもあると聞きます。いやまだ他所よそにもあったでしょう。特に自然との間に宗教などの壁を作らず、直接の交わりを深めた東アジアの孤島では、原初的な擬音語（擬態語）がやたら多く、今も実用するのです。川はサラサラと流れ、蟬はツクツクホウシと鳴く。食べ物の食感を表す、カリカリ、コリ

【右頁】松尾節子さんが用意してくれたばてばて茶。「自分で好きな具を好きなだけ足してください。味を変えれば何杯でもいけますよ」【左】土井さんは「こんなにおいしいものとは思いませんでした」としみじみ

どいよしはる●1957年、大阪府生まれ。料理研究家、十文字学園女子大学特別教授。テレビ朝日系「おかずのクッキング」、NHK「きょうの料理」に出演。「一汁一菜でよいという提案」（グラフィック社）など著書多数。松江の旅の道中では、偶然出会った人々とも気さくに談笑し、驚くほどのオープンマインドの一面を披露

