

蟹江町歴史民俗資料館 おうちミュージアム  
第9回 茶がゆをつくってみよう！



今回のおうちミュージアムは、蟹江町の郷土食<sup>きょうどしょく</sup>である「茶がゆ<sup>ちや</sup>」を紹介します。

## ① 茶がゆとは？

「茶がゆ」は昔から蟹江で食べられている郷土食です。お米を水でなく、お茶で煮てつくるお粥です。

蟹江町には、古くからこんな歌が伝わっています。

かにえめいぶつ 蟹江名物	コメチャにコーコ
はら なか 腹の中には	こちよし
かにえめいぶつ 蟹江名物	コメチャにコーコ
はら なか 腹の中には	さわりなし

この歌の“コメチャ”とは茶がゆのことで、“コーコ”とはたくあん漬けのことです。歌になるほど、蟹江ではよく知られた食べ物だったようです。

蟹江では、蟹江本町地区を中心に、蟹江新町地区、今地区、それに西之森地区の一部や舟入地区など、蟹江川の下流沿いでよく食べられていました。

## ② 茶がゆの作り方

### ○材料

- ・お米 140グラム(1合)
- ・お水 2リットル
- ・お茶 30グラム  
(カラケツメイ・ほうじ茶・粉茶など)
- ・茶袋(巾着) 1枚  
ちゃぶくろ きんちゃく
- ・漬け物 適量  
つもの てきりょう



「カラケツメイ」はハブ茶の一種で、漢方薬などにもつかわれます。

## ○作り方

- ① お茶をフライパンで焙じて、  
茶袋ちゃがくろに入れる



- ② 鍋なべに水を入れて沸かし、茶袋ちゃがくろ  
を入れてお茶を煮出す



- ③ お茶が出たらさっと洗ったお  
米を入れ、茶袋ちゃがくろを取り出す



- ④ かき回しながら強火で炊く



- ⑤ お米の芯しんがなくなったら火を  
とめ、フタをして少し蒸らす



- ⑥ 出来上がり  
お好みで漬物このもどうぞ



## ○食べ方

- ・蟹江の茶がゆは、作るときに塩しおを入れません。そのため、漬物つや佃煮つくだになど、塩気しおけのあるものと一緒いっしょに食べるのがオススメです。
- ・さっぱりとしているので、油あぶらっこいものを食べたあとでもいいですね。
- ・昔あつあつは熱々の茶がゆを冷やご飯ひはんにかけて食べることもありました。こうすることでご飯がほどよく温あたたかくなり、おいしく食べることができたそうです。

### ③ 茶がゆの起源は？

いっせつ 一説によると、てんしょう 天正12年(1584年)のかにえがっせん 蟹江合戦がきげん 起源だといわれています。

かにえじょう まも へいし しょくじ じゅんび 蟹江城を守る兵士たちが食事の準備をしていると、そこへてき たいぐん せ 敵の大軍が攻めてきました。「はら へ いくさ はできぬ」と、あわててお茶がわ 沸いていたところへお米をほう こ 放り込んだことででき 出来た、というい 伝え 伝えがあります。



(『蟹江町制100年記念 蟹江むかしものがたり』(蟹江町、1988年)より)

かにえじょう かにえがっせん  
※「蟹江城」や「蟹江合戦」について詳しく知りたい人は、おうちミュージアムの 第7回「蟹江城について」、第8回「蟹江合戦とは？」をみてください。

しろ まも へいし た しょうか  
お城を守る兵士たちも食べたと伝わる「茶がゆ」。消化によく、体にもよいので、きょうみ も かた つく た 興味を持たれた方は、ぜひ作って、食べてみてください。