

男は酒、女は茶
－日中食習慣に関する比較民俗学的研究
Men Drinking Alcohol and Women Drinking Tea
－Comparative Folklore Studies on the Dietary Habits of Japan and China
黄 潔（名古屋大学高等研究院／人文学研究科）
Jie HUANG (Institute for Advanced Research, Graduate School of Humanities,
Nagoya University)

1. 和文アブストラクト

本研究の目的はジェンダーの視点、そして日中比較民俗学の視点から、儀礼や日常食などに用いられる酒と茶の習慣とその変化を解明するものである。2022と2024年度に行つた西日本の茶粥や振り茶、中国南部トン族の油茶と客家の擂茶などをめぐる調査の結果によると、それらの食茶文化は喫茶法と区別される茶葉利用法で、耕地が少なく米不足、湿気の多い山間部地域に多く分布するという地理的特徴があることが明らかになった。また、食茶習慣の担い手と継承状況からみると、塩味飲食の一部を構成する食用で使われる茶は、女性が家で食を管理する象徴的役割と関連し、そこから男酒女茶という観念が成立したことが明らかになった。一方、酒は日本では神事と密接に関連する特徴があるため、酒は家で取る日常の食事とは別に、家の外の特別な場で男性が飲むものとして区別される。南西少数民族の米酒は、男女の分業によるもので、家でも宴会でも祭祀の場でも分けられていることが明らかになった。

2. 英文アブストラクト

The purpose of this study is to elucidate the habits and changes in the use of sake and tea in the ceremonial space and daily diet from the perspectives of gender and comparative folklore between Japan and China. According to the survey results of Cha-gayu (Tea Porridge), Furi-cha(tea prepared by whipping bancha with a chasen/a bamboo whisk) in Western Japan, and You-cha(the tea brewed in oil and add with rice, soybeans, etc.) of Kam/Dong people and Lei-cha(guels made from tea leaves, roasted peanuts and herbs etc.) in Southern China during 2022 and 2024, it became clear that tea using for daily diet are different from using for drinking. The geographical characteristics of these tea-based dietary cultures are less arable land, rice, and more moisture in mountainous areas. In addition, tea used in the daily diet that constitutes parts of the salty diets that related to the symbolic role of women managing their diet at home, thus forming the concept of men drinking sake and women drinking tea. On the other hand, Japanese rice wine has characteristics closely related to Shinto rituals, so it is different from the daily diet eaten at home and is distinguished as something for men to drink.

osake on special occasions outside the home. It is understood that the rice wine of ethnic groups in Southwest China is divided between men and women, and is kept separate at home, at banquets, and in places of worship.

3. 研究目的

現在の社会では、酒と茶という二種類の飲み物は男女を問わず楽しむことができるが、過去の長い歴史の中で、酒と茶には明らかな男女の区別があった。日本では一般的に「お茶は女性の文化」であり、近代、茶の湯が隆盛を遂げることができたのは、女性文化になってからである。また、お茶は家の台所で女性が管理し、飲食を管理するということと繋がって、お茶は女性の文化になった。それに対して、「酒は男性の文化」とされ、外では女はお酒を飲まず、男だけがお酒を飲むことができるため、お酒は男性文化を代表していた。こうして、男は酒、女はお茶と分かれていた。

茶は単なる飲料ではなく、人々の日常生活における食文化の一部を構成してきた。茶の湯（茶道）とは別に、食べる茶は、茶の煎じ汁をベースに食材を加えて調理した食べ物で、日常的な食として愛好されてきたものである[中村 2014:169]。食用で使われる茶は従来学術的な注目を集めてきた。例えば、西日本（特に奈良や京都など近畿地区）には、茶を用いて作られる粥（「茶粥」と呼ぶ）[早川ほか 2000 早川 2004]や茶漬け、沖縄県・富山県・島根県などで飲まれる振り茶のように、煎り米を煮出した湯と茶湯を混ぜて泡立てて、その泡を赤飯の上に盛って飲むもの[中村 2013; 2015]など、茶（番茶）が庶民レベルでしばしば食用に供されてきた。煎り米を煮出した湯と茶湯を混ぜて泡立て、その泡を茶湯と赤飯の上に盛って飲むものなどがある。また、中国では、「油茶」（具入りの茶）という南西部山地の少数民族の食文化における非常にユニークな習慣がある。トン族やヤオ族の人々が好む「油茶」は、油茶という植物の油で蒸し製の茶を炒め、水に少量の塩を加えて煮た汁に、様々な具材を入れて食べるものである。このような油茶を作る順序や具材に多少の違いはあるものの、油で茶葉を炒り、茶葉を叩いて成分を煮出すという意味で、油茶はトン族のみならず、広西チワン族自治区・貴州省・湖南省などに居住する土家族、ヤオ族、ミャオ族、漢族の間でも広く見られる食習慣である[松下 1998]。

従来の研究では、トン族の油茶を飲む習慣を、一種の茶道のようなものとして、その製茶法をめぐる調査をし、さらに日本の抹茶の製法との比較も行われてきた[周 1982; 1985: 334; 1987:91-92; 1991 黃 1987]。また、トン族にとって、油茶は飲むというより食べという方が適しており、茶粥のような米の不足から必然的に生まれた食習慣のひとつであるとも指摘されている[早川 1997 松下 1992; 1994]。これらの研究では、総じて中国の油茶が日本茶の起源を明らかにするまでの傍証として注目してきた。

しかし、油茶は食用のために用いられる茶として、米と主婦の権能と不可分の関係を有することで、日本の番茶における食文化の特徴と大幅に重なっている。この日中の食茶文

化の間には、①茶と米の不可分の関係によって成り立っていること、②食物を調理して家族に食べさせるという主婦の権能が食品としての茶によって象徴されること、という共通点が存在する。このような考え方は、「男はお酒、女はお茶」という社会的分業や意識とも関係があった。

そこで、本研究では、日本庶民の茶粥や振り茶、および中国南西部の油茶をはじめ東アジアの食茶習慣を考察し、食用で使われる茶が当該社会内で果たす社会的・象徴的役割について考察することをめざしている。特に食茶・飲酒文化における男女分別というジェンダーの視点、また日中比較民俗学の視点から、儀礼や日常食などに用いられるお酒とお茶の習慣やそれに関連する食文化とその変化について明らかにする。

4. 研究方法

本研究は、日中における食茶（食物に用いられるお茶の習慣）、飲酒習慣およびそれに関連する食文化の歴史とその変容についての比較研究である。具体的には、以下の3つの課題を取り込む。①茶と食習慣との密接な関係に着目し、食茶習慣が今も伝承されている日本各地の番茶の産地や中国大陆にて聞き取り調査・民俗調査を行う。特に日本庶民の茶粥や振り茶、および中国南西部の油茶や擂茶などを例に、各地域の食茶文化がそれぞれに形成された自然・社会環境などの特徴、食茶と地域分布との関係を考察し、食用で使われる茶が当該社会内で果たす社会的・象徴的役割について明らかにする。②各地域の事例研究を整理し、食茶文化の担い手・継承形式などについて、日中比較民俗学的研究を行うことによって、それぞれの食生活や交流の場で重要な役割を担う女性と、米と茶との関係性を明らかにする。さらに中国大陆や日本内部における地域的な特徴を明らかにする。③飲み物として茶と対置される酒の象徴的意味が日中の庶民生活習慣にも取り込まれていることから、飲酒とジェンダーとの関係について明らかにする。このようにして、日中それぞれ異なる喫茶や食茶・飲酒の長い歴史的背景と時代の変遷の中で、変化しつつある茶と女性との関係の解明によって、「男酒女茶」という伝統的な理念や認識の再考を試みる。

上記の課題に取り組むために、2022～2024年度は次のように、日中國内における食茶・飲酒に関する郷土資料収集・整理と現地調査などの作業を行ってきた。

●文献調査（郷土料理としての食茶習慣の継承・担い手など）

時期	編集者	文献詳細	整理項目
1988	農山漁村文化協会	「日本の食生活全集」（全50巻）：大正の終りから昭和の初めの食事	茶粥などの日常食茶文化に関する項目と記録
2012～2022	一般社団法人日本調理科学会の特別研究（次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理研究委員会）	『次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理』聞き取り調査報告書（全16巻）：全国47都道府県、およそ昭和35年から45年までに地域に定着していた家庭料理 2012年～2022年度 次世代に伝え	食茶・飲酒に関する食文化の記録、各料理の歴史、由来とその変容、分布地域の特徴などに関する内容 和歌山県、近畿地方など

		継ぐ日本の家庭料理 総まとめ報告書（2023.3.15公開）	どこで伝われている茶粥の継承状況
2000～	早川史子とその共同研究チーム	茶粥習俗に関するアンケート調査結果をまとめた論文など	調査時点（1990年代前後）でまだ茶粥を食べる地域とその継承状況
2013～	農林水産省ホームページ	「うちの郷土料理」郷土料理に関連するネット記事	茶粥や茶漬けなど各地域のお茶に関する郷土料理の歴史やレシピ、食茶文化の地域的背景や変容など
2020.3	徳島県	四国山地の発酵茶の製造技術 「阿波晩茶製造技術」調査報告書	四国山地の徳島・愛媛・高知など各地におけるお茶生産と利用の自然環境、製茶技術、歴史、食文化に関する記述
2022.3	愛媛県西条教育委員会	「石鎚黒茶製造技術」調査報告書	
2025.3	高知県大豊町	「碁石茶製造技術」調査報告書	

●民俗調査（日本国内の茶粥・振り茶・結納茶などの現状）

調査日程	調査地	調査詳細	調査内容	結果
2022.11.11	静岡県	ふじのくに茶の都ミュージアム（旧島田市お茶の郷博物館）	日本の地域に根付いたお茶に関する習慣、各地域のお茶の製法、および世界の食茶文化資料の収集	保存方法やお茶の葉に与えた熱の差異などによって色々な番茶がある。他にも振り茶、九州地方の結納茶などがあることが分かった
2022.12.21-23	島根県	松江市観光協会島根県立図書館	市内のぼてぼて茶に関する情報を収集し、ぼてぼて茶の歴史と現在の継承状況に関する資料収集	現在、松江市内においてぼてぼて茶は茶室や料理店しか伝承されていないことが分った。また、振り茶の伝承状況は北前船の寄港地と重なることが多いため、食茶文化の近畿から日本北陸への伝播は北前船と深く関わっていることが分かった
		城下町にある塩見茶屋、ちどり茶屋お茶の三幸園、中村茶舗	ぼてぼて茶の現況および茶葉の製造と販売について調査	
		出雲市の出西窯	ぼてぼて茶碗をめぐる調査	
		浜田市の外ノ浦浜田城資料館	北前船と近畿食文化(茶粥)の伝来に関する資料収集	
2022.11.17-19	富山県	朝日町の山間部、蛭谷集落	蛭谷地区に今もなお残っているバタバタ茶という喫茶習慣をめぐつて調査	300年ほどの歴史があり、耕地が少なく男性が炭焼きや出稼ぎに家を出て、家を守る女性たちの間で茶会が行われた。後継者不足と高齢化に
		歴史公園川上家		
		朝日町立バタバタ茶伝承館		

				より生産者が減ったため、現在は朝日町商工会が茶葉を栽培し伝承館で年に一度のバタバタ茶の製造が行われる。観光案内所の売店で土産品として販売される
2022.12.15-16	和歌山県	新宮市観光協会、市保健センター	熊野地方に伝わる茶粥に関する情報収集	県内は江戸時代に米を作れる土地が少なかったため、茶粥が郷土料理として広い範囲で継承されたが、現在では少数の店でしか食べられないうことが分かった
		かあちゃんの店や茶房 花風月 カフェなどの店と旅館	郷土料理とされる茶粥のレシピ、継承現状と変容に関する調査	熊野本宮とその周辺には、また天日干し釜炒り茶という自家用の番茶が作られており、茶粥や郷土料理に不可欠な存在であることが分かった
		田辺市本宮町に現在残っている茶畠（倉谷夏美さん）	熊野番茶茶葉の伝統製法と継承に関する資料収集。茶室や料理店において、郷土料理となつた茶粥の変容についての情報収集	
2024.12.21-22	香川県	香川県立図書館・文書館	香川の茶生産、香川県さらに塩飽・高見など諸島の茶粥（おかいさん）民俗を巡る文献資料の収集	香川県と塩飽諸島の茶粥は高知の碁石茶とは古い時代から関係していたこと、香川県の茶粥文化は北前船により奈良など近畿の風習から伝わってきたことが分かった
		高見島	高見島における茶粥の継承に関する聞き取り調査	島の茶粥は数十年前にはすべての家で作り食っていたが、近年では森田民宿は島で唯一観光客のために茶粥を提供していた。碁石茶は10kg14万円（数十年前は6,7万円どうか）とても高額なため、島ではハブ茶が使われていた。高齢化などの原因で現在では島で生活する20世帯はほとんど茶粥を作らないことなどが分か

				った
2024.12.23	高知県	大豊町碁石茶協同組合、碁石茶博物館	碁石茶の生産・利用と変化に関する資料収集	碁石茶は全国でも珍しい完全発酵茶であり、中国雲南省のプーアル茶と類似する性格を持っているものであり、現在はあまり昔の茶粥との関係性が見えないが、その歴史を明らかにする必要がある
2025.3.15	福岡県	福岡市博物館 博多茶くら、光安青霞園、山禅、石川香福園などお茶販売店	九州地方における祭礼や人生の節目に際して使われる茶酒に関する民俗資料収集 地元の番茶、結納茶の歴史と現状に関する聞き取り調査と資料収集	諸店舗においては、現在でも結納の際に男から女に茶葉を送る習慣が残っており、博多地方では主に八女茶や深蒸し茶である博多茶などが使われていることが分かった
2025.3.17	熊本県	阿蘇市一の宮にある阿蘇薬草園	熊本県独自の熟成三年番茶の生産と利用に関する資料収集	古来の番茶の栽培方法と現代の技術を用いた新感覚の番茶づくりとしての成功例
2025.3.18-19	福岡県 飯塚市 福岡県 八女市 佐賀県 嬉野市	内藤園、丸島園 丸島園八女工場、結納とお茶の山口園 徳永製茶、太田重喜製茶工場(嬉野茶の製茶工場)	九州地方の結婚とお茶の生産や利用に関する資料収集 八女茶の生産と販売・利用の歴史と現状に関する調査 嬉野茶の生産と利用の歴史と現状に関する資料収集	嬉野茶と八女茶は、現在でも地域を越えて九州地方全域(特に福岡県)において結納茶としてよく用いられる地元の有名な番茶であることが分かった
2025.3.24	神奈川県	神奈川大学常民文化研究所(図書室所蔵資料)	「お茶と女性」「生活の中のお茶」「茶と人生儀礼」などに関する資料収集	松下智や振り茶の報告書など昔の調査資料や情報を入手

●民俗調査(日本国内の酒文化と酒造りに関する資料収集)

調査日程	調査地域	調査詳細	調査内容	結果
2024.9.21-22	京都市	お酒のミュージアム・資料館である月桂冠大倉記念館 周辺にある昔酒やその原料となる米などを運ぶに使わ	日本酒の製造過程や取り組み、その歴史的変容などに関する調査 伏見の各酒造で利用される地下水と同じ水脈の「御香水」という水	名水で造られた地酒と伏見酒蔵は、現在は食事と合わせて提供しており、京都観光の一環となりつつある

		れた伏見の川 御香宮神社	が湧き出ている御香宮 神社などを見学し、酒 や茶に重要である「伏 水」について資料収集	風景がよく見られ た。 松尾神社の関係者 のみが参列する年 間祭儀において御 神酒が供えられること、松尾神社は 毎年節分祭の際に島根県益田市の石 見神楽の社中を招請し「大蛇退治」 という演目を演じられることがあり、大蛇は神が造 ったお酒で退治されたことが理由で あることが分かった
2024.12. 20	岡山県	岡山県立記録資料 館と岡山県立博物 館、酒造組合など	岡山の酒茶と米と水と の関係に関する文献調 査を行い、岡山の酒造 りの伝統と現在のあり ように関する情報収集	岡山における酒 (吉備の酒と呼 ぶ)は地形と稻作 と深い関係を持っ ていることが分か った
2025.1.2 2	奈良県	古くからお酒を造 る場所である春日 大社の酒殿 ¹ (かつては神職の酒殿 家が代々造っていたが、明治以降は 地元に任せられた)	神社における酒造りや 醸造の伝統と現在のあ りように関する資料収 集	酒殿は859年神酒 醸造所として建てられ、殿内には酒 弥豆彦神・酒弥豆 売神などのお酒の 神が祀られる。現 在でも毎年3/13 春日祭に奉獻する 神酒や神饌を醸 造・調製する場所 として重要視され てきた
		奈良市にある豊澤 酒造	酒殿預の役目を担って いる酒造を見学し、春 日大社の酒殿の醸造と の関わりおよびその変 容について資料収集	春日大社の酒殿に 電気も水も通って いないため、豊澤 酒造で米を洗い、 蒸し、麹造り、酒 母造りなどの作業 を行い、現在でも 春日大社のお神酒 (社釀酒)を釀し て奉納している

¹ 古代以来の伝統のある酒殿で濁酒が造り続けられるのは奈良県の春日大社だけである。

2025.1.23	奈良県	奈良市にある大安寺で開かれていた「がん封じの寺」、「笹酒祭り」	笹酒祭りにおいて、酒と無病息災祈願との関係性に関する民俗調査	がん患者から一般の人々まで広く参拝し、振る舞われるお酒は神靈が宿るとされ、参拝者には癌などの悪病を封じることや、無病息災を願うことに重要な役割を果たすと信じられていることが分かった
2025.3.1 6-17	熊本県 阿蘇市	市立一の宮図書館	館蔵地元の郷土資料調査	神事において、五穀豊穣を祈ることに特徴がある。お神酒（地方の伝統的なお酒である赤酒）は灰持酒ともいわれ、結婚式や御祭りなどの御神酒としても使われる
		阿蘇神社の火振り神事	豊穣を祈願するための行事である田作祭の一環としての役割、行事における御神酒の位置づけに関する民俗調査	
		阿蘇外輪山の伏流水と阿蘇の米を使って地酒を作られる山村酒造	酒造を見学し、酒造りの歴史と現在のありように関する資料収集	阿蘇の良質な天然水と環境から育ってきた純米酒から、酒と米と水とは深い関係性を持つことが分かった

5. 研究成果

5.1 日本の食茶習慣と事例

日本国内における茶粥や振り茶などの食茶文化に関する郷土資料と歴史文献の収集・整理および現地調査から、以下のような点が明らかになった。

●日本における茶葉利用法の分類（喫茶と食茶）

日本のお茶の歴史を遡ってみると、茶は奈良・平安時代に、遣唐使や留学僧によって中国からもたらされたと推定される。茶の文献上の最初の記述は平安初期と言われている²。歴史上、日本での茶において、茶葉の用い方は大きく3つの喫茶法に分けられる。すなわち、簡単な製法で加工した茶葉を煎じ、煮出して飲む（煎茶法または烹茶法。日本の史料上の記録に残る最も古い喫茶法）、栽培した粉末状の茶「抹茶」を湯に溶いて飲む（「茶の湯」。江戸幕府の儀礼に正式に取り入れられ、武家社会に欠かせないものとなった）、煎茶を湯に浸出させて飲む（淹茶法。蒸し製の煎茶が江戸時代の中旬頃以降、一般庶民にも飲

² 『日本後記』においては、815年（弘仁6年）の記述で、嵯峨天皇に大僧都永忠が梵釈寺で茶を煎じて奉ったと記されている。

料として浸透するようになり、よく飲まれていたお茶³) などである。また、上記の喫茶法とは大きく異なり、本研究が取り上げているような、番茶や自家用に作られていた茶葉をベースにして食品とともに煮出して食べるという食茶の方法もある。その場合、茶の製法は蒸して天日干しするのが主流であるが、釜の中に生茶葉を入れて炒って飲用に供する釜炒り製法もある。日本各地の山間部では、古くから山茶（やまちや）⁴と呼ばれる自生の茶がこのような製法で行われていた。食茶という茶葉の用い方は、茶葉を煮出すだけでなく、そこに穀物・豆類も入れて煮て食べる用法である。茶を煮る理由は、これが上等な煎茶や抹茶でなくて、簡単な製法による番茶であるためである。庶民の間でよく利用されている煎茶と食茶において、栽培した茶葉を煎じたものか、自生の茶葉を日干し釜炒りしたものか、煮出する際に油分（植物性脂肪、少数民族は「油茶」という植物の種で搾った油）や穀物・豆類などを添加するかどうか、などの差異がある。

●西日本の茶粥

茶粥は「宿茶に塩を加へ冷飯を再炊し粥となして専ら食之」[喜田川 1982]や「茶の煎じ汁で冷飯を再炊した粥」[前田 1964]など、冷やご飯を粥にする食品である。日本茶粥の分布は番茶が作られた地域とほぼ重なる。茶粥を食べる習慣は奈良県だけでなく、西日本全国各地に広がっている。早川の調査[早川ほか 2000 早川 2003; 2009]および関連する調査報告書によると、近畿地区（和歌山県全域・奈良県全域・大阪府・京都府・滋賀県）、三重県（鈴鹿・熊野など）⁵、佐賀県のみならず、北前船の寄港地である島根県（石見地方、隠岐など）、山口県（大島町・岩国市・柳井市）、新潟県（佐渡）、鳥取県（鳥取）、岡山県（岡山・倉敷など）、香川県（三豊郡・高松・坂出など）、徳島県（徳島）、長崎県（対馬）、青森県（上北郡野辺地町）などの広い地域でも食茶文化が伝えられていた。北前船に関連する歴史によると、北前船の航路が開けた元禄以降、京都、大阪には日本海沿岸の青森・秋田・庄内・越後・後中・越前から米が供給されていたため、これらの地域間で、西日本

³ 「日常茶飯事」の茶と庶民のお茶については、以下の点を指摘する必要がある。江戸時代中期に文人趣味として煎茶文化が発展し、日本人の中で「お茶を飲むこと」「ご飯を食べること」は一体で切り離すことができないものとして「日常茶飯事」という言葉が生まれた。一方、日常茶飯の茶そのものについて、茶の湯研究者はあまり注目しておらず、日本の茶は抹茶中心の茶の湯文化を指し、庶民のあいだに広がってきた茶は余波として位置づけられた[中村 2014:2]。今のような蒸し製の煎茶が民間に出回るようになったのは江戸時代の中頃以降のことで、それまで各地各様の製法で自家用に作られていたお茶を総称して番茶という。

⁴ 日本には古くから山茶（やまちや）と呼ばれる自生の茶が存在しており、山茶は、僧侶などによって茶が大陸からもたらされる以前から列島内に生育していた可能性が高いと考えられてきた。山茶は番茶と同義と解釈し、山中で作られた極めて粗放な茶という特徴から、山茶という言葉を使いた[中村 2014:64-65]。民俗学者の谷口熊之助の調査に基づいて作られた山茶の分布図によると、山茶が多く分布する境界はほとんど九州を含む西日本であり、東日本には少ないと言われている[中村 2014:71]。

⁵ 早川らの調査によると、三重県内で茶粥が食べられていた、あるいは食べている地域は、鈴鹿郡、飯南郡、度合郡、北牟婁郡、南牟婁郡、阿山郡、名張市、熊野市、一志郡、上野市などである[早川ほか 2000:261]。そのうち、多気郡飯南町粥見は茶産地であり、盛んに茶粥の食べられていた地域もあることは中村の研究においてすでに指摘されている[中村 1998:54]。一方、岡野・堀田が 1998～1999 年に三重県の 69 市町村で実施したアンケート調査によると、三重県下における茶粥を調理する家庭の分布状況は、熊野地域 63.5% で最も多く、次いで伊勢地域 53.8%、久居地域の 22.5% であったが、桑名・鈴鹿・津地域では調理する家庭は 0% となっていていることが分かった。その原因是、上記地域は山間部で耕地面積は少なく、若者は都市へと流出してゆくため高齢者の多い山あいの集落に茶粥の食習慣が残ると推測された[岡野・堀田 2000:416-417]。

型食文化の一つとして茶粥が近畿地区からもたらされた可能性が考えられる。

また、地域ごとに茶粥が食べ始められた時期とその原因は異なるが、茶粥を食べる習慣を持ってきた村々の多くは、田んぼがなく米が大量に採れないため、貴重な米を「食い延ばす」ために考え出した手段により、わずかの米と発酵させた茶葉の包で作った湯、またはその他のたくさんの具とともに粥を作り、貧しかったころの食べ物として茶粥を毎日食べていたことがわかった。例えば、滋賀県では、甲賀郡信楽町・木之本町・神崎郡能登川町などの地域では現在でも茶粥が食べられている。そのうち、多羅尾地域は、奈良から伝わり、茶産地の茶を利用した山間僻地の節米を目的とした。金居原・乙女浜などの日常的に茶粥を食べていた地域は、ヤマチャの自生地であり、藩の命で茶を植えることが奨励されたため、茶生産量も栽培面積が多いものの、水田面積が極めて少なく、厳しい農民政策に苦しめられた所であったという[早川・日比 1998 早川 1999]。佐賀県の茶粥の習慣は1640年頃、鍋島藩の財政が窮乏したために藩が質素儉約の命を下し民衆が半ば強制的に食べさせられてきた地域や水田に適さない地域で見られることで知られている[早川ほか 2001]。新潟県佐渡島では昔から茶が栽培され、佐渡番茶と呼ばれるほうじ茶が飲まれ、番茶で炊いた茶粥も食べられてきた。それは京文化と共に佐渡島に伝わったと言われている[早川ほか 2008]。島根県の中でも石見地方全域では特に茶粥が多く食べられた地域があり、明治末期まで中下流者はサツマイモを入れた茶粥を食べていた。山口県では米麦の節約のために、1600年代初頭から朝食に茶粥を食べる習慣があり、水田が少なく、米不足のため茶粥すら食べることができなかつたという[早川ほか 2008]。両県の茶粥の習慣とも北前船の歴史と関わることが言わされている。一方、島根・山口を含む山陰山陽地方では現在茶粥の風習はほとんど見られないが、農家運動による番茶（自家用茶）の栽培と冠婚葬祭における利用の動きが報告されている[上原 2024]。

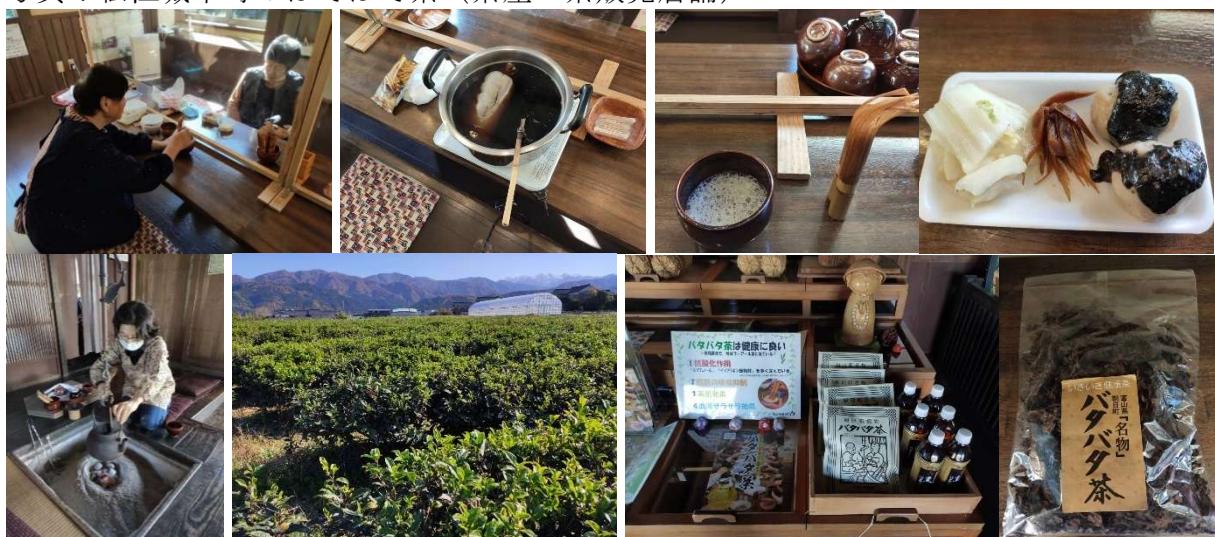
●振り茶

振り茶とは聞き慣れない言葉であるが、自家製の番茶を手製の茶筅で泡立てる茶のことをいう。振る、というのは茶筅でかき混ぜることで、抹茶とは起源を異にする番茶独特の習俗とされる。振り茶というお茶の飲み方は、茶を泡立てて、飯や他の野菜などと共に食する茶の風習であり、全国に点在していたが主に山間部に伝えられている。よく知られている振り茶としては、沖縄県（那覇）のブクブク茶、島根県（松江）のボテボテ茶、富山県（朝日町蛭谷・入善町吉原）と新潟県（糸魚川）のバタバタ茶、愛媛県（松山）のボテ茶などが挙げられ、ほかにも徳之島町亀津のふり茶（方言呼称は「フィチャ」）や愛知県奥三河の振茶など茶桶でたてるものもある。それらで用いられる茶は高知の碁石茶や徳島県の阿波番茶などの黒茶（後発酵茶）などである[漆間 1982:74]。漆間の1980年代前後の調査によると、当時振り茶がまだ残存しているのは、朝日町蛭谷の茶会、入善町吉原公民館の茶会、松江などである[漆間 1982:75; 2001]。2022年12月の実態調査によると、松江市城下町、出雲地方の「ぼてぼて茶」は、かつては庶民が飢饉に苦しんでいるときに不昧

公が非常食として推奨したことが起源と言われている⁶。元々、奥出雲のたたら製鉄の職人達が高温で過酷な作業の合間に、立ったまま口に流し込んでいた労働食として流行した[泉・後藤 1988]が、現在は観光地の店舗でしか飲めないという。沖縄県那覇市のブクブク茶はさんぴん茶など沖縄で好まれた茶を用い、主に女性が台所などの裏で立てて出す茶である。文献によると、ブクブク茶という振り茶を作るのは女性であり、昔は中流以上の家庭で誕生日や出産祝い、新築祝いなどといった際にも飲まれていた[安次 1992:15-18 大槻 2011]が、現在は主に観光用のみとなった。2022年11月の現地調査によると、富山県地域の習慣としてのばたばた茶は、今では朝日町のみで飲まれており、町内で生産される後発酵茶で、炒った大豆、焙じ茶、茶の花、カワラ茶を煮出し、専用の茶筅で泡立てて飲まれる。昔は夫が出稼ぎで不在のため、集落に残った女性たちの集会の際に飲まれていたが、今はバタバタ茶伝承館で地元の老人たちの集まりの際に飲まれている。以上のように、茶筅で泡立てた茶に色々な具をいれて食べることから、振り茶は単純な飲物というよりも、茶をベースにした一種の食べ物、ということが分かる。また、振り茶は、食を媒介にした番茶と女性との密接な関係をもとに、とくに女性の間で広まって女性だけの集いの核になることが特徴であることが分かる。



写真：松江城下町のぼてぼて茶（茶屋・茶販売店舗）



写真：富山県蛭谷のバタバタ茶（バタバタ茶伝承館・茶畠）

5.2 中国大陸部の食茶習慣と事例

前述したように、アジアの喫茶に関する調査は、これまで主に中国大陸の江蘇省、浙江

⁶ 「ぼてぼて茶の由来」『島根評論』1930 第 7 卷（上）：18-30 頁。金津滋「ぼてぼて茶」『季刊白折』6-7 頁。

省、福建省、さらに奥深くの雲南省に着目して、日本のお茶の源流を求める目的としてきた。しかし、国内研究機関における文献資料収集によると、実は中国の食生活においては、茶葉の利用方法は多種多様で、西南少数民族の油茶（あぶらちや）や華南客家の擂茶（れいちや）など多くの茶食習慣があることが分かった。

●少数民族の事例⁷

広西三江県に居住するトン族は、油茶という食茶習慣をもっている[周 1989]。食物としての油茶は、まず茶葉を油に入れて炒め、水を加えて一緒に煮る。その茶湯に、乾燥させたもち米（それを陰米⁸と呼ぶ）、ゆでた豆類や油果などの具材を配合して作られる。トン族の人々は伝統的に一日三食とし、朝夕食だけでなく、親友訪問の場合も油茶を食べることが多い。年中行事などの祭祀や集会、村落間の相互訪問活動を行う際、結婚など個人的な冠婚葬祭のたびに、油茶は必需品となる。お正月（春節）、結婚式、伝統な祭りなど具体的な場合により、食べる油茶もそれぞれ異なる形で作られているが、茶の具には必ずもち米またはもち米で作るお餅が必要とされるため、油茶は飲み物でなく、食の一部として構成されることが分かる。そして、家の中で女性たちによって作られ、家族や来客に飲ませることから、米や食に結びついた形で女性と茶の関係が表出している⁹。



広西桂林市恭城県のヤオ族には長い間油茶という食茶習慣があり、茶葉とショウガなど

⁷ 2022-2024 年度の本研究課題の実施期間においては、新型コロナウイルスの入国制限の影響と個人的な原因（出産による産休育休の取得のため）で中国南西部の山村へ調査に行けなかつたため、この部分の事例のデータは主に 2012 年から 2018 年までに広西チワン族自治区三江県・桂林市、湖南省通道県、貴州省黎平県・從江县などで断続的に行ってきていた住み込み調査で得られたデータに基づいている。

⁸ 蒸したもち米は日光にさらされてはならず、日陰に置いてゆっくり陰干しするしかないので、「陰米」と呼ばれる。鍋に油を入れ、油面が動いており、箸を入れるとぼつぼつ泡が出る頃（150℃程度の温度を指し、漢語では「油温五成熟」と表現する）に、陰米を油鍋に入れて揚げ、3~5 秒すると米粒が浮いて、米花になる。写真に映っている油茶の茶湯の上に浮かんでいる白いものが米花である。

⁹ 詳しくは筆者の論文[2020]を参照されたい。

薬味を炒めて煮出した湯に塩、炒ったコメや落花生を加えたお茶漬け状の食品である。唐代から地元民の大好物として親しまれ1日3食に欠かせない存在とされ、30年ほど前から桂林周辺でも広く食べられるようになり、今は市民の朝晩の一大健康食品のように定着している。最近はダイエット志向から体内の脂肪を軽減させる目的もあって、油茶を食べる風潮が高まり、桂林観光的一大体験となってきた。

●漢族の事例

擂茶は、生茶、生米、数十種類の大豆や穀物などを焙煎し、すりつぶして粉末にしたものをお湯で溶いて飲むというお茶で、福建や廣東、台灣の客家人（マレーシアなどの東南アジアの華人も）の好む伝統的な漢族の食俗や喫茶習慣の一つであり、摺茶（すり茶）とも呼ばれる。擂茶の作り方は地域によって多少の差異はあるが、だいたい以下の通りである。まず、自家製の良い茶葉、適量のゴマ、いくつかの甘草、生姜などを用いてすり鉢に入れ、すり棒を手に持って茶葉と他の具材をすりつぶして、穀物の油が出るまできちんと混ぜ、鉢内に残った粉末にしたものを沸騰したお湯で溶く（少しペースト状のものを「茶泥」と呼ぶ）。それを適当にかき混ぜて、更に炒めた日干しもち米、ピーナッツ、大豆や穀物、米菓、湯皮などの具材を焙煎するのである。独特な甘さと苦みを含んだ香りを持つ食物である。擂茶を作るのは女性であり、伝統的な普遍的な礼儀であって、親友訪問や冠婚葬祭、行事食や祝宴などにおいて重要とされる。

擂茶は主に福建、江西、湖南、廣東などに分布し流行している。福建博物館などの調査によると、福建省境内に現存する茶摘みの風習がある場所は西部と西北部に位置し、既存の資料から見ると、将樂県で最も流行し、次に泰寧と寧化であり、他の地域は夏季、祝日、大事があった際、来客をもてなす時、茶飲みのために擂茶を行うことが多い。そのうちでも、三明市将樂県の擂茶は最も普遍的である。将樂では、現在もなおどこの家でも擂茶を作り、地元の人々は日常生活、賓客の訪問、農作業の合間、会合の雑談など、ほとんどの場合に喫している。家の中で大事なことがあれば、来賓をもてなすために1日以上の擂茶を用意する必要がある。擂茶を作るのは社交儀礼になり、婚約（定婚）と結婚、誕生日、添丁（男子が生まれる時）、葬式、家作り（引越し）、老人の誕生日のお祝い（做寿）、進学、軍隊入隊、昇進（出仕）、従業員募集、当選（宝くじや賞に当たる）、商売でお金を稼ぐなどの際に、客をもてなすために擂茶は欠かせない存在である。そのため、一般的には各家庭で毎年30～50斤のゴマを食べるが、お正月や大事なことが起こったら、別にゴマを買って補充しなければならないという[福建博物館・将樂県博物館（編）2017:284]。

擂茶の流行や伝承の原因について、客家が暮らす自然の地理環境が関係しているという説がある。擂茶は主に客家人と少数民族地区に分布し、大部分は内陸部の山間部に属している。自然・地理的に見ると、将樂と福建省北西の多くの県市は丘陵山地を主としており、気候変動は朝夕の温度差と湿度変化が大きく、湿度が高く、食事に常に「塩味濃油」が加わるといった好み（または嗜好）を持っているため、地元の人々は「水土が熱く、火が強

い」と考えられている。そのため体の不調をもたらしやすく、擂茶を飲むことでこれらの不調を克服することができるため、今まで受け継がれてきたという[福建博物館・将樂県博物館（編）2017:280-281]。この由来说は他の地方のほうじ茶伝承にも類似の考え方方が見られ、客家の人々の間で共有されている認識であると言える。

5.3 日中食茶文化の小結

これまで述べてきた日中における食茶習慣の事例と分布状況（下表）をまとめてみると、以下の2点が明らかになった。まず、食茶について、日中における喫茶の利用法はほぼ全域に分布されるが、食茶習慣の伝承される地域は、日本では中部以西または西日本に限定されており、大陸では稻作に適した平野部でなく、南西部や南部の山間地域に分布が限られていることである。また、地理的条件からみると、食茶習慣は主に耕地の少ない山地や山間地帯、昼夜の温度差が大きく、湿気の多い地域に分布されることである。茶を食に用いられる習慣の多くは耕作が不便で米が不足したり、湿気が多く、気温の日比較差が大きい地帯の自然地理環境に適応したりして、地方の人々の体や生計を調節するために形成されており、食生活習慣の一部を構成している。歴史的には、西日本の茶粥も南西中国の油茶も、山間部に住む地元の人々が、山の中に自生する野生の茶葉を用いて簡単に加工し、穀物や大豆などの他の生活食材を加えて純米の代わりに腹ごしらえができる食品として作られるものである。それらは内陸各地の食茶習慣と地域との関係を示している。

	日本の場合	大陸の場合
食茶の例	茶粥（茶粥を食べる地域の分布は、西日本に限られ、特別な例以外は、静岡県から東にはほとんど見られない）	油茶（広西・貴州・湖南など南西の山間部少数民族地区）
	振り茶（日本中部以西、西日本に限定されている）	擂茶（南部山間部漢族・主に福建省、広東省、湖南省や台湾の客家の間で飲まれる食習慣）
分布特徴	耕地の少ない山間地帯や大河の下流デルタ地帯で地盤が低く、また柔らかい粘土質で水田には適さない地域[早川 2008]	丘陵、山地／山間部、昼夜の温度差が大きく、比較的湿気の多い場所

以上は主に日中の食茶習慣に関する事例と分布特徴について論じている。しかしながら、ここで注意しなければならないのは、本研究報告では中日食習慣を比較するために、便宜的に茶粥と振茶という二つの食茶法を中心に論じてきたが、実は生活に根付いた習慣として、茶を日常的に飲んでいる地域で展開している食習慣がある点である。茶粥と振茶よりも製造過程が簡単なお茶漬けのように茶湯を調理で活用したりすることはその例である。昔はお米が貴重な食べ物だったため、糧飯（かてめし）のように、季節の野菜や地域の食材などの具材を炊き立てのご飯に加えて混ぜたり、お茶をかけて食べる習慣は広く見られた。お茶にさまざまな具やお米を混ぜて煮る、という食べ物もあれば、いろんな物をのせ

るお茶漬けもある。前者はいわゆる茶粥で、江戸時代初期に流行していた「奈良茶」は栗や芋などを米と一緒に茶で煮込んだ、雑炊のようなものである。後者は「あてめし」やお茶漬け、梅干しやタクアン、それに海苔などの具材を載せたご飯に熱い茶湯をかけてザブザブとかきこむものはその一例としてよく見られる。実は、茶の湯にいろんな具を入れているものは、中国にもしばしば見られる。明末、清初以降の中国古代文学作品においては、小さな壺のお茶でご飯を漬け、またはご飯にお茶の湯を入れて食べることに関する記述が少なくない。多くの文人は自分の家内がお茶漬けを食べる嗜好を描いていた。こうした「以茶泡飯」（お茶漬け）は古代中国では広く見られる一種の日常的な食べ方である。現代中国の少数民族あいだでは、冷えたご飯に茶の湯をかけて食べたり、お茶をベースに比較的軽めの食べ物を作ったりする。現在でも、南部の多くの山地居民は、お茶漬け（「茶泡飯」と呼ぶ）を暑さ対策のための食習慣となっている。中部でも、四川の人々の間には「好吃不過茶泡飯，好看不過素打扮（「おいしいのはお茶漬けにはかなわない、見た目は地味にはかなわない」）ということわざがある。このように、実は中国の民間ではずっとお茶漬けを食べる習慣が残っていることがわかる。また、お茶漬けは昔では女性が好むものであると記されているが、現在では老若男女問わず喜ばれる食習慣である。ただし、いずれも文献を読んで大まかに得た手がかりであり、深い実証調査は十分に行われていない。茶の日常について、日中におけるお茶漬けはどのような性別と社会文化の象徴的意義が織り込まれているのか、さらに調査と考察が必要であると考えられる。

では、お茶と同様に古くから食文化の中で一定の位置を占めてきた飲み物であるお酒は、どのような存在であるか、人々の日常食生活の中でどのような位置関係を持っているか。次には文献収集と民俗調査で得られた結果をもとに、日中酒文化（特に食事などを中心として、食の中の酒や日常茶飯事の酒）に関する特徴を捉えてみる。

5.4 日本の酒と食文化の中における位置づけ

●酒は日本では特別な飲み物

まずは日本の酒である。「さけ」ということばは、日本が 6 世紀以降に中国から漢字を取り入れる前から存在したやまとことばである。酒という漢字は「発酵用の壺」を意味する「酉」とさんずいと組み合わせることで「壺に入れて発酵する粥」という、穀物原料のアルコール飲料を表している。日本の「酒」という語は多義的であり、「アルコール含有飲料」、広い意味での「アルコール」、さらに「米由来の発酵飲料」を意味する。米の醸造酒であると言いたければ、普通は「日本酒」という用語を使い、「洋酒」つまり「外国の酒」と対になる。英語圏では日本酒のことを Japanese Sake と呼び、その分類は米ワインとなっている。つまり、米を原料とした蒸留していない醸造酒を意味する¹⁰。

日本では酒は神聖なものとされる。それは日本の酒は神事とかなり密接な関係を持って

¹⁰ 日本酒に関する定義や意味合いは、ニコラ・ボーメル著、寺尾仁監訳（2022）『酒　日本に独特なもの』（晃洋書房）第 1 章（13-22 頁）の内容に基づいて整理したものである。

いるためである¹¹。古代初期の神事や儀式において、酒が持っていた役割については、『古事記』、『日本書紀』、『風土記』などの歴史書にも多く記されている¹²。また、伝説によると、酒の製造は神によって始められ、神々が人間に伝えたと語られてきた。昔から酒造りの神様や酒解神などが広く祀られている。例えば、天照大神の弟、素戔鳴尊^{アマテラスオオカミ}は八岐大蛇^{ヤマタノオロチ}を睡らせたいと思ったあと、すぐさま酒を飲ませて実行したことが神話や神楽の中に伝えられている。2022-2024 年の調査によると、現在でも、石見神楽（島根県）では「八岐大蛇」という演目があり、神話の中では、八岐大蛇は天照大神の弟、素戔鳴尊の作られた酒で退治されたと語られる。備中神楽（岡山県）には「大蛇退治」という演目があり、京都市右京区嵐山の松尾神社の祭神松尾明神が、八岐大蛇に飲ませる八千石の濁酒を手伝人と醸造する役を演じ、酒造りの守護神とされている[神崎 2006:72-73]。これらは日本の祭祀文化において、酒は神様により作られ、邪悪を祓う靈力を有するとされていることを示している。

この点は、日本と中国の酒文化の重要な差異と見なすことができる。しかしながら、本研究が着目するのは、食茶文化と対置する立場にある食事の中の酒である。米飯を主な消費対象とする人々にとって、米を原料にして製造される米酒（醸造酒）は、食文化の中でどのような位置につけられているのか。男性たちと女性たちは、それぞれその中でどのような役割を担っているのか。本研究では、これらの問題を考察したい。こうした点は、日本の酒文化を深く理解する重要な切り口であると考えられる。

●食事と日本酒¹³

フランス料理におけるワインでは、きわめて特殊な場合を除き、ワインは食事に付隨することに特徴がある。日本ではその逆であり、酒を飲む場合、食事の方が飲み物に付隨するのであって、料理の必要性は酒より低かった。江戸時代になり、茶が一般的に普及すると、人々は食事の後に一杯の茶を飲んだ。この観念から分かることは、食事として設定されるものとそれに続くものという考え方であり、時にこれらは場所を分けて行われた。米を食するのと同時に酒を飲むことはあり得なかったわけであるから、まず酒が飲まれ、そ

¹¹ 神道の世界觀において、米には神々の魂が宿り、したがって、米から作られる酒は神聖な産物であり、神性の魂の別な形と信じられる。例えば、神社に奉納されるのは御神酒であるように、多くの事象がそのことを説明している。神道の神々に捧げられる奉納物は、重要性の序列によると、白米→稻→酒→餅の順となる。そして、酒造りは神道と密接な関わりがあるので、通常ほぼ宗教上の作業と見なされている。古代の大きな神社には、奉納のための固有の酒造所と、斎田と呼ばれる聖なる稻田があった。また、多くの酒造業者は固有の社を持っていた。「お酒造りは神事そのもの」と言われている。神様と深い関係にある清酒を造ること自体が昔の日本では神事として行われてきた。そして、酒造りの神様として大山咋神を祭っている松尾大社、酒解神、酒解子を主神とした梅宮大社、大物主神を祭る奈良大神神社などが挙げられる。調査によると、今なお酒を醸造している神社が奈良の春日大社などいくつかある。神事としての酒造りは収穫の季節、五穀豊穣を祝い、その年にとれた米を原料とし酒を醸してきたのである。

¹² 日本酒と日本の神道あるいは信仰文化との関係については、ニコラ・ボーメール著、寺尾仁監訳（2022）『酒 日本に独特なもの』（晃洋書房）第4章（60-79頁）を参照されたい。

¹³ 本節における食事に飲まれる日本酒、酒と食事との関係についての記述は、主にニコラ・ボーメール著、寺尾仁監訳（2022）『酒 日本に独特なもの』（晃洋書房）第5章（80-98頁）の情報をもとに参照・整理したものである。

の後に米を含む食事が取られる。和食においてしばしば採用される典型的な順番はすなわち、酒—食事（めし、飯）—茶、というもので、茶に加えて小さな甘い菓子も出される。その後再び酒を飲むことも、全く問題ない。「酒を飲む」→米飯のない食事を取ることを意味する。

日本における食事の概念は、温帯に属する文明の大部分がそうであるように、「煮炊きした穀物を食することと結び付いて」いる。米は代表的な穀物とみなされており、人々の意識において、米が食事の中心的な位置を占める。日本の食事の献立は、米（飯）、汁、そしておかずであり、米は象徴的に食事の主役に位置付けられる。この食事観のために、酒を飲む場が限られている。つまり、お酒は一般的には家の外で飲まれる。酒はたいていの場合、食事の前か後に、酒に合うつまみを伴って飲まれる。酒がきちんとした食事とともに飲まれることはほとんどない。米から作られた二種類の食品は同時に食べられない。米から作られることから、米不足の際に酒は禁忌の対象ともなっていた。そして、会席料理の場合、初めのうちは米飯が出ず、酒肴が次々と供されるので、食べながら大いに酒を飲むことができる。酒は家の外で飲むのが一般的であるのが、日本と大陸南西山地の少数民族の酒文化とは大きく異なる重要な特徴の一つであるかもしれない。

5.5 大陸南西山地の少数民族のもち米酒¹⁴

南西中国（稻作を主な生業とする地域）に暮らしているミャオ族、トン族などの少数民族の酒は自家製の甘酒とアルコール度数の低い蒸留酒の二種類がある。例えば、近年の調査によると、貴州黔東南州黃崗村のトン族の酒造技術は、いくつかの植物の葉、もち米粉、酒麹粉と少しの砂糖を攪拌し、発酵後に平らな円形に圧し、干して酒麹になる。酒造りには主に7つのプロセスがあり、①デンプンが豊富なもち米を選ぶ、②もち米を甑（穀物を蒸すための器具）に入れてかまどで蒸す、③酒麹を蒸したもち米に入れて攪拌し、酒麹ともち米を完全に融合させる、④比較的安定した温度を維持し、酒麹ともち米の発酵を促進する、⑤酒釀造発酵後にしばらく静置し、第二次発酵を促進する、⑥酒釀造が熟成されるのを待ってから、酒釀造器に酒釀造器を入れ、糠で酒器の周りを詰め、蓋に水を加えて酒を煮て蒸留させる、⑦酒釀造後に1-2ヶ月静置すれば、飲用できる[c.f.宋 2018:38-39 陳（主編）2020:81-83]。湖南と広西の他省市のトン族村の調査結果から見ると、トン族の米酒釀造は地域によって少し異なるが、ほとんどは以上の手順で行われている。

広西チワン族自治区三江県トン族のもち米酒（糯米酒）は、発酵したもち米に熱湯を加えて蒸留されたもので、醸造酒に属する。酒麹をもち米に振りかけるともち米酒になり、度数が高くない。地元の米酒はもち米を原料とすることが多く、比較的もち米の入手が困難な家庭ではサツマイモやトウモロコシで醸造することもある。7～8日後には鍋で焼く必要がある。2018年以前の調査によると、三江県林溪郷の高秀村の場合、村において、

¹⁴ 中国大陸の各地方の酒は多種多様であるため、本研究では比較のために、日本酒と比較的品性の近い少数民族のもち米酒を選択した。より広範囲にわたる日中酒文化の比較研究は今後の課題としている。

社会分業上、山中の茶樹の栽培や茶葉の摘み取り、茶水や油茶などに関する茶食品の製造は、基本的に女性の仕事である。それに対し、畑に種をまいて米やもち米を耕作・収穫し、もち米を原料に米酒の醸造・発酵・蒸留・加工などの米酒造りは、純粹に男性の仕事であり、女性は一般的には参加しないと言われる。伝統的には、普段（家で客をもてなす際）、家の中では女性（と子供）と男性がテーブルを分けて食事をする習慣がある。男性のテーブルでは酒を飲むのに対して、女性のテーブルはお茶とソフトドリンクだけを飲むことが多い。そこから派生し、村人の村の神靈に対する祭祀も男女に大きく分別され、女性の神靈には茶を捧げられ、男性の神靈には酒を捧げられるという。また、しかしながら、自家製の醸造酒や米酒は貴州省で有名なマオタイなどの白酒（蒸留酒）と比べると、相対的に度数は低いため、少数民族の女性も酒を嗜む人が多く見られる。

地元の人々の多くは、農暦9月重陽節から続々と米酒造りを始め、10、11月の収穫が終わって農閑期に入り始めると、人々が旧正月やこれから1年間に使う米酒を本格的に造り始める。三江県林溪郷のトン族の米酒造りは以下のようないくつかのプロセスをふむ。まず酒粕を大鍋にすくい入れ、その上に酒レトルト（酒粕を使ったレトルトパウチ製品、漢語では「酒糟」と表現する）を覆う。上に鉄鍋を置き、鍋に冷たい井戸水や山泉水を入れる。酒レトルトは4週間密封して空気に触れさせないようにして、火にかけて加熱する。酒粕が蒸発したガスは冷却されて蒸留水として排水管から酒壇に流れ込む。米酒は、度数が高く、味が強く、日本の清酒より少し高めのアルコール度数があり（焼酎のように約30度の場合もある）、密封してから1~2年保存することができる。

トン族の人々にとって、酒は祭祀に欠かせないものであり、酒祭りがなければ完全な祭祀とは言えない。米酒は祖先祭祀や村落祭祀の祖先や神々へのお供え物であり、冠婚葬祭などの個人的人生儀礼に行われる宴会や年中行事の際の来客招待などには欠かせない存在である。特に三朝酒（子供が生まれてから3日目または数日後に催される酒席）、婚礼酒（婚約や結婚の際に親戚を招待する酒席）、賀寿（長寿のお祝い）、葬儀の酒礼などで酒が提供される[陳（主編）2020:83-84]。旧正月などの祭りや初めての耕しを祝う農耕節という行事の際に、賓客が来た時には自家製の酒と料理を持って客をもてなす百家宴（長卓宴や合壠飯）が行われる。その際にもち米酒を上げ、「迎賓酒」（客を迎えるお酒）または「攔路酒」（道に立ちはだかって来客を歓迎するために提供されるお酒）¹⁵を歌ったり、

¹⁵ ミャオ族、トン族、プイ族、シュイ族など貴州省に居住する他の少数民族にも客人を迎える際、「攔路酒」というやり方でいさつしあう習俗が見られる。例えば、黔東南のミャオ族は自分が客となる際には家の女たちが「敬酒歌」を歌い始めると、主側の男性が各人に酒を飲まなければならないという（詳しくは「貴州の民間飲酒習俗」人民中国、http://www.peoplechina.com.cn/zhuanti/2012-07/05/content_465250.htm を参照されたい。2025.4.28閲覧）。湖南省の山地に住む花瑤族では、客を歓迎する際に、村の入り口に近づくと、村人たちが道を遮って自家醸造の米酒「攔路酒」を差し出し、歓迎の意を示し、振る舞う伝統がある特に結婚式に際し、盛装した娘たちは、米酒を注いだ木製の茶碗を持ち、山歌を齊唱し「攔門酒」（家の玄関前に立ちはだかって来客を歓迎するための歓迎酒）を振る舞う習俗がある（詳しくは「湖南花瑤族婚俗」湖南省人民政府門戸网站、http://hunan.gov.cn/hnszf/jxxx/hxwh/gms/201711/t20171111_4685326.html を参照されたい。2025.4.28閲覧）。

「対歌」（歌垣）を交し合ったりする。また、三江県林渓郷のトン族の伝統的な結婚式の中で最も重要な儀式の一つである花嫁を送る風習においては、当日、新郎家は薰染した赤い豚肉、魚とアヒルの漬物、糍粑（餅）、もち米、米酒などの贈り物を用意する。2018年以前の調査によると、現在は家電用品や生活用品なども加わるが、米酒はやはり必要不可欠である。特に観光地化された後、村に客が来ると、若い女性が民族衣装を着て列を作つて歓迎し、客たちに自家醸造のもち米酒を上げ、酒をすすめる時には必ず「敬酒歌」を歌いだすようになった。

5.6 日中飲酒習慣の小結

日中における飲酒習慣の比較について、本研究期間中に収集できた事例と関連する資料は限られている。現時点での調査結果をまとめてみると、大まかに次の点が明らかになった。まず、日本では酒は飲み物として神聖で特殊なものであり、神社で行われる神事と関連している。大陸南西山間部のトン族、ミャオ族など少数民族の村で製造・飲用されている米酒は、祖先や神を祭る供物としても使われるが、主に日常の食事に使われており、食文化の一部を構成する。また、食事中に飲む酒は、同様に米を主食とする日本と南西少数民族のコミュニティにおいてもかなり異なる表現が見られる。例えば、日本社会の飲酒は食事の付和に依存して食事と一緒に飲まないのが一般的であり、また家庭では一般的に酒を飲まないという。トン族など少数民族社会の飲酒は、冠婚葬祭や祝祭日に客を招待するほか、主に家で飲まれる。ジェンダーの視点から言えば、日本社会における「男酒女茶」の観念は主に、茶を用いられる食べ物の管理が女性の機能であることに由来している。長い歴史において、男性が外で酒を飲み、家を管理する女性（特に主婦）が外で酒を飲むことは少なかったと思われる。相対的に言えば、トン族社会では男女の分業が比較的に明確であるため、男性は酒を飲み、女性は茶を飲むという分別は比較的にはっきりしていて、男女がテーブルを分けて食べる習慣のほか、神に捧げるか、または茶を捧げるかということにも反映されている。

6. 考察

6.1 茶粥・振り茶・油茶におけるお茶と「塩」と主婦との関係性をめぐる考察

本研究は、日本国内の茶粥・振り茶についての資料収集および民俗調査を中心に行ってきました。庶民の番茶は食事によく使われることに特徴がある。茶粥・振り茶から、以下のようなお茶と食とそれらを担う女性との関係性が示される。その点について、トン族など大陸南西山地の少数民族の油茶も共通している。

•茶と食と塩

茶粥の起源あるいは茶と食との関わりについて、中国の文化にも関連するような記載がある。唐代の陸羽は、葱・薑や橘の皮などを混ぜて煮立てて飲むような茶の飲み方や利用法を、せっかくの茶を溝に捨てるようなものと断じ、純粹飲料として味わうべきであると

主張した。そのことが契機となり、漢人社会では茶に他の食物を混ぜて食べる習慣はなくなりました。その主張を逆に考えれば、茶にはもともと食べるための利用法があったことになり、日本の茶粥もそうした茶の原初的利用法に連なる物であるとみられる。そこから注意しておきたいのは、番茶に塩を混ぜる飲み方である。塩を入れるというやり方は日本の茶道史には取り入れられないが、振り茶というものが意外に多く伝承されていたことが分かる。文献によると、沖縄県のぶくぶく茶のようにほとんどの振り茶を作るのは女性であり、昔は中流以上の家庭で誕生日や出産祝い、新築祝いなどといった際にも飲まれていたが、現在は観光用となった。富山県朝日町の習慣としてのばたばた茶のように、振り茶は特に女性の集会や集まりに飲まれている。振り茶は、食を媒介にした番茶と女性との密接な関係をもとに、とくに女性の間で広まって女性だけの集いの核になることが特徴であることが分かる。

●振り茶の「茶煮座」からみる茶と女性

昔は、囲炉裏の四辺にはそれぞれ誰がどこに座るべきかきちんと示されてきた。一家の主が座る場所はほとんどの地域でヨコザと呼ばれ、その左手にある主婦の座は「カカザ」「キタザ」などと呼ばれるが、特に西日本では「チャニザ」「チャネンザ」すなわち「茶煮座」などという地方が多い。振り茶を主宰する女性の座である。この呼称は、調理する場に座る主婦にとって、最もその立場を象徴する行為が「茶を煮る」ことであるということを示している[中村 2014:189-190]。単なる飲料として茶を煎じ出すだけではなく、「茶」と称される食を調理するための席であるということになる。茶煮座は九州を除くと茶粥・振り茶の分布とほぼ重なることが分かる。茶と食との本的な関係がもとになって、家における主婦の権能が「茶」で象徴されることになったと考えられる。

柳田国男の指摘によると、主婦がイエの主であり、主婦の名称が炉の主婦の座と一致しているのに対して、男は屋外の活動を主としていた。そのため、茶はイエの中における主婦の立場と権限を象徴する。茶煮座という呼称には、家のなかの主婦の権能が込められており、女は茶と深い関わりをもつことを表している。女は外で酒など飲むものではないという暗黙の了解があったから、酒はイエの外で男が飲むもの、茶はイエのなかで女が調理し、その管理下で男も飲むもの、という図式が成立する[中村 2014:191]。また、茶は飲み物であると同時に食の一部であり、それには囲炉裏の火が不可欠であったのである。このような女と茶との関係が、婚姻という主婦を家に迎え入れるための儀礼において、茶が用いられるという民俗を生み出し、女性だけの集まりの背景にもなったと考えられる。

●油茶を作る場と家の女性

中国大陆の少数民族、例えば、トン族も類似する民俗を持っている。林溪郷高秀村のトン族の人々は、家は「火塘」(囲炉裏や台所を意味する)を有し、家屋を表す象徴的なものとしてみなされ、1つの台所を共有する人々が家族であると認識されている。家の分業上、家長としての男性は堂屋(母屋に相当)で食事し、煙草を吸い、暖を取り、客人を

もてなすのに対して、妻は火塘（囲炉裏）で食事を作ると決められている。例えば、高秀村の住民は、妻を娶ることについて、「火塘を管理する人を探す」という慣用表現を用いる。また高秀村の家屋は、二階に家屋の中心となる堂屋があり、その板壁に「天地君親師」や「〇〇家先祖代々之靈位」を設置して家の祖先を祀っている。また同じく二階には、中央に火塘を配した広い部屋があり、妻や母はそこで料理や油茶を作る。新婦がこの家の嫁（子世帯の妻）として最初に親世帯の家屋に入ってきた際には、必ず親世帯の火塘に行って油茶を作り、客に食べさせる。このように食事を共にすることで、よそ者である新婦がこの家の一員として認められるという。すなわち、台所で「油茶」を作るという動作は、実は女性が家の中で油茶を含む食べ物を作り、茶の管理をしてはじめてこの家の食事管理者としての女主人や主婦の身分が認められることを意味していると言える。この点は、日本の振茶や家中の女性との関係は期せずして一致している。

6.2 女と茶、男と酒という対比を巡る考察

●結婚儀礼と茶

日本には、結納に際して婿方から嫁方に對して茶を贈る習慣がある。民俗学者の調査により、結納のお茶が九州や新潟県だけでなく、静岡県や福島県あたりでもかつては広く行われていた可能性が明らかになった[中村 2014:194-202]。そのうち、九州の結納のお茶が一番有名と言われている。2025年3月の調査によると、福岡をはじめ九州地方は現在でも、主に嬉野茶と八女茶などの地元の番茶が結納茶として使われていることが分った。結婚儀礼の段取りが6つもあり、結納のお茶から結婚後3日目のお茶など、茶が他のものよりも重要な役割を果たしていることが分かる。茶は場合により、食そのものをさすこともあるから、茶の贈答は食を管理するという主婦の職分の象徴であり、婚家から茶を贈ることは、その資格を認めることにつながるものと考えられる。

●結婚儀礼と酒

一方、大陸南西山地の少数民族には、結婚儀礼において酒を飲む慣習があり、新婦が夫の嫁になった後、夫の家から母の実家に帰ってくる（「回門」と呼ぶ）際には、舅舅（母方オジ）への贈り物として大量の米酒を用意し、母の実家の親戚や友人を招待しなければならない習慣がある。トン族などの少数民族には、以前には、母の兄弟（母方オジ）の息子が、優先的に父の姉妹（父方オバ）の娘と結婚するという父方交叉イトコ婚（parallel cousin marriage）¹⁶の婚姻規定が広く見られた。また、三江県のトン族は以前、夫の家に住まない（不落夫家）という習慣があったため、女性が嫁いでから、すぐに夫の家に住んでいるわけではなく、年中行事や祝日、農繁期にのみ夫の家に手伝いに行き、はじめての

¹⁶ 父の代に自分の家から嫁として出た女性の娘（夫の姉妹の娘を含む）を自分の家に取返すことを、漢語では「女（娘）還（嫁）舅（母方オジ）家」または「姑（父方オバ）舅（母方オジ）表（イトコ）婚」という。このような母方のオジの息子との婚姻の約束を破る場合には、母方オジに高額の婚資を支払うべきとされていた。したがって、村民の間では現在もなお「天上では雷公が最も大きい、地下では舅舅（母の兄または弟）が最も大きい」と語られている。

子供の誕生で結婚関係が安定したら、長期的に夫の家に入居することができるという。その時、女性は家に帰って、母の実家と母方オジにたくさんの贈り物をして感謝すべきとされる。2018年以前の調査によると、たとえ他民族や遠地域の家の嫁になった女性でも、夫の家から実家に帰ってきた時、実家の習慣に従って、舅舅（母方オジ）への贈り物として大量の酒を用意して持って帰った事例が見られた。

6.3 お茶とお酒との関係性

日本におけるお茶とお酒の歴史を整理した結果、酒と茶は対極にあるもののように見える。それは中国の文脈においては、あまり見られないお茶とお酒の特別な関係性であるだろう。伝統的な二つの飲み物、茶と酒は今でも同等の文化的重要性を持つことは疑いない。それぞれの対極性は日本における相輔的な2つの信仰、神道と仏教における二つの飲み物の位置に帰せられる（下表¹⁷に参照）。神道では酒が祭祀における主要な要素となったのに対し、仏教では飲酒が禁じられたのである。寺や仏壇への供え物とするのは茶である。酒が「神々の国」の单一性と特殊性に依拠するのに対して、茶は仏教と同様に国境を越えて伝播し、より広い文化圏の中に日本を取り込んでいた。以下の表に酒と茶の文化や象徴的意味をまとめてみた。茶と酒の飲み物を対置させることは、両者の排他的関係を意味しているのではない。仏教や神道が宗教上の役割を共有することや、男性的性質と女性的性質が補完し合う関係にあることと全く同じように、酒と茶は人の生涯における異なった場と時とに結び付くと思われる。

	酒	茶
有効成分	アルコール	カフェイン
飲み物のタイプ	酔わせる	刺激する
空間	非居住地域	居住域
時間	ハレ（儀礼や祭、行事など、特別な時間。非日常）	ケ（普段の生活、労働や休息の時間。日常）
空間＝時間	聖	俗
添えられる食べ物	塩気のある料理	甘味
飲む状況	特別な場（家の外の特定な場）	日常（家）
関連する宗教	神道	仏教
社会的主題	祭り・遊び	仕事
付随する価値観	男性的	女性的

しかし一方で、日本のお酒は神道と密接に関わるようになったのは比較的近代的であり、おおむね明治期に入ってからであった。日本のお酒は、特定の宗教としての「神道」が存在する以前のものもある。日本酒の起源は、弥生時代に米を噛んで発酵させるという原始的な製法で作られた「口噛み酒」であり、古くから「神への捧げもの」として使われていた。また、日本の神道は「神仏習合」と明治初期の「神仏分離」の長い歴史的なプロセス

¹⁷ 日本におけるお茶とお酒の対置的な関係についての記述は、主にニコラ・ボーメール著、寺尾仁監訳（2022）『酒　日本に独特なもの』（晃洋書房）71頁、93頁の内容をもとに整理したものである。

のなかで成立したものであり、現在でも何が仏教に属し何か神道に属するのかさえ必ずしも判然としない場合があつたり、多様な分離があつたりする複雑な宗教信仰融合の形態にある。このため、「神道＝お酒」—「仏教＝お茶」という極めて明確的な対比関係は独特な例であると言えると考えられる。一方、神社とお酒との関係について、明治29-30年以降、御神酒といえども酒造免許が必要になったため、多くの神社は御神酒のつくりをやめたが、それ以降も内製を継続し、伝統的作り方で御神酒を醸す神社仏閣は約46以上あると報告されている¹⁸。酒の神様を祀る神社は酒造家からの信仰を集め、古式を守って神酒を醸造する歴史と現状もそれぞれあるだけでなく、地域の特色ある酒と神社のかかり方も多様性があることが見られる。そのため、神社とお酒との関係性を深く理解するには、各神社仏閣の酒造りの具体的な状況をより系統的に調査し、整理する必要がある。

トン族などの大陸の南西少数民族の場合、男性は酒を飲み、女性は茶を飲む嗜好が広く見られる。しかしながら、彼らはほとんど仏教を信仰しておらず、飲酒喫茶とも日常（家）という場／居住域で食事の一部として位置付けられるため、上表のような酒と茶の関係性には見当たらないと言える。

6.4 男女を単純に分別せず、例外的な習慣

日中という枠組みにおいては、「男は酒、女は茶」というテーマが成り立つことが明らかである。特に本研究が事例として取り上げた西日本と、南西中国の少数民族はそうである。しかし中国以西など、世界的な視座に立った場合、茶は必ずしも女性的ではなく、男性における社会的交流などにおいても重要な位置を占めていたり、酒は男性に限らず女性の嗜好であつたりする可能性も考えられる。

●茶道（男の文化）の女性化

以上述べてきた食茶習慣から見ると、ベースとなる庶民のお茶の文化は女性が担っていたが、茶の湯文化というと男の文化になる。日本において、抹茶（茶道）は男性社会で発達した。しかし、茶道はそもそも男性の文化でありながら、現在では圧倒的に女性によって営まれている。江戸時代になると、茶道に利休の流れを汲む「流派」が生まれた。それまで茶道は男性のものであったが、明治時代になると女子が通う学校の科目として茶道が取り入れられた。茶道をする女性が多くなった大きな理由は2つある。一つは、明治時代の文明開化の影響を受けて茶道がより親みやすいように変化を遂げていったこと。もう一つは、女性が礼儀作法を身につけるものとして女学校に取り入れられたことである。女性の教養として茶道がよく取り上げられていた¹⁹。

●酒と女性たち²⁰

今では、男女を問わず食中酒を楽しむことができる。しかし西洋文明に向けて国を開い

¹⁸ 詳しくは <https://kitasangyo.com/archive/sake-info/omiki> (2025.10.9閲覧) を参照されたい。

¹⁹ 茶道の「女性化」してきた歴史や経緯について、詳しくは加藤の研究[2004]を参照されたい。

²⁰ 日本の社会空間や食生活における酒と女との関係については、ニコラ・ボーメール著、寺尾仁監訳（2022）『酒　日本に独特なもの』（晃洋書房）第5章（90頁）に基づいて整理したものである。

た頃の日本では、酒の周辺では、妻や母のような立場で接する居酒屋の女主人、芸者に至るまで、女性たちが存在感を発揮していたが、これに対して、酒を飲むこと自体は男の世界のものと見られていた。この時代、品行の良い女性は自身の結婚式でしか酒を飲まなかつた。江戸時代から 20 世紀初めまでは、女性には酒を供することが求められていたが、その酒を飲んでいたのは男性のみであった。酒を巡る女性の移ろいやすい立場は、宗教上の酒を巫女が準備していたことである²¹。古い昔、女性は男性と同様に酒を飲んでいた、そしてそれは問題ではなかったと思われる²²。また、酒蔵が女人禁制になったのは江戸時代以降と思われる。柳田国男の調査[1938]によると、15世紀まではどの醸造所でも、酒の製造と提供を主に担っていたのは女性だった。その後に、醸造行為は職業となり専門技術化し、男性が担う仕事となったのである。そして、酒造りが高度に産業化した江戸時代初頭から、酒造りが完全に男性社会になった。

トン族・ミャオ族などの少数民族社会では、昔から女性たちが酒を飲むことは珍しくない。現在では、女性の社会進出に伴って、女性が酒を日常的に飲ませることが増え、また民族観光開発に伴い、少数民族の村を訪れる観光客が増えており、客をもてなす際、着飾って客を迎える女性は、常に客に酒を飲ませるために歌を歌ったりするという「攔路酒」「敬酒歌」が行われてきた。それらは社会における「女性たちと酒」に関する印象にも影響を与えていていると考えられる。

●女のためのお酒

貴州省のミャオ族には娘のための「女酒」というものがあると報告されている²³。それは大陸の江南地区で醸造された「女兒紅」と類似するものであると言われる。具体的には、黔東南州などに暮らしているミャオ族の人々は女児が生まれると酒をかもし、農暦の 12 月まで壺に寝かせたままにし、密封して貯水池の底深く沈めて貯蔵しておく。そして、嫁いだ娘が実家に帰省する際に初めてその酒壺が開けられ、客たちに振舞われるという。ミャオ族のみならず、トン族の人々にも「姑娘酒」を醸造する風習がある。彼らは娘が生まれた時、すぐに甘酒を煮て、その穴蔵を地下に置いたり池の底に埋めたりして、娘が大人になってから、結婚の日に穴蔵を開けて使う。トン族では、娘の嫁入り相手への贈り物（陪嫁、持参金と似たような役割）として使われるため、「姑娘酒」と名付けられている。姑娘酒は娘が成年までに長期にわたって貯蔵してきたため、酒液が高度に濃縮され、色が緑の中で赤く透き通って、酒の香りが濃厚で持続的で、甘くてまろやかな味がする（日常

²¹ 「風土記」には、処女のみが製造する酒について記載している。そこに酒の製造と純潔観念が結び付いたことが示される。口噛み酒は神事の際にも造られていた。神事で醸す場合、原料を口で噛む人間として巫女や処女が選ばれていた。また、酒造りは巫女の仕事として始まり、口噛みの作業を行うのは、巫女のみに限られていたと推定できる。

²² 鎌倉時代の有名な絵「絵師草紙」には京都での祝宴の場面が描かれ、そこで一人の女性が皆で回している大きな酒器から酒を飲んでいることが描かれている。

²³ 詳しくは「貴州の民間飲酒習俗」人民中国 (http://www.peoplechina.com.cn/zhuanti/2012-07/05/content_465250.htm、2025.4.28閲覧) を参照されたい。

より）上等なものとされる。以上からも分かるように、男女社会の分業がはっきりしている地域でも、酒と茶の飲用文化の差異がはっきりと分かれているとは言い難い。

7. 結論

日中の食茶文化と一般的な喫茶の差異は、主に茶葉を加工する方法と茶葉を煮出した湯がどんな食材と一緒に食べられるかの2点にある。前者は、食茶文化で使われているのは、基本的に日陰干しを通じて作られた茶葉や、山中に自生している茶または自家用の茶葉である。例えば、日本の山茶や番茶、富山県では黒茶（後発酵茶）、和歌山県では山中で地元産の番茶、香川県の茶粥では高知県産の碁石茶（後発酵茶）が使われている。大陸南西部の山岳地帯に住む少数民族の油茶は、昔は主に山に自生する野生茶を摘み取っていたが、近年は野生茶がかなり減少したため、地元の人々が栽培した緑茶や市販の加工茶葉を使うようになった。茶葉を加工する方法として、主に鉄鍋に油を入れ、油で生茶葉を炒めたり、落花生やゴマなどの油を入れた穀物と一緒に粉にしたりすることで、茶葉の煮出し汁に少し油分が付いている。食茶習慣のもう一つの特徴は、茶に塩、米やご飯、または揚げたもち米、そして穀物や豆類など満腹になる食材を加えることである。さらに、食茶慣習のほとんどが女性の作る塩味飲食または塩味食品の一部によって構成されていることは、喫茶（飲むお茶、飲料）と食茶（食に使われるお茶、食べ物）に関する民俗を分別／区分するためには重要な特徴であると言える。

以上の振り茶などの食茶習俗における家の囲炉裏で振り茶などの食を作る女性（主婦）と茶が代表する食事（塩味飲食）との象徴的関係から、日中において、男酒女茶という観念が成立することが簡単に理解できる。日本では、茶が代表する食事、酒は神道／家以外の特別な場（ハレ）と関連し、茶は仏教／日常・家（ケ）と関連するため、酒と茶一男と女という対置的な関係からなる。トン族などの南西少数民族では、社会分業に基づいて、山で茶葉栽培、茶の生産・製造を管理する女性（主婦）は家または女の集まりで茶を飲むが、田んぼで稲の栽培や米の収穫、酒の醸造を管理する男性は家または宴会などで酒を飲む。「男酒女茶」の観念はこのような分業から由来すると考えられる。

しかし一方で、喫茶の文化はほぼ日本全域で広がっているのに対して、食茶習慣は日本に限定されるように、茶葉の利用法はかなりの地域差がある。本研究報告で言及した喫茶法や酒造りの例以外にも多種多様なケースが存在する。また、日本と大陸南西少数民族がそれぞれの文脈で生成し継承してきた喫茶飲酒に関する文化はそれぞれの特徴を持っている。大陸の少数民族の異なる特徴の一つは、日常的に飲料としての茶・酒を飲む習慣の中で、女性が茶を飲み、男性がお酒を飲むのは普通であることである。さらに社会変容による男女の社会的地位の変化、観光化の影響に加え、飲茶飲酒のジェンダー差に関する研究は定説を下すことができず、より多方面にわたって考察を続けるべきである。

なお、本研究報告では酒の伝統について述べてきたが、「男女差別」という概念の市場

化された現代の日本酒の消費に関する分析における適用性の問題について少し見てみよう。現代において、日本の酒業界は主に組合形式（日本酒造組合中央会などの組合組織）を通じて酒税の保全と取引の安定を求めてこそ、国際競争力を維持することができる。現在の日本酒類市場の現状を見ると、男女の消費需要の変化が異なる一方、流通業界の動向など外部要因の影響を受けて、女性の日本酒への関心はますます高まり、女性からの需要と消費は増加傾向にある。そのため、今の日本酒市場の角度から言っても、「男女」という区分の概念は、細分化された飲酒消費に一定の意味を持っていると考えられる。

8. 引用文献

日本語

- 泉敬子,後藤美典 1988 「地方茶『ぼてぼて茶』『寒茶』について」『文教大学教育学部紀要』22 : 107-113 頁。
- 漆間元三（編著） 1982 『振茶の習俗：新潟・富山・愛知・奈良・島根・愛媛・鹿児島・沖縄』 東京：国土地理協会。
- _____ 2001 『続 振茶の習俗』 東京：岩田書院。
- 上原美奈子 2024 『歴史ある山陰山陽のお茶—その姿の記録—』 本庄八郎記念お茶財団
2022 年度研究助成金による研究プロジェクト研究活動報告書。
- 岡野節子, 堀田千津子 2000 「三重の茶粥食習慣と分布」『日本調理科学会誌』 33 卷 3 号：
416-419 頁。
- 大槻暢子 2011 「沖縄におけるブクブク茶の現状と歴史」 西村昌也（編）『周縁の文化交渉
学シリーズ 1 東アジアの茶飲文化と茶業』 107-117 頁。
- 神崎宣武 2006 『酒の日本文化：知っておきたいお酒の話』 東京：角川文庫。
- 加藤恵津子 2004 『“お茶”はなぜ女のものになったか—茶道から見る戦後の家族』 東京：
紀伊國屋書店。
- ニコラ・ボーメール著,寺尾仁監訳 2022 『酒 日本に独特なもの』 京都：晃洋書房。
- 黄潔 2020 「西南中国トン族の油茶にみる茶の境界性」『比較民俗研究』 34 : 123-139 頁。
- 周達生 1982 「特集 中国少数民族の茶 油茶とその周辺—三江トン族自治県の調査から」
淡交社編『茶道誌 淡交』（京都：淡交社） 36 (3) : 24-39 頁。
- _____ 1985 「〈食べる〉茶とその周辺」 石毛直道編『論集・東アジアの食事文化』 東京：
平凡社 317-342 頁。
- _____ 1987 『お茶の文化誌：その民族学的研究』 岡山：福武書店。
- _____ 1989 『中国の食文化』 大阪：創元社。
- _____ 1991 『東アジアの食文化探検』 東京：三省堂。
- 中村羊一郎 1998 『番茶と日本人』 東京：吉川弘文館。
- _____ 2013 「大茶と振り茶：栄西のもたらした宋式抹茶法の行方」『静岡産業大学情

- 報学部研究紀要』第 15 号 : 15-40 頁。
- _____ 2014 「番茶の民俗学的研究」神奈川大学博士学位論文。
- _____ 2015 『番茶と庶民喫茶史』(日本歴史民俗叢書) 東京 : 吉川弘文館。
- 早川史子 1997 「中華人民共和国広西壮族自治区桂林地区龍勝各族自治県の油茶」『日本食生活学会誌』8 卷 1 号 : 54-57 頁。
- _____ 1999 「続・滋賀の茶粥習俗と分布—湖東地域の茶粥習俗—」『日本食生活学会誌』10 卷 3 号 : 76-80 頁。
- _____ 2003 「茶および茶がゆの研究」『日本食生活学会誌』14 卷 1 号 : 6-13 頁。
- _____ 2004 「近畿地方および佐賀県の茶粥習俗」『茶の起源研究』8 : 14-25 頁。
- _____ 2008 「茶粥習俗の起源と伝播・分布——佐渡島・隱岐の島・瀬戸内海の島々を中心」『食生活科学・文化及び環境に関する研究助成研究紀要』23 : 111-120 頁。
- 早川史子, 日比喜子 1998 「滋賀の茶粥習俗と分布」『日本食生活学会誌』9 卷 2 号 : 52-57 頁。
- 早川史子, 前田昭子, 南幸, 川井考子, 藤沢祥子 2000 「京都・大阪・三重・奈良・和歌山の茶粥習俗と分布」『日本食生活学会誌』11 卷 3 号 : 259-267 頁。
- 早川史子, 前田昭子, 水野淨子, 南幸, 渋谷里美 2001 「佐賀の茶粥習俗」『日本食生活学会誌』12 卷 2 号 : 176-182 頁。
- 早川史子, 岡崎章子, 猪口智子, 韓順子 2008 「島根県・山口県の茶粥習俗」『日本食生活学会誌』19 卷 1 号 : 33-43 頁。
- 松下智 1992 「東アジアにおける喫茶法—その比較民俗的研究序説—」『比較民俗研究』第 6 号 : 142-169 頁。
- _____ 1994 「喫茶習俗に於ける油茶・播茶—飲と食の境界—」『比較民俗研究』第 10 号 : 140-151 頁。
- _____ 1998 『茶の民族誌：製茶文化の源流』東京 : 雄山閣。
- 前田勇編 1964 『近世上方辞典』東京 : 東京堂出版。
- 安次富順子 1992 『ブクブク一茶』沖縄 : ニライ社。
- 柳田国男 1938 『木綿以前の事』東京 : 岩波書店。
- 中国語
- 陳剛 (主編) 2020 『貴州少数民族酒文化研究』北京 : 人民出版社。
- 福建博物館, 将樂県博物館 (編) 2017 『将樂擂茶考古与研究』福州 : 海峽出版発行集団 / 福建人民出版社。
- 黃才貴 1987 「浅淡侗族油茶和日本茶道的同源關係」貴州民族研究所編『貴州民族研究』31 (3) : 165-171 頁。
- 宋堯平 2018 『侗族酒文化』北京 : 中国書籍出版社。