

「茶旅」

”こぼればなし“

(40)

沖縄のお茶 起源の分から ないブクブク茶

コラムニスト 須賀 努



先月に続き、沖縄のお茶について報告したい。沖縄と言えば、もう一つ『ブクブク茶』というのがある。この茶は振茶の一つとして、富山のバタバタ茶の関連で興味を持っていた。今回の調査の過程で、戦後無くなってしまう、一時は『幻の茶』とも呼ばれたブクブク茶を復活させた安次富順子さんご本人から直接お話しを聞き、またブクブク茶の点て方のご指導を頂くという貴重な機会があった。

炒り米湯と茶湯を大きな木鉢に入れ、大きな茶笥を使って、ブクブクと泡を立てる。ブクブク茶の最大のポイントが泡を立てること。実際にやってみると、かなりの力で茶笥を振っても、なかなか泡立たない。これをき

れいに点てるのには、相当の技術がいることが分かる。点て方には特定の作法はないらしいが、昔は立膝スタイルで力を込めていたというから、その独自さが分かる。家庭で供される場合は、昔は専門の人(すべて女性)が陰で点てて、お客さんに出したとも言い、お客の前でお点前する茶道などとは、その道具の大きさも含めてかなり違っており、その関連性は薄いと思われる。

因みに戦前のブクブク茶にはさんびん茶か清明茶と番茶を合わせて使ったとある。沖縄では番茶を作っていたのだろうか。再現が難しいのか、番茶が手に入らないのか、今では使われていないそうだが、ちよつと気になる。恐

らくは沖縄でもその昔から細々と茶作りが行われ、それが番茶だったと勝手に推測したが、それがブクブク茶に使われていたとすれば、それは一体何を意味するのだろうか。

泡立ったら、茶碗に小豆ご飯などを少量入れて、その上から泡を入れて盛り上げる。そこに細かくした落花生を振りかける。この辺の流れは、昔の振茶や中国の擂茶などを少し連想させるが、それでも独特ではある。そして茶碗に口を付けて飲むのだが、これが意外に難しい。箸もスプーンも使わずに飲むため、泡だけを吸ってしまったり、小豆だけが口に入って泡が残ったりと、初めてだと相当に苦戦する。ただお祝いの時など、親しい人同士で和気あいあいと飲むので、それにご愛敬ということらしい。

戦後50年ぐらいい見られなくなっていたブクブク茶を再生するための難関も泡立てにあったという。そのため水質の研究を行い、戦前の井戸を巡り歩

き、今でも使える水を探す作業は困難に満ちていたと伺った。泡そのものより、その粘り気がないと、あのようによく膨らんだ状態を維持することも難しい。その粘り気を出すのは硬水だという。ただなぜあのように泡立たなければいけないのか、その辺の背景も今一つ分からない。

このお茶は元々戦前まで那覇だけで飲まれており、名も『ブクブク』だったが、戦後は廃れてしまい、今では茶と付けないと沖縄の人も分らなくなってしまったという。その起源も謎であるが、少なくとも明治以前には盛んに飲まれていたらしい。面白いのは那覇では飲まれたが王宮のあった首里で飲まれていなかったということ。ただこのお茶は当時貴重だった米を使うことから庶民の茶ではなく、王侯貴族を除く、上流階級のお茶だったことが窺われる。

那覇の市場で売り歩いていた人があるとも聞いていたが、それは食料市場

ではなく、反物市場だったというのも面白い。安次富さんは自ら市場のおばあさんなどに聞き取り調査して突き止めたという。反物市場で買物をするのはある程度以上お金のある人々であり、一般庶民はさんびん茶や清明茶は飲んでいたかもしれないが、ブクブク茶を飲むほどの余裕はなかったのだろう。



写真: 安次富順子さんのご指導でブクブク茶を点てる

更に家々を売り歩いたブクブク茶もあったらしい。それがいつ頃からで、どのようにして一般化したのかも分からないが、明治期にはすでにお茶を買って飲んでいただという。その飲み方にも特に作法はなく、この点でも茶道とは全く違い、どちらかというとおおらかな沖縄のお茶というイメージだと聞いた。今では観光客用にこのお茶を飲ませる所がいくつかある。

この何とも不思議なお茶は、一体いつから始まったのか、その起源は何だったのか、沖縄が発祥なのか、については全く分からない。ただこれまで中国などアジア各地を歩いてきたが、このようなお茶に出会った記憶はなく、その起源を中国などに求めるのも現時点では難しいと言わざるを得ない。まさに謎は深まるばかりであり、茶の歴史に興味を持つ者としては、いつの日かその歴史が明らかになることを願わずにはいられない。

(すが つとむ)