

ぼてぼて茶

子や孫に伝えたい伝統文化

国宝 松江城

◇「ぼてぼて茶」と不昧公

ぼてぼて茶は、乾燥茶花を入れて煮出した番茶を茶碗に入れ、専用茶笥で泡立てて、白い泡が立ったら煮豆や漬物などを入れて、いただく「松江の伝統食」です。

そのルーツは不昧公(松江松平藩7代藩主の松平治郷)が、鷹狩りの際に加茂の庄屋で、空腹しのぎに味わったものとか、飢饉の際の非常食として庶民に推奨したなど諸説あります。



不昧公 二〇〇年祭

F u m a i k o u

不昧公ゆかりの

ぼてぼて茶



(不昧公)

作 法

「茶の湯」と異なり、難しい作法はなく、場所や服装も自由で、気楽に楽しめます

名前の由来

茶筌を茶碗のフチに軽く当てながら、泡立てますが、この時、発する「ぼてぼて」という音で、名がついたと言われます。

道 具

鉄瓶(薬缶)、
専用の茶碗と茶筌



具 材

漬物(大根漬け、津田カブ等)、黒豆
椎茸・高野豆腐の煮物など



郷愁を誘う 素朴な味

立 て 方

煮出した番茶(乾燥茶花入)を、専用の茶碗に約 100 c c 入れ、茶筌に塩少々つけて、茶碗のフチに軽く当て前後に振り動かします。白い泡が立てば、できあがりです。



飲 み 方

茶碗の中に細かく刻んだ漬物や煮豆等具材を少量入れて、茶碗を軽く揺り動かしながら、箸を使わず具材を口の中に放り込むようにして、食べるのが「通」と言われます。



島根県退職公務員連盟 松江支部

ぼてぼて茶研究会代表 竹崎輝雄 090-8718-1165