

最澄ゆかり「餅茶」を大津・坂本産の茶葉で再現、日吉大社に奉納

2023年10月22日 6:20

松村和彦



唐風茶宴で餅茶を煎じるプロジェクト発起人の堀井さん（中央）＝大津市坂本5丁目・日吉大社



プロジェクトが再現した「餅茶」。茶葉を蒸した後にすりつぶして乾燥させてある

比叡山延暦寺の開祖・最澄が中国から茶の種子を持ち帰った約1200年前の「餅茶（へいちや）」を市民グループが大津市坂本産の茶葉で再現し、21日、日吉大社（同市坂本5丁目）に奉納した。茶会も開かれ、訪れた参拝者らにふるまわれた。

中国茶や歴史の研究者や、坂本にある延暦寺の里坊の関係者らで2020年に結成した「日本最古のお茶伝承プロジェクト」が実施した。坂本には最澄が唐から持ち帰った茶の種を植えたとされる「日吉茶園」がある。同茶園や近隣の里坊に植わる茶の木から葉を収穫し、唐の時代の製茶法で蒸した茶葉をすりつぶして固めて作る。「坂本餅茶」と名付け、茶会を昨年初めて開催した。

この日は日吉大社境内で、プロジェクト発起人の堀井美香さん（57）＝石山寺2丁目＝が、砕いた餅茶を、塩を加えたお湯で煮出した。参加者は「去年よりもおいしい」「塩でお茶の甘みが引き立つ」「時間がゆっくり流れていた」などと話し、古式の茶を楽しんでいた。

境内の別の場所では、茶摘みから製茶までの過程を紹介する写真パネルも展示した。