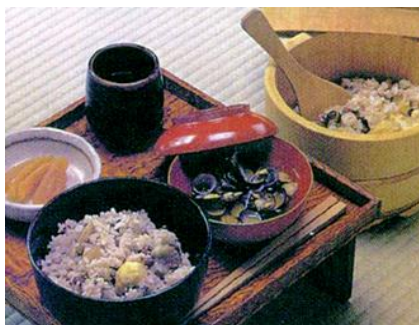


かわさき区の宝物シート

宝物No.	ならちやめし 奈良茶飯		
1-4			
エリア	中央地区	シーズン	通年
	川崎駅前北	日時	
目的	<input type="checkbox"/> 観る	<input type="checkbox"/> 遊ぶ・体験する	
	<input checked="" type="checkbox"/> 食べる	<input checked="" type="checkbox"/> その他	
宝物定義	<input type="checkbox"/> ものづくり	<input type="checkbox"/> イベント・祭り	
	<input checked="" type="checkbox"/> 味づくり	<input type="checkbox"/> にぎわい	
	<input type="checkbox"/> 現代の文化的なもの	<input type="checkbox"/> 港めぐり	
	<input checked="" type="checkbox"/> 歴史的なもの	<input type="checkbox"/> 人物	



出典:「川崎宿 街道のあしあと」



出典:「2001大川崎宿祭り記念誌」



奈良茶飯風おこわ

所在地	川崎区本町2丁目（万年屋跡） 川崎区本町1-8-9（川崎屋 東照）
問い合わせ	NPO法人かわさき歴史ガイド協会 東海道かわさき宿交流館
TEL	044-221-9117（かわさき歴史ガイド協会） 044-280-7321（東海道かわさき宿交流館）
FAX	044-221-9117（かわさき歴史ガイド協会） 044-280-7314（東海道かわさき宿交流館）
E-mail	
URL	http://www.tohteru.com （川崎屋 東照）
交通	JR川崎駅よりバス「本町」下車徒歩2分(万年跡) JR川崎駅・京急線京急川崎駅徒歩8分(川崎屋東照)



基礎情報

■江戸時代、川崎宿の茶屋である万年屋の名物として人気を博した。バランスのとれた栄養食で300年前の旅人の道中食にはうってつけだったのだろう。六郷川（多摩川）で採れたシジミの味噌汁も付いていたという。

■平成13年(2001)5月に開催された宿駅制定四百年記念「大川崎宿祭り」では、宗三寺入口に万年屋、そして奈良茶飯が再現された。少量の米に炒った大豆や小豆、カチ栗、粟などの保存食に季節の野菜を加え、緑茶の煎じ汁と塩味で炊きこまれたもの。宮前区在住の料理研究家西本薫子さんが「東海道中膝栗毛」などの文献を基に再現した。しじみの味噌汁、奈良漬、お茶とのセットで500円で見物客にふるまわれた。

■東海道かわさき宿交流館近くに立地する和菓子店「川崎屋東照」店内の茶房（このみ）では、味付けを現代風にアレンジした「奈良茶飯風おこわ」をしじみ汁付で食することができる。予約すればお土産用の折り詰めも購入可能。東海道かわさき宿交流館のPRを目的とした「コラボ・ラベル」を表示している。平成27年（2015）には「かわさき名産品2015-2017」にも認定された。

由来・エピソード

■元々奈良茶飯は奈良の東大寺や興福寺などで食されていた僧食であった。寺領から納められる茶を煎じ、初煎と再煎に分け米に再煎の茶で塩味をつけて炊いたご飯を蒸らした後、初煎の濃い方に浸けて食べるのが本来の茶飯であったといわれている。どのようにして川崎に伝来したかは不明だが、『東海道中膝栗毛』に登場する弥次さん喜多さんが立ち寄り、奈良茶飯を食べたことで全国的にその名が知られるようになったという。

■一膳茶屋だった万年屋は奈良茶飯の評判を呼び、やがては宿内一の茶屋になり宿泊もまかなうようになる。江戸時代後期には大名も昼時に立ち寄るほどの人気であった。

補足・その他

■かつて、市役所本庁舎の東隣にあった川崎グランドホテル内の日本料理屋「いなげ」では奈良茶飯を味わうことができた。（川崎グランドホテルは2012年閉館）

■川崎屋東照の「奈良茶飯風おこわ」は平成26年（2014）10月の本店リニューアルに伴って販売を開始。

関連シート

(1-3) 万年跡