

# 柳茶屋

登大路

明治 35 年創業

東大寺、興福寺の二寺の僧坊に伝わる奈良茶飯が途絶えたことを残念に思った初代の主人が考案したのが「奈良茶飯懐石」。

昔、東大寺、興福寺の僧たちは、茶飯を炊いていただいていた。炒った大豆を小槌で細かく砕く。これを洗い米と一緒に煮出したお茶で炊く。薄い塩味をつけて、むらしたあとに玉露の粉を振る。魚肉を排した質素な食生活の中で、茶飯は、大豆と茶の香りのしみじみとした、なつかしい味わいだった。奈良に始まったことから、古くから奈良茶飯と親しまれて、町の人たちもいただくようになった。明治時代になり、時代の推移の中で、茶飯は人々から忘れられていった。その香りとふっくらとしたあたたかさを今一度・・・と、茶飯の店を始めたのが、ここ柳茶屋だった。柳の木が屋根をつきぬけていたのでそう呼ばれた。明治 35 年である。

ひらのりょうこ著 株式会社保育社「奈良 寺の味」(昭和 63 年 3 月 31 日発行)より

大正の柳茶屋



上記の写真および文 松川二郎著 株式会社博文館 「趣味の旅名物を訪ねて」(大正 15 年 11 月 25 日発行)より  
奈良公園の入口右側、猿沢池を見おろしてちょっと眺望の良さそうな位置に、「奈良茶めし」と書いた瀟洒な、しかし隣寸箱ほどの小さな家がある。(中略)夜に入って、二人でその奈良茶を見に行った次第である。四畳半二た間ほどの、こよなく小じんまりした家ではあるが、裏の障子をあけると、池の水に映る夜の灯りが輝かしくも美しかった。(中略)

かつて大阪朝日の小説「帰る日」には「朱塗りの円い御膳はうれしい、小型な土瓶の中に吸い物の入っているのも面白い。柔らかい玉露の煮込み御飯に、茶をかけてたべるのは、なんといっても高雅な味である」と、えらく褒められてあった。兎に角ならには無くてならぬ名物と言うに意義はなからう。

現在の柳茶屋

