



酒仙人直伝！

監修：日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会

お酒をめぐるイイ話

お酒をめぐるネタを酒仙人が直伝！

[Vol. 16 配信日：2017年12月29日]

お正月に飲む屠蘇は、病気への抵抗力を付ける生薬入り

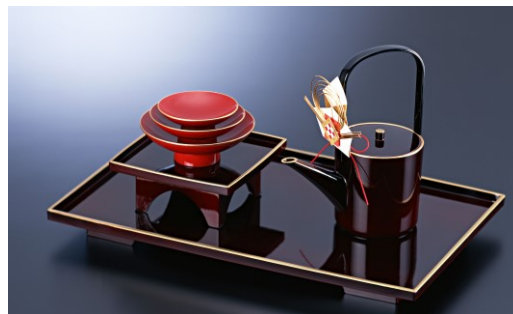


(クニちゃん)
お正月にいただくお屠蘇って、体にいいと聞きましたが、どんなものが入っているんですか？



(酒仙人)

昔から、元旦に家族一同がそろって屠蘇を飲むことで、無病息災、延命長寿を願う慣わしがあるのよ。これは中国の唐の時代に始まったもので、日本には9世紀頃に宮中の元旦行事として受け入れられ、その後、庶民へ広まったとされておるんじや。かれこれ1000年以上も続いておることになるな。



元旦にお屠蘇をいただくと、気持ちも新たに

数種類の生薬を配合した屠蘇散を日本酒もしくはみりんに浸して作られる屠蘇じゃが、その生薬には、白朮(びやくじゅつ)、山椒、肉桂などを始めとした胃腸の働きを活発にさせ、病気への抵抗力をつける効果があるとされておるぞよ。

近年では、屠蘇の風習を理解している人が少ないことや、屠蘇の生薬の独特な香りが苦手という人が多いことから、屠蘇を飲む家庭が減って、日本酒などの一般的な酒類で乾杯をする家庭が増えてきたようじやな。しかし、屠蘇をいただくのは日本の大切な風習でもあるから、来年のお正月は、無病息災、延命長寿を願って、屠蘇で乾杯してみてもどうじやろ。

ちなみに、屠蘇は日本酒と本みりん、屠蘇散があれば簡単に作ることができるぞ。屠蘇散はスーパーや薬局で売っておる。大晦日の晩に屠蘇散を浸け始めると、元旦にはちょうどよく出来上がっておるから、クニちゃんもぜひ試してみると良いのお。

《参考文献》『灘の蔵元三百年 国酒・日本酒の謎に迫る』 著：西村 隆治

〈参考URL〉語源由来辞典 <http://gogen-allguide.com/to/toso.html>

日本名門酒会 お酒の歳時記 <http://www.meimonshu.jp/modules/xfsection/article.php?articleid=379>

【注意】

- ・記事、データ等の著作権その他一切の権利はNPO法人FBOに帰属します。
- ・記事・データ等の正確性については万全を期しておりますが、当該記事・データ等の利用により生じた不利益や問題等について当会は責任を負うものではありません。
- ・記事・データ等は予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。