



## お正月しょうがつに飲むおとそなは、何からできているの

### おとそくすりは薬いっしゅの一種

あなたは、お正月しょうがつがくるのが楽しみたのですか。お正月しょうがつには、門松かどまつをたてたり、初もうではつに行ったり、お年玉としだまをもらったりしますね。昔むかしから、お正月しょうがつになると、いろいろな行事ぎょうじが行われてきました。おせち料理りょうりを食べたり、おとそのを飲んだりするのも、その一つです。

おとそしょうがつようは、正月用いわの祝い酒ざけです。その年としが、健康けんこうで過ごせるように、変わった出来ごとかが起こったりしないように、心配しんぱいごとがないように、と願ねがって飲むお酒のです。また、おとそおは、不老長寿ふろうちようじゅ（いつまでも年としをとらず、長生きながいすること）の酒さけ、ともいわれてきました。

このお酒さけは、一種いっしゅの薬酒やくしゅです。薬酒やくしゅとは、酒さけなどに漢方薬かんぼうやくをとかしこみ、かおりをつけたものです。おとそとそさんは、屠蘇散しよくさんという生薬しょうやく（草根そうこん、木の皮き、果実かじつなどを材料ざいりょうにし、加工かこうしたり、乾燥かんそうさせたりした薬くすり）を、みりんくすり、または、清酒せいしゅにひたし、かおりや成分せいぶんをとかし出した酒だです。

おとそれきしの歴史ふるは古く、平安時代へいあんじだいの初めごろはじ、中国ちゅうごくから日本つたに伝わったといわれています。

### 屠蘇散とそさんの中身なかみ

屠蘇散とそさんの中身なかみは、サンショウ、ボウフウ、ビャクジュツ、キキョウ、ケイヒなどで、これらをくだけ、調合ちようごうします。屠蘇延命散とそえんめいさん、延命屠蘇散えんめいとそさんともいいます。

これらの中身なかみを小さなふくろに入れたものが、お店みせで売られているので、手てに入れることができます。

これらの原料げんりょうは、かぜよぼうの予防いや、胃いをしょうぶにするはたらきがある、といわれています。  
（監修・青木 国夫）

