



おもしろ にいがた学

新潟方言・郷土史研究家 大田 朋子

プロフィール

新潟市出身（出生地は柏崎市）
東京で大学・研究室生活を経てUターン
雑誌記者、コピーライター、ライター、インタビューの仕事をするうちに、方言や習俗、歴史に魅せられ、研究、普及につとめる
心理学・新潟学等講師、経営学修士(MBA)、新潟郷土史研究会会員
著書「独断大田流にいがた弁講座」（新潟日報事業社）
「おもしろ えちご塾」（恒文社）
「郷土とことわざ」「ことわざを楽しく学ぼう、社会・文化・人生」（人間の科学新社・共著）等



「新潟のお屠蘇」

今年も新潟にまつわることばや話題を元気にお届けいたします！皆さま、どうぞよろしく願いいたします。

今年の干支は「酉」。酉という字にサンズイをつけると「酒」という字になりますが、その昔、酒を入れる器が「酉」という字であったことから、酉は酒そのものを表すとも言われます。さらに収穫した穀物から酒を醸すという意味や、植物が実るという意味もあるため、「酉」は縁起のよい文字です。

さて、この縁起物といえば一年の初めに頂くお屠蘇、皆さんのお家や地域ではどんなものでしょうか。

周囲で、折々のしきたりを重視していると思われる人物に尋ねてみました。

- A（生粋の新潟もん、新潟市中央区男性60代）
「ああ、正月三が日飲んでたわね」
- B（県外生活有り女性年齢不詳）
「中身は何ですか？」
- A「中身って何だて？普通の日本酒らて、正月は純米吟醸の〇〇に限る、最初は冷やで、よろっと調子が出てきたところでぬる爛で・・・」

と、日本酒蘊蓄話になりそうなので早々に切り上げましたが、周りの新潟人はことごとく、「お屠蘇は日本酒である！」と口にします。そんな中、

- C（親が九州出身、女性20代）
「九州では赤い酒にお屠蘇の素入れて飲むよ。でも新潟では飲んでないしい、ビール以外飲まないしい」や、
- D（北関東出身、女性30代）
「実家では、売っている屠蘇の素を味醂に入れたかなあ」との情報だ。

年末に、薬局やスーパーの粗品や景品（販売もしている）で小袋入りの「屠蘇散」を見かけますが、実際飲用したという新潟人は筆者の周りにはほとんど

おりません。新潟では「お屠蘇は日本酒」、宣伝文句じゃないけれど「何も入れない、何も足さない、あくまでも日本酒！しかも新潟のお酒！（所によって吟醸や濁り酒）」ということが聞き取り調査で判明してきました。

そこで、日本のしきたりに詳しい博学E氏（男性70代）に伺いました。

- B「お屠蘇についてご教示ください」
- E「元来屠蘇は、中国から入ってきた。唐の時代じゃ。わが国には、平安の頃からか、嵯峨天皇が新年の宮中行事として取り入れた。それが江戸時代になると庶民に広まったのじゃ」
- B「本来どのようなものでありましたか？」
- E「屠蘇散といって、今で言うところの漢方薬じゃ。肉桂、防風、山椒、桔梗、珍皮等々体を温め、喉や胃腸にもよいとされる植物を乾燥し煎じたものを、味醂や酒に入れて飲んだそうじゃ。温めてもそのままでもよしとされ、九州では専用の赤酒もあると聞く」
- B「先生は屠蘇散を入れてお飲みになられます？」
- E「新潟もんの屠蘇は日本酒に限るて！屠蘇散に味醂を使うのは主に京都を中心とした西日本と関東圏の一部！東日本は日本酒に屠蘇散を入れるが、新潟を中心に日本酒のみが多い、よって新潟の屠蘇は日本酒である。」

ということで、ご講義は宴へと移行しました。どうやらお屠蘇にも東と西で食文化の違いがみられるようですが、これでまたひとつ、日本酒王国新潟の証が判明しました。

※なお、お屠蘇の飲み方はあくまでも筆者の調査によるものであり、地域や好みによる差異もみられます。

