

生薬学 実習 「お屠蘇（屠蘇散）で新年をお祝いしましょう！」

実施日：2016年12月16日(金)

場所：関西大学 第4学舎3号館 3403教室

対象：関西大学化学生命工学部 「生薬学」履修者

大阪薬科大学配信科目「生薬学」を担当されている芝野真喜雄先生より、「屠蘇散を使った本来のお屠蘇を元日に飲み、長寿と健康を願って新年をお祝いしましょう」と企画されました。今年で5回目になり、大阪薬科大学の学生のみならず、関西大学の「生薬学」の履修者に向けても屠蘇散の生薬を贈ってくださいました。

屠蘇散は中国の後漢時代の名医華佗（かだ）が考案した処方で、日本には、平安時代の初めに伝えられ、宮廷から民間に広まり、「福寿を招く」お正月の伝統行事となりました。しかし現在ではお屠蘇を清酒のみで代用する家庭が多くなり、ほとんどの学生が屠蘇散について知り得ていません。このことを芝野先生は憂慮され、日本の古き良き伝統を再認識するとともに講義で得た知識を深める機会にと企画されました。

古来の屠蘇散の処方に含まれる附子や大黄などは作用が強いため現在の処方からは除かれており、今回は桂皮・白朮・陳皮・防風・山椒を基本生薬とし、独自のブレンドとして甘草・桔梗・茴香・丁子を加えた9種類が用意されました。かぜの予防で身体を温めたり、胃腸の働きを助けてくれたりする生薬が含まれていること等各生薬の成分とその効能について解説していただきました。本来の屠蘇散は散剤ですが、今回は刻みのため各生薬の量を多めにした約5gをお茶パックに入れ、これを清酒（または本みりん）1合（180 mL）、もしくは清酒と本みりんを1：1になるように調合したものに大晦日の夜から一晩漬け込み、元日の朝に取り出して出来上がりです。簡単に作れることから、受講生は好みの生薬を配合し持ち帰り用の封筒に入れていました。香りや味のいい桂皮や陳皮と甘味をプラスしたいとのことで甘草を多めに、辛みのある山椒は少なめに配合していました。元日はお手製のお屠蘇で新年をお祝いすることと思います。

