

## お屠蘇

お正月です、お屠蘇（とそ）をいただいた方もおそ多いと思います。お屠蘇を造る原料の屠蘇散には、桂皮、や百じゅつ、山椒、桔梗、乾姜などの約10種の薬草を修治（前処理する）し混合されています。それをお酒と味醂に一晩漬け込んで屠蘇ができあがります。

屠蘇気分ということが言われますが、正月に酒やビールを飲んでいい気分になることと思われがちですが、本来は家族の健康を願い少々お屠蘇をいただくことです。

正式なお屠蘇のいただき方は、お正月三が日間おせち料理や雑煮を食べる前に一家の健康を願いながらいただきます。そして屠蘇は、若い人から順に飲む決まりがあります。それは若い元気で活発な生気をもらう意味だそうです。さらに、三が日の来客にもすすめて新年を祝うことも新年の礼儀です。

この記事が出るころは、三が日も過ぎ、お酒で少々無理が出ているころかもしれませんので、まだ本当のお屠蘇を飲んでいない方は、遅くありませんので、今から屠蘇で身体を癒し、健康な今日からの一年を願うのも良いかもしれませんね・・・。