

平成 29 年 12 月 28 日  
国立大学法人弘前大学

報道関係各位

## お屠蘇の素『鰯屠蘇』が鰯ヶ沢町ふるさと納税の返礼品に

### 【ポイント】

- ・ 弘前大学教育学部の学生が津軽に産する植物のみを原材料に、オリジナル配合の「津軽版お屠蘇」を考案。
- ・ 弘前大学人文社会科学部の社会人学生と協働、鰯ヶ沢町のふるさと納税返礼品として「お屠蘇の素『鰯屠蘇』」として採用されることに。
- ・ 製品化にあたっては（有）白神アグリサービスが『鰯屠蘇』を製造。

### 【概要など】

国立大学法人弘前大学教育学部 勝川健三 准教授と教育学部学生3年の盛眞知子は、津軽地方に産する植物のみを原材料にしたオリジナル配合の「津軽版お屠蘇」を考案しました。、人文社会科学部社会人学生の葛西豊喜の発案で、このたび青森県西津軽郡鰯ヶ沢町のふるさと納税の返礼品に採用されることになり、12月26日より、「楽天ふるさと納税」の鰯ヶ沢のページで紹介されました。

「津軽版お屠蘇」の製品化にあたっては、有限会社白神アグリサービスが、勝川准教授らの技術指導のもと『鰯屠蘇』を製造しました。産学官の新しい連携のありかたとして期待されます。

### 【開発ヒストリー】

お屠蘇とはお正月に飲む薬酒（複数の生薬を漬け込んだ日本酒）で、元旦のお雑煮を祝う前、年少者から順に新年の縁起と長寿を祈念してお祝いするものです。平安時代の法令集『延喜式』（927）にも記載され、平安の昔から知られていました。江戸時代には武家社会にもお屠蘇が浸透し、『弘前藩庁日記 国日記』や『弘藩明治一統誌 月令雑報摘要抄』には、お正月、弘前藩で御屠蘇を飲んでいたことが記されています。ところが現代の津軽の人々にお屠蘇は馴染みがなく、お正月に飲む「お神酒」と「お屠蘇」を同一視している人もいるなか、国立大学法人弘前大学教育学部の勝川研究室は、かつて津軽地方で飲まれていたお屠蘇を復活させるプロジェクトを立ち上げました。

本研究室に所属する学部生の盛眞知子（生涯教育課程地域生活専攻3年生）は、津軽版お屠蘇を作るにあたって津軽地域に自生する有用植物に着目、サンショウ・クロモジ・ハマボウフウ・キキョウの4種類をピックアップ、モニター調査を繰り返して、爽やかな香りと独特の薬味がミックスした味わいに仕上がるよう独自のブレンドで配合、これをティーバッグに封入した「津軽版お屠蘇」の完成にこぎつけました。このお屠蘇は、伝統的な飲みかただけでなく、お屠蘇を漬け込んだ日本酒にライムを

加えてロックで飲む，というような，現代のライフスタイルでお正月に捉われない飲みかたも提案しているところです。

さて，できあがった津軽版お屠蘇ですが，弘前大学人文社会科学部の社会人学生，葛西豊喜が自治体のふるさと納税の返礼品として相応しいのではないかと考え，葛西・盛の両人が鱈ヶ沢町にプレゼンテーション，担当者にも大いにご賛同いただき，鱈ヶ沢町のふるさと納税の返礼品のひとつとして採用されるに至りました。製品化にあたっては，鱈ヶ沢町政策推進課 保村一介副主幹のご尽力で（有）白神アグリサービスが製造を担うこととなり，その製造にあたっては弘前大学教育学部勝川研究室が技術指導を行いました。

こうして，2017年12月26日，サイト「楽天ふるさと納税」の鱈ヶ沢町のページにお屠蘇の素「鱈屠蘇」が紹介される運びとなりました（<https://item.rakuten.co.jp/f023213-ajigasawa/0232130020020/>）。鱈ヶ沢町に5,000円のふるさと納税を行うと，その返礼品のひとつとしてお屠蘇の素「鱈屠蘇」を選ぶことができるようになっています。期日は1月中旬までを予定しています。

かつて津軽地方で新年の縁起と長寿を祈念してお祝いしていたお屠蘇。産学官の連携で生まれた津軽版お屠蘇を，この機会に試してみてもは如何でしょうか。



お屠蘇の素「鱈屠蘇」

### 【今後の展開】

また，このお屠蘇に使われている植物は，現在，栽培化されていません。さらに，これらの幾つかは絶滅危惧種にも指定されています。栽培化を確立させることで地域の雇用の創出と植物の絶滅を食い止めたいという思いがあり，栽培化に関する基礎的研究を続けているところです。

#### 【取材に関するお問い合わせ先】

（所 属）国立大学弘前大学 教育学部

（役職・氏名）准教授 勝川健三

（電話・FAX）0172-39-3419

（E-mail）kenzo\_k@hirosaki-u.ac.jp