

# ハチ博士の ミツバチコラム

30



京都学園大学  
バイオ環境学部  
坂本文夫教授

## 蜜湯（みつとう）

明けましておめでとうございます。色々な恒例の儀式で本年もスタートしましたが、蜂蜜が仏事の儀式で使われているのをご存知でしょうか？曹洞宗のご任職に聞いたのですが、お寺での祝い事、例えば晋山式や落慶法要などでは、お迎えした賓客への最初のおもてなしは蜜湯と箸に刺した梅干しだそうです。これで移動の疲れをいやしていたとき、お茶は二番目にお出しするとのこと。蜜湯はお昼やご命日の法要そしてお葬式でもお茶に先立ってお供えるものだそうです。昔から甘味料は貴重で、特に砂糖が無かった時代は甘草という植物を煮詰めた

り、干し柿のように果物を干したり、デンプンを麦芽で糖化して水あめを作ったりしたのですが、砂糖ほど甘いものではありません。それでも疲労回復のために日常的に広く使われました。蜂蜜は糖度が80パーセントと高く、単糖類のブドウ糖と果糖が主成分で

吸収されやすい性質を持っています。即効性の疲労回復剤として、食べ物というより貴重な薬として扱われていました。このことが賓客への一番目のおもてなしに使われた理由でしょう。

お寺の原木の洞や床下・天井裏には野生のニホンミ

ツバチが自然巣を作っていることがあるので、昔も蜜湯に使う蜂蜜はお寺で自給自足していたのかも知れません。お寺同様、神社にも沢山の自然巣がありますので、神社でも何かの形で蜂蜜を利用していたのではないのでしょうか。今度、蜂蜜が神社でどのように使われていたのか調べてみようと思います。



イラスト おおくぼひとみさん