

# 熟成 マムシ酒

7月31日(日)、県立博物館で「栃木両生爬虫類の会」情報交換会が行われた。その席上、会員の川田さんが一升瓶を抱えて現れた。**年代物の一升瓶**の中には、琥珀色の液体と大きなマムシが2匹。これはまぎれもなくマムシ酒である。しかも**60年前**のものだという。

川田さんによると、宇都宮市在住のKさんが中学生くらいの頃、**胃腸が悪かった**ため、知り合いからこれを少しずつ飲むと良いと言われ、頂いたものらしい。60年後、もう飲まないからと古いマムシ酒を捨てようとしていたのを川田さんがもらってきたのである。60年も経っているのに、これほどきれいに保存されているマムシは貴重であり、標本としても価値がある。(ということで、これは**博物館入り**となった。)

ちなみにマムシ酒の相場では、マムシ1匹で**2.3万円**はするらしいので、60年物となれば、さうとう価値のある**お宝**なのかもしれない。

マムシ酒は、かつて**家庭の常備薬**として愛用されていた地方もあったそうだ。擦り傷などにも擦りこむと効くとされていた。マムシ酒の作り方はこうである。

秋口に捕まえたマムシをびんの中で1ヶ月ほど生かしておく。その際、水を2~3cm入れておきマツの葉をビンの口に刺しておく。空気は通すが逃げられないようにするのである。10日に1回水を換え、体中の糞などを完全に排出させる。マムシは飲まず食わずでも数ヶ月は生きていくらしい。約1ヶ月後、水でビンをよく洗い、**35度の焼酎**を入れる。この段階でマムシは窒息死する。これで一夏おけば飲めるそうだ。だが、この作業中に**咬まれて命を落とす**人も毎年いる。また、焼酎を入れてすぐ飲むと毒に当たって死ぬこともあるそうだ。マムシ酒を作るのはまさに命がけである。(注:間違ってもマムシ酒を作ったり、飲んだりしないように!)

パソコンの使いすぎで指先が**腱鞘炎**になってしまった会員のTさんは、このマムシ酒を少し分けてもらって指に擦りこんでみるそうだが、はたして60年物のマムシ酒の効果はあるのだろうか。



