

養命酒

創製は今から400年以上前

養命酒は4世紀にわたり、休むことなく造り続けられるとともに、いつの時代においても人々の信頼を受け、今日に至っている。
おそるべきロングセラー商品である。
その秘密はなんなのか。



商品開発 の背景 舞台裏

養命酒は、慶長7年(1602年)信州伊那の谷・大草(現在の長野県上伊那郡中川村大草)の塩沢家当主、塩沢宗閑翁によって創製された。

養命酒創製の物語として、以下のような伝説が残っている。

慶長年間のある大雪の晩、塩沢宗閑翁は雪の中に行き倒れている旅の老人を救いました。その後、旅の老人は塩沢家の食客となっていました。3年後、塩沢家を去る時、「海山の厚きご恩に報いたく思えども、さすらいの身の悲しさ。されど、自分はいわれある者にて薬酒の製法を心得ている。これを伝授せん。幸いこの地は天産の原料も多く、気候風土も適しているから・・・」とその製法を伝授して去りました。

薬酒の製法を伝授された塩沢宗閑翁は“世の人々の健康長寿に尽くそう”と願い、手飼いの牛にまたがって深山幽谷をめぐり、薬草を採取して薬酒を造りはじめ、慶長7年(1602年)、これを「養命酒」と名付けた。

江戸時代、塩沢家では、養命酒を近くに住む体の弱い人や貧しい人々に分け与えていたが、医術が十分に行きわたっていなかった山村のため、大変重宝がられた。ことに重病の人が出ると「せめて養命酒を飲ませてあげたい」といわれるほど貴ばれた。その評判が高くなるにつれて、養命酒の名は伊那谷の外へも知れわたり、5里も10里も山越えをして求めにくる人が次第に多くなってきた。

製法

養命酒を創製した塩沢家に残る古文書には、文化10年(1813年)、当時の尾張藩主が養命酒の製法や内容についてたずねたという史実が記載されている。その古文書には、養命酒はできあがるまでに2300日も要すること、またその製法は、一子相伝の秘法であったことなども記されている。

会社創立

明治、大正時代には、交通通信機関が発達し、人々の生活様式や社会構造も変化してきた。養命酒も「発祥地伊那の谷で300年以上も飲まれ続け、喜ばれている養命酒の効用を一人でも多くの人々に届けたい」との願いから、大正12年(1923年)に、それまで塩沢家の家業だった製造事業を株式会社天龍館として会社組織に改め、全国に紹介をはじめた。これが、現在の養命酒製造株式会社の創立。

大正12年(1923年)の会社創立後には、養命酒の名も次第に全国へ広まり、愛用者の数も年を追って増加。多くの方々の信頼をいただくようになった。

今日では、多くの保健剤の中でも、特徴ある製品として高い評価を受けている。海外においても、すでに戦前から需要があり、昭和15年(1940年)には、全生産量の約30%が輸出されていた。

このように、創製以来400年、養命酒は休むことなく造り続けられ、国の内外を問わず愛用されている。今後も、健康思想や自然性への志向が高まるにつれて、その需要は一層増加すると考えられる。

養命酒は、宣伝も地味で派手なCMも見られない。効能も、「胃腸虚弱、食欲不振、肉体疲労、虚弱体質、滋養強壮」と、おとなしい。

要するに派手な宣伝をしたり、特効薬として売らなかつたからこそ、超ロングセラーになっているかも知れない。

紅茶きのこを筆頭に大ブームを呼んだものほど、すぐに消えてしまった商品が多い。だからこそ、養命酒はじわじわと、地味に効くことを地道に訴え、それによって成功しているのではないだろうか。

消費者は、しっかりと見ている。