

アイヌ民族博物館 北海道白老町若草町2丁目3番4号

コタンメール

第8号 2003. 1. 10発行



年頭の辞——

私がアイヌ民族博物館にかかわるわけ

館長 中村 齋

昨年5月に館長に就任して、初めての新年を迎えました。

その間、観客が減って収入が少なくなるという、職員の生活にかかわる大きな問題に直面しましたが、可能なかぎり努力しても、この問題の解決のめどは立っていません。

また、白老町がイオル構想実現の際、その中核になってアイヌ文化の保存と継承を促進しなければならないのですが、町の推進組織幹事会の座長を仰せつかって、アイヌ民族博物館が長年積み上げてきた実績が軸になっていることを知り、博物館活動を停止させるわけにはいかないことを痛感しています。

博物館の仕事を長くやっていて感じるのですが、白老町民ばかりでなく、北海道民のほとんどが、アイヌ民族について無知識ですし、知らなくてもいいと思っているようです。

それはたいへんな間違いです。

多くの道民は、約百年前に本州からアイヌ民族の土地に移住し、アイヌの人々の生活をおびやかしてきたのです。そればかりでなく言語を奪い、いわれなき差別でさげすみ、人格を傷つけました。アイヌ

であると、胸をはって生きていられなくしてしまったのです。

そういう私も、残念ながら移住者の子孫です。私を含めて、移住者の子孫として北海道を故郷としている人たち、つまり道民の多くの人々は、この事実を深刻に考え、その責任をとる義務があるのですが、まるで人ごとのように考えているのが悲しいのです。

人権を奪い文化を衰退せしめた移住者の子孫は、今こそアイヌ文化の復興に力を出さなければならぬと思います。

まして、イオル構想の中核として指定されたのは白老町なのです。白老町民の大半を占める移住者の子孫が、歴史を見つめ、個人の利害をこえてアイヌ文化の復興に手を貸す義務があることを知ってくださると、こんなに心強いことはありません。どうぞ、お一人お一人がアイヌ民族博物館の存続にお力をお貸しくださるようお願い申し上げます。

イオル構想では綺麗事を言わなければなりません。私がイオル構想やアイヌ民族博物館にかかわる根底には、こんな責任感があることを明らかにしておきたいと思っています。

アイヌ工芸品展のご案内

場所：アイヌ民族博物館 1階 特別展示室

期間：2月1日(水)～3月31日(月)

2月8、9日に開催される「ポロトコタン 冬のくらし」の一環として、白老の優れたアイヌ手工芸作品を紹介いたします。アットゥシ、ルウンベといったアイヌ衣服をはじめ、マレク漁をモチーフにした力強い木彫品など、10名の工芸家の作品を紹介いたします。この機会に、ぜひアイヌ民族博物館に足を運んでみて下さい。

白老アイヌ民族文化祭

昨年12月14日（土）、白老町中央公民館で、白老アイヌ民族文化祭が開催されました。町民のアイヌ民族・文化に対する理解を深めるとともに、伝統的生活空間（イオル）再生構想〈コタンメール第4号で紹介〉の中核適地に選定されたことを受けての催しで、白老町民を中心に約500名が参加しました。

同文化祭実行委員会が主催、白老町内の各関係団体が共催し、アイヌ民族博物館もこの文化祭の運営に協力しました。

当日は町外から多数のゲストも迎え、鶴川・門別の各民族芸能保存会による古式舞踊の公演、登別市在住の横山むつみさんによる知里幸恵『アイヌ神謡集』の解説と序文朗読が行われました。

また、町内からは緑丘小学校児童によるムックリ演奏、白老小学校児童による古式舞踊公演、白老民族芸能保存会による古式舞踊公演が行われたほか、アイヌ民族博物館からは学芸員による「大正のシラオイコタン」のビデオ解説、アイヌの民具や工芸品の展示、「ムックリ製作・アイヌ文様彫刻」体験などを実施し、来場者の皆様により身近にアイヌ文化について触れていただくことができました。

昼食にはウタリ協会白老支部婦人部の皆さんが腕



をふるった「シリカブオハウ」（メカジキの汁物）とイナキビご飯が振る舞われ、ふだんは味わうことのできない珍しいアイヌ伝統料理を堪能することができました。

中でも町内の児童によるムックリ演奏や古式舞踊公演に関しては特に好評で、指導した当館職員の喜びもひとしおのようでした。このように若い世代の皆さんがアイヌ文化について学び、文化を伝承していくことはアイヌ民族博物館職員にとってこの上ない喜びです。

これからも町民の皆さんや町内の関係団体が歩調を合わせ、アイヌ民族・文化についてのあらゆる情報を共有し、共に文化を理解し伝承してゆけたらとつくづく思う一日でした。（伊藤栄子）

まめ知識2

シリカブ（メカジキ）の不思議の巻

シリカブには歯がありません。どうやって餌を食べるのでしょうか？ 長い上あごは、何をするにも邪魔なような気がしますが――。

アイヌ語でシリカブと呼ばれるメカジキは、体長は大きいもので4m以上。温帯や亜熱帯の海に分布し、夏の一時期、北海道の近海にも姿を現します。特徴は何と云ってもあの長い剣状の角（上あご）。下あごの4倍以上の長さがあり、とてもどう猛で、時には長い上あごでクジラを攻撃したり、船板を貫くこともあるそうです。

白老のアイヌは昔、8月頃になると大海に舟を漕ぎ出し、レパオブ（回転式離頭鉞）と呼ばれる投げ槍一本でシリカブに挑みました。また男の子



の間ではウシリカブカッチウレというシリカブ漁を真似た遊びも盛んでした。

さて、どうやって餌を食べるのか。答えは――シリカブはカツオやイワシ、イカなどを餌として食べるのですが、あの一見邪魔になりそうな長い上あごを左右に振って魚をなぎ倒し、飲み込むのだそうです。あの鋭い上あごで叩かれたら、魚たちも気を失ってしまうのでしょうか。先日、南半球から冷凍されて届いたシリカブのお腹にも、飲み込まれたばかりの魚が2匹入っていました。

上記文化祭で振る舞われたシリカブオハウ（メカジキの汁物）はとてもおいしいと評判でしたが、刺身にしたり、脂分があるので焼き魚、またステーキやフライにしてもおいしいそうです。一度お試しあれ。（村木美幸）