



ゆうこみゆき

なるほどアイヌ文化エッセイ

# ソッコ de ソッコ



アイヌ文化のことをもっともっと話したい！  
本田優子と村木美幸の二人が、  
その魅力を交代で執筆する  
ソッコ(=お便り)形式のエッセイです。

Vol.80

## 今月のテーマ 備える — 食材の保存 —



村木美幸  
(アイヌ民族  
文化財団理事)

最近、日本各地で自然災害が発生していきすよね。そんな、イザ！

という時に重要になるのが普段からの「備え」。中でも、水や食への確保は必須ですよね。

伝統的なアイヌの暮らしにおいても年間に必要な食料はもちろんです。人間の力ではとつすることも出来ないケンラム(飢饉)などの不測の事態に備え、季節毎に採れる山菜や木の実、栽培したピヤパ(ヒエ)やシブシケフ(イナキビ)などの穀類を、プと呼ばれる高床式の食料庫に、二〜三年分



くらは蓄えていたともいわれます。

塩引きのサケ、山菜の塩漬けなど昔ながらの保存食のイメージ。シって塩蔵を思い浮かべますが、アイヌの食料の保存は乾燥が基本。乾燥といっても、そのまま乾燥するもの、茹でるもの、焼くもの、発酵させるもの、凍らせるもの、などなど食材によってさまざまな工程を経て乾燥させます。例えば、山菜でもギョウジャンニンワやニンソウは生のまま陰干し、フキやヒメザゼンソウは茹でて、フラビヤゼンマイは木灰であく抜きをして干します。ギョウジャンニンワと並んでハルイッケウ(食料の背骨)と呼ばれるオオウバユリも鱗茎から澱粉を取って




イラスト / 莊田悠人



乾燥させるほか、繊維部分をフキの葉などに包み、オムカ(発酵)させて、ドーナツ状に穴を開けたオントウレアカムが作られます。小魚は火で炙って焼き干しに、サケなどの大型魚は腹を割いて寒干しに、シカ肉は細く割いて茹でて干し、ジャガイモは冬、屋外に置いて凍れさせたものを干すなどして長い年月、保存をします。

家の中の囲炉裏は火を絶やすことがないので、シカ肉やサケを燻製にするにはもってこの場所。木の実やきのこ、調味料の魚油もピセ(シカの膀胱製容器)で保存されるなど、炉棚はいつも食材でいっぱい。

物語に「カムクマタイ、チエラクマタイ、シレシク…。(肉の干し竿の列、魚の干し竿の列が、たくさん…)と、家の周りに肉や魚が何本もの竿にぎっしりと干されている様子が多く語られます。食へ物が豊富であるということは安心して暮らせるということ。まさに、備えあれば憂いなしですよね。



次回のテーマは「ユカラー(最初に聴きたい物語)」。本田優子(札幌大学教授)が担当します。

■本田優子(ほんだゆうこ):金沢市生まれ。札幌大学教授。北大卒業後11年間平取町二風谷に住み、アイヌ語講師を務める。  
 ■村木美幸(むらきみゆき):白老町生まれ。アイヌ民族文化財団理事。先住民族アイヌの一員として文化継承活動に努める。  
 ■莊田悠人(しょうたゆうと):平取町二風谷生まれ。漫画家兼イラストレーター。幼い頃のアイヌ文化が原風景。東京在住。