



ゆうごとみゅき。



なるほどアイヌ文化エッセイ

ソンコ・ソンコ



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
ソンコ(=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)

然灾害が発生していますよね。そんな、イザ! どう時に重要なのが普段からの「備え」。中でも、水や食べもの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が、人間の力ではどう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、栽培したピヤバ(ヒエ)やシブシケブ(イナキビ)などの穀類を、ぶりと呼ばれる高床式の食料庫にて二三年分

くらい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、凍れさせるもの、などなど食材によつてさまざまな工程を経て乾燥させます。例えば、山菜でもギョウジヤニンクやーリ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、ワラビやゼンマイは木灰であく抜きをして干します。ギョウジヤニンク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つて

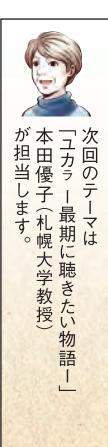
乾燥させるほか、繊維部分をフキの葉などに包み、オンカ(発酵)させてドーナツ状に穴を開けたオントウレブアカムが作られます。小魚は火で炙つて焼き干しに、サケなどの大型魚は腹を割いて寒干しに、シカ肉は細く割いて茹でて干し、ジャガイモは冬、屋外に置いて凍れさせたものを干すなどして長い年月、保存をするんです。

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ういいの場所。木の実やきのこ、調味料の魚油もピセ(シカの膀胱製容器)で保存されるなど炬編はいつも食材でいっぱい。

物語に「カムクマ タイ、チエフクマ 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。食べ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。



イラスト／莊田悠人



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