



Vol.2

ゆうことみゆきのふくふくトーク ソノコ de ソノコ

アイヌ文化にどっぷり浸って生きてきた
本田優子(札幌大学副学長)と
村木美幸(アイヌ民族博物館館長)が、
その魅力をソノコ(=お便り)形式で
語り合います。

イラスト/安田千夏

キナタ (山菜採り)



春、待ちに待った山菜の季節ですね。
タランボやフキ、タケノコなど旬の山
菜をつかった料理、楽しみだよ。天ぷらに炊
き込みご飯、酢の物など考えただけで
幸せな気分になるのは私だけでしょうか？

私の大好きな旬の山菜は、ギョウジャニン
ニク。焼肉にもあうし、醤油やキムチに漬け
ても美味しく、ご飯が進む一品。スーパード
ンなどもギョウジャニンニクやキトビロ、ヒトビ
ロなどと書かれ売られているメジャーな山菜
のひとつだよ。

ギョウジャニンニクはアイヌ語でブクサヤキ
トと呼ばれるユリ科の多年草で、名前のとお
りニンニクのような強いにおいが特徴。以前、
私の勤めるアイヌ民族博物館に隣接するポ



ロトの森自然休養林を歩いていたところ、ど
こからともなくニンニクの香りが。鼻をヒク
ヒクさせながらにおいのする方向へ。五分ほ
どいくと、なんとブクサの群生が目の前に。
感動もしたけど、鼻をヒクつかせながら、ブク
サを探す自分の姿に、高級食材のトリュフを
探すブタを連想して、苦笑い。

ブクサは古くから薬として、また、病魔を
祓うお呪いにも使われた。病気の神さまは
臭いものが大嫌いなんでって。
私が初めて作ったブクサ料理は、茎を大豆
やトウモロコシと一緒に炊いて、塩と油で味
付けしたラタシケブ。とってもシンプルな味の
料理ですが、優子さ
んはブクサ好きです
か。



もちろん大
好き！井一杯
平らげて、大饗を買
ったことも…(恥)。

ところで、アイヌ文
化では、結構スリリン
グな植物も食材にし
てるよね。
たとえばシケレベキ
ナと呼ばれるヒメザゼ
ンソウ。初めて食べた



ヒメザゼンソウ



シケレベキナ

日のことは一生忘れません。
ある五月の母の日。柔らかな群落を見
つけ、お浸しにして「一口お味見。「甘い〜っ」
あまりの美味しさに驚きながら、呑み込んだ
次の瞬間、ヒエ〜ッ!!。口の中から食道にま
で、数千本の針が刺さったような激痛が。
「しまった、間違えて毒草を採ってきたんだ」。
山菜図鑑を片っ端から広げて毒消しの方
法を探したけど、あの時知りませんでした。図鑑に
は、いざ毒草を食べた時の対処法なんてどこ
にも書いてないってこと。もうダメかも…って
思った途端、猛烈な吐き気に襲われ、トイレ
に駆け込んで、ようやく「ああ、助かった」。
でも数日後にわかったのは、あれは
真正正銘のシケレベキナ。ただし、ガ
ラス質のシュウ酸が多いので、茹でて
から天日で干し、ドロドロに煮詰めて
油を入れる等、すぐく手間をかけた
いと食べられないんですって。
それにしても、私がヨダレを流して
駆け回った時、息子たちは平然と
テレビゲームしながら「またやった？」
って。アブナイ植物を食べて悶絶して
る母の姿には慣れっこだったみたい。
で、長男曰く「我が家では、その
うちきつと、母の日に「命」の一字が
加わって、母の命日になるな」(うま
いっ…笑)

■本田優子(ほんだゆうこ):金沢市生まれ。札幌大学副学長。北大卒業後11年間平取町風谷に住み、アイヌの子供達へのアイヌ語教育に携わる。

■村木美幸(むらきみゆき):白老町生まれ。(財)アイヌ民族博物館館長。先住民族アイヌの一員として、アイヌ文化伝承と普及啓発活動に努める。