



Vol.6

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(アイヌ民族博物館専務理事)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

カムイチェブ(神の魚)



本格的な秋を迎え、川には産卵のため遡上するサケが姿をみせる季節ですね。

この時期、道内各地の河川で、新しいサケを迎え、その豊漁と漁の安全を祈る伝統儀礼「アシリチェブノミ」が行われます。ちなみに九月八日の土曜日には、私の勤めるアイヌ民族博物館でもウヨロ川の河口で豊漁祈願のベツカムイノミ(川の祈り)を実施します。

かつて、サケ漁にはマレクとよばれるアイヌ独特の突き鉤が使われたほか、魚道をつくり、籐などのトラップを仕掛けた漁が盛んに行われたとのこと。食料や交易品の他、皮を衣服や靴にするなど捨てるどころの無い魚として、カムイチェブ(神の魚)、シベ(本当の食べも

の)などと呼ばれたんだって。主の食材となるサケの豊凶はとっても重要な問題だよな。

- カンナ チェブ ルブ スクシ チレ
- ポクナ チェブ ルブ スマ シル

「上の方にいる魚は、陽射しに背ビレを焼かれて焦げ、下の方の魚は、腹ビレが石にこすられる」。川に溢れんばかりに遡上するサケの様子がいっぱい物語にも登場。白老では、頭の毛が禿げたカラスが現れると豊漁になるということから、その時期のカラスに気を配ったという話も。なぜ、禿げカラスなのかはわかりませんが。私もカラスをチェックしてみようって。

旬のサケは焼いてよし、汁にしてよし、口の中でスーッと溶ける甘いルイベにイクラも楽しみだよな。私の場合、いつも食べ物の話になるけど、優子さんほどどんなサケ料理が好き?



私が大好きなのは、なんとってチポロサヨ(チポロ)いくら、サヨ(粥)ー白い米粥に、目にも鮮やかなオレンジ色のイクラがびっしり入った極上のお粥。三年前、萱野茂先生のお宅の居候として迎え



た初めての秋、高価なイクラの塩漬けが味噌の空きパックにびっしり詰まって無造作に並べられてのを見て驚いたつけ。しかも、それが惜しげもなくお粥の中に入れられるのを見た時は、さらにびっしり。アイヌの食文化に關わる最初のカルチャーショックかな。

チタタブも結構インパクトあるよね。地方によって作り方は多少違ってるけど、二風谷では、鮭の氷頭(ひず)を叩いて刻み、白子と薬味の長ネギを入れて塩で味付けし、さらにひたすら叩き続けます。氷頭の口当たりが良くなく、全体に餅みみたいな粘りが出てきたら出来上がり。生の氷頭に生の白子。最初はどんなに生臭いかと思ったけど、全然そんなことないから不思議。毎年二風谷で、アイヌ料理の調理実習をお願いしていますが、チタタブ食べたさに一年も欠かさず参加した女子学生がいるくらい。

チタタブ作りには結構な腕力が必要ですよ。だから、一般向けの伝統料理講習会に参加して、年に一度味わうのを楽しみにしてるフチ(おばあさん)たちとはとびっきりの笑顔でこう言うの。「ああ嬉しい。今年もチタタブ食べられた!来年も元気でもたまたま食べに来るからね」。伝統の味とは生きる力——食文化って本当に大切です。

■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年間平取町二風谷に住み、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 専務理事。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。