



Vol.10

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

イクアンロー(乾杯)



「イクアンロー!」。乾杯という言葉
葉の代わりに「お酒を飲みましょう」
というアイヌ語で始まった懇親会。毎年この
とながら、年末年始はお酒を飲む機会が多
いよね。

アイヌ語でサケ、トノト、アシコロなどと呼
ばれるお酒ですが、私が最初に覚えたのはト
ノト。二十五年も前になりますが、当館で実
施したイヨマンテ(クマの霊送り)の前日、お
ばあちゃんたちが「早く、トノトヌムバセ(早
くお酒搾りなさい!)」って何度も聞いたか
ら。トノノ殿さま、トノノ乳、という意味で、白
く濁った色合いからそう呼ばれるとのこと。
神々や先祖への贈りものとして欠くこと
のできないトノト造りはアイヌ女性の役割。

神々や先祖への贈りものとして欠くこと
のできないトノト造りはアイヌ女性の役割。



稗や粟、米などと麴が使われます。主原料
と麴の量は一対一を目安に準備すると良いと
のことですが、麴が多ければその分、お酒も
甘くなるのだとか。そうそう、麴をアイヌ語
でカムタチといいます。麴の古語「かむた
ち」がそのままアイヌ語に定着したんだって。
美味しいトノトを造るもう一つのポイント
は何といっても温度。麴を混ぜるタイミング
の温度は人肌程度が良く、熱すぎても冷え
すぎても発酵しないとのこと。仕込み後も室
温や発酵具合に合わせて、炉火に近づけたり
遠ざけたりするなど、酒樽の温度管理が重
要。気の抜けない大変なトノト造りだけど、
受け継いでいきたい文化のひとつですよ!

優子さん「イクア
ンロー!」で乾杯しま
したか?



え?それ私
に聞く?(笑)

三〇年前、二風谷に
移り住んだ初めての
日、アイヌのおじさんが
ドンブリ一杯の日本酒
を私に差し出し、こう
言ったの。

「村人になる儀式!」
ヨシッて受け取って一気



に飲み干したら目を丸くして、
「ねえちゃん、気に入った!」
あの時ほど、大酒飲みの父親のDNAに感
謝したことは無かったっけ。

ところでアイヌ文化では、トノトは人間が
飲むためというより、まずカムイ(神)に飲ん
でいただくためのものだと言われるよね。だ
からカムイノミ(神への祈り)の儀式の際に
は、なによりも重要なものとされます。

トウキと呼ばれる漆塗りの杯に入れたトノ
トをイクバスイ(捧酒箸)の先に付け、優雅に
揺らしながら、火の神様をはじめとする周囲
の神々に振りまぎます。その時、必ず自分の
首の後ろにもイクバスイを揺らしながら回
し、憑き神様にトノトを捧げるの。

どんなに楽しい宴にしたいと思っ
ても、神々が楽しまなければ人も楽し
むことはできない。だから、まず神々
に…。二風谷で暮らすようになって
初めて、私は神々とともに楽しむ宴
というものがあることを知りました。

そういえば、アイヌのおばあちゃん
たちは、人間の力は憑き神様次第だ
って、よくおっしゃってた。だとした
ら、私の憑き神様はきっとイチャリカ
ムイだね。

え、イチャリって何だっけ?
——「ザル」のことです(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。