



Vol.15

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

トウレブ(オオウバユリ)



夏、北海道の林野のあちこちで見かける緑がかった白色の大きなユリの花—オオウバユリです。種子が飛び散った後の立ち枯れた茎もとてもきれいで、ドライフラワーとして利用されてるよね。でもアイヌ社会では地上よりも地下のユリ根(鱗茎)こそが大切に、そこから採れる上質のデンプンは最も重要な保存食の一つだったの。

オオウバユリはアイヌ語ではトウレブと総称されるけど、アイヌの人たちは、茎が高く伸びて花をつける株を雄、花が咲かない株を雌と呼んで区別します。で、雄株の方は絶対に採らないんだよね。種になる株を守るためだろうって?もちろん、それもあるけど、そもそも雄株の鱗茎にはデンプンがなくてカス。

カス。掘っても仕方がないの。

種から芽を出したオオウバユリは毎年少しずつ大きくなり、葉の数が増えるのに比例して地下の鱗茎も大きく成長。マックスになった翌年、蓄えたデンプンを一気にエネルギーに変えて開花し、種子を作った次の世代に命をつなぐの。痩せた土地だと、発芽から開花まで一〇年もかかるんだって。つまり、雌株と雄株は違う植物だと考えられがちだけど、本当はそうじゃなくて、雌株の最後の姿が雄株ってわけ。だから食料にするためには、花が咲く前年、マックス状態の株だと見抜いて掘り出せるかどうか勝負。

トウレブの花がたくさん咲いてた場所に翌年行ってみたら、影も形もなくて呆然としたことがあるけど、こういうことだったんだよね。

美幸さんは今年もトウレブ掘るの?



トウレブ、掘りますよー!茎がしっかりしているうちに採りたいので、今月の下旬を予定しています。

今回は、アイヌ文化の担い手育成講座に参加

トウレブ(オオウバユリ)



アオツケア
アオツケア
(掘いて掘いて)



している若者たちと、トウレブ掘りからデンプン採取、保存用のオントウレブアカム(オオウバユリ団子)づくりの他、調理をして食べるなど、伝統的な作業と利用について学ぶ計画。
トウレブの鱗茎を片ずつ剥してからよく洗い、臼などで搗き潰して、箆で漉してデンプンを探るの。沈殿した粒子の細かいものを一番粉、晒袋などで漉したものを二番粉、箆に残った繊維を三番粉と呼びます。三番粉をもう一度搗いて、フキの葉などに包んで二〜三週間寝かせたものをオントウレブと呼んで保存食に。
オントウレブは団子にしてお粥に入れて食べるとモチモチしていて腹持ちもいいの。でも、冷めるとカチンコチンに固まって、まるで石みたいで歯が立たなくなるの。こうなったらレンジでチンしても、元の柔らかな団子には戻らないので調理するのは、その都度、食べる分だけ、というのが美味しくいただくコツかな!

親戚のおばあちゃんから「オントウレブで育ったもんだ!」って話を聞いたことがある。トウレブが「ハルイッケウ(食料の中心になるもの)」と呼ばれていた時代の利用法。伝えたい文化のひとつですね。

■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。アイヌ民族博物館専務理事。先住民族アイヌの一員として文化継承活動に努める。
■安田千夏(やすだちか):神戸市生まれ。元アイヌ民族博物館学芸員。現在は同館でアイヌ若手育成事業の自然講座講師を務める。