

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

ピバ(カワシンジユガイ)



道内には、美唄、美馬牛など「ピバ」のつく地名がいくつもあるよね。

いずれもピバ(貝)のある所という意味だけど、海の貝ではなく川や沼に生えるカワシンジユガイのこと。

アイヌの人たちはピバを食料にもしたけど、むしろ貝殻の方が大切だったの。さて、何に使ったのでしょうか? 答えは「穂ちぎり貝」。大切な農耕用具。だからカワシンジユガイも穂ちぎり貝も、両方ピバって呼びます。

え? 「穂ちぎり」がわからない? あ、そうか。穂ちぎりは、穂摘みとも言います。アイヌ社会では古くからヒエ・アワ・キビなどが栽培されていて、実った穂から順に摘み取っていたの。穂が出る時期がずれてた方が、突然の

環境変化に対応して生き残っていきけるから、稲だって品種改良が進む前は、実り方は穂ごとにバラバラ。だから本州でも弥生時代には、稲の根元を鎌で刈るんじゃなく、石や貝の道具で穂摘みしてたんだって。

減っている気がするし、大きさも7cm位と小さく、貝が薄いので穂ちぎりの道具には適さないかな。貝の厚さは年数や水流の速さとも関係してるんだと思うけど、少しずつ棲息環境が変わってきているからかな。

昔、二風谷の子どもたちと貝殻に穴を開けて紐を通し、それでヒエやキビを収穫したけど、とっても楽しかった。

でも現在、その大切なカワシンジユガイは絶滅危惧種。「うちの近くの川にもいるぞ」という声を聞くけど、実は寿命が百年もあるんで、なんとか生き残っているにすぎず、稚貝がいる川は減多にないの。なぜなら、幼生がサケ科の魚の鰓に寄生して増えるので、魚がたくさんいることが、カワシンジユガイ棲息の条件なんだって。

この貴重なピバで、私もピバをつくったことがありますよ。ピバは千歳産。大きさも十三cmあり、厚くて立派なものでした。難しかったのはピバを持つ時の指紐を通す穴。貝の一番厚いところに穴をあけるんだけど、使うのは木の枝。枝先に火をつけて燃やし、貝に押し当てて焼いていくの。何度も何度も。出来上がったピバでイナキビの穂を摘む体験もでき、中々の切れ味に大満足しました。貝刃でも茎がしっかり切れる、優れものだよ。初めてピバを見た時は脱穀に使うものと勘違いしたんだよね。穂をピバで挟んで実を茎から削ぎ落とす道具だと思ったの。

美幸さん、白老の川にピバはいるの?

うん、いるよ!



我がアイヌ民族博物館のあるポロト湖に注ぐウツナイ川でピバが見られるよ。ウツナイ川は水がきれいで湧水も多く、冷たいからピバの棲息にはぴったりの川。でも、この頃はピバの個体数が



ピバ(カワシンジユガイ)の穂ちぎり貝

紐に指を通して使います

アワ



そうそう、ピバを食べたこともあるよ。もう、二〇年も前になるんだけど千歳のおばあちゃんが地元で採れた珍しいものだって、ピバの酢味噌和えをつくってきてくれたの。少し硬かったけど、後にも先にもピバを口にしたのはこの一回きり。貴重な体験をさせていただきました。