



Vol.22

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

サロルンカムイ(タンチョウ)



優子さん、新しい年に因んで縁起の良い鳥、鶴の話題を。

鶴はアイヌ語でサロルンカムイ(湿原にいる神)と呼ばれ、その名の通り湿原に巣をつくて繁殖するんだよね。「夫婦鶴」という言葉にあるように、鶴は一雄一雌で生涯を過ごすのだとか。アイヌ神話にも、人間の仕掛けた畏にかかって死んだ夫の亡骸に妻が体をすりつけて嘆き悲しみとうとう死んでしまふ、という鶴神の話があるなど鶴は夫婦の絆が深いイメージがあるよね。

北海道で鶴といえばやっぱりタンチョウ。昔は日本各地に生息していたんだとか。乱獲などによって絶滅寸前まで追い込まれたことも。現在は、給餌などの保護活動によっ

て道東を中心にその数も回復傾向で、札幌や苫小牧などの道央圏でもその姿が確認されているんだって。うれしいよね。

タンチョウの名前は「丹頂(赤い・てっぺん)」、頭の赤に由来するんだって。タンチョウの頭の赤い部分、羽根かと思いきや何と皮膚なんだよね。いわゆる鳥肌が露出している禿げ頭状態。昨年、動物園ではじめて間近に見たタンチョウの頭も赤色絵具でも垂らしたかのように真っ赤に禿げていましたよ。

古くは白鳥の肉と同様に高級食材として珍重されたという鶴。肉好きの私としては、一度は食べてみたい食材ですが絶滅危惧種では叶わない話ですよ。優子さんは鶴料理食べたことある?どんな味がするんだろうね?



タンチョウって、江戸時代には北海道から本州への重要な交易品の一つだったの。なんと鶴の塩漬け!美味しいのだった?『本朝食鑑』(二六九七)

には、「肉は硬くて味は美くなく」って書かれてるんだよね。でもそういえば、私は金沢生まれだけど、昔、「隣の不幸は鶴の味」って



サロルンカムイ(タンチョウ) 求愛ディスプレイ

ことわざを聞いたことがあるの。子供心になんて嫌らしい言い方:って思ったけど、同時に「鶴ってそんなに美味しいのかな?」と不思議だった。加賀藩では將軍からプレゼントされた鶴を正月に城中で食べる慣わしがあつたそう、やっぱりおめでたい席の最高級料理だったんだよね。特にタンチョウは鶴の中で最も貴重とされたので、きつと味よりもスペシャル感が大事だったんだと思う。

それに生きたタンチョウが本州に送られた記録も結構あるの。黄門さま(徳川光圀)も飼ってたって知ってた?だから、アイヌの人たちが鶴を生け捕りしたら、松前藩は大喜びで買い取ったみたい。当然アイヌの人たちも、本州の人たちにとって鶴は特別な鳥だということを知っていたでしょうね。

現在、アイヌ古式舞踊が各地で伝承されているけど、ほとんどの地域でみられるのが「鶴の舞」。アイヌの踊りの代表格であることは間違いないよね。これについては、おめでたい鶴の踊りが本州の人たちに喜ばれ、儀礼の際の公式の踊りとされたからこそ、ここまで広く定着したのではないかと考えられます。いろんな意味で鶴はスペシャルだね!

■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。