



Vol.31



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

ラウラウ(マムシグサ)



秋、薄暗い林の中、真っ赤な実を
つけた茎が直立…。植物好きな方な
らご存知ですよ。マムシグサです。
茎のまだら模様がマムシに似ていることから
名づけられたとのこと。ネーミングといい
毒々しい赤色といい、かなり不気味だけど、か
つてのアイヌ社会では大切な食材だったの。

サトイモ科のマムシグサは地中にサトイモ
に似たイモをつけます。イモが若いうちは中
に毒性のある黄色いモワモワが広がっている
けど、時期が来るとなぜかその黄色が茎の
根元にグーツと集まってくる。それをきれい
に取り除き、残りの白い部分を蒸して食べ
ると…ほんのり甘くシルキーな舌触り。ま
さに上質のデンプン。



でも実は、個人的には忘れられない思い
出が…。ある晴れた秋の日、アイヌ語教室の
子どもたちと二風谷の裏山に行ったの。一人
の子が赤い実を引つ張った途端、イモごとス
ポンと抜けた。「しめしめ、これはいい教材」。
持ち帰って包丁で切ったら中には黄色いモワ
モワ。「こんなじゃ、まだ食べられないよ」と
言つたくせに何を思ったか、ついペロツと舂め
ちゃつた！次の瞬間、舌ペロに針千本打ち込
まれたような激痛！床に倒れてのたうち回
る私を取り囲み、不安げに覗き込む子ども
たち。よだれダラダラでろれつが回らぬまま
「ひょうはほれでおひまい」(笑)。結局その
日は晩御飯も食べられなかった…。これ
が私の数ある「痛い経験」ナンバーワン！
美幸さんはラウラウ食べたことある？



もちろん、何度
か食べたことあり
ますよ。といつても優子さ
んの「痛い経験」を聞いて
いたので初めて食べた時
は、怖いけど好奇心も相ま
つてドキドキしながらラウ
ラウを口にしたのを覚えて
ます。甘味のあるジャガイ
モに似た食感で、結構いけ
る美味しさでした。でも、

でも実は、個人的には忘れられない思い
出が…。ある晴れた秋の日、アイヌ語教室の
子どもたちと二風谷の裏山に行ったの。一人
の子が赤い実を引つ張った途端、イモごとス
ポンと抜けた。「しめしめ、これはいい教材」。
持ち帰って包丁で切ったら中には黄色いモワ
モワ。「こんなじゃ、まだ食べられないよ」と
言つたくせに何を思ったか、ついペロツと舂め
ちゃつた！次の瞬間、舌ペロに針千本打ち込
まれたような激痛！床に倒れてのたうち回
る私を取り囲み、不安げに覗き込む子ども
たち。よだれダラダラでろれつが回らぬまま
「ひょうはほれでおひまい」(笑)。結局その
日は晩御飯も食べられなかった…。これ
が私の数ある「痛い経験」ナンバーワン！
美幸さんはラウラウ食べたことある？



舌にピリピリと軽いしびれを感じたので、有
毒な部分はまだ残っていたのでしようかね？
平取の黒川セツさんに教えていただいた
美味しいラウラウの見分け方は「沢の縁や
ヤチケ(湿地)のものより、水はけの良い高い
所のものが甘くて美味しいんだ。」って。
「リスクを冒してまで食べなくてもいいん
じゃない？」といわれることもあるけど、有
毒植物が食べられるという感動でもあり、
先祖たちの植物の知識と知恵を自慢した
くもあり、誇らしくもあり、とラウラウを紹
介する時は「どうよ、すごいっしょ。」とばか
りにどや顔で話していることも…。
薬としても胃痛や腹痛には実を使つた
り、リュウマチや打ち身などにはイモの部分
をすりおろして湿布として使つたんだって。
生のラウラウは肌に直に貼るとただれるな
どの炎症を起こすのでガーゼやタオ
ルに貼って使つたとのこと。
先日、赤い実の落ちたラウラウを
見つけたのでイモを割ってみました。茎
の根元だけでなくイモ全体に黄色い
毒の部分が広がっていたので食べる
にはまだ時期が早いようでした。優
子さんの「痛い経験」からも、利用
には正しい知識と十分な注意が必
要なので素人判断は危険だとい
うことも忘れてはいけないよね。

■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。