



Vol.34


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

スム・キリプ(あぶら)

 お正月早々、アブラっぽい話題で恐縮ですが、「あぶら」ってアイヌ文化ではとっても大切ですよ。

陸獣や海獣、鳥、魚などのいわゆる動物性の「あぶら」をスムと言って、汁ものから煮もの、ご飯に雑炊などなど、アイヌ料理には欠かせない万能調味料。

スムの中でもカムイスム(クマ脂)やユクスム(シカ脂)などは、魚油よりも上等とされてたって話も聞くけど、魚油は常温で液体のせいとか、ヘルシーってイメージが強いんだよね。以前、タラスム(スケソウダラの肝油)の栄養成分をオリーブやごまの油と比較してもらったら、タラスムの方がカロリーは低く、ビタミン類が多く含まれているという結果が。



肝油といえば小学校の低学年の頃、鳥目予防にって食べませんでした？お菓子のグミみたいな食感の。甘くて美味しかったので一度に何粒も食べて「食べ過ぎると鼻血ですよ！」って母さんに怒られたな。その頃は「かんゆ」が何かも解らないで食べてたけど、ビタミンたっぷりのサプリメントだよ。

スムの採り方は二通り。魚の肝臓や肉の脂身だけを炊く方法と、魚や肉を丸ごと水で炊く方法。この時期獲れるスケソウダラは、生の肝臓を水洗いせずそのまま鍋に入れて焦げないように弱火で時間をかけて炊くと、少し黄色がかった透きとおった油が出てくる。油は酸化しやすいので不純物が混ざらないのがピリカ(良い)。晒(あび)で漉したり、笹の葉を入れて炊くと長く保存が効くんだった。



寒い北海道で熱量を確保するため

には、キリプと呼ばれる脂身もとっても大切。お肉も赤身より脂身が好まれたみたい。

たとえば、ウサギの肉って脂身が少なくなくて淡白だよ。私の師だった萱野茂先生によれば、ウサギはそのことでいつも肩身の狭い思いを



しているんだって。だからウサギを獲って皮を剥ぐ時には、前足の付け根にある小指の先ほどの小さな脂身を両手で捧げ持って礼拝しながら、「さすがに偉い神様だけに脂身の多いこと」って声をかけてあげるとのこと。ウサギの神に恥をかかせないための思いやりだそうですね。なんて優しい！あるいは、「あなたはタヌキのように脂身が多いよ」って褒めてあげたりもしたんですね。自分の目の前の肉を単なる食料として見るのではなく、深い思いやりを示しつつ、感謝していただくってことだよ。

もう一つアイヌの物語に現れる素敵なシンを。狩りで動物をしとめた男は、弓の先に脂の塊を刺し、ビュンビュン音を立てて振り回しながら村に帰るの。「獲ったど〜！」って感じかな(笑)。そして

らその音を聞いた妻や恋人は「いとしい人！私に脂身を持って帰ってきてくれたわ！」って、大喜びで出迎えるんですね。脂は愛の証だったってこと！

それに引き換え現代。お腹周りに脂身たっぷりのダンナが「帰ったぞ〜！」。途端に妻はゲンナリ…なんてね(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。