

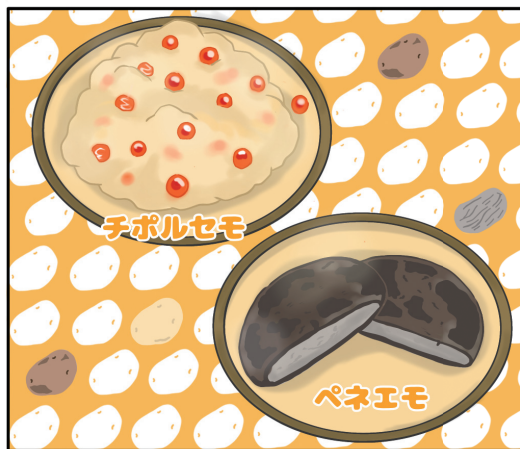
アイヌ文化のことをもっともっと話したい!
本田優子と村木美幸の二人が、その魅力を交代で
執筆するソノコ(=お便り)形式のエッセイです。



ジ

ヤガイモのアイヌ語名は日本語由来の「エモ」とか
「イモ」。オハウ(汁物)では定番の具材ですが、初
めて食べた時の味とインパクトが忘れられないのはチ
ボルセモ(チポロイ)という、ウシ(牛)がついている、エモ
いも)。茹でたイモを潰した中に、塩味のいくらを入れ
て一緒にちよつとだけ潰します。イモといくらの取り合
わせは想定外の美味しさで、し
かも見た目がきれい。大好きで
す。さらにインパクトがあるの
は、ベネエモ。地方によって呼び
名は違うけど作り方はほぼ同
じ。元々は畑で採り残された小
さいジャガイモが冬になると凍
り、暖気が来ると溶け、また凍り
を繰り返します。やがて熟成が
進み水分が抜けたら泥や皮を
丁寧に取り除いて水にさらして
臭みを抜き、搗いてから焼いて
食べます。かつては冬の大切な
保存食でしたが、最近は、砂糖を入れたりバターで焼い
たり、おやつのように食べられていて、家庭ごとのお好
みの味があるようです。

この他、様々なイモ料理がありますが、そもそもイ
モってアイヌの伝統的食材なの?と言われたりしま
す。でも、江戸時代に日本に伝わったジャガイモが真っ先



イラスト/山丸ケニ

に栽培されたのは蝦夷地(現在の北海道)で、大きな役
割を果たしたのは探検家 最上徳内(もがとくうち)だとされています。
むしろ和人社会に定着するよりも早かったんですね。
静内(新ひだか町)のフチ(おばあさん)が語られた、
次のようなお話が残っています。

美しい女が立派な家を建てたが、周りには墓ばかり。怖
くて誰も寄りつかなかった。ある
日ひとりの男が意を決して出か
けたところ、女は墓の中から石こ
ろのようなものを掘ってきて茹で
たのを食べると言う。怖かったが
食べてみたらこの上なく美味い。
女は、自分は天から下ったイモの
女神で、墓に見えるのはイモの保
存穴だ。これを種イモにし、みん
なに食べることを教えろと告げ
た。それからイモが広がった。

私自身は新冠(にいがみ)のイカシ(おじ
いさん)がアイヌ語で歌ってくだ
さった「イモの歌」が忘れられません。意味は「イモが大
地に上陸したぞ。ほら探ってみろ」。イモ掘りの時に歌う
喜びの歌のこと。最近、千歳のスズサップノ良子さん
のお話から、同じ歌が遠く渡島半島の八雲町にも伝わ
ていることを知りました。あちこちのアイヌの人たち
が、イモの伝来を祝ったのかもしれないね。



次回のテーマは「アットゥシ カラ(機織り)」
村木美幸(アイヌ民族文化財団副理事長)が
担当します。



ウポポイ

NATIONAL AINU MUSEUM and PARK
民族共生象徴空間

JR白老駅から徒歩約10分



ウポポイPRキャラクター
「トウレツポロ」



イランカラテ
「こんには」からはじめる。

■本田優子(ほんだゆうこ):金沢市生まれ。札幌大学教授。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。アイヌ民族文化財団副理事長。先住民族アイヌの一員として文化継承活動に努める。
■山丸ケニ(やままるけに):白老町生まれ。アイヌ民族文化財団職員。ウポポイでアイヌ語体験プログラムを担当する。