

魔除け

病氣や不幸を起こすおそろしいものを追いはらうお守りなどのこと。和人は赤い色がほうそうをよけると考えて、小豆を食べたりもしたとか。

アイヌ文化でも「赤い布や文様を魔除けにした」といわれますが、これはちょっと「？」です。アイヌ民族が魔除けに使ってきたことで知られているのは、においやとげのあるもの。ギョウジャニンニクのほか、タラノキ、エンジュ、ハシドイ、ニワトコといった木などを家の戸口や窓のそばに置きました。

アホウドリも強いにいで魔物を遠ざけます。人形は見た目に反して「強すぎる神」としておそれ、よほどでないで作りません。使い終わるとすぐにお礼をして、神の世界へ送り返すおいのりをします。

「ほうそう」と「ほうそう神」

ほうそうはウイルス性の病気で、感染すると全身に発疹ができ、高熱が出て高い確率で死亡します。道内のアイヌ民族の間では1780年ごろから何度か流行し、当時2万6千人ほどいたアイヌ民族のうち、数千人が亡くなったといわれます。

とくに石狩地方では、和人が多くのアイヌ民族を働かせ、仕事場をはなれることを認めなかったため、被害が大きくなりました。このため1857年には、幕府が使い始めたばかりのワクチンをアイヌ民族に強制接種したこともありました。

アイヌ民族は絵をえがいてはいけないという文化があり、神の姿は言葉によって表しました。ほうそう神は、あられ模様の着物を着て大勢の仲間を連れて世界を飛び回るといいます。



各地に広まる感染症

病魔はらう「赤い色」や人形



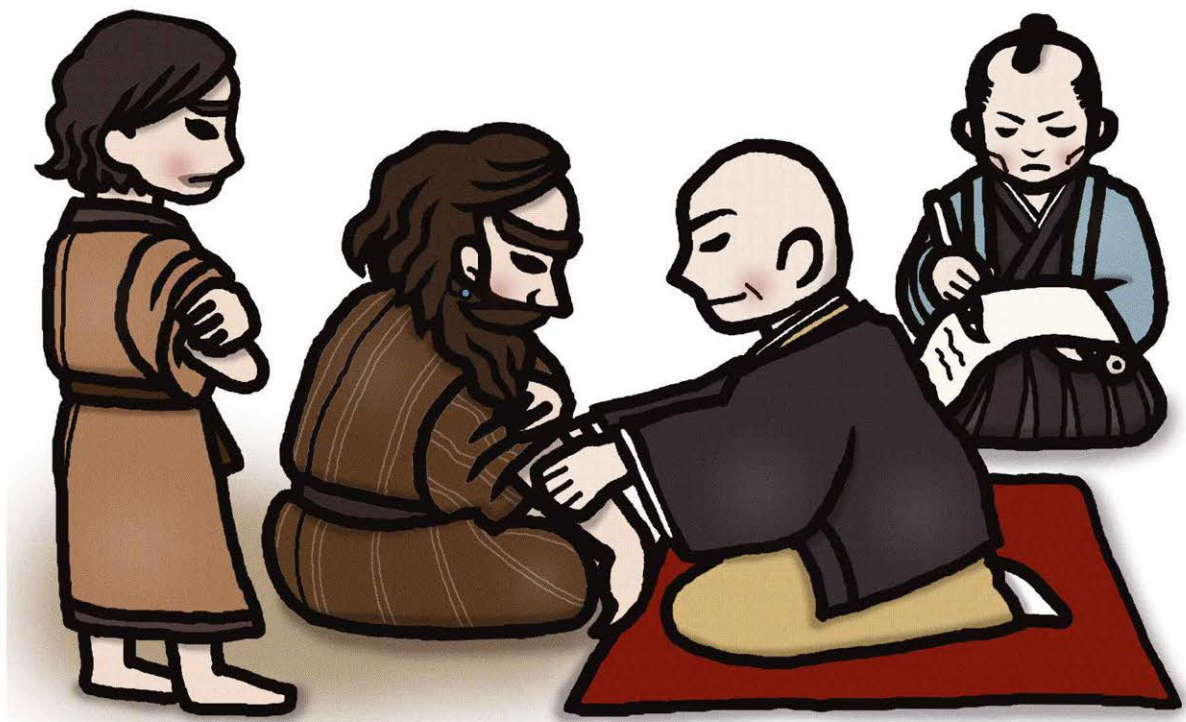
「フムフム」はアイヌ語でのあいづち

新型コロナウイルスのニュースが毎日続きます。世の中が便利になって、いろいろな薬ができて、やはり病氣はこわいもの。そんな中、「アマビエ」がしょうかいされて、かわいらしさにほっこりしている人もいます。去年は病氣の神をはらうアイヌ式の行事も、道内各地で行われました。

感染症予防のワクチン接種がヨーロッパから伝わったのは、江戸時代の後半。そのころ人々を苦しめていたのは、ほうそう（天然痘）でした。これらの病氣は、出かせぎや交易で北海道に来た和人やアイヌ民族にも広まりました。新しく入ってきた病氣に対しては、体の中にめんえき（病氣をおさえる力）がなく、重症になります。

おそろしい病氣を前に、和人もアイヌ民族も、病氣を広める神がいると考えました。また、この神をおそれる気持ちと、敬う考えが生まりました。病氣を広める神は、それを止めることもできるからです。和人の文化では、おそろしい神の絵や魔除けグッズが広まり、ミズクやウサギ、強い武将などもえがかれました。これらが真っ赤にえがかれているのは、赤い色が病魔を遠ざけるといわれたため。ほうそうよけに赤を用いる習慣は中国にもありました。

アイヌの魔除けのグッズは、とげやにおいのある植物、それに人形など。人形は強い神だといわれますが、どこか愛嬌があります。



和人医師によるワクチン接種。和人の中では「ワクチンを打つと牛になる」とおそれられました

それでも効き目がない時は、村をはなれて少人数でキャンプをします。やっぱり密をさけるのが一番なのです。

災害や病氣はいつ人をおそうかわかりません。いのりやまじないは、危険をさけ、悲しい

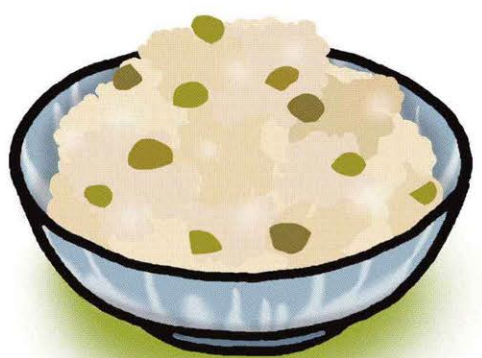


イペアンロー!

(いただきます)

今回はラタシケッ（合わせに）をごしょうかいします。ラタシケッは、和食の和え物のようなあっさりしたものから、野菜や豆をしる気がなくなるまでに、練りあげて作るものまでいろいろあります。味の決め手は仕上げの油。アイヌ料理では、あまみを引き出すのによく油が使われます。

ももとはシカやクマなどの動物や、アザラシ、トド、シャチ、クジラなどの海獣、タラやイワシなどの魚の脂を使いました。なべに入れて弱火で脂分をとかしだしたり、水でにて、ういた脂分を取りだします。火を通しては上ずみ



「ラタシケッ」

味の決め手 おいしい油

をすくう、という作業をくりかえすほど、おいしい油ができたといえます。

できあがった油は、オハウ（しるもの）にかけたり、たきこみご飯に入れたり、団子のたれに使います。油は体を動かす力となり、体温を保つ役目があります。

よく豆ごはんに入れるエンドウマメと、ジャガイモのラタシケッを作りましょう。私はクルミ油を使いましたが、みなさんもコーン油や紅花油、なたね油など、好きな油を使ってみてください。

エンドウマメのラタシケッ

◇材料（2、3人分） エンドウマメ50g、ジャガイモ3、4個、クルミ油（なたね油、サラダ油などでもよい）50cc、塩適量

◇作り方

①エンドウマメはさやから出す。ジャガイモは皮をむいて一口大に切る。
②なべにジャガイモとエンドウマメを入れ、ひたひたの水を入れてゆでる。
③ジャガイモがやわらかくなったらお湯を捨て、温かいうちにマッシャーやフォークなどでジャガイモだけをつぶす。
④塩で味をととのえ、最後に油を回し入れて、弱火にかけながら、へらなどでよくまぜあわせてできあがり！ エンドウマメもジャガイモもあまくておいしい、シンプルな味付けです。

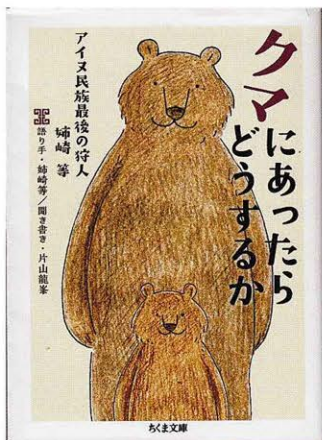
クマにあつたらどうするか

—アイヌ民族最後の狩人 姉崎等
姉崎等・語り手 片山龍筆・聞き書き

す。クマが暮らす場所がせまくなり、その行動も変わってきているのです。

低学年の人には少し難しいかもしれませんが、大人と一緒に読んでください。

(2014年、筑摩書房 924円)



カンピシ(本)



姉崎等さんは1923年、和人の父とアイヌの母のもとに生まれました。12歳で父を亡くし、そのころから山でわなを使って小動物をとるようになり、やがてじゅうを使う「クマうち」になりました。

姉崎さんのお師匠さんは、クマです。クマの後ろについて山を歩き、クマがどのように暮らすのか、よく観察しました。ですから姉崎さんは、クマの立場に立って考え、アイヌに伝わる習慣とくらべてみることもできるのです。

狩人ですから、山でクマとにらみ合うこともあります。なぜそうなるのか、そんな時どうしたらいいか。

本の中で「彼らは人を襲うというよりは、遠慮しながら人間のそばで暮らしている動物ではないかと思うんです」と語っていま