



## イペアンロー!

(いただきます)

今日はチボロ（スジコ）入りのおかゆをしようかします。

魚のことをアイヌ語で「チエフ」といい、とくにサケをさす場合は、シベ（ほんとうの・食べ物）や、カムイチエフ（神の魚）と呼んだりもします。サケは、それほどアイヌにとって大事で身近な食べ物です。

身は塩焼きにしたり、オハウ（スープ）にしたり、ルイベ（さしみ）で食べます。大量にとれたら、身を開き、干して保存しました。

チボロは、スジコやタラコなどの魚卵のこと。半にえにしてつぶしたサケのチ



## カンパン(本)



このまんがは「食べものに困らないように」という願いをこめて「ハルコロ（たべものを持つ）」と名づけられた女のが、こいをして、結婚して子どもを産み、その子どもが成長して旅立つまでが物語の中心です。

舞台は1400年ごろのこと。日本の室町時代ですが、ハルコロは日本の文化とはつきりとちがうアイヌ文化の中を生きています。それを絵にするのに、作者はたくさんのこと調べたはずです。ハルコロの心の動きも、ていねいにえがかれています。

ハルコロが物語のなかで「私の青春」と言う場面があります。「青春」は日本語の辞書に「希望を持ち、理想にあこがれ、異性をもとめはじめめる時期」とあり、これまでのアイヌの物語には、あまりあてはめることのなかった言葉でしょう。

でも、このまんがではアイヌの少女の

## 「チボロサヨ」

## スジコのおかゆ秋のごちそう

ポロを、ゆでたジャガイモやシト（だんご）に、からめて食べました。秋だけの特別なごちそうですね。

サヨ（おかゆ）もよく食べた料理で、たくさんの種類があります。山菜、キノコ、豆、海藻などを真にします。昔はピヤパ（ヒ工）をよく使ったようです。ピヤパは、サヨのほか、ごはんのようにいたり、お酒の原料にもしました。

あたたかいピヤパサヨは甘味があってとてもおいしい！ ヒ工は自然食品のお店などで売られています。

チボロサヨ（スジコ入りのおかゆ） ◇材料（作りやすい分量） ヒ工（米でもよい）1合 水 1~1.5㍑

スジコ（しょうゆや塩など、好みの味付けのもの）適量

◇作り方 ①ヒ工は目の細かいザルでよく洗い、水とともになべに入れ、中火～弱火でいる。水分が減ってきたら水を少しづつ加え、よくにする。

②やわらかくにえたら、スジコを加えてできあがり。昔は、おかゆと一緒に生のスジコをにこんで作りましたが、スジコはにるとコチコチにかたくなります。

## ハルコロ(1)、(2)

石坂啓・まんが 木多勝一・原作 薩野茂・監修

口から、この言葉が自然と出ていて、とてもすてきです。孫はおばあちゃんにあまえ、お姉ちゃんは妹にちよつといばっていれる。人の心の動きは、民族がちがっても同じです。作者がそこに立って、このまんがをえがいているのがわかります。

(2021年、岩波現代文庫 各1430円)



## ニュースフムフム

「フムフム」はアイヌ語でのあいづち

アイヌ文様は北海道遺産（歴史や文化、産業などの中から民間がえらんだ「未来に伝えたいもの」）の一つです。針と糸でぬったり、植物を編んだり織ったり、刃物で木をほったり、また木材やコンピューターを使ったりといろいろな方法でつくられる文様です。

江戸時代から明治ごろまでのアイヌ文様は、花や木の葉の文様もありますが、あまりはっきりと物の形をかかないところが特徴です。まっすぐな線とカーブした線を組み合わせて、着物や道具の形に合うように文様を考えます。

文様は晴れなど特別なものにつけるという人もいます。一方で、名寄市や旭川市、釧路管内白糠町など北海道の北や東の方では、山に仕事に行くときの着物にも文様をつきました。アイヌ民族の考え方では、山は山の神様の世界だとされます。ですから、そこに行くときには立派な身なりをととのえた方が良いのだといいます。

ところで、北海道遺産のアイヌ文様は、北海道以外の土地でも使われてきました。千島列島や樺太のアイヌ民族がつくった文様は、同じアイヌ文様でも北海道の文様とは少し雰囲気がちがいます。そして、樺太のウイルタ民族、ニヴア族、そこから海をわたってアムール川という大きな川の流域に暮らすさまざまな民族の文様も、アイヌ文様と少しずつ似ています。

和人文化にも、よく似た文様があります。た

## つくり方や考え方いろいろ アイヌ文様 未来に伝える

### オホカラ（チェーンステッチ）



### オシカリカリヘコンパ

（丸く先をまげる）

樺太

モレウ

（静かにまがる）

胆振・日高

シクヌム

（目玉）

美幌

うずまき

（螺旋）

うずまき

（螺旋）