



## イペアンロー!

(いただきます)

今日はカボチャのラタシケプを gioしょ  
うかいします。

ラタシケプは、材料によっていろいろな種類があり、コウシ・ラタシケプ(ねばねばする・ませたもの)は、カボチャや豆、トウモロコシなど干して保存できる材料を、水でもどしてよくにこみ、ねりあげて作ります。ご先祖様にいのるときなど、大きな行事に欠かせない料理のひとつです。

よく入れるのはシケレペ(キハダの実)です。シケレペニ(キハダの木)はミカン科なので、かむとオレンジの皮のようなかおりがして、苦味があります。苦手な人もいますが、ラタシケプの味のアクセントになります。シケレペはかぜやぜんそく、のどの痛みにもきくといわれます。よくにつめて、ときどきなめたり、お湯でといて飲んだそうです。



## カンパン(本)

伝統のアイヌ文様構成法による「アイヌ刺しゅう入門」

(チヂリ編、カバラミフ編、ルウンベ編) 津田命子

いまから200年以上前。アイヌの着物の作り手たちは、自盛りの入ったものさしや、筆記用具、紙やチャコペーパー(印付けに使う複写紙)など、現代の手芸で使われている便利な道具を持っていませんでした。なのに、どうやってこんなに複雑な文様を刺しゅうすることができたんだろう? 著者はそんな疑問を持って、300以上の古い着物などを細かく調べました。

アイヌ文様の刺しゅうのしかたは、大きく3種類に分けられます。その特徴ごとに、3分冊の入門書としてまとめられています。

入門とはいって、小学生には少しむずかしいかもしれません。それでも、アイヌ文

## 「カボチャのラタシケプ」

私の家族も、シケレペニがある場所を覚えていて、実が黒い色づいたらとりに行き、干して送ってくれます。シケレペが手に入れば、ぜひ入れてほしいですが、なくても、おいしく出来上がります。

カボチャのラタシケプ(カボチャのまぜに)

◇材料(作りやすい分量)

カボチャ 4分の1個

トウモロコシ 30~50g

金時豆(かためににしたもの) おたま2~3ぱい

シケレペ(前日から水でふやかしておく)

20~30つぶ

クルミ 10~20g

砂糖 大さじ3(好みの量)

塩 小さじ2分の1(好みの量)

上新粉 大さじ3ほど

クルミ油(ほかの油でもよい)

おおさじ4~5

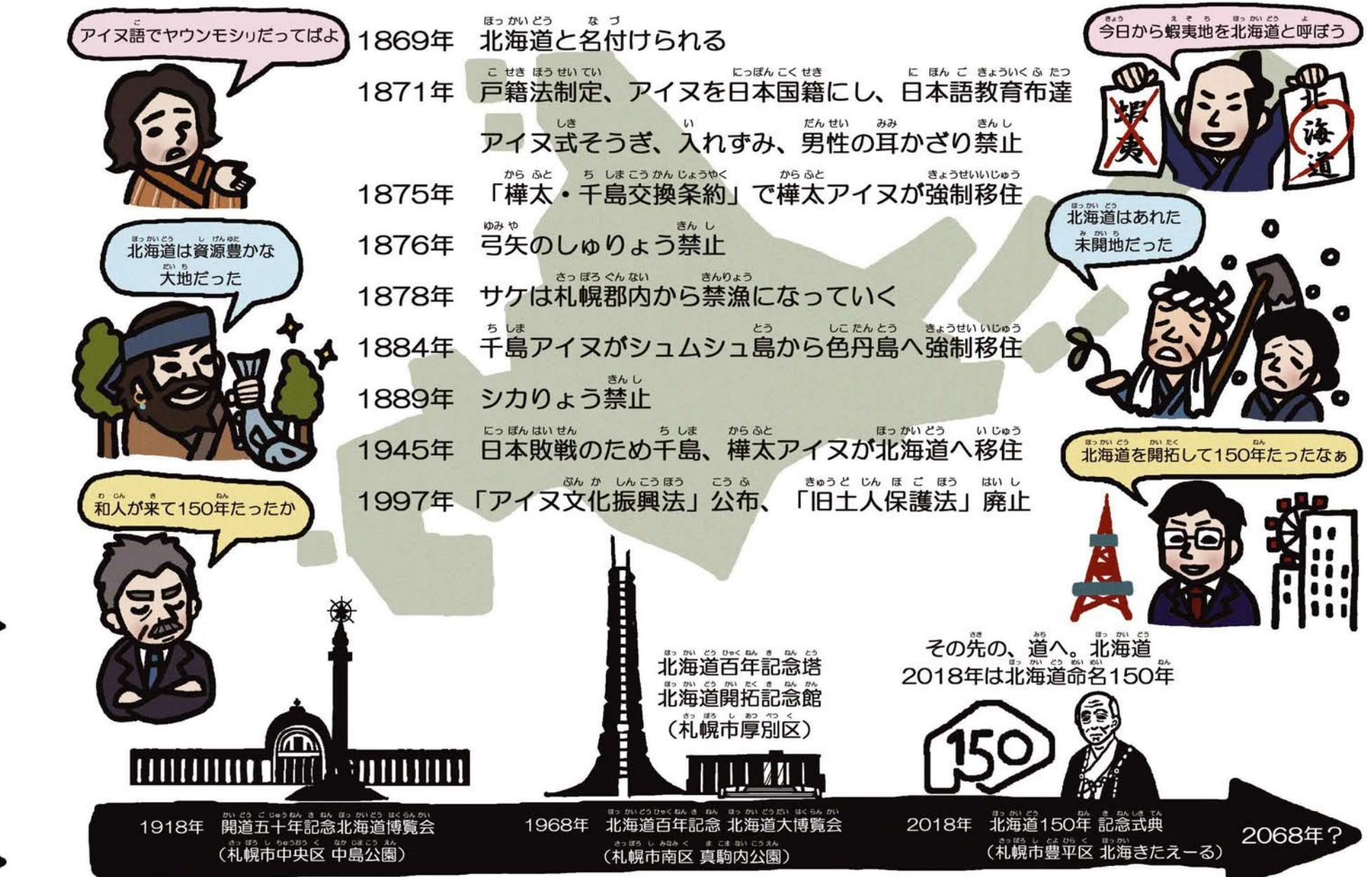
◇作り方

①カボチャは種をとり、一口大に切ってなべに入れ、かぶるぐらいの水を入れてある。

②カボチャに火が通ったら、金時豆とトウモロコシ、シケレペを入れ、よくませる。

③砂糖、塩、油を入れて味をつけたら、上新粉を少しづつ入れ、弱火でねりながらまぜて出来上がり。豆は、に豆にするものならなんでもよい。パックやかんづめを使うと簡単です。トウモロコシもかんづめや冷凍でよい。

11月の第4木曜日はアメリカ合衆国の祝日で、各地で「感謝祭(サンクスギビング)」という先住民族にちなんだ行事が行われます。ところが、この行事は先住民族から批判されています。感謝祭の物語は「ヨーロッパ人が先住民族に受け入れられ、仲良くした」という美しい部分ばかりがしゃうかいされ、ヨーロッパ人の略奪などで多くの先住民族が亡くなったり、その後も差別が続いていたことが語られないのです。



## 先住民族の土地を「開拓」 祝いの声に消された事実



声でかき消されていました。  
2018年には「開拓」という言葉をやめ、アイヌ文化をしゃうかいする行事もありました。ただ、それ以上に松浦武四郎をはじめ「アイヌに親切だった」人の物語がたくさんしようとありました。  
歴史を振り返る時には、双方からの視点が大切です。「アイヌから見た」という表現には、そういう意味がこめられています。

## 開拓

今からおよそ50年前には「開拓100年」を祝う行事が行われ、アイヌ民族から抗議の声があがりました。「開拓」という言葉は、あれ地や未開の土地、つまりだれも住んでいない土地を使えるようにするという前向きな言葉です。

しかし、私たちアイヌ民族は、和人が来る以前から自分たちの考え方やルールによって土地を使ってきました。和人の政府は、そのルールを無視して制度を作り、私たちの土地を売り、住むところやくらし方、言葉までも和人が決めたことに従わせました。

さらに、アイヌ民族は長いあいだ「もうほんどない」「ほろびた」と言われました。「開拓」の言葉は、アイヌ民族をますます見えなくしてしまいます。