

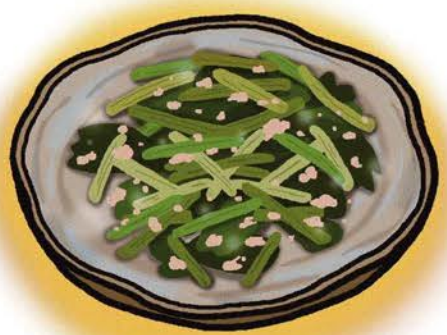


イペアンロー！
(いただきます)

今日は樺太地方（サハリン）の「チカリベ」（あえもの、まぜに）をごしょうかいします。「チカリベ」はほかの地域のアイヌ語では「ラタシケッ」といいます。野菜やまめなどを汁気がなくなるまで、とろとろにこむものから、サラダに似たあえものまで、いろいろな種類があります。

樺太地方では、ゆでたアハトゥリ（エゾノリュウキンカ）の根や葉に、細切りのコンブをあわせ、オットセイやアザラシなどの動物からとったあぶらと、スジコ（サケやマス）であえたりしました。

十勝地方で育った私の母と「チカリベ」の話をしていたら、母は「私もよく食べ



文字ではなく、話し言葉でつたえた物語を「口承文芸」といいます。わたしたちアイヌの祖先が残してくれた口承文芸はたくさんあり、のちに録音や文字としても記録されています。

そこで語られている神様は、どんな姿かたちをしているのか？ 道具をつかうときの動きはどうだったか？ 口づたえで物語を聞いて育った世代の人たちには、それぞれの情景がありありと目にうかんでいたことでしょう。

そんな情景をアニメで再現しようというところみが、この「オルシペ スウォップ」（アイヌ語でお話の箱という意味）です。6枚のDVDが作られ、すべて動画投稿サイト「ユーチューブ」でも公開されていて、無料で見ることができます（<https://www.ff-ainu.or.jp/web/learn/language/animation/index.html>）。

第6巻には「六つ首の化け物」というお話が入っています。首が六つあるって、どんな化

「チカリベ」野菜とタラコであえもの

たよ」といいました。みちかな材料でできる、かんたんなチカリベを作ってみましょう。

- ハウレンソウとタラコのチカリベ（あえもの）
◇材料（作りやすい分量）
ハウレンソウ 1束
タラコ 1本（半腹）
なたね油（ほかの油でもよい） 小さじ2
- ◇作り方
① ハウレンソウはよくあらって、包丁できく部分と葉の部分にわけける。なべに湯をわかし、きく部分を先に、すこしたったら葉の部分を入れ、全体で1分ほどゆでる。ゆであがったら水にとって一度さます。水気をしぼって、食べやすい長さに切る。
- ② タラコをまな板の上に置き、包丁でうす皮に1本切れ目を入れて、シリコンのヘラなどでこそげとって皮をはずし、ボウルに入れる。
- ③ ②のタラコに①のハウレンソウを入れて、あえる。しあげになたね油を加え、かるくまぜてできあがり！
- カラシナやうすく切ったウドなど、ほかの野菜でもおいしい。ゆでたコンブの細切りや、ワカメを加えてもよい。

DVD アイヌのお話アニメ
オルシペ スウォップ1～6

け物なのでしょう？ 字幕や音声もアイヌ語と日本語を選ぶことができるので、アイヌ語のひびきを聞いてみたい人や、物語にふれてみたい人におすすめです。

(2012～17年、企画・著作 公益財団法人アイヌ文化振興・研究推進機構 非売品)



「フムフム」はアイヌ語でのあいづち

北海道のあちこちで、サッチェッ（ほしザケ）を作る様子がニュースで流れています。サケは秋に川に上り始めて、おそいときは年明けまで上るといい、この季節の風物詩です。和人のお正月のおくりものにも「新巻きサケ」がありますね。

明治時代ごろまで、アイヌ民族は川でさかに漁をしていました。海では地引きあみでサケをとる、こちらの方があぶらも乗っていておいしいといわれますが、川のサケにも良さがあるのです。川に上ったサケはあぶらが少なく、長く保存しても味が悪くなりません。皮も厚くてじょうぶになるので、くつなどを作るのにも向いているのです。

川の漁には、いろいろなあみや道具がつかわれました。2そうの船の間にあみをはってとる方法、マレクやアッなど何種類かのカギモリ、魚の通り道をさえぎってとるテッやウライというしかけもありました。北海道犬も大活躍しました。

江戸時代の終わりごろ、今の旭川市付近に住んでいたおばあさんの家では、7ひきの犬が2千びきもサケをとったと記録されています。もちろん食べきれないので、ほしザケにしたのでしょう。

サケは、ほとんどすてる所がないといわれます。皮、身、胃、心臓、卵、軟骨などすべておいしく食べられますし、骨やヒレからは、だしがとれます。アイヌや、カムチャツカ・サ

川でさかにサケ漁
すてる所少なく食べ方いろいろ



ハリンなどにくらす北方民族の食事には、さし身、ひもの、にもの、焼きもの、あげものなど、さまざまなサケ料理が並びます。

私のおすすめは、筋子とゆでたジャガイモを混ぜたもの。それから、頭の軟骨を生

まみじん切りにしたチタタッ。胃をスープに入れたり、心臓をにこんだりした料理も最高です。新鮮なサケが手に入ったら、ぜひ食べてみてください。

きょうの と ば

保存食

かんそうは、塩やさとう、こうじなどを使わず、かんたんに食べ物を保存できます。肉も山菜もほしておきます。くさりやすい内臓をとって、丸ごとほしたものをサッチェッといえます。魚の身をひろげ、くしをさし通してほす方法や、魚の身に切りこみを入れる方法などもあります。筋子もほして取っておくことができます。

11月ごろになって冷えこみが強くなると、虫もいなくなり、本格的な保存食作りの季節になります。かわいた魚は家の天井につるし、いろりのけむりでくんせいにしました。ほしザケは、和人などまわりの民族と交易をするときの大切な商品にもなりました。

皮の利用

魚の皮は食べておいしいだけでなく、身の回りの道具をつくる材料にもなりました。サケやイトウなど大きな魚の皮で、くつやかばん、着物を作りました。皮のうらについた身や油をしっかりとると、においもしません。

魚の皮は、ヒレを切り落とした場所が穴になります。そこに別の皮をあてて、ししゅうでぬいつけました。あてる皮をきれいな形に切ったり、ししゅうで文様をつけたりすることで、かざりにもなりました。

三味線などの楽器の一部は、動物の皮をはって作りますが、そういうところに魚の皮を使うこともありました。皮にはのりのような、はりつく成分があるので、皮をにつめると接着ざいにもなります。