

読者の皆さん
調査室に御意見を
お寄せください！



monthly

ランコ

平成 17 年 9 月 9 日発行
アイヌ文化環境保全対策調査室通信
アイヌ文化博物館ホームページ RANKO 月報
http://www.ainu-museum-nibutani.org

環境調査室連絡先
TEL (01457)4-6011
FAX (01457)4-6012

いろいろな意見が集まりました

芽生・豊糠地区にて 調査成果の説明と懇談の集い

アイヌ文化環境保全対策調査室・調査事務局では、地域住民のみなさんのご意見などを調査に反映させることを目的として、「調査成果の説明と懇談の集い」を企画し、第一回目は 8 月 24 日に芽生地区・第二回目は 8 月 31 日に豊糠地区のみなさんを対象に行ないました。芽生・豊糠地区のみなさん、ご協力ありがとうございました。

説明後の懇談では、地元の方の率直なご意見を伺うことができました。

ランコ読者のみなさんも、是非ご意見をお寄せ下さい。(お手紙やお電話、FAX などお待ちしております！)

おもしろことわざ コーナー

ト°ンネワアペウナ・アンコロシネンヤイ
カオクイマシネンエトイペネ、

意味は・・・

“2人で囲炉裏の火を埋めると、1人が寝小便たれになって、もう1人がはげ頭になるものだ。” なんだって！おかしいね！



なぜ2人で火の始末をしちゃいけないの？



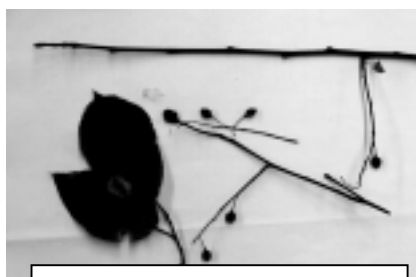
2人で火の始末をすると万が一の場合に責任のなすりあいになるからなんだって！

風邪の季節を前にキキンニで予防！！

キキンニ(アイヌ語)は文献・聞き取り情報ではエゾノウミズザクラだと考えられますが、ナナカマドだとする証言もあり調査室では特定されていません。エゾノウミズザクラは、初夏に房状に白い花が咲き暗赤色の実を付ける木です。主な利用法は流行病の神(パコロカムイ)の魔よけに玄関へ挿したり、水桶に浸けておき、その水を飲むと風邪の予防や、流行病に効くとされています。食用には枝や内皮を煎じて飲み、お粥に入れて食べられていました。(キキンニ自体は食べず、だし取りのみに使っていたようです。)



エゾノウミズザクラの花



エゾノウミズザクラの暗赤色の実

調査室では『エゾノウミズザクラのお粥』を作り食べてみました。「ほんのり梅や桜の香りがして美味しかった」との感想が多かったなかで、魔よけ・風邪予防など薬のイメージがあったのか「思ったより食べやすい」「家でも作って子供に食べさせたい」などがありました。

* ちなみに風邪気味の調査員がおかゆを食べた次の日はとても元気なように見えました。風邪のときはお試しください。

第13回 シシムカ・イオル文化大学講座開講のお知らせ

9月24日(土)にシシムカ・イオル文化大学第13回講座を開催いたします。

テーマ:公開討論会(シンポジウム)

沙流川とアイヌ文化について語る 歴史・現状・展望

記録映画「シシムカのほとりに」 アイヌ文化伝承の記録を上映。

会場:平取町貫気別 荷負本村生活館

日時:9月24日(土) 午後1時30分~4時30分

この日の午前中は第14回アイヌ文化環境保全対策調査委員会です。一般の方も傍聴できます。

日時:午前10時00分~午後12時30分

アイヌの人々にとってのカムイチェツ(サケ)

額平川、宿主別川、その周辺の沢には以前はサケ、マスが遡上していました。現在は人工構造物や環境の変化により遡上数が少なくなってきています。サケはアイヌ語でカムイチェツ(カムイ=神 チェツ=魚)またはシペ(シ=本当に エ=食べる ペ=物)と呼び、それを主食としてきたアイヌ文化にとっては重要な存在です。身近にある道具を用いて漁をし、食料として多く利用していました。初漁の時には丁寧にオンカミ(礼拝)して、近所の人が集まって食べたりもしたそうです。

額平川では二風谷ダムができる前はカムイチェツが獲れていて楽しみがあったが、ダムができてからはカムイチェツを見なくなったというお話を伺っています。

宿主別川ではクト(築)で囲ってラウオマツ(・)の入り口を上流に向ける方法で、夕方に仕掛けて、一晩放置し、朝方に獲りに行くと10匹は獲れていたそうです。

カムイチェツはほとんど捨てるどころがないくらい利用方法があります。昔のアイヌ料理では、頭はチタツ(カムイチェツの氷頭、内臓を細かく碎き味付けしたもの)、身はチェツオハウ(魚のおつゆ)や塩焼き、筋子はチポロスエモ(筋子とイモ)などの料理方法がありました。現在も昔に似た料理法で食べることが多いようです。他にもカムイチェツの皮でチェツケリ(靴)を作って履いていたという方のお話もありました。



チタツ(チ=我ら タツ=叩く ツ=もの)の作り方(一人分)

材料 カカウ(氷頭):

鮭の頭の部分の軟骨・・・一尾分

ウツ(白子): 雄魚の子・・・一尾分

鮭の目・・・一尾分

長ネギ・・・一本

サケの氷頭(頭の部分の軟骨)と白子、サケの目玉をまな板の上に置く。両手に包丁を持ち、根気強くたたき続ける。ネバネバになるまで叩き続けます。

みじん切りの長ネギを加えてなじんでから、塩で味付けします。

調査室からのお知らせ

『アイヌ文化環境保全対策調査 中間報告書』を皆様にご覧になっていただく為、電子データでの提供と製本した物の貸し出しを行っております。電子データは送付の場合送料込みで1,000円、直接受け取りにこられる方は500円で提供しております。製本の貸し出し期限は2週間といたします。詳しくは下記連絡先までお問い合わせください。

~お申し込みは~