



アイヌ文化のことをもっともっと話したい！
本田優子と村木美幸の二人が、その魅力を交代で
執筆するソノコ(=お便り)形式のエッセイです。



サヨ(お粥)

本田優子(札幌大学教授)



お

粥はアイヌ語でサヨ。アイヌの食卓でも日常的に食へられてきました。ただ、かつてのアイヌ社会では貝だくさんのオハウ(汁物)が主食だったで、ヒエなどの穀物で作ったサヨは口直しの役割だったのこと。鹿肉のオハウなど脂が口に残る食事多かったので、サヨでさっぱりさせたんでしょうね。

サヨにとろみをつけるために

は、オオウバユリの鱗茎から採ったトウレフィルブ(オオウバユリの澱粉)などを入れますがどちらかというとスープのようなゆるいお粥が一般的だったようです。こういうお粥はバシサヨと言います。バシは走るという意味で、お箸で掬^{すく}っても穀物の粒が走り回るようにゆるいから。それに対して固いお粥はシラサヨ。シラシの意味には諸説ありますが、菅野茂先生は岩たとおっしゃってる。岩石がゆ…なんとも固そう。

二日酔いの朝に良いのはエントサヨ。エントはナギナタコウジュという草のことで、昔からお茶として飲まれてきました。爽やかな香りがして、そもそも二日酔いに効くといわれます。エントを入れたお粥なら、しんどい二日酔いの時でもするにこがえるとのこと。



イラスト/山丸ケニ

ですが、残念ながら私はエントサヨを味わったことがないのです。だって、若い頃はどんなに飲んでも二日酔いにならなかったで…(笑)。

この他、トノト(酒)を醸した時の酒粕、カレイなどの魚、ナナカマドの枝…いろいろな素材を入れたお粥がありますが、私が好きなのは、なんとたつてチポロ(いくら)入りのお粥。菅野先生のお

宅に住み込んで初めての秋、台所には1詰入りの味噌の空きパックに宝石のようなチポロがびっしり詰まって並んでいました。ビックリしている私の目の前で、鍋いっぱいのお粥に、大きなおたまで惜しげも無く投入されるチポロ！お粥の上に乗っけるのではなく一緒に煮るので、イクラは火が通っても鮮やかな色が残るので、白いお粥の中にたくさんオレンジ色がちりばめられ、なんと美しいこと！しかもなんという美味しさ！本州にも、村上市(新潟県)のように鮭で有名な地域はありますが、イクラを入れたお粥については聞いたことがありません。まさにアイヌ独特の伝統料理だと思っているのですが、もし他府県にもあるなら読者の皆さま教えてください。



次回のテーマは「エヤミ(カケス)」
村木美幸(アイヌ民族文化財団副理事長)が
担当します。



ウポポイ

NATIONAL AINU MUSEUM and PARK
民族共生象徴空間

JR白老駅から徒歩約10分



ウポポイPRキャラクター
「トゥレッポン」

■本田優子(ほんだゆうこ):金沢市生まれ。札幌大学教授。北大卒業後11年間平取町二風谷に住み、アイヌ語講師を務める。
■村木美幸(むらきみゆき):白老町生まれ。アイヌ民族文化財団副理事長。先住民族アイヌの一員として文化継承活動に努める。
■山丸ケニ(やままるけに):白老町生まれ。アイヌ民族文化財団職員。ウポポイでアイヌ語体験プログラムを担当する。



イランカラッパ
「こんにちほ」からはじめよう。