

国内外から多くの観光客を迎える駅舎内には観光インフォメーションコーナーがあり、様々な言語のパンフレットが配置されている。

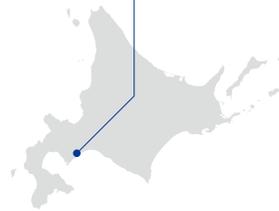


JR室蘭本線 白老駅

白老郡白老町東町1丁目 / 明治25年、北海道炭礦鉄道の駅として開業。令和2年、リニューアルされ、副駅名称が「ウボボイ 民族共生象徴空間前」となった。ウボボイのロゴカラーをイメージした紺色を屋根などの外観や内装の一部に採用。町の顔として存在感を示している。

駅まち叙景

Vol.4
白老

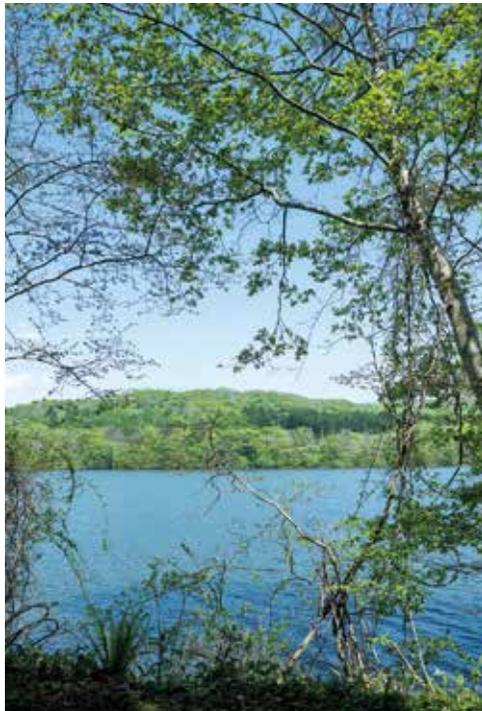


はるかな歌声が響くまち

伝説が息づく海岸や湖沼、内陸部に広がる豊かな森林。自然が織りなす景観と悠久の歴史が、探求心を刺激するまち白老。この地には、江戸時代後期以降の開拓の歴史と、そのはるか昔から暮らしてきたアイヌの人々のルーツが共存する。

幕末の動乱期、ロシアなど西欧列強諸国の侵攻を警戒した幕府から蝦夷地の警衛を命じられた仙台藩が、白老に軍事拠点である陣屋を設営した。この仙台陣屋の建築にアイヌの人々も携わったという伝承がある。

戊辰戦争が勃発すると、仙台藩士たちは本州へ引き揚げたため陣屋は解体されたが、後に地元の人々によって発掘された陣屋跡は、貴重な文化財「白老仙台藩陣屋跡」として保存され、現在も調査が進められている。



ポロト自然休養林(ポロトの森)には、エゾモモンガやエゾシカ、エゾリスなどの動物やアカケラ、オオルリ、クロツグミなど約80種の野鳥が生息する。

白老の地名は、アイヌ語の「シラウオイ(蛇の多い場所)」に由来する。古くからアイヌの人々が「コタン」と呼ばれる集落を営み伝統的な暮らしを紡いだ「シラオイコタン」は、昭和四十年、景観の美しいポロト湖畔へ移転。アイヌ文化伝承の役割を引き継ぎ「ポロトコタン」が創設された。ポロトコタンは、観光を通じて国内外にアイヌ文化を発信し、他の先住民族との交流も深めて、平成三十年の開園まで多くのゲストを迎えてきた。

ポロト湖の周囲には、太古の姿を残すポロト自然休養林が広がる。林内にはいくつもの遊歩道や自転車道があり、森林浴やバードウォッチング、サイクリングを楽しむことができる。この夏、喧騒を離れて、ウボボイを抱くポロトの森へ。深緑の森は、多種多様な生命の気配に満ちあふれている。

駅のガラス窓や天井部分、駅前の自動販売機や郵便ポストにも美しいアイヌ文様が描かれている。



美しい言葉と、 生きている文化と出会う。

アイヌの人々にとって、歌や踊りは、コミュニティの絆を深める重要な手段であり、日々の暮らしや儀礼の中でカムイ(いわゆる神)と共に楽しむために演じられてきた。

ポロトの森に溶け込むように立地するウポポイ(民族共生象徴空間)は、アイヌ文化を次世代へつなぐ拠点として令和二年に開業した。「おおせい(歌うこと)」を意味するウポポイという愛称には、多様な人々が共生する未来へのメッセージが込められている。

広大な園内には、国立アイヌ民族博物館をはじめ、カフェやレストランを併設するエントランス棟、古式舞踊を上演する体験交流ホール、茅葺きのチセ(家屋)が再現された伝統的コタン、工房などが点在する。アイヌ語を第二言語とするウポポイでは、様々なところで「イランカラプテ(あいさつ)」の言葉が飛び交う。民族衣装の試着や弓矢、ムックリ(口琴)やトンコリ(弦楽器)の演奏など多彩なプログラムを通して、アイヌの人々の世界観や信仰、クリエイティブティを体験できる。中でも伝統的な手仕事である木彫りと刺しゅう、そして伝統料理「オハウ」の実食体験は、小学生から高齢のかたまで気軽に楽しめるプログラムという。会場となる工房と、体験学習館を訪ねた。



(公財)アイヌ民族文化財団

(公財)アイヌ民族文化財団



緻密でシンメトリーな構成、優美な曲線、木材の質感を活かした彫り方には、繊細な技術と独自の美意識が込められている。



【イヌイェンロ】文様の彫刻体験
製作するアイテムはコースターとスマホスタンドの2種類から選べる。彫り終わった後にクルミのオイルで磨きあげたら完成。
(料金)コースター1,000円、スマホスタンド1,500円

思いや祈り、英知など 見えないものも描かれている。

アイヌモシリ(人間の大地)では、木彫りは、男性の手仕事とされてきた。求婚相手に、鞆に文様を彫ったメノコマキリ(女用小刀)を贈る慣わしがあり、その仕上がりで男性の器量が表されたという。木彫りは父親から息子へ大切に伝えられてきた技術のひとつ。少人数のワークショップで、講師のきめ細かな指導のもと、彫刻刀を使いコースターに文様を刻む。下書きされた線に沿って彫っていく筋彫りは、一見、簡単そうに見えるが、体験して初めて木彫りがいかに細やかな技術であるかがわかる。繊細な鱗彫りやシンメトリーな連続模様は、手仕事の域を超えたアートだった。

一方、刺しゅうは、主に女性が担ってきた手仕事で、衣装や生活道具に様々な思いが込められた文様が縫い上げられてきた。

同じ空間で作業をする中で、和やかな空気が生まれ、会話も弾むなど手仕事の不思議な魅力がある。刺しゅうを通して海外のお客様との交流も生まれているという。



(公財)アイヌ民族文化財団



アイヌ文様には様々な形がある。

滋味豊かな伝統料理「オハウ」を味わう。

食の宝庫といわれる北海道。この地で先住民族たちは何を食べ、どのような食文化を紡いできたのだろうか。

「イペアンロ」は、アイヌ語で「食べましょ」の意味。このプログラムでは伝統料理「オハウ」を堪能することができる。オハウは季節ごとの食材を使った汁もので、チエブ(魚)を使った「チエブオハウ」、ユク(鹿)を使った「ユクオハウ」、キナ(山菜)を使った「キナオハウ」など様々な種類がある。特徴は塩と油だけのシンプルな味付けで、透明なスープにはコクがあり、つひとつひの素材の味が際立っている。

オハウによく使われる鮭は、アイヌの人々にとって欠かせない食べ物で、皮や骨など余すところなく活用される。調理法も多彩で、北海道の郷土料理として知られるルイベは、アイヌ語の「ル(溶ける)イベ(食べ物)」が語源。生の鮭を冷凍し凍ったまま薄切りにしていただくルイベは、秋から初冬にかけて大量に獲れる鮭を、冬の寒さを利用して凍らせて保存した先人たちの知恵から生まれた。自然と共生し、その恵みを最大限に活用してきたアイヌの人々の英知は、実は驚くほど北海道の暮らしに息づいている。ウポボイでの体験は、まさに生きている文化との出会いだった。



【イペアンロ】実食体験

鮭と昆布、根菜がごろごろと入った「チエブオハウ(魚の汁もの)」は、素材の旨みが活きた具だくさんの汁もの。ぬくもりある木の器で、鮭の燻製「サッチェブ(魚の干しもの)」と薬草「エント(ナギナタコウジュ)」のお茶とともに提供される。

〈料金〉1,000円

【イカラカラアンロ】文様の刺しゅう体験

選べるアイテムはバッグ、ブチフレーム、コースターの3種類。生地や糸にもバリエーションがあり好きな色の組み合わせを選ぶことができる。

〈料金〉バッグとブチフレームは1,000円、コースターは無料

