

食と山菜

アイヌ民族は本格的な農業はせず、食料調達は狩猟、植物採取が中心でした。アイヌ語でいう「畑」とは、自然に植物が群生している場所や森林、原野などを意



佐賀 彩美 (さが あやみ)

一般社団法人北海道開発技術センター
調査研究部研究員

北海道出身。北海道大学法学部卒業。モントレイ国際大学院（現ミドルベリー国際大学院モントレイ校）通訳翻訳学科修士課程修了。通訳案内士。

味します。私たちがいう雑草も生き物で、食用、薬用ともなり保水機能も果たすので、むやみに取らないのが基本で、食材となる植物の成長を止めるような草を抜くことがあっても、私たちの考える畑の草取りとは全く違ってきます。それでも暮らしに役立つ植物をキナ、生活に直接不要の草類はムンと区別していました。食用としていた植物は、山芋、ムカゴ、葛、クルミ、ヒルガオ、ヤチブキ、コウホネの実、やぶ豆、イケマなど数多いですが、代表的なものはオオウバユリ（トゥレブ）の根です。オオウバユリは、茎の根が鉄錆色に変わると、澱粉が入った証として、先の尖った1mくらいの棒を根の下に差し込み、その上へ体重をかけることで掘り起こす「テコ」の原理で球根を丸ごと採取しました。女性や子どもは自由に採取することが許されていましたが、集落規模での採取は、村で協議のうえで解禁されました。資源保護のため、地域を変え、掘り出す量も前年に消費した程度にとどめていました。乱獲により資源が失われれば、食料を安定的に確保することができなくなることをよく知っていたからです。動物であれ植物であれ、資源があればとりつくし、あげくの果ては種の絶滅まで引き起こしている現代人にとって、アイヌの人々の自然を大切にする姿勢は学ぶことが多くあります。

掘り出した球根は、ブドウ蔓で作った籠に入れ、川で洗ってから鱗片をはずし樽に入れ、それを鉞で潰して水を加えるとアクが泡になって多量に出ます。さらに時間をおいて上水を変え、樽の上に浮かぶ繊維部分は別樽に移し、何度も水を替えてアクを流すと、水が澄んで樽の底にはしっかり澱粉がたまっています。澱

粉は比重の重いものが最下に、その上に粒状の二番粉が、最上には粒のある三番粉が層になっています。粒子が細かく上等な一番粉は、母乳代わりにするための

お産のお祝いや下痢止め、病人の体力増強など、大切に使われていました。二、三番粉は、樹皮布を重ねた上に流して脱水し、フキやホウの葉に包み、炉の灰に埋め焚き火で蒸し焼きにし、おやつにすることもありました。イタドリの茎の中に澱粉を流し込み、口は笹でふさいで焼くという方法もあります。あらく澱粉を取った後の繊維質を含んだものは今一度臼で搗いた後、お供え餅状に作りかえ、乳酸菌を利用して発酵分解し、乾燥させて保存食としました。

アイヌ社会には、土を耕してヒエ、粟、キビなどの種を撒いて育てるといふ畑もあるにはありましたが、植物の種子を取って遠隔地に撒散らし、植物の群落の自然な形成を助けるという工夫もしていました。因みに、オオウバユリの畑はトゥレトイ（トイは土や畑の意味）です。昔は鮭が遡上していたという北海道大学構内のサクシュコトニ川（sa:浜手側、kus:を通る、kot:窪地、ne:である、i:所=浜手側の湧水場）沿いの遊歩道を歩くと、縄文遺跡付近には不自然にオオウバユリが多く生えていることに気づきます。そこを通りかかるたびに、この場所はもしかしたら、縄文、擦文時代からアイヌ時代まで数千年に亘って利用されたトゥレトイなのではないか、などと想像が膨らみます。北大はキャンパス全体が古くは縄文時代に遡る巨大な遺跡です。工事などで発見された様々な遺物は、北海道大学埋蔵文化財調査センターに展示されています。こぢんまりとした展示室ですが誰でも無料で見学することができ、暫し古代にタイムスリップできるお勧めの空間です。

*本稿は、藤村久和先生（北海学園大学名誉教授 北日本文化研究所代表 アイヌ語地名研究会会長）を講師として（一社）北海道開発技術センターが自主事業として実施しているアイヌ文化勉強会の内容を、藤村先生監修の下、筆者が取りまとめたものです。