



◆ 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。  
◆



今月のテーマ

**アマム(穀物)**  
本田優子(札幌大学教授)



## 私

の郷里の金沢では、お正月に紅白の鏡餅を飾ります。それが全国共通のしきたりだと信じ

こんでいただけに、北海道での初めてのお正月、白白の鏡餅を見た時の衝撃は忘れられません。「なんて寂しい...」。でも、もつと衝撃を受けたのは、雑穀の歴史について書かれた本を読んで、日本の一部地域で紅白の鏡餅が飾られる理由を知った

時のこと。紅白はお正月のめでたさの象徴だとは思っていなかったんだけど、実は赤い餅はかつては黄色だったんですって。

黄色は雑穀の色。つまり白い米の餅の上に雑穀の餅を載せたわけです。その理由は、日本人の大多数は古来、高価な米ではなく様々な雑穀を食へて命をつないできたので、年の初めにそのことを忘れず雑穀への感謝の気持ちを心に刻むために

黄色い餅を飾ったとのこと。だからいかにも主役じゃないってユアンスを含む「雑穀なんて呼び方も、本当は失礼な話なのよね。

さて、アイヌ語で穀物のことはアマム。アイヌ社会でも穀物は大切な食糧で、倉いっばいに穀物を貯えていることは豊かさの象徴でもありました。かつての北



イラスト／莊田悠人

海道島では米は栽培されていなかったもので、代表的な穀物といえば、ピヤバ(ヒエ)、ムンチロ(アワ)、シプシケブ(キビ)の3種類かな。「トノト(酒)はヒエでつくったのが一番うまい」とか「やっぱりシト(団子)はアワだね」なんて言われるけど、人それぞれの好みもあつたみたい。

この三種類の中で、アイヌ料理の食材として今一番使われているのはキビでしょうね。イナキビって呼ばれてて、お団子にしてもおいしいけど、特にアハ(ヤブマメ)と一緒に炊き込んだご飯が最高!私の息子が大切な入試前日の夕食にリクエストしたのも、彼にとつて最高のパワーフード「イナキビご飯」で、さすが二風谷育ちだなと嬉しく思ったものでした。

『蝦夷生計図説』という江戸

時代の記録には、当時栽培されていたヒエの絵が描かれています。ユアシアマム(トゲがある穀物)と呼ばれていただけあって芒(あ)にある針状の毛が長くてワイルドな感じ。残念ながらこの種のヒエはもう途絶えてしまったらしいけど、一度でいいからユアシアマムをつくったピヤパトノト(ヒエ酒)を味わってみたいものです。



次回のテーマは「チクニ(焚き木、薪)」  
村木美幸(アイヌ民族文化財団常勤理事)  
が担当します。



**ウポポイ**  
NATIONAL AINU MUSEUM and PARK  
民族共生象徴空間

北海道白老町にOPEN



ウポポイPRキャラクター  
「トウレツボン」

- 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常勤理事。先住民族アイヌの一員として文化継承活動に努める。
- 莊田悠人(しょうたゆうと):平取町二風谷生まれ。漫画家兼イラストレーター。幼い頃のアイヌ文化が原風景。東京在住。

