



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



◆ 今月のテーマ

トマ(エゾエンゴサク)

◆ 本田優子(札幌大学教授)



四

月、明るい陽射しが差し込む森では、可憐な花たちが一斉に春の訪れを告げてくれます。

中でも青紫・ピンクのグラデーションでうっとりするほど美しいのがエゾエンゴサク。アイヌ語では「トマ」って言います。でも、かつてのアイヌの人たちがトマと聞いて思い浮かべるのは、綺麗な花ではなく黄色っぽい小さな玉でしようね。



イラスト/ 莊田悠人

り(ならぬトマサイ(トマの連なり)と言うんです。そのほか故浦川(たしさん(浦河)も食べたとおっしゃってるし、様似にはトマタウシ(いつもトマを掘る所)という地名があります。一方、二風谷の近くの門別(現日高町)のフチ(おばあさん)は、花のことはトマトマンノと呼ぶが根は食べなかったとおっしゃってる。うーん、この違いって地域差?それとも時代差?

アイヌ語の植物名は人間が利用する部位についている場合が多く、「トマ」もアイヌの伝統的な食材であるエゾエンゴサクの塊茎、つまり土の中にある「二枚の玉を指すのです。ただ、私は二風谷で暮らしていた頃、トマを食べるといっ話を聞いたことがなかったので、旭川の故・杉村京子さんが、掘ったトマを茹で、針で糸を通してネックレスのようにして保存する映像を観た時は本当にびっくり。旭川では聴き取りもいろいろ残されていて、おなじみの食材だったみたい。茹で上がったトマはちょっと苦みがあるけれど、油をかけて食べたらくてもおいしいとのこと(でも私も試しに茹でて食べてみたけど、かなり苦かった...)。ちなみにトマの輪は、タマサイ(タマの連なり)首飾

るんで(かなりハードル高い)。また、『蝦夷山海名産図会』には延胡索の別名として「滴金卵」が記載されています。でも、武四郎さんの故郷の三重県ではエゾエンゴサクのことをツブテと呼ぶらしいので、ルビというよりも解説?ともあれ有名な「コンカニペランラン」(「アイヌ神謡集」)みたいでなんだか素敵!



◆ 次回のテーマは「タンバク(煙草)」
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
「トゥレップン」



イランカラッパ
「ごんには」からはじめる。

- 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。