

今月のテーマ



コンプ / サシ(コンブ)

村木美幸(アイヌ民族文化財団常勤理事)

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
執筆するソノコ(=お便り)形式のエッセイです。

私

たちが日常的によく使うアイヌ語に「コンブ」
があります。「コンブ」というアイヌ語から日本語に
入った言葉で、その初出は八世紀末の『続日本記』に、
「昆布」を朝廷に献上したという記録があります。江戸
期、アイヌと松前藩との交易場所を請け負う商人に
よって大規模な漁場経営がおこ
なわれるようになると、「コンブ」
の産地や生産量も拡大し、大阪
や京都、江戸、琉球など日本全
国に「コンブ」を運ぶ日本海ルー
ト、太平洋ルートなどの流通網
が成立しました。アイヌが近隣
の諸民族とおこなった、かつての
ウイマム(交易)の産品の名称で
あった「コンブ」というアイヌ語が、
長い流通の歴史の中で各地の食
文化に強い影響を与えながら
使われ続けてきたんですね。

「コンブ」の産地は北海道全域と青森、岩手、宮城の太
平洋側に分布し、マコンブをはじめナガコンブ、チヂミ
コンブ、ホソメコンブ、リシリコンブ、ミツイシコンブな
ど特徴や産地名が付く名称で呼ばれ、加工法や料理
によっても使い分けられます。出汁には道南のマコン
ブやリシリコンブ、羅臼のオニコンブ、煮物には煮崩れ



イラスト/ 莊田悠人

しないミツイシコンブや道東のナガコンブ、粘り気の強
いトロロコンブやガゴメ、チヂミコンブなどなど。知人
から「このオプスオプスコンブ、美味しいから食べて」
と頂いたコンブは穴がたくさん空いていてポロポロ。
その不細工さから「おプスなコンブ?」と思ってました
が、後で辞書を引いたらオプシ(穴だらけ)コンブ
というアイヌ語でした。

子のタシにもコンブを使います。身の厚いマコンブな
どを火に炙って搗き碎いて煮込み、油で味付けします。
また、コンブチップスのように油で揚げたコンブを使っ
と、特段の味付けをしなくても、コンブのもつ自然のう
ま味とあっさりとした塩味、油のまろやかさが団子と
の相性もいので、一度食べてみて下さいね。

うま味成分がぎゅちり詰まっ
て栄養価の高いコンブは、オハウ
ヤルルと呼ばれる魚や肉、山菜
などを炊いたスープには欠かせ
ません。こんがり焼いたコン
ブを砕いて、仕上げに入れるの
がポイントで、炙ったコンブの香
ばしさが美味しさを二層引き立
てます。もちろん、出汁として
も使いますが、出汁が出た後も
食べやすい大きさに刻んでオハ
ウの実として食べます。シト(団



今回のテーマは「サラニブ(編み袋)」
本田優子(札幌大学教授)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
「トクレッポん」



イランカラプテ
「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。