

今月のテーマ

チタタフ

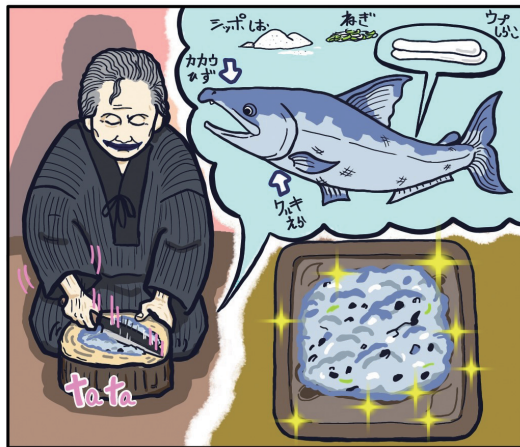
村木美幸(アイヌ民族文化財団常勤理事)

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。

ア

シリパというアイヌの少女がヒロインの漫画『ゴールデンカムイ』。連載が完了した今も人気を博しています。「チタタフ」がテーマなのになぜ漫画の話?と思うかもしれませんが、この『ゴールデンカムイ』でリスやウサギのチタタフをつくるシーンが結構インパクトがあつて、チタタフというアイヌ語も話題になったんですが、聞いたことがありますか?

漫画の中でつくられるリスのチタタフは皮を剥いで、丸ごと頭から刃物で叩き、内臓も苦い胆のう以外はきれいに洗って、骨から肉から余すところなく全部を砕いて刻み、塩で味付け。アシリパがチタタフをつくっているシーンで「…疲れたから交代しろ。杉元、チタタフは我々が刻むもの」という意味だ、交代しながら叩くから「我々」なんだ、チタタフっていいながら叩け」とアシリパが言つと、杉元が「チタタフ、チタタフ、チタタフ、チタタフ、チタタフ」と刃物両手にタタ(刻む)するシーンが描かれています。さすがに「チタタフ、チタタフ」と声を出して刻むことはありませんが、刻めば刻むほど美味しく食べやすくなるので、ひたすらタタするという単純な作業は声を出しながら、というのも有りかもしれませんね。



イラスト/山丸ケニ

私のチタタフ初体験は三〇年前に参加したイヨマンテ(クマの霊送り)の中でつくられたクマのチタタフ。頬肉と脳みそをタタしてネギを合わせ、塩で味付けしたもの。特別な「馳走」なのでイヨマンテに参加した年長者が食べるものとされ、私が食べることはできませんでしたが、クマの頭の解体から調理まで結構衝撃的な料理でした。最近食べたチタタフ

は、浦河町の堀悦子さんにつくっていたいたキンキのチタタフ。鱧や内臓は取ってありましたが頭から鱧(のれ)中骨まで、新鮮なキンキ丸ごと昆布とネギも一緒にタタして、塩で味付け。とってもケラン(美味しい)でした。

リスやウサギとはいきませんが、この時期旬のサケだと新鮮なものが入手しやすいのでチタタフづくりに挑戦してみてもどうでしょう。頭部の軟骨、カカウ(氷

頭)とウブ(白子)をメインに薬味のネギに味付けの塩。材料はすばやくきれいに洗い、カカウをみじん切りにしてからウブを加えてタタし、ネギと塩を加えて完成。ポイント はカカウを好みの食感になるまでタタすこと。クルキ(えい)を入れる場合は刃物の背でしごくなどして血抜きをしてしっかり洗つことで寄生虫症の予防になります。



今回のテーマは「ブ(倉)」
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
「トクワッポン」



イランカラプ茶
「ごんにはち」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。
- 山丸ケニ(やままるけに):白老町生まれ。アイヌ民族文化財団職員。ウポポイでアイヌ語体験プログラムを担当する。