ゆうことみゆきの
なるほど
アイヌ文化エッセイ

ソンコ de ソンコ

Vol.137

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ンコ(=お便り)形式のエッセイです。

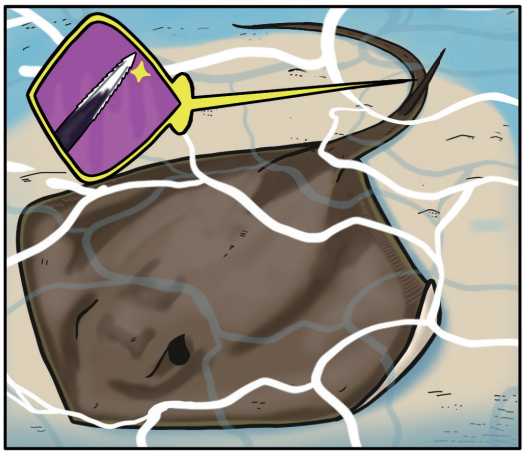
今月のテーマ

アイコッチェプ(アカエイ)

本田優子(札幌大学教授)

アカエイ。北海道ではもっぱらカスベという名前で呼ばれてますよね。エイは軟骨魚類に属するので骨が柔らかく、身と一緒に骨まで食べられます。中でもアカエイが最も美味しいそうで、コラーゲンたっぷりの煮こごりなんて最高。ただ、体内から強いアンモニア臭が出るので、かつて調理法が確立していなかった頃は、とても食べることができず、魚の〝かす〟ということで、かすべと呼ばれるようになったという説があるんだとか。でも、アイヌ語名のカスンペに由来するという説もあって、個人的にはこっちの方が説得力あるように思います。

アイヌ語名称はいくつかありますが、私が授業で覚えてもらっているのは「アイコッチェプ」。アイ=矢・とげ、コッ(コロ)=〜を持つ、チェプ=魚。アイヌ語の名称は、その動植物の特徴を表していることが多いので、「とげを持つ魚」という名前が付いてる以上、どこかにとげがあるはずですよね。どこにあるかご存知?授業でこう訊くと、一番多い答えは「尻尾(しっぽ)の先」、続いて「背中」。正解は尻尾の根元の上側。ピタッとくっついているので、尻尾がまっすぐ伸びている時にはわかりづらいんです。私自身がそのとげ、というより大きな針をこの目で確認したのは、登別にある水族館「マリンパークニクス」でした。水中の大きなトンネルを歩いていたら、頭上を大きなエイがゆっくり泳いでいき、尻尾が曲がった途端に長い針のようなものが見えたのです。その瞬間、ちょっとビクッとしたのを覚えています。理由は、それがすごい毒針だから。



イラスト/山丸ケニ

アイヌ民族は古くから毒矢猟をしてきたことで知られますが(あ、今はやってませんよ)、最もポピュラーな毒はトリカブトでした。でも、アカエイの毒はもっと強力で、新しい針なら獲物はほとんど即死。二、三回使ってもクマなどは一〇〜十二メートル先で斃(たお)れたとのこと。また、トリカブトの根は長期間保存したら次第に毒の効力が失われるのに対し、アカエイの刺針は陰干しして貯蔵したら、何年経っても毒の効き目が衰えないんですって。だから、単なる狩猟道具ではなく、ものすごく霊力の強いものとして、崇められていたようですが、基本的に暖流魚なのでなかなか北海道の沿岸部に回遊してこないのだそうです。だからこそ貴重で、ますます霊力があると考えられたのかもしれませんね。 J

次回のテーマは「チセコロカムイ(家の守り神)」
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
JR白老駅から徒歩約10分

ウポポイPRキャラクター「トゥレッポん」

イランカラプテ
「こんにちは」からはじめよう。

■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。