

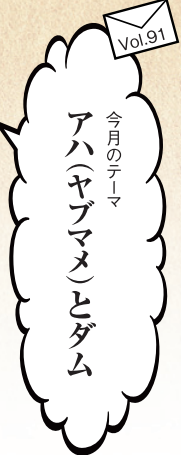


周りのアイヌの人たちはツチマメと呼んで
ます。だって、アイヌの伝統料理で利用する
のは、土の中にできる小石みたいな形をし
た豆だから、その方がぴったり。アイヌ語名
はアハ。キビと一緒にご飯に入れて炊いた
ら、ソソノケラアン(本当に美味しい)！
アハについては、前にもこのコーナーで取
り上げたけど(二〇一七年十月号)、今回は
忘れられないエピソードを紹介させてくだ
さうね。



本田優子
(札幌大学教授)

えんどこ豆みたいな
形の小さい豆がなるヤ
ブマメのことを、私の



なるほどアイヌ文化エッセイ
ソソコ de ソソコ

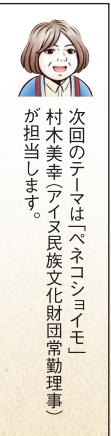


アイヌ文化のことをもっともっと話したい！
本田優子と村木美幸の二人が、
その魅力を交代で執筆する
ソソコ(=お便り)形式のエッセイです。



イラスト／莊田悠人

あれはたしか一九九三年秋のこと。フチ
(おばあさん)たちにご指導いただき、二風
谷を流れる沙流川の川原で、アイヌ語教室
の子どもたちとアハ掘りをするのことにした
の。その年は群生したアハラ(ヤブマメの
蔓)に小さな莢がビッシリついてて、フチた
ちも「こんなすこいアハラは見たことない。
きつとたくさん採れるよ」と掘る前から気
合十分。ところが不思議なことに、掘っても
掘っても全くアハが見当たらない…。そも
そもそれほど多くは採れない貴重な豆とは
いえ、大人数で掘ればそこそこ集まるもの
なのに、結局その日の収穫はほとんどゼロ。
フチたちも、こんなことは経験したことが



村木美幸
アイヌ民族文化財団常勤理事
が担当します。

ないと思をひねってました。
ところがしばらく経って、植物関連の雑
誌記事にドキッとしたの。ヤブマメは地中
の豆と地上の豆(種)の両方から発芽する
という二種類の生き残り戦略を持っている
植物なんだけど、その手の植物は、なんらか
の環境の異変を察知すると、すべてのエネ
ルギーを地上部の種子に集中させることが
あるんですよ。
「ひょっとしてこれ？でも天候不順でもな
かったし、環境の異変っていえるようなこと
はなかったはず…。」。次の瞬間、ハッとしま
した。「ダム」。実はその当時、二風谷では
ダム建設が急ピッチで進んでいて、川原がダ
ム湖に沈むのも時間の問題だったの。土地
の掘削に加え、ひっきりなしに行き交う大
型ダンプカーの振動。アハはなんらかの危
険が迫っていることを察知し、風で飛ばさ
れたり水に浮いて流れることのできる地上
の豆の方に生き残りをかけたのかもしれま
せん。やっぱり植物って本当に賢い。

ウポポイ
NATIONAL AINU MUSEUM and PARK
民族共生象徴空間
北海道白老町に2020.4.24 OPEN



- 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(しょうだゆうと):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。