



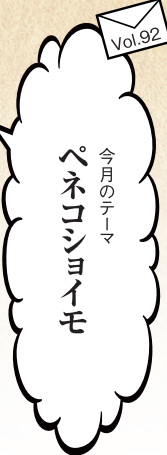
二本だけだったので小一時間ほどで作業は
終わり、採れたてのジャガイモにバターを
たっぷりつけていただきました。

ジャガイモは、オハウ(汁もの)やラタシケ
ブ(あえもの)などのアイヌ料理に多く使
われ、保存食としても寒い地域ならではの
加工法があるの。ふつう秋に収穫したジャ
ガイモは、冬は凍らないよう保存し、春には
芽が出て、そのままだと腐りますよね。で
も、アイヌは長く保存できるように、わざと



村木美幸
(アイヌ民族文化財団
常勤理事)

数十年来に我が
家の畑でジャガイモ掘
りをしました。短い畝
を



なるほどアイヌ文化エッセイ
ソノコ de ソノコ



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
ソノコ(=お便り)形式のエッセイです。



イラスト / 莊田悠人

凍らせるんです。寒い時期にジャガイモを
戸外に置いておくだけ。とっても簡単で
しょ。水分の多いジャガイモは寒さで凍れ
て、日中は陽に照らされ解けるといふ具合
に、凍れて解けて、凍れて解けてを数か月間
繰り返すわけ。そうするとジャガイモは水
分が出てベチャベチャになって、皮はしわし
わで黒みを帯びた茶色になり、鼻につく
ツーンとした腐ったような臭いも……。どん
な状態が想像できますか?あまり食欲がわ
くような表現ではないですよ。でも、これ
が本当に美味しいの。

白老など胆振では、ペネコシヨイモ、ムニン
コシヨイモ、日高ではムニンイモ、イモシト、



次回のテーマは「シケレベキハダの美」
本田優子(札幌大学教授)
が担当します。

我が家のペネコシヨイモは、砂糖をたっぷ
り入れて、油で焼きあげます。おやつとして
食べますが、子供の頃は、給食のない土日の
お昼にペネコシヨイモをよく食べました。今
年も我が家が採れたジャガイモでペネコシヨ
イモを作ります。来春が楽しみですよ。

道東ではポッチェイモなど地域によってい
ろんな名前と呼ばれます。イモやコシヨイモ
は日本語ですが、ペネはベチャベチャした、
ムニンは腐るという意味なので見たまま、
感じるままのアイヌ語ですよ。

ペネコシヨイモは、皮のまま乾燥させても、
皮をむいてから水に何度も晒すという下処
理をしてから乾燥させても、五年でも十年で
も保存できるという優れたもの。食べる時に
は乾燥したものを水に戻し、澱粉を混ぜて
団子にして焼いたり、お粥に入れるともちも
ちして歯応えも、腹持ちも良いの。でも、冷
えると歯が立たないほど、カチンコチンにな
るので、調理し立てのアツアツのペネコシヨ
イモがケラアン(美味しい)ですよ。

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。