



紹介したことがあるけど(二〇二六年六月号)、木の実が「早く私を探って」って人間を呼んでいるというこのなぞなどは、「この世のあらゆるものは役割を持って天界から降りてきて、人間の役に立ちたいと願っている」というアイヌの世界観を象徴的に表している」とされるの。そこで木の実



本田優子  
(札幌大学教授)

「木の上で山刀を呼んでいるもの、なあに?」。答えはシケレペ(キハダの実)。

今月のテーマ  
シケレペ(キハダの実)

Vol.93

うこみゆき

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

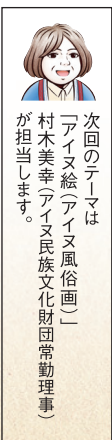
ソノコ(=お便り)形式のエッセイです。



イラスト/ 莊田悠人

の代表として登場するくらい、シケレペはアイヌ料理に欠かせない食材なのです。ところでキハダの内皮は、その名の通り真っ黄色! 漢方では黄檗(おうばく)といって、ベルベリンという成分が抗菌や血圧降下、下痢止め等に効き、縄文時代の遺跡からも見つかっている日本最古の生薬。名高い行者「役小角(えんのおづぶ)」が、疫病から人々を救うために作ったともいわれる和菓の元祖「陀羅尼助(だらにすけ)」の原料も黄檗なのです。陀羅尼助は今でも販売されている現役のお薬です。

このようにキハダの皮の方は昔から広く利用されてきたんだけど、実を香辛料として使うのはアイヌの食文化の大きな



今回のテーマは「アイヌ絵(アイヌ風俗画)」村木美幸(アイヌ民族文化財団常勤理事)が担当します。

特徴みたい。山椒と同じミカン科で、独特の苦みとピリピリ感が苦手って言う人はアイヌの人たちの中にもいるの。でも、白老、旭川をはじめ全道各地で作られるカボチャのラタシケフ(混ぜ煮)にシケレペが入っていなかったら、全然しまらない。千歳地方には、その名も「シケレペ」というお料理があります。シト(団子)も入っている。見た目はまるで「ぜんざい」だけど、小豆の代わりに山ほどのシケレペ。最初見た時はどんなに苦いかとヒクヒクしたけど、実際に食べてみるとさうでもないけど、とっても美味しい! さすがに甘いと有名な千歳のシケレペだからかな。

私もこれから学生たちと色々な実験をしながら利用法を考えていきたいと思っています。でも、問題は入手方法。だって、キハダはそんなしょせこらにたくさん生えている木ではないのです。アイヌの食文化を未来につなげるためにも、キハダの所在情報をお持ちの方、ぜひご一報を!

**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。