



◆ 今月のテーマ
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
執筆するソッコ(=お便り)形式のエッセイです。



◆
又ペ(シュロソウ/アオヤギソウ)
本田優子(札幌大学教授)



まで区別がつかないのです。フチが蒸してくれた又ペは、ネギとは違ってホクホクのでんぷん質。本当に美味しいものでした。でも「これなら二風谷のカンカン沢にもたくさんある」と思った私は、翌年は近くの沢に行き「これだよな?」と確認したら、フチも「うん、又ペだ」って。これまたとっても美味でした!

二 風谷で暮らしていた、ある春のこと。恩師の菅野茂先生と山歩きをしていたら、キョウジャニンニクそっくりの植物が目に見えび込んできました。まじまじと見ている私に菅野先生は「又ペだよ」。思わず興奮!だって、それまで一般的にシュロソウだと考えられていた又ペが、実はアオヤギソウだったという報告があったばかりなのに、私自身は又ペを見たことがなく悔しい思いをしたのです。又ペはアイヌの伝統的食材で、根元のネギみみたいな白い茎がとっても美味しいとのこと。早速、フチ(おばあさん)たちにお願ひし、又ペ採りを実施。そこで見たのは小さな黄緑色の花: やっぱアオヤギソウだ。アオヤギソウとシュロソウはとても似ているので、それぞれ黄緑色と黒紫色の花が咲く



イラスト/ 莊田悠人

ところで、これにはさらに後日談があるの。2年目にカンカン沢で掘ってきた又ペを植えておいたら、咲いた花は黒紫! つまり、アイヌ文化で食材とするのもっぱら開花前の白い茎なので、花が咲くまで見分けがつかないアオヤギソウとシュロソウは、どっちも又ペと呼ばれてたってわけ。これにて一件落着。

ところが、知り合いの植物学者は、アオヤギソウもシュロソウも有毒なので食べられないって言うので、生の又ペと蒸した又ペの両方の毒性検査を、北海道立衛生研究所(当時)の姉帯正樹先生(あねひまさき)にお願いしたところ、検査結果を見た先生は、「アルカロイドの11-デオキシジャーピンですね。タンガンキケイを生む」。単眼奇形のことだとわかったのは、姉帯先生が出してこられた英語論文の写真を見た時。同じ毒が含まれる草を食べた羊の頭蓋骨が並んでるんだけど、全部二目。この毒は、細胞分裂の時、目が二つに分かれるのを阻止するんですって。まあ、微量なので問題ないだろうけど、妊娠の可能性のある若い女性はやめてね、とのことでした。それに緑の葉の部分は毒性が強くかなり危険とのこと(怖)。



次回のテーマは「シト(団子)」
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

北海道白老町に2020.4.24 OPEN



ウポポイPRキャラクター
「トウレツポルン」

- 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。



イランカラッパ
「こんには」からはじめよう。