

今月のテーマ



シト(団子)

村木美幸(アイヌ民族文化財団常勤理事)

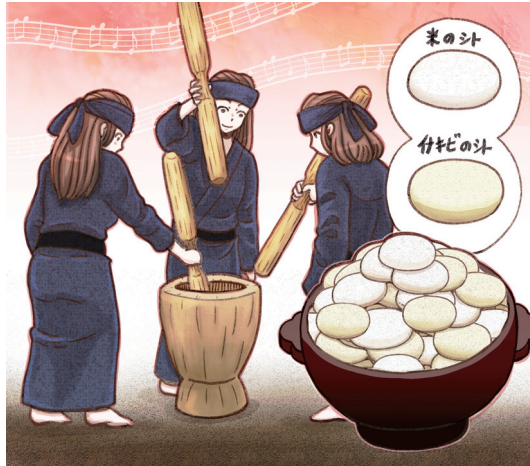
アイヌ文化のことをもっとも話したい!
本田優子と村木美幸の二人が、その魅力を交代で
執筆するソノコ(=お便り)形式のエッセイです。



イ

ヨマンテ(クマの霊送り)やシンヌラッパ(先祖
供養)などの儀礼の際に、イナウ(木幣)やト
ノト(酒)と同じくカムイ(神)や先祖への贈りもの、お
供えものとして、シト(団子)がつくられます。シトの
材料にはアワヤキビが古くから使われてきましたが、
現在は、それらの穀類が手に入りづらく、値段も張る
ので、もっぱらお米でつくられる
ことが多くなりました。

私が初めてシトをつくったの
は、一九八九年にアイヌ民族博
物館でおこなわれたイヨマンテ
の時。朝から晩まで材料の米と
イナキビを臼と杵で搗いては
粉にし、粉をこねては形を整
え、茹でてと、十数人が交代で
作業をしました。杵や臼は餅つ
き用とは違い、堅杵と堅臼で、
三人が交互に、トントントン、
トントントン、と心地よい三拍
子のリズムを刻みながら粉に搗いていきます。漆塗りの
器、キサルパッチ(耳付き鉢)には、山のように盛った
直径七〜八センチのシトが供物用として準備され
た他、カムイシケ(神の土産)にするシトは、直径が十
二センチもあるような大きな円盤状のシト、十二枚を
木串に刺したものを対で二連としてつくられ、そろばん



イラスト/ 莊田悠人

玉のような形のシトも同じく串に刺して準備しまし
た。厚く大きな円盤状のシトを四つに切ったアンチャシ
ト(切り団子)は、両端を来客の土産用とし、中二枚を
使って、一段目に四枚、次に三枚、三枚、三枚、二枚と段
毎に縦横交互に並べ、五段に重ねます。ほかに来客
の土産用のシトなどがつくられ、その量、イナキビ五升
にうるち米三斗八升、もち米七

升、という記録があり、なんと
合わせて約七十五キログラムを
臼と杵で粉にしたってこと。ち
なみに、翌年おこなわれたイヨ
マンテでは、九十キログラムを
搗いたとのこと。皆さん、本当
にお疲れ様でした。

シトは、ドングリヤオオウバ
ユリ、ヨモギ、ジャガイモにカボ
チャなどでもつくられ、お粥に
入れて食べたり油脂や筋子、昆
布などのたれを付けて食べるの
が一般的だったといえます。

近頃の母の口癖は「この年寄りに、いつまでやらせる
んだか...」歳をとるにつれ、家のことを憂いての母の
ぼやきやお盆やお彼岸、命日など、仏壇や墓参りに供
えるシトをつくる時に言うので、「次はお前たちがつく
る番だよ!」ってことなんですよ、きつと。



次回のテーマは「コロコニ(フキ)」
本田優子(札幌大学教授)が担当します。



ウポイ

NATIONAL AINU MUSEUM and PARK
民族共生象徴空間

北海道白老町に2020.5.29 OPEN



ウポイPRキャラクター
「トウレツボン」



■ 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(しょうたゆうと):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。