

沙流川

流域のアイヌ伝統食文化



暮らし



私たちの住む平取町は、人口4,000人あまりの農業（びらとりトマト）と牧畜（平取和牛・黒豚）が盛んな、のどかな街です。中でも、二風谷地区では、古き良きアイヌ伝統文化を形作る「伝統工芸」「伝統舞踊」「伝統儀礼」、それらの暮らしに彩を添える「**伝統食文化**」が花開いています。

日高山系より流れ出で平取町を南北に貫く、沙流川がもたらす栄養が、今もなお自然と共に生きるアイヌ文化と、その食文化を支える多様で豊かな動植物の暮らしを育んでいます。

狩り



アイヌの狩猟は儀礼にはじまり、儀礼に終わります。神であり、自然であり、動物でもあるカムイへの、その恵みを頂く感謝の気持ちを祈り（イノミ）に込めて、頂いたその生命を余すところなく頂戴します。

沙流川流域では熊を最高位の神として、鹿や鮭、山女魚やウグイ等の小魚、古くはウサギなどの小動物や雉、カケスなどの鳥類を狩猟しました。動物の身体を借りて、心の清らかな狩人の前へ現れてくれたカムイの、魂をそれぞれの国へ送る儀礼は、精一杯のもてなしを尽くして行われます。

採る



アイヌの食生活は、歳時と共にあります。春には山菜を採り、丘では穀物の種を捲いて、夏は川での漁撈を中心に、秋は収穫の季節、イナキビやヒエ・アワといった穀物を採る時にも、山や畑のカムイへ豊かな実りへの感謝を捧げ、収穫を喜びます。北海道の厳しい冬の寒さに備えるために、温かな陽の光の下で山菜は天日干しされたり、穀物は臼と杵で搗かれ団子や粉にされて保存されます。木の葉の落ちる冬は、格好の狩りの季節。狩人である夫の帰りを、妻は贅を凝らした料理で出迎えます。

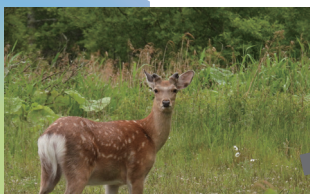
人と自然と、カムイが織りなす食の饗宴

一人の人間が一生をかけて習い、繋いでいくアイヌ文化は、「冬の野山に父親と鹿を狩りに行く」「囲炉裏ばたで母親から刺繍の手習いを受ける」「親戚が集まる台所で儀礼や供物の準備を手伝う」、あらゆる季節の中、実践の中で口伝されていく。机上の知識ではなく、ヒトの手から手へ、全てが目に見える形で、五感で感じ取った知恵が口伝と実践の中で結晶化した文化と言える。

最も位の高い熊（キムンカムイ）をはじめ、鹿や鮭などのカムイがもたらす大地と海の恵、ギョウジャニンニクやニンソウ等の山菜類、稗・粟やイナキビの穀類が食文化の主役。

アイヌ伝統料理の技術の中心には儀礼料理と供物があり、そこから家庭料理や、飲食店料理として変化・応用が生まれ、文化が花開いていく。

今、アイヌ文化保存会の伝承活動や、各家庭の味だった伝統料理は、「鮭一匹をまるまる沙流川御膳」や、「伝統食材お弁当」として味わうことができる。



伝統料理 No.1 オハウ

沙流川のみならず、北海道のアイヌ文化を代表する伝統料理「オハウ」。当地域では鮭を使った「チェブオハウ」、鹿を使った「ユクオハウ」、山菜を使った「キナオハウ」が代表的。ニンソウの上品な出汁と、柔らかな食材の旨味が最高の調味料となって、どんな季節も土地の恵みを最高に味わえる。



伝統料理 No.2 コサヨ

アイヌ語でシケレペという、本州では漢方にも使われるキハダの木の、その実を使い、古くから大切な供物、食料だったイナキビの粉や、とら豆を混ぜ合わせて作られる。他の郷土文化にはない山椒のようなピリっとした風味と、穀類と豆類のほんのりした甘みがマッチする、つう好みの絶品。



伝統料理 No.3 チボロセエモ

アイヌも古くから慣れ親しんできた「じゃがいも」を練り、そこに捌いた鮭から獲れた新鮮なイクラを混ぜ合わせる。ただ上から振りかけるよりも、少量を潰して香りを引き立たせることで、海と畑の実りが絶妙にマッチした贅沢な一品に仕上がる。



沙流川御膳

鮭をまるまる使った
・いなきびご飯
・ルイベメシ
・チボロセエモ
・アマチエブ（焼き鮭）
・チタタ



伝統食材を使った 伝統料理お弁当

鹿の焼肉
・いなきびご飯
・山菜のお浸し
・ふきの煮物
・行基ニンニク
・ラタシケ
・びらごりトマト

▼ カムイノミ（神への祈り）に向け、シト（団子）を女性たちが作る

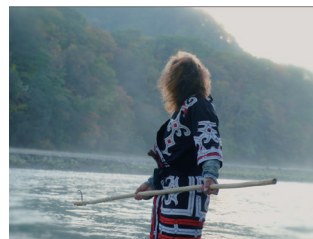


狩猟のあとは、恵への感謝と、再度の来訪を願い心を込めて祈りを捧げる ▲



【贅を凝らした儀礼料理と供物】

▼ 伝統的漁具、マレクを使った漁



厳しい冬を越すために、貴重な鮭は余すところなく使われる ▲