

味の根っこ



北海道アイヌの魚の汁物

チエプオハウ

齋藤 玲子 民博 民族文化研究部



調理中のスケトウダラのおハウ (2011年)



副菜として作ったカポチャラタンケパ (2014年)



みんなのカムイノミの後、料理について説明する
苫小牧アイヌ協会の大竹房子さん (2014年)

たちが中心となり、職員が手伝いながら準備しておいたものだ。こうした食事に欠かせないのがオハウ(汁物)である。

オハウは貝だくさんの汁で、味付けは伝統的には塩(と油)である。みんなくでは、二〇一一年秋の特別展「千島・樺太・北海道 アイヌのくらし」の開催期間中、レストランで限定メニューとして提供した。三平汁をご存知の方は、似たようなものと思っただいてよい。

「本当の鮭」を探して

二〇一四年一月二十六日の晩、わたしは霧雨の降るなかを自転車で茨木駅近くの食料品店などを回っていた。翌日のカムイノミの料理「オハウ」に使う鮭が、手違いで足りないことがわかったので、探していたのだ。「半身くらい欲しい」と言われたが、最初に行ったスーパーには塩をした紅鮭の切り身しかなく、次の店は贈答用の塩鮭の半身があつたが、これも紅。三軒目の鮮魚店には鮭がなく、四軒目でようやく白鮭の切り身があつたが、二パックしかない。五軒目の店に二、三切れ入りの白鮭を見つけ、売り場に出たほぼ全部、八パックほどを買って込み、ほっとして帰宅した。時期も遅かったのだろうが、関西では紅鮭が好まれるのだと、北海道との違いを改めて知らされた。

翌日この話をしたら、「鮭っていろいろな種類があるんですか?」と若い職員に聞かれた。思い返してみれば、関東の海無し県に育った筆者も、大学進学で北海道に住むようになるまでは「塩鮭(切り身)」と「新巻(一尾まるごと)」くらいしか認識していなかったかもしれない。現在、日本沿岸で捕獲しているおもな鮭はシロザケ、カラフトマスおよびサクラマスで、ベニザケとマスノスケは多くが輸入、ギンザケ、ニジマス、タイセイヨウサケも養殖ものの輸入が大部分である。日本でもっとも多く獲れるぶつうの鮭がシロザケだが、捕獲時期や成熟度によってもよび名が変わる。ちなみにアイヌ語で

もっとも日常的な料理

オハウは儀式のときの特別な食べ物というわけではない。伝統的な日常の食事の基本はオハウとサヨ(粥)で、ラタシケパなどとよばれる(野菜主体の)煮物が加わることもある。オハウの具材はさまざまで、魚(チエプ)を入れたものはチエプオハウ、シカ肉(ユク)を入れたものはユクオハウ、野菜中心のものはキナオハウ(キナは食用・薬用・物を作る素材など有用な「草」を指す)などという。農耕は古くからおこなわれており、江戸時代の記録にも豆や大根・かぶなどの野菜を食していたことが書かれ、明治時代にはジャガイモやカボチャなども主要な食材となった。大根やジャガイモは、オハウの定番材料である。さらに香りがよく栄養価の高いギョウジャニンニクや、オハウキナともよばれるニリンソウなどがあれば、文句なし。ちなみに、アイヌ語ではオハウには「飲む」「吸う」という動詞は使わず、「エ(食べる)」を使う。

カムイノミの際には、団子や酒が作られ、日常の食事に加えて飯やさまざまなラタシケパと、菓子や果物なども添えられる。みんなのカムイノミの日にも、北海道産の魚や野菜を使った料理が用意される。

現代のアイヌの食事は、もちろん日本の一般家庭と同じように和洋中さまざまなものがある。しかし、季節ごとの山菜や魚やシカ肉などを、自らとったり、知人にわけてもらったりして保存しておく人も多く、ことあるごとに伝統的な



アイヌ民族博物館(白老町)で開催された国立のアイヌ文化博物館(仮)の会議時の昼食。右の碗がサケのおハウ

は、シベ(本当の食べ物)、カムイチエプ(神の魚)とよばれ、もっとも大切な魚である。オハウに赤い鮭が入っているのは想像しがたい。

みんなくとアイヌ伝統料理

毎秋、みんなくではカムイノミ(アイヌ語で「カムイへの祈り」)をおこなっている。「アイヌの文化」展示場が開かれた一九七九年、復元した伝統的な家屋「チセ」の完成を祝うチセノミに始まり、以来、標本資料の安全な保管とアイヌ文化の継承を願う目的で、ずっと続いてきた。チセの復元に携わった萱野茂氏が長らく祭司を務めたが、逝去後の二〇〇七年からは、(公社)北海道アイヌ協会と協定を結び、各地の団体を招聘して実施するかたちで継続している。儀式のあとは、関係者と館の職員らで伝統的な料理を試食する。前日にアイヌ協会の方

オハウを作ることもしばしばである。寒い季節、滋味豊かな汁物は、芯から体を温めてくれる。

※今年のカムイノミは一月二日(木)で儀式と古式舞踊は一般に公開。「アイヌの文化」展示場は、来年三月一七日(木)のリニューアールオープンに向け、二月一八日(水)から閉鎖。

チエプオハウ(約4人分)

サケやタラなどの魚	300 ~ 400g (身・あら。塩をしたものでもよい)
ダイコン	約8cm
ニンジン	3分の1本 (またはゴボウ、ジャガイモなどの根菜)
シメジなどのキノコ	約50g
ギョウジャニンニクなどの青物 (小松菜や白菜、フキノトウでもよい。小松菜なら1~2株)	
長ネギ	約10cm
昆布	10cm角位
塩、油(サラダ油などでも可)	適量

- ① 根菜は皮をむき、食べやすい大きさに切る。ゴボウやジャガイモを入れる場合は、水にさらしておく。シメジなども一口大にする。葉物は3cmくらいに切る。
 - ② 鍋に昆布を敷いて水と根菜とキノコを入れて火にかける。
 - ③ 野菜が柔らかくなってきたら、魚を入れ、灰汁をひきながら、火がとおるまで煮る(葉物を入れる場合は、根菜と魚にほぼ火がとおった後で入れる)。
 - ④ 塩と油で味を調え、仕上げにネギを散らす。
- * 昆布は火であぶってから鍋に入れたり、仕上げにあぶったりあげたものを粉々にして振りかけるなど、さまざま。
* 灰汁に薬効があるとの考えから、すくわずに、最後に入れる葉物に吸わせてしまう、という人もいます。