みんぱく 食の民族誌

考える舌 5

冬の寒さ利用した保存食

アイヌの「ポッチェイモ」

齋藤 玲子

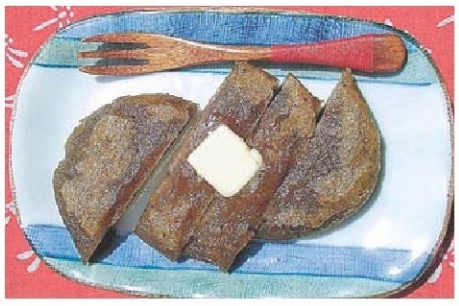
以前、国立民族学博物館の月刊広報誌で、アイヌの人びとが伝えてきた保存食について「冬に備えて作る」と書いた。それを読んでくださった京都新聞の記者に「春や夏に備えて冬の間に作る保存食はないのですか?」と聞かれ、思い出したものがある。アイヌ語で「ポッチェイモ」「ペネエモ」「ムニニモ」などと呼ばれる冬の寒さを利用したジャガイモの加工品である。

ジャガイモは明治時代に本格的に栽培されるようになり、アイヌの人びとにとっても欠かせない食材となった。イモを凍らせずに冬越しさせるため、地中に穴を掘り埋めておくのは、今も行われる貯蔵法である。

しかし、イモをわざと凍らせて加工するのである。10年ほど前、北海道立北方民族博物館(網走市)に勤務していたときに、阿寒のアイヌ文化伝承者の床明(とこあき)さんから教わった「ポッチェイモ」の作り方は次のとおりである。

秋に大きなかご形のコンテナにジャガイモを入れ、庭先に置いておく。雪が解ける頃(ころ)には、イモは柔らかくなり、するっと皮がむける。それをざるで漉(こ)して樽(たる)にためる。樽に水をはり、よく攪拌(かくはん)したあと沈殿するのを待ち、上澄みを捨てては水を入れて撹拌する作業を7~10日ほど繰り返す。次第にアクや臭いも抜け、上澄みが透明になれば、布袋で漉し、そのまま外に吊(つる)しておく。水分が抜けたら、ひろげて干す。円盤状に成形して干す方法もあるが、床さんは調理しやすいように粉状にしている。乾燥させたものは長期保存が可能で、食べるときには水を加えて団子状にして焼く。

保存食「ポッチェイモ」の製造工程。凍ったイモをつぶしてざるで漉し、樽に水をはりあく抜きをして加工する(北海道釧路市阿寒町・筆者撮影)



ポッチェイモの風味を生かした料理

甘みと渋み、素朴な風味

床さんは、阿寒湖温泉で家族とアイヌ料理の店を経営している。そのメニューには、このポッチェイモを使った料理があり、フライパンで焼いてバターをつけるシンプルな食べ方もよいが、チーズやギョウジャニンニクなどをのせたピザ風のものも人気だ。わずかに甘みと渋みをともなう素朴な風味があり、もっちりした食感。食べただけでは、ジャガイモとわからないだろう。

ご存じの方も多いかもしれないが、ジャガイモのふるさとアンデス地方にも「チューニョ」という保存食がある。原種に近いイモには毒性のあるソラニンなどが多く含まれており、凍結と解凍を繰り返した後につぶして水分を出すことで、毒抜きができるそうだ。数千年も前からの知恵である。山本紀夫・国立民族学博物館名誉教授の「ジャガイモのきた道」に詳しい。

北海道のみならず、東北地方や中部の山間地にも同様のイモの加工法がある。はたして温暖化で廃れてゆくものか、いつか来る氷河期まで伝えられるだろうか。

(国立民族学博物館助教)

京都新聞社 The Kyoto Shimbun Co.,Ltd.

©京都新聞社 無断複製・転載を禁じます