

アイヌと関わりのある動物

ヒグマ

ヒグマは、北半球に分布し、日本では北海道のみに生息しています。

アイヌとヒグマの関係ですが、「キムンカムイ」と呼び、山の神様と呼ばれています。キムンカムイと呼ばれるヒグマも、時には悪い神になることがあります。人を傷つけたり殺したりクマや、人間を見て逃げたクマは人間から呪われ、神としての位をはく奪されます。

また、アイヌの人々は、穴熊狩りをします。狩りをする時期は1月から3月で、理由は、子熊を狩るためです。その子熊を1～2年大事に飼育した後、「クマ送り(イオマンテ)」を行い、神の国へ送るのです。詳細は、「儀礼篇」をご覧ください。



クマの剥製(個人蔵)

アザラシ

オホーツクの流氷の上などにいるアザラシ。

アイヌの人々からは、「トッカリ」と呼ばれています。

アザラシの皮は厚く水に強いので、鞣して衣服や靴、手袋に加工されていました。肉は食料として、脂肪は食用油・灯油に利用されてきました。また、樺太東海岸では、カムイと呼ばれ、クマと同様に生活必需品を届けてくれるものでした。



アザラシ(画像出典:北海道観光公式サイト good day 北海道)

【参考文献(抜粋)】

- ・瀬川拓郎 2019『カラー版 1時間でわかるアイヌの文化と歴史』 宝島社
- ・農林水産省 「うちの郷土料理」(アイヌよりマゴコロを込めて掲載写真のみ)
https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/
- ・堀内みさ 2020『カムイの世界 語り継がれるアイヌの心』 新潮社

～アイヌよりマゴコロを込めて～

こちらでは、アイヌの人々が作る料理の中には今の我々に色濃く受け継がれているものも存在します。ここでは少しですがそんな北海道に伝わる郷土料理を紹介していきます。

【ルイベ】

意味は溶けた食糧(ルイペ)。現代では凍った鮭の刺身を指しますが、アイヌの人々はこの凍った鮭を保存食として扱い、これを溶かして食べていました。



鮭のルイベ

画像出典：農水省 HP「うちの郷土料理」より

【三平汁】

塩味の魚の御汁。
ルーツはチェプオハウ(鮭もしくは神の魚の御汁)とも言われています。



三平汁

画像出典：同上

【石狩汁】

味噌ベースの鮭の御汁。三平汁同様チェプオハウがルーツと言われています。



石狩汁

画像出典：マルコメ HP「レシピ 石狩汁」より

【鯨汁】

現在では道南や東北で親しまれる料理。
当時のアイヌの人々もクジラをありがたい食糧として扱っていました。



鯨汁

画像出典：函館市公式観光情報サイト「はこぶら」より