

「アイヌ文化と植物」 齋藤玲子（国立民族学博物館准教授）

(1) 流行病を追い払う神 2020年5月2日刊行

アイヌはあらゆるものに魂があり、なかでも人間に対して強い影響力を持つものをカムイと考えてきた。良いカムイばかりではなく、病気をもたらすカムイもあり、天然痘やはしかなどの伝染病はとくに恐れられた。江戸時代には、蝦夷地と呼ばれた北海道の各地で疫病による壊滅的な被害があったことが記録されている。

病気をつかさどるカムイを退散させるさまざまな方法が伝わっていて、その一つがヨモギで作った守り神である。ヨモギの茎を束ねて人型にして、ヨモギの刀と槍を持たせ、ヤナギを薄く削ったイナウキケで身なりを整える。国立民族学博物館が所蔵するものは高さ 55~60 センチほど。疫病のカムイと戦い、追いやるために、村境や河口に立てたという。

病魔は臭気を嫌うと考えられていたので、ほかにもギョウジャニンニクやエゾノウワミズザクラあるいはナナカマドなど匂いの強い植物を、家の入口に差したりもした。これらの植物は、病魔を近づけないようにするだけでなく、病気のときに煎じて飲んだり、傷口に当てたりと、薬としても用いられた。

ヨモギは、解熱、止血、虫や蛇に噛まれた際などさまざまな薬として使われた。また、重い病気や悪夢をみたときに、ヨモギの茎葉を束ねたもので身体をたたき、祓い清めるためにも用いられた。



ノヤイモシ（ヨモギの神）。国立民族学博物館の資料として北海道平取町二風谷で 1981 年につくられた＝筆者撮影

(2) 茅葺きの茅とは 2020年5月9日刊行

前回のヨモギつながりで、住まいの話をしたい。アイヌ語で家はチセと呼ばれ、新築時には屋根裏（天井）にヨモギの茎の矢を射る儀式をおこなう。これは魔を祓うためとも、家に魂を入れるためともいわれる。国立民族学博物館に展示中のチセは、1979年に北海道平取町の故・萱野茂さんたちによって建築され、2017年の葺き替えには、その子や孫世代の方たちが作業にあたった。完成後の儀式のヨモギ矢が天井に刺さっているので、来館されたときにはぜひ探していただきたい。

茅葺きの茅というのは総称で、展示場のチセはヨシ（葦）で葺いている。江戸時代から20世紀初頭の記録によれば、平取町のある日高やその西の胆振ではヨシが使われ、上川や十勝では笹葺き、道東では樹皮葺きが多かったとされている。

しかし、チセは次第に減り、昭和になるころには建てられなくなり、チセで暮らした経験をもつ人もいなくなっているだろう。一方、アイヌ文化を紹介するために復元されたチセは道内各地にあり、ヨシ葺きが多いが、旭川などでは笹（クマイザサ）葺きのチセを見ることができる。

展示場のチセを見て「藁」という人がときどきいる。そんなときは、稲も麦も作っていなかったのだから、藁ではない、とツッコミを入れる。茅葺きは奥が深いのだ。



国立民族学博物館のチセの葺き替え作業の様子。分厚い壁にもヨシが使われ、断熱性が高められている＝大阪府吹田市で2017年、筆者撮影

(3) 樹皮から作る布 2020年5月16日刊行

暖かくなると、麻や木綿の服の出番だ。日本の木綿栽培が江戸時代に拡大したことはよく知られている。それ以前は麻をはじめ、コウゾ、シナノキ、フジ、クズ、イラクサなどさまざまな植物から布が作られていた。これらはすでに日常着に用いられていないが、技術が継承され、伝統工芸品として製造している地域もある。

北海道のアイヌはおもにオヒョウ（ニレ科）の樹皮繊維で糸をつくり、布に織り上げて衣服にした。アイヌ語でオヒョウ樹皮をアツと言い、その布と衣服はアットゥシと呼ばれた。

アットゥシは江戸時代の記録によく描かれ、アイヌ自身が着用したのはもちろんだが、丈夫で、水に濡れても肌に張り付かないので、本州から来た和人の漁夫や船乗りにも好まれた。札幌大の本田優子さんの研究によれば、江戸後期から明治10年代中ごろまでは北海道全体で1万反も産出されたという。しかし、その後は急速に生産が減少し、アイヌの服装も和風化していった。

アットゥシは、1960年ごろから工芸品として復興し、2013年には平取町二風谷のアットゥシとイタ（木盆）が、北海道で初めて経済産業大臣の指定する伝統的工芸品となった。それまでは素材の入手に苦勞していたが、道有林・国有林のオヒョウを計画的に採取できるようになった。アツを剥ぐ季節ももうすぐだ。



国立民族学博物館に展示中の伝統的なアットゥシ。衣服（右）、前掛け（左）＝筆者撮影

(4) ユリ根は食料の要 2020年5月23日刊行

アイヌは狩猟採集民と言われるが、ヒエ・アワ・キビなどの雑穀も栽培していた。食用として知られる野生植物もゆうに100種を越え、穀類と合わせれば、伝統的な食事に占める植物質の割合はかなり高かったと考えられている。主たる食事は鍋物あるいは具たくさん汁物で、シカなどの獣肉またはサケなどの魚と山菜類を煮込み、塩と油で味付けしたものだ。食事の終わりに、口をさっぱりさせるために薄い粥を食べた。

その粥の材料として、穀類以外によく用いられたのが、オオウバユリの鱗茎（りんけい）、いわゆるユリ根である。オオウバユリは、北海道では低地の林でもふつうに見られる植物で、6~7月ごろに鱗茎を大量に採取する。掘ったものをすぐに食べましたが、長い冬に備えて保存食をつくるのが目的だった。加工法は地域によって異なるものの、基本は鱗茎を臼で搗き、水にさらして漉してデンプン（粉）をとり、残った搾り粕は円盤状にして干しておく。繊維の多いこの乾燥団子にもデンプンが含まれており、削って粥に入れたりして食べた。

オオウバユリとギョウジャニンニクはハル・イッケウ（食料・背骨）、つまり食料の要と言われる。ギョウジャニンニクは栄養価が高く、薬や病魔除けにもなる。この二つの植物があれば、飢饉にも疫病にも耐えられると伝えられているのである。



オオウバユリの鱗茎。写真はテニスボールほどの大きさだが、大きいものは成人男性のこぶし大になる=2003年6月、筆者撮影

(5) 夏の年＝女の年 2020年5月30日刊行

春と秋を表すアイヌ語はそれぞれあるものの、かつてはサクパ（夏の年）とマタパ（冬の年）が交互にやってくるという考えがあった。アイヌ民族に限らず、雪のある冬と雪のない夏で生活が大きく異なる北方地域の先住民には、1年が夏と冬から成るとの観念はひろく見られた。

狩猟の比重が高まる冬を「男の年」というのに対し、夏は「女の年」だという。雪が解けると、新芽や若葉を食する山菜採り、畑おこしと種まきに始まり、季節が進めば根茎類や果実などの採集、栽培した穀類などの収穫とそれらの保存食づくりが続く。布や袋の素材となる樹皮を剥いだり、ござやすだれを編むためのガマや茅などを刈ったりと、物づくりの材料も確保せねばならない。その間、大量に捕れるサケ・マスをさばいて干し、保存用に加工した。衣・食と植物に関する仕事は、その多くを女性が担っており、ゆえに夏は女の季節と言われるのだ。

明治時代にサケ漁やシカ猟が規制されたため、漁猟に関する知識や技術は途絶えたものもあるが、植物利用に関する知識は多く伝承されている。本州からの移民が、アイヌから食の知識を教わって生き延びたという話はあちこちにある。いまも「山菜だけで暮らせる」と聞くことはしばしばだ。非常時に知識はきっと役に立つ。買い占めに走る必要もない。



国立民族学博物館で展示されているチセ（屋）の炉の上につられているオオウバユリの保存食（左上）＝筆者撮影