

# 伝統儀式で自然の恵みに感謝



情報ノート



## ペッカムイノミ

新しいサケを迎える儀式。主催の白老アイヌ協会会員をはじめ、ウポポイ若手職員の計14人が、ウヨロ川河口に設けた祭壇、いろいろの前で、厳かに漁の安全と豊漁を祈願しました。（9月20日）



## チェプ祭

コロナ禍の影響で2年ぶりの開催。会場の白老港汐音ひろばは、約2,000人の人出でにぎわいました。浦河アイヌ文化保存会によるアイヌ古式舞踊の披露をはじめ、ムックリやアイヌ文様の刺しゅうなど制作体験、アイヌ語〇×クイズなどで盛り上がりました。チマチェプ(サケの串焼き)やチェプオハウ(サケの汁物)を買い求める行列ができるなど盛況でした。（9月25日）



## 知っておこう アイヌ文化

## ケム

イランカラッテ。自然災害、伝染病、戦争など、目まぐるしく変化する世界情勢の中で、いつでも合理的な価格で良質な食料を手に行ける状況、いわゆる食料安全保障が、以前に増して不安定化し、対応策を強化する必要性が生じています。

伝統的なアイヌ民族の暮らしにおいても、植物の不作やサケの不漁といった不測の事態、そして、厳しい冬を乗り越えるための備えが常に必要とされましたが、それでも人間の力ではどうすることもできないケム（飢饉）は最も恐ろしい事態でありました。知里幸恵編訳『アイヌ神謡集』の「梟の神が自ら歌った謡 コンクワ」には、シカや魚を粗末に扱った人間が、飢餓に苦しんだことが語られています。ケムは、ケムラムカムイ（飢饉を司る神）が川から魚を消し、山から獲物をなくしてしまうために起こると考えられていました。そうした事態に備えて、アイヌ民族は山菜や木の実、栽培したキビやヒエなどの穀物を、プと呼ばれる高床式の食料庫に2～3年分ほど、蓄えていたと言われています。また、長期間保存するため、食料は乾燥させることが基本で、食材によってそのまま乾燥させたり、茹でる、焼く、発酵させる、凍らせるなどの工程を経て乾燥させるなど、アイヌ民族の知恵が生かされています。



高床式の食料庫「プ」

チキサニでは今年も、アイヌ民族の保存食、サッチェプ（干しサケ）作りを行い、体験交流事業の試食体験で提供する予定です。

政策推進課 アイヌ政策推進室 学芸員 森洋輔

問い合わせ先：イオル事務所 チキサニ ☎82-6301



おめでとうございます!

米澤英子さん(99)

木曾三重子さん(99)

野口トミさん(99)