



今も各地に残る アイヌ語の地名は 先住民族の証です

アイヌとは「人間」という 誇りある言葉

アイヌという言葉は、アイヌ語で「人間」という意味です。また、民族の呼称でもあり、「男らしい男」とか「夫」などという、アイヌの男性の尊称でもあります。

ところが、差別意識を持った人たちが侮辱の意味を込めてこの言葉を使ったため、アイヌ語で同胞という意味の「ウタリ」という言葉が使われるようになりました。

しかし、アイヌの人たちは、再びアイヌという言葉に誇りを持つようになっています。

かつての暮らしをしのばせる アイヌ語の地名

北海道をはじめ、サハリン(樺太)、千島列島や東北地方の北部には、アイヌ語に由来する地名が数多く存在します。このことは、これらの地域に、アイヌ語を話す人たちが生活してきたことの何よりの証です。

また、これらのアイヌ語地名は、その地名を名付け、使ってきた人たちの考え方や生活文化などを知る手がかりにもなっています。

アイヌ語地名は、次の世代に残したい宝物として、平成13年度に「北海道遺産」に選ばれています。



かつてアイヌ語を話していた人々の分布図
(『アイヌ文化の基礎知識(一財)アイヌ民族博物館発行』から)

アイヌの人たちは いつから住んでいたか

北海道に人類が住み始めたのは2万数千年前とされています。それからの長い年月のあいだに、さまざまな人の移動や移住、文化の移り変わりなどがありました。たとえば、縄文時代の北海道に暮らしていた人たちが、そのまま現在のアイヌの人たちにつながるわけではないことが指摘されています。けれども、両者のあいだには共通する遺伝的な要素があることも確認されていますので、アイヌの人たちの歴史は、縄文時代やさらにその前にさかのぼることができます。

より詳しいことについては、現在、人類学、考古学、歴史学、民族学などの各分野から総合的な視野で研究が進められています。



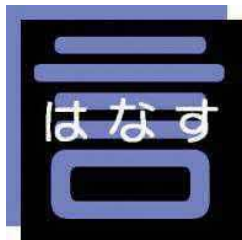
平沢屏山「アイヌ風俗十二ヶ月屏風」から
(市立函館博物館所蔵)

古事記や日本書紀の中に アイヌの人たちが登場

『古事記』や『日本書紀』の中には、中央政府に服さない人々を指して「まつろわぬひとども」とか「蝦夷」という言葉が出てきます。特に『日本書紀』には斉明天皇の時代(658年)に「阿倍比羅夫が、船軍180艘を率いて蝦夷を討ち、有間の浜(津軽か)で渡島の蝦夷等を集めてもてなした」という記述があります。

この渡島が現在の北海道なのか、「蝦夷等」がアイヌを指すのかどうかははっきりしませんが、アイヌ語で解釈できる「蝦夷」の人名や東北地方の地名が記されているなど、言語学的にはアイヌとのつながりを見ることができます。

15~16世紀になると、多くの和人が蝦夷地に来るようになり、アイヌの人たちについてたくさんの記録を残しました。外国人の記録では、1565年にイエズス会の宣教師ルイス・フロイスがインドのゴアの本部に報告書を送り、初めてヨーロッパにアイヌ及び蝦夷地のことを紹介しています。



アイヌの人たちは 固有の言葉を持ち 多くの口承文学を伝えています

固有の言語を守り 民族の文化を伝える

アイヌ語は、アイヌの人たちの固有の言葉です。しかし、明治以降、社会生活を営む中で日本語の使用を余儀なくされました。現在では、伝統的な儀式や祭事などの場を除いて、日常生活の中でアイヌ語を使うことはほとんどありません。

また、アイヌ語で自由に会話のできる人もごくわずかしかいなくなっています。

もし、民族の言葉が失われるようなことがあれば、それはその民族の文化と心を支える大きな柱を失うことになります。そのため、アイヌ語を守り、広げていく努力がアイヌの人たちの間で続けられています。

アイヌ語とは

アイヌ語は日本語と似た語順を持っていますが単語が大きく異なります。

また、日本語と異なる大きな特徴として動詞にク「わたしが」とかエ「あなたが」などを表す人称を付けるきまりがあります。

- A: ネイ ワ エエク?
どこ から あなたが・来る
どこから来たの?
- B: サッポロ ワ クエク.
札幌 から 私が・来る
札幌から来たんだよ。
- A: タヌクラン ネイ タ エレウシ?
今晚 どこに あなたが・泊まる
今晚どこに泊まるの?
- B: ヌブルベツ タ クレウシ クスネ.
登別 に 私が・泊まる つもりだ
登別に泊まるつもりだよ。
- A: ニサッタ ネウン エオマン?
明日 どこへ あなたが・行く
明日どこへ行くの?
- B: オビヒロ ウン クオマン.
帯広 へ 私が・行く
帯広へ行くんだ。

参考文献
「アコロイタク」アイヌ語テキスト1 (北海道ウタリ協会)
「アイヌ文化の基礎知識」(アイヌ民族博物館)
「アイヌ語方言辞典」(岩波書店)



「アイヌ語入門講座(白老町)」

((公財)アイヌ民族文化財団提供)

アイヌの人たちが 語り継ぐ物語

アイヌの人たちの間には、超人的な主人公が活躍する「ユカラ」という物語をはじめ、神々の物語、昔話や由来話など、アイヌの人たちの豊かな心から生まれたたくさんの物語が伝えられています。

そして、昔話などの中には、生きていくために必要な知恵や戒めなども語られています。



((公財)アイヌ民族文化財団提供)

民族の心と誇りを学ぶ アイヌ語教室

アイヌ語を守り、広げていくため、各地でアイヌ語教室が開かれ、テキストも作成されています。

アイヌの子どもたちをはじめ多くの人たちが、その言葉とともに、自然の中に生きてきたアイヌの人たちの心も学んでいます。

(公財)アイヌ民族文化財団が実施するアイヌ語教育事業(令和2年度)

- アイヌ語上級講座の実施地
札幌市、帯広市、白老町、浦河町、白糠町、釧路市、東京都
- アイヌ語初級講座(親と子のアイヌ語学習)の実施地
札幌市、東京都
- アイヌ語初級講座(アイヌ語入門講座)の実施地
札幌市、むかわ町、釧路市、白老町、東京都

衣きる

魔よけなどの意味を持つ 美しい文様もんようは 母から娘に伝えられます



(萱野茂二風谷アイヌ資料館提供)

((公財)アイヌ民族文化財団提供)

6

美しい文様や飾りのついた 衣服は儀式や祭りの晴れ着

アイヌの人たちがかつて身につけていた衣服は、オヒョウの樹皮やイラクサなどの繊維を紡いだ糸で作られ、防寒などのために動物の毛皮や魚の皮なども使われました。また、本州や中国大陸から木綿や絹が手に入ると、これらの布も用いられるようになりました。

形は和服に似ており、前で合わせてひもなどで結び、丈はひざ頭より少し下くらいまででした。

衣服には晴れ着と普段着とがあり、今、資料館や写真などで目にする美しい文様のついた衣服の多くは、儀式や祭りのときに着た晴れ着です。普段着は労働をするときに着ることが多かったため、今ではあまり残っていません。



チェブケリ
(麂皮の靴)

(新ひだか町教育委員会提供)



マトンpsi
(鉢巻き)

((公財)アイヌ民族文化財団提供)



ホシ
(脚絆)



((公財)アイヌ民族文化財団提供)



((公財)アイヌ民族文化財団提供)

文様の美しさに惹かれ 今も製作が続く

アイヌの人たちの衣服の特徴は、木綿などの布片や刺繍などによりさまざまな文様が施されていることです。

この文様は、美しく飾るだけでなく、魔よけなどの意味を持つもので、母から娘へと独特の文様が受け継がれてきました。

近年、このような衣服の製作を志す若い人たちが増えつつあります。また、製作した着物を踊りや儀式のときなどに着る人たちも増えています。



二風谷アットゥン (樹皮で織った反物)
(平成25年3月経済産業大臣が「伝統的工芸品」に指定)
(二風谷民芸組合提供)



タマサイ (玉飾り)
(公財)アイヌ民族文化財団提供)

7

儀式や祭りのときに 身につけた装飾品

男性はブドウのつるや柳の木の「削りかけ」などで作った冠をかぶり、儀式用の刀を下げ、地域によっては脚絆をつけたり、陣羽織を着ることもありました。

女性は鉢巻きや耳飾りをし、玉飾りを首にかけます。晴れ着の上に刺繍をした前掛けをすることもありました。



エムシ (飾太刀)
(新ひだか町教育委員会提供)

食 たべる

自然の恵みを活かし 様々に調理して 食卓を飾ります

山の幸、海の幸に恵まれた 豊かな食生活

狩猟採集民族であったアイヌの人たちは、自然の恵みに感謝しながら、野山の動物や植物を食料としていました。

山ではシカ、ヒグマ、ウサギなどの獣や、鴨などの鳥をとりました。近くの川や海からは鮭・鱒などの魚や貝が豊富にとれました。ときには、沖合に出てクジラ、トド、アザラシなどの海獣も捕らえていました。

山菜採りは女性や子どもたちの仕事です。アイヌの人たちは数百種類の食用植物を知っていたといわれます。それに若干の農耕もしており、自由な大自然の中で豊かな食生活をしていました。



ク(弓)・アイ(矢) (平取町立二風谷アイヌ文化博物館提供)



タシロ(山刀) (新ひだか町教育委員会提供)



ビバ(穂摘み具) (新ひだか町教育委員会提供)



キテ(離頭鉾) (新ひだか町教育委員会提供)



マレツ(自在鉾) (新ひだか町教育委員会提供)



シツツ(すき) (平取町立二風谷アイヌ文化博物館提供)

サマッキニス(横臼)・ボンイウタニ(小杵)
(平取町立二風谷アイヌ文化博物館提供)



代表的な料理法

一般的な料理法は、山菜などの野菜と肉類を煮て、塩と獣・魚油で味付けしたなべ物で、クマ肉、シカ肉、魚など、材料によっていくつかの種類がありました。

ヒエ、アワ、イナキビなどの穀類に山菜や保存してあるオオウバユリなどを入れたおかゆも作りました。また、獣肉や鮭などの串焼き、山菜のおひたしなども作りました。

これらの料理は、今では日常的なものではなく、儀式などのときに作られます。



チホロラタシゲフ
鮭の卵(イクラ)を使った料理



メノコイタ(まないた)
(平取町立二風谷アイヌ文化博物館提供)

食物の保存法

食料の確保は自然の恵みに頼っていたため、様々な保存法が工夫されていました。

肉や魚は天日乾燥し、さらに家の中につるしておいたり、くん製も作りました。

植物は球根を食べるもの、葉や茎、果実を食べるものに分けて、ほとんどのものを乾燥させて保存しました。

また、冬に鮭などを凍らせて保存する「ルイペ(とけるたべもの)」は、今では高級料理となっています。



オントッレフ
(オオウバユリの団子)