

## アイヌタイムズ 第26号 日本語版

### ★ ヒメザゼンソウ

シケレペキナは、今では日本語で「ヒメザゼンソウ (Symlocarpus nipponicus Makino)」と呼ばれています。

食べたり、虫下しに用いました。

パチェラーや知里真志保によると、「ザゼンソウ (Symlocarpus renifolius Schott ex Miq)」の茎葉としています。

「ヒメザゼンソウ」は、「ザゼンソウ」に似ていますが、やや小さく、北海道、本州(中国地方以東)、朝鮮北部の林の淵や道の端の湿地に生えています。

地下には短い根茎があります。葉は10～20cmまで伸びます。6月に花が咲きます。

川上まつ子さんは以下のように言っています：

「シケレペキナは、トペントペンって言って、おやつみたいに退屈な時、なんぼかかじているだけのもので、サッハルも、あんまりハルのうちにも入らないんでないかい。二、三日でカラカラになるんでないの。すっかり干せたことがサッノ。サッノせば、今度、小さい袋に入れて上から掛けておく。そこから取って食べる。」

『川上まつ子の伝承－植物編1－』

(財) アイヌ民族博物館編

1999年(財) アイヌ民族博物館 p.61

「聞き書 アイヌの食事」には、静内での料理のことが書かれています。

ゆでた直後のひめざぜんそうは、非常に苦いが、その苦さは土地によって異なります。

ゆでて乾燥し保存しておいたものを、ぬるま湯にもどし、弱火で長時間煮込むことによって、砂糖を加えたように甘くなります。

器に盛り付けたヒメザゼンソウの上に脂をのせて、神に供したり、ごはんがわりにもよく食べました。

春のカミノミに供える貴重な食べ物でした。

熊をとってきた時は、大きななべにシケレペキナを炊いて立派なパッチに入れて、カムイラタシケップとして神に供してから男たちが食べ、その後女たちが食べました。

『聞き書 アイヌの食事』

1992年 (社) 農山漁村文化協会

p.59-60, p.41

浦河地方では、春先に最も多くとれる植物です。

ヒメザゼンソウを食べることを人間に教えたのは、ヒグマの神とされています。

春先には、小熊を飼育するのに飼料としています。

『聞き書 アイヌの食事』

1992年 (社) 農山漁村文化協会

p.91-92

[横山 裕之] 沙流・千歳