

アイヌタイムズ

第26号

アイヌタイムズ第26号(2003年6月30日発行)からアイヌ語抜粋
著者: 横山裕之

シケレペキナ

(アイヌ イタク [アイヌ語])

ヒメザゼンソウ

(日本語)



オオバコ 写真提供: 津野正樹氏

シケレペキナ タネ シサム イタク アニ「ヒメザゼンソウ (*Symplocarpus nipponicus* Makino)」セコロ ア・イエ プ ネ ルウエ ネ。ネワアンペ ア・エ カ キ、アニトウイ キキリア・サンケ カ キ ルウエ ネ。

バチエラー、知里真志保 ヌイエ ヒ エネ アニ; シケレペキナ 「ザゼンソウ(*Symplocarpus renifolius* Schott ex Miq)」セコロ ア・イエ ハム ネ ルウエ ネ。

「ヒメザゼンソウ」アナク 「ザゼンソウ」ネノアン コロカ ポンノ ポン。

アイヌモシリ、(中国地方 ワノ チュブカ タアン) 本州、朝鮮北部 オッタ アン ニタイ サム タネヤ、ル テクサム タネヤ アン ヤチカ ウシ ペネ。

トイトウム ウン シンリチ タクネ ワ、ハム 10-20 cm パクノ トウク。

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

食べたり、虫下しに用いました。

バチエラーや知里真志保によると、「ザゼンソウ(*Symplocarpus 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。

シ・マウ・タ・チュブ (イワン チュブ) タ ノンノ
ヘチラサ。

川上まつ子 カツケマツ エネ ハウエアニ：
「シケレペキナ アナクトペン トペン セコロ
ア・イエ プ ネ ワ、トペンペ ネノ ミシム・アン
ヒ タ ポンノ ア・クイクイ パテク キ プ ネ
ワ、サツハル ネ ア・カラ ヤツカ、『ハル』
セコロ ア・イエ ヒ カ イサム セコロ ク・ヤイ
ヌ。

トウツコ レレコ シラン コロ ピリカノ ア・サツケ
ルウエ ネ。

オアラ サツ ヒ 『サツノ』 セコロ ア・イエ。
サツノ コロ ポン サラニブ オロ ア・オマレ ワ
ホリカシ ア・アツテ ワ アヌ。
エウン ア・ウイナ ワ ア・エ。

「聞き書 アイヌの食事」オッタ スツナイ (静
内) オッタ エネ スケ・アン ヒ ア・ヌイエ ワ
アン：ア・スウェ ワ ナニ ア・エ コロ、エア
ラキンネ シウ ペ ネ コロカ、オヤ コタン タ
パイェ・アン ワ ア・エ ヤクン、フムネ エイタ
サ シウ、フムネ ソモ シウ ナンコロ。

ア・サカンケ ワ ア・サツケ ワ アヌ。オロワ
ノ、ア・エ ヒ タ アナクネ、ル ポプケ ワツカ
オロ ア・オマレ ワ ハウケノ ア・スウェ。オ
ホンノ アン コロ、オロ サト(砂糖) ア・オマ
レ ペコロ トペン ルウエ ネ。

パッチ オッタ ネットアンペ ア・アヌ ワ、カシ
スム ア・ウシ。

カムイノミ・アン ヒ タ ネノ ア・カラ カ キ、
オラ、オウセ イペ ネ ア・エ カ キルウエ
ネ。

パイカラ アン ワ カムイノミ・アン コロ、シケ
レペキナ エヤムノ ア・エ プ ネ ルウエ ネ。

カムイ ア・ライケ コロ、ポロ ス アニ シケレ
ペキナ ア・スウェ ワ、ピリカ パッチ オロ
ア・オマレ ワ、カムイラタシケプ ネ ア・カラ
ヒネ、アニ カムイノミ・アン。イマカケ タ、
ホシキノ オツカヨ ウタラ エ ワ、オシ メノコ
ウタラ エ プ ネ ルウエ ネ。

ポイナイ (浦河) オッタ アナクネ、パイカラ
アン コロ シケレペキナ イヨッタ ポロンノ
ア・カラ ペ ネ ルウエ ネ。

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、トペンペンって言って、おや
つみたいに退屈な時、なんぼかかじっているだ
けのもので、サツハルも、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ツノ。

サツノせば、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 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げ
んそうは、非常に苦いが、その苦さは土地によ
って異なるといいます。

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セ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。

春のカムイ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
シケツ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。

アイヌ シケレペキナ エ クニ エパカシヌ カ
ムイ アナク、キムンカムイ ネ ヤク ア・イ
エ。

パイカラ アン コロ、ネワアンペ ペウレブ
ア・エレ カ キルウェ ネ。

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



車前草(シヤゼンソウ) 写真提供: 津野正樹氏

アイヌタイムズをご購入していただける方がお知り合いでいらっしゃいましたら、お声をかけてい
ただけると大変うれしく思います。

購読連絡先: 〒055-0101 北海道平取町二風谷 80-25 萱野志朗(宛)

購読料: 1500 円 (4号ごと/アイヌ語版のみ)

2300 円(4号ごと/アイヌ語版と日本語版)

読者からの投稿募集:

(連絡先): 〒047-0033

浜田隆史(宛)

北海道小樽市富岡 1-32-136

電子メール: otarunay@yahoo.co.jp

ウェブページ: <https://otarunay.at-ninja.jp/taimuzu.html>

注)アイヌタイムズの著作権は、アイヌ語ペンクラブにあります。

注)1. 赤字は、アイヌ語です。

2. 赤字のイタリック文字は、主に日本語由来のアイヌ語外来語です。