

Vol. **2**

7月▶9月

令和3年度

アイヌ語ラジオ講座

Ainu radio course

講師

すが わら かつ よし
菅原 勝吉

STVラジオ

[毎週日曜日] **あさ** 7:00~7:15

STVラジオのホームページでこれまでの放送を聴くことができます。

<https://www.stv.jp/radio/ainugo/>

公益財団法人 **アイヌ民族文化財団**

はじめに

アイヌ語は、アイヌの人たちが話してきた独自の言語です。今でも、私たちが普段から身近に触れているアイヌ語として「地名」があります。アイヌ語が由来とされる地名は、北海道をはじめ、サハリンや千島列島、それに東北地方にも数多く残されています。地名の他にも、「エトピリカ」「ラッコ」「トナカイ」など、アイヌ語として意識されずに使われている言葉が多くあります。

現在では、アイヌ語の話者は減少し、アイヌ語を日常会話の言語として使われることが、ほとんどなくなってきました。それでも祖先から伝えられてきた言葉を残していこうと、地域においてさまざまな活動が行われています。

この「アイヌ語ラジオ講座」では、初心者向けのやさしいアイヌ語の講座をラジオで放送しております。多くの方々がアイヌ語に触れるきっかけとして、また、初級のアイヌ語を学習する機会として、平成10年よりさまざまな講師をお招きして開講しております。

令和3年度は、4月から1年間にわたって、講師に新ひだか町静内出身の菅原勝吉さんをお迎えして、アイヌ語の「新ひだか町静内方言」と「静内地方のアイヌ料理」を学んでいきます。

さあ、私たちと一緒に、アイヌ語の世界をのぞいてみませんか。

2021年4月

「アイヌ語ラジオ講座」テキスト Vol.2 目次

テキストは3か月ごとに発行しています。

| | |
|--------------------|-----|
| 講師・支援研究者の紹介 | 2P |
| 講座のスケジュール | 3P |
| レッスン14～26 | 4P |
| 収録CD等の貸出について | 30P |
| アンケート | 31P |
| 賛助会員募集のお知らせ | 33P |

令和3年度

アイヌ語ラジオ講座

Ainu radio course

講師

すが わら かつ よし
菅原 勝吉

Vol. 2

7月▶9月

講師・執筆者の紹介



すが わら かつ よし

菅原勝吉

特定非営利活動法人 新ひだかアイヌ協会
民族文化専門員

(支援研究者 ^{しがせつこ} 志賀雪湖 東京外国語大学非常勤講師)

【このテキストのアイヌ語と表記の仕方について】

現在のところアイヌ語には共通語というものはなく、それぞれの地域でそれぞれの方言が学ばれています。そのため、このテキストでは担当講師の方言、新ひだか町静内方言をベースにしています。

スケジュール

..... 日常的に食べられていた料理の紹介

| 月 | 日 | Lesson | テーマ | ページ |
|--------|-----|--------|---------------------------------------|-----|
| 7 月 | 4日 | 14 | チサッスイエブアカラ (1) 炊いたご飯を作る 種類の説明 | 4 |
| | 11日 | 15 | チサッスイエブアカラ (2) 炊いたご飯を作る いなきびご飯 | 6 |
| | 18日 | 16 | チサッスイエブアカラ (3) 炊いたご飯を作る つちまめご飯 | 8 |
| | 25日 | 17 | チサッスイエブアカラ (4) 炊いたご飯を作る まとめ | 10 |
| 8 月 | 1日 | 18 | ラタシケブアカラ (1) 混ぜ煮料理を作る 種類の説明 | 12 |
| | 8日 | 19 | ラタシケブアカラ (2) 混ぜ煮料理を作る 豆の入った混ぜ煮料理 | 14 |
| | 15日 | 20 | ラタシケブアカラ (3) 混ぜ煮料理を作る 行者にんにくの混ぜ煮料理 | 16 |
| | 22日 | 21 | ラタシケブアカラ (4) 混ぜ煮料理を作る 筋子の混ぜ煮料理 | 18 |
| | 29日 | 22 | ラタシケブアカラ (5) 混ぜ煮料理を作る まとめ | 20 |
| 9 月 | 5日 | 23 | シトアカラ (1) 団子を作る 種類の説明 | 22 |
| | 12日 | 24 | シトアカラ (2) 団子を作る 昆布の団子 | 24 |
| | 19日 | 25 | シャクシャイン法要祭 | 26 |
| | 26日 | 26 | シトアカラ (3) 団子を作る 筋子の団子 | 28 |

チサッスイエプとは？

チサッスイエプとは、硬めに炊いたご飯のことです。

アイヌにとって、日常の一般的な食事は、オハウ（汁物）、サヨ（おかゆ）、ラタシケプ（混ぜ煮料理）の3品となることが基本でしたが、この硬めに炊いたご飯は、主にイチャルパ（先祖供養）やお客さんが来た時に出されることが多かったと聞いています。

また、チサッスイエプは、儀式の際のご馳走でもあり、儀式のときには、オハウ（汁物）、チサッスイエプ（炊いたご飯）、ラタシケプ（混ぜ煮料理）、シト（団子）、を先祖に捧げ、供養したといわれています。

サヨとチサッスイエプの違いは？

サヨとは、おかゆのことで、食べるというよりもすすむような形で食べられていたと聞いています。

チサッスイエプは、現在、私達が食べている一般的なご飯と同じくらいの硬さだと思います。

人によっては、現在のご飯と同じように、米だけで炊いたものを、チサッスイエプという人もいますが、私が聞いている範囲では、豆やいなきび等の穀物類と一緒に炊いたものがチサッスイエプと呼ばれていたようです。

チサッスイエプと一緒に炊くものは？

色々な具材があるようです。

基本的には穀物類と一緒に炊くことが一般的だったようですが、山菜も使われていたようです。

静内地方では、炊きあがった後に、塩と魚油（主にサメの油）で味付けをしていたと聞いています。

チサッスイエプの種類は？

◆メンクルチサッスイエプ（いなきびの入ったご飯）

◆マメチサッスイエプ（豆の入ったご飯）

特に決まった豆を使うわけではないが、手あり豆や、トラ豆を使うものが多いと聞いています。

◆アハチサッスイエプ（つちまめの入ったご飯）

※1 何もいれずに炊いたご飯のことを、メシという人もいます。

※2 私は、上記の程度しか知りませんが、地元の話では、材料の組み合わせは自由なので、かなり多くの種類があると聞いています。

このレッスンでは、チサッスイエプの中でも特に今でも静内地方で、よく作られるメンクルチサッスイエプの作り方を説明していきます。

メンクルチサッスイエプは、静内地区のシャクシャイン法要祭やイチャルパ行事でよく作られています。

メンクルチサッスイエプの作り方

1 米は、鍋の中で一晩うるかします。

| | | | | | | |
|--------|------|----|------|----|------------|--------|
| シアマム | アナク | ス | オシケ | タ | シネウ克蘭 | アウォロ |
| siamam | anak | su | oske | ta | sineukuran | a=worō |
| 米 | は | 鍋 | 中 | に | 一晩 | 水に浸す |

2 いなきびは、塩を入れて一晩、うるかします。

| | | | | | | |
|--------|------|-------|---------|----|------------|--------|
| メンクル | アナク | シッポ | アオマレ | ワ | シネウ克蘭 | アウォロ |
| menkur | anak | sippo | a=omare | wa | sineukuran | a=worō |
| いなきび | は | 塩 | 入れる | て | 一晩 | 水に浸す |

3 米といなきびと塩を混ぜて、炊きます。

| | | | | | |
|--------|--------|-------|-----------|----|--------|
| シアマム | メンクル | シッポ | アウコポイエ | ワ | アSPA |
| siamam | menkur | sippo | a=ukopoye | wa | a=supa |
| 米 | いなきび | 塩 | 混ぜる | て | 炊く、煮る |

4 炊いたら、油を入れて、へらでかき混ぜる。

| | | | | | | | |
|---------|-------|-----|---------|----|------|-----|-----------|
| チ | ヤクン | スム | アオマレ | ワ | ペラ | アリ | アウコポイエ |
| ci | yakun | sum | a=omare | wa | pera | ari | a=ukopoye |
| 炊ける、煮える | たら | 油 | 入れる | て | へら | で | かき混ぜる |

5 いなきびご飯の出来上がり。

| | | |
|-------------------|-------|-------|
| メンクルチサッスイエプ | アカラ | オケレ |
| menkur cisatsuyep | a=kar | okere |
| いなきび 炊いたご飯 | 作る | 終える |

単語表

| アイヌ語 | 訳 | アイヌ語 | 訳 |
|-------|---|-------------|---|
| シアマム | | アウコポイエ | |
| アナク | | アスパ | |
| ス | | チ | |
| オシケ | | ヤクン | |
| タ | | スム | |
| シネウ克蘭 | | ペラ | |
| アウオロ | | アリ | |
| メンクル | | メンクルチサッスイエプ | |
| シッポ | | アカラ | |
| アオマレ | | オケレ | |
| ワ | | | |

メモ



メンクルチサッスイエプ

アハチサッスイエプの作り方

1 鍋に、うるかした米とつちまめを一緒に入れる。

| | | | | | | |
|----|------|--------|--------|--------|-----|---------|
| ス | オシケ | アウオロ | シアمام | トゥラノ | アハ | アオマレ |
| su | oske | a=worō | siamam | turano | aha | a=omare |
| 鍋 | 中 | 水に浸す | 米 | と共に | つち豆 | 入れる |

2 水を入れて、炊く。

| | | | |
|-------|---------|----|--------|
| ワッカ | アオマレ | ワ | アスパ |
| wakka | a=omare | wa | a=supa |
| 水 | 入れる | て | 炊く、煮る |

3 塩を少し入れる。

| | | |
|-------|--------|---------|
| シッポ | ポンノ | アオマレ |
| sippo | ponnno | a=omare |
| 塩 | 少し | 入れる |

4 炊いたら、油を入れて、へらでかき混ぜる。

| | | | | | | | |
|---------|-------|-----|---------|----|------|-----|-----------|
| チ | ヤクン | スム | アオマレ | ワ | ペラ | アリ | アウコポイエ |
| ci | yakun | sum | a=omare | wa | pera | ari | a=ukopoye |
| 炊ける、煮える | たら | 油 | 入れる | て | へら | で | かき混ぜる |

5 アハチサッスイエプの出来上がり。

| | | |
|-----------|------------|-------------|
| アハチサッスイエプ | アカラ | オケレ |
| aha | cisatsuyep | a=kar okere |
| 土豆 | 炊いたご飯 | 作る 終える |

チサッスイエプとは、硬めに炊いたご飯のことです。

アイヌにとって、日常の一般的な食事は、オハウ（汁物）、サヨ（おかゆ）、ラタシケプ（混ぜ煮料理）の3品となるのが基本でしたが、この硬めに炊いたご飯は、主にイチャルパ（先祖供養）やお客さんが来た時に出されることが多かったと聞いています。

現在、静内地方で作るチサッスイエプは、メンクルチサッスイエプが主流となり、その他のチサッスイエプはあまり料理されておりません。

実際に私が食べたものも、地元のシャクシャイン法要祭で作るメンクルチサッスイエプですが、とても美味しいので、みんなさんも、ぜひ一度試してみてください。

チサッスイエプアカラの中で使われた調理動作

- | | | | |
|---|------------|-------|---------|
| 1 | うるかす（水に浸す） | ウオロ | woro |
| 2 | 炊く、煮る | スパ | supa |
| 3 | かき混ぜる | ウコポイエ | ukopoye |

加熱するという動作も、火にかけるや煮るというときには動詞が変わります。

- | | | | | |
|-----|--------|---|-------|----------|
| (例) | ◆加熱する | → | チレ | cire |
| | ◆火にかける | → | ホコオツテ | hokootte |
| | ◆炊く、煮る | → | スパ | supa |
| | ◆煮立つ | → | ポプ | pop |

例題

- | | | | |
|---|------------|------|-----------|
| 1 | 米をうるかす | シアマム | () |
| 2 | 水を入れて炊く | ワッカ | ()ワ() |
| 3 | 油を入れてかき混ぜる | スム | アオマレ ワ() |

Dotted lines for notes.

例題の答

- 1 シアマム (アウオロ)
- 2 ワッカ (アオマレ) ワ (アスパ)
- 3 スム アオマレ ワ (アウコポイエ)

ラタシケプとは？

ラタシケプとは、乾燥した山菜や豆などを汁気が無くなるまで煮た料理です。

アイヌにとって、日常の一般的な食事は、オハウ（汁物）、サヨ（おかゆ）、ラタシケプ（混ぜ煮料理）の3品となることが基本でしたが、このラタシケプは、イチャルパ（先祖供養）にも欠かせない料理だと聞いています。

また、儀式のときには、オハウ（汁物）、チサッスイェッ（炊いたご飯）、ラタシケプ（混ぜ煮料理）、シト（団子）、を先祖に捧げ、供養したといわれています。

味付けについては、昔は、魚脂と塩で味付けしたものが多く聞いていますが、現在、静内地方の儀式で作られるラタシケプは、砂糖を使って、甘く味付けするものがほとんどとなっています。

ラタシケプと一緒に炊くものは？

色々な具材があるようです。

基本的には干した山菜と一緒に炊くことが一般的だったようですが、豆を入れたものやジャガイモをつぶしたものもあったと聞いています。

現在、静内地方の儀式では、上新粉と餅と豆を使ったマメラタシケプという甘い味付けをしたラタシケプを作っています。

ラタシケプの種類は？

- ◆ プクサラタシケプ（行者にんにくの入った混ぜ煮料理）
- ◆ シケレペラタシケプ（きはだの実の入った混ぜ煮料理）
- ◆ マメラタシケプ（豆の入った混ぜ煮料理）
- ◆ チポロラタシケプ（筋子の入った混ぜ煮料理）

調理法は？

ラタシケプ（混ぜ煮料理）の調理法を大きく分けるとすると、野菜や山菜、豆類を汁気が無くなるまで煮たものと、上新粉、米粉、餅、あわなどを入れて粘り気のあるものがあります。

さらに、ジャガイモやカボチャを蒸かしてつぶしたものがあります。

このレッスンでは、ラタシケプの中でも特に今でも静内地方で、よく作られるマメラタシケプの作り方を説明していきます。

マメラタシケプは、静内地区のシャクシャイン法要祭やイチャルパ行事で毎回作られています。

今回紹介するマメラタシケプは、砂糖を使って味付けしているので、地元の子どもたちにも人気があります。

マメラタシケプの作り方

1 鍋にとら豆を入れて、一晩うるかします。

| | | | | | | |
|----|------|------|---------|----|------------|---------|
| ス | オシケ | マメ | アオマレ | ワ | シネウ克蘭 | アウオロ |
| su | oske | mame | a=omare | wa | sineukuran | a=wordo |
| 鍋 | 中 | 豆 | 入れる | て | 一晩 | 水に浸す |

2 その鍋の中に、米粉と砂糖を入れる。

| | | | | | | |
|----|----|------|-----------|----|---------|-----|
| ネ | ス | オシケ | シアマムコ | 砂糖 | アオマレ | |
| ne | su | oske | siamam ko | 砂糖 | a=omare | |
| その | 鍋 | 中 | 米 | 粉 | 砂糖 | 入れる |

3 火にかけて、かき混ぜる。

| | | |
|------------|----|-----------|
| アホコオツテ | ワ | アウコポイエ |
| a=hokootte | wa | a=ukopoye |
| 火にかける | て | かき混ぜる |

4 豆が炊けたら、餅を入れて、かき混ぜる。

| | | | | | | |
|------|---------|-------|-----------|---------|----|-----------|
| マメ | チ | ヤクン | シサムシト | アオマレ | ワ | アウコポイエ |
| mame | ci | yakun | sisamsito | a=omare | wa | a=ukopoye |
| 豆 | 炊ける、煮える | たら | 餅 | 入れる | て | かき混ぜる |

5 豆の混ぜ煮料理の出来上がり。

| | | | |
|---------------|-------|-------|-----|
| マメラタシケプ | アカラ | オケレ | |
| mame rataskep | a=kar | okere | |
| 豆 | 混ぜ煮料理 | 作る | 終える |

単語表

| アイヌ語 | 訳 | アイヌ語 | 訳 |
|-------|---|---------|---|
| ス | | アホコオツテ | |
| オシケ | | アウコポイエ | |
| マメ | | チ | |
| アオマレ | | ヤクン | |
| ワ | | シサムシト | |
| シネウ克蘭 | | マメラタシケプ | |
| アウオロ | | アカラ | |
| ネ | | オケレ | |
| シアマムコ | | | |

メモ



マメラタシケプ

このレッスンでは、プクサラタシケプの作り方を説明していきます。

プクサラタシケプは、現在、静内地区ではあまり作られていませんが、私が聞いている作り方を紹介します。

プクサラタシケプの作り方

1 鍋に手あり豆を入れて、煮る。

| | | | | | |
|----|------|-----------|---------|----|--------|
| ス | オシケ | ニコロマメ | アオマレ | ワ | アスパ |
| su | oske | nikormame | a=omare | wa | a=supa |
| 鍋 | 中 | 手あり豆 | 入れる | て | 炊く、煮る |

2 手あり豆が煮えたら、行者にんにくを入れて炊く。

| | | | | | | |
|-----------|---------|-------|--------|---------|----|--------|
| ニコロマメ | チ | ヤクン | プクサ | アオマレ | ワ | アスパ |
| nikormame | ci | yakun | pukusa | a=omare | wa | a=supa |
| 手あり豆 | 炊ける、煮える | たら | 行者にんにく | 入れる | て | 炊く、煮る |

3 それから魚脂と塩を入れて、かき混ぜる。

| | | | | | |
|-------|-----|-------|---------|----|-----------|
| オロワ | スム | シッポ | アオマレ | ワ | アウコポイエ |
| orowa | sum | sippo | a=omare | wa | a=ukopoye |
| それから | 油 | 塩 | 入れる | て | かき混ぜる |

4 行者にんにくの混ぜ煮料理の出来上がり。

| | | | |
|--------|----------|-------|-------|
| プクサ | ラタシケプ | アカラ | オケレ |
| pukusa | rataskep | a=kar | okere |
| 行者にんにく | 混ぜ煮料理 | 作る | 終える |

このレッスンでは、チポロラタシケプの作り方を説明していきます。

チポロラタシケプは、静内地区のシャクシャイン法要祭やイチャルパ行事で毎回作られています。

チポロラタシケプの作り方

1 ジャガイモを皮つきのままで煮て、皮をむく。

| | | | | | | |
|-------|---------|----|--------|----|--------|-------|
| イモ | カブコロ | ワ | アスパ | ワ | カプフ | アカラ |
| imo | kapkor | wa | a=supa | wa | kapuhu | a=kar |
| じゃがいも | 皮がついている | て | 炊く、煮る | て | 皮 | むく |

2 先に鍋の中に筋子を入れて、加熱して、

| | | | | | | | |
|---------|----|------|-------|---------|----|--------|----|
| ホシキノ | ス | オシケ | チポロ | アオマレ | ワ | アチレ | ワ |
| hoskino | su | oske | cipor | a=omare | wa | a=cire | wa |
| 先に | 鍋 | 中 | 筋子 | 入れる | て | 加熱する | て |

筋子つぶし器でこねつぶす。

| | | |
|------------|-----|--------|
| チポンニナプ | アリ | アニナ |
| ciponninap | ari | a=nina |
| 筋子つぶし器 | で | こねつぶす |

3 ジャガイモを切って、鍋に入れる。

| | | | | | |
|-------|---------|----|----|------|---------|
| イモ | アフンパ | ワ | ス | オシケ | アオマレ |
| imo | a=hunpa | wa | su | oske | a=omare |
| じゃがいも | 切る | て | 鍋 | 中 | 入れる |

4 筋子に混ぜて、塩を入れる。

| | | | | |
|-------|----------|----|-------|---------|
| チポロ | アコポイエ | ワ | シッポ | アオマレ |
| cipor | a=kopoye | wa | sippo | a=omare |
| 筋子 | 加える | て | 塩 | 入れる |

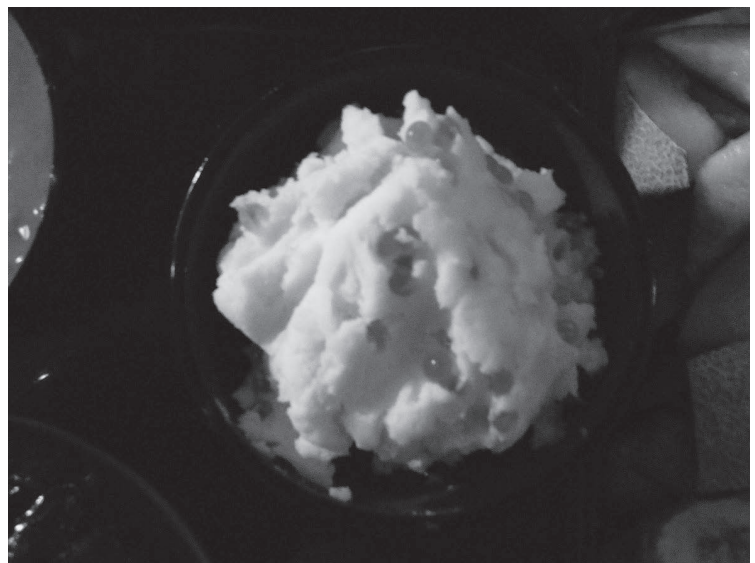
5 筋子の混ぜ煮料理の出来上がり。

| | | | |
|-------|----------|-------|-------|
| チポロ | ラタシケプ | アカラ | オケレ |
| cipor | rataskep | a=kar | okere |
| 筋子 | 混ぜ煮料理 | 作る | 終える |

単語表

| アイヌ語 | 訳 | アイヌ語 | 訳 |
|------|---|----------|---|
| イモ | | アチレ | |
| カプコロ | | チポンニナフ | |
| ワ | | アリ | |
| アスパ | | アニナ | |
| カプフ | | アフンパ | |
| アカラ | | アコポイエ | |
| ホシキノ | | シツポ | |
| ス | | チポロラタシケフ | |
| オシケ | | アカラ | |
| チポロ | | オケレ | |
| アオマレ | | | |

メモ



チポロラタシケフ

ラタシケプとは、乾燥した山菜や豆などを汁気が無くなるまで煮た料理です。

儀式のときには、オハウ(汁物)、チサッスイエフ(炊いたご飯)、ラタシケプ(混ぜ煮料理)、シト(団子)、を先祖に捧げ、供養したといわれています。

実際に私が食べたものも、地元のシャクシャイン法要祭などで作るマメラタシケプですが、とても美味しいので、みなさんも、ぜひ一度試してみてください。

ラタシケプアカラの中で使われた調理動作

- | | | | |
|---|------------|--------|------------|
| 1 | うるかす(水に浸す) | ウオロ | woro |
| 2 | 火にかける | ホコオツテ | hokootte |
| 3 | かき混ぜる | ウコポイエ | ukopoye |
| 4 | 炊く、煮る | スパ | supa |
| 5 | 皮をむく | カプフ カラ | kapuhu kar |
| 6 | 加熱する | チレ | cire |
| 7 | 切る | フンパ | hunpa |
| 8 | 混ぜる(加える) | コポイエ | kopoye |

切るという動作については、切り方によって動詞が変わります。

- (例) ◆一振りで切るとき → トウイエ tuye
トウイパ tuypa
◆(まな板で)切る、刻む → フンパ hunpa
フンパフンパ hunpahunpa

皮をむくという動作については、何の皮をむくかで動詞が変わります。

- (例) ◆野菜や果物の皮をむくとき → カプフ カラ kapuhu kar
◆動物の皮を剥ぐとき → リ ri
◆魚の皮をむくとき → カプフ ソソ kapuhu soso

加熱するという動作も、火にかけるや煮るというときには動詞が変わります。

- (例) ◆加熱する → チレ cire
◆火にかける → ホコオツテ hokootte
◆炊く、煮る → スパ supa
◆煮立つ → ポプ pop

混ぜる(加える)とかき混ぜるでは動詞が変わります。

- (例) ◆混ぜる(加える) → コポイエ kopoye
◆かき混ぜる → ウコポイエ ukopoye

例題

- 鍋を火にかける ス ()
- 火をかけながらかき混ぜる () ワ ()
- 筋子を入れて、加熱する チポロ () ワ ()

シトとは？

シトとは、団子やお餅のことです。

シトは、日常ではあまり作られることがなく、イチャルパ（先祖供養）などの儀式の際に作られることが多かったと聞いています。

シトの材料は？

元々は、もち粟やもちいなきびで作られていましたが、米が手に入るようになった昭和頃から上新粉や米粉が使われるようになりました。

一部の人は、おおうばゆりのでんぷんを使って作っているのを聞いたことがあると言っていたのを記憶しています。

現在、地元の静内地区でも、上新粉と米粉を使ったシトのみが作られており、あわやいなきびで作ったシトは、話に聞いたことがあるという人ばかりになってしまいました。

シトの種類は？

※私の知っている範囲のものですが・・・

◆アンコロシト

主に儀式の際に使うシトで、直径20センチくらいの丸い餅の両側を切り、真ん中の細長い部分をお盆に4本くらいを一段として、5段重ねたもの。

アンチャシトという言い方をする人もいます。

◆ボンシト

主に儀式の際に使うシトで、直径5センチくらいの丸い餅を、お盆に盛り付け（山盛り）、儀式の際の供物にしたもの。

◆コンブシト

直径5センチくらいの丸い餅と、コンブを火であぶり、すり鉢で細かくつぶし、水と砂糖を加えたたれを和えたもの。

◆チポロシト

直径5センチくらいの丸い餅と、鍋で半煮えにした筋子を和えたもの。

ひとつことアイヌ語レッスン！

単語の発音と意味の確認をしましょう。

メモ

このレッスンでは、コンプシトの作り方を説明していきます。

コンプシトの作り方

1 昆布を火で炙ったら、すりこぎでこね潰す。

コンプ アプシ ヤクン すりこぎ アリ アニナ
 konpu a=pusi yakun すりこぎ ari a=nina
 昆布 炙る たら すりこぎ で こね潰す

2 鍋に水とコンブの粉と砂糖と上新粉を入れて煮る。

ス オシケ ワッカ コンプコ 砂糖 上新粉 アオマレ ワ アスパ
 su oske wakka konpuko 砂糖 上新粉 a=omare wa a=supa
 鍋 中 水 昆布粉 砂糖 上新粉 入れる て 炊く、煮る

3 鍋が煮たったら、お餅を入れてかき混ぜる。

ス ポプ ヤクン シサムシト アオマレ ワ アウコポイエ
 su pop yakun sisamsito a=omare wa a=ukopoye
 鍋 煮立つ たら 餅 入れる て かき混ぜる

4 お餅が溶けたら、団子を入れてかき混ぜる。

シサムシト ル ヤクン シト アオマレ ワ アウコポイエ
 sisamsito ru yakun sito a=omare wa a=ukopoye
 餅 溶ける たら 団子 入れる て かき混ぜる

5 昆布団子の出来上がり。

コンプシト アカラ オケレ
 konpusito a=kar okere
 昆布団子 作る 終える

このレッスンでは、毎年、地元で開催されているシャクシャイン法要祭をご紹介します。

シャクシャイン法要祭について

アイヌ民族の英傑シャクシャインを偲び供養する伝統儀式です。

このシャクシャイン法要祭には、アイヌの人たちをはじめとして一千名近い人たちが全国から集まります。

毎年秋分の日（本年は9月23日）に真歌公園で開催され、今年で第75回を迎えます。

儀式の流れ

- | | |
|------------------------------------|---------------------------|
| ① アペカムイノミ（火の神への祈り） 儀式の始まりを告げる祈り | ④ リムセ 奉納のための踊り |
| ② ヌサオンカミ 祭壇に祭られている神々に対する祈り | ⑤ アペカムイノミ 儀式の終わりを告げる祈り |
| ③ イチャルバ 先祖供養の儀式 | |

シャクシャインの戦い

アイヌ民族の長、英傑シャクシャインは今から350年以上も前に、真歌山のシベチャリのチャシ（城・城跡）を中心としてコタンの秩序と平和を守る民族の長として、松前藩の非道な圧迫や過酷な搾取に対し、人間平等の理想と民族自衛のためやむなく立ち上がりました。

蝦夷の各地から多数の同族の参加を得て、シャクシャイン勢は破竹の進撃をつづけ、静内からクヌイ（現在の長万部町国縫）まで攻め寄せますが、幕府の援軍に阻まれ、遂にシベチャリのチャシに後退しました。

シャクシャインは、もはや抵抗のもたらず同族の悲惨を想い、松前藩の和睦交渉に応じましたが、この和睦交渉を行っていた松前藩陣地で謀殺されました。

ときに1669年10月23日「寛文9年蝦夷の乱」と歴史に刻まれています。

あいさつの言葉（静内地方で久しぶりに会った時などにかわされる言葉です）

1 **イカタイ**
ikatay
久しぶり

2 **イワンケアン マ オカアン マ タア コラチ ウヌカラアン マ**
iwanke=an ma oka=an ma taa koraci unukar=an ma
元気で て いる て このように お互いに会う て

クラムシンネ イヤイライケレ
ku=ramusinne iyayraykere
安心する ありがとう

＝私達が元気でいて、こうして行き会えて、私は安心しました。ありがとう。

このレッスンでは、チポロシトの作り方を説明していきます。

チポロシトの作り方

1 先に鍋の中に筋子を入れて加熱する。

ホシキノ ス オシケ チポロ アオマレ ワ アチレ
 hoskino su oske cipor a=omare wa a=cire
 先に 鍋 中 筋子 入れる て 加熱する

2 筋子つぶし器で筋子をこね潰しながら加熱する。

チポンニナプ アリ アニナ カネ アチレ
 ciponninap ari a=nina kane a=cire
 筋子つぶし器 で こね潰す ながら 加熱する

3 団子と塩を入れて混ぜる。

シト シippo アオマレ ワ アウコポイエ
 sito sippo a=omare wa a=ukopoye
 団子 塩 入れる て かき混ぜる

4 筋子団子の出来上がり。

チポロシト アカラ オケレ
 ciporsito a=kar okere
 筋子団子 作る 終える

単語表

| アイヌ語 | 訳 | アイヌ語 | 訳 |
|--------|---|--------|---|
| ホシキノ | | アニナ | |
| ス | | カネ | |
| オシケ | | シト | |
| チポロ | | シツボ | |
| アオマレ | | アウコポイエ | |
| ワ | | チポロシト | |
| アチレ | | アカラ | |
| チポンニナフ | | オケレ | |
| アリ | | | |

メモ

A series of horizontal dashed lines for taking notes.

アイヌ語ラジオ講座収録CD等貸出しについて

1. 利用時間

(公財) アイヌ民族文化財団：午前9時～午後5時（月～金）
アイヌ文化交流センター：午前10時～午後6時

2. 休業日

(公財) アイヌ民族文化財団：土・日曜日、祝日、年末・年始（12月29日～1月3日）
アイヌ文化交流センター：月・日曜日、祝日の翌日、年末・年始（12月29日～1月3日）

3. 申込手続から受取

下記の申込用紙を当公益財団またはアイヌ文化交流センター事務局に提出いただき、手続きが完了しましたら、収録CD等をお送りします。

また、送料は利用者負担としておりますので、送料分の切手を同封いただくか、または料金着払いにてお送りします。なお、切手を同封される場合には料金を下記までお問い合わせください。

4. 期間

申込みの日から14日以内に返却してください。

5. お問合せ先

(公財) アイヌ民族文化財団

〒060-0001
北海道札幌市中央区北1条西7丁目
プレスト1・7（5階）
TEL. (011) 271-4171 FAX. (011) 271-4181
e-mail : ainu@ff-ainu.or.jp

アイヌ文化交流センター

〒104-0028
東京都中央区八重洲2丁目4番13号
住友不動産八重洲2丁目ビル（3階）
TEL. (03) 3245-9831 FAX. (03) 3510-2155
e-mail : acc-tokyo@ff-ainu.or.jp

貸出申込書

| | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------|--------|-----|-----|-----|-------|----------------------|--|---|---|--|--|--|--|
| * 申込番号 | | | | | 申込日 | 令和 | 年 | 月 | 日 | | | | |
| * 返却期日 | 令和 | 年 | 月 | 日 | * 返却日 | 令和 | 年 | 月 | 日 | | | | |
| 住所 | 〒 ー | | | | 氏名 | | | | | | | | |
| 年齢 | 才 | 性別 | 男・女 | 職業 | | | | | | | | | |
| 連絡先 | 電話： | | | | FAX： | | | | | | | | |
| | 電子メール： | | | | | | | | | | | | |
| 希望地域 ○で囲んで ください。 | 平成10年度 | 札幌 | 千歳 | 平取 | 旭川 | 種類 ○で囲んで ください。 | ・CD （平成12～令和2年度） ・カセットテープ （平成10～11年度） | | | | | | |
| | 平成11年度 | 白老 | 釧路 | 登別 | 静内 | | | | | | | | |
| | 平成12年度 | 白糠 | 浦河 | 鶴川 | 帯広 | | | | | | | | |
| | 平成13年度 | 白老① | 白老② | 登別① | 登別② | | | | | | | | |
| | 平成14年度 | 白糠① | 白糠② | 鶴川① | 鶴川② | | | | | | | | |
| | 平成15年度 | 平取① | 平取② | 平取③ | 平取④ | | | | | | | | |
| | 平成16年度 | 旭川① | 旭川② | 旭川③ | 旭川④ | | | | | | | | |
| | 平成17年度 | 静内① | 静内② | 静内③ | 静内④ | | | | | | | | |
| | 平成18年度 | 様似① | 様似② | 様似③ | 様似④ | | | | | | | | |
| | 平成19年度 | 平取① | 平取② | 平取③ | 平取④ | | | | | | | | |
| | 平成20年度 | 旭川① | 旭川② | 旭川③ | 旭川④ | | | | | | | | |
| | 平成21年度 | 静内① | 静内② | 静内③ | 静内④ | | | | | | | | |
| | 平成22年度 | 白老① | 白老② | 白老③ | 白老④ | | | | | | | | |
| | 平成23年度 | 旭川① | 旭川② | 旭川③ | 旭川④ | | | | | | | | |
| | 平成24年度 | 鶴川① | 鶴川② | 鶴川③ | 鶴川④ | | | | | | | | |
| | 平成25年度 | 浦河① | 浦河② | 浦河③ | 浦河④ | | | | | | | | |
| | 平成26年度 | 平取① | 平取② | 平取③ | 平取④ | | | | | | | | |
| | 平成27年度 | 石狩① | 石狩② | 石狩③ | 石狩④ | | | | | | | | |
| | 平成28年度 | 十勝① | 十勝② | 十勝③ | 十勝④ | | | | | | | | |
| | 平成29年度 | 白老① | 白老② | 白老③ | 白老④ | | | | | | | | |
| | 平成30年度 | 平取① | 平取② | 平取③ | 平取④ | | | | | | | | |
| | 令和元年度 | 十勝① | 十勝② | 十勝③ | 十勝④ | | | | | | | | |
| | 令和2年度 | 静内① | 静内② | 静内③ | 静内④ | | | | | | | | |
| | 令和3年度 | 静内① | | | | | | | | | | | |
| 特記事項 | | | | | | | | | | | | | |

注1 *印の箇所は記入しないでください。 注2 団体による申込みの場合には、代表者の氏名、住所等を記入してください。

リスナーのみなさまへ

「アイヌ語ラジオ講座」をお聴きいただきありがとうございます。この講座は、初心者向けのアイヌ語やアイヌ文化講座として放送しています。この講座の必要性やあり方などを検討するにあたり、みなさまのご意見、ご感想などをお聞きするものです。下記の質問について、該当の番号を○で囲み、その他のご意見などをご記入の上、お送りください。

のりしろ
(キリトリ)

※キリトリ線を切り取って、封筒にしてご郵送ください。
※封筒を作る際はのりしろをセロハンテープ等でしっかりと貼り合わせてください。

(キリトリ)

アイヌ語ラジオ講座アンケート

(年齢 才 男・女)

I この講座についてお尋ねします。

この講座をなにて知りましたか。

問1 ①ラジオ ②新聞 ③ホームページ ④ポスター・チラシ ⑤アイヌ語教室 ⑥その他 ()

この講座を何回くらい聴いていますか。

問2 ①月に1回 ②月に2~3回 ③毎週 ④その他 ()

この講座をいつ・どのような方法で聴いていますか。

問3 ①日曜日の本放送 ②放送を録音して ③radikoから ④STVラジオのHPから ⑤貸出しテープ・CD

この講座の放送時間(15分間)について、どう思われますか。

問4 ①もっと短く () 分位 ②このままで良い ③もっと長く () 分位

この講座の内容について、どう思われますか。

問5 ア)「会話」「今日の言葉」について ①わかり易い ②普通 ③わかりにくい ()

イ)「単語」について ①わかり易い ②普通 ③わかりにくい ()

ウ)「コラム」について ①わかり易い ②普通 ③わかりにくい ()

①わかり易い ②普通 ③わかりにくい ()

①わかり易い ②普通 ③わかりにくい ()

①わかり易い ②普通 ③わかりにくい ()

II これからの講座のあり方についてお尋ねします。

この講座をラジオで放送することについて、どう思われますか。

問7 ①続けてほしい ②どちらとも言えない ③やめても良い

現在の内容のほか、どのような話を聴きたいですか。

問8 ①アイヌ語を学ぶきっかけなどの体験談 ②アイヌ文化に関わる体験談 ③地域のアイヌ語・文化に関わる活動の紹介 ④その他 ()

「アイヌ文化の紹介」で取りあげてほしいテーマはありますか。

問9 ①ある a地名 b歴史 c歌・踊り d口承文芸 e儀礼 f工芸 gその他 () ②ない

III その他のご意見があればお聞かせください。

(令和3年6月発行分)

のりしろ

(キリトリ)

※キリトリ線を切り取って、封筒にしてお送りください。

※封筒を作る際はのりしろをセロハンテープ等でしっかりと貼り合わせてください。

(キリトリ)

(キリトリ)

料金受取人払郵便

札幌中央局
承 認

5327

差出有効期限
2022年3月31日
まで
●切手不要

0608788

201

公益財団法人アイヌ民族文化財団

アイヌ語ラジオ講座担当者 行

札幌市中央区北一条西七丁目プレスト1・7 5階

(キリトリ)

(キリトリ)

会員募集のお知らせ

『賛助会員』を募集しています。

国及び北海道からの財政的な支援をいただいておりますが、法律の趣旨を踏まえ多様な事業を展開していくために運営基盤の確立が重要であります。

このため、地元北海道はもとより、全国の個人、団体や企業の方々から、幅広くご支援をいただくことが大切であると考えております。

つきましては、このような趣旨をご理解の上、賛助会員としてご入会くださいますようお願い申し上げます。

年会費

■法人・団体／一口2万円

■個人／一口5千円

※各一口以上です。

会員の特典

■民族共生象徴空間(ウポポイ)入場優待券を配布しております。

■アイヌ民族文化財団発行の刊行物等の配布をしております。

(民族共生象徴空間運営事業の刊行物等は含まれません)

入会には申込書が必要となりますので、希望される方は、アイヌ民族文化財団事務局(札幌)にお問い合わせ下さい。

申込書はホームページからもダウンロードできます。

<https://www.ff-ainu.or.jp/web/overview/about/support.html>



会費の用途

■アイヌ文化の普及啓発、情報発信がより促進されるよう、自主事業の充実のために充てられます。

●寄付金税額控除について

当公益財団は、平成25年12月に国から「税額控除に係る証明書」の交付を受けておりますので、所得税を納付している場合、確定申告に必要書類を添付することで、所得税や住民税から一定額が控除されます。

令和3年度「アイヌ語ラジオ講座」テキスト Vol.2

発行年月 令和3年6月

編集・発行 公益財団法人アイヌ民族文化財団



公益財団法人 アイヌ民族文化財団とは…

当公益財団は、アイヌ文化の振興、アイヌの伝統等に関する知識の普及及び啓発を図るための施策の推進のほか、民族共生象徴空間（愛称:ウポポイ）の運営を行っています。

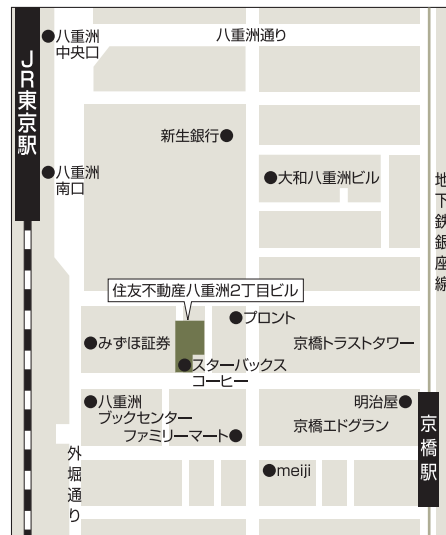
多様な価値観が共生し、アイヌの人々の民族としての誇りが尊重される共生社会の実現を図り、あわせて我が国の多様な文化の一層の発展に寄与するため、国内外においてさまざまな事業を実施しています。

●公益財団法人アイヌ民族文化財団



〒060-0001 札幌市中央区北1条西7丁目
プレスト1・7（5階）
TEL.011-271-4171 FAX.011-271-4181
e-mail:ainu@ff-ainu.or.jp

●アイヌ文化交流センター



〒104-0028 東京都中央区八重洲2丁目4番13号
住友不動産八重洲2丁目ビル（3階）
TEL.03-3245-9831 FAX.03-3510-2155
e-mail:acc-tokyo@ff-ainu.or.jp

- アイヌ民族文化財団 Webサイト
- ウポポイ Webサイト

<https://www.ff-ainu.or.jp/>

<https://www.ainu-upopoy.jp/>