

令和元年度 ハララキ体験学習の様子

1 5月24日 イナキビの種をまく



当日になって、「もう少し耕したほうがいいね」とトラクターで耕していただきました。この臨機応変さが二風谷のいいところです。



まずは、イナキビの種を観察します。琥珀色で楕円形をしています。種を観察した後は、糸を張ってまっすぐになるように種をまきました。思った以上に畑が広くて、糸が足りず、スズランテープも使いました。やさしく土をかけて、



終了です。水はすぐに上げなくてもいいそうです。土の中の水分もあるし、よほど雨が降らなったらあげるけど、あまり甘やかさないようにといわれました。農園で野菜を育てるときは、すぐにお水をあげてい

ましたが、自然に任せる育て方がイナキビにはあっているそうです。アイヌの人たちの考え方に触れたような気がしました。

2 6月21日 間引き，雑草抜き



種をまいたところにイナキビの芽が出ています。この日は、間引きと草抜きをしました。イナキビとよく似た草があるので、間違わないように慎重に抜いています。



講師さんに間引きする間隔や抜き方も教えていただきました。



きれいに一直線に並んだイナキビの芽が気持ちがいいです。こうやって見ると畑の広さがよくわかります。最後に児童会長から講師さんへお礼のあいさつです。

3 7月23日 雑草抜き



1 か月たったイナキビは、15～20cmくらいの高さになっています。成長の様子を観察しながら、今回も縦割り班に分かれて草抜きをしました。



抜いた草はバケツに入れて集めました。すぐにいっぱいになって何度も何度も草を運びました。草を抜くときは中腰なので、とても大変です。



前回と違って、雑草が見分けやすかったので、きれいに草を抜くことができました。今回も講師さんに教えていただきました。

4 9月25日 収穫



種をまいてから4カ月がたち、実をつけたイナキビです。たくさん実ができて穂が垂れ下がっています。今回は収穫する道具として、サラニワとピバという道具を使いました。サラニワは、オヒョウの木の皮で編んだアイヌの人たちが収穫のときに使う袋です。本物のサラニワを使って収穫できる機会はなかなかないのではないのでしょうか。



左側がカネピパと呼ばれるイナキビを収穫する道具です。右側は昔、二風谷でよく採れたカワシンジュガイでできたピバです。現在では大変貴重なので、少しだけ使わせていただきました。こちらもなかなか実際に使う機会はないと思います。二風谷だからこそできる体験です。今はカネピパで収穫しているそうです。手首を少しひねると簡単にイナキビを刈り取ることができます。イナキビの穂を刈り取る作業は、皮膚の弱い人は痒くなる可能性があるようで、子どもは手袋をして行いました。



収穫したイナキビは、ハウスの中で1か月ほど乾燥させます。

4 10月23日 脱穀



体育館にブルーシートを引いて、竹竿を使って脱穀します。乾燥しているうちにかなりの実が殻から出てきていますが、さらに竹竿でたたいて取り出します。



かなりのほこりが舞うので、手袋やマスク、ゴーグルで防御しています。縦割り班ごとに交代して、行いました。イナキビの実は小さいので、たたいて落ちている実感はないのですが、子どもたちは、楽しそうにバシバシたたいていました。



取り残しがないように更にふるいにかけて、実を取り出します。



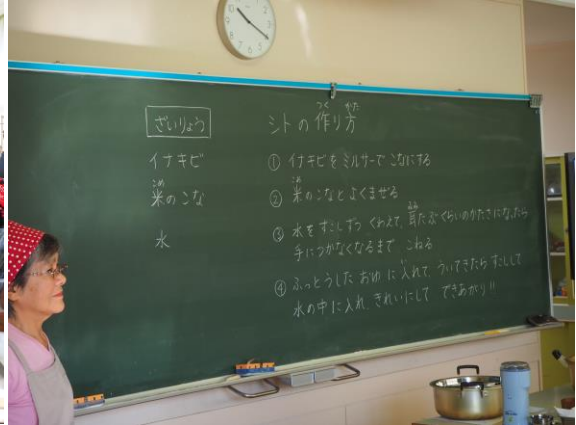
取り出した実の中に殻が混ざっているので、扇風機を使い、風の力で殻と実を分けます。風の力で軽い殻は遠くに飛ばされ、重い実が下に落ちています。



今回は、実際に使わなかったのですが、昔、脱穀をするときに使うからさおという道具も体験させていただきました。折れ曲がっているところをうまく回すのが難しかったです。収穫した実をビンに入れて棒でついて更に皮をむく予定でしたが、なかなかむけなかったなので、講師さんに機械でお願いしました。昔の人みたいにはできませんでした。



4 11月13日 シトづくり



いよいよシトづくりです。一晩水につけたイナキビをミルサーにかけて粉にします。なんでもシトを作るためには、このミルサーでなければだめなんだそうです。



粉にしたイナキビにお米の粉とよく混ぜて、水を加えて耳たぶぐらいの固さになったら、手につかなくなるまでよくこねます。子どもたちは、耳たぶぐらいの固さってどのぐらい？と耳たぶを触って確認していました。



こね終わったら、次は食べやすい大きさにちぎって、形を整えます。



いろいろな形ができました。輪になっているものやハート型のもの、文字が書いてあるものもあります。なんてかいてあるのでしょうかね。



お湯の中に入れて、浮いてきたら少し待って水に入れます。



出来上がったシトは昆布だれと砂糖醤油でおいしく食べました。シトの食べ方も地方によっていろいろあるそうで、二風谷では、イクラをのせたチポロシトが食べられていたそうです。

5月の種まきから11月の調理まで半年に及ぶハララキ体験学習でした。大変貴重な体験をさせていただきました。体験を通してアイヌの人たちの自然とともに生きる生活の仕方や考え方に触れることができました。アイヌ語学習やハララキ調査活動とも関連させて、子どもたちはアイヌ文化の良さや二風谷に暮らす一員としてのアイヌ文化を大切にする思いを深めていました。お世話になった講師の皆様大変ありがとうございました。

