



㊤学生らに伝統料理の作り方を教える瀧口さん（右から3人目）㊦アイヌの歴史や文化などを学ぶ学生ら

五感で学ぶ アイヌ文化

ゴールデンカムイ契機

神戸女学院大（西宮市）で、学生が主体となり、アイヌ民族の文化を学ぶ活動が行われている。明治末期の北海道・樺太を舞台にした人気漫画「ゴールデンカムイ」をきっかけに興味を抱いた学生2人が、大学でアイヌに関する授業を受け、多文化共生のあり方を考えてもらおうと立案。約15人の学生が言語や伝統料理などに触れた。10月に開催予定の大学祭で学習成果を発表する。

（藤沢一紀）

神戸女学院大2学生立案

「ゴールデンカムイは日露戦争を生き延びた元兵士の男性とアイヌの少女らが繰り広げる金塊争奪戦を軸に、歴史や狩猟、グルメなど様々な要素が絡み合う物語。アイヌ文化の描写への評価も高く、アニメ化や実写化も果たした。

から知る」。漫画の登場人物が食事をしながら「ヒンナヒンナ」と言うシーンにちなむ。本来は感謝を意味するアイヌ語で、企画代表の石川さんは「『おいしい』の意味に間違われがちだが、アイヌ民族が大切にしている自然や食材への感謝の意が込められている」と話す。

5月には、北海道釧路市出身でアイヌ民族の母親を持つ瀧口

この漫画を通じてアイヌ文化の魅力に引き込まれたのが、同大文学部総合文化学科3年の石川奏さん（21）と大谷愛純さん（20）。同学科はアイヌの言語や歴史などを学ぶ授業を開講しており、2人は学生の自主的な活動を支援する学科の制度を利用して学びを深めようと、学習会を企画した。

企画名は「ヒンナ・ヒンナ！プロジェクト」アイヌ文化を食



企画を立案した石川さん（右）と大谷さん（いずれも西宮市で）

10月 大学祭で成果発表へ

夕美さん（54）を講師に招き、先住民族の定義やアイヌ語の意味・発音、伝わる物語、食べ物の保存方法などを学んだ。ラッコや昆布、トナカイといった言葉もアイヌ語が起源と説明され、学生たちは熱心に書き留めた。講義で学んだ知識を五感を通して深めようと、伝統料理にも挑戦。カムイ（神）から贈られた身近で大切な食料のサケと大根やニンジン、行者ニンニクを使った「チエオオハウ（サケの汁物）」、副菜の「ラタシケア（あえ物）」、油で揚げた昆布を細かく砕き煮詰めたタレを白玉団子に絡める「コンプシト（団子）」の3品を作り、調理に不慣れな学生らは苦戦しながら伝統の味を再現した。

自然と共生してきたアイヌの人々は、豊かな自然環境の中で独自の食文化を育んできたとい、石川さんは「関西で生活しているとアイヌ文化に触れる機会は少ない。食を通じて文化の共通点や差異を知り、多文化共生について理解を深めてほしい」と話している。

10月の大学祭では、伝統料理の販売や、学んだ成果のポスター掲示を予定しているという。