

平成12年度

# アイヌ語ラジオ講座 テキスト

1月▶3月

Vol.4

2001



## 講師のプロフィール



### うえ の 上野 サダ

- 1964年 帯広カムイトウボが保存会を結成し、古式舞踊・歌の講師となる。
- 1993年 帯広アイヌ語教室が開設され、講師を務める。
- 1998年 当財団のアイヌ文化奨励賞(個人)を受賞。
- 2000年 北海道文化財保護功労者に選出される。

## 協力者の紹介

うち だ ゆう いち  
内 田 祐 一  
(帯広アイヌ語教室)

ささ むら いち ろう  
笹 村 一 郎  
(帯広アイヌ語教室)

あん どう ひ で みち  
安 藤 日 出 通  
(帯広アイヌ語教室)

ひろ お ただし  
広 尾 正  
(帯広アイヌ語教室)

## アイヌ語ラジオ講座のスケジュール表

月	回	日	テ - マ
1月	1	7日	自己紹介
	2	14日	あなたはいくつですか?
	3	21日	ことばの違い
	4	28日	山菜採集
2月	5	6日	ウバユリの話 その1
	6	13日	ウバユリの話 その2
	7	20日	サケ料理 その1
	8	27日	サケ料理 その2
3月	9	5日	ムニニモ
	10	12日	帯広の歌謡や舞踊
	11	19日	子守歌
	12	26日	パッタキウポガ

アイヌ語には現在のところ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るのが実情です。

そのため、このテキストは、担当講師の方言(帯広の方言)をベースにしています。

### 【帯広アイヌ語教室の活動について】

帯広アイヌ語教室は、毎月、第1、3日曜日の午後1時から、帯広市生活館で開催しています。アイヌ語やアイヌ文化の勉強のほか、季節によっては、地名講座や歴史講座、自然観察講座など屋外での勉強会もおこなっています。

### 【お問い合わせ】

帯 広 市 生 活 館  
〒080 - 0057 帯広市柏林台東町2丁目2番地  
☎0155(34)6552





今日のポイント アイヌ語の方言

十勝の言葉とよその村の言葉に違いがある。

トカプチイタキヒ	ネワ	アヌンコタン	イタキヒ	オッタ	シンナイノ	アン
tokapci itakihi	newa	anun kotan	itakihi	or ta	sinnayno	an
十勝の言葉	と	よその村	言葉	に	違っている	ある

これはアイヌ語で何といいますか？

タアンペ	アイヌイタク	アリ	ネコン	ア=イエ	ヤ?
taanpe	aynu itak	ari	nekon	a=ye	ya
これは	アイヌ語	で	どのように	言う	か

これはエハといいます。

タアンペ	エハ	アリ	ア=イエ
taanpe	eha	ari	a=ye
これは	エハ	と	言う

十勝では「ヤブマメ」と言うものは「エハ」といいますが、

トカプチ	オッタ	「ヤブマメ」	アリアンペ	「エハ」	アリ	ア=イエ	コロカイ
tokapci	or ta	「yabumame」	arianpe	「eha」	ari	a=ye	korkay
十勝	で	やぶまめと言うもの		エハ	と	言う	けれども

よその村では「アハ」と言うそうです。

アヌンコタン	オッタ	「アハ」	アリ	ア=イエ	ハワシ
anun kotan	or ta	「aha」	ari	a=ye	hawas
よその村	で	アハ	と	言う	そうです

； 単語

ネワ [ ~と~ ]  
 アヌンコタン [ よその村 ]  
 オッタ [ ~で、 ~に ]  
 シンナイノ [ 違っている ]  
 アイヌイタク [ アイヌ語 ]

アリ [ ~で ]  
 エハ [ ヤブマメ ]  
 トカプチ [ 十勝 ]  
 コロカイ [ けれども ]  
 ハワシ [ ~だそうだ ]

解説

アイヌ語には方言があり、地方によって異なる場合があります。例えば、ヤブマメは十勝ではエハとありますが、日高や胆振ではアハとあります。また、男性の冠のことを十勝ではイナウルとありますが、日高や胆振ではサパウンペとあります。このようにものの名称だけでなく、いろいろな言葉に違いがあります。同じ十勝でも帯広や芽室、本別などでも少し違いがあります。



エハ (ヤブマメ)

「今日の一言」 エハ

和名はヤブマメとあります。春先、または晩秋に根を掘ると、ころころした豆が出てきます。秋にこのヤブマメをよく観察してみると、ツルのところに小さなサヤ豆を付けているのがわかります。でも、食べるのはこれではなく、土の中にあるトラマメぐらいの豆です。ツルにも地下にも豆ができるなんて不思議ですね。



## 今日のポイント

十勝で採集できる山菜

春になり木原に行くと、ギョウジャニンニクやら、ニリンソウ、フキ、ヤブマメ、

パイカル	アンコロ	ケナシ	オレン	パイエ=アン	コロ	プクサ	ウサ	シケレベキナ	コルコニ	エハ
paykar	ankor	kenas	or en	paye=an	kor	pukusa	usa	sikerpekina	korkoni	eha
春になると		木原	に	行く	と	ギョウジャニンニク	やら	ニリンソウ	フキ	ヤブマメ

ウバユリやらをたくさんとることができます。

トゥレブ	ウサ	ポロンノ	ア=ウク	エアシカイ
turep	usa	poronno	a=uk	easkay
ウバユリ	やら	たくさん	とる	できる

秋になると、コクワやら、ヤマブドウ、クルミ、キハダの実、ヤブマメ、

ツク	アンコロ	クッチ	ウサ	ハッ	ニヌム	シケレベ	エハ
cuk	ankor	kutci	usa	hat	ninum	sikerpe	eha
秋になると		コクワ	やら	ヤマブドウ	クルミ	キハダの実	ヤブマメ

コウライテンナンショウやらをとりました。

ラウラウ	ウサ	ポロンノ	ア=ウク	ア	ワ
rawraw	usa	poronno	a=uk	a	wa
コウライテンナンショウ	やら	たくさん	とる	~した	よ

ヤブマメは春になってとっても良いし、

エハ	アナクネ	パイカル	アンコロ	ア=ウク	ヤクカイ	ピリカ
eha	anakne	paykar	ankor	a=uk	yakkay	pirka
やぶまめ	は	春になって		とって	も	良い

それから秋になってとっても良いです。

オロワ	ツク	アンコロ	エハ	ア=ウク	ヤクカイ	ピリカ
orowa	cuk	ankor	eha	a=uk	yakkay	pirka
それに	秋になって		やぶまめ	とって	も	良い



## ; 単語

パイカル	アンコロ	[春になると]	ツク	アンコロ	[秋になると]
ケナシ	[木原]		クッチ	[コクワ]	
パイエ	[行く(複数)]		ハッ	[ヤマブドウ]	
コロ	[~すると]		ニヌム	[クルミ]	
プクサ	[ギョウジャニンニク]		シケレベ	[キハダの実]	
シケレベキナ	[ニリンソウ]		ラウラウ	[コウライテンナンショウ]	
コルコニ	[フキ]		ア	[~してしまった]	
トゥレブ	[ウバユリ]		ヤクカイ	[~であっても]	
ポロンノ	[たくさん]		ピリカ	[良い]	
ウク	[~をとる]		オロワ	[それから]	
エアシカイ	[できる]				

## 解説

帯広アイヌ語教室では、春や秋になるとみんなで山へ行って、山菜のアイヌ語名や食べ方を勉強したり、実際に採集してきて食べてみたりします。

去年は秋にヤマブドウやコクワが豊富に実っていました。コウライテンナンショウは、球根を食べます。でも、この球根には早い時期には毒があるので注意が必要です。秋深くなってから球根から毒のある部分を取り除き、焼いたりふかしたりして食べます。

また、ヤブマメはごはん炊き込んで、豆ご飯にして食べるととてもおいしいです。



シケレベ(キハダの実)



ラウラウ(コウライテンナンショウ)

## 「今日の一言」シケレベ

キハダの実をシケレベといいます。この実はラタシケツという料理に入れて食べたり、煎じて風邪のときの薬として飲んだりしました。また、このキハダの木の内側にある黄色い内皮は、そのままかじったり、煎じたりして胃腸の薬として利用しました。



## 今日のポイント

## ウバユリの処理方法

さあ、ウバユリを掘りに行こう。

エタク	トゥレプタ=アン	クス	パイェ=アン	ロク
etak	turepta = an	kusu	paye = an	rok
さあ	ウバユリを掘る	ために	行く	~しよう

ウバユリを潰してデンプンをとります。

トゥレプ	ア=ポツェカ	ワ	イルプ	ア=ウク
turep	a = potceka	wa	irup	a = uk
ウバユリ	潰す	~して	デンプン	とる

ウバユリを剥いで、洗って、潰して、

トゥレプ	ア=ペルパ	ワ	ア=ウライエ	ワ	ア=ポツェカ	ワ
turep	a = perpa	wa	a = uraye	wa	a = potceka	wa
ウバユリ	剥ぐ	~して	洗う	~して	潰す	~して

樽に入れて発酵させます。

オントル	ア=オマレ	ワ	ア=オンカ
ontaru	a = omare	wa	a = onka
樽	入れる	~して	発酵させる

あとで、ウバユリかすのかたまりを作って、

オカケ	タ	トゥレプシツ	タクタク	ア=カル	ワ
okake	ta	turepsit	taktak	a = kar	wa
あとで	ウバユリのかす	かたまり	作る	~して	

少し乾かしてウバユリ盤を作ります。

ボンノ	ア=テシテッカ	ワ	トゥレプアカム	ア=カル
ponno	a = testekka	wa	turepakam	a = kar
少し	乾かす	~して	ウバユリ盤	作る



## ; 単語

エタク [さあ]	オマレ [~を入れる]
トゥレプタ [ウバユリを掘る]	オンカ [~を発酵させる]
クス [~するために]	オカケ タ [あとで]
ロク [~しよう]	トゥレプシツ [ウバユリの繊維質(かす)]
ポツェカ [潰す]	タクタク [かたまり]
ワ [~して]	カル [~を作る]
イルプ [デンプン]	ボンノ [少し]
ペルパ [~を剥ぐ、~を割る]	テシテッカ [~を乾かす]
ウライエ [~を洗う]	トゥレプアカム [ウバユリ盤]
オントル [樽]	

## 解説

ウバユリのりん茎からでんぷんを採取する方法

十勝の場合、7月の始め頃にウバユリのりん茎を掘って、それからでんぷんをとりました。これは、冬の間大切な食料となりました。

## &lt;工程&gt;

採ってきたりん茎をはがして、きれいに洗います。

臼や樽に入れ、ついて潰します。

樽に入れて一週間ぐらい発酵させます。

発酵させたものをざるでこして、かすとでんぷんにわけます。

かすはドーナツ状にして干します。これをトゥレプアカムといいます。

でんぷんは何度も水出しして、上水がきれいになったら木綿袋でこします。

木綿の袋に二番粉が残り、こされたものが一番粉になります。

## MEMO

## 「今日の一言」トゥレプ

ウバユリのことをトゥレプといいます。りん茎の採集時期は、十勝ではちょうどウバユリの花が咲く7月の初め頃です。ウバユリは種から花を咲かせるまで、何年もかかります。ですから、同じところで大量にとりすぎてしまうと、なかなか回復しません。このため、ウバユリを採るときには、群生している場所の全体の半分よりも少ないくらいを採るようにして、あとはそのままにしておきます。



今日のポイント ウバユリでんぷんの利用方法

デンプンには一番粉やら

イルブ アナクネ レタルイルブ ウサ

irup anakne retar irup usa

デンプン は 一番粉 (白いデンプン) やら

二番粉やらがあるんだよ。

クンネイルブ ウサ アン ル ネ

kunne irup usa an ru ne

二番粉 (黒いデンプン) やら ある の だよ

一番粉は、おなかが痛くなったときに、

レタルイルブ アナクネ ホニ アルカ ヒ タ

retar irup anakne honi arka hi ta

一番粉 は おなか 痛い ときに

とかして飲むものですよ。

レタルイルブ ア=ペネカ ワ アクブ ネ ル ネ

retar irup a = peneka wa a = kup ne ru ne

一番粉 とかす ~して 飲むもの である の だよ

二番粉はおかゆに入れて食べます。

クンネイルブ アナクネ サヨ オロ ア=オマレ ワ イペ=アン

kunne irup anakne sayo or a = omare wa ipe = an

二番粉 は おかゆ に 入れる ~して 食べる



; 単語

レタルイルブ [一番粉 (白いデンプン)]

クンネイルブ [二番粉 (黒いデンプン)]

ル [の (だ)]

ホニ [おなか]

アルカ [痛い、痛む]

ヒ タ [~したときに]

ペネカ [~をべちゃべちゃにさせる = ~をとかす]

アクブ [飲むもの]

サヨ [おかゆ]

イペ [食べる、食事する、食事]

解説

ウバユリのりん茎からとれるデンプンには、繊維質の混じった二番粉と、きめの細かい真っ白な一番粉があります。それに、かすを固めて干したトゥレブアカムも大事な保存食として蓄えられました。

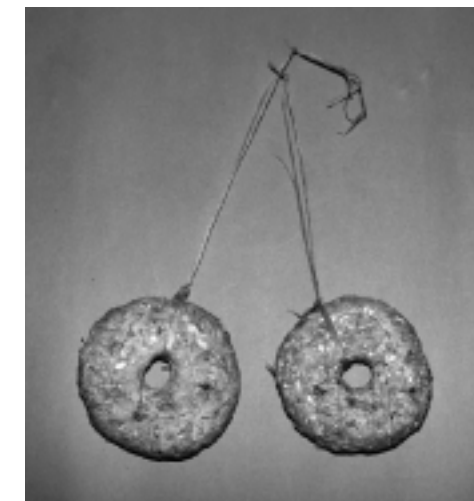
二番粉はおもに料理の材料として利用され、たとえばトゥレブサヨというデンプン入りのおかゆを作って食べました。

一番粉は薬として利用され、おなかをこわした時にこの粉を水で溶いて飲みました。

また、トゥレブアカムは、二番粉と同じように食用に利用され、食べるときはマキリで細かく削ってサヨ (おかゆ) に入れたりしました。



トゥレブ (ウバユリ)



トゥレブアカム

「今日の一言」 イルブ

一番粉をレタルイルブ、二番粉をクンネイルブと言います。レタルは白、クンネは黒という意味です。確かに一番粉は真っ白で純粋なデンプンですし、二番粉は繊維質の混じった薄茶色をしたデンプンです。皆さんも一度デンプンを採取してみてください。





## 今日のポイント チェブオハウ

秋になると、サケがたくさん上ってきます。

ツク	アンコロ	カムイチェブ	ポロンノ	エメシバ	ワ	アリキ
cuk	ankor	kamuy cep	poronno	emespa	wa	arki
秋になると		サケ	たくさん	上る	~して	来る

私はサケを食べたい。

カムイチェブ	ク=エ	ルスイ
kamuy cep	ku=e	rusuy
サケ	食べる	~したい

チェブオハウを知っていますか。

チェブオハウ	エチ	エラムアン	ヤ?
cep ohaw	eci=eraman		ya?
チェブオハウ	あなたたち	知ってる	か

チェブオハウはサケやら山菜やらを

チェブオハウ	アナクネ	カムイチェブ	ウサ	キナ	ウサ
cep ohaw	anakne	kamuy cep	usa	kina	usa
チェブオハウ	は	サケ	やら	山菜	やら

鍋に入れて、煮て、食べるものですよ。

ス	オロ	ア=オマレ	ワ	ア=スイエ	ワ	アエブ	ネ	ル	ネ
su	or	a=omare	wa	a=suye	wa	a=ep	ne	ru	ne
鍋	に	~に入れる	~して	~を煮る	~して	食べるもの	である	の	だよ



## ; 単語

カムイチェブ [サケ]	エラムアン [~を知っている]
エメシバ [上る (複数)]	キナ [山菜]
アリキ [来る (複数)]	ス [鍋]
エ [~を食べる]	スイエ [~を煮る]
ルスイ [~したい]	アエブ [食べるもの]
チェブオハウ [魚の鍋物]	

## 解説

オハウは日常の料理のなかでももっとも基本的なもののひとつです。この料理は、魚や鳥獣肉、骨などと季節の山菜や乾燥させて保存していた山菜を鍋に入れ、塩で薄く味付けし、獣魚油を入れた鍋物です。材料の違いによっていくつかの種類があります。

- ・チェブオハウ 魚と山菜の鍋物です。
- ・ユクオハウ シカ肉と山菜の鍋物です。
- ・ポネオハウ 獣骨と山菜の鍋物です。



チェブオハウ

## MEMO

## 「今日の一言」カムイチェブ

十勝でもサケのことをカムイチェブといいます。意味は「神の魚」です。以前、あるテレビCMでこのサケのことを「カムイチップ」と言っているのを聞きました。これでは「神の舟」になってしまいます。



## 今日のポイント チタタプ

筋子は「チポロ」といいます。

筋子 アナクネ 「チポロ」 アリ ア=イエ

筋子 anakne 「cipor」 ari a=ye

筋子 は チポロ と 言う

筋子をおかゆに入るとおいしいものだよ。

チポロ サヨ オロ ア=オマレ ワ イペ=アン コロ ケラアンペ ネ  
cipor sayo or a=omare wa ipe=an kor keraanpe ne

筋子 おかゆ に 入れる ~して 食べる ~すると おいしいもの だよ

それに団子を作って、筋子をまぜて食べるとおいしい。

オロワ シト ア=カル ワ チポロ ア=ウコポイエ ワ イペ=アン コロ ケラアン  
orowa sito a=kar wa cipor a=ukopoye wa ipe=an kor keraan

それに 団子 作る ~して 筋子 混ぜる ~して 食べる と おいしい

チタタプを知っていますか？

チタタプ エチ=エラムアン ヤ？

citatap eci=eraman ya？

チタタプ あなたたちは知ってる か

チタタプは、サケの頭やら、白子、エラ、ネギ、塩やらを

チタタプ アナクネ カムイチェブパケヘ ウサ ウフ クルキ ネギ シッポ ウサ  
citatap anakne kamuycep pakehe usa up kurki negi sippo usa

チタタプ は サケの頭 やら 白子 エラ ネギ 塩 やら

刻んでから食べるとおいしいものだ。

チ=タタ ヒンネ イペ=アン コロ ケラアンペ ネ

ci=tata hinne ipe=an kor keraanpe ne

刻む ~してから 食べる ~すると おいしいもの だよ



## ; 単語

チポロ [筋子(魚卵)]

シト [団子]

ウコポイエ [~を混ぜる]

コロ [~すると]

ケラアン [おいしい]

チタタプ [サケの氷頭などを材料にしたたたき]

カムイチェブパケヘ [サケの頭]

ウフ [白子]

クルキ [(魚の)エラ]

シッポ [塩]

タタ [細かく刻む]

ヒンネ [~してから]

## 解 説

サケはほとんど捨てる場所がないほど、食用として利用されます。

チタタプはサケの頭やエラ、ひれ、白子などを利用した食べ物で、サケが捕れる秋には季節を代表する料理として作られました。

材料 サケの氷頭(サケの頭部の軟骨)、エラ、背びれ、尾びれ、腹びれ、白子、長ネギ、塩

## 作り方

氷頭やエラ、ひれに塩をまぶして洗い、ぬめりをとる。

これを包丁で細かく刻む。

細かくしたら、白子と長ネギを混ぜてさらに細かく刻む。

少量の塩で味付けしてできあがり。



チポロ サヨ

## 「今日の一言」チポロ

サケやマスなどの魚卵をチポロといいます。秋にはこれを使った料理が作られました。

料理の例

チポロウシイモ

ゆでたイモをつぶし、これにチポロを混ぜて、さらにつぶして作った料理

チポロシト

イモで作っただんごにつぶしたチポロをまぶした料理。



## 今日のポイント

## ムニニモの作り方

十勝では「しばれイモ」を「ムニニモ」といいますが、

トカプチ	オッタ	「しばれイモ」	アリアンペ	「ムニニモ」	アリ	ア=イエ	コロカイ
tokapci	or ta	「しばれイモ」	arianpe	「muninimo」	ari	a=ye	korkay
十勝	では	「しばれイモ」と言うもの	「ムニニモ」と	言う	けれども		

よその村では「ポツチェイモ」と言うそうです。

アヌンコタン	オッタ	「ポツチェイモ」	アリ	ア=イエ	ハワシ
anun kotan	or ta	「potceimo」	ari	a=ye	hawas
よその村	では	「ポツチェイモ」と	言う	そうだ	

しばれイモはどのように作りますか。

ムニニモ	ネコン	ア=カル	ヤ?
muninimo	nekon	a=kar	ya?
しばれイモ	どのように	作る	か

秋になると、イモを土に置いて凍らせます。

ツク	アンコロ	イモ	トイ	カ	タ	アアマ	ワ	ア=ルプシカ
cuk	ankor	imo	toy	ka	ta	an=ama	wa	a=rupuska
秋になると		イモ	土	上	に	置く	～して	凍らせる

春になったら、イモを洗って、潰して、

パイカラ	アンコロ	イモ	ア=ウライエ	ワ	ア=ポツチェカ	ワ
paykar	ankor	imo	a=uraye	wa	a=potceka	wa
春になると		イモ	洗う	～して	潰す	～して

団子を作って干すんだよ。

シト	ネ	ア=カル	ワ	ア=サッケ	ネ	ル	ネ
sito	ne	a=kar	wa	a=sakke	ne	ru	ne
団子	～に	作る	～して	干す	である	の	だよ



## ; 単語

ムニニモ [しばれイモ]  
トイ [土]  
カ [～の上]

アマ [～を置く]  
ルプシカ [～を凍らせる]  
サッケ [～を干す]

## 解 説

ムニニモシトは、ムニニモ（保存処理したイモでんぷん）を材料に作った料理です。では、作り方を紹介しましょう。

晩秋にジャガイモを畑などに野ざらしにします。

イモはそのまま雪の下となり、凍ります。

春になって雪が溶けてイモが顔を出したら、皮をむいて洗い、つぶします。

つぶしたもの（でんぷん質）を樽に入れ、水を張って上水がきれいになるまで何回も水出しします。

沈殿したデンプン質を木綿の袋でこして水を切り、乾燥させます。

この乾燥させたものは、何年でも保存がきく保存食となります。

食べるときは、これを水で戻し、よく練ってからハンバーグ状にし、これを炉の灰の中で焼いて食べたり、鍋に油を引いて焼いて食べました。

## MEMO

## 「今日の一言」シト

シトはだんごのことです。シトを作る材料としては、米、イナキビなどの穀物をついて粉にしたものやイモのデンプン質などが使われます。日常的に食べるほか、イオマンテの際にクマの神に持たせる土産など、いくつもの種類のシトが作られました。



今日のポイント 帯広カムイトウウポポ保存会

十勝には「帯広カムイトウウポポ保存会」と言う集まりがあります。

トカプチ オッタ「帯広カムイトウウポポ保存会」アリ ア=イエ ウエカルパ アン ル ネ  
 tokapci or ta 「帯広カムイトウウポポ保存会」ari a=ye uekarpa an ru ne  
 十勝 に 「帯広カムイトウウポポ保存会」と 言う 集まり ある の だよ

この保存会では、リムセやら、ウポポやらを勉強しています。

タン 保存会 オッタ リムセ ウサ ウポポ ウサ ウエチャココ=アン カン オカイ=アン  
 tan 保存会 or ta rimse usa upopo usa uecakoko = an kan okay = an  
 この 保存会 で リムセ やら ウポポ やら 勉強する しながら いる

十勝には、いろいろなリムセやウポポがあるんですよ。

トカプチ オッタ ウオヤ リムセ ウサ ウポポ ウサ アン ル ネ  
 tokapci or ta uoya rimse usa upopo usa an ru ne  
 十勝 には いろいろな リムセ やら ウポポ やら ある の だよ

さあ、いっしょにみんなでウポポをしましょう、リムセをしましょう。

エタク ウトゥラ オピッタ ウポポ=アン ロク リムセ=アン ロク  
 etak utura opitta upopo = an rok rimse = an rok  
 さあ いっしょに 皆 ウポポをする ~しよう リムセをする ~しよう



単語

ウエカルパ [集まり、集い]  
 タン [この]  
 リムセ [リムセ]  
 ウポポ [ウポポ]  
 ウエチャココ [勉強する]

カン [~しながら]  
 オカイ [いる(複数)]  
 ウオヤ [いろいろな]  
 ウトゥラ [いっしょに]

解説

帯広には伝統的な歌謡や舞踊を伝承し、後世に伝えるため、日々活動している「帯広カムイトウウポポ保存会」という組織があります。この保存会は昭和30年頃に作られた「十勝アイヌウポポ愛好会」という団体を核に昭和39年に設立されました。これは道内各地にある同様の保存会のなかでは最古のもので

です。保存会は昭和46年に帯広市文化奨励賞を受賞し、昭和57年には帯広市指定文化財に、昭和59年には国指定の重要無形民俗文化財に指定されました。

保存会が現在伝承している歌謡や舞踊は、パッタキウポポ、シッコヨイ、サロルンチカプリムセ、ロホンナロホン、クリムセ、エムシリムセ、ポロリムセなど、30種以上になります。



ポロリムセ

MEMO

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

「今日の一言」ポロリムセ

チョーラクン チョーラクン チョーラクン チョーヤサ  
 ハンレー ハンレー ハンレレーレ ハンレー  
 ヤッセ ヤッセ ヤーセ  
 イヌンケシ アンコロカイ ハッ ウーホホホ



## 今日のポイント

## イフムケ

テエタ	マクタ	マクンフチ	イフムケ	タパン	アータハ	ナー
teeta	makta	makunhuci	ihumke	tapan	ataha	n

チシ	ルイ	エカチ	ペヌトゥイ	ハウエー	エイ	クルカ	スイエ	アータハ	ナー
cis	ruy	ekaci	penutuy	hawe	ei	kurka	suye	ataha	n

エイ	オー	クキ	チキ	モコロ	ハニ	アータハ	ナー
ey	o	kuki	ciki	mokor	hani	ataha	n

テエタ	マクタ	マクンフチ	イフムケ	タパン	アータハ	ナー
teeta	makta	makunhuci	ihumke	tapan	ataha	n

オロローハン	ナー	オロローハン	ナー
ororo ha n		ororo ha n	

エイ	オー	クキ	チキ	モコロ	ハニ	アータハ	ナー
ey	o	kuki	ciki	mokor	hani	ataha	n

## 解説

十勝では子守歌のことをイフムケといいます。特にこのイフムケは、十勝各地で歌われてきましたが、地方や個人によって歌詞や節回しに若干の違いがあります。

## MEMO

## 「今日の一言」マクンフチ

歌詞の中に「マクンフチ」という言葉が出てきますが、これは「祖先のおばあさん」という意味です。昔からずっと語り伝えられてきた子守歌として、帯広では今でも親しまれている歌のひとつです。



## 今日のポイント

## パッタキウポポ

十勝の山裾に沿って下りてきて

ハエイー	ハエイー	トカチ	エソオロ	ハエイー	ハエイー
haei	haei	tokaci	esoro	haei	haei

前で膝をぶつけ合う

ハッ	チコツチャケ	タ	ハッ	チコクカパケ	ハッ	チウトモ	キー
	ci=kotcake	ta		ci=kokkapake		ci=uetomo	ki

十勝の山裾に沿って下りてきて

ハエイー	ハエイー	トカチ	エソオロ	ハエイー	ハエイー
haei	haei	tokaci	esoro	haei	haei

後で肘をぶつけ合う

ハッ	チオシマケ	タ	ハッ	チシットケウエ	ハッ	チウトモ	キー
	ci=osmake	ta		ci=sittokewe		ci=uetomo	ki

## 解説

パッタキウポポは、帯広カムイトウウポポ保存会の十八番ともいえる舞踊です。パッタのようすを踊りにしたとてもおもしろい踊りですが、腰をかがめて手足を振り上げ、パッタの仕草をまねた動きは見た目以上にハードです。この歌詞は「十勝川に沿ってさがって、私たちの前でひざをぶっつけ、私たちの後ろでひじをぶっつけ」というような意味になるといいます。

このような、動物の動きをまねた踊りは、このほかにヘレカンホー（水鳥の踊り）やサロルンチカプリムセ（ツルの舞）などがあります。



パッタキウポポ

## MEMO

## 「今日の一言」ロクウポポ

他の地方で「ウポポ」というと「座り唄」を指すことがありますが、十勝では座り唄のことは「ロクウポポ」といい、舞踊の唄の「リムセウポポ」とは区別されます。