

Vol. **3**

10月▶12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

WWW

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.3 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27～39	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. **3**

10月▶12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

(挿絵イラスト sayo)

(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
10 月	3日	27	人称接辞（1） 「私」「あなた」の言い方	4
	10日	28	人称接辞（2） 「私」の言い方 ”チェプオハウ”	6
	17日	29	人称接辞（3） 「私」の言い方 ”チェプオハウ”	8
	24日	30	人称接辞（4） 「あなた」の言い方 ”チェプオハウ”	10
	31日	31	人称接辞（5） 「あなた」の言い方 ”チェプオハウ”	12
11 月	7日	32	人称接辞（6） 「私」「あなた」の言い方	14
	14日	33	人称接辞（7） 「私」の言い方 ”ルイペ”	16
	21日	34	人称接辞（8） 「私」の言い方 ”サツチェブ“	18
	28日	35	人称接辞（9） 「あなた」の言い方 ”ルイペ”	20
12 月	5日	36	人称接辞（10） 「あなた」の言い方 ”サツチェブ“	22
	12日	37	人称接辞（11） 「私」の言い方 ”アマチェブ“	24
	19日	38	人称接辞（12） 「私」の言い方 ”チタタブ“	26
	26日	39	人称接辞（13） 「あなた」の言い方 ”アマチェブ“	28

これまでのレッスンでは、アフンパ（切る）や、アチレ（加熱する）を使って、人を特定しない言い方を学んできました。つまり、誰かを「特定しない人」が料理をしてきたわけです。このアa=のことを不定人称とも4人称とも言います。

これからは実際に誰が料理をしているのかをはっきりと言う「私が」クku= や「あなたが」エe= について勉強していきましょう。

人称の種類は？

会話をするとき、話す本人なのか、話す相手なのかの区別を人称と呼び、大きく次の4つに分けることができます。

話す人自身	：	私（たち）	= 1 人称
話す相手	：	あなた（たち）	= 2 人称
それ以外の人	：	彼（ら）	= 3 人称
特定しない人	：	不定の人やもの	= 4 人称

人称接辞とは？

日本語では、相手に野菜等を切ったかどうか尋ねる場合、「切った？」という言い方をします。それに対して「切った」と答えると会話が成立します。

しかし、アイヌ語では、「切った」という意味の フンパ hunpa を使ってフンパ？ hunpa？ と言うと「彼が切ったの？」と尋ねていることになり、相手が切るかどうか尋ねることにはなりません。

さらに フンパ hunpa と答えると「彼が切った」という意味になってしまいます。

このような場合アイヌ語では エフンパ？ e=hunpa？ 「あなたが切ったの？」と尋ね、クフンパ ku=hunpa 「私が切った」と答えます。

クやエなど「だれそれが」に相当するものを人称接辞と呼びます。

人称接辞は省略することができませんので、アイヌ語の作文をするときには、常に誰の動作なのか、誰のものか考えて作文しなければなりません。



「私」や「あなた」を表すアイヌ語は？

1 人称

私が ク ku=	私を エン en=
私たちが チ ci= アシ =as	私たちを ウン un=

2 人称

あなたが エ e=	あなたを エ e=
あなたたちが エチ eci=	あなたたちを エチ eci=

※ 上記の表は、静内方言を使っています。沙流方言、鶴川方言、千歳方言では、くつつく単語の最初の音の影響でクやチがその音と合わさって発音されます。

(例：クエ ku=e → ケ ke チエ ci=e → チェ ce)

例題 実際に人称接辞 ク（私） エ（あなた）を使って以下の例題を完成させましょう

- 1 私が切る () フンパ
- 2 私が煮る () スパ
- 3 私が加熱する () チレ
- 4 あなたが切る () フンパ
- 5 あなたが煮る () スパ
- 6 あなたが加熱する () チレ

メモ

例題の答

- 1 (ク) フンパ
- 2 (ク) スパ
- 3 (ク) チレ
- 4 (エ) フンパ
- 5 (エ) スパ
- 6 (エ) チレ

このレッスンでは、「私が」を使ってチェプオハウの作り方を練習します。
 静内地方では、「私が」の言い方には、人称接辞の ク ku= を使います。

チェプオハウの作り方

1 鮭を私が切ります。

カムイチェプ クフンパ
 kamuycep ku=hunpa
 鮭 私が切る

2 大根、ニンジン、ジャガイモ、ゴボウの皮を私がむき、切ります。

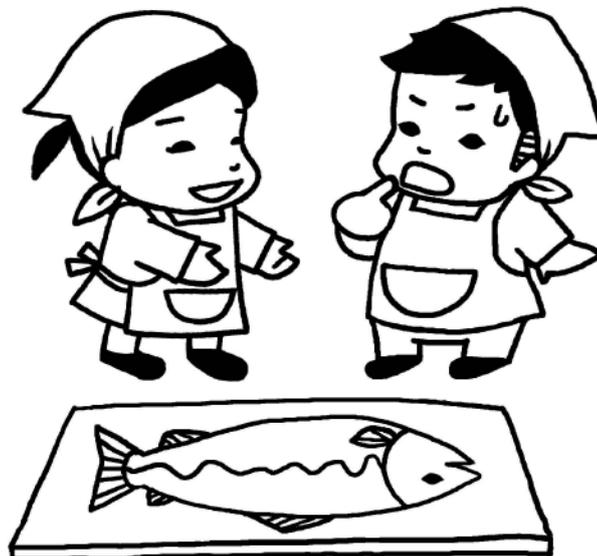
大根 ニンジン イモ ゴボウ カプフクカラ ワ クフンパ
 大根 ニンジン イモ ゴボウ kapuhu ku=kar wa ku=hunpa
 大根 ニンジン ジャガイモ ゴボウ 皮 私がむく て 私が切る

3 白菜を私が切ります。

白菜 クフンパ
 白菜 ku=hunpa
 白菜 私が切る

4 鍋に水とコンブを私が入れて、私が加熱します。

ス オシケ ワッカ トウラノ コンブ クオマレ ワ クチレ
 su oske wakka turano コンブ ku=omare wa ku=cire
 鍋 中 水 一緒に 昆布 私が入れる て 私が加熱する



このレッスンでは、「私が」を使ってチェプオハウの作り方を練習します。
 静内地方では、「私が」の言い方には、人稱接辞の ク ku= を使います。

チェプオハウの作り方

5 鍋が煮立ったら、私が野菜を入れて、私が煮る。

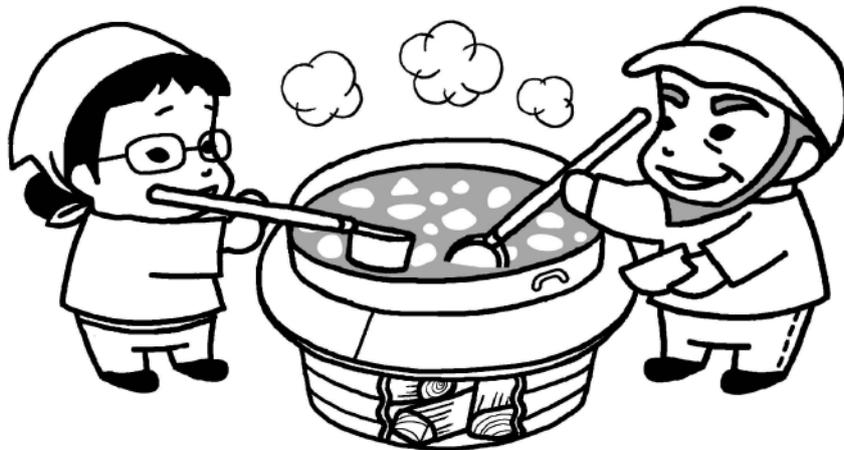
ス ポプ ヤクン 野菜 クオマレ ワ ナア クスパ
 su pop yakun 野菜 ku=omare wa naa ku=supa
 鍋 煮立つ たら 野菜 私が入れる て さらに 私が炊く、煮る

6 野菜が煮えたら、鮭と塩を私が入れて、もう一度私が煮る。

野菜 チ ヤクン チェプ シippo クオマレ ワ ナア クスパ
 野菜 ci yakun cep sippo ku=omare wa naa ku=supa
 野菜 煮える たら 魚 塩 私が入れる て さらに 私が炊く、煮る

7 チェプオハウの出来上がり。

チェプオハウ アカラ オケレ
 cep ohaw a=kar okere
 魚 汁物 作る 終える



このレッスンでは、「あなたが」を使ってチェプオハウの作り方を練習します。
 静内地方では、「あなたが」の言い方には、人稱接辞の エ e= を使います。

チェプオハウの作り方

1 鮭をあなたが切ります。

カムイチェプ エフンパ
 kamuycep e=hunpa
 鮭 あなたが切る

2 大根、ニンジン、ジャガイモ、ゴボウの皮をあなたがむき、切ります。

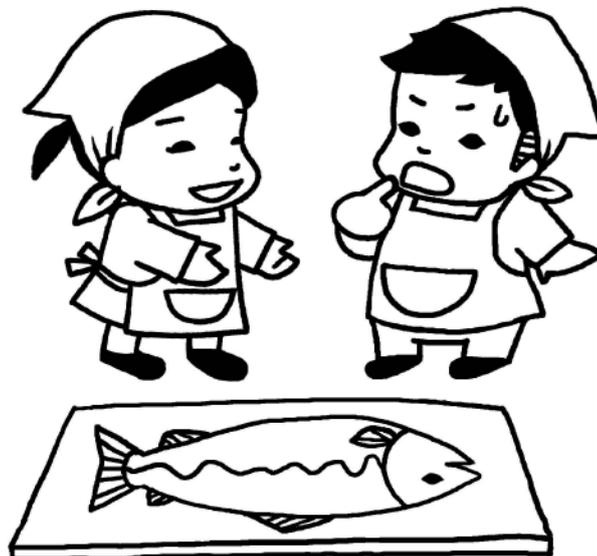
大根 ニンジン イモ ゴボウ カプフエカラ ワ エフンパ
 大根 ニンジン イモ ゴボウ kapuhu e=kar wa e=hunpa
 大根 ニンジン ジャガイモ ゴボウ 皮 あなたがむく て あなたが切る

3 白菜を切ります。

白菜 エフンパ
 白菜 e=hunpa
 白菜 あなたが切る

4 鍋に水とコンブを入れて、加熱します。

ス オシケ ワッカ トウラノ コンブ エオマレ ワ エチレ
 su oske wakka turano コンブ e=omare wa e=cire
 鍋 中 水 一緒に 昆布 あなたが入れる て あなたが加熱する



このレッスンでは、「あなたが」を使ってチェプオハウの作り方を練習します。
 静内地方では、「あなたが」の言い方には、人称接辞の エ e= を使います。

チェプオハウの作り方

5 鍋が煮立ったら、あなたが野菜を入れて、あなたが煮る。

ス	ポップ	ヤクン	野菜	エオマレ	ワ	ナア	エスパ
su	pop	yakun	野菜	e=omare	wa	naa	e=supa
鍋	煮立つ	たら	野菜	あなたが入れる	て	さらに	あなたが炊く、煮る

6 野菜が煮えたら、鮭と塩をあなたが入れて、もう一度あなたが煮る。

野菜	チ	ヤクン	チェプ	シッポ	エオマレ	ワ	ナア	エスパ
野菜	ci	yakun	cep	sippo	e=omare	wa	naa	e=supa
野菜	煮える	たら	魚	塩	あなたが入れる	て	さらに	あなたが炊く、煮る

7 チェプオハウの出来上がり。

チェプオハウ	アカラ	オケレ	
cep ohaw	a=kar	okere	
魚	汁物	作る	終える



9月のレッスンまでは、一般的に人が料理を作る。つまり「特定しない人」が料理を作る動作について勉強してきましたが、レッスン27～レッスン31からは、人称接辞のク ku=「私が」とエ e=「あなたが」を使って、チェッオハウ(魚の入った汁物)の作り方を勉強してきました。人称接辞を覚えると、作文の幅が広がりますので、皆さんもぜひ一度作文してみてください。

オハウアカラの中で使われた調理動作

- | | |
|----------|-----------------------|
| 1 切る | フンパ hunpa |
| 2 (皮を)むく | (カプフ) カラ (kapuhu) kar |
| 3 加熱する | チレ cire |
| 4 炊く、煮る | スパ supa |

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。

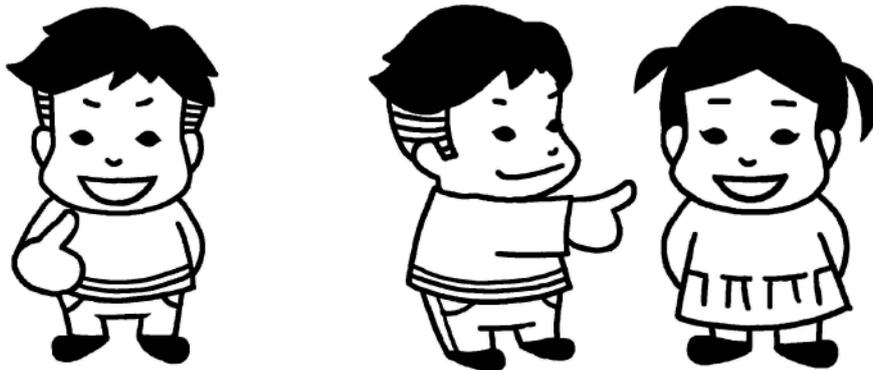
- (例) ◆一振りで切るとき → トウイエ tuye
トウイパ tuypa
◆(まな板で)切る、刻む → フンパ hunpa
フンパフンパ hunpahunpa

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



このレッスンでは、「私が」を使ってルイペの作り方を練習します。
 静内地方では、「私が」の言い方には、人稱接辞の ク ku= を使います。

ルイペの作り方

1 鮭は、内臓をとらずに木の枝に私がぶら下げる。

カムイチェプ トウイエヘ クカラ カ ソモキ ノ ニチャテク オロ ワ
 kamuycep tuyehe ku=kar ka somoki no nicatek or wa
 鮭 内臓 私がとる も しないで 枝 所 から

クラチツケカ
 ku=racitkeka
 私がぶら下げる

2 1、2か月、木に私がぶら下げて、凍ったら

シネチュプ トウチュプ ニチャテク オロ ワ クラチツケカ ワ ルプシ ヤクン
 sinecup tucup nicatek or wa ku=racitkekae wa rupus yakun
 1か月 2か月 枝 所 から 私がぶら下げる て 凍る たら

3 鮭の頭とえらを私がとり、内臓も私がとる。

カムイチェプ パケ クトウイエ ワ クルキ トウラノ トウイエヘ クカラ
 kamuycep pake ku=tuye wa kurki turano tuyehe ku=kar
 鮭 頭 私が切る て えら とともに 内臓 私がとる

4 私が洗って、三枚に私がおろし、片方5、6枚にする。

クフライェ ワ ミケヘクカラ ワ ミミヒ アシクネプ イワンペ ネ クカラ
 ku=huraye wa mikehe ku=kar wa mimihi asiknep iwanpe ne ku=kar
 私が洗う て 三枚に 私が作る て 身 5つ 6つ に 私が作る

5 ルイペの出来上がり。

ルイペ アカラ オケレ
 ruype akar okere
 ルイペ 作る 終える

※1 ルイペ → ル イペ (ru ipe) 溶ける食べ物

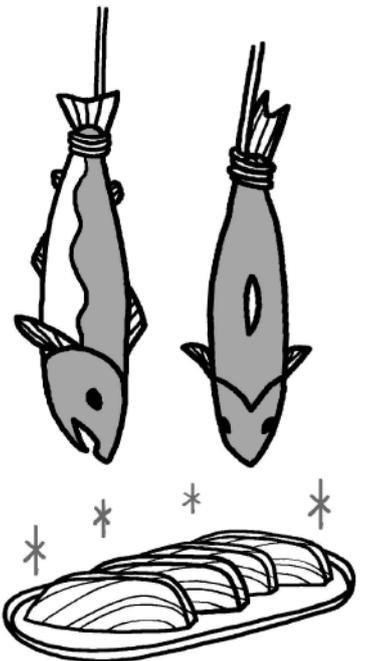
※2 ピンときた方もいるとは思いますが、現在、食べられているルイペは、このルイペから来ています。

単語表

アイヌ語	訳	アイヌ語	訳
カムイチェプ		クトゥイエ	
トゥイエヘ		クルキ	
クカラ		トゥラノ	
カ		クフライエ	
ソモキ ノ		ミケヘクカラ	
ニチャテク		ミミヒ	
オロ ワ		アシクネプ	
クラチックカ		イワンペ	
シネチュプ		ネ	
トゥチュプ		クカラ	
ワ		ルイペ	
ルプシ		アカラ	
ヤクン		オケレ	
パケ			

※クカラは、文脈によって訳が異なります。

メモ



このレッスンでは、「私が」を使ってサッチェプの作り方を練習します。
 静内地方では、「私が」の言い方には、人稱接辞の ク ku= を使います。

サッチェプの作り方

1 えらと一緒に、鮭の腹を切って、内臓を私がとります。

クルキ トウラノ カムイチェプ トウイエヘ クカラ
 kurki turano kamuycep tuyehe ku=kar
 えら と一緒に 鮭 内臓 私がとる

2 私が洗って、よく塩を私がする。

クフライエ ワ ピリカノ シippo クウシ
 ku=huraye wa pirkano sippo ku=usi
 私が洗う て よく 塩 私がつける

3 その後、鮭を私が洗って、軒先に私がぶら下げる。

オカケタ カムイチェプ クフライエ ワ チセ ソイ タ クラチツケカ
 okaketa kamuycep ku=huraye wa cise soy ta ku=racitkeka
 その後 鮭 私が洗う て 家 外 に 私がぶら下げる

4 よく私が乾燥させたら、火棚に私がぶら下げて私が燻煙する。

クサツサトウ ヤクン トウナ オロ ワ クラチツケカ ワ スプヤクカレ
 ku=satsatu yakun tuna or wa ku=racitkeka wa supuya ku=kare
 私がよく乾燥させる たら 火棚 所 から 私がぶら下げる て 煙に 私が当てる

5 サッチェプの出来上がり。

サッチェプ アカラ オケレ
 satcep a=kar okere
 サッチェプ 作る 終える

※1 サッチェプとは、干した鮭のことで、今でもよく作られる食べ物です。食べ方としては、干したものを細かく切って食べたり、オハウに入れて食べたりしていました。鮭は、保存食としてアイヌの人たちに大変大事にされていた食べ物です。

※2 サッチェプを切った際に出る尾ひれは、カムイノミの時に、火の神を通して神のもとに返すものだと地元で伝えられています。

このレッスンでは、「あなたが」を使ってルイペの作り方を練習します。
 静内地方では、「あなたが」の言い方には、人稱接辞の エ e= を使います。

ルイペの作り方

1 鮭は、内臓をとらずに木の枝にあなたがぶら下げる。

カムイチェプ	トゥイエヘ	エカラ	カ	ソモキ	ノ	ニチャテク	オロ	ワ
kamuycep	tuyehe	e=kar	ka	somoki	no	nicatek	or	wa
鮭	内臓	あなたがとる	も	しない	で	枝	所	から

エラチツケカ
 e=racitkeka
 あなたがぶら下げる

2 1、2か月、木にあなたがぶら下げて、凍ったら

シネチュプ	トゥチュプ	ニチャテク	オロ	ワ	エラチツケカ	ワ	ルプシ	ヤクン
sinecup	tucup	nicatek	or	wa	e=racitkeka	wa	rupus	yakun
1か月	2か月	枝	所	から	あなたがぶら下げる	て	凍る	たら

3 鮭の頭とえらをあなたがとり、内臓もあなたがとる。

カムイチェプ	パケ	エトゥイエ	ワ	クルキ	トゥラノ	トゥイエヘ	エカラ
kamuycep	pake	e=tuye	wa	kurki	turano	tuyehe	e=kar
鮭	頭	あなたが切る	て	えら	とともに	内臓	あなたがとる

4 あなたが洗って、三枚にあなたがおろし、片方5、6枚にあなたがする。

エフライェ	ワ	ミケヘエカラ	ワ	ミミヒ	アシクネプ	イワンペ	ネ	エカラ	
e=huraye	wa	mikehe	e=kar	wa	mimihi	asiknep	iwanpe	ne	e=kar
あなたが洗う	て	三枚に	あなたが作る	て	身	5つ	6つ	に	あなたが作る

5 ルイペの出来上がり。

ルイペ	アカラ	オケレ
ruype	akar	okere
ルイペ	作る	終える

※1 ルイペ → ル イペ (ru ipe) 溶ける食べ物

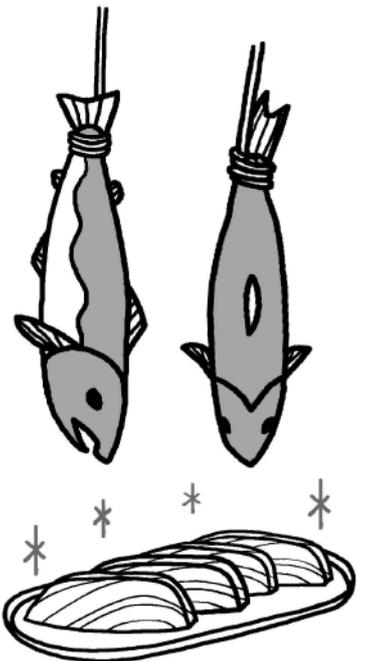
※2 ピンときた方もいるとは思いますが、現在、食べられているルイペは、このルイペから来ています。

単語表

アイヌ語	訳	アイヌ語	訳
カムイチュプ		エトウイエ	
トウイエハ		クルキ	
エカラ		トゥラノ	
カ		エフライエ	
ソモキ ノ		ミケヘエカラ	
ニチャテク		ミミヒ	
オロ ワ		アシクネプ	
エラチックカ		イワンペ	
シネチュプ		ネ	
トウチュプ		エカラ	
ワ		ルイペ	
ルプシ		アカラ	
ヤクン		オケレ	
パケ			

※エカラは、文脈によって訳が異なります。

メモ



このレッスンでは、「あなたが」を使ってサッチェプの作り方を練習します。
 静内地方では、「あなたが」の言い方には、人稱接辞の エ e= を使います。

サッチェプの作り方

1 えらと一緒に、鮭の腹を切って、内臓をあなたがとります。

クルキ トウラノ カムイチェプ トウイエヘ エカラ
 kurki turano kamuycep tuyehe e=kar
 えら と一緒に 鮭 内臓 あなたがとる

2 あなたが洗って、よく塩をあなたがする。

エフライエ ワ ピリカノ シippo エウシ
 e=huraye wa pirkano sippo e=usi
 あなたが洗う て よく 塩 あなたがつける

3 その後、鮭をあなたが洗って、軒先にあなたがぶら下げる。

オカケタ カムイチェプ エフライエ ワ チセ ソイ タ エラチツケカ
 okaketa kamuycep e=huraye wa cise soy ta e=racitkeka
 その後 鮭 あなたが洗う て 家 外 に あなたがぶら下げる

4 あなたがよく乾燥させたら、火棚にあなたがぶら下げてあなたが燻煙する。

エサツサトウ ヤクン トウナ オロ ワ エラチツケカ ワ
 e=satsatu yakun tuna or wa e=racitkeka wa
 あなたがよく乾燥させる たら 火棚 所 から あなたがぶら下げる て

スプヤエカレ
 supuya e=kare
 煙に あなたが当てる

5 サッチェプの出来上がり。

サッチェプ アカラ オケレ
 satcep a=kar okere
 サッチェプ 作る 終える

※1 サッチェプとは、干した鮭のことで、今でもよく作られる食べ物です。食べ方としては、干したものを細かく切って食べたり、オハウに入れて食べたりしていました。鮭は、保存食としてアイヌの人たちに大変大事にされていた食べ物です。

※2 サッチェプを切った際に出る尾ひれは、カムイノミの時に、火の神を通して神のもとに返すものだと地元で伝えられています。

このレッスンでは、「私が」を使ってアマチェプの作り方を練習します。
 静内地方では、「私が」の言い方には、人称接辞の ク ku= を使います。

アマチェプの作り方

1 鮭の頭とえらを私がとり、内臓も私がとる。

カムイチェプ パケ クルキ クウク ワ トウイエヘ カ クカラ
 kamuycep pake kurki ku=uk wa tuyehe ka ku=kar
 鮭 頭 えら 私がとる て 内臓 も 私がとる

2 三枚に私がおろし、片方5、6枚に私がする。

ミケヘクカラ ワ ミミヒ アシクネプ イワンペ ネ クカラ
 mikehe ku=kar wa mimihi asiknep iwanpe ne ku=kar
 三枚に 私がおろす て 身 5枚 6枚 に 私が作る

3 身を私が洗って、塩を私がまぶして、

ミミヒ クフライエ ワ シッポ クウシ
 mimihi ku=huraye wa sippo ku=usi
 身 私が洗う て 塩 私がつける

4 焼き串に鮭を私が刺して、私が焼いたら

イマニツ アリ カムイチェプ クニヌ ワ クマ ヤクン
 imanit ari kamuycep ku=ninu wa ku=ma yakun
 焼き串 で 鮭 私が刺す て 私が焼く たら

5 焼き鮭の出来上がり。

アマチェプ アカラ オケレ
 a=ma cep a=kar okere
 焼き鮭 作る 終える

- ※1 単純に思える焼き鮭ですが、コンロではなく、炭等で焼くことによって、非常においしくなります。静内地方で行われているシャクシャイン法要祭でも、この焼き鮭は非常に人気があり、わざわざこの焼き鮭だけを食べに来る人がいるほどです。
- ※2 鮭の解体方法は、現在、行事等で行われている解体方法です。私が、地元の人に聞いた解体方法は、頭を取った後、えらと内臓を、手で一緒にとるということを聞いているので、解体方法も時代とともに変わってきているようです。

このレッスンでは、「私が」を使ってチタタプの作り方を練習します。
 静内地方では、「私が」の言い方には、人稱接辞の ク ku= を使います。

チタタプの作り方

1 鮭の頭とえらを私がきれいに洗う。

カムイチュエ ヲケ クルキ ピリカノ クフライエ
 kamuycep pake kurki pirkano ku=huraye
 鮭 頭 えらきれいに 私が洗う

2 板の上で、包丁(ナタ)で私が叩く。

イタタニ カ タ ナタ アリ クタタ
 itatani ka ta ナタ ari ku=tata
 まな板 上 で ナタ で 私がたたく

3 細くなったら、白子を私が入れて、包丁でまた私が叩いて、

ノカン ヤクン ウピヒ クオマレ ワ ホイチョ アリ ナア クタタ ワ
 nokan yakun upihi ku=omare wa hoyco ari naa ku=tata wa
 細かい たら 白子 私が入れる て 包丁 で まだ 私がたたくて

4 コンブとねぎと塩を私が入れます。

コンブ ネギ シippo クオマレ
 コンブ ネギ sippo ku=omare
 昆布 ネギ 塩 私が入れる

5 私が細かくきざんだら、チタタプの出来上がり。

クタタタタ ヤクン チタタプ アカラ オケレ
 ku=tatatata yakun citatap a=kar okere
 私が細かくきざむ たら チタタプ 作る 終える

※1 チタタプは、生の鮭が手に入った時だけ作られるものです。

※2 シャクシャイン法要祭でも、以前は作られていましたが、時間がかかるため、今では、作る人がほとんどいなくなってしまいました。
 しかし、食べると非常に美味しいもので、作られなくなったのが、少し残念に感じています。

単語表

アイヌ語	訳	アイヌ語	訳
カムイチェブ		ヤクン	
パケ		ウピヒ	
クルキ		クオマレ	
ピリカノ		ワ	
クフライエ		ホイチヨ	
イタタニ		ナア	
カ タ		コンプ	
ナタ		シッポ	
アリ		クタタタタ	
クタタ		チタタプ	
ノカン		アカラ	
		オケレ	

メモ



このレッスンでは、「あなたが」を使ってアマチェプの作り方を練習します。
 静内地方では、「あなたが」の言い方には、人稱接辞の エ e= を使います。

アマチェプの作り方

1 鮭の頭とえらをあなたがとり、内臓もあなたがとる。

カムイチェプ	パケ	クルキ	エウク	ワ	トゥイエヘ	カ	エカラ
kamuycep	pake	kurki	e=uk	wa	tuyehe	ka	e=kar
鮭	頭	えら	あなたがとる	て	内臓	も	あなたがとる

2 三枚にあなたがおろし、片方5, 6枚にあなたがする。

ミケヘエカラ	ワ	ミミヒ	アシクネプ	イワンペ	ネ	エカラ	
mikehe	e=kar	wa	mimihi	asiknep	iwanpe	ne	e=kar
三枚に	あなたがおろす	て	身	5枚	6枚	に	あなたが作る

3 身をあなたが洗って、塩をあなたがまぶして、

ミミヒ	エフライエ	ワ	シippo	エウシ
mimihi	e=huraye	wa	sippo	e=usi
身	あなたが洗う	て	塩	あなたがつける

4 焼き串に鮭をあなたが刺して、囲炉裏であなたが焼いたら

イマニツ	アリ	カムイチェプ	エニヌ	ワ	エマ	ヤクン
imanit	ari	kamuycep	e=ninu	wa	e=ma	yakun
焼き串	で	鮭	あなたが刺す	て	あなたが焼く	たら

5 焼き鮭の出来上がり。

アマチェプ	アカラ	オケレ
a=ma cep	a=kar	okere
焼き鮭	作る	終える

※1 単純に思える焼き鮭ですが、コンロではなく、炭等で焼くことによって、非常においしくなります。静内地方で行われているシャクシャイン法要祭でも、この焼き鮭は非常に人気があり、わざわざこの焼き鮭だけを食べに来る人がいるほどです。

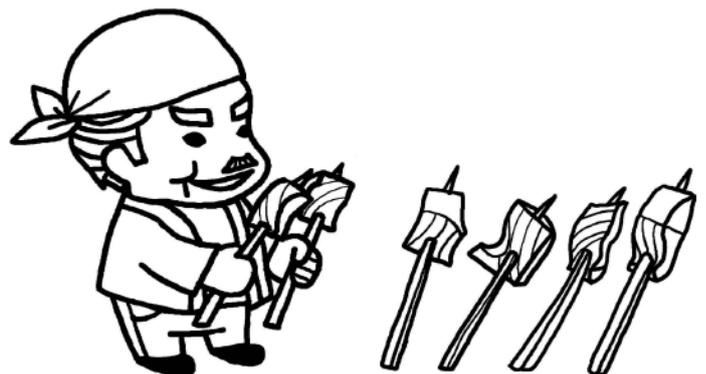
※2 鮭の解体方法は、現在、行事等で行われている解体方法です。私が、地元の人に聞いた解体方法は、頭を取った後、えらと内臓を、手で一緒にとるということを聞いているので、解体方法も時代とともに変わってきているようです。

単語表

アイヌ語	訳	アイヌ語	訳
カムイチェブ		エカラ	
パケ		エフライエ	
クルキ		シッポ	
エウク		エウシ	
ワ		イマニツ	
トゥイエハ		アリ	
カ		エニヌ	
エカラ		エマ	
ミケヘエカラ		ヤクン	
ミミヒ		アマチェブ	
アシクネブ		アカラ	
イワンペ		オケレ	
ネ			

※エカラは、文脈によって訳が異なります。

メモ



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. お問い合わせ先

(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	静内②										
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
(キトリ)

※キ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 ()

テキストの内容について、どう思われますか。

問6 ①もっと易しく ②このままで良い ③もっと詳しく ()

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9月発行分)

のりしろ

(キトリ)

※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>



会費の使途

■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.3

発行年月 令和3年9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。

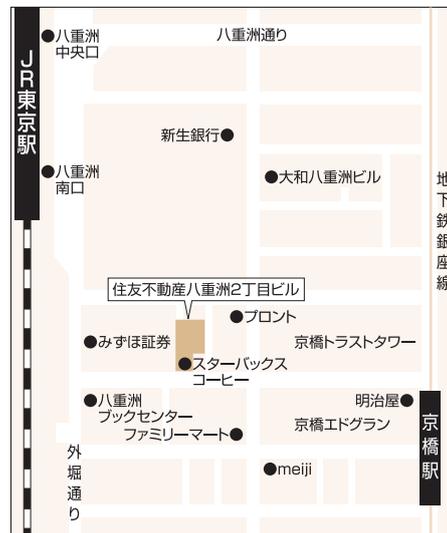
多様な価値観が共生し、アイヌの人々の民族としての誇りが尊重される共生社会の実現を図り、あわせて我が国の多様な文化の一層の発展に寄与するため、国内外においてさまざまな事業を実施しています。

●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/>