
















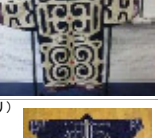






制作動画一覧 (撮影日単位)

撮影単位	番号	タイトル	撮影場所	撮影内容	ナレーションの概要	撮影時間 見込 (分)	動画時間 (秒)	出演者A (女性)	出演者B (女性)	出演者C (男性)	出演者 (子供)	センター所蔵民具	映像制作受託者が 調達するもの	監修業務受託者が 調達する物▲確認 事項
撮影①	1	メノコイタ (まな板) スケマキリ (包丁)	ポロチセ内	① 採取したキトなどの山菜を切る様子。  財団法人アイヌ文化振興・研究推進機構 2001年3月発行 アイヌ生活文化再現マニ アル食べ物【秋から冬へ】より	・メノコイタはまな板とボウルを兼ね備えた、大変便利な道具。 ・食材はスケマキリという包丁を使用する。	180	60	○				・メノコイタ ・スケマキリ ・鉄鍋 ・調理器具	○山菜、○調味料 (塩・油)、○食器	
				② ①で切った山菜を使ってオハウ(汁物)を作っていく様子。(キナオハウ)  財団法人アイヌ文化振興・研究推進機構 2002年3月発行 アイヌ生活文化再現マニ アル食べ物【春から夏へ】より	・山菜が良く採れる時期はもちろん、他の時期にも重宝されていた。 ・当時は調味料というものはなかったため、素材の味と動物の油、塩を使って味をつけていた。									
	2	チボロニナブ (筋子つぶし)	ポロチセ内	① 筋子(いくら状になったもの)をチボロニナブですりつぶしていく様子。  財団法人アイヌ文化振興・研究推進機構 2004年3月発行 アイヌ生活文化再現マニ アル イオマンテ【料理編】より	・筋子をばらばらにしてから、チボロニナブに入れ、すりつぶしていく。 ・すべてはつぶさず、ぶちっとした食感を残しつつ味や色づけのため少しつぶす。	60	60	○				・チボロニナブ ・調理器具	○筋子、○茹で終わったじゃがいも ○食器 ▲食器の使い方	
				② ①ですりつぶした筋子と茹でてふかしたつぶしたじゃがいもを混ぜる料理(ラタシケフ)を作る様子。  財団法人アイヌ文化振興・研究推進機構 2004年3月発行 アイヌ生活文化再現マニ アル イオマンテ【料理編】より	・すりつぶした筋子を茹でたじゃがいもと混ぜ合わせると、ラタシケフという伝統料理になる。									
4	ニス(白) イユタニ(杵) ムイ(箕)	ポロチセ前	① イユタウボを歌いながら穀物を搗く様子。  財団法人アイヌ文化振興・研究推進機構 2004年3月発行 アイヌ生活文化再現マニ アル イオマンテ【料理編】より	・脱穀や精白はほとんど毎日の日課だった。 ・大きい臼を使う場合は、2~3人で交互に搗いていた。 ・この歌はイユタウボボといって、杵つきの労働歌。	60	60	○	○			・ニス ・イユタニ ・ムイ	○脱穀用のイナキビ、ヒエ、アワのどれか ▲工程確認		
			② 穀と実を分ける様子。  財団法人アイヌ文化振興・研究推進機構 平成27年度 口承文芸視聴覚資料作成事業 「オルシベスウオフ4 ~小さなアワの穂~」より	・搗き終わったら、ムイを使ってもみ穀と実をわけていく。 この作業を何度か繰り返し、綺麗に分けていく。										
5	シトペラ (団子へら)	ポロチセ内	シト(団子)を作り、茹でる様子。  財団法人アイヌ文化振興・研究推進機構 平成27年度 口承文芸視聴覚資料作成事業 「オルシベスウオフ4 ~小さなアワの穂~」より	・粉状になっているアワを使う。 ・水を入れながらこねて、ちょうどよい大きさに丸くし、火が通りやすいように真ん中は少しくぼませる。 ・お湯を沸かした鍋の中に入れ、茹で終わってすぐ時はシトペラを使う。 真ん中に穴が開いているので、水はけがよい。	90	30	○				・シトペラ ・調理器具	○イナキビ、ヒエ、アワのどれか		
			撮影時期：1に合わせる											
撮影②	6	サカエナムテブ (酒粥ぎまし) サカエカスブ (酒粥をさます杓子)	ポロチセ内	① トノト(酒)のための酒粥をヒエで作る、冷ます様子。  財団法人アイヌ文化振興・研究推進機構 2004年3月発行 アイヌ生活文化再現マニ アル イオマンテ【料理編】より	・トノトはヒエやアワ・イナキビなどで作られていた。儀式のときだけではなく、日常的にも飲まれていた。(協会確認) ・ヒエでお粥を作っていく。 ・出来上がったものを器にうつして、冷ましていく。 ・人肌程度まで冷ます。	120	30	○	○			・サカエナムテブ ・サカエカスブ ・鉄鍋 ・調理器具	○ヒエ、○麹	
				② この樽でトノトを作る様子。(量は樽の1/3程度で、漏れ防止のためにビニール袋をかぶせる。)	・酒粥を冷ましおわったら、クトシントコにうつして、樽に閉める。 ・その上にオキを乗せ、樽にふたをしてヒエを寝かせる。 ・儀式の前日まで何度か確認して、かき混ぜていく。 ・トノトができあがる。									
	7	クトシントコ (たがつきシントコ)	ポロチセ内	① この樽でトノトを作る様子。(量は樽の1/3程度で、漏れ防止のためにビニール袋をかぶせる。)	・酒粥を冷ましおわったら、クトシントコにうつして、樽に閉める。 ・その上にオキを乗せ、樽にふたをしてヒエを寝かせる。 ・儀式の前日まで何度か確認して、かき混ぜていく。 ・トノトができあがる。	60	30	○	○			・クトシントコ	○ビニール袋 ▲マキリや虎の使用 ▲オキを乗せるときの火の神へのお祈り	
10	① イナウ(木麩) イナウケマキリ	ポロチセ内	① イナウについての説明。イナウを作る様子。 ② イナウケマキリについての説明。 	・イナウとはヤナギやミズキなどの木でできた、器具のひとつ。木の皮をはぎ、表面を小刀で削ってリボン状の房を作る。 ・イナウを作るときに使うのが、イナウケマキリという専用の小刀。 ・カムイの国に届くと金銀の宝物に変わるといわれていて、他の供物とともにとても喜ばれる贈り物。	120	60			○		・イナウケマキリ	○イナウ作りの材料 ○イナウマキリ		
								1	1	1				

制作動画一覧 (撮影日単位)

撮影単位	番号	タイトル	撮影場所	撮影内容	ナレーションの概要	撮影時間 見込 (分)	動画時間 (秒)	出演者A (女性)	出演者B (女性)	出演者C (男性)	出演者 (子供)	センター所蔵民具	映像制作受託者が 調達するもの	監修業務受託者が 調達する物▲ 確認する事項	
撮影③	10 ②	ヌサorヌササン (祭壇)	ホロチセ内	ヌサ(サン)の説明。 	・ヌサとは祭壇のようなもので、イナウを立てておく。そのイナウひとつひとつ違うカムイに捧げるため作られている。	120	60								
	11	儀式 イクバスイ (樽酒書) トゥキ (杯)	ホロチセ内	①儀式について簡単な説明。  札幌観光協会ようこそSAPPOROより ②儀式中でイクバスイとトゥキを使っている様子。 	・アイヌ民族はあらゆる場面カムイへお祈りをささげる。山に入るとき、道を歩くとき、家を建てる時など。(他にあれば付け足した) ・カムイへ感謝を伝えたり、平和な暮らしが続くようにと、カムイへお祈りするばかりではなく、アイヌからも捧げものを渡す。ごちそうやお酒など。 ・イクバスイとトゥキを使うのは、儀式を行うとき。 ・普段は家の中の宝物を置く場所に使われている。 ・イクバスイは人間の祈りの足りない部分を補い、神に伝えてくれる通訳の役割をもっている。	120	60'90					・イクバスイ ・トゥキ			
撮影④	8	男性	ホロチセ内	①正装についての説明。着物、サバンベ(冠)、ニンカリ(耳飾り)、テクンベ(手甲)、ホシ(脚絆)、エムシ(刀)等の説明。  国立アイヌ民族博物館	・現在のアイヌ民族が着ている着物は、いわゆる正装といいますが、普段着ではなく、儀式などの際に着られている、刺繍がふんだんに施されている着物になる。 ・男性は綺麗な刺繍が施された着物に、冠、手甲、脚絆、刀を肩から下げる。 字幕か口でそれぞれのアイヌ語を入れたい。もしくは口頭で日本語・アイヌ語を言う。	60	60				○	・ニンカリ以外すべて	○ニンカリ(ワイヤーなどで作る)		
	9	女性	ホロチセ内	①正装についての説明。着物、ヘコカリ(鉢巻)、ニンカリ(耳飾り)、レクトゥンベ(首飾り)、タマサイ(首飾り) ②普段着についての説明。モウル(下着)、マンタリ(前掛け)、チシポ(針刺し)  国立アイヌ民族博物館	・現在のアイヌ民族が着ている着物は、いわゆる正装といいますが、普段着ではなく、儀式などの際に着られている、刺繍がふんだんに施されている着物になる。 ・女性は綺麗な刺繍が施された着物に、鉢巻、耳飾り、首飾り、玉飾りを身につける。 ・また、普段着としてはこの下着や前掛けを身につける。女性にとって針は大変貴重で大切なものだったので、この針入れに針を刺して肌身離さず持ち歩いていた。針を針入れに刺して、身につける様子。 字幕か口でそれぞれのアイヌ語を入れたい。もしくは口頭で日本語・アイヌ語を言う。	60	60				○	・ニンカリ以外すべて	○ニンカリ(ワイヤーなどで作る)		
	12	着物の種類	ホロチセ内	①アットウシ  撮影時期：8に合わせる ②チカラカラベ  ③ルウンベ  ポロチセ内 ④カバラミブ  ⑤チチリ(チチリ) 	・着物は主に5種類ある。樹皮でできた、アットウシ、木綿の布でできたカバラミブ、ルウンベ、チチリ、チカラカラベ。それぞれ文様のデザインや手法が違っている。 ・アットウシはオホヨウの木の皮の繊維で作られた伝統的な着物。水に強く、通気性もよい。 ・チカラカラベは、テープ状に布を切り、縫い付けたもの。主に残されているのは縞模様の着物に黒や濃紺のテープ状の布を縫い付けているもの。 ※木綿の着物の名称は地域によって異なることから「一般的に・・・」や「地域によりますが・・・」の表現が必要。 ・ルウンベはテープ状に布を切り、縫い付けたもの。チカラカラベと違い、テープ状の布が色とりどりである。 ・カバラミブは、布を切り抜いて文様を作り出すもの。白い布が多いので、とても華やか ・チチリは布を縫い付けたりせずに、ししゅうのみで文様を作り出すもの。オホとよばれるチェーンステッチで。	60	60'120						○	・アットウシ ・チカラカラベ ・カバラミブ ・ルウンベ ・チチリ	
	14	火おこし	自然の里	①カロブの中に道具が入っている様子、実際に肩から下げている様子。 ②カラスマ(火打ち石)、カラカニ(火打ち鉄)、チキサニ(木の根)、カラバシントコ(火つけ炭入れ)を使って火をつける様子。 	・カロブという火打ち用具入れは、山へ狩りに行く際に持ち歩いていた。この中には火おこしをする道具一式が入っている。 ・カラバシントコ・カラスマ・カラカニ・チキサニ。このほかにも狩猟に使う道具を入れている。 ・カラバシントコには火着けの炭をいれておくが、材料はサルコンシカケというキノコ。キノコの中でも燃えやすかったようだ。そこに「カラスマ」火打ち石に「カラカニ」火打ち金を打ちつけ火花を落とす。 ・そうして出来た火種を「チキサニ」というストロー状の木の根で木の皮などに移せば火が燃える。	60	60					○	・カラカニ ・カラバシントコ ・カロブ	○カラスマ、○チキサニ	
	22	あいさつ	ポロチセの前?	①あいさつ言葉 	・イランカラブチ。いらっやいませ。ようこそ。サッポロピリカコタンへこの施設には展示室やストリートギャラリー、屋外展示などがあります。展示室は階段、またはエレベーターで1階まで下りていただくございます。どうぞ、ゆっくりご覧ください。	60	50	○			○				
	3	イユタブ (精穀用具)	自然の里	①収穫した穀物(ヒエ・アワ・イナキヒ)を搗く様子。 	・水力を利用して穀物を精穀する道具。 ・日本のしおどしのように、くぼみに水がたまり、重くなったら下に下がり、水が流れたら昇がついている方が下がり穀物をつくという仕組みになっている。	60	30					・イユタブ		▲イユタブでつくテンボ、センターのイユタブはテンボが選い	
								1		1					

