

アイヌ民族と鮭

アイヌの人々にとって、でんぷん質の豊富な穀類の乏しい現実にあって、食材の中核をなすのはタンパク質の多い魚類、中



佐賀 彩美 (さが あやみ)

アイヌ語地名研究会

北海道出身。北海道大学法学部卒業。モンレー国際大学院(現ミドルベリー国際大学院モンレー校)通訳翻訳学科修士課程修了。通訳案内士。

でも鮭は主要な魚であり、翌年までの1年を通じての保存食でもありました。アイヌ語でチュプ (ci-我々が e- (専ら) 食べる p-もの、食材) と呼ばれるのもわかります。秋になると鮭が道内各地の川を群れをなして遡上していた様子はこのように伝えられています。カンナ チェナルピ シクシチレ (kanna-上の cep-魚の rupi-群れは sikus-陽炎に cire-焼かれ)、ポクナ チェナルピ スマ コシル (pokna-下の cep-魚の rupi-群れは suma-石 ko-に siru-擦る)。最上辺の魚は水面に押しあげられて陽炎に焼かれ、最下辺の魚は上の魚の重みで川底の石にお腹を擦りながら遡上せざるを得ないということです。鮭の群れの中に棒を刺し立てると、倒れることもなく鮭の群れと共に移動するほどに鮭が川を埋め尽くしていたと言われています。

大雨の後に雄鮭が遡上し自分の領域を確保するまでは、まだ遡上数もそれほど多くありません。この頃人々は、川が大きく曲線になっている部分は流れが淀んで深みになっているので、流木を利用してネツ (net-木積) を作って川面を覆い、鮭のための休息、安眠所を作りました。そこに集う鮭を狙って、主に女性や子どもが捕獲鉤を使って捕るのです。またこのような場所には鮭漁が成功するように、ネツヌサと呼ばれるイナウを立てて祈願をしました。ネツでの漁に使われたのはネトルンマレマ (net-組木の or-所 un-にある mare-泳がせる p-もの=魚突き鉤、捕獲鉤) という女性や子どもにも扱える小さな突き鉤です。いよいよ遡上が本格化すると、ネツは取り外し、使った木は岸に引き上げ、そこに感謝のイナウを供えて再びネツヌサを祀りました。大がかりな鮭漁は村一族としての必須事業で、村方の三役が月の満ち欠けを見、いつから漁を開始するかを決めます。多くの鮭を一度に捕獲

するため、浅い川では川中に1m~2mの杭を「ハ」の字状に打ち込み並べ、隙間を柳の枝で塞いで垣根状のテシという流水を止める壁

を設置し、水嵩の増した深い川では2隻の船で巻き網漁 (ヤシ-yas 網を立てる) や地引き網漁ヤエタイエ (ya-網 etaye-を曳く) などを行っていました。川べりには鮭を乾燥するためのイヌンチセ (inun-豊漁 cise-家=燻製小屋) を建てて昼夜を問わず漁が続くのです。夜の漁はタムマイエ (tat-白樺皮 muye-を束ねる) という長時間使える松明で川面を照らして行われてました。捕獲した鮭は開きにし、すばやく乾燥させる必要から肉面を火にあぶってから、専用の小屋で燻煙します。出来上がった保存食用の鮭は、プーという貯蔵庫にも蓄えられましたが、村長の蔵は、自分達で鮭を捕れない母子家庭や一人暮らしの高齢者や病人の分も含めて備蓄され、さらに非常食材としても貯えられていました。鮭で蔵がいっぱいになることをアネシクテカラ (an-我々は e-それで sik-目一杯 te-にさせる (こと) kar-をする) と表現します。鮭漁に関する儀式にアシリチェブカムイノミ (asir-新しい cep-魚 kamuy-神 nomi-儀式) があります。これは鮭漁の開始時に捕れた一番大きな雄鮭をサケ神の代表として各戸主がその来訪に感謝し、チセに迎え入れ、心臓と顎下の肉塊、白子を切り出して神聖な小串に刺し、燃え盛る炉の火の神の傍らに刺し立て、捧げるものです。残りの部分は焼く、煮る、叩きにするなど捨てることなく調理し、村の人に振舞われました。鮭漁が終わるときにも糧を与えられたことの返礼と、また再び訪れてくれることを願う同様の儀式が行われました。自然から食物を与えて貰うことへの敬意と感謝を忘れなかったアイヌ民族の生き方は、スーパーで切り身になった鮭を購入することに慣れすぎている私たちが忘れて、食材に対する畏敬の念や食材の生命を奪って生き延びている現実を思い出させてくれます。



*本稿は、アイヌ語地名研究会会長、藤村久和先生を講師として(一社)北海道開発技術センターが自主事業として実施しているアイヌ文化勉強会の内容を、藤村先生監修の下、筆者が取りまとめたものです。

藤村 久和 氏 北海学園大学名誉教授 北日本文化研究所代表 アイヌ語地名研究会会長
アイヌ学全般(精神文化・口承文芸・衣食住・民族医療(整体ほか)等)を研究領域とすると共に、アイヌの人々が自然を管理することなく、いかに共存してきたかについて、その思想や哲学を自ら学び・実践している。また、アイヌ民俗文化財調査(北海道教育委員会)に従事し、道内に居住する古老の伝承話の聞き取り作業を行い、その成果が例年報告書として刊行され、資料篇等も随時刊行している。近年は、食育コーディネーターとして北海道の食育計画にも参画する。主な著書:『アイヌの霊の世界』(小学館、1982年)、『アイヌ、神々と生きる人々』(福武書店、1985年)、『アイヌ学の夜明け』(梅原猛氏との共編、小学館、1990年)、『アイヌのごはん』(監修、デーリィマン社、2019年)、『平成20~令和3年度アイヌ民俗文化財調査報告書アイヌ民俗技術調査1~13』(北海道教育委員会、2008~2022年)等。