

命を頂く

私たち人間は自然界の動植物の命を頂いて生きています。しかし、昨今は食品ロスが問題になるほど、まだ食べられる食品



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。全国通訳案内士。

が廃棄されています。この点、アイヌの人々はほぼ捨てるところがないほど、食材を使い切っていました。例えば、食用の動物としては最も重要だった鹿についてみます。現在、道内では鹿が増えすぎて農業や林業に被害がでています。往時も道内には何十万頭もの鹿が生息していたはずですが、北海道の農地は、道南の松前地方でも、ごく少なかったことから、豊かな森は鹿の大群を受け入れることができました。天敵の狼がいたこともあり、いくら数が多くても問題は生ぜず、アイヌの人々にとって鹿は比較的多量に、しかも、簡単に手に入る獲物でした。鹿の捕獲方法は、犬に追わせて深い雪中に追い込んで、足をとられて動けないシカを撲殺したり、崖から落として骨折させたり、沢を利用して柵に追い込んで捕獲していました。千歳空港建設時には、鹿を獲るため、中に逆木を埋め込んだ落とし穴が沢山見つかったとのこと。鹿を1頭仕留めると村全体が1週間程も食いつなぐことができたといわれます。しかし、いくら小規模といっても十数名程度の村人はいたでしょうから本当に鹿1頭で1週間持たせることができたか不思議に思われます。そこにはアイヌの人々が鹿1頭を余すところなく利用するという知恵がありました。まず肉は大きな塊を表面だけ火がとおるように茹であげ、チサカンケニ（ci-手前どもが sakanke-茹でる ni-木）という串に刺して、鍋からあげることで肉が収縮し、不要な血液が滲み出るので、自然腐敗を防ぎ、それを炉の上の棚で干します。その表面は包丁の刃も立たないほど固くなり保存食とされました。剥がし取れない肉つきの骨やスペアリブは、山刀などで割って炊いて食べました。鹿の四肢骨の内部は中空になっており、中に脂の塊（髄）が入っているのです、これも取り出して食べます。

煮汁に浮かぶ相当量の油は、冷めると真っ白い塊と化して容易に取ることができました。それを別鍋に取って、水と共に煮て冷まし、油が

白く固まってきたら、鍋の中央に草束を刺し込んでおくと、ドーナツ状になった固まりを鍋から取り出すことができます。この油塊は真夏でも解けることがあります。また、肉のない4脚の髓油は100年でも保存が可能だそうです。新鮮な肝臓、すい臓、心臓、腎臓などは生で、ギョウジャニンニクなどと一緒に叩きにして食べました。鹿の胃は牛と同じで4つあり、牛ホルモンと変わりありません。また、腸は中身を押し出してから30~40cmに切り、棒を使って腸を裏返しにして、1週間ほど水につけておくと真っ白になり臭いも抜け、串焼きにしたり鍋の具にしていました。胃も同様です。肺は空気が入っているため日本料理の麩のように汁に浮かび、汁の具や焼いても食べます。耳は皮をむくと軟骨が出てくるのですが、固い首の肉の一節はそれだけで満腹になる程の量があります。一緒に刻んで脳みそで和えたり、たたきにしました。血も無駄にはしません。そのまま時間が経つと分離してしまうため、削りかけのついた棒で空気と混ぜ続けて肉屑と一緒に腸に詰め、茹でるとソーセージになります。これはヨーロッパや東アジアで作られているブラッドソーセージと同じものです。角は漢方薬として使われ、強壮、強精、鎮痛などに効果があるそうです。脚の腱は縫い糸として使うほか、コラーゲンの塊ですから、時間をかけて炊き、解かして食べます。抜け毛は綿代わりに使います。このように、アイヌの人々の徹底した生き物の利用は驚くべきものです。そして、鹿の再生を願う儀式を行い、感謝の辞を述べることも忘れませんでした。人間は生物の命を奪い生きる糧としますが、命に感謝しつつ無駄なく使わせて頂くことが大切ではないでしょうか。

*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：『アイヌの魂の世界』（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4年度アイヌ民俗文化財調査報告書アイヌ民俗技術調査1~14』（北海道教育委員会、2008~2023年）等。