

みんなくりポジトリ

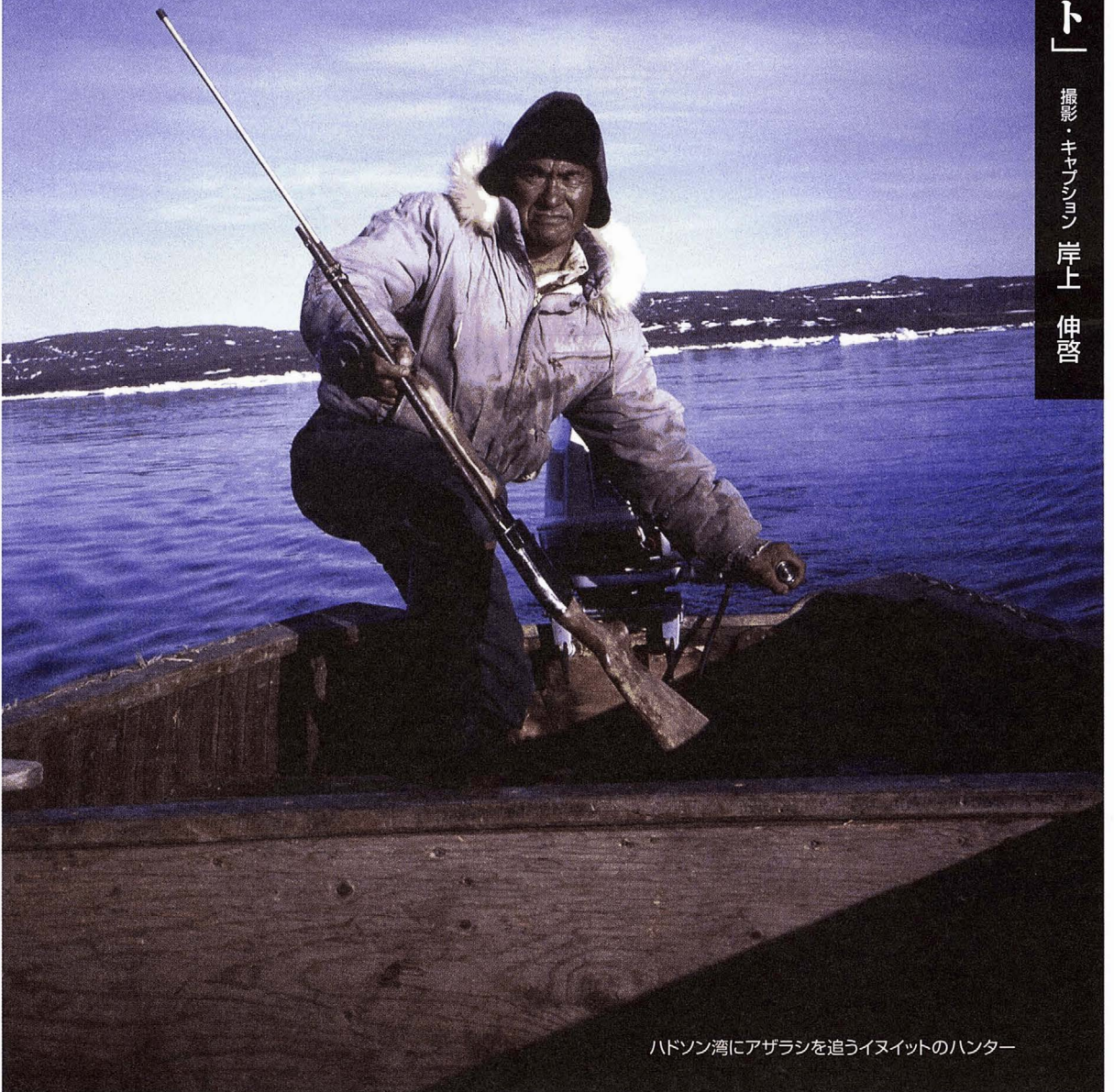
国立民族学博物館 学術情報リポジトリ National Museum of Ethnology

極北地域にくらすイヌイット (世界の食の情景 14 : カナダ)

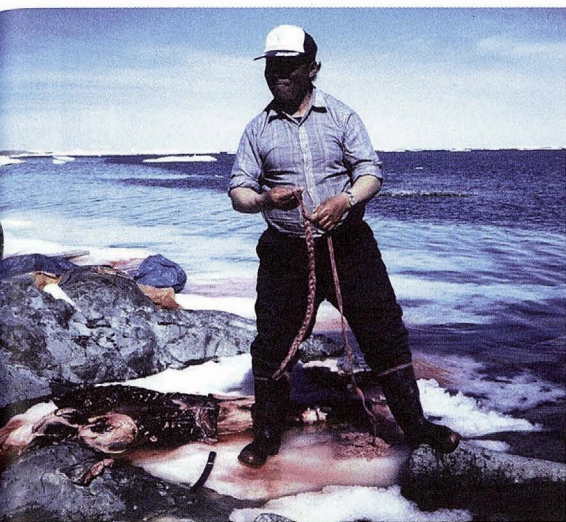
メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2015-03-23 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 岸上, 伸啓 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/10502/5503

「極北地域にくらすイヌイット」

撮影・キャプシヨ 岸上 伸啓



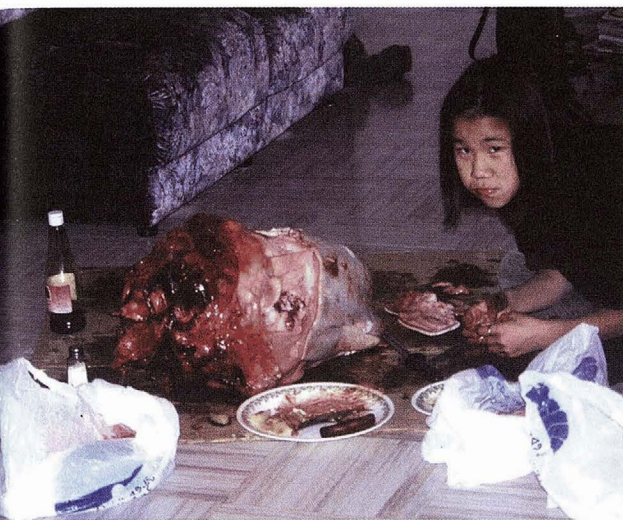
ハドソン湾にアザラシを追うイヌイットのハンター



アザラシの小腸を海水で洗い、編む。



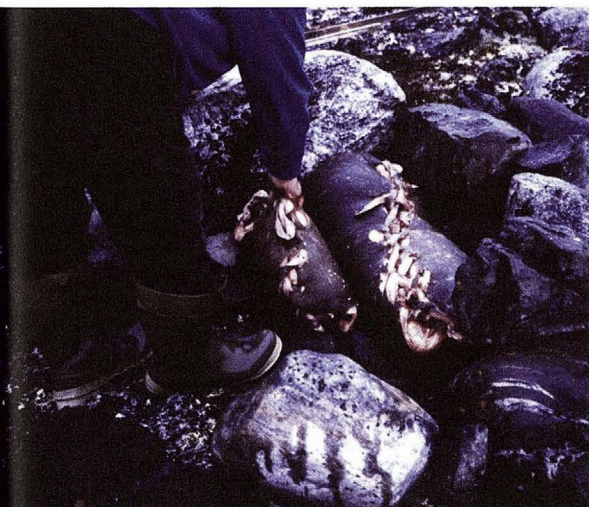
初秋にしとめたアザラシ。冬が近くなると皮下脂肪が厚くなる。



シロイルカの頭部を食べるイヌイトの少女。
味付けにアジア製の醤油を使っている。



しとめたアゴヒゲアザラシを解体するイヌイトのハンターと
それを見守る子供たち。



セイウチの肉が入った布袋をおき、その周りに石を積んで作った
貯蔵庫をつくっているところ。3ヵ月後には、肉は緑色になり、発
酵肉になる。この肉はイグナークと呼ばれる。

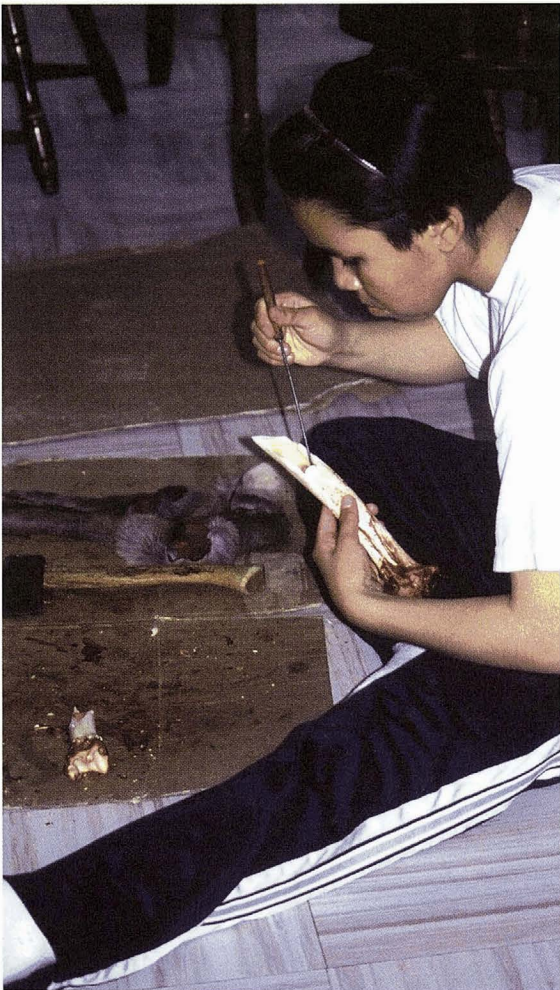


セイウチの肉をセイウチの皮で包み込んでいるところ。
発酵肉を作るための作業。

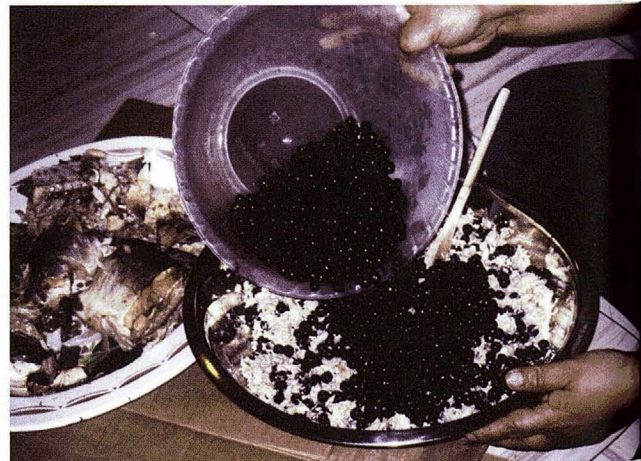
晩夏に野イチをつんでいるところ。
週末には、隣近所の女性たちが集まり、野イチ狩りに行く。



カリブーの肢骨の中にある髄を取り出して食べているところ。
髄は甘みのある数少ない食べ物である。



極北地域で生育する野いちごの1種。味は甘酸っぱい。



ホッキョクイワナの肉身をほぐし、それにブルーベリーとマヨネーズを加え、混ぜ合わせた料理。
かつてはマヨネーズではなく、アザラシ脂油を注いでいた。

夏の始まりの日にヌナヴィクのアクリヴィク村では村人全員での村の掃除が行われる。その後、野外で食事の会が開催される。



冬の湖での網漁。
湖の氷の厚さは一メートル以上ある。電動式ドリルと鉄製の銚をつかって穴を開け、漁網をしかける。





晩冬のカリブー猟。
スノーモービルで氷原をさまよっているカリブーに近づき、ライフルでしとめる。スノーモービルは冬の陸上運搬手段で、カナダの極北地域ではスキドゥーと呼ばれる。



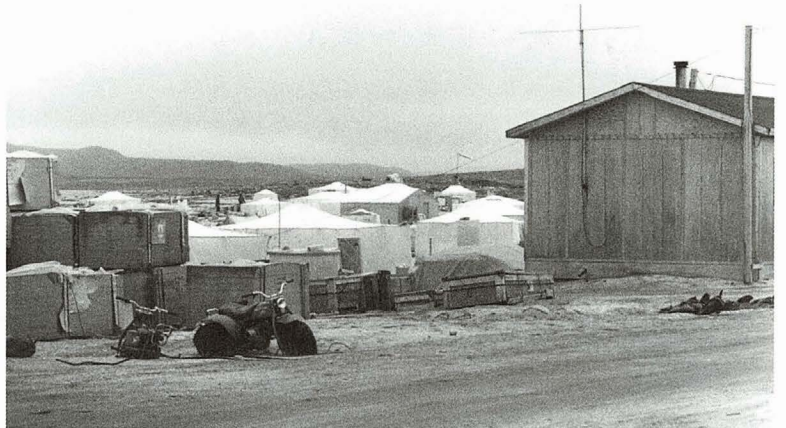
犬ソリ。現在、冬の運搬手段としてスノーモービルが使われており、観光業や趣味以外では犬ソリを使うことはあまりない。



ハドソン湾の東岸に位置するイヌクジュアック村の1画(1998年)。暖房・電気などが完備した現代的な住宅が立ち並ぶ。



各住宅に備え付けられた冷凍機。
この中には余剰の肉や魚が蓄えられている。冷凍機を利用することによって夏に取ったカナダガンを冬でも食べられるようになった。



1984年のアクリヴィク村の様子。
イヌイットは夏には海岸でテント生活をしていた。村では家屋が建造中であった。



現在のイヌイットの住宅には電気オープンやストーブが完備されている。
電気ストーブを利用してカリブーの肉を大なべで煮ているところ。



イヌイットの昼食の様子。家族が床に座ってホッキョクイワナなどを食べているところ。
現在でも家族や友人が集まると、食卓ではなく、床に肉や魚をおき、円座になって食べる。

ホッキョクイワナは凍っているの
で、このような道具を使って食べる。



現代的なイヌイットの食事。フライド
チキンにフライドライス、デザートに
はブルーベリーとアイスクリーム。





クリスマスの村全体での共食会。

床にはビニールがしかかれ、そのうえにはホッキョクイワナの切り身や煮たカリブー肉などが並べられている。村人はナイフや皿を持参して食事に参加。



極北の村々にもIT教育の波が押し寄せている。

小中学生は、コンピューターを利用して英作文をしたり、インターネットを利用して勉強をする。



ヌナヴート準州クガールク村の生協の店舗の様子。

缶詰や食料品が毎週空輸されてくる。生活必需品は生協で手に入れることができるが、価格はカナダ南部の1.5倍から2倍である。

「極北地域にくらすイヌイット」

きじがみ
岸上 伸啓

カナダの極北地域では冬は長く極寒であるのに対し、夏は短く冷涼である。森林限界以北の高緯

度に位置するため、夏は日

が長い、冬には長夜が続くうえに高木は育たず、植生がきわめて貧弱である。そのような地域にイヌイットと呼ばれる先住民族が住んでいる。

イヌイットの食文化はかれらが住む自然環境にかなりの影響を受けてきた。植物が育たない環境下では、そこに生息する動物や魚類が食料源にならざるを得なかった。すなわちイヌイットのおもな食料は地元で捕獲できるホッキョクイワナ、アザラシの肉、カリブーの肉などであった。イヌイットは地元で取れた獲物を、生のまま、凍らせて、煮て、発酵させて、そして時には乾燥させて食べてきた。温帯や熱帯に住むほ

かの民族と比べると手の込んだ調理法や料理といったものはほとんど見られず、素朴そのものである。

イヌイットは伝統的には食べ物に味付けをしなかったが、アザラシやシロイルカ、セイウチの脂身を溶かして生肉や生魚を浸して食べてきた。イヌイットの伝統食の特徴は、たんぱく質と脂肪分の摂取量が多いことと生食が多いことである。また、野いちご類や海藻を例外とすれば植物食がきわめて少ないことであった。これはイヌイットのビタミン摂取が困難であったことを意味するが、動物の血や脂身の中には多様なビタミン類やミネラル類が含まれており、彼らは間接的にそれらを摂取することができた。さらに、多量の脂肪分の摂取は、体内でエネルギーを燃焼させ、寒冷環境に適応することを可能とした。このようにイヌイットの食はかれらが極寒の環境の中で生

き延びることができた重要な要因のひとつであった。

現在でもイヌイットはとりたてのホッキョクイワナやアザラシを生そのまま食することが多い。また、冷凍肉をそのまま食することもある。アザラシやセイウチの肉、カリブーの肉は煮て食べることもある。夏に捕獲したセイウチの肉を石積み貯蔵庫の中で数ヶ月寝かせ、発酵させてから冬に食べることがある。また、アザラシの肉やカリブーの肉、ホッキョクイワナの皮付きの魚肉は乾燥させて保存食にすることもある。スコットランド出身の捕鯨者や毛皮商人との接触によって、パノックと呼ばれる無発酵パンを食べ、紅茶を飲むようになった。今では、パノックも紅茶もイヌイットの食文化の重要な一部をなしている。

イヌイットの珍味を二つばかり紹介しよう。ひとつはシロイルカやイッカクの脂肪のついた皮部でマッタックと呼ばれる部位である。イヌイットはこれを口にはいるぐらゐの大きさに切り、なまのまま食べる。この部位は極めて硬い上に弾力性にとみ、噛んでも噛んでも噛み切ることにはできない。まるでゴムタイヤを噛んでいるようなもの

であるが、噛むほどに無味に近いが独特の味わいが口の中に広がる。老若男女が好む人気第一のイヌイットの食べ物のひとつである。もうひとつは、「ウアゲテリク」と呼ばれる食べ物である。イヌイットは煮たホッキョクイワナの魚肉をほぐし、それに大量のブルーベリーを加え混ぜる。昔はアザラシ脂油を注いでいたが、現在ではマヨネーズを加えて混ぜることが多い。魚肉と甘酸っぱいベリーの味がミックスされ絶妙な味をかもし出す。

イヌイットの食事時間は腹が減ったときであつたが、村の中に住むようになるとカナダの主流社会の影響のもと欧米流の一日三食の食習慣が一般化してきた。ただし、食事は世帯員のみでとることは少なく、同じ村に住む家族や親戚、隣近所の人といっしょにとることが多い。両親が健在な場合には、独立した世帯を営んでいる子供はこれらの両親や祖父母のところでは食事を取ることが多い。また、食べ物がないときには、家族や親戚、友人の家を訪ねて食べ物をもらつたり、そこで食事をさせてもらう。食べ物があるときは人にあげ、無いときには人からもらうことに何の抵抗も無い。これ

はイヌイット流の助け合いの伝統である。さらにアザラシの肉やカリブーの肉を食べることは、イヌイット独自の食生活であり、アイデンティティーの源泉のひとつである。

イヌイットは狩猟や漁労を生業としてきた人々であるが、一九六〇年代にはいと季節的な移動生活をやめ、村の中で定住生活を始めた。そして村の中にある村役場、生協の店舗、学校などで賃金労働に従事する人も多くなってきた。現在では、準州政府や州政府が提供する電気・暖房つきの近代家屋に住んでいる。そして毎週、定期的上空輸されてくるパン、牛乳、タマゴ、缶詰類、鶏肉、豚肉、牛肉、野菜、果物、そのほか多種類の加工食品を食べる量が増加してきた。すなわち伝統食に加え、カナダやアメリカで製造された加工食品を大量に消費するようになったのである。

このような食の変化にともない、イヌイットは以前と比べると炭水化物を多量に摂取するようになった。また、かれらは、食塩、砂糖、加工油を大量に摂取するようになった。とくに子供たちは南から運ばれてくるピザ、ハンバーガー、チョコレート、

コーラ、ポテトチップスなどの加工食品を好んでたべるようになり、伝統食離れが急速に進んでいる。現在のイヌイットは、暖房のきいた住宅に住み、屋外での活動量が低下してきたのにもかかわらず、高カロリーで、大量の塩分や糖分を含んだ食べ物を好んで食べるようになった。この結果、イヌイットの間に肥満、虫歯、高血圧、心臓病、脳卒中などのいわゆる文明病が蔓延するようになった。これは明らかに外部からの影響による歴史的な変化を物語るものである。この状況を憂慮する医療関係者やイヌイットの人々は、伝統食への回帰を提案している。イヌイットにとって、伝統食はいろいろな意味で重要であり続けている。

プロフィール

岸上 伸啓(きしがみ のぶひろ)

一九五八年生まれ 高知県出身

国立民族学博物館助教授

専門分野・文化人類学

著書・『極北の民 カナダ・イヌイット』[Indigenous

Use and Management of Marine Resources] [紛争

の海] 他