

## たべる/イペ

著者	齋藤 玲子
図書名	千島・樺太・北海道アイヌの暮らし：ドイツコレクションを中心に. アイヌ文化振興・研究推進機構編.
開始ページ	109
終了ページ	109
出版年月日	2011-07-29
URL	<a href="http://hdl.handle.net/10502/00009333">http://hdl.handle.net/10502/00009333</a>

齋藤玲子  
国立民族学博物館

### 環境・生業とのかかわり

先の「とる」の章でも述べられているように、主な食材は身近な山野や海川から採集・狩猟・漁労によって得ていた。そのため、当然ながら食文化は地域の自然環境と密接なかわりがあった。かつて、伝統的な北海道アイヌの食生活は、採集・狩猟・漁労で得たものがカロリー比率で同程度であるとの研究報告がなされたことがあった。これは大まかには間違っていないが、その後の研究では、時代や地域差があり、(農作物も含めて)植物の割合はかなり高いこと、動物性のもものでは海獣や魚介類など海に由来する食材が多いことなどが報告されている。

千島では陸の動物が限られており、魚や海獣に大きく依存していた。樺太でも魚や海獣の重要性は高く、陸獣ではニホンジカ(エゾシカ)ではなくトナカイが利用された。北海道ではさらに地域差があり、オホーツク海側や道北は千島や樺太との共通点が多く、日本海側、太平洋側、内陸などそれぞれ海・川の動物や、気候による植生の違いによって、食事の構成にも変化があったと考えられる。また、千島や樺太に比べて温暖な北海道では、植物がより多用された。伝統的に利用されてきた食用植物は、ゆうに100種を超える。

### 季節と主な食材

食用となる動植物は、季節によって採取するものが変わる。食べ頃のものや、多量に入手しやすいとき、保存に適した状態のときに取るのである。そして、すぐに食されるばかりではなく、長い冬に備えて、主に乾燥保存された。

植物は、春から初夏にかけて、若い葉や茎が採集される。今も山菜として食卓に上ることが多いもので、フキ、ニンソウ、ヨモギ、ギョウジャニンニク、オオハナウドなどが挙げられる。夏から秋にかけては、十分に育った根茎や、果実が採れる。たとえばエゾノリュウキンカは5月頃に若い葉茎を、8~9月頃に根茎を採って食べた。ユリ科やラン科の鱗茎は食用になるものが多く、特にオオウバユリからとれるデンブンは良質で、夏に採集して加工・乾燥しておき、儀式の際に捧げる団子の材料などにした。果実では、イチゴやコケモモの仲間、ヤマブドウなどの漿果、クルミやカシワといった堅果などが利用された。ヒシはデンブンを多く含む保存もきくため、道東などで重要な食材のひとつであり、収穫を感謝する儀式もあった。

また、畑作はアイヌ文化期より前の擦文文化期(およそ7~12世紀)には行なわれており、近世の記録からも豆やヒエ・アワなどの雑穀栽培がなされ、秋は収穫の季節だったことがわかる。明治にはジャガイモ、カボチャ、トウモロコシなどが食材として取り入れられた。

魚介類でまず挙げるべきはサケで、春のサクラマス、夏のカラフトマス、秋のシロザケと、季節ごとに産卵のために遡上してくるものを利用した。特にシロザケはアイヌ語で「カムイチュエ:神の魚」「シベ:真の食物(魚)」などと呼ばれる最も重要な魚であった。ほかにも、川で獲れるアメマス、シシャモ、ウグイ、ドジョウ、海の魚では大型のカジキから、カレイ、タラ、ニシンなどさまざまな魚が利用された。また、カワシンジュガイ、アサリ、ウバガイ(ホッキ)などの貝や、カニ、エビも食した。コンブなどの海藻も用いていた。

海では、クジラ、アザラシ、ドヤオットセイなどの哺乳類も狩猟された。これらは、その回遊ルートなどにより、捕獲できる地域が限られるものの、北海道の噴火湾沿岸やオホーツク海側、樺太や千島では海獣を利用する割合が高かったことが知られている。

秋から冬にかけては陸獣の狩猟の季節で、エゾシカが最もよく利用された。アイヌ語でシカを指す「ユク」は、元来「獲物」を意味することばであったと言う。ほかにヒグマやユキウサギ、タスキ、リスなども食された。また、鳥類では、エゾライチョウやカモ、スズメなども食された。

### 料理

日常の食事は、基本的に汁物と雑穀の粥(またはご飯)、煮物の組み合わせであった。調理の基本は煮ることで、伝統的には魚以外のものを焼くことはあまりなかったようである。刃物で細かく刻む「たたき」や、食材をすり潰した和え物もあった。味付けは、焼き干した魚やコンブなどでだしをとり、キノダの実やギョウジャニンニクの葉など香りの強い植物を香辛料やハーブのように用いた。また、魚や陸海獣などから採った油が、味付けに多用された。塩は海水を煮詰めて作られたが、味噌・醤油・砂糖などは移入品であり、古くは使われなかった。

ハレの日の食事は、これらに加えて団子や酒が作られた。樺太では、サケの皮を煮詰めたものに海獣の油、ユリ根、コケモモなどを混ぜて冷ました煮ごり料理があり、それはサハリン北部やアムール流域の民族なども共通する祭りの食べ物だった。また、儀式に欠かせないものとしてたばこがあり、その煙は祈りを神の国へ届けると考えられていた。たばこは貴重であったため、日常も喫煙されたが、他の植物の葉を混ぜて吸ったという。

さらに付記しておきたいのは、乾燥した植物を煎じて茶のように飲用したことで、たとえばイソツツジなどが挙げられる。病気や体調不良のときにも、症状に応じてさまざまな植物を薬として用いた。

### 調理具・食器

こうした料理のために用いられた調理具には、鉄製の鍋、樺皮製の桶や柄杓のほか、小刀、まな板、すりこ木・すり鉢、杓子、へらなどがあつた。また食器は、碗や鉢、箸、匙が用いられた。盆も、もともとは皿のように直接食物を盛っていたものとされている。鍋と刃物以外はほとんどが木製品で、精緻な文様を彫刻したものが数多く残されている。アイヌにとって実用品であった小刀や食器は、その形や文様が江戸時代半ばには和入人の目にとまり、交易品・献上品や「みやげ」などとして取引された。

\* \* \*

現在も北海道では、アイヌの人びとのみならず、多くのアイヌ語の食材や料理の名前が(それとは知らずに)使われている。近年のアイヌ文化復興の動きのなか、各地で儀式にともなう伝統料理の再現やその講習会等が増えてきている。また、アイヌの伝統的な食材や調理法をアレンジした料理を提供する店やホテルなども出てきている。自然の食材を活かしたアイヌの料理は、これからの時代ますます注目されていくのではないだろうか。