

アイヌ社会とサケ

著者	齋藤 玲子, 渡部 裕
図書名	北方における漁撈と文化変容の関係 : サケをめぐる文化. 北海道立北方民族博物館編. (北方民族文化シンポジウム報告, 第12回)
開始ページ	37
終了ページ	44
出版年月日	1998-03-31
URL	http://hdl.handle.net/10502/00009336

Salmons in the Ainu Societies

Reiko SAITO, Yutaka WATANABE
Hokkaido Museum of Northern Peoples

アイヌ社会とサケ

齋藤 玲子・渡部 裕
北海道立北方民族博物館

The Ainu people have had a culture that depended on salmon resources that were rich in Hokkaido, Southern Sakhalin and Kurile Islands. Especially in Hokkaido, salmons like chum salmon, pink salmon and cherry salmon were used as stable resources that which they could catch from spring to early winter. It could be said that the Ainu could potentially use a lot of chum salmons, over one hundred per year before the spread of commercial salmon fishing in the Edo era. Salmons were used not only as self-diet but also as a trading article, and their beliefs in salmon indicates its importance. Chum salmon is special food and special fish for the Ainu.

In this paper we would like to examine the position of salmons in the Ainu culture in relation to subsistence, food and spiritual world. The salmon usage in the Ainu society weakened gradually due to commercial fishing in Edo era and catch control from early Meiji era. Thereafter the Ainu people were not allowed to catch salmons except for some fishermen. Nevertheless, the recent move to recover salmon culture in the Ainu born fruit in the form of salmon ceremonies held in several cities of Hokkaido. Today salmon resource is rich in the coast of Hokkaido due to the improvement of hatching and discharge program. Chum salmon was a delicacy, but now its status is not so high. From the view point of conservation of limited marine resources, we should to recover the status as *kamui-chep*, god fish.

はじめに

アイヌが居住してきた北海道、サハリン南部、千島列島はサケ類の資源に恵まれ、サケ類に依存した文化が形成されてきた。北海道に限ってみるとサケ科魚種のシロザケ、カラフトマス、サクラマスは、春季から初冬まで捕獲可能な安定した資源であった。北海道のアイヌ社会では、江戸期の商業捕獲が拡大される以前においては潜在的に1人当たり100尾を越えるサケを利用することが可能であったと考えられる。アイヌ社会にとってサケ類は自家食料であるとともに交易品としての側面があり、サケにかかわる精神文化からもその重要性を読み取ることができる。

このようなアイヌ社会の自主的な経済活動としてのサケ類の捕獲も、江戸期から明治期にかけて和人の圧力により衰退を余儀なくされてきた。近世以降の和人による漁網の導入、場所請負制の拡大、また、明治期以降の保

護河川制度の制定、明治初期から中期の商業捕獲の拡大と資源の減少などを契機とした変遷を経てきた。そして、明治以降のおよそ100年間、漁業権をもつ者以外はサケ類の捕獲から排除されてきた。

本報告ではアイヌ社会における生業、食文化、精神文化におけるサケの位置づけ、ならびにアイヌ社会に対する商業捕獲・捕獲規制の影響を考察する。

I アイヌ社会とサケの利用

アイヌ社会全体にとってサケ類はどう位置づけられるのであろうか。はじめに生業（経済）的側面と食文化を中心とした利用について述べる。アイヌが居住してきた北海道、サハリン南部、千島列島は基本的にサケ類の資源に恵まれているが、民族誌によれば千島では海獣・海鳥を中心とする鳥獣の肉や多種の海棲の魚を捕獲する機会が多かったとされ、サケ類への依存度はあまり高くは

ないと考えられる。ここでは北海道を中心にしながら、サハリンで多く利用されてきたカラフトマスも含めて、サケとアイヌ社会について述べることにしたい。

1. 食料としての割合と漁撈活動のためのエネルギー

江戸期をつうじて北海道近辺のサケ資源は、和人による商業捕獲の影響を受けたが、それでもサケはカムイ・チェブ(神の魚)、シペ(本当の食べ物・真の魚)という呼び方が現在まで伝わっているように、アイヌ社会にとって最も重要な魚だった[知里 1976; 萩中 1992; 萱野 1993 など]。

アイヌの食事に占める動物性食料と植物性食料のカロリー比率を1:1.4だとする研究がある[辻 1983]。糖質の多い球根類や果実類に魚肉を加えた粥や汁物が、日々の食事の主たるメニューで、食材は季節によって変化するが、魚の割合はおよそ2~3割を占めたと推定される[LEE 1968; 渡辺 1988]。そしてその大部分はサケ・マス類である。

江戸期の商業捕獲が拡大される以前の北海道においては、潜在的に1人あたり100尾をこえるサケを利用することが可能であった¹⁾と考えられる。比較的簡単に大量に捕獲できるサケ類は、主に越冬用の食料として老若男女総出で捕獲と加工が行われた。千島に隣接するカムチャツカの先住民族コリヤークの例からは、干サケだけで一人当たり1日に約1尾半が必要な量と考えられていた[JOCHELSON 1908] ことから、アイヌの場合はシカ肉や植物性の食料も豊富であるので、一人70~80尾ほどの貯蔵があれば、4~5ヶ月の冬を越すに可能な量と推測できる。

数量に関するデータはきわめて少ないが、渡辺仁が十勝地方で1953年に聞き取りした記録によれば、「少ない家でもアキアジ(天日乾燥・シロザケ; 筆者注) 500~600本、マス(カラフトマス)は焼干しにして600~800尾を倉に入れたという[渡辺 1988]。また、サハリン・アイヌの事例でも家族あたり、300~1000尾のカラフトマスを捕獲、加工し保存していたと推測できる[知里 1973]。少なく見積もっても、これらの量は一大家族が春まで利用できるに十分な量と考えることができる。

アイヌの生業活動の中で期間的に最も長いのが河川での漁で、サケ類の漁期はサクラマスが初夏から、カラフトマスが7~9月、続いてシロザケが9~12月はじめまでと、

およそ半年はサケ類の漁撈が中心となる生業のサイクルをもつ。暑い夏に捕れるマスは焼いてから干す焼干しなどにして保存されるが、シロザケが捕れる時期は乾燥にも適し、マスよりも魚体が大きいことから、越冬用に貯蔵されるものとして重要だった。

サケ類はその部位すべてを食べることができ、身(魚肉)はもちろんのこと、卵巣(イクラ・筋子)、精巣(白子)、軟骨の多い頭、また目、内臓、骨、皮からひれにいたるまで、残すところは殆どなかったという。これらの調理法は、汁物、粥、煮物といった主食、凍らせたサケ(ルイベ)を刺身として、焼き魚・蒸し焼き、また「たたき」や「ぬた」のようにしても食べ、ウバユリなどの団子に魚卵を「あん」としてからめるものもあった。サハリンでは、他のサハリン先住民やアムール流域の民族とも共通する食べ方として、皮から煮ごり料理をつくった。このように非常に多くの調理法が伝えられている。越冬用の保存法としては、基本は天日乾燥で、やや暑い時期ならば焼干し、寒くなれば冷凍したり、炉の火で燻煙することもある。塩が手にはいるようになってからは、自家用のものも塩引きにした[萩中ほか 1992]。

2. サケ類の捕獲

サケ類の捕獲方法には、遡上中のものを捕獲する場合と、産卵床で捕獲する場合とに大きく分けることができる。遡上中のサケ類の捕獲には(産卵床付近を含め)、川や川縁に設けられた施設が利用され、主にアイヌ語でテシと呼ばれる「柵状の止め」が使われた。柵によって遡上をさえぎられたサケ類は網などですくい捕られた。また、柵にいわゆる日本の筥(せん)や竺(ど)にあたる「箆ワナ(アイヌ語でラオマップ、ウライなど)」をしかけておくのも一般的だった。そのほか、暗いところを好むサケが昼間でも集まってくるように川にひさしをつける「隠れ柵」と呼ばれるものや水上小屋も設けられ、「鉤鉚」で捕獲された。産卵床付近では主に鉤鉚やサケが触れると感知できる糸を張った「引っ掛け鉤」が用いられた。しばしば船から「袋網」で捕獲する方法や鉤鉚で捕獲する方法も行われ、ことにサケ類の遡上や活動が活発な夜間は「松明」が用いられた。そして捕ったサケはイナウに相当する専用の「叩き棒」で頭を叩いた。

これらアイヌのサケ漁文化は北太平洋沿岸のサケ漁文

化と多くの点で類似する。漁具の種類は豊富で、天候や川の状態、漁をする時間帯などによって使い分けられ、あらゆる状況に対応して捕獲することができた。量に関する数字はまちまちで、1時間で十数尾とか、1日で数十尾というものから、1カ所で1日1,000尾というものまであるが、最盛期であれば、平均して1家族で1日数十から100尾くらい捕獲できたのではないかと考えられる〔犬飼 1965; 1969; 知里 1959ほか〕。

毎年サケは産卵のため群をなして川を遡上するので、例年通りであれば捕獲の時期や適地は予想可能で、安定した「当てにできる」資源である。また河川環境に応じた漁具が発達していることから、漁をする人間の技術や経験はあまり問われないと言ってよいだろう。鉤鉈を用いた漁は主として男性が行うが、女性も袋網や籠ワナを用いた漁を行い、船や松明を使った漁などでは女性が男性をサポートすることも多くあった。いずれにしても、短期間の労力の投資で多くの獲物を得る効率的な狩猟・漁撈を行ってきた他の北方民族の事例から推測しても、遡上の最盛期に漁をするならば、数ヶ月もの月日を費やさずとも自家用食料分は確保できたと思われる。しかし、サケが交易品として高い価値をもっていたため、サケ漁の主要な期間は集落の大部分の人びとはサケ漁に従事し、女性たちは精力的にその加工を行ったと考えられる。

3. 食料以外の利用

食料以外の利用についても簡単にふれておくと、魚皮は上衣や靴などの衣類の素材として、特にサハリンで多く用いられていた。また、皮を煮て膠を作り、接着剤や薬として用いた。魚卵は、皮を鞣めす際にも用いていた。ひれなどは、数を言い当てる遊びにも使われていた。

4. 交易品としてのサケ

自家用の食料として以外に、サケは交易品としても本州での需要が高く、古くは14・15世紀頃から蝦夷地の産物として登場し、江戸期にはニシン・昆布と並んで海産物の主要三品のひとつとなっていた〔海保 1985〕。

その品目は、塩引きや干鮭などの食用のものが主で、ほかにマスの油やマスの魚（シメ）粕が本州へ移出されていた〔南 1976ほか〕。江戸初期のアイヌの意思による直接交易から、次第に松前城下における交易、そして各地

に定められた商場を中心に行われるようになっていった。交易品生産の主体はアイヌであったが、松前藩の独占と商場に限定された交易は、一方的な交易値段の設定によりアイヌの生産物の低廉化を生んでいくことになる。時代を経るにつれ、商場知行制から和人の請負による場所請負制への転換が拡大され、またアイヌの生産物と和産物との交換比率は低くおさえられたり質も悪くなり、また和人の漁業権獲得、漁場の拡大によって、次第にアイヌは雇われの形でサケ漁を行うようになっていく。しかし、和産物が浸透しそれらへの依存の度合いが強くなり、漁場労働が終わると自家用食料の貯蔵のほかに、「自分稼ぎ」としても売るためのサケ漁と加工をするようになっていった。

5. サケをめぐる精神世界

サケに畏敬の念を持ち、その豊漁を願うため、種々の儀礼やタブーがある。まず、川を汚さないために、川の掃除をしたり匂いが強いなど「性質の悪い」木を川に入れることや漁期に川で洗濯することを禁じたりすることがあげられる。また、捕れたサケでも奇形のものなどは食べてはいけないとされていた。また、特に女性の生殖機能に関して、月経時の女性や妊婦は川に近づいてはならないなどのタブーがある。ただし、これはすべての女性をサケ漁から排除するものではないと考えて良い。儀礼としては、漁期の前、初漁、終漁のときにそれぞれ行い、また不漁のときには酒をつくって祈願した〔犬飼 1954〕。

さらに、漁に関する占いや漁の吉凶を予測する自然現象（他の動植物の様子）などについてのさまざまな伝承があることから、関心の高さがうかがえる。また、説話などにもサケに関するものが多数ある。サケ漁に依存する度合いが強いほど儀礼は複雑になりタブーも多くなる傾向があり、地域差があるとされている〔犬飼 1954〕。恵みを与えてくれる動植物に敬意をはらい、マナーを守ることはサケ漁にのみ関することではないが、儀礼が形式化され、現代までよく伝えられてきたことを考えても、アイヌ文化のなかでサケが重要なものであったことを示唆していると言ってよいだろう。サケ類は比較的安定して捕ることができるとはいえ、洪水で産卵床が荒らされたりすると、孵化・降海する稚魚の個体数は極端に減少し、その回帰年には不漁にみまわれることになるから、

祈禱やタブーはこのようなきに重要な意味をもっていたらうと思われる。また、乾燥したサケは1年以上保存できたとも言われ、不漁の年に備える工夫もあったと考えられる。

6. 社会構造とサケ漁

コタン、つまり集落の立地条件は水場と漁撈・狩猟・採集の場であるが、特にサケの産卵場は重要な条件だった。サケの遡る河川を中心に居住地を設けるか、あるいはそれぞれの集団が特定の捕獲場所をもってサケ漁に行った。そして、この地縁集団の標識となるのが共通の首長と、サケ産卵場のなわばり、住居新築の際の協力、サケに関わる集団儀礼であるといわれるように、共同体の根幹はサケと深く結びついていた〔渡辺 1977〕。

以上については、商業捕獲や捕獲規制の影響をあまり受けていないアイヌ社会におけるサケ漁文化について復元を試みたものであるが、現在知ることのできるサケ漁にかかわる民族誌の多くは、明治以降のサケがあまり捕れなかった時代に密漁としてサケを捕らざるを得なかった人々からの聞き取りである。さまざまな資料を丹念に見比べるほど、聞き取りをした頃には漁の記憶が過去のものとなっていたためか、矛盾や混同していると思われる点も少なくない。もちろん現代まで継承されてきた技術、ことば、精神文化なども豊富にあるが、サケ漁に関する急激な変化から、新しく採り入れられた技術や地域的な差異の大きさが生じており、「アイヌのサケ利用」として概観してしまうには、無理があることは否めなく、かなり大胆な推測も入っていることをおことわりしておきたい。

II 先住民社会と商業捕獲、捕獲規制

次に北海道を中心とした先住民社会とサケ類漁撈の関係について、商業捕獲、国家の規制の歴史をたどり、それらの影響を考えてみたい。

1. サケ類漁獲をめぐる歴史的区分

江戸期以降、北海道におけるサケ類をめぐる漁撈活動は主として、その捕獲目的、漁撈の主体、捕獲規制など

の観点から5つの時期に区分することができる。すなわち、1) 先住民社会の意志による捕獲時代、2) 商場知行制下期、3) 場所請負制下期、4) 明治初期－中期、5) 明治中期以降の人工孵化放流時代、である。以下にその特徴を述べる。

1) 先住民社会の意志による捕獲時代：この時代区分については、アイヌ社会の食料生産と余剰物の交易品への転用が行なわれていた時期とし、少なくとも、江戸時代初期の寛永年間(1624-44年)の商場知行制の成立期までが考えられる。ただし、この時期において商場がおかれていた地域が北海道南部に限定されていたこと、また、その他の地域においては、交易品としてのサケ類加工品は最終的に松前藩の手を経る必要から、アイヌによる自由な交易品とはなりえなかった。また、元和4(1618)年頃のこととして松前付近の河川で松前藩の家臣がサケ漁の漁業権をもち、サケが家臣の収入源になっていたとする報告もある〔児玉ほか 1987〕。

2) 商場知行制下期：この時代区分は18世紀半ば頃の場所請負制の確定期までをさす。アイヌ社会の交易は商場に限定されていた。この間、17世紀末から18世紀初頭にかけて、本州からの移入漁網の販売が行なわれるようになり、比較的大型の漁網を用いるなど漁法の改良があったと考えられる。もちろん、幕末期まで存続した樹皮製漁網も多く用いられていたと考える。

3) 場所請負制下期：この時代区分は18世紀半ば頃に一部商場が併存していた時代から明治初年頃までをさす。商業資本の導入による漁場経営が強化され、アイヌ社会が漁場経営に組み込まれた時代。河川の河口付近が主な漁場であったが、1800年代初めには沿岸の建網も使用されはじめるようになる。

江戸期のアイヌ社会におけるサケ類の捕獲規制は、商場知行制およびその後の場所請負制によってなされる。したがって、地域によって時代的差異および規制内容の差異がみられることにも留意する必要がある。

商場知行制および場所請負制下では、居住するアイヌ集団は海産物生産の労働力として時間的、空間的制約のもとにおかれ、極めて低廉な労働報酬を余儀なくされて

いた。海産物生産にはサケ類の捕獲と加工も含まれ、サケ類の主要な捕獲時期には労働力として漁場に拘束されていた。アイヌ自身の食料としてサケ類を捕獲することが許されたのは、漁場でのサケ漁が終漁した後の11月以降である場合が多かったと考えられる。一般的に場所請負制下では、漁期中におけるアイヌの漁業権は認められなかったと考えられてきたが、小林真人による幕末期における余市場所・石狩場所の研究では、アイヌによるサケ漁の漁業権が一部認められていた。しかし、これら漁獲されたサケも低廉な価格で運上屋の買い上げとなった [小林 1993]。

4) 明治初期－中期：場所請負制が廃止された後、商業捕獲が、漁法の改良、規模の拡大などにより一層拡大され、明治20年代に全道で7,000,000～10,000,000尾を記録するものの、明治末にはサケの漁獲が2,000,000万尾を下回るようになり、以後、河川を遡上するサケが激減する。この時代区分は、沿岸商業捕獲全盛期、そして、河川における禁漁・資源減少期をさす。資源の減少と捕獲規制の両面でアイヌのサケ漁は大きな打撃を受ける。

5) 明治中期以降の人工孵化放流時代：明治中期から道内の多くの河川が種川に指定され、人工孵化場が建設され、孵化事業が実施されていく。大正8(1919)年、放流稚魚数が100,000,000尾を越える。大正10(1921)年、鮭鱒増殖奨励規則が制定され、一定の資格を具えた法人または組合が奨励金を受けるようになる(多くの個人的事業者や漁業組合などには交付されなかった)。昭和9(1934)年、北海道内民間孵化場38ヵ場が国に移管され国営事業となる。また、北海道内でサケ類の捕獲が減少に転ずるところから、サハリン、沿海州さらにはカムチャツカ半島における日本人漁業者によるサケ漁が本格化する時期でもある。

2. アイヌ社会とサケ類のかかわり

以上のような時代区分にしたがってアイヌ社会とサケ類のかかわりをさらに掘り下げてみる。

商場知行制のもとでアイヌは交易権を奪われたが、サケ類の漁業権については保証されていたと思われる。しかし、寛文期(1661-73年)の岩内の例にみられるように

[菊池 1994]、松前藩側がアイヌのサケ漁業権を犯してサケ漁を行っていたこともあり、場所請負制につながるアイヌの漁業権が奪われる状況が生れつつあったと考えてよいであろう。

場所請負制の在り方は、地域や時代によって一様ではなく、18世紀末から請負がはじまる宗谷場所、さらに斜里場所では、19世紀初頭に至って各場所のアイヌにそれぞれ利尻島、クナシリ島への長期出稼を強制した。このような状況では、地元に残された者たちを除いて、アイヌの漁業権を行使する機会はほとんどなかったであろう。一方、幕末期の余市場所にみられるように場所請負制のもとでも、アイヌによるサケ漁の漁業権がある程度認められていた。運上屋の直営漁場でサケ漁に従事した余市アイヌは、これらの直営サケ漁とは別に、シナノキなどの樹皮繊維製の網を用いて自分稼ぎのサケ漁も行っていった。また、「古来からの入会」として、ヲシヨロのアイヌが「蝦夷網」をもって余市川でサケ漁を行い、他方、余市のアイヌはヲシヨロの塩谷で同じくサケ漁を行っていた(また余市アイヌの一部は、フルピラ、エトモ・ホロベツ、ヲシヨロ、タカシマ、サル・ユウフツ、ウスのアイヌとともに石狩場所へサケ漁の出稼を行っていた)。石狩場所でも、場所直営のサケ漁のほか、他場所経営のサケ漁とともに、石狩場所のアイヌがシナノキ樹皮製網による自営のサケ漁も行っていった。このように「入会権」を含む伝統的なアイヌの漁業権が幕末期においてもある程度認められていた事実がある [小林 1993]。

江戸期をつうじて、北海道内の主要なサケ類遡上河川の河口付近に拡大されたサケ類の商業捕獲は、サケでみると最盛期には2,000,000尾以上の捕獲を継続しつつも、資源的に減少傾向は認められなかった。道内のアイヌは、自身の食糧、交易品を獲得するためのサケ類の漁業権の多くを奪われてきたが、資源的にみると伝統的なサケ漁文化をある程度継続することが可能であった。漁期の末頃あるいは漁場の終漁後、各地のアイヌは河川の上流で鈎鉈などを用いた食料用のサケ漁を行っていた。

明治新政府は場所請負制の廃止令を布達するが、暫定的措置ながら旧場所請負人が「場所持」として旧来の漁業権を認められる例が多く、さらに明治9(1876)年の場所持廃止令後、和人漁業者の新規参入もみられたが、旧場所請負人にサケ類の漁業権を認めた例は多い。このよ

うななかで、幌別にみられるようにアイヌの漁業者が漁業権を認められた例もある。

しかし、北海道内のアイヌの多くは河川でのサケ類漁撈の法的規制の影響を受けるようになる。明治以降、サケ類の漁業の主体は沿岸定置網に移行し、技術的進歩、規模拡大が行われるなかで、資源保護の観点からサケ類の遡上する主要な河川での捕獲が大きく制限される。明治初期、河川を全面的に遮断するウライの禁止、明治8(1875)年の「テス網」の禁止、さらに相次いで主要な河川が種川に指定され、密漁取締が実施されるようになる。一方、年々増加する沿岸定置網による漁獲の影響から、河川での漁獲が激減する事態が生じた。人工孵化事業は明治中期以降に本格化するものの、資源回復へはなかなか結びつかず、沿岸・河川の漁獲とも昭和20年代半ばまで低迷期が続く。

明治16(1883)年に十勝に入植した晩成社開拓団はアイヌにサケ漁の技術を学び、越冬食料を確保することができた。農業生産が本格化しない状況では、アイヌばかりか和人にとってもサケ類は重要な食糧であった[矢島1996]。現在残されているアイヌのサケ類漁撈にかかわる民族誌の多くは、このような時代に行なわれてきた非合法のサケ漁であった。河川におけるサケ漁が禁止され、さらに資源的な低迷が長期にわたったことから、アイヌの伝統的なサケ漁文化は、とくに明治中期以降大きな打撃をうけてきたといえる。

3. サケ類の資源の動向

江戸期におけるサケ類の資源状況については不明な点が多い。1788(天明8)年頃の塩引鮭産出の試算(『蝦夷草紙別録』より)では、1,000石積にして石狩川30艘、マシケ川4艘、シコツ2艘、キイタツ2艘、セタナイ1艘、諸所取合5艘の計44艘、石目44,000石、2,200,000尾がある。また、1798(寛政10)年、幕府の蝦夷地調査に従った武藤勘蔵の『蝦夷日記』に、東西蝦夷地の産出鮭の総数2,541,000尾という数があげられている。これらの産出地域をみると、石狩川が圧倒的に多い。19世紀初めころには塩引鮭が歳暮などの贈答品として定着していたと思われ[菊池1994:171]、江戸、東北地方の需要が高かった。そして、このような漁獲高はサケの再生産の維持に影響を与えない範囲であったと考えられる。また、明治以降の北海道

におけるサケ漁獲高の動向をみると、明治20年代にかけて漁獲が年とともに増大する。6,000,000~7,000,000尾、さらに明治22(1889)年の10,000,000尾を越える漁獲をピークに、しだいに減少に転じ、1,000,000~2,000,000尾代を推移する。つまり、沿岸における過剰な漁獲がサケの再生産に影響を与えたわけである²⁾。

4. サケ類の漁獲をめぐる経済と価値観

商場知行制以前には、アイヌの捕獲したサケ類は乾燥して食料および交易品となっていた。商場知行制のもとでも、乾燥サケが交易の中心ではあったが、寛文7(1667)年の松前より敦賀への移出物に「干鮭、塩引」とあり、あるいは寛文9(1669)年の松前からの移出物にも「から鮭、塩引」があり、このころより塩蔵サケが登場してくる。また、享保2(1717)年の「松前蝦夷記」に松前並びに蝦夷地の産物として「から鮭、塩引」のほかに「鮭披(ひらき)、鮭塩辛」が幕府献上品として登場する。天明年間から寛政年間にあたる18世紀末頃の報告では移出サケの加工は塩引が中心となり、江戸方面などに多く移出され、主に贈答用として定着していた[菊池1994]。そして、干鮭は、サケの遡上シーズン末にアイヌが鉤鉈などで捕獲し加工したもので、これら干鮭は奥羽、北陸方面への交易品(1792年の『夷諺俗話』に「シコツ川のかから鮭、夷交易米八升入壺俵に付八束(160尾)の相場なり」となり、またアイヌの自家用食料ともなっていた。以後、北海道産サケの主な加工は塩蔵鮭が中心へと移行する。

明治以降の日本のサケ類漁業は日本国内の沿岸や河川のみではなく、日本漁業者によるロシア領/ソ連領内の定置網(建網)、母船式漁業(流網)が第二次世界大戦まで行なわれてきた。北洋漁業初期のロシア領におけるサケ類の加工の中心はやはり日本国内向けの塩蔵サケであったが、明治43(1910)年のサケ缶詰の製造(1/2ポンド缶8ダース入り10,000函を製造)を皮切りに、しだいに生産量を拡大していた。大正末頃から、カナダ・アメリカに対抗して対英輸出を伸ばし、昭和の初めには1,700,000函を製造し、英国輸入サケ缶の63%を占め、カナダ・アメリカを押さえるまでになった[田口1966]。このように、サケ類の缶詰生産は北洋漁業の原動力となっていた。第二次世界大戦の混乱期を経て、昭和31(1956)年の日ソ漁業条約の締結にもとづく鮭鱒漁業時代、そして20海

里経済水域による沿岸漁業への転換を経て、今日に至っている。

現在わたしたちはサケをどのようにみているだろうか。孵化放流事業は河川の収容力とはかけ離れた量にまでなり、回帰するサケも多い。輸入されるサケ類も国内生産に近いものがある。今日多くの日本人はサケをごちそうとは考えていないし、魚卵（筋子／イクラ）や体脂肪の多い状態のものだけを食べる傾向にある。しかし、北太平洋沿岸の先住民のなかには、今日でもサケは特別の魚とみなす人びとも多く、サケ類を捕獲し自ら加工して伝統的な食生活を維持している人びとが存在する。このように、サケ類を生活の基本に置く人びとがいる一方で、資源の一部にのみ価値をみいだす人びとがいるわけである。かつて、サケ缶詰生産は北太平洋沿岸の商業捕獲を拡大し、サケ類の漁業活動は地球規模の経済活動と結びついてきた。現在でもサケ類製品はグローバルな動きのなかでとらえることができる。今日の安定したサケ類資源は孵化放流技術の成果であるにしろ、限りある海洋資源をよりどころとするサケ類の利用は、地球規模の資源利用の観点が必要である。わたしたちにはサケ類を“特別の魚”、“ごちそう”、“カムイチュブ”とみなす心が求められているのではないだろうか。

註

1) 江戸期のアイヌの人口は、文化元（1804）年、文政5（1822）年の約22,000人をピークに、後期幕府直轄時代に激減し、安政元（1854）年には約16,000人と推定されている。核家族を基本とすることから、一世帯あたりの人数は4～5人前後と考えられる [遠藤 1997]。

北海道における江戸期の商業捕獲の実績からみて、自然産卵によるサケの再生産に影響を与えない範囲で、年間2,000,000尾をはるかに越えるサケの捕獲が可能であったと考えられる。さらにカラフトマスを加えれば、当時のアイヌ社会は越冬食として十分なサケ類の資源を潜在的に利用しえる状況にあった。

2) 現在行なわれている人工孵化放流の回帰率は比較的高く、放流稚魚が沿岸に回帰する割合は、北海道では

近年3%台になっている。自然産卵条件下ではサケ類の産卵数－稚魚（仔魚）の生存率および稚魚－成魚の生存率はそれよりかなり低い。現在知られるデータでは、稚魚までの生存率はさまざまであり、アジア側の例で6.1～14.2%、稚魚から成魚への生存率は0.3～3.2%などがある。江戸期の北海道河川全体がもつサケ類の収容力の問題であろうが、遡上サケ数が過剰であれば孵化－稚魚の生存率は低下するわけで、江戸期のおよそ2,000,000尾台の商業捕獲では回帰し再生産が継続されるシロザケの資源に問題はなかったと考えられる。これらのことから、河川に遡上し産卵する資源を考えると、数百万尾の資源があったと考えられる。

文献

秋庭鉄之

1988a 『鮭の文化誌』 北海道新聞社

1988b 『北海道鮭鱒ふ化放流事業百年史』序説－第五章、北海道さけ・ますふ化放流事業百年史編さん委員会編、北海道さけ・ますふ化放流百年記念事業協賛会（北海道農文協） pp.1-555.

知里真志保

1987 「アイヌの鮭漁－幌別における調査－」『北方 [1959] 文化研究報告』第14輯 思文閣出版 pp.245-265.

1973 「樺太アイヌの生活」『知里真志保著作集3』平凡社 pp.145-209.

1976 「サケの類」『知里真志保著作集別巻Ⅰ分類アイヌ語辞典 植物編・動物編』平凡社 pp.34-61.

遠藤匡俊

1997 『アイヌと狩猟採集社会－集団の流動性に関する地理学的研究－』大明堂

萩中美枝ほか

1992 『聞き書きアイヌの食事』（日本の食生活全集48）（社）農山漁村文化協会

林 欣吾

1984 「色丹島の千島アイヌ」新岡武彦編『千島・樺太の文化誌』北海道出版企画センター pp.169-214.

犬飼哲夫

- 1987 「アイヌの鮭漁に於ける祭事(一)」『北方文化研究報告』第9輯 思文閣出版 pp.79-90.
1987 「釧路地方のアイヌの川漁(ヤス)について」『北方文化研究報告』第16輯 思文閣出版 pp.35-38
1987 「釧路アイヌの鮭のテシ漁」『北方文化研究報告』第20輯 思文閣出版 pp.109-118.
1969 「さけ漁」『アイヌ民族誌』上巻 pp.342-356.

JOCHELSON, W.

- 1975 *The Koryak. The Jesup North Pacific Expedition* [1908]
6. Memoir of the American Museum of Natural History

海保嶺夫

- 1985 『史料と語る北海道の歴史 —中世・近世篇—』北海道出版企画センター

萱野 茂

- 1993 「アイヌは何を食べてきたのか」『アイヌの本』(別冊宝島EX) 宝島社 pp.28-41.

菊池勇夫

- 1994 『アイヌ民族と日本人—東アジアのなかの蝦夷地』朝日新聞社

小林真人

- 1993 「場所請負制下の余市アイヌの生活と社会—文政から幕末期を中心に—」『北海道開拓記念館研究報告』13 : 17-30.

KRASHENINNIKOV, S. P.

- 1972 *Explorations of Kamchatka 1735-1741. Oregon Historical Society*

児玉作左衛門、高倉新一郎、工藤長平

- 1987 「蝦夷に関する耶蘇会士の報告」『北方文化研究』[1954] 第9輯 思文閣出版 pp.201-295.

LEE, Richard B.

- 1969 What hunters do for a living, or, how to make out on scarce resources. In Lee and DeVore (ed.), *Man the Hunter*. Aldine de Gruyter

南 鉄蔵

- 1976 『改訂 北海道総合経済史』国書刊行会

OHNUKI-TIERNEY, E.

- 1974 *The Ainu of the Northwest Coast of Southern Sakhalin*, Illinois: Waveland Press, Inc.

佐藤三次郎

- 1973 「北海道幌別漁村生活誌」『日本常民生活資料叢書』第7巻 三一書房 pp.5-274.

田口喜三郎

- 1966 『太平洋産サケ・マス資源とその漁業』恒星社厚生閣

鳥居龍藏

- 1976 「考古学民族学研究・千島アイヌ」『鳥居龍藏全集』第5巻 朝日新聞社 pp.311-553.

辻 秀子

- 1983 「可食植物の概観」加藤晋平ほか編『縄文文化の研究2 生業』pp.18-41 雄山閣出版

矢島 睿

- 1996 「晩成社入植当時の鮭漁—三幹部の日記から—」『北海道開拓記念館調査報告書』35 : 53-62.

渡辺 仁

- 1977 「アイヌの生態系」渡辺 仁編『人類学講座12 生態』pp.387-405. 雄山閣出版

- 1988 「北太平洋沿岸文化圏—狩猟採集民からの視点 I」『国立民族学博物館研究報告』13-2 : 297-356.

渡部 裕

- 1995 「北東アジアにおける海獣狩猟(Ⅱ)—利用と精神文化を中心に—」『北海道立北方民族博物館研究紀要』4 : 65-86.

- 1996 「北東アジア沿岸におけるサケ漁(Ⅰ)—資源と捕獲・利用とその意義」『北海道立北方民族博物館研究紀要』5 : 85-102.

- 1997 「アザラシ狩りとサケ漁」、第10回「大学と科学」公開シンポジウム組織委員会編『北方文化と日本列島』クバプロ pp.92-102