

# 鮭・鱒とアイヌ語

日 吉 良 一

「魚と卵」誌が百号記念誌を出すから、お前も何か寄稿せよとの事。然しほんの趣味人であり何等基礎的な学問もおさめた事のない筆者に気の利いたものの書けよう筈はないので一時は辞退しようかと考えたが、此記念誌の発行される頃には拙著「食べ物考言学」第一巻も出版の運びになったので、筆者としては此上もない記念記となることを考え、敢えて編集局の御好意にあまえることにした。深く御好意を感謝する次第である。(1963. 7. 5)

## 1. サケ(鮭)の語源

「鮭」の語源については古来様々な解釈、解説が行なわれて居て、全く諸説紛々たる状態で未だその定説を得られないのが実状である。然しそのいずれもが邦語の「サケ」即ち「裂け」という鮭の肉体の「裂けやすい状態」にのみかかづらっていて、有史以前の「漁獵生活」や「肉食時代」における「食生活」の実際に考え到らない説が殆どである。特に後代における漢学者達の漢字崇拝思想から総べての邦語を漢字にこじった所から大きな過誤を来し、混乱を甚だしくした。果ては「日本製漢字」を迄造り出した中世以降の漢学者達の罪は大きいといいたい。「鮭」は「裂け」なりとする古書の代表的なものに、「日本釈名」「北越雪譜」「本朝食鑑」「和漢三才図絵」等の比較の後世の著書が多い。それに返し「常陸風土記」「出雲風土記」「本草和名」「箋注和名類聚抄」等上代に至る程「鮭」即「ち」裂の説は無いのである。

一方私達北海道人は、ほんの二三十年前迄、少なくとも数千年来の漁獵生活をその昔のままに守って居た「アイヌ民族」の風習、慣行、行儀、音楽、舞踊、言語を此目で見、此耳で聞き且つ其食事をも味って居たのである。貝原益軒や新井白石等の漢学的教養による想像説ではないのである。

アイヌ語で「飲物」を(チクプ=chi-ku-p)「我ら・飲む・物」,「食物」を(チェプ=chi-e-p)「我ら・食う・物」である。又「我々・食う・物」(a-e-p)と発音して広く一般の食物を表すのだが、(chiチ・eエ・pプ)が約まって(chiep=チェプ)ともなったが、これは「魚」の意である。これはアイヌの常食主食物が魚肉であったところからそうなのである。アイヌ民族は最近に至る迄古来そのままに漁獵の民であり、従って肉食種族で植物性のものはほんの添え物で此点、中国料理や西欧料理と其軌を一つにしている。

然し魚族類には漁季があって1年中彼等を飽満させる訳でもなかったので、夏季から秋季への最も豊漁の季節は河海に出て魚を採り、後の半年間は、鹿、熊及び数多の海獣を獵って食糧とした。勿論鳥類も食用とした。

魚類のうち夏の間は、「鱒」が川水の色をかえそれを堰き止める程に溯上して来て最も豊富で美味な食糧であった。「鱒」をアイヌ人は(シャケンベ或はサケンベ)と称するが、語源的には(シャクイベ・サクイベ)であって、(shak-sak-夏)の(ipe-食)の意であって、「サケ」の

語源となった。

かように鱒はアイヌ民族にとって大切な夏の常食であったが、彼等の最も珍重し、最も尚んだ魚は和人が「秋味・アキアジ」と呼ぶほんとうの「鮭」である。学名 *Oncorhynchus, keta* で白鮭、日本鮭、プチシャケ、北米で Dog salmon 等という。それである。日本人も亦これが一番好きなようである。

アイヌ民族は此「O. keta-秋味」を鱒の「夏の食物」に対して、(シイペ=shi-真の・ipe-食物)と呼んだ。亦一層尚んで(カムイ・チェブ=kamui-chep)即ち「神魚」と呼んだが、(チュ・クチェブ=秋魚)ともいった。これを和人は「秋鮭・秋味」といって其味を賞味したが、一説によると「秋味」とは文化文・政垣輸送技術が発達して短日月に江戸へ送着出来るようになった時、甘塩鮭を製したが、それを他の鮭と区する為に「秋味」といったという。又鮭の異名に「スケ」というのがあり、鮭の豊饒な地方には「大祐・オオスケ」神社が祀られているが、これは「チュク・チェブ」の「チュク」が「スケ」に音韻転訛したと考える人もある。兎も角も筆者は、鮭の語源は日本の学者の説のように学問知識を鼻の先にひけらかして持って廻ったような「鮭は裂け」説は取りたくない。やはり素直にアイヌ語源説を採りたい。これは他の動物類食料の場合も同様な場合が多い。

建獣のラッコ、膾膾のウネウ、海馬のトド、厚司のアツシ、桜皮のカバ、貝のホッキ、木のトド松、蝦夷松のクイ松等がそれである。

## 2. 鮭・鱒に因んだ地名

(1)イッチャン(雨竜郡一巳)イ・チャン。

鮭・鱒が産卵する穴の義。

(2)シュブンスマ(宗谷郡修文沼(シュブン・トウ・ウグイ(鱒の1種)の居る沼の義。

(3)チライ(宗谷郡智雷)チライ・ベツト。

イトウ魚(知来)の居る川の義。

(4)イサニ(網走郡勇仁)イチャヌイ。

鱒の義。

(5)フトチャンナイ(常呂郡太茶苗)ブツイチャン・ナイ 川尻に鮭産卵場のある川の義。

(6)イチャン(千歳郡漁川)イチャン・ベツト。

鮭鱒の産卵する川の義。

(7)シビチャリ(静内郡染退川)シベ・イチャリ。鮭の産卵場の義。

(8)ジャクベツ(白糠郡尺別)サクイベ・コタン。

鱒の多く居る川の義。サクは夏、イベは食物。サクイベで鱒を意味する。

(9)アカンプト(釧身郡阿寒太)ラカン・プツ。ウグイ魚の産卵する川口の義。

(10)イチャニ(標津郡伊茶仁)イチャヌイ。

鮭鱒の産卵場。

(11)サキモイ(日梨郡崎無意)サク・モイ。

夏の湾の義。サクは「夏」、モイは「湾」、夏期鱒漁をする所からつけた名。

(12)シボツ(色丹郡志発島)シベ・オツ。

鮭多くいるの義。

以上の他、イサンベ(樺太勇部)、エチャン(樺太富内湖板北沼)、イヌヌシ(犬主川)、ウリウ(雨竜)、ケネナイ、チライトウ、チラコロナイ等々川のある所必ずといってよい程鮭鱒或はその産卵、漁獲、乾燥に関連したアイヌ地名がある。

## 3. アイヌの鮭鱒料理

アイヌ民族は食塩等の調味料を持たなかったため、動植物の生食或は乾燥、燻製品等をそのまま食べることが普通であったが、又山葡萄酒の酢と、海獣の油をつける位であった。

(1)ルイベ 酷寒期に獲った鱒類を屋外に吊して凍結させたものを、炬火で皮を焼き取除いた魚肉を、薄く切って山葡萄酒の酢をつけて食べ

た。

(2)チタタップ 鮭の頭をよく打砕いて、メンピロやエゾネギを刻み込んでよく練ったものに魚油をつけて食べる。

(3)シケレベ・ラタシケプシ シケレベはキワダの果実でアイヌ人にとって大切な食糧であった。秋から乾燥貯蔵しておいたものを、冬になって、昆布、ささげ豆と一緒にドロドロになる迄煮込み、シケレベ、ヒルガオの根、オオウバユリの鱗茎等を入れてゴツタ煮にする。屈斜身アイヌは此中へ凍った鮭の筋子と、別に凍鮭を細かく切って塩湯に入れて溶かし、鮭肉だけを掬い上げて器に盛り、先の冷したドロドロの液を其上からかけて客にすすめる。此料理は御客用の大変ぜいたくな料理とされている。

(4)スムシミン・チカリベ 生鱒を水煮して肉を手で絞って再び鍋に入れ、油を注いでよく混ぜ、その中へツルコケモモの砕いたものを入れて食べる。(Sum 油、us ついている、mim 魚肉、chikaripe 料理) といって賞味した。

(5)ウブシドレヘ・チカリベ 鱒の白子を煮て漬した中へ、ツルコケモモの実を入れて食べる。

(6)アハドリ・チカリベ エゾノリウキンカの根を貯えておいて、冬これを煮て鱒の筋子を入れ、海豹の油を加えて、アハドリ・チカリベ(ヤチブキ料理) といって食べた。産婦の薬用にもした。

他にも地方地方でいろいろあるが、大体料理法は単純であって物其物の味以外に賞味するものはないが、これを現体風に調味し直すと素晴らしい御馳走になるものもある。調理を以て業とする人々にアイヌ料理の再検討を御すすめたい。

#### 4. 鮭鱒とアイヌの生活

アイヌ民族は昔月を数字で呼ばずに、それぞ

れの月で最も生活に密接な関係を持つ現象を取って月の名とした。即ち十月は「シュナンチュップ」といったが意識すると魚即ち鮭をとる月というのである。「シュネアニ」は明りを持つ、チュップは月であって、昔は樺の皮を灯して夜通しで鮭を漁獲したことからつけられた名である。アイヌは漁期が来ると川端に草小屋を造って魚をした。長万部にイヌヌシナイという地名が残っている、この地名の意味は、小屋を造って魚を漁る処の意味であるとされている。

漁獲の方法は主に「マレク(括)」で引掛けて獲る方法が多かった。亦イサバキクキニて引いて獲る場合もあった。

これを食料とするには、乾燥して貯蔵した「アタツ」がこれである。一般の乾魚は「サッチエブ」といった。これを常食とするアイヌはこれに他の魚鳥獣肉や野生の野菜や魚油や海獣油を混ぜて食べた。たまには粟や稗に魚菜類を混ぜて粥に炊き、「サヨ」といったが、赤飯に炊くことも稀にはあった。古代のアイヌ民族は耕作をしなかったので、和人から物々交換で入手した穀類であったので「シアママ」即ち和人の食物といていた。アイヌ人は亦鮭鱒の魚皮を以て衣服に造り、靴にも作って履いた。それ程に鮭鱒はアイヌ人にとって大切な生活資料であると共に、日本人が侵入してくる迄は充分以上に衣食を満して呉れる神の賜であった。

それが和人が入って来ると漁法改善によって大利を目錄む商品としての追求から、アイヌ人は単なる勞務者に転落し、果てはその身に漁獲した鮭鱒さえほしいままに食へずに餓えに迫られて人口の激減という悲慘に迫り込まれ、果ては同胞が血で血を洗う状態に陥ったのである有名なジャクシャインの戦いはその最後の閃光であった。

(全日本司厨士協会顧問)