

コリヤークの漁撈
---1997年ペンジンナ地区マニリ周辺における調査---

大島稔
(小樽商科大学言語センター)

1. Manily の歴史

1930年代に初めてパスポートをもらうことになった。それまで、コリヤーク語の名前しかなかったのだが、名、父姓、姓というロシア式の名前に変えなければならなかったので、多くの方は、自分のコリヤーク語の名前を姓とし、父のコリヤーク名から父姓を作り、ロシア語でよく使われる名を自分たちの名にしたのだそうだ。(Nina Nikolayevna Milgichil. 1952年 Mikina 生まれ)。

1940年にマニリ (Manily) の町ができた。政府による町の集合化政策の結果、遠くは、Mikina や Shestakova の人たちが Manily に移住してきた。(Nina N. Milgichil)

Manily に移住してきた人々の住んでいた Manily と Paren' の間にある当時のコリヤーク居住地はつぎのようである。(地名のコリヤーク語音声表記については再確認の必要がある)

1) P'ervor'echenskiy. Ust'-Penzhina に着く手前の岬で、比較的新しく 1993年に廃村になった。

2) Ust'-Penzhina. Stadukhin という探検家が Pinega という地の出身だったので、その名を採って現在の Penzhina 川に Penzhinay という名をつけた。元のコリヤーク語地名は、məyiqwayam (「波の多い河」の意味) で古くは丘の上に町があったが廃村となり住民は Manily に移住した。

3. Kamenka または Wajkənaŋ

4. Lovaty

5. Arnochiki

6. Yagache

7. Kaniyəpil'

8. Shestakova (旧名 Lenləycəŋ 「golubika というイチゴ」)。Shestakova という名は、1730年代にそこで殺されたヤサク(毛皮税)を集めるコサックの名に由来する。Shestakova 川は、an'awayam という。

9. Ojjele 「尻尾のある島」

10. Apchakchan

11. Mikina (旧名 məkənnəlyən 「魚の多いところ」)

12. Khay-Mikina (qaj-Mikina のロシア語化) または Kayana

13. Tulkhay

14. Kuyu

15. Paren' (旧名 geljaN=jan 'alder=house')

パレン近くの海上にある島 (Ostrova Dobrezhanskogo) は、コリヤーク語で pojtałe という伝説上の英雄の名に由来する地名である。これも Appapil' (「おじいさん」の意味) といっ
て Paren' の人達にとって聖なる場所である。

16. Verkhni-Paren' は、ロシア人がつけた名で、元の名前は、Ҳəsyəpojcaŋa (「高台」) とい
う。(Nina N. Milgichil)

タイゴノス (Taigonos) 半島にあったイトカン (Itokan) も廃村になり、Paren' に移り住ん
だ。Paren' も Manily に統合されることになっていたのだが Paren' の人は移住を拒絶して町
が存続した。アヤンカ (Ayanka) とオ克蘭 (Oklan) は、エヴェン (Even) の人が多く住
む村である。(Nina N. Milgichil)

ペンジンスキー地区の中心都市 Manily は、この地区最大の河ペンジナ河の河口に近い町
で、町中を流れる Manilyka 川は、ペンジナ河支流である。

Manily の町の人口は、1994 年の人口統計調査によると、総人口 1,636 人で、先住民人口は、
806 人。先住民比率は、49.3% である。Manily に住むコリヤークの人は、Chavuchvan の人、
Vasiliy B. Milgichil 氏と同じパレン出身の人 (自称 Pojtałfo)、Nina Nikolayevna Milgichil
氏の出身地 Mikina や Shestakova 出身の人 (自称 Wajkənalfo) が住んでいる。

2. 生業活動の概要

Manily など地方都市には、町のトナカイ遊牧サフホーズがあるが、トナカイ遊牧に従事す
る人は町民の一部で、建築、土木、運送 (雪上車、船舶、空港)、行政、学校、幼稚園、通信
などの仕事に従事する他に多くは漁撈を生業としている。

1) トナカイ飼育

Manily 町サフホーズ (sovkhos) に属すトナカイ遊牧チーム (brigada) は、6 チームであ
る。(Vasiliy B. Milgichil)

町サフホーズに属さない個人の遊牧チームが 3 つある。トナカイに関する儀礼は、遊牧チ
ームが遊牧キャンプ地でやるので、町に戻ってやることがないので知らない。町のサフホーズ事
務所 (kontrad) に行けば、詳しく聞ける。(Nina N. Milgichil)

2) 狩猟

白系ロシア人の Igor' Kuzhin'etsov さんの家にクマの毛皮があった。秋になると、コリヤークに限らず、白系ロシア人もときどきクマ狩猟に行く人がいるという。

漁場のある Ust'-Penzhina で魚を追って海岸近くやペンジナ川にアザラシが現れることがあるので、アザラシ猟をすることがある。干潮の時は、頭数は少ないが満潮時には川を上るアザラシは多くなる。

サケ漁の時期には漁場にクマもよく出没するので、クマも獲る。(Vasiliy B. Milgichil)

誰がアザラシを何頭とったか、誰が一番の猟師かを競うお祝いが秋にある。(Nina N. Milgichil)

3. 現代の漁撈活動

1) 魚種

ペンジナ河では、極北イワナ (Arctic char)、カラフトマス (Pink salmon)、シロザケ (Dog salmon) 多く遡上するが、ベニザケ (Red salmon)、ギンザケ (Silver salmon)、マスノスケ (King salmon) はまれである。(Vasiliy B. Milgichil)

川に入る前の Ust'-Penzhina で捕らえたシロザケは、体長 55cm、最長幅 15cm、鰓の付け根の幅 10cm、尻尾の付け根の幅 4.5cm である。

河口というより海岸で漁をする Shestakova では、8月はシロザケと極北イワナの最盛期だった。

ペンジナ河の支流 Talovka 河では、シロザケ、極北イワナの他に kundzha (East Siberian char) と shuka、カワヒメマス (kharius) もいる。

2) 漁場

Manily から Ust'-Penzhina までの間には、50m から 100m おきに Manily 住民の漁場が並んでいる。ヤランガと呼ばれるテントの漁小屋もある。町では、二階建ての集約型住宅は、二軒長屋式の住宅に住んでいるが、手に入る資材を用いた漁場の住居の方がより伝統的である。

ペンジナ湾は干満の差が激しく、300km 以上も上流に潮が川を押し戻すという。(Vasiliy B. Milgichil)

Milgichil 家は、Nina N. Milgichil の出身地 Mikina を漁場にしようとも思ったが、夫婦ともに Manily の町で課外活動プログラムの音楽教師として勤めているし、船も持っていないので、Manily の近くに漁場を持つことにした。Milgichil 家の漁場は、Ust'-Penzhina (ペンジナの河口) で、歩いて2時間半、11km くらいの距離だ。この漁場は、1986年頃から使い始めた。通常、外設エンジン付きボートで漁場まで行く。Milgichil 夫妻は、船をもっている白系ロシア人の友人に送り迎えと干し魚や塩蔵魚を運搬してもらっている。

Milgichil 家の漁場には木造の三角と四角の住居となる漁小屋が河岸段丘の上に建っている。一軒は、夫妻の家で、もう一軒は息子夫婦の住居である。魚を干す干し場 (yukolnik または milqon) が二軒ある。段丘の下の海岸近くにも三角屋根の小屋が3つある。左端が炊事場、右の二つが塩漬けサケの置き場で、いずれも屋根を草で覆い、地面に近い屋根に手差し網、タモ網などの漁具が立てかけてある。

猟期にもっぱら漁撈に従事するのは年寄りが多い。若い人は、別に仕事をもっている場合が多く、夏の休暇をとって里帰りにして漁撈を手伝う。(Nina N. Milgichil)

3) 漁法：建網漁

Ust'-Penzhina でのおもな漁法は、海岸線に対して垂直に設置した小規模建網漁である。常時、子供も含めて3～4人が従事する。(Vasiliy B. Milgichil)

設置した網までゴムボートで行って刺し網 (gillnet) に鰓のかかった魚を取り外す。少年がいるなら少年の仕事である。建網漁は、潮が込んでいるときの漁で、引き潮になっても網は引き上げなかったが、魚が一度に大量に網にかかると網を引き上げて海浜で網から魚を取り外すこともある。(Vasiliy B. Milgichil)

Shestakova でも同じような建網を二基設置し、6人で漁を行う。風が強くても台風でもない限り網はそのままにしておくという。(Aleksandr Enylkhot)

Mikina では、海中に杭を打ち、その杭の外側に長さ約15mの刺し網をのロープを回す。ロープの両端は海浜に15mくらいの距離を置いて固定してある。そのような建網が2基ある。ロープの片一方の端をはずしてゆるめて、残りの端を引っ張ると網が海浜にあがる仕組みになっている。1回目は、右の網で20匹、2回目は左の網で13匹とった。2基の建網で交互に漁を行う。網から魚を外す前に魚叩き棒でたたいている。魚が暴れるので魚を取り外しやすいように頭を棒でたたくという。網から外した魚は、砂通しのような運搬具の左右の柄を2人で持って運ぶ。この運搬具はサケ約20尾でいっぱいになる。

Talovka 河にあるトナカイ遊牧チームの夏のキャンプでは、キャンプの近くに建網を設置してある他に対岸にも建網を設置してあるので、男の漁師は船で網をあげに行く。網を修理する必要がある時に備えて男が修理用糸と木製の網針を携えている。ナイフとナイフを研ぐための砥石をベルトにつけている。(Talovka)

4) 漁法：手差し網漁

海岸で上げ潮が始まると岬の陰などに深みができる。そこにはサケがたまっているが、建網を設置できないので、手差し網 (hand net) を使う。川でも狭い場所では、この手差し網を使う。(Mikina)

5) 乾燥処理

8月は、主にシロザケの時期だという。魚を捌くのは女性の仕事である。作業の時、腰を下ろし、片足を膝から折り曲げて座り、反対の足をのばす。右利きの人には右足を折って作業をする。疲れると両足を伸ばして作業を続ける。(Nina N. Milgichil)

越冬のための干し魚に2種類ある。半身干しと両身干しがある。半身と両身の両方があるが、用途の別はない。

両身で干す場合は、頭骨と背骨を除いた皮つきのまま両身に開く。両身を頭から途中半分くらいまで切れ目を入れ開くようにして、尻尾に近い方に穴を空ける。その穴に紐を通して魚干し竿の上段の竿にぶら下げて干す。両身の干し魚は、皮がついている分だけ脂肪の量が多いので味が少し異なる。冬はナイフで細身に切ってたべる。

半身にするには頭を落とし、腹部を割って3枚におろして内臓を取り出す。特に背骨の血合いは丁寧に取る。血合いと内臓とともに後でカモメの餌にするため、バケツなどに入れる。中骨を抜いて、皮も取り除いた魚の半身を使い古した乾燥用網の上に干す。半身は、魚干し竿の下段に張った使い古しの漁網の上に干すときもある。(Nina N. Milgichil)

半日程度後で半身がある程度乾くと10数本を1本の木串(串 yinle)に刺す。干し棚に下げて干す。これらは女性の仕事である。半身は干せたら、網の袋に入れて高床の食糧貯蔵倉の中にぶら下げる。(Aleksandr Enylkhot, Shestakova)

Mikinaでは、午前9時に上げ潮が始まり、午後3時に引き潮が始まる。この間の6時間のみ漁を行う。夜の9時に再び上げ潮が始まり、夜の3時頃に引き潮が始まるが、もちろん夜の間なので漁をしない。午後3時以降の干潮の間は漁がないので、他の仕事をする。女性は、乾燥中の魚を裏返したり、干した魚を串に刺したりする。男性は、串作りをする。(Mikina)

少しサケを干した後に調理小屋のまわりに干して燻製にしていた。燻製というコリヤーク語を尋ねるが知らないという。魚卵も干して保存する。最近の商品として塩蔵する。(Nina N. Milgichil)

6) 塩蔵

塩蔵用には、中骨付きのまま開く場合と開かない場合の2種を作りつぎつぎと塩漬け用樽に入れる。頭部と腹身の部分を別にする。(Nina N. Milgichil)

シロザケも極北イワナも区別なく塩蔵用に同じ樽の中に入れていく。海水の入った樽にしばらく漬けて置いて、後にもう一度海水で洗って荒塩で漬ける。(Shestakova)

塩蔵用樽からもう一度出して女の人が洗い、塩で樽に漬け込む。頭も開きも丸まま一緒に荒塩でつけ込む。(Mikina)

魚の内臓を出した後、魚を洗うために海水を使う。この海水を汲むのは主に男の仕事である。海水運びは、女性の靴が短いので無理だろう。魚を捌くのはもっぱら女性の仕事だ。男も手伝うこともあるが、基本的に女の仕事のようにだ。(Mikina)

1ヶ月半、45日で塩蔵も含んで約1000匹を収穫した。(Shestakova)

7) 冷凍保存

最近では冷蔵庫があるので冷凍保存もする。魚を冷凍するときも生の一匹丸まを冷凍にする。内臓を取り除くと悪くなりやすいからである。(Nina N. Milgichil)

8) サケの売買

Igor' Kuzhin'etsov は、塩蔵したサケとビンに入ったサケの魚卵をコリヤークの人から買付け、Manily の自宅で処理をして市場にだしている。日本人にも売っているという。サケの代金は、服などを仕入れてコリヤークの人に売るので、物々交換である。Paren'まで買い付けに行くという。

Manily で仕事に就いていても、ペトロパブロフスクの平均より少なく、月収1,000,000ルーブルくらいで、物価はペトロパブロフスクの2倍であるから、魚を貯蔵食料とし、菜園と温室で野菜を自給していても、子供の衣服や教育資金は出せない。自活のために余分に魚をとって、魚卵を日本のようなイクラにして瓶詰めにしたたり、塩蔵の樽詰めにして売るのである。Shestakova では、潜水艦のような形の白系ロシア人所有の船が来て、小船で接岸し、塩蔵樽詰めサケを買い取り、ガソリンをアルミ製2ケース(日本の灯油ポリタンクくらい大きさ)、小麦粉2袋、イモ2袋、玉葱(小)1袋、空ビン(イクラ用)2箱(約30個入り)、ミルク、塩、缶詰類、砂糖、紅茶、ロシア製タバコケース(約60箱入り)、ドライフルーツ小1袋と交換していった。(Aleksandr Enylkhot, Shestakova)

9) 料理

Shestakova でも Mikina でも昼食と夕食には ukha というサケの頭と身と白子などの内臓を入れたスープを作る。

冬に両手で干した物を煮て食べる。(Shestakova) サケの干したものはアザラシの脂をつけて食べることはしない。魚を開いて串焼きにする料理法もある。(Nina N. Milgichil)

5. トナカイ飼育の夏のキャンプ

1) 概要

以下は、ペンジナ河の支流にある Manily 町トナカイ・サフホーズに所属する遊牧チーム

(Brigada) No.5 の夏のフィッシング・キャンプ地とそのさらに上流の Amitgin 川近くの Talovka 河畔にある個人私有トナカイ遊牧チームの夏のフィッシング・キャンプを訪れた時の記録である。

遊牧チーム No.5 は、1,700 頭以上のトナカイを全部で 12 人で遊牧している。夏キャンプにはその内の 5 人が残り、トナカイ遊牧チームの食料を保存する仕事に従事している。遊牧チームに属する牧童は Manily にそれぞれの家があり、老人ホームに入っている老人や小さな子供は Manily に残している。(Irina Mikhaylovna Yurtegina)

Amitgin 川近くの Talovka 川沿いの個人トナカイ飼養グループは、老人を含めた大人 5 人と子供が 4 人である。サケの遡上量が少なく砂糖もないほど生活に貧しているという。

2) テント住居

テント住居 (jajaņa) は、女の人が建てる。

夏のテントも、冬のテントも一重テントであり、チュクチのような二重テントではない。冬のテントには、大中小 3 種のテントがある。子どものために 2 つ余分にテントを持っている。冬のテントは毛が厚い毛皮を使う。夏のテントは、毛がない毛皮を用いる。

テントは、地面に近い下部構造の円柱部分のは 1 4 組み 3 本組の支柱からなる。そこから 1 本が三角錐に伸びる。上部構造の三角錐部分は、太い支柱 3 本からなり、その間に 3 本の脚組から伸びる支柱 14 本とその間にある 2 本ずつ支柱があるので計 4 2 本の支柱が円錐の頂点に向かっていて、三角錐の頂点に鉄の輪。その輪の中から支柱が飛び出している。鉄の輪が煙りだしとなる。

テント外側は、上からロープで押さえて風でとばされないようにしている。南東の入り口側と反対側で 5 つずつの紐を張る。鉄の鎖でも留めてあった。

平面図は、入り口 (南東) から一番奥 (北西) に家長夫婦の寝室。その寝室の前に穂先を上にして槍を立て、そこにドラム (太鼓) の入ったトナカイ皮袋を下げる。槍は男の一番大事な狩猟具である。

入り口を入ると右にトナカイ皮干し竿が 2 組みある。左に 1 組みの皮干し竿がある。左右 (東と西) に太陽の運行に合わせた明かり取り窓がある。左の窓に朝日を見て、昼に太陽がテントの真上を通り、右の窓に西日を見るように作る。

左の窓の前にトナカイ櫛を置く。櫛は、その上に衣服などを置いて物置として使う。そこから入り口側にもう一つの寝室。その手前に流し、調理をする水置き場がある。テント内の真ん中に囲炉裏。右側の窓の手前にもう一台の櫛を置く。それよりも手前の入り口側に台所、食器、野菜、ベリーなどの置き場がある。このキャンプには 3 つのテントがあったがすべて入り口は同じ向きで南東である。2 つのテントには夫婦が住む。一つのテントは夫が遊牧に出ているの

で、奥さんが一人で住む。

3) トナカイ飼育の年サイクル

Yuriy Petrovich Om'yat は、23年間トナカイ飼育 No.5 の遊牧チーム (brigada) の長だった。遊牧チーム Brigada No.5 は、1700頭のトナカイを飼育。トナカイ遊牧は、1年間ずうとこの夏のキャンプと Manily の間が遊牧地を移動し続ける。4月末か5月初めに若いトナカイと仔トナカイを殺す、祭りがある。

春に角が落ちる。落ちた角を拾い、政府に売る。皮も政府が持っていった。ただし、自家用の角や皮は手に入る。自分たちで売ることはいない。

現在、夏の遊牧中で6人の男と1人の女が飼育に携わる。夏は山に行く。山は涼しいからだ。8月10日か15日に夏のキャンプ地に戻ってきてトナカイを屠殺する。

夏の小屋は年寄りが守る。冬期間の夏の家には、子育てする若いカップルだけが残り家を守る。夏の仕事は、一冬分の魚をとって干し魚 (yukola) や塩蔵魚にして半地下式の芝と土で作った土室に保存する。塩漬けの魚卵はビンに詰めて商品として売る。漁の合間にテント家、木造小屋、土室の修理をする。ロシア風小屋や、冷蔵小屋の壁板の間に暖房のためにトナカイの毛の古い物を詰めていく。

シロザケ、極北イワナが主であるが、他に kundzha (East Siberian char) と shuka、カワヒメマス (kharius) もいる。

漁期が終わると、moroshka や siksha などのイチゴ類や野性のニラ (wild green onion) や球根 (wild potato) を集める。これらの植物も土室に保存する。

これらの夏に保存した食料は冬の間トナカイと移動している間に2、3台のトナカイ橇で夏のキャンプ地まで取りに来る。

10月に山の間で、2、3日かけて頭数を数えて屠殺する。その肉は、自分たちの消費用に3頭か4頭を屠殺する。他の肉は Manily の人々に売る。秋に山から下りてトナカイにキノコを食べさせる。(Yuriy Petrovich Om'yat. Talovka)

4) 食事

食事は1食ずつ順番に(北側の家から順に No.1(Urtegin 家)から No.2.(Kotginin 家) No.3 (Omchat 家)へと)違うテントで用意する。食事は、昼食に、魚のハンバーグ (kutlet) や白身魚(ostl'ak)のフライ、夕食に moroshka、golubikat、 shiksa の3種のイチゴに魚の肝臓、白子を入れたあえものの kilkil を食べた。Kilkil には、アザラシ油を使っていなかった。

骨を砕いて髓の脂をとる。トナカイの骨の髓をほじくり出すナイフがある。

トナカイの干し肉は春と夏のみ作る。肉砕き石とすりこぎ棒でトナカイ干し肉を砕いて繊維

をほぐす。今は、すりこぎに鉄のハンマーを用いる。肉砕き石は両面とも使える。この干し肉でトナカイハンバーグを作る。

(Irina Mikhaylovna Yurtegina, Takovka)

トナカイの若い角は、夏に火の上で焼いて食べる。(Sasha Enylkhot, Shestakova)

5) 衣服

6歳の時、母が81歳で亡くなった。その母が祖母から貰ったアメリカ産の銅製の装飾品がある。銅製の大鍋も残っているがこれもアメリカから交易によってもたらされた物だ。

糸は、トナカイの背中の筋肉(jiicit)に合成繊維(kapron)を混ぜてよって糸(itcet)にする。指ぬきは、velwelと言い、トナカイの足骨を煮て作る。

夏の靴の靴底は、アザラシの皮を燻製にしてから使う。春のトナカイの皮は防水のためにトナカイの血を塗りアザラシの脂を中に入れてテントの囲炉裏のそばに掛けて燻製にする。

(Irina Mikhaylovna Yurtegina)

5. 儀礼

1) 聖地アッパピル

Appapil' (「おじいさん」という意味) という名の場所も聖なる場所で、すべて聖なる場所は、島であっても陸の小高い丘も Appapil' と呼ぶ。Mikina と Shestakova の間にある丘は聖なる場所である。家の外の聖なる場所が Appapil' で、家の中で人間を守ってくれる神のいる聖なる火は、Annapil' (おばあさん) である。(Nina N. Milgichil)

クマの肉をすべて食べた後、骨は Appapil' にもって行く。クジラの骨も Appapil' に持って行く。Appapil' に持って行くのは、大形獣のみで、小形の動物の骨は、Appapil' に持って行かずに、ツンドラに置いて来る。(Nina N. Milgichil)

2) 上界の神

上界の神は、いつも人間が何をしているのか見ている。Kujkən'aqu という上界の神の息子のワタリガラスにも何をすべきか命令する存在だ。その Kujkən'aqu を人間に変えたのもこの上界の神だ。それで Kujkən'aqu は、自然と人間の間の中での存在なのだ。上界の神は全てを作った。他の人にこの天上の神がどんな姿をしているのか尋ねたが、だれもどんな姿をしているか知らなかった。上界の神への供物として動物の代わりにトナカイの脂を、人間の代わりに人形を海に入れると動物も人間も生まれ変わる。どの祭でも上界の神に供物を捧げる。(Nina N. Milgichil)

3) 火の神

火の神に食べ物を捧げるのは、人間を食べさせてくれ、暖かさをもたらしてくれるからだ。

(Nina N. Milgichil)

満月の時、火に供物を行う。その朝、火起こし板の人形 (yicyii) に外で食べ物をあげる。

(Irina M. Yurtegina)

4) クマ

クマは、人間を訪れる客だ。クマに会うと招待するために喉の奥の深い所から出す声で話しかける。そうすると人間の言葉をクマは理解する。

クマは自然の一部だからたくさんとらない。必要な分しかとらない。クマを狩猟した後の祭りの時、クマが雄であれば、男がクマの皮を着て森へ行く。メス熊であれば、女が皮を着て森に行く。狩猟時期が終わった秋に祭りをする。その時に、クマの頭の骨を Appapi' に持って行く。(Nina N. Milgichil)

5) 鳥

鳥は、食べ物をやれば、あの世に運んでくれる。(Nina N. Milgichil)

魚をさばいた後で、魚の頭も骨も犬の餌とする。魚の尻尾と内臓は、カモメにやる。(Vita Khechile, Shestakova)

6. おわりに

本報告は、1997年の夏に訪れたペンジナ河マニリ周辺の海岸に居住するいわゆる海岸コリヤークの漁撈キャンプとペンジナ河支流のタロフカ川河畔にあるトナカイ遊牧チームの夏の漁撈キャンプについての報告である。

両地域で行われる生業活動の中で主として夏の活動の中心である漁撈活動について観察及びインタビューによって得た情報に限って報告し、他の生業活動、社会関係、芸能に関する民俗情報は別の機会に譲ることにした。

今回の報告はコリヤークの漁撈活動に関する生の情報を報告したにすぎないので、本格的な考察は近い将来あらためて別な形で報告するつもりである。