

2-3 イオマンテiomante (仔熊送り)

近文では、昭和32年を最後として、それ以前は、毎年のように熊送りが行なわれていた。戦前には、ひと冬に3～6頭の熊が送られた。近文コタンの熊送りには、近隣のコタンから客が招待され、近文からも泥川コタン（空知徳富川上流）、永山（旭川東部）まで、熊送りに出かけて行った。

イオマンテの時期は、12月末から1月初旬で、日取りは、熊を飼育している家の主人（チセコロ クルcise kor kur）が決め、若者を招待の使い（ウイテクuytek）に出した。

送る熊は、二度の冬を越したシーリヤブ [!]siriyap（3才仔）までが普通である。それを越した熊を送るのは危険だとか、結婚適令期をすぎて送ると身内に不幸が起きるとか、オンネ onne（年寄）してから送ると崇りがあるとか言われる。

また一つの穴から獲って預った複数の仔熊は、必ず一緒に送るべきだと言われる。

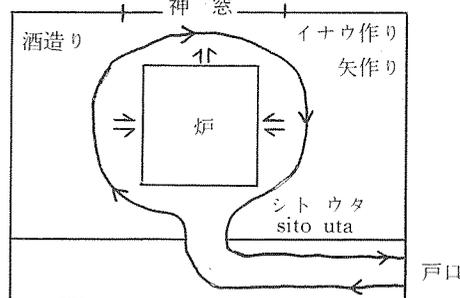
熊送りにおける活動の流れは、図5に大概を示してある。（2-1-1）

2-3-1 酒造り

酒造りは、サケカラ sake karあるいはトノトカラ tonoto karと呼ばれる。酒造りの開始は、イオマンテ初日から数えて、7日から10日前である。

作る場所は、主にロロror（上座）の右手（図6）である（和人式の板屋では、二間あったので奥座敷にかわった〔清水キクエ氏〕）。

図-6 チセ内部での人間の動き



ウボボupopoのまわり方

⇒ 顔の方向

作る酒の量は、シントコ（4斗樽くらいの大きさ）で3つと決まっている。それを1日にシントコ1つずつ仕込んでいく。

酒造りの工程は、次の7段階（a～g）である。

a. サヨカラsayo kar: 店で購入した米を煮てかゆ（サヨsayo）を作る。このかゆ作りは、女の仕事で主にフチ（祖母）がするが、若い女（チセコロ メノコcise kor menoko）である母などがしてもよい。チセコロ メノコが若すぎる時には、経験を積んだフチ（老婆）が他家から来てサヨカラする。昔は、かゆを作るのに米を使わず、ヒエとかアワが使われた。かゆは、固めがよい。固さは、へらを立てて倒れない程度にする。

b. サケカラ シントコsake kar sintoko: かゆができると、サケカラ シントコと呼ばれ

る樽に入れ、ロロの右手に置く。これは、チセ コロ クル（家の主人）の仕事である。

ロロに置いたシントコの中味を冷やす（ヤムカyamka）ために、トノトtonotoへらと呼ばれる大型のへらで樽の中のかゆをかきまわす。これ以後、フチ以外の女性はロロに入ってはいけない [砂沢クラ氏、10月4日]。

c. カムダチkamtaci：次に、店で買った糶（カムダチ）をかゆに入れて混ぜる。糶を入れる（カムダチ アン オマレkamtaci an omare）のは、エカシekasi（祖父）か、ハンベhanpe（父）の仕事である。体を洗い浄め、ひげを手ぬぐいで上にあげ、腕まくりをして素手でかゆをかきまぜるようにしながら糶を入れていく [砂沢クラ氏 10月4日]。

オンネ フチonne huci（年寄った祖母）が糶を入れることがある。トノトへらでかゆをかきまぜながら糶を入れる [清水キクエ氏 10月4日]

d. 糶を入れ終わると、シントコのふたをして、保温のために、シントコの周りにチタラベ（ござ）を巻きつけタラtar（綱、紐）で縛りつける。

e. イノンカラinonkar：シントコに入れたかゆは、一週間くらい放置してねかせておく。その間、発酵具合をみる。これをイノンカラinonkarという。発酵の具合は、サケ ポプ コロ アンsake pop kor an（煮立っているようにブクブクと泡が出ている）状態がよい。

f. ナヌカムnanukamup：表面に膜（ナヌカムプ）ができると、その酒は、人が飲むのは構わないがカムィノミ（神への祈り）には使えないので新しい酒を仕込まなくてはならない [清水キクエ]。あるいは、イオマンテが中止になる [砂沢クラ氏]。

g. イヌムカinumka～イヌムバinumpa：酒をこすことをイヌムカ～イヌムバという。フチ達がエトウヌブetunup（片口の水差し）で、発酵したかゆをすくい、シントコの上のザル（イヌムバ イチャラinumpa icar）に流す。ザルは、シントコの上に2本の木を置き、その上に乗せる。酒をこす時に出るシララsirar（酒かす）は、チタラベの上に置いて残しておく。このシララは、イオマンテ初日に、アペノミ（火の神への祈り）の時、チケ イナウのキケ（削りかけ）にふりかけるのに使う [清水キクエ氏、石山長次郎氏]。戸口の上にある（apa enka ta an）アパ サム ウシペapa sam uspeと呼ばれるイナウにこのシララを使う [砂沢クラ氏]。

こうして作られた酒は、最初に仕込んだ樽は、イオマンテ初日（2-3-5）シト ウタ sito uta（団子作り）の時に皆で飲んだり、イナウサンでの献酒に用いられ、アイ スプay sup（矢柄）にアイay（矢先）を入れる時に使われる。2番目の樽は、イオマンテ第2日目のカムィノミに使われる（2-3-8）。3番目の樽は、イオマンテ3日目のマラット オブニカ moratto opunika（2-3-9）の時に使われる [清水キクエ氏]。

[石山夫妻9月26日、27日、清水キクエ氏10月4日、砂沢クラ氏10月4、5日]

2-3-2 アイay（矢）作り

矢は、7日から10日前に作り始め、熊送り初日にできあがる。矢は、矢先（アイay）と矢柄

(アイ スプ ay sup) から成り、矢柄の先にヤットッタ yattotta (とんび) の羽を縦に裂いた半分を結びつける。

熊送りに使う矢は、山獵の弓、仕掛弓 (4-1-4) の矢と区別して、エペレ アイ eper ay と呼ぶ。矢作りは、男の仕事で、17~18才から作り、20才くらいで一人前になる。エペレ アイを作るのは、ヨロ (上座) である (図6)。

エペレ アイには、花矢として熊を射る儀式に用いるもの (2-3-8) と、シケ sike (荷) として熊にもたせるものがある (2-3-7)。

2-3-3 イナウ inaw 作り (図6)

イナウを作る (イナウケ inawke) のは、男の仕事である。イナウ ニ inaw ni (ミズキまたは柳) は、女がとりに行ってもよい。イナウには2種類あり、キケ (削りかけ) の多くついたチケ イナウ cike inaw とキケを簡単につけただけのシトゥ イナウ situ inaw がある。熊送りの矢作りは、チケ イナウを作った後に、シトゥ イナウを作る。若者がイナウを作るのには、簡単なシトゥ イナウを先に覚えて作る。

神に捧げるイナウの種類は、2-3-8 に書いてある。

2-3-4 サパウンベ sapaunpe (冠)

男が頭につける冠で、熊送りの時に、男たちは皆、自分の家から、これを持参する。普段は、家の中のロルンプヤラ (神窓) の右手チセ コロ イナウ cise kor inaw (家を守るイナウ) の傍に掛けておく。サパウンベは、カムイ マラット kamuy maratto (木彫りの熊の頭) とキケ kike (削りかけ) から成る。マラットには、雌雄の別があり、雄につけるキケは、雌のものより1~2本多い。

熊は送る時に、新しくキケをつける。送る熊が雄の場合、4本のキケを増やし、雌の場合3本のキケを増やす。キケが余り多くなり過ぎると、新しくサパウンベを作る。5回くらい熊を送ると新しくする。古いものは、捨てないでとっておくため、一人で5つくらいサパウンベをもつことがある。

客として熊送りに参加する者も、サパウンベにキケを増やす。家でキケをつけることもあり、イオマンテ2日目の朝、熊送りの場で行うこともある。サパウンベは、キケの多い、古いものほどよいと考えられる。

2-3-5 イオマンテ初日

熊送り初日には、酒も矢もイナウも完成している。男は、アペ ウチ (火の神) に酒を捧げ、

カムイ)ミをし、イナウにも酒を捧げる。酒を捧げるイナウは、チケ イナウ cike inaw (2-4-3) だけである。チセ コロ クル cise kor kur (家の主人)がこれを行ない、イナウを逆にしてキケの部分を下に向け、トゥキ (林) 中の酒に、このキケを浸す。

女がシト・ウタ sito uta (もちつき) を始めると、男は、アイ (矢先) をアィスツ (矢柄) に押し込んでつけ、矢が完成する (図版 4 参照)

家の外では、セツset (熊檻) の前で、熊に対してカムイノミをし、ニマnima (盆状の器) で酒を飲ませ、シト (団子) を煮たつゆを飲ます。それ以外の食べものを熊に与えない。

初日は、エカシたちが酒を飲みながら、これらの事を行う。

2-3-6 シト ウタ sito uta (もちつき)

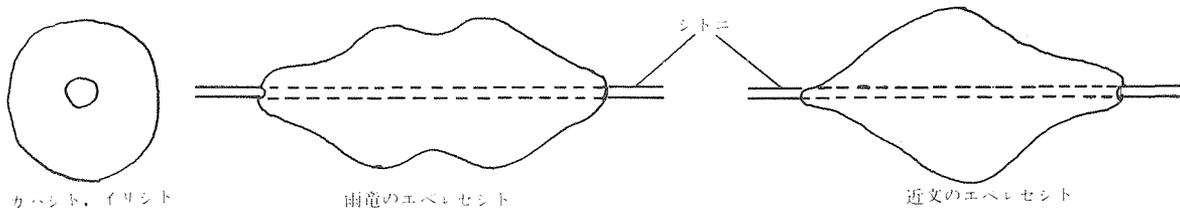
シト ウタは、女の仕事で、15~16才くらいから始め、20才くらいでシト作りを覚える。シトウタは、アパapa (戸口) 寄りのウーサラusar (下座、図6) で、ニスnisu (うす) とイウタニiutani (両端でつける杵) を使って行なう。

まず最初に、米をうるかし、ザルにあげ、湯で練ってからニスに入れる。つく人は、ニスの両側に向かい合って坐り、交互につく。つき終わると、形にこしらえた後、片側にキケのついたシトニsito ni (串) にさして煮る。煮あがると、少し固くするため水に入れる。

シトには、形と用い方に区別がある。熊の皮を剥ぐ (イリiri) 時に、キリポkirpo (脂肉) と共に食べるイリ・シトiri sito がある。これは、1本の串に6個さしたものを3本用意する。

熊送りの夜に、家の中で食べる小型のシト、また矢で仕止める前に熊に食べさせるシトがあり、これは、カパシトkapa sitoと呼ばれる。熊送りの夜に人が食べるカパシトは、1本の串に6個で3本、熊に食べさせるものは、1本の串に3個で1本用意する (図7)。

図-7 シトの種類



3つめの種類として、熊への土産にシケ (荷) に入れるエペレセシトeper se sito がある。これは、1本の串に5~6個さしたものを、1年目の熊に30個 (5~6本)、2年目の熊にはその倍60個 (10~12本) をシケとしてチタラベに巻き込む。熊の雌雄でシトの数は、異なるのだが、その数については、覚えていない [石山長次郎氏]。

シトは、皆が食べるものも、エペレセシトも、ロロ (上座) に置いておく。

[石山夫妻 9月26、27日、清水キクエ氏 10月4日]

2-3-7 シケsike (荷)

シケは、フチが作る。チタラベの中に巻き込むものは、サッチェプsatcep (生干しの鮭または鱒)、トゥレブなどのラタシケブ rataskep (干した山菜)、エペレ セ シトで、巻き込んだあと、2本のエペレ タラeper tar (熊用の背負い綱) で縛り、その2本のタラの下に、熊に食べさせる カパ シトとイリ シトをはさみ込む。

エペレ アイeper ayを別にシケとして作る。これは、男の仕事で、矢は、1年目の雄に40本、雌には30本で、2年目になると雌雄それぞれ倍数ずつとなる。矢は、タラでまとめてしぼる。荷を家の神窓から出して、ヌササンに置く時、花矢のシケを、シトを巻き込んだシケと一緒にする。 [石山夫妻、杉村京子氏 9月26日、27日]

2-3-8 イオマンテ2日目

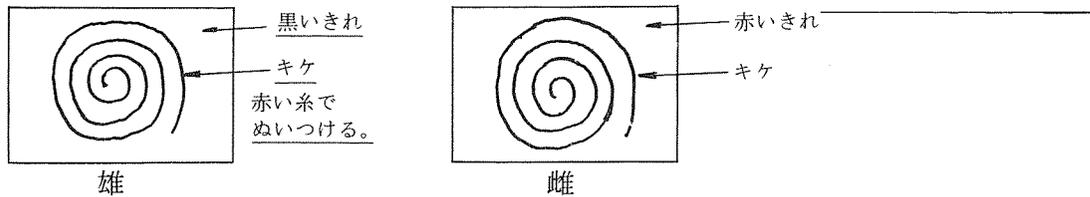
イオマンテ2日目の朝、イナウ サンinaw san～ヌササン nusa san (祭壇)を作る。ヌササンの中間に、サパウンベsapaunpeと呼ぶカムイ マラットkamuy maratto (熊の頭蓋)を安置する又木を立てる。イナウサンの左右には、神々へのイナウを立てる。シトゥ イナウsitu inawは2本で、ワッカウシカムイwakka us kamuyのためである。その他に12本のチケ イナウcike inawを立てる。これは、コタン コロ カムイkotan kor kamuy、ヌプリ コロ カムイnu-puri kor kamuy、チセ コロ カムイcise kor kamuyなどのためである(7-1)。

セツset からエペレeper (熊)を出すのは、若い男たちで、力があり、動作の速い者が適している。セツの木組みの間から、先に綱の輪をつけた棒を差し入れ、熊の首にかける。セツ コロ イナウset kor inaw (2-2-4、9-3)を取りはずし、セツ カ オ ニset ka o ni (檻の上に屋根として置いた木)を結んである綱をほどき、木を取り除いて、熊を引き出す。

引き出した熊は、トウシコツニtuskotni (イナウサンとロルンプヤラのほぼ中間に、2、3日前から立ててある杭)につなぐ。杭につながれると熊は、杭のまわりを動きまわる。この時、熊の動作をみて猟の良悪などを占う。熊が、背中を杭にこすりつけると、熊は送られるのを喜んでいるので、好猟が期待できると言われる。熊が、前足で穴を堀る(シリ オウリsir ouri)のは、良くない徴候で、熊を預った人に死や病気など悪いことが起きる。トウシコツニの先に割れ目を入れ、そこにイナウを立ててあるが、そのイナウに熊がたわむれ、むしりってしまうと、良いことがあると言われる。

トウシコツニに熊をつないだ後、熊にニンカリninkari (耳飾り、図8)をつけることがある [清水キクエ氏 10月4日、伊沢ヒサ氏 12月5日]。

図-8 ニンカリ ninkari



また、ポンパケ *ponpake* と呼ぶ刺しゅうのある服を、熊の胴につけた熊送りを近文でみたことがある〔清水キクエ氏・10月4日〕（石山長次郎氏は、ポンパケは、樺太から石狩に伝わり、それを近文の人が真似したのではないかと言う）。

熊が杭につながれた後、シケ（荷）を男の子が背負ってイナウサンまで運ぶ（詳細については、2-3-9）。

イナウサンでは、エカシたちが、イナウの先に巻いてあるキケをほだし、トゥキ *tuki*（林）からイクパスイ（奉酒箸）で、酒をキケにかけ、カムイノミをする。チセ コロ クル（家の主人）を始め、エカシたちは、それぞれに割り当てられたイナウに献酒しながら、カムイノミをし、「どこどこで獲ったカムイを、今から送ります。」と言う。

エペレ アイ（花矢）を射る前に、イレスフチ *iresu huci*（熊を育てた女）が、熊に最後の食物としてシト（2-3-6）を食べさせる。熊がこのシトを全部食べると、喜んで送られ、再びコタンを訪れると考えられている。

エペレ アイ（花矢）を射る時、棒の先に笹の葉をしぼったタクサ *taksa* をもって、熊を追いかけて、怒らす。そうすると、熊の胆（シウベ *siwpe*）が大きくなると言われる。

花矢は、まず初めに、チセ コロ クル（家の主人）とその熊を獲りに猟にいった相棒、または、エカシのひとりが、矢を1本ずつもって天に向けて射る。この2本の矢のうち、チセ コロ クルが先に射る矢を、ピンネ アイ *pinne ay*、次に射る矢を、マツネ アイ *matne ay* と言う。その後、次々と他の男たちが矢を射る。矢は、全てあわせて1年目の雄が70本、雌が60本で、1年経つ毎にその数は倍になる。

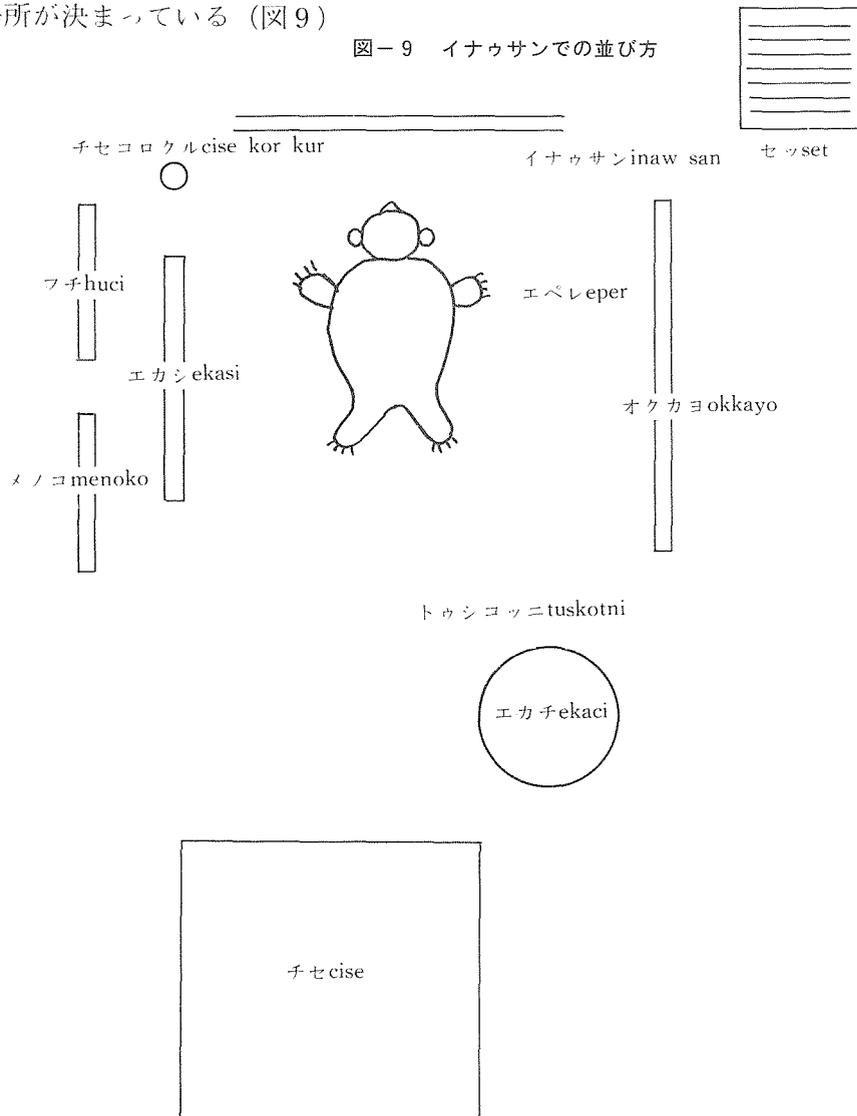
最後に、チセ コロ クルがとどめに射る矢をイノソロ アイ *inosor ay* といい、この時、脇の下、あばら骨の上から3番目をねらう（2-1-2）。そこがちょうどサンム *sampe*（心臓）のある所である。イノソロ アイは当たるまで射るのが、多くとも3本くらいである。

次にレクチ ヌムバ *rekuci numpa*（首をしめる）をする。レクチ ヌムバは、長さ6尺くらいのシケレベ *sikerpe*（シコロ）の木を2本用いる。この木をヌムバニ *numpa ni* と言い、1本を下に置き、熊の首をその上に置き、1本を上から乗せて、男たちがその上に乗って熊の首を締めつける。男は、若いものたちである。

そのレクチヌムバを男たちがしている間、子熊を育てた女（イレスフチ）が、熊のウレアサマ *ure asama*（足の裏）をなでながら、足をひっぱる。この時、「ちゃんと歩いて、無事に親の元へ帰れよ。」と言う（7-2）。

レクチヌムバで息の根のとまった熊は、イナウサンの前に運んで腹を地面に伏せて寝かせ。

熊の頭は、イナウサンの方に向ける。エカシたちがイナウサンでカムイノミをする。この時、老若男女の並ぶ場所が決まっている（図9）



カムイノミがすむとイリ iri (皮はぎ) をする。皮はぎは、山猟での親熊のはぎ方と同じである (2-2-5)。皮をはいだ後、皮に頭 (サパ sapa) をつけて、残りの胴体から脚部をはずす。この皮はぎの間、女は皆、静かにしている。皮はぎをすると腹部に血がたまる。その血を体の弱い人、かわいがっている子供に飲ませる (6-9-3)。この時、イリ シト iri sito (皮はぎ用の団子) とセトウル キリポ setur kirpo (背の脂肉) を、いっしょに食べる。

皮はぎがすむ頃は、夕方になっている。男も女も集まり、男と女に分かれ、つなひきをする。つなは、各家にあり、毎年同じものを使い、女が勝つと雌の熊がとれると言われる。

その後、くるみまきをする (最近になると、くるみのかわりに、みかんや団子などをまいた)。女の人が、イナウサンを背にしてくるみをまくと、男も女も拾う。大騒ぎになると、ウポポが始まる。

エカシたちは、ルシ rus (毛皮) とサパ sapa (頭) をロールプヤラ (神窓) から入れ、次にシケ sike (荷) と残りの肉や骨を入れる。内臓は、外で洗い、さらに戸口でもう一度洗う。特にト

ウイtoy (腸) は、内臓を外にひっくり返して洗う。

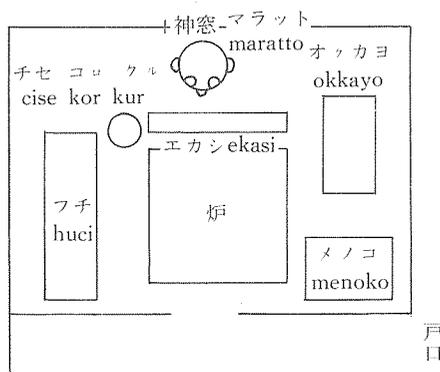
神窓から入れたマラットmarattoは、ロロ (上座) に置いたマラット専用の小型の模様つきチタラベ (長さ3尺、幅2尺) の上に、鼻づらを炉に向けておく (チタラベは、血がついても洗ってはいけない)。マラットの前にイナキビ、豆、ごはんをイタンキ (椀) に盛りつけ、秋味 (鮭)、その他の干魚を捧げものとしておく。

ウポポの集団は、マラットを家に迎え入れる間、ウポポを続け戸口から家に入る。家に入ると右まわりで炉の周りを、炉に顔を向けながら踊る (図6)。マラットの前にくると、顔をマラットの方に向け、炉の方に尻を向ける。マラットのあるロロ (上座) 側をまわり終わると再び顔を炉の方に向けて踊る。3回もウポポして炉をまわると、居並ぶエカシ達もウポポの輪に加わる。ウポポは、熊を解体し、鍋で肉臓を煮はじめの頃まで続く。

熊の胴体は、さらに細かく分け、マキリで肉に穴をあけ、ニペシnipes (シナの木) のひもを通してクマkuma (干し竿) にかける。干し竿は、ロロの右手上方に斜めに棒をわたして作る。内臓は、洗い終わると、その晩に食べるために使う。残った内臓はクマに干す。

肉を鍋に入れる前に、チセ コロ クル (家の主人) は、生肉を2~3cmに切り、アペウチ (火の神) に捧げ、カムイノミをする。肉を鍋で煮るのは、女の (ウーサラ'usaraです) 仕事であるが、解体して女に渡すのは、若い男の仕事である。年寄りの男たちは、解体や肉を煮ている間、酒を飲んでい。家の中で坐る席の配置は、図10のとおりである。

図-10 チセの中での並び方



鍋が煮たち、汁ができて食べ始めると、席は自由になる。その夜、寝ずに、夜通し飲んでいる者もいる。〔石山夫妻、杉村京子氏 9月26日〕

鍋をかけるのは、重いので男の仕事であ。分配 (イメクimek) は、フチhuciたちの仕事である〔砂沢クラ氏 10月4日〕。

夜にセッset (熊の檻) の木を燃やしてしまう。〔大村ユキ氏、伊沢ヒサ氏 12月6日〕。

2-3-9 イオマンテ3日目

朝起きるとエカシ (年寄り) は、アペ フチとキムン カムイ (熊) のマラット (頭) に対してカムイノミをする。その後、熊の頭の皮をはぐ、これをカムイ サパ リー kamuy sapa-riと言う。頭皮はぎは、マラットの置いてあるチタラベの上で行なう。喉元からあごまで切り、

皮をはぐ。頭蓋を引き出すと、雄は（熊自身からみて）右、雌は左の頭部にスマsuma（石）で5～6cmの穴をあける。割った頭骨の割れ口が縞状になっており（セイオッタsey otta）、その縞の数で何回人間のコタンを訪れたかがわかる〔石山長次郎氏は、最高4回訪れた熊の頭をみたことがある〕。

頭蓋の穴からペラpera（へら）でノイベnoype（脳）を取り出す。へらは、30cmくらいの長さで、柳できている。脳は小さく切って、同じく小さく切って煮たサムベ（心臓）〔石山夫妻、杉村京子氏〕、あるいはパルンベ（舌）〔清水キクエ〕と混ぜて、それに少し塩を加えて食べる。この料理をチノイベコタチcinoypekotaciと言う。チノイベコタチは、イペパスイipepasuy（食事用箸）の先に少しずつとって皆に分け、皆は手の平にうけて指でつまんで食べる。

頭蓋の穴の中には、穴をあけた時の頭骨のかけらを詰め、さらにノイベ（脳）のかわりとしてキケ（削りかけ）を詰める。

ノイベ（脳）を出すのに用いたペラは、イナウをつけて、マラットを送る時、いっしょに送ってやる。

マラットの鼻の穴にキケ（削りかけ）の片端を、雄には12本、雌には10本、差し込み、後頭部でそのキケを縛る。

こうして飾りつけの終わったマラットは、チタラベの上に置き、シト（団子）、干鮭などの入ったシケ（荷）をそのマラットの前に置く。シケには、雄のマラットの時、エムシ emus（刀剣）、雌の場合には、タマサイtamasay（首から下げる玉の輪）をぶら下げる。

熊のマラットの（熊からみて）右手に、同じチタラベの上に、家の守り神（カシカムイkas-kamuy）であるキツネの頭蓋（6-9-4）を、カムイマラットと同様に、鼻づらを炉に向けて並べ置く。キツネの頭には、この時、新しいキケを衣裳としてつける。キツネの頭は一つ以上並ぶ時もある。

チセ コロ クル（家の主人）は、マラットに対してカムイノミを行ない、これをマラットオブニカmaratto opunikaと言う。それから、アペフチ（火の神）に「これからマラットを送るから」と告げ、他の神々にも告げる。

頭蓋をはずした熊の毛皮（ルシrus）は、ロールプヤラより外へ出し、張りつけて干す。皮を張る木杵をケツketと呼ぶ。横木としてわたす、先が又になった枝をノシケ ウン ケッnoske un ketと言う。皮を張る時に、ケッの縦棒に横木を縛り、木の又で皮を拵げるようにして張る。皮を張り終えたケッは、ロールプヤラの（家の中からみた）右手に立て掛けておく（皮は、家の外壁に釘でとめる場合もある一板屋に住むようになってからの事であろう〔清水キクエ氏〕）。

イオマンテ3日目も夕方近くなると、皮を剥いだマラットをロールプヤラ（神窓）から外へ出し、イナウサンへ運ぶ。暗くなっていたら、この時に、チノエタッcinoyetat（樺皮の灯明）を用いる。

女たちは、家の中でウポポをして、2日目（2-3-8）と同じように右まわりで1回だけ炉の周りを踊りながら外へ出る（図6）。

初めに熊の土産としてもたせるシケ(荷)を出す。エカシの一人がロールプヤラより出し、窓の外で待つ男に手渡す。受けとった男は、その荷を、エカチekaci(男の子)に背負わす。子供は、ヌササンまで荷を運ぶが、重いのでふらつくと大人たちが喜び、男の人が転ばぬように子供を助けながらついて行く。ヌササンの前に立つ男が、シケを受け取り、用意してあるチタラベの上に置き、マラットの到着を待つ。エカシの一人がマラット(頭蓋)をロールプヤラ(神窓)より出し、窓の外に男に手渡す。男は、イナウサンへ運び、サパウンベsapaunpeの横に立つ男にマラットを渡す。サパウンベは、たもの木を使って作り、高さは、大人の背丈の2倍くらいで、上部が又状になっている。男は、サパウンベを抜き、マラットを又木の上に、鼻づらを山の方(家と反対方向)に向けて乗せる。又木に1本ずつイナウを縛りつける。この時、頭蓋の穴のあいている側のイナウ(雄は、熊自身からみて右に穴があいているので右側のイナウ)を他の側より高くする。サパウンベを立て、その下にシケをぶら下げる。

骨は、アム(指の骨)、ポンウツ(鎖骨)、ポイスアラ(尾)、生殖器に、チケイナウ(2-3-3)を1本ずつつけて、ロールプヤラ(神窓)から出してイナウサンまで運びサパウンベの下にかける。他の骨は、ポイスアラニブに入れ、サパウンベの下におくと、熊送りの終わった後、犬などが、食べてしまう。

マラットとシケを安置し終わると、「今まで預ってきましたが、ごくろうさまでした。どうかもう一度遊びに来て下さい。」と言ってカムィノミをする。マラットにイクパスイで酒を捧げる。これをカムィオブニカkamuy opunikaと言う。

カムィオブニカがすむと、熊の顔をチセcise(家)の方に向ける。シケは、大人の男がサパウンベから取りはずし、別の男に渡し、その男が家まで運んでロールプヤラより家の中にいる第三の男に渡す。その男は、シケをロットタ(上座)に置く。

アペウチ(火の神)にカムィノミをして、「預ってきましたが、今有難く帰りました。」と報告して、荷をほどいて、皆に分け与える。イタンキ(椀)に盛っていたアマムamam(穀物)を、箸でひと口ずつ皆に分ける。肉を煮て皆にふるまう(6-9-5)。

骨は、タシロtasroで割って、中のキリkir(髓)を出して汁を飲む。骨を煎じて飲むとリューマチに効き目があると言って、頼んでもらって行く者もいる。

シケにつけておいたエムシ、タマサイは、ロロ(上座)の右手(図22の⊖)に戻しておく。

〔石山夫妻、杉村京子氏 9月27日、清水キクエ氏 10月4日〕

次の日は、朝から後かたづけをする。たいていの客は帰るが、泊まり込んで肉を食べて行く者もいる。帰り客には、生肉とシトをそれぞれ1個ずつ土産として渡すことがある。参加できなかった者にも骨と肉を分けることがある。〔石山夫妻、杉村京子氏 9月27日〕