

## 5. 漁撈活動

### 5-1. サケ

#### 5-1-3. サケの処理・調理

カムイノミ *kamuynomi* (神への祈り) が終わるとサケを食べるが、男は魚料理はしない。女が流しで料理する。魚の骨などは犬にやる。母親が目 (シキヒ *sikihi*) を食べる。母親の特権だ。アキアジ (サケ) のなずき (頭部か?) だとか、ヒレだとか一緒にたたいて塩とネギを入れて食べる。

[門別 鍋沢強巳氏]

#### 5-1-5. サケ儀礼

アキアジ (サケ) も上ってきた。アキアジをとる前にはしないが、最初にとれたアキアジにカムイノミ *kamuynomi* (神への祈り) をした。最初にとれたアキアジは、アシリチェブ *asir cep* という。御膳 (オツチケ *otcike*) に一本ままのせ、炉端 (ソーパ *sopa*、上座) に飾った (置いた)。アキアジの頭は、神窓から見て右座に向けて置く。カムイフチ *kamuy huci* (火の神) にこの魚を誉めてやってくれ (コプンテク *kopuntek*) という。魚に向かって、おまえの友達をうんと呼ぶ (呼ぶ) ようにしてくれ、といった。

イナウコツチェブ *inawkotcep* という、アカハラくらいの大きさ (一尺くらい) の小さいサケが網に偶然引っかかってとれることがある。そんな魚は、イナウを持たせて送る魚だといふので、イナウコツチェブという名がついた。めつたにとれることはない。若いんだから今度来る時、おまえの仲間をたくさん連れて来い、という。イナウキケ *inawkike* (削り掛け) を5、6本紐状にして頭の下に入れて左右に二つに分けて頭の上でしばりつける。祈りが終わった後、キケは火に焼く。自分は一度しかイナウコツチェブをとったことがない。しかし、イナウをあげるのは特別な小さなアキアジのみで、初めてとれた大きなアキアジにイナウキケをやるということはない。

[門別 鍋沢強巳氏]

### 5-3. その他の (小形の) 川魚

#### 5-3-2. 漁法

昔、沙流川では、キウリ (ヌイラ *nuyra*) がシウンコツまで、平取までも上った。キウリは30~40cmである。ウジのわいたキウリをモソシペオヌイラ *mosospe-o-nuyra* という言い伝えがある。

アメマスは沢の奥の方にいる。

シシヤモは福満まで上った。11月3日から解禁となる。シシヤモは、カントコロカムイ kantokorkamuy に頼んでヤナギの葉を撒いてもらおうとそれがシシヤモになったという言い伝えがある。

アカハラは6月に解禁となり、焼き干しにしてうどんの出しにした。刺し網でとった。タモ網ですくって石油缶に入れると10箱にもなった。マス・アキアジの卵を食いにアカハラが上って来る。

シシヤモ漁が始まる前に川縁にヌサを作つてイナウを立てて行くカムイノミが終わつてから小屋（クチャチセ kucacise）掛けに出る。クチャを作り終わつて2、3日したらシシヤモが上って来る。昔は、3、4日の誤差しかなかった。しかし、現在では産卵がバラバラになってきて産卵の季節が一本（一度）にならなくなってしまった。昔は川尻近くでとつたが、今は、鉄橋の上とか公園のように少し上流でやるようになった。

漁の期間は、シシヤモが川にいる2、3日から一週間くらいで、昼も夜もとる。小さいタモ網ですくって石油缶に10箱もとつたことがある。砂利をすくうのと同じで子供でもとれる。大引き網、中引き網、タモ網だとか、投網だとかに分かれていたが、シシヤモ漁は、タモ網を使った。

#### 5-3-4. 漁撈儀礼

シシヤモ漁が始まる前に川縁にヌサを作つてイナウを立ててカムイノミを行う。11月3日に解禁になるので、一週間前ぐらいにカムイノミをする。それが終わつてから小屋（クチャチセ kucacise）掛けに出る。山獵の小屋もクチャ kuca で同じだ。

[門別 鍋沢強巳氏]

シシヤモ漁の時のカムイノミは、ワクカ ウシ カムイ wakka us kamuy（水の神）に祈る。沖の方の神様には祈らないのかとの質問に対して、それは分からないと答える。

[門別 鍋沢強巳氏]