

5. 漁撈活動

5-1 サケ

5-1-1 サケの遡上・産卵

昔はアキアジ（サケ）は、MEM mem（芽生）、額平川の奥の豊糠まで取りに行った。マスも豊糠まで取りに行った。

[貫気別 黒川セツ氏]

5-1-2 サケの漁法と漁具

子どもの頃、本川のヌブキベツ nupkipet には、アキアジもいた。大人達は、引っかけ鉤でとっていた。

[貫気別 黒川セツ氏]

5-3 その他の（小形の）川魚

5-3-2 漁法

祖父と住んでいた沢（ヌブキオンナイ nupkionnay）は、大きな沢でないからエソクカ esokka（カジカ）、チチラ cicira（ドジョウ）、ユグイ（ウグイ）がいた。ザルもつてすくつたものだ。今はぜんぜんいなくなった。サルカニ（ザリガニ）（ホルカレエプ horkareep）もたくさんいた。フチが鍋に入れると真っ赤になるのを食べた。ピリケポンナイ pirkeponnay に今もザルガニがいる。

大人が、アカハラ、ユグイ（ウグイ）やら大きな丸いカニ（名前は忘れた）やらを網でとっていた。

ヌブキベツ nupkipet（貫気別川）にはウグイ（ユゴイ）、ドジョウ、カジカがいっぱいいた。川に、クトウ kutu（ど）というしかけを作つて仕掛けて取つた。ヤナギの枝で作る。エカシ ekasi（祖父）に、クトウ ノンコロ ワ エク kutu nonkor(nonkar?) wa ek（どうを見回つて来い）と言われた。夕方仕掛けて翌朝見に行く。いっぱい魚が入っていると、子供の力では持ち上げられない。とつた魚は、マキリ makiri（小刀）で腹を割いて、イマニツ imanit（焼き串）に刺して、炉に立てて焼いた。アペサム タ apesam ta（炉のそばに）、西側に串を立て、半焼きにしてから、トゥナ túna（火棚）に上げて干す。

[貫気別 黒川セツ氏]

5—3—4 漁撈儀礼

ペナンペ penanpe、パナンペ pananpe という兄弟がいた。パナンペは、沙流川にサケがのぼって来たのを見て、ウエンカムイ wenkamuy (悪い神)、化け物みたいなものがうようよあがってきた、と悪口を言った。すると、パナンペには一本も魚が入らなくなった。兄のペナンペ penanpe は、カムイチエフ kamuycep (サケ) が上がって来ると、みんなでカムイノミ kamuynomi (お祈り) をしろ、イノンノイタク inonnoitak (お祈り) をしろ、と言ったので、ペナンペの川にはたくさんのサケが上がった、というカムイユーカー kamuyyúkar (神謡) を聞いたことがある。

[貫気別 黒川セツ氏]

5—9 塩

貫気別のオビチ・エカシという人は、富浜の猟師に雇いに行っていて、そのつながりでみんなが浜に塩作りに行くようになったらしい。食べものを持って浜に行つて、ポンチセ pon cise (仮小屋) をこしらえて、そこに泊まって、猟師の人に大きな釜を借りて、そこで海の水をとって、塩をこしらえて持つて来る。

[貫気別 黒川セツ氏]

5—10 イワシ油

イワシ油はアイヌの間でよく売れたと言う。アイヌの人はイワシ油を買いに、歩いて富浜まで行ったと言う。イワシ油って貴重なものだなと思った。

イワシ油は、クツカン kutkan (酸化) してイガラくなっているものもある。貴重なものだからそんなイガラくなったイワシ油でも食べたものだ。

[貫気別 黒川セツ氏]