

2 ヒグマをめぐる人間活動

2-1 クマ猟

2-1-7 狩猟活動

マタギ

父親のイガリモスケは、上徹別のマタギだった。年に1、2頭はクマを捕る。クマが捕れたら中徹別や下徹別からエカシやフチが来てウポポをやっていた。

[屈斜路 日川キヨ氏]

9月か10月頃から猟をしに山に入る。父親は、母親と一緒に、子供を家に残して、阿寒湖の方の山へ入っていた。3月頃まで猟をする。その間、山からコタンに帰ってきたりして、何度か行き来する。山では、松の木を倒して、その葉っぱで三角に屋根を葺いたカシコツ kaskot (猟小屋) を建て、その隅で火を焚いて寝起きする。山では、クマの捕れるまでヤマドリや、キツネ、ウサギを捕る。

山へ行くときに、スコップはないのでスコップ代わりに木の杖(權のような形の除雪具。釧路編8-1-1、8-9、9-3-1、9-4参照)を持って行く。その木の杖を使って猟小屋を建てる場所を作る。

ある時、父親は、2歳のクマを丸まま一人で背負って来たことがある。

父親は、コタンに近づくと、オホホホホーオーホーとオココクセ okokokse で合図をする。心でクマを捕ってきたと言っている。近所の人、オココクセを聞くと、誰かがクマを捕ってきたのだとわかる。父親が、家に近づくと家に残っているのは子供だけなので、子供達がクマを迎える喜びのウポポをオーノーノー、オーノーノーと歌う。

[屈斜路 日川キヨ氏]

2-1-9 クマの解体と分配

父親がプアル puar (神窓)の下にクマを下ろすと、父親は、アペウチ ape uci (火の神)に、ありがとうございます、と喜びのイタク itak をやる。

それから皮剥ぎが始まる。子供は、近所にカムイオマンテ kamuy omante (クマ送り)をするよ、と知らせに行く。近所の男が皮剥ぎを手伝いに来る。女の方は皮剥ぎに手を出さない。男達だけが行う。解体するとき、神窓の下で笹の葉を敷いて、その上で皮を剥ぐ。

ウチャシクマ ucaskuma にクマの皮剥ぎをするとき、すぐに刃物を入れるものではないと

いう話がある。3回、マキリを行ったり来たりさせて剥ぐ真似をして、4回目に本当に刃物を入れる。

[屈斜路 日川キヨ氏]

2-1-10 肉の食べ方と骨の処理

生のクマの肉（カムイ カム kamuy kam）と脂身（キリポ kirpo）を混ぜて、3～4切れ串に刺して、一軒の家に1本ずつ来客に配る。これをイメク imek という。家族の数や上の人、下の人でやる肉の量も違う。

骨は、イナウ ケレケレ inaw kere kere したものを骨の中に刺してキル kir（髓）を抜き出して食べる。

他の肉や内臓は煮て客にふるまう。

[屈斜路 日川キヨ氏]

2-2 クマの飼育

2-2-1 飼育の方法

徹別には父親の他に徹辺ヒロシというマタギがいた。

エペレ eper（またはポン カムイ pon kamuy 仔グマ）を預かったのを見たことがある。春先の3月か4月に穴から仔グマを預かって来ることがある。そんなクマは、秋10月か11月に送る。クマを送ることをオブニ opuni という。

[屈斜路 日川キヨ氏]

2-2-2 クマ檻

仔グマを預かると、オンネチセのセツ set（クマ檻）に入れる。コタンには、オンネチセに一つしかクマ檻はなかった。他の家にクマ檻はないので、仔グマはすべてこのクマ檻で育てる。

[屈斜路 日川キヨ氏]

2-2-3 クマの食事

仔グマの食事は、クマを預かってきたマタギの家の奥さんが用意する。クマ用のイタンキを特別に作って魚を炊いたり、プクサ pukusa（ギョージャニンニク）やトゥレプ turep（オオウバユリ）をたいてオンネチセ onne cise（大きな家）のクマ檻に持って行く。

[屈斜路 日川キヨ氏]

2-3 クマの送り

2-3-2 クマ送りの準備

酒造り

酒（トノト tonoto）は、クマ送りの前に造って置く。10月になったら大きいクトシントコ kutosintoko に一つくらい酒を造る。マタギの父は酒を飲まない人だが、クマ送りのために酒を造る。

酒の材料は、イモだ。イモを刻んでたたいて潰す。これをイモチヨクケブ imo cokkep という。

麦の糶を作った。麦ごはんをたいて、一升に対して一握りの種糶を混ぜて、その上にヨゴミ（ヨモギ）をかける。10日から15日くらい置くと糶ができる。その糶をイモが冷えた頃に混ぜる。イモが温かいうちに混ぜると酸っぱくなりやすい。

糶と混ぜたイモを10日くらい置いておくと酒になる。この時に、煮たらない（発酵しない）と「お酒が眠る」という。お酒を眠らせると酒が酸っぱくなってしまふ。また、10日以上置くときつくなる。長く置けば置くほどきつくなる。

酒が眠ってしまったらまじないとして燗を入れる人もいるが私はしたことがない。私は、温かくしておくために新しい毛布を用意しておいてかける。失礼だから、着ている服などをかけたりしない。昔は模様付きのゴザをシントコに巻いた。

酒をしぼって漉す前は、ヨゴミの色が出て青い色をしているが、漉して甘酒とシラリ sirari に分けると両方とも白くて青い色が消える。酒もシラリもクマに供える。

漉した酒は、寒いところに置いておけば酸っぱくならない。3ヶ月くらいもつ。

酒造りは、子供をまだ作れるような若い人にはさせない。もう子供もできない年寄りに作らせる。男も酒造りをしない。母は、酒をこしらえる専門だった。酒は神にあげるものだから氣を使う。夫婦の事もできない。酒造りに失敗して誰も飲まなかつたらヌサに置いて片付ける。

[屈斜路 日川キヨ氏]

2-3-3 クマ祭り

山捕りグマの送り

外で頭の皮を剥いた後、オンネチセ onne cise の家のプアル puar（神窓）から肉も皮もお盆に入れて家の中に入れる。クマの頭（マラット maratto）を神窓から入れて、シントコの蓋に載せて炉の上座に置く。その時、鼻は火の神の方に向くように置く。トゥレプ turep（オオウバユリ）のシト sito（団子）、プクサ pukusa（ギョウジャニンニク）、シケレベ sikerpe（の実）、ヌミノカン numinokan（ツチマメ）の炊き込み御飯をトゥキに入れて供える。

クマの頭にイナウを骨が見えなくなるように巻いて、プアル puar の近くの上座に一晩置いて置く。つぎの日の朝、オンカミをしてウポポをやつて祭りをしてから、ヌサに納める。

[屈斜路 日川キヨ氏]

飼いグマの送り

春にとつた仔グマは、秋になったら首を締めて殺す。男の人ばかりクマに矢（アイ ay）を射る。女が矢を射ることはない。

[屈斜路 日川キヨ氏]