

第5章 北方民族の食

北村道雄

5.1 北方民族とは

5.1.1 北方民族の概要

北方民族という言葉はどこ地域の人々のことを指すのかは定義できない。

南アフリカで人類が誕生し、そこから南へと移動した人々と、北へ進出する人々がいた。人類にとって北方地域の克服は容易なことではなく、それはとても厳しく画期的なことであった。北方民族資料館ではとは主に、アイヌ、アリューシャン列島のアリュート、アラスカやグリーンランドのイヌイト、スカンジナビアのサミ、北西海岸インディアンやサハリン、シベリア地域に住む諸民族をとりあげていた。どの地域の民族も北方諸地域の厳しい自然環境があり、それに適応し、独自の文化を作りあげてきた人々である。

5.1.2 食物の分配について

北方民族の特徴的社会的システムとして「食物の分配」について着目したい。食物の所有者が他に対し、分配の意図がある場合を食物の分配と呼ぶ。強奪などはこれに含まれない。狩猟採集民族社会では、ハンターが他のハンターと獲物を分け合ったり、一歩的に譲渡したり、要求したりすることがしばしばある。このような食物の分配は小規模農耕社会や牧畜民社会でも報告されているし、チンパンジーなどの霊長類の中でも確認されている。食物の分配する方法は複数存在しているが、狩猟採取民社会の研究では「互酬性」概念に基づく交換が主流の見方である。

また社会・文化人類学観点の研究では、極北地域の狩猟採取社会で、動物はハンターによって捕られるためにハンターの近くに出現すると考えられている。ハンターはその動物に敬意を払い捕獲し、儀礼的な処置を施してその靈魂を動物の主がいる世界に返さなければならないと考えている。そうすることによって獲物は再生し、再びハンターの前に姿を現す。動物が人間が生きるための糧として自らを提供し、人間は動物を儀礼によって再生させるという世界観があるのだ。つまり人間と狩猟される動物には適切な相互関係がみられる。これはハンターの狩猟や分配の考え方に深く影響している。

図 5-1 イヌイトのシロイルカの分配の様子



出所：岸上，(2005：137)

5.2 特徴ある食文化の民族

特徴のある北方民族の食について、海での漁労中心の民族、トナカイ遊牧民、牛や馬の牧畜で食文化を築いていった例を見ていきたい。

5.2.1 イヌイト（カナダ・イヌイト）

5.2.1.1 民族の概要

イヌイトは、カナダ北部などの氷雪地帯に住む先住民族のエスキモー系諸民族の1つで、人種的には日本人と同じモンゴロイドである。エスキモー最大の民族である。以前は彼らを「エスキモー」と呼んでいたが、エスキモーとは「犬を食べるやつ」という軽蔑の意味があるため、イヌイトという名前が広まった。

主にアザラシやシロイルカ、セイウチなどの海棲哺乳類、ハクガン、カナダガンなどの鳥類とその卵、魚類は多種多様でホッキョクイワナやタラ、ホワイトフィッシュなどが生息し、食料となっている。

5.2.1.2 食の歴史（ケープスミス島地域の例）

ハドソン湾会社の記録によると1840年に毛皮の取引が行われていたとされる。記録に残っているイヌイトは冬になると海氷上に雪の家を作り、住居とし、呼吸穴に呼吸に来るアザラシを銚で捕獲した。冬の主な食料はアザラシの肉と秋に捕獲し、保存しておいたカリブーの肉である。春になるとキャンプを沿岸に移しアザラシの皮製の住居をたてた。この時期には、氷上で日光浴をしているアザラシを捕らえた。また、弓矢を利用しカリブーを捕らえた。海から氷塊がなくなると、カヤックを使い、アザラシ猟やシロイルカ猟が行われた。初夏は鳥が大量に捕獲され、晩夏はカリブーを狩った。初秋になると川に石を積み上げて造った築を利用してホッキョクイワナを捕獲した。そしてまた海に氷が定着すると、氷上での生活に

なった。19世紀半ばになると、取引には犬ズリを使うようになった。この頃には、毛皮の見返りとして、タバコや糖蜜、鉄製のワナ具、先込め銃などを求めた。20世紀になると狩猟地の近くに交易所ができ、毛皮取引が市場経済と密接に接合されるようになった。また南方のイヌイトのグループが冬のアザラシ猟に適した猟場を求めて移動してきた。20世紀

図 5-2 イヌイトのハンター



出所：岸上，（2005：写真 i）

以降はホッキョクギツネの毛皮などの取引による収入もイヌイトの大きな支えとなった。狩猟にライフルやスノーモービル、船外機つきカヌーも利用できるようになった。一方で貨幣経済が浸透し、1930年代には大恐慌の影響を受けざるを得なくなってしまった。

1950年以降にはカナダ政府における定住家政策がすすみ、1960年代には住居から狩猟やキャンプに出掛けるようになった。高機能スノーモービルの普及により冬でもカリブーが捉えられるようになったり、冷蔵庫や冷凍庫の普及により長期の食品保存も可能になった。これによって伝統的な乾燥保存や発酵保存といった手法が廃れる一方で電気調理器具の発展により焼く、蒸す、煮るなどの調理に幅が出てくるようになった。現在から20年ほど前はイヌイトに香辛料という概念がなくカレーも辛くて食べられなかったが、現在では胡椒や塩は食卓に欠かすことのできないものとなっている。

この半世紀の間にイヌイトの食生活は大きく変化した。カナダ主流社会の影響を受け多様化してきた。一方で地元でとれるカリブーやアザラシの肉を「真の食べ物」としてカロリー摂取という側面以上に重要視している。

5.2.1.3 食料入手について（アクリヴィク村の例）

1970年代半ばから2000年代前半にかけてアクリヴィク村の生業活動に大きな変化は見られない。夏季はホッキョクイワナ漁とアザラシ猟、秋季はセイウチ猟とシロイルカ猟、アザラシ猟、カリブー猟、冬季は氷上で漁撈やアザラシ猟、春季からは、アザラシ猟、鳥猟が行われている。

現在はイヌイトの狩猟・漁撈・採集活動現金経済の下で現金の使用を前提として実施されている。アクリヴィク村では獲物は一部の毛皮を除けば自家消費するか分配

するものであり、販売の対象とはなっていない。つまり、狩猟・漁撈・採集活動からは現金収入を得ることができないことを意味している。しかしながら多数のイヌイトが、現在でも狩猟・漁撈・採集活動を積極的に行っている。それはイヌイトのハンターが金銭的な収支に関わりなく、狩猟・漁撈活動を生きがいと見、継続したいと望んでいるからでもある。また、狩猟・漁撈・採集に従事するという行為そのものが、彼らがハンターであることを第三者に示す象徴的な機能を果たしていることから、政治的な側面もあるといえる。

図 5-3 カナダ・イヌイトの所在地
(太線はアクリヴィク村のあるカナダ・ケベック州)



出所：岸上，(2005：11)

5.2.1.4 食物分配について（ネツリク・イヌイトの例）

ネツリク・イヌイトの間では、ハンターは aksatkolik（肩）や kinguserk（首）などのアザラシ部位の名称で呼ばれるパートナーを持っていた。ハンターがアザラシを捕獲しイグルーへ持ち帰ると妻や母親が解体し、パートナーに分配した。逆にハンターはパートナーの捕ったアザラシの部位をもらうことができた。このアザラシ肉の分配は、特定のふたりのハンター間で特定の部位が交換され、遠縁のものや非親族者がパートナーとして選ばれた。複数の拡大家族があつまる冬季には、親族関係のないパートナー間での部位の交換が頻繁に行われ、異なる拡大家族集団の間に社会的紐帯を生み出し、冬のキャンプ全体に食料をいきわたらせる機能があった。ただしこの制度は、ライフルの導入によるアザラシ猟の少人数化や冷凍庫の使用が原因でほとんど消滅してしまっただといわれる。しかし、現在でも食料の分配で名声や悪評を得るなど文化的に根付いているところもある。

5.2.2 サミ

5.2.2.1 トナカイ遊牧民

農耕が不可能な北極圏北部において、トナカイ飼育は最適な生産活動として指摘されている。しかし、その実態はきわめて不安定で自然条件に激しく左右されるという側面がある。トナカイ遊牧民は北方民族に多数存在する。ロシア極北部のネネツ、北海道のさらに北、ベーリング海とオホーツク海の間位置するカムチャッカ半島のコリヤークなどが代表的な民族である。その中でも特に有名なのがフィンランド北部に拠点を置くサミである。

5.2.2.2 民族の概要

サミとはスカンジナビア半島北部ラップランド及びロシア北部コラ半島に居住する少数民族である。サミ語を話す、ほとんどがスウェーデン語、フィンランド語、ロシア語、ノルウェー語なども話すバイリンガルである。もともと狩猟・遊牧を行なう民族であるが現在はほとんどのサミが定住生活を営んでいる。一部が冬期間にトナカイの遊牧をし、移住生活を営んでいる。牧畜は大変な労働で、長い伝統とサミ文化の中でシンボルとしての高い価値がある。近隣の森や山岳地域には、30万頭以上のトナカイが生息している。現在多くのサミが住むフィンランドのラップランド県は「サンタクロース村」や冬のオーロラ鑑賞、夏の白夜鑑賞などの北極

図 5-4 ラップランド地方
(黒色部分はウツヨキ郡)



出所：岸上，(2007：208)

圏観光の入り口の拠点となっていて、人口の過半数がサミであるウツヨキ郡でもその6割が第三次産業に従事し、観光が主体となっていることがうかがえる。

5.2.2.3 食料入手について

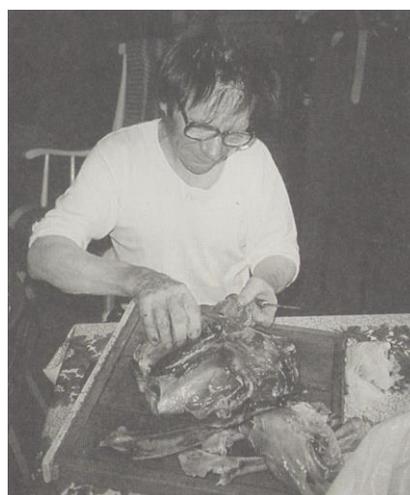
もともとサミは、ノルウェーやスウェーデン等の国境を関わりなくトナカイを遊牧していた。19世紀中盤にかけて国境が封鎖され多くの遊牧民が移住を余儀なくされた。かつての夏の遊牧地を失ったフィンランド領では、かつての遊牧集団がいくつも合同して放牧組合を作り、組合ごとに柵を作りそこに放牧した。このため現在は遊牧のイメージである大規模な季節移動といったものはない。また、トナカイ遊牧民系のサミだけでなく、テノ川の岸边に定住し漁労や狩猟に力を入れてきたサミもいる。現地では彼らを「河川ラップ」と呼んだり「水岸の人」と呼んだりしている。対してトナカイ遊牧民は「山岳ラップ」や「山の上の人（バグギェ）」と呼ばれたりしている。

5.2.2.4 四季と食

春から夏にかけてはトナカイの出産期である。この時期はサケの流し網漁が始まり、新鮮なサケが出回る。直火焼きやバター焼きのほかにサケのスープがよく食べられる。夏の終わりごろには様々なベリーが実を結び、これは貴重なビタミン源として年中食べられる。また白夜の季節は真夜中近くでも太陽が昇っているためサケ漁等の作業が行われる。このため、牛乳粥にかなりの量のバターと砂糖を混ぜたものを夜食として食べる。秋にはサケの代わりにマスやホワイトフィッシュが食卓に上ようになる。トナカイを飼育しているところではこれらの魚のほかにトナカイの肉や内臓料理が食べられるが、トナカイの肉は高いのでウシやブタ、ブロイラーなどの肉料理の家庭の方が多い。また、狩猟の季節でもあるのでノウサギやライチョウなどを食べることもある。冬はトナカイ屠畜・解体が始まり、肉料理のほかに頭や脚の料理、内臓の料理、血まで食べられるようになる。トナカイの肉は干したり燻したりして一年中食べられる。これらの料理は日本のものと比べると脂分や糖分が多い。サミは頻繁にコーヒーを飲むがその際には角砂糖を口に含んでコーヒーで溶かしながら飲んだり、コーヒーに浸した角砂糖を食べたりするほどである。しかしそれだけの脂分や糖分をとらないと極寒のなかでトナカイを追いかけたりすることには耐えられないのである。

また、一般のサミが食べるもののほかに観光向けに食料を提供しているところもある。

図 5-5 トナカイの解体



出所：岸上, (2007 : 237)

フィンランド政府観光局公式 HP によればサミ料理（ラップランド郷土料理）には、トナカイ、魚、ベリー、野鳥などの地元で取れた新鮮なものを食材として使って調理している。クリーミーなサーモンスープ、スモークやドライのトナカイ肉、ライチョウのソーセージ、ラップランド産ポテトやコケモモを添えたトナカイ肉のソテー、ホッキョクイワナのフライ、ラップランドブレッドやチーズのクラウドベリージャム添えなどが HP では紹介されている。

5.2.3 サハ（ヤクート）

5.2.3.1 民族の概要

東シベリアに位置するサハ共和国はロシア連邦最大の連邦構成主体である。1992年にロシア連邦内にサハ共和国が成立した。2005年の愛知県で開かれた「愛・地球博」で展示された永久凍土のマンモスが発掘された場所としても有名である。この地域の冬の寒さは驚異的で、氷点下 50℃を下回ることも少なくない。一方で夏は日照時間が長く 30℃を超えることもある。サハ共和国にはサハのほかにエベンキ、エベン、チュクチ、ユカギールといった様々な北方民族が先住民族として居住している。サハはウシやウマの牧畜が伝統的な生業でありほかの北方民族と比べ特徴的である。20世紀になるとこの地域にも社会主義の波が訪れ、1930年代以降にはソ連の社会主義政策の下で農村部の生産手段の集団化、移動生活を行っていた人々は定住化がすすめられた。

5.2.3.2 食糧入手と社会主義の影響

牛馬飼育を中心とするサハの伝統的な生活はタイガの中にあるアラスと呼ばれる中心に湖がある熱的カルスト地形によって営まれた。アラスはタイガの中に広がる水を備えた天然の牧場となった。サハは夏と冬に別々の家に住んだ。夏は冬の家畜の飼料となる草を刈り、湖では漁労を行った。また、ベリーも採集された。冬になると男性はタイガに出てウサギやクロテンヘラジカなどを狩猟し

図 5-6 サハ共和国の所在地



出所：出所：北海道立北方民族博物館，(2012：)

図 5-7 タイガとアラス



出所：北海道立北方民族博物館，

た。ウシやウマはアラスに放牧された。雌牛は肉として利用しなかったが雄牛は種雄にされない場合は積極的に食用とした。ウマは雄が去勢され交通手段とするほかは、ほとんどが肉を得るために飼われた。特に子馬肉はサハの間でおいしい食材とされ、一定数以外はすべて屠殺され食用とした。

社会主義時代を経た現在のサハの生活は大きく変貌を遂げた。農村部では定住化がすすんだ。村の形態も伝統的な村落ではなく、1960年代以降に進められた国営農場（ソフホーズ）のものである。ソ連時代、夏に収穫される飼料用の草刈地や農場はすべてソフホーズが管理していた。夏になるとソフホーズ指導の下に作業班を作り草を刈って、ソフホーズが管理していたウシやウマの飼料となった。一部は働きに応じて必要な草が分配された。ソ連が崩壊してソフホーズが解体されると、草刈地は新たにソフホーズを引き継いだ組織が一部を受け継ぐ一方で、残りは村人に分配された。その土地は個人の責任ある土地として管理されている。

5.2.3.3 食文化

社会主義革命以前はウマやウシからとれる乳製品がもっとも重要であった。ウマの乳は牛乳に比べて乳糖質分が多い分タンパク質や脂肪に乏しく、バターやチーズの貯蔵可能な加工食品に向いていなかった。そのため馬の乳は馬乳酒として加工された。牛乳は生乳としてではなく多様な乳製品に加工された。牧畜のほかには魚類、植物性食品も食べられた。特に魚類はウシをもつことのできない貧しい人々は漁労中心の生活で貴重な食糧源であった。また植物性食品も、貧しい人々にとって非常に重要であった。マツやカラマツの辺材は乾燥させて魚を発酵させてつくったブドウガスという飲み物の材料とした。その他のベリー類は様々な食物の薬味として使われた。例外的な場合を除き肉を食べることができたのは、豊かな家でのみだった。馬肉は最も高級で、豊かな家でも食べられることは少なかった。肉は普通は茹でて、ときには串刺しにして焼いて食べた。

図 5-8 サハの食事



出所：北海道立北方民族博物館，
(2012：37)

参考文献

- ・岸上伸啓，2005，『世界の食文化② 極北』，農文教。
- ・岸上伸啓，2007，『カナダ・イヌイットの食文化と社会変化』，世界思想社。
- ・北海道立北方民族博物館，2002，『狩る - 北の地に獣を追え』。
- ・北海道立北方民族博物館，2004，『北の遊牧民 - モンゴルからシベリアへ』。

- ・北海道立北方民族博物館, 2006, 『コリヤーク - ツンドラの開拓者たち』.
- ・北海道立北方民族博物館, 2012, 『東シベリア・サハ - 永久凍土の大地に生きる』.

参照 HP

- ・ウィキペディア 「サーミ人」

<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%B5%E3%83%BC%E3%83%9F%E4%BA%BA>

- ・フィンランド政府観光局公式ホームページ

<http://www.visitfinland.com/ja/kiji/sami-no-hitotachi-to-nonbiri-sugosu/>