



アイヌ食文化研究：
アイヌ民族の生活文化の視点から
(平木康平教授退職記念号)

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 公開日: 2010-06-23 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 戸川, 律子, 寺迫, 正廣 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.24729/00004465

アイヌ食文化研究

—アイヌ民族の生活文化の視点から—

人間社会学研究科人間科学専攻文化形成論分野

博士後期課程 戸川律子
同 教 員 寺 迫 正 廣

はじめに

食文化は地理的・風土的条件と心理的・社会的条件が相互に関与し合って育まれる食習慣とそれに伴う生活形態、生活文化と言える。他の文化と同じように変容しつつ絶えず形成されるものと言えるが、その変容は時代や社会状況によりゆるやかであったり、急激であったりする。食習慣が身につくのは生活からであり、家族のそして家族の集合体としての地域が食文化を形成する場と考えられる。ただ、今日のように情報とモノの流通がさまざまなメディアによって世界規模で、しかも高速度で行われる時代においては地域特性は保持しにくくなっていることも事実である。日本においてもこのところ、盛んに地域学が生まれ、地域研究が一種の流行になっているのはこうした事実の裏返しだと言えるであろう。

われわれは今夏（2007年）、北海道の釧路・白糠地区に赴き、アイヌ語再生の動きを追うとともにアイヌの食文化について調査活動を行った（アイヌ語再生の活動についてはすでに2002年より調査活動を実施している¹⁾）。アイヌ民族は歴史の変遷の過程でその居住地を次第に狭められ、今日では北海道の各地に散らばるかたちで存在しているが、北海道の全人口に占める割合が1%に遠く及ばないこともあって、白老や阿寒のような地区を除くと、多数のなかに溶け込んでしまっているように見える。しかしながら、アイヌ民族の伝統文化を維持・発展しようという動きは北海道各地で行われ、明治政府の同化政策によって母語話者の数が五指にも満たない状況にあるアイヌ語の再生活動も各地で行われている。普段の生活は衣食住どれをとっても、今では、シサム（あるいはシャモ）と呼ばれる非アイヌの日本人（和人²⁾）の生活と変わらなくなっているが、折りに触れてアイヌ民族衣装を身につけて行事が行われるなどしている。われわれは白糠のシノッチャの会（遊びの会 高木喜久恵代表）を訪ね、会員のなかで昔ながらのアイヌ料理を引き継いでいる人たちの協力を得て、いくつかのアイヌ料

理をつくってもらい、また家族の食事風景や料理にまつわる思い出など、貴重な話を聞くとともにアイヌ料理の文化的特性について考える貴重な機会を得た。

本論では、北海道の先住民族であるアイヌ民族の歴史を概観し、その生活と文化を特に食文化から考察したい。そして、アイヌ食文化は和人の食文化とまったくかけ離れたものではなく、むしろ和人の食文化が築かれる以前もしくはその過程における基礎的要素を持つことを明らかにしたい。換言すれば、アイヌの食文化を通して、一般に食文化というものがどのようにつくられ、どう受け継がれていくかについて、今の日本が直面する食の問題をも見据えながら、再検討しようとするものである。

第1章 アイヌ民族の歩み

第1節 アイヌ民族と文化

アイヌ民族とは周知のように、東アジアの少数民族で北方少数民族と呼ばれることもある。現代はおもに北海道に居住している。アイヌの人たちは大きく分けて北海道アイヌ、樺太（ロシアのサハリン）アイヌ、千島（クリル諸島、もしくは千島列島）アイヌ、東北アイヌに分かれるとされる。言語ひとつとってもそれぞれ地域特性を持っている。ただ、樺太アイヌは第2次世界大戦後、北海道に移住し、千島アイヌも樺太・千島交換条約により強制的に移住させられたため、現在ロシア国籍のアイヌは少数しか確認されていない。こうした中で北海道アイヌはさらに、東エンジウ（南樺太の東海岸）・西エンジウ（樺太西海岸と余市、枝幸、網走）、シムクル（道南）、ペニウクル（石狩川上流）、メナシクル（道東から日高）、サムンクル（室蘭から静内）に分かれている。

『日本書紀』における阿部比羅夫の「蝦夷征伐」（658年³）に関する記述や東方（日高見の国）の言語・文化とも異なり、反倭国勢力とみなされて「蝦夷」、「毛人」と記された人々がアイヌ民族だったと言えるか否か。これらの人々は「えびす」と呼ばれることもあったようだが、古代から平安時代までは主として「えみし」、平安時代以降は「えぞ」と呼ばれた。この「えみし」や「えぞ」がみなアイヌ民族だとする説、「えみし」や「えぞ」の一部にアイヌ民族が含まれているとする（蝦夷アイヌ説）説、あるいは「えみし」や「えぞ」はアイヌ民族と異なるという説（蝦夷和人説）などがある。それだけ定義が難しいということになるが、いずれにせよ日本にはいわゆる和人と異なる人々、文化が存在し、今日まで存続していることは疑えない事実である。

本州では旧石器時代から縄文時代を経て、紀元前3世紀ごろから弥生時代を迎えた

とされ、それが古墳時代、奈良時代、平安時代と続くが、北海道は縄文時代の後、続縄文時代が（紀元前3世紀から7世紀頃まで）続いたとされる。その後、北斗遺跡（釧路市）に見られる本州の影響を受けた5世紀から13世紀頃までの擦文文化⁴が一方にあり、他方、これとは異なる網走のモヨロ貝塚、枝幸町の目梨泊遺跡に見られるようなオホーツク海沿岸に栄えたオホーツク文化が並行した擦文時代が8世紀から13世紀ごろまで続いた。12世紀から13世紀にかけてそれらをあわせ持ったアイヌ文化が確立したとされているが⁵、定説はない。15世紀ころからは史料で確認できるものも存在し始め、北海道南部の「上ノ国勝山館跡」で16世紀から17世紀の初めに使用されたと考えられるイクパスイと呼ばれる祭具が発見されている。

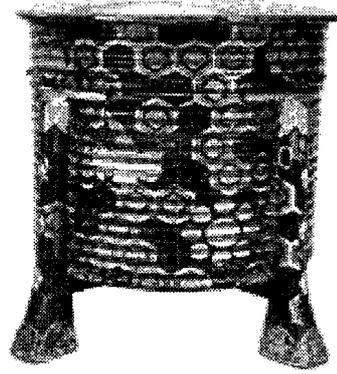
イクパスイ

(北海道檜山支庁上ノ国町教育委員会蔵)

12世紀末に鎌倉幕府が成立すると、日本海航路による物資の行き来が活発になり、鉄製品や陶磁器などが北海道に多く持ち込まれるようになった。そのことが擦文文化に変化を与え、アイヌ文化形成史に影響を及ぼしたとも言われる。たとえば住居が竪穴式から平地式⁶に変化し、それまでの土器に加えて、内耳鉄鍋を利用するなど、異民族との交易で得たものがアイヌ民族の暮らしに取りこまれることになった。

ラッコやクロテンの毛皮は中国・ロシア・日本で需要があり、それらとの物々交換で得たものが什器を中心にアイヌ文化に入り込み、宝物として利用された。中国やロシアから得たものとしては「シトキ」と呼ばれるガラス玉の首飾りがあり、二風谷や釧路のアイヌ民族資料館に展示されている。大玉の豪華なものが多いように見受けられ、大陸の文化の一部であることが比較的容易に推察される。また和人から得たものとしては、刀の鍔に使用される「セツパ」がある。これは本来の役割の鍔に利用するだけではなく、アイヌの儀礼にも使用されるなど珍重されたという。同じく和人から手に入れたシントコ⁶（行器）は、家屋の上座の宝物置き場に飾られ、その数の多さや質が持ち主の富と信頼の大きさなどを表したという。今夏の調査で阿寒町のアイヌ生活科学館を訪れたとき、案内係のアイヌの老婦人は自分の父から「葵の紋が入ったシントコが、先祖代々大切にしてきた宝物なのだと聞かされ、自分はそれを磨く係りだった」と話した。

シントコ（国立民族学博物館蔵）

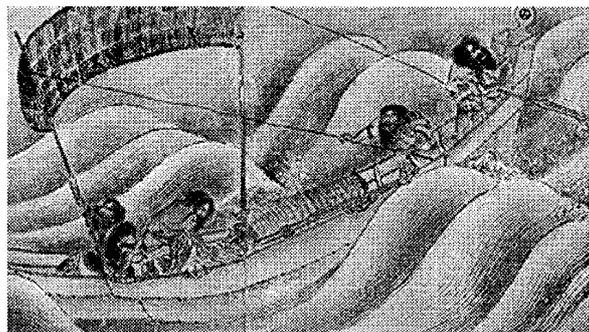


このように交易はアイヌ社会にとって生活や地位の向上に不可欠の要素だったといえる。しかし、15世紀以降、蝦夷地でとれる資源への需要が本州で高まるにつれ、アイヌ民族は交易の権利を和人に制限され始める。それは『東遊雑記⁸』（18世紀末）にも「すべての鉄類は蝦夷地へ渡すことは松前侯よりの制度ありて、猥りに交易することならず」とあるように、アイヌ民族が蝦夷地の産物を確保する権利だけでなく、日本からの購入に対しても供給制限があったと考えられる。こうしたことがアイヌ民族と和人の間で幾度となく繰り返された戦いの原因であった。

以上のことを含めて、アイヌの人々の暮らしのあらましをまとめると、狩猟や漁撈、山菜採集などを中心に食糧を得ていたこと、犬などは狩に連れて行くために飼っていたが食用の畜産は行っていなかったこと、多くの狩猟民族が移動をするのにもかかわらず定住していたこと、宗教的儀式やしきたり・伝承や歌によって文字を持たずに口述で後世に文化を伝えていること、国家のような大きな組織を作らずコタンと称される集落ごとに長がいて、コタンを拠点とする社会であったこと、などが挙げられる。

もう一点、シュムクル（道南のアイヌ）と和人の間でラッコの毛皮などと日本製品の鉄鍋などが交易されていたことが『諏訪大明神絵詞⁹』（1356年）にも記されており、アイヌ民族は、日本や中国、ロシアなどと交易し、その影響を大きく受けていることが考えられる。この点については研究者の間でもあまり言及されていないが、これは山丹交易¹⁰と呼ばれ、アイヌ民族の経済的繁栄にも大きく関与したことを忘れてはならない。

イタオマチブ（板綴船）に乗り、アイヌの人たちは盛んに交易を行っていた『蝦夷嶋図説』（市立函館図書館蔵）



第2節 アイヌ民族の生活

アイヌ民族の生活においても和人社会と同様に男女の役割分担が存在した。男は狩猟・海獣猟・漁撈・道具造り・交易・儀式を担当し、特に生活上使う道具作りも重要な仕事であった。刃物使いがうまくないとなかなか結婚ができなかったという。女は採集・農耕・保存食の用意・酒造り・裁縫・御座作りなどを務めた。

住居はチセと呼ばれる家を造り、核家族で住むことが多く、2世帯同居は行われなかった。長男から順番に別居させ、最後に残った末子が親の面倒を見る¹¹という風であった。結婚した子が親の近くに新居を設けたり、老人用の小さなチセがつくられることもあった。チセの素材として梁や桁には腐りにくい丈夫な素材を利用したが、屋根のような大量に必要な葺材には地域でたくさん採れるものを利用したため地域差が認められる。例えば胆振・日高地方ではよし（葦）、上川地方では笹、北海道東部・根室では樹皮が多く使用された。また樺太アイヌでは半地下家屋が立てられ、屋根に土を被せるという工法も見られた。このように外観は地方による違いも認められるが、内装はいずれも長方形の一室で、広さは10坪から30坪あり、出入り口のところに玄関や物置用の小屋がついている形状が多く見られる。主屋の周辺には祭壇や熊の檻、そしてプーと呼ばれる倉が建てられていた。プーは高床式になっていて食糧の保存をしていた。その他には魚などの干し物用に棚や竿が設けられていた。またチセにおいては神々が出入りすると窓が重要で、尊いとされる方向に取り付け、この窓と炉の間が上座として尊ばれる。上座には客が招かれたり宝物を置いたりする。上座から出入り口のほうを見て、右の炉端が主たちの座とされ、家族内でも座り位置などは細かく決まっていたようである。

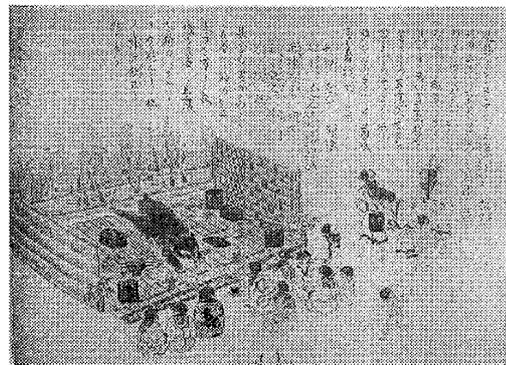
チセが数軒まとまってコタンの集落がつくられた。コタンはサケが多く遡上する河川流域に多く見られ、サケの産卵床より上流につくられることはなかった。通常の集落は5戸程度で、10戸以上は稀で、20戸を上回るとすれば、それは大集落であった。しかし、17世紀には、道東地方を東ねる惣大将のシャクシャインが地域的連帯リーダーの一人であったことを考え合わせると、コタン単位を超えた大きな結集が図られたこともあった。

アイヌ民族の信仰は、アイヌモシリ（この世）とあの世からなり、人間は死ぬとあの世へ旅立つが、あの世でも同じような生活があると考えられている。またアイヌ民族が暮らすアイヌモシリの動植物、道具類、流行病などはみな霊をもっており、それぞれの役割をもってアイヌモシリにやってきたと考えられている。この世とあの世を行き来するものは靈魂であるが、それらのうち火や雷や地震などの自然現象、クマや

トリカブトなどの強い力を持った動植物は人間の意のままにならないもの、恐ろしいものとして、神として崇められた。神として崇められた靈魂は、人間世界へなんらかの恩恵をもたらすことから、返礼が行われる。それが動物送りの儀礼である。神は崇められるだけの絶対的存在ではなく、神に不手際があり人間界に不都合が起こったとき強い言葉で抗議を受けたりもする。しかし神は信仰心の篤い者のもとを訪れるといわれ、信仰心の篤い者には以前よりもまして獵の獲物があるとされた。神の加護を受けた者はその結果として、捕らえた獲物をもとに交易を行い、アイヌ社会では手にできないものを得て、他の人々から尊敬されもした¹²。このように神への祈りは欠かせないことであった。アイヌ民族の祈りは、まず家屋の炉にいる火の神に祈り、それが正しく神に届くように願うのである。こうして、有力な家とそうでない家との差異化が生じ、狩猟による食料保存も行われた。単に食するのみでなく交易目的で保存が行われたりした。しかし、一方、アイヌ民族は基本的には必要な時に必要なだけ確保することに留めたという指摘もある¹³。神に与えられたものを根こそぎ取り尽くすのではなく、その時々に必要な分だけを恵みとしていただく、という発想と実践がある（後述）。それは土地所有の観念が生まれなかったこととも通底するであろう。

ところで、アイヌ民族が行うクマ送りの儀式（イヨマンテ）は本州の影響をうけた擦文文化には見られない。広くユーラシア大陸から北アメリカに至る北方地域における北方諸族の間で、獵でしとめたクマをその場で解体し、頭骨をはじめとする骨をその場で天界に送り返す儀礼が行われており¹⁴、アイヌ民族のイヨマンテもこの「動物送り儀礼」からきているという見方が強い。擦文文化と並行していたオホーツク文化には動物の骨を並べる風習があり、特にクマの骨は重要視され、クマ崇拝と儀式があったことが骨塚で確認されている。これらも神に送る儀式として発展したものである。

アイヌのクマ送り（イヨマンテ）の図
『蝦夷島奇観』秦檜磨著（1760－1808）
東京：雄峰社、1982、国立博物館蔵



アイヌ民族では、子どもは5～6歳まで命名されず、すべての子が同じ名前と呼ばれ、人格が認められたときにはじめて個別の名をつけるという習慣があり、同じ名がつけられることはほとんど見られなかったという。しかし明治以降、役所が男女の区別

をしやすいうように男児はカタカナ名、女児はひらがな名と決められた。萱野茂の父は明治25年生まれでアイヌ語名と日本名を持っていたが、明治末にはアイヌ語名はつけられなくなった¹⁵という。また「墓参り」も日本に統合されるまで、亡骸だけが墓に残り魂はアイヌシモリ（この世）には残らないと考えられていたので、行われなかった。

第3節 アイヌ民族と和人

アイヌ民族と和人の関係は擦文文化時代には対等な交易相手であったが、12世紀、藤原氏の滅亡で安東氏が津軽に逃れたことから次第に和人の蝦夷進出が始まり15世紀（鎌倉時代から室町時代）までに蝦夷地南部に和人の勢力圏が出現し、西蝦夷は余市、東は鷗川まで和人集落が形成されていった。安東氏系列の和人豪族とその家来、商人らは、北海道南部、松前や函館に「道南12館」砦を築き、安東氏宗家は松前の大館を拠点とし蝦夷監僚として豪族を束ねた。1630年松前藩の商場知行制確立によって¹⁶、それまで樺太・アムール川、東北地方まで出向いていたアイヌ民族にとって不可欠の交易活動が禁止され、また和人の独占的交易により不利な交換レートを強要され、これ以後、アイヌ民族は大きな迫害を受けるようになり、交易者の立場から、苦役者への道をたどることになる。

先住のアイヌ民族の住む地への和人の増加は、幾度となくアイヌと和人の間に戦いを引き起こす。その中で、特に際立つのが、和人がアイヌ人の若者を殺害したことをきっかけに始まったコシャマインの戦い（1456年）と2つのアイヌの地域統括の問題から和人への不満に発展したシャクシャインの戦い（1669年）である。さらに、この2つの戦いの後は和人の勢力がゆるぎないものとなり、虐げられることへの反発からアイヌ民族が最後に立ち上がったのがクナシリ・メナシの戦い（1789年）であった。クナシリ・メナシの戦いはアイヌ側の首長の説得によって収まったにもかかわらず、2ヶ月後、和人を殺したとされるアイヌ人37名が松前藩に処刑されてしまう。これ以降アイヌ民族が和人に対して戦いを起こすことはない。

1856年、徳川幕府はアイヌ民族へ本格的な同化政策を開始する。髪型・着衣・名前なども本州風に改めることを強要し、耳飾り、刺青、髭、イヨマンテなど、古来の風俗や習慣を禁じ、従わない各地のアイヌを力で押さえつけた。和風化したアイヌを帰俗土人、新シャモなどと呼び激励した。同年、江戸幕府は蝦夷地への出入り禁止令を解除し、和人の蝦夷地への移民促進と永住者増加対策を実施した。それに伴い水田開発農業推進が図られ、1857年白糠、釧路市益浦で石炭の採掘が始まりアイヌ人も使役された。

明治新政府は蝦夷地を北海道と呼び改め、1868年（明治元年）、東京で北海道移民を募集した。結果500人が樺太、宗谷、根室などに入植した。その後も移住は増え続け、明治以降の全道の人口に占めるアイヌ人口比は下がり続けることになる。表-1に示すように1873年（明治6年）には14.6%だったが、大正時代には北海道の人口が200万人を突破したことで、1%以下に落ちている。ただし、この数字にはカミングアウトしていないアイヌは入っていない。

表1 北海道全人口とアイヌ人口の推移

年次	全道人口(人)	アイヌ人口(人)	アイヌ人口比率%
1873年 明治06年	111,196	16,272	4.63
1883年 明治16年	239,632	17,232	7.19
1893年 明治26年	559,959	17,280	3.09
1908年 明治41年	1,446,313	18,017	1.25
1913年 大正02年	1,803,181	18,543	1.03
1918年 大正07年	2,167,356	17,619	0.81
1923年 大正12年	2,401,056	15,272	0.64
1926年 昭和元年	2,437,110	15,274	0.63
1931年 昭和06年	2,746,042	15,969	0.58
1936年 昭和11年	3,060,577	16,519	0.54
2005年 平成17年	5,627,000	24,381	0.43

北海道人口統計表より作成

注) 1887年明治(20年)北海道庁設置

1871年、戸籍法が制定され、アイヌ人は平民(旧土人)として編入され、道内のアイヌ世帯数は当時13,182世帯、人口66,618人であった。1871年、開拓史により再度、耳輪、刺青、家屋埋葬などの風習を禁じるとともに日本語の使用を強制し、イヨマンテも残酷な行為として禁止される。家屋埋葬の禁止については「死亡の者これありそらえども、居家を自焼し他に転住等の儀、堅く禁ずべきということ」とされた。1875年ロシアとの間に千島・樺太交換条約が締結され、これに伴い樺太在住アイヌ人841人が北海道への移住を命じられた。一度宗谷に落ち着くが、翌年札幌近郊の対雁(江別太)に強制移動させられる。1878年アイヌ民族の呼称が「旧土人」に統一され、アイヌ民族の狩猟文化、仕掛け弓や毒矢を用いた鹿狩り、鮭漁などが禁止された。鹿猟には猟銃が貸与される。1882年開拓史制度が廃止される一方、1883年(明治16年)に札幌県は十勝川上流の鮭漁を禁止した。1884年には千島列島北端の占守島に住むク

リルアイヌ97名が色丹半島に強制移動されるが、千島アイヌは病気や気候の変化などにより全滅してしまう。1889年（明治22年）銃による鹿猟までも禁止され、違反すれば「密漁」として罰せられた。

1899年北海道旧土人保護法が制定され、アイヌ人困窮に対処するため1戸当たり1万5千坪以内の農地が下付されるが、先に和人に対して150万坪を限度に開拓地が無償で払い下げられており、アイヌ民族に与えられたものは痩せた土地が多かったとされ、しかも5年以内にその土地から収益を上げることができなければ、痩せた下賦地までも没収された。

慣れない開墾と農業

～新ひだか町の歴史・アイヌ文化～

「北海道旧土人保護法と問題点」より



1910年から1920年にかけて「大正デモクラシー」の風潮で社会に自由な雰囲気広がり、アイヌの人たちも差別に対する抗議などの活動を活発に行ったというが、実効は得られなかった。第二次世界大戦後、社団法人アイヌ協会が設立され、アイヌ民族の権利回復に向けた運動の基盤が整えられるものの、アイヌという言葉には明治以降の差別の記憶が刻み込まれていることが考慮され、議論の結果、1961年にこの語の使用を断念し、社団法人「北海道ウタリ協会」（「ウタリ」は「同胞」の意）が設立された。ウタリ協会の切実な訴え、要請にもかかわらず、日本政府は日本単一民族説の立場を取り、長い間日本国内における少数民族としてのアイヌの存在を認めなかった。1997年「北海道旧土人保護法」がようやく廃止され、同時に13条から成る「アイヌ文化の振興並びにアイヌの伝統等に関する知識の普及及び啓発に関する法律」（通称「アイヌ新法」）が制定された¹⁷。しかし、法律名に示されるように、この法律は「アイヌ文化」の保存や振興を目指すことを条文化したものであり、そこでは「アイヌ民族」の表記もなく、民族の存在を認めたわけではない。ウタリ協会の目指した法律にはなっていないのである。ただ、この新法成立にともない、アイヌ文化振興・研究推進機構が設置され、毎年一定額の予算が措置されるようになったため、アイヌ文化保存活動、アイヌ語研究、辞書等の出版、世界の少数民族との交流促進などが可能となっている。シノッチャの会のメンバーもカナダ先住民との交流、北欧で開催された口琴世界大会に参加するなど、活動の幅を世界に広げている。2008年度には口琴世界大会を

釧路で開催する準備が進められているという¹⁸。

第2章 アイヌ民族と食

食糧も葦材のように、居住地域によって違いが見られる。事実、海のアイヌ民族は魚を多く摂取し、内陸のアイヌ民族は山菜を多く利用するなど、地方によって違いがあった。しかし結婚にまつわる表現として「山の向こうから」とか「川の向こうから」との表現が残るように、近い村同士での結婚は避けられていたこともあり、婚姻等によって遠くに親戚ができると、食材を交換し合ったので、利用頻度は違うとしても、「居住地域による違いはそんなに感じない¹⁹」という情報もある。しかしながら、大括りでは、たとえば、アイヌ料理に欠かせない食材の行者ニンニクは、日高町の二風谷では「プクサ」と呼ばれ、道東の釧路や阿寒地方では「キトピロ」と呼ばれる。そのことからしても、地域性が存在すると考えたほうが自然である。今日ではアイヌ語研究が北海道各地で進み、地域によってかなりの差があることが確認されてきている。釧路の山本多助の『アイヌモシリ²⁰』や貫塩喜蔵の『サコロベ²¹』は二風谷の言葉を基本にしたアイヌ語辞典では読めないことが判明し、「釧路アイヌ語の会²²」（松本成美会長）が中心になって「アイヌ語釧路方言語彙」が2004年に刊行された『山本多助作品集』に収録されている。こうしたことから考えても食文化の地域性も当然考慮しなければならない。しかしながら、アイヌ語研究やアイヌ服飾文化（アイヌ紋様）、古式舞踊などの研究は進んでいるが、それに比べると食文化研究は遅れを取っているように見える。われわれが食文化に関心を持つのはそのこととも無関係ではないが、アイヌの食が現今の日本全体の食の状況に一石を投ずるのではないかと考えるからでもある。その点を考慮しつつ、アイヌ食文化を見ていくことにしたい。

第1節 アイヌ民族の食生活

アイヌ民族は食材を狩猟と漁撈と採集と農耕によって得ていた。狩猟の対象はエゾシカやヒグマ、ウサギ、テン、カモやスズメなどであった。漁撈ではサケ、マス、サンマ、イワナ、シシャモ、チョウザメなどが漁られ、その他コンブ・ワカメ・イワノリなど海藻類、ホッキ、ホタテ、ツブ、アサリなどの貝類、タコ、イカ、ウニなども食べていた。採集は春から夏には、ギョウジャニンニク、ニリンソウ、オオハナウド、フキノトウ、コゴミ、ワラビゼンマイ、ヨモギ、フキ、オオバユリなどで、夏から秋にはハマナスの実、クワの実、クルミ、ドングリ、クリ、ヤマブドウ、ノイチゴ、マ

イタケ、シイタケ、イタヤカエデの幹汁、シラカンバの幹汁などを採っていた。薬用に利用するものは伝統的な植物が多くエゾヨモギやエゾハッカ、ゲンノショウコなどがある。農耕では古くからつくられていたものと後に加わったものの双方で、ヒエ、アワ、キビ、ムギ、ジャガイモ、大豆、小豆、大根、ネギ、キュウリ、カボチャなどであった。古くから利用されていた食材はアイヌ語の呼び名で、加わったものの多くは日本語の呼称が維持されているので区別することができる。知里真志保が『分類アイヌ語辞典・植物編²³』で名称について「アイヌの植物は必要のある部分にのみ附く」と書いているように、食用であることを伝承するためにその呼び名があったと考えられる。そのため採集時期でない状態の植物については名を知らないという²⁴ことが多く、場所とともに覚えているという。

調理法は焼く・蒸す・ゆでる・炊く・煮る（汁物）が中心で、調味料としてタラやイワシ、ニシンの肝油、アザラシやサメなどの海獣類、またはエゾシカやクマなどの動物性油脂を保存し常に料理の仕上げや、干物をやわらかくするために使用した。その他の調味料は塩で味を調える程度の使用だった。アイヌ民族に限らず、北方地域の先住民族は植民地化される以前、地元の食糧に頼るしかなかったという理由で、たんぱく質と脂肪の摂取量が高く、植物性の食糧摂取が比較的少ない。アメリカ大陸のイヌイットは秋は河川でホッキョクイワナを、冬は海上でアザラシを捕って生活していたし、シベリアの先住民族の多くも狩猟、漁撈、トナカイ飼育に依存し生活していた²⁵。これらの油脂使用と高たんぱく、高カロリーの食事は寒冷地帯に住む自然環境を反映したものであるとともに、動物の肝臓などを食することで不足しがちなビタミンCなどを摂取し、栄養バランスも保ち、寒さに耐える力を養っている。環境に適応した食料、食事法である。動物性油脂には毒消しの効果もあり、腹痛を起こすことがない²⁶と記されている。

食生活は、ハレの食事と日常のケの食があった。クマ送りの行事やシマフクロウの霊送り、新しくサケを迎える行事などの大きな行事と、冠婚葬祭、チセの新築など親戚で行う小さな行事があり、このような行事にご馳走をつくり人々を呼んで食べる。ハレの食事は酒、シトといわれる団子、和え物のラタシケップ（地域によって呼称が違う）などのご馳走で、特に団子は保存食としての役割も大きく、季節で採れるものによっていろいろな種類があり、また神祀りや先祖供養、葬儀用など行事によっても区別されていた。団子のつけタレも筋子タレ、干し葉タレ、キノコタレ、コンブタレなどの種類がある²⁷。なお死者に供える団子にはタレはつけないという。チューネルらが「ほかのどこでもそうだがアイヌも、食卓でのエチケットには重きを置いていた。

会話の糸を保ち、相手の話に耳を傾け、客を楽しませる。もっとも「食卓」という言葉はピンと来ない。食事は床の上、清潔な専用のござを敷いた上に置かれるからである²⁸⁾と述べていることから、食事もござの上で行っていたことがわかる。また交易はアイヌ社会にとって重要かつ厳粛な場で、親睦を目的に食事をしていたことが伺える。

ケの食事とは日常の食事をさすが、基本的に椀2つで汁物と粥であった。汁物は具が多く食事の回数は決まっていなかったという。朝と夕の2回が原則ではないかと言われているが、繁忙期には日に4回食べたという記録²⁹⁾もある。汁物は大鍋を使用して大量に作るからわかるように、汁物椀が主であった。汁物では具は出し殻と考えられていたため、すべてを食べきれない場合、具を残し、汁を完食する。逆に具を食べて汁を残すと「日本人の食事」としてきらわれた³⁰⁾。食材はすべて冬季、飢饉、交易に備え様々な加工が施され保存された。プーはその際用いられた貯蔵庫である。今日、高級料理となっているサケのルイペ（刺身）は、1月か2月の神祭りの次の日に泊まった客に出したり、「ルイペを食べる」と知らせて近所の人を呼んだ³¹⁾という。

動物と植物を食べる比率は年間2対8と植物中心となっているが、「秋サケの場合は日に4束から5束（80から100尾）捕獲したという。[...] 一戸の家の住人が600から700尾のサケとマスの干魚750尾を籠に入れてプーに貯蔵していたという³²⁾」というので交換や交易に利用していたのか、生活には十分すぎる貯蔵量と考えられる。

第2節 アイヌ民族と日本の食生活

縄文時代の主要な食べ物は、遺跡から出土したクルミ、ドングリ、クリ、トチの実などの堅果類でこの4つが主食だったと考えられている。戸田は「弥生人の副食物は基本的には縄文時代のそれを踏襲するものであった」とアワやヒエ等の雑穀と堅果類は引き続き食べられていたことを述べている。アイヌ民族にとってドングリは重要な澱粉質として団子やラタシケップ（和え物）に多く利用されている。また、子どもの誕生に伴い、ニセウシト（ドングリ団子）で通過儀礼が行われ、無事に元気に成長できたのはニセウシトが病魔からまもってくれたおかげだと喜びを分かち合う。ドングリ食文化は、本州でも東北・関東・中部・近畿・中国・四国・九州・奄美大島に至るまでそれぞれ特徴のある形で近代まで残っていて³¹⁾、アイヌの食文化と共通する。既に述べたように、アイヌ民族は動物性蛋白を摂取してきたものの食用家畜の生産は行っていなかった。これも和人の食生活と共通している点である。

また、日本には箸の文化が古くから根づいている。箸の伝来は小野妹子が推古16年に隋から帰朝し、その時にかれに同行した隋の使者を歓待するため、宮中の饗応で宴

が催され、その節、中国式のテーブルマナーを採用して二本箸と匙を正式の食具として台盤においたとされている³⁵。しかしなぜか、その後、匙は使われず、形状も先が細いものが使用されるようになり、中国の箸との相違が生じている。それに日本では、使用者によって箸を使い分ける習慣も生まれた。日本式の箸文化の誕生である。この箸文化の特徴はハレの日用の箸・ケの日・男女別・大人用・子ども用・個人用と区別されていることだ。箸文化を持つ地域や国々のなかで、こうした細かい使い分けをしている例は他に見当たらない。

ところで、アイヌ民族では子どもが初めて誕生日を迎えるときに親が箸を作り、子どもに贈る風習があり、個人用の箸が使用されている。また形状も日本と同じく先細である。アイヌの食文化と日本の食文化にはこのように共通点も見られる。この共通性が擦文文化時代に日本文化に影響されたかどうかについては未詳である。

日本では周知のように、天武天皇が671年に即位し「律令」の制定と護国仏教への路線を敷いたが、天武天皇が675年に肉食を禁止する詔を発したことはあまり知られていない。肉食の禁止は、実際に食べていたかどうかは措くとして、明治5年（1872年）まで仏教の影響もあり、この種の禁止事項が幾度にもわたって制定されている。日本人が菜食民であるという定説が出来上がったのは、このような支配的な国家イデオロギーによるところが大きい。しかし、幾度にもわたって肉食禁止令が施行されていることからわかるように、現実には肉食は階級を問わず行われていたと考えられる。年間における肉食総摂取量については両民族間に大きな相違はないが、食生活における肉食の位置づけについては、それがタブーとされた日本の食文化とそれが神からの贈り物として聖視されたアイヌの食文化との間に著しい相違が見られる。このようにアイヌの食文化と日本の食文化には共通点と相違点が存在する。この相違点は未だ日本のなかの異文化としてきちんと位置づけられてはいない。この相違点から何を学び取れるかを含めて、さらに検討を続けよう。

アイヌ文化が記述されるのは12世紀から13世紀だとされるが、そのころの日本人はどのような食生活だったのであろうか。12～13世紀は鎌倉時代で、武士階級が天皇・貴族階級から分離し、封建制が始まった時代である。一方13世紀から地球は寒冷期に向かい、稲作は凶作になった。金楽寺貝塚などの鎌倉時代の遺跡からは多数の動物や魚類の骨が見つかっており、特に日本東部では狩猟で生活していたこともわかっている。このころから灯油を利用し夜間も行動していたが、調理用の油は貴族や寺院でのみ精進料理などに使われはじめた。「この時代糖分はほとんどなく塩が中心で、それに酢が作られていた³⁶」と戸田は記す。アイヌ民族の調味料は塩と油脂であり、薬味はア

イヌ食のほうがふんだんに使われていたようだ。鎌倉時代まで食事回数も基本的には2回で、肉体労働の農民などは日に5回ほど食べていた。アイヌの食事回数もほぼ同じであったことは前述したとおりである。

日本では南蛮料理の伝来の後、17世紀半ばから、都市の拡大にともない和風料理はひとつの完成に向かうとされるが、ここに1830年の信濃村の農民家族の具体的な食事内容が記されている一例³⁷があるので、見てみよう。

- 1) 稲の収穫後春までの冬期1日3食。朝は大麦香煎（お茶）、蕎麦焼餅。昼は米4合・大根・大根葉・ひえの混ぜご飯。夕飯は大根の混ぜご飯。
- 2) 春の田の仕事始めから田植えまでは日に4食。米3合・大根・大根葉・あわの混ぜご飯。冬食に大麦・あわが加わる。小昼飯が出て、昼と同じ混ぜご飯を盛りきり一杯。夕飯は雑炊・碎け芋・麦粥。

2) は農民にとって1年でもっとも恵まれた食環境であるが、日本の庶民はほとんどの食事を澱粉質で補っている質素なものであったことがわかる。庶民の食生活の改善は、明治を待たなければならない状態だったのである。

すでに「アイヌと和人」の章で述べたが、明治時代になって国策として北海道の農耕が推進された。そして、アイヌ民族は悪条件の土地を渡され、定地での農耕への従事は困難であったとされている。そのこともあって、アイヌが狩猟採集民族だとする既成観念が出来上がっているように見受けられるが、アイヌ民族は実際には早い段階から農耕も行っていた。畜産同様、産業としての農業を発達させることはなかったが、最近では縄文時代も稲作をしていたことが明らかにされ、北海道でも続縄文化から擦文時代にすでにアワ・キビ・大麦の農耕が行われていたことが明らかにされている。初期アイヌ民族の遺跡から畑地が発掘されてもいる³⁸。シャクシャインの乱の後、「蝦夷地へすべての穀物の種をもちわたること停止なり。ゆえに耕作の道知らず〔…〕只魚肉、獣肉のみ常食とす」と『蝦夷草紙³⁹』にあるように、松前藩から農耕具などをはじめとする農耕にかかわるものの供給制限があったことや17世紀から18世紀に北海道に寒冷化があったことでアイヌ民族の農耕活動はその後、目だったものが失われたと考えられる。

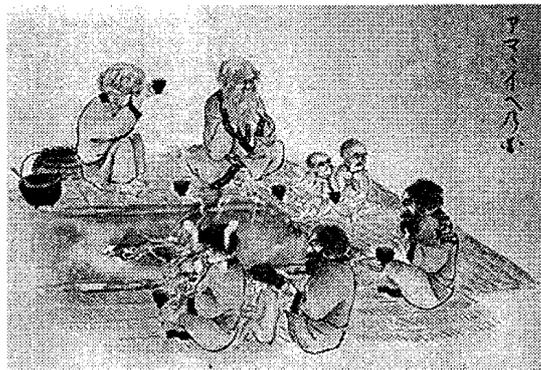
実際、明治生まれの人たちへの聞き書調査からも、アイヌ民族が男女で役割分担をし、先に述べたように、男は狩猟や漁撈を担当、女は山菜取りや貝拾い、簡単な農耕を担当していたことが確認されている。アイヌの儀式や祭において、酒は必ず使用されており⁴⁰、静内地方ではピヤパ（ひえ）がよいとされ、ムンチロ（あわ）を使用する場合もあるし、阿寒では大麦や馬鈴薯も使われた。日本では弥生時代に巫女が噛み酒

をすることから酒造りが始っており、アイヌでも酒造りは淑女でなければならず、双方の文化とも酒造りは女の仕事であったと言える。この酒造りの事実からすれば、穀物栽培農耕が歴史的に存在したことが明らかで、地域によっては規模の大きいところもあった⁴¹。しかし江戸時代以降、農耕制限を受けた後は、自給程度の農耕しかなされなくなった。

はまおかが「(アイヌ民族の) 伝統的な生活は狩猟採集であった。[...] 食生活の中心は北海道の大地が育む山野の野獣や植物、海や川の高獣などであった。男女で仕事分担されており、男性が中心となっていくのは「狩り」や「漁」で女性が中心となっていくのは「植物採集」であったが、自分たちの必要量だけを捕獲・採集し、保存食でさえ必要分しか作らなかったようである⁴²」と述べているように、アイヌ文化は素朴な狩猟民族として捉えられがちであるが、実際は飢えを癒すためだけでなく、交易用に捕獲することもあった。恐らくはより安定した食物確保のために、必要最低限の採集のみならず、計画的な農耕文化に移行も展望していたと言える。

食事の様子

(『蝦夷鳴図説』市立函館図書館蔵)

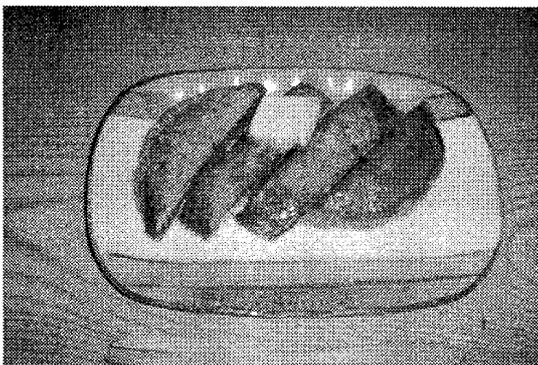


第3節 アイヌ料理とアイデンティティ

アイヌ料理の定義の条件としては、基本的にアイヌの土地で採れたものを利用する料理と考えるべきであろう。それはまさに今、日本が農林水産省をはじめ促進している地産地消⁴³の考え方とも合う。アイヌ料理を紹介しながら高木喜久恵氏(シノッチャの会会長)は「これがアイヌ料理だってこと、意識したことがなかったのよ。当たり前のように食べていたし…」と話した。また料理をつくってくれた時田幸恵氏(同会会員)は大人になってから四国旅行をして、大きなミカンが木になっているのを見て感動したという。最近ではマスメディアの発達により色々な情報を共有できるようになったが、自分の育った土地の産物や食べている料理、食事様式が他と違うかどうかは比較の機会がないとわからないのである。事実、アイヌの食文化だけでなく、南北に長く延びて島々も広域に点在する日本では地理的、風土的要素を受け、地域ごとに個

性のある食文化が発展してきている。

アイヌ民族は特に明治以降、家庭内ですらアイヌ語を話すことを禁じられるなど、差別や蔑視などを受け、自分の文化を劣った負の文化として刷り込まれたために、言語を初め他のもろもろの文化の伝承も不可能な状況が長く続いたが、食文化に関しては、料理できる人の絶対数が減少しているとはいえ、必ずしも抹消の対象にならなかったのではないかと推察される。高木喜久恵氏は生地白糠を離れて、一度東京に働きに出たことがあったそうだが、その時、アイヌのシト（団子）が無性に食べたくなって母親に無理を言って送ってもらったことがあったという。また、阿寒湖温泉の秋辺日出男氏（阿寒アイヌ木工組合会長）は「恵まれた家庭環境でなかったからあまり料理についてはわからない」と言いつつも「肉屋に骨をもらいに行くのが子どもの仕事だったのさ。骨からきれいに剥ぎ取っている肉屋は駄目で、仕事が下手なところに行けて近所のばあさんに言われてさ。結構遠くまでいったよ。それを煮付けてもらって食べたのだけど、うまかったなあ。学校から帰るとさ、家には何もなくてわかってるから、近所のばあさんとこいってシトとかさ、何か食べさせてもらってたんだ。いなくたって、アイヌは家に鍵かけないから入れるのよ。せっかく来ていなかったらかわいそうだと思うのさ。しかも、なんか食べるものつくってくれてあるしね」と懐かしそうに話した¹⁴。高木喜久恵氏も秋辺日出男氏も共に好きなアイヌ料理はポツチェイモだったし、現在でも大好きだという。ポツチェイモとは地方によって呼び名が違うが「腐った」ジャガイモ＝凍結ジャガイモのことで、作り方は①凍ったジャガイモを解凍し皮をむく。②解凍した黒いジャガイモを潰し、水に一夜漬けてあくぬきをする。③水を切って平たい団子に形を整える。④弱火で焼く。以上の流れでつくるが、堅くなったジャガイモを潰すのに相当な労力がかかるので、つくった人によって味に個性が出るという。高木喜久恵氏は丁寧に時間をかけて潰したものはやわらかく、それはそれは美味しく、つくった人の愛情がわかるということも話した。次の2枚の写真を比べ



阿寒（食堂ポロンノ作）



白糠（時田幸恵作）

ポツチェイモ

でも、作り手による違いが一目瞭然だ。

「食文化を引き継がなくては、次世代にも伝えなければ」という使命感からではなく、アイヌ料理はそれぞれの家庭、地域で作られ続けてきた。同化政策により禁止された言語とは異なり、日常の食生活の中でそれとして意識されることもなく継承されてきたと考えられる。今、保存会の活動が盛んになってきているとはいえ、アイヌ文化の維持はまだまだ困難な状況にあるが、食についてはそれほど憂える必要はないのではないと思われる。北海道のみならず、東京にもアイヌ料理愛好者が少なくな（専門店が存在する）、むしろ食に関しては民族自体の許容度が大きいと見受けられるのもそう思われる理由だ。古くからの家族やコタンで伝えられてきたアイヌ料理に新しい食材や味がつけ加わることに神経質になることなく、むしろ、その料理を多くの人たちに受け入れられるようアレンジを楽しんでいる風情も認められからである。変容を許容する精神があるところに消滅はないと考える。

終わりに

原日本人から縄文時代に至るまで、我々の祖先が狩猟採集民族であったことは数多くの遺跡によって証明されている。その後、本州は弥生文化の到来とともに計画的な農耕文化へ移行する。コリン・タッジは「農業は狩猟とは全く違い、労力をかければそれだけの見返りがあるので、これらの過程はいよいよ持って加速されていくのである。農業はあまり楽しくないものかもしれないが、ひとたび規模が拡大すると、もう後戻りはできなくなる⁴⁵⁾」と述べ、同時に自然破壊も引き起こすことから、キリスト的原罪に結びつく論じている。農耕民が狩猟採集民を駆逐したかどうかは別として、伝播する側とされる側の間に支配・被支配の構図が生まれてくることも想像に難くない。

アイヌ文化はオホーツク文化を取り入れながらも、日本の文化の影響を強く受けた擦文文化が土台となって確立した。それは続縄文文化が続いたことから弥生文化の直接の影響を受けはしなかったが、交易で本州の文化を取り入れ、擦文文化からアイヌ文化が確立したと言える。しかし和人との接触のなかで農耕の拡大が阻止され、また、アイヌ社会がコタンより大きな集合体をつくろうとした時も和人に潰された。和人にとってアイヌ文化の発展はその民族的勢力が強まることを意味するので、協同を許さず、自分たちの利用しやすい形に押し込めてきたとも言えよう。そのことが皮肉にもアイヌ文化の基本形を長く保持することにつながったとも言える。食文化で言えば、

時田幸恵氏のようなゆるやかなスタンスで自分を文化と向き合う姿勢が生まれてきているとはいえ、たとえば申原正峰が『蝦蛄俗話』（1792年）に示したアイヌ民族と関係の深い53種の食用植物を見ても、現在とあまり違いがないことがそのことを証明している。また『東蝦夷地各場所様子大概書』（1808年～1811年）においてもアイヌ料理の食材に欠かせないものとしてウバユリ、プクサ、シケレベの3種類があげてあり、今と変わりが無い。和人との歴史も背景にあるとはいえ、アイヌの人々が、自然の恵みを根こそぎ採集し尽すことをせず、それらが採れる場所と季節をよく知り、代々伝えるとともに、言葉と行いを通じて、自然の恵みを絶やさぬ術を伝えてきたためであろう。

神々への感謝の意を表すためのイヨマンテにしても、アイヌの食文化全体のなかでそれを見ようとせず、短絡的に残酷として非難されてきたが、その見方には「狩猟 → 自然宗教 → 未開民族 → 野蛮」という無反省な思考が反映していたであろうし、あるいは故意にそのような思考を思想化して支配の口実にしたとも考えられる。

考えてみれば、今、アイヌとして生きる人々のなかには和人との結婚で生まれた人も少なくないし、また和人として生まれ、捨てられ、アイヌの家族に育てられた人が今はアイヌ民族の一員としてウタリ協会で活躍しているケースもある。またアイヌ女性と結婚した和人もアイヌ文化の継承者としてウタリ協会に受け入れられている場合もある。このように文化とそれを体現する人々は純粹培養の不変の何かではないのだ。絶えず生成変化している。その意味で、時田幸恵氏の姿勢はまさに自然体である。自文化を主張するあまり他を否定することはよくあることだが、彼女の精神の強さのなせる業か、そうした狭隘さは見えない。アイヌ料理が彼女に力を与え、彼女のアイデンティティをつくり上げているように見受けられる。

日本では2005年に食育基本法が施行され、子どもたちに食の大切さを伝え、またその子どもたちを通じて食への意識改革が家庭にも届き、家族として改めて食を捕らえ直す機運をつくりだそうという姿勢が見える。その一環として農業見学や学校菜園などを催している学校も大都市中心に出てきている。生活の場に農場が存在しないこと、スーパーでしか野菜を見たことがないという子どもたちが増加している事実を踏まえてのことだ。農場見学のみならず、野山の自然に生えている植物の実地観察を含め、言葉と行いを通じて自然を体感するなどの学習になれば食への意識も変わっていくのではないだろうか。

今回アイヌ民族の歴史を日本（和人）と関係づけながら、特にその食文化を通してみてきた。アイヌ民族は人間の支配、被支配の構図のなかで、とりわけ明治以降、民

族としてのアイデンティティを否定せざるを得ない状況に追い込まれもした。しかし、アイヌ文化は危ういところで生き残り、今その再生への努力が、釧路アイヌ文化懇話会の活動に見られるように、アイヌ民族のみならず、和人も加わるかたちで進められている。食文化もその調理法や味を記憶する人々を中心に受け継がれつつある。博物館入りさせるような保存ではなく、食べたい人に供するという風に実質的に受け継がれようとしているし、今後、アイヌ食文化は今以上に注目を集めそうである。味とともにアイヌ料理の今日的意義が見直そうとされているからである。

参考文献 (著者名アイウエオ順)

- ・財団法人アイヌ文化振興・研究推進機構『アイヌの四季と生活 十勝アイヌと絵師・平沢屏山』7月号1999.
- ・一色八郎『箸の文化史 世界の箸・日本の箸』御茶の水書房1990.
- ・萱野茂『アイヌ歳時記 二風谷のくらしと心』平凡社新書2000.
- ・萱野茂・須藤功『日本各地の伝統的なくらし7北国・アイヌの伝統的なくらし』小峰書店2006.
- ・北岡正三郎『食生活研究』Vol.27 No.6 2007「食の文化散稿VI」
- ・栗田泰二編『日本食肉史基礎資料集成』第142輯, 東京: 栗田
- ・申原正峯『夷諺俗話』1巻 出版社不明1792.
- ・コリン・タッジ『農業は人類の原罪である 進化論の現在』新潮社2002
- ・佐々木高明「遠野物語と北の文化」遠野喪物語ゼミナール2005
- ・チューネル・M・タクサミ/ワレーリー・D・サレフ 熊野谷葉子(訳)『明石ライブラリー6 アイヌ民族の歴史と文化 北方民族学者の視座より』明石書店1998
- ・知里真志保『分類アイヌ語辞典 植物編』日本常民文化研究所, 1953.
- ・東京都リーフレット『みんなの人権・人権課題⑥ アイヌの文化と伝承を理解するために』
- ・戸田博愛『食文化の形成と農業』農文協2001
- ・萩中・畑井・藤村・古原・村木『日本の食生活全集 聞き書アイヌの食事』農文協1992
- ・はまおかのりこ『アイヌ料理入門』(個人出版)1968
- ・林善茂『アイヌの農耕文化』慶友社1969
- ・『東蝦夷地各場所様子大概書』, 釧路関係日誌古文書集, 釧路ソウ書2巻 1961.

- ・古川古松軒『東遊雜記』天明8年(1786年), 東京:平凡社1964.
- ・北海道文化民族センター『3 イベ 食べる ポンカンピソシ』小冊子1995
- ・北海道文化民族センター『4 チセ 住まい ポンカンピソシ』小冊子1995
- ・光永敏郎《FFI JOURNAL》vol.212, No.5, 2002「ドングリの食文化VI—縄文以後の日本のドングリ食文化—」
- ・山内昶『食具』法政文学出版 2000
- ・山内昶『食の歴史人類学』人文書院1994
- ・http://jp.encarta.ns.com/encyclopedia_761556496/content.html
- ・<http://www10.plala.or.jp/shosuzki/edit/japan/ainu.htm>
- ・<http://3.dion.ne.jp/~kamishin/Dozinhou.htm>
- ・<http://www.ainu-museum.or.jp/nyumon/nyumon.html>
- ・http://www.city.hakodate.hokkaido.jp/soumu/hensan/hakodateshishi/shishi_index.htm
- ・<http://ambitious.lib.hokudai.ac.jp/hoppodb/kyuki/doc/0A000820000005.html>

註

- 1 2002年度は大阪府立大学大学院奨励研究費により2回、北海道5箇所のアイヌ語教室の実施状況について調査研究した。2003年～2005年は文科省科学研究費補助金(基盤研究B)「バイリンガル社会の構築—フランスにおける3つの地方語の再生の取り組みの現地調査」の一環として、日本の「地方語」に当たるアイヌ語再生の動きを釧路地域を中心に調査した。2006年～2007年は同補助金(基盤研究C)「北海道釧路・白糠地区におけるアイヌ語再生の取組の現地調査」において調査活動を実施中。
- 2 和人(倭人)は元来中国人が日本人を呼んだ呼称だが、ここでは本州等から蝦夷地に渡来してきた日本人、または本州等に住人である日本人を指す。
- 3 阿部比羅夫は658年、越国守(こしのくにのかみ)として、水軍を編成し、齧田(あぎた)、淳代(ぬしろ)の地へ遠征し、多数の蝦夷(えみし、古代アイヌまたは縄文文化生活者)を帰順させたと言われる。
- 4 土師器に影響を受けた擦文式土器を特徴とする。
- 5 http://www.ainu-museum.or.jp/nyumon/nm03_rks01.htmlの記載を参考にした。
- 6 「チセ」と呼ばれる住居については後述するが、平地式で床が冷たいように思われるが、実際にはうまく地熱を取り込む工夫がなされており、冬は暖かいという。

- 7 酒造り用・儀礼用があり、形状で呼び方がちがう。
- 8 『東遊雑記 奥羽・松前巡見私記』古河古松軒，1786，東京：平凡社，1964.
- 9 小坂円忠編 延文1年（1356頃）。信州諏訪大社の縁起画に付せられた絵詞。諏訪史料叢書2 東京，栗田泰二，1983.
- 10 18～19世紀にかけて、元・明・清の三王朝は朝貢貿易を敷き、この地域の先住民族はこの貿易によって繁栄。明治政府による山丹交易の停止、樺太・千島交換条約によって国境が確定され終止符が打たれた。
- 11 萱野茂：『アイヌの歳時記』平凡社，2000 p.163.
- 12 北海道開拓記念館「アイヌの成立」展示解説書2
- 13 萱野茂『アイヌの碑』の記述、松本成美氏（釧路アイヌ文化懇話会会長）の談話（2002年11月釧路にて）など。
- 14 宇田川洋「オホーツクマ祀りの世界」『オホーツク氷民文化』所収 p.173. サイト www.um.u-tokyo.ac.jp
- 15 同上。
- 16 松前藩作成『新羅之記録』，松前景廣著，岡田健藏編輯，市立函館図書館，1937参照。
- 17 この新法の条文はネット上で容易に読むことが可能。たとえば、<http://www.asahinet.or.jp/~FL4H-OK/ainunewlow.html>を参照。
- 18 北海道ウタリ協会釧路支部長秋辺得平氏の談話（2007年8月、釧路にて）。
- 19 シノッチャの会のメンバーでアイヌ料理の店を釧路で出したこともある時田幸恵さんの話（2007年8月、釧路にて）。
- 20 『アイヌモシリ ～幻のアイヌ語誌復刊』釧路アイヌ文化懇話会編、1998.
- 21 『アイヌ叙事詩サコロペ』（テープ付）北海道白糠町発行、編集代表 千葉清。
- 22 「釧路アイヌ文化懇話会」の会のメンバーが中心となってアイヌ語研究に特化する会として、1997年4月に創立された。以来、今日まで毎週日曜日に例会を行っている。
- 23 知里真志保『分類アイヌ語辞典 植物編』、日本常民文化研究所、1953.
- 24 『聞き書アイヌの食事』萩中美枝・他／編、農文協、1992, pp.172-173.
- 25 『世界の食文化20 極北』手塚・木原「北海道の先住民族アイヌ」 p.14-15.
- 26 同上p.41.
- 27 コンブレはシノッチャの会の試食会で食したが（2007年8月 釧路）、コンブレの旨みが凝縮していて美味である。

- 28 チューネル・M・タクサミ、ワレーリー・D・サレフ：『明石ライブラリー6 アイヌ民族の歴史と文化 北方民族学者の視座』熊野谷葉子訳、明石書店 p.97.
- 29 前出『聞き書アイヌの食事』p.16.
- 30 同上p.94.
- 31 同上p.47.
- 32 『世界の食文化20 極北』手塚・木原「北海道の先住民族アイヌ」より犬養哲夫「漁猟7 さけ漁」アイヌ保存対策協議会編『アイヌ民族誌』1969.
- 33 乾果の一種で果皮が非常に堅く、種子と密着せず中に一個の種子を包んでいる果実。
- 34 光永俊郎：「ドングリの食文化VI」《FFI FOOD ジャーナル》No.210, 2007 所収pp.417-426.
- 35 山内昶『食具』法政大学出版 2000. p.113.
- 36 戸田博愛『食文化の形成と農業』農文協 2001 p.308.
- 37 同上書 pp.334-335.
- 38 佐々木高明『日本文化の基層を探る：ナラ林文化と照葉樹林文化』NHK出版1993「高野ゼミナール」
- 39 最上徳内『蝦夷草紙』市英堂書店 寛政11年時事通信社（時事新書）1968.
- 40 前出『聞き書アイヌの食事』「アイヌの酒造り—静内・阿寒」pp162-169.
- 41 同上書。
- 42 はまおかのりこ『アイヌ料理入門』個人出版1968. pp198-204.
- 43 1981年農林水産省生活改善課が出した地域生産地域消費の略語。
- 44 2007年8月釧路・白糠地区現地調査。阿寒湖温泉の秋辺氏の工房にて。
- 45 コリン・タッジ『農業は人類の原罪である 進化論の現在』竹内久美子訳 新潮社（新書）2002 p.58.