



釣り

アイヌ語名は（ ）内に

✂ 食べる — あなたは何が好き？ ✂



ヤマメ（ポンイチャニウ、イチャンコツ）
淡泊。塩焼き・ムニエル・フライ・ルイベ

川の魚は、特に内陸では重要な食料源でした。海から遡上^{そじょう}してくるサケやイトウ、サクラマスはおいしさ、大きさ、ともに人気が高い魚です。ただし、サケやサクラマスなどを川で釣^つったり捕^とったりすることは禁^{きん}じられています。また、イトウも数^{かず}が激減^{げきげん}しており、捕^とらない方がいいでしょう。

そのほかの魚も基本的には捕^とりすぎないことが大切ですが、食べることでわかることもあります。



ワカサギ（シルコポプ）おいしい。
天ぷら・フライ



ハナカジカ（ヌマプクンペ、ウッカコリペ）食^くべるところは少ないがおいしい。焼^やく・汁^じにいれる



キュウリウオ（ヌイラ、フラルイ）
淡泊。干^かし魚（2～3日がうまい）



ウグイ（スブン、オトウヤッケ）冬から春おいしい。唐揚^{からあげ}げを酢^すにつけて・みそ田楽^{でんがく}・ルイベ



アメマス（チポルケソ、トクシシ）
秋～夏はおいしい。焼^やく



ニジマス（外来種）サケ科のわりに
はうまくない。塩焼^{しほやき}き



オショロコマ（オソルコマ）海や湖に降^ふりないものはあまりうまくない。



ウキゴリ。遡上^{そじょう}する幼魚^{おとこ}をつくだ煮^ににする



ヨシノボリ（アカムコルベ、アカムシチェブ）。遡上^{そじょう}する幼魚^{おとこ}をつくだ煮^ににする

保存食 — あとに取っておく



トバ (冬葉)

サケを開いてさき、塩やしょうゆなどにつけたあと干す(上イラスト)
最近スティック状にしてつけ干しすることが多い(右写真)



左ページのキュウリウオでも干し魚にすることを紹介していますが、もちろん他の魚でも保存食にしました。

サケは低脂肪であるので欧米では低く見られましたが、その分保存にむき、塩蔵にした新巻鮭は長く親しまれています。あるいはトバやスモークサーモンなども保存食にはいるでしょう。あるいは筋子やイクラのしょうゆ漬けは卵の保存食でもあります。

アイヌの人たちも、サケは乾燥させて炉の上の火棚に上げておいたと言います。

ウグイもかつてはいろりの上に干しておいて、ダシに用いられました。

薬としての魚

ヤツメウナギの仲間は、薬としても用いられました。

カワヤツメ(ウクリペ)には、特に肝油にビタミンAが多く含まれ、薬の原料に使われます。昔から、夜盲症(とり目)の特効薬として用いられてきました。また、スナヤツメ(トイソツソポ)も昔からかんの虫の薬として用いられてきました。

他にはコイの血が強壮剤として利用されてもきました。



カワヤツメ(ウクリペ)。ビタミンAが豊富

サケ皮の靴の作り方



サケ皮を干す(道立十勝エコロジーパークの自然観察会)

靴の片方を作るのに、サケ二尾分が用いられるといひます。背ビレが真下になるように皮を置き、その上に足をのせ周りを折り曲げて立ち上げます。

次に甲の部分に別の皮を当てて、二枚を縫い合わせてできあがりです。

靴底の背ビレが雪の上を歩く時の滑り止めになり、山を登る時は背ビレがかかと向きを、山を下る時は背ビレがつま先向きのものをういたといひます。

そのほかサケの皮で衣服も作られ、サハリンアイヌの女性は40~50尾のサケを用いて服を作ったといひます。これは神事の時など特別な時に女性が身につけたのだということです。(ウイスコンシン大大賞教授)

(「北海道生活文庫 第2巻 北海道の自然と暮らし」 関秀志・矢島睿・古原敏弘・出利葉浩司 北海道新聞社 1997)

道立十勝エコロジーパーク：十勝川中流域にある、自然と人間との共生の理念を受けとめその実現を目指す公園。道立公園

参考文献

「漁業生物図鑑 北のさかなたち」 長澤和也・鳥澤雅 編 錦北日本海洋センター 1991
「山溪カラー名鑑 日本の淡水魚」 川那部浩哉・水野信彦 編・監修 山と溪谷社 1989
「北海道の淡水魚」 稗田一俊 北海道新聞社 1984
「検索入門 川と湖の魚①」 川那部浩哉・水野信彦 保育社 1989

「検索入門 川と湖の魚②」 川那部浩哉・水野信彦 保育社 1990
「図説 魚と貝の大辞典」 望月賢二 監修 魚類文化研究会 編 柏書房 1997
「アイヌ植物誌」 福岡ト子 草風館 1995
「北海道生活文庫 第2巻 北海道の自然と暮らし」 関秀志・矢島睿・古原敏弘・出利葉浩司 北海道新聞社 1997