

2. 伝統的な暮らし

川で食べ物をとる

地域産業
環境

第1章 十勝の平野や
川ができるまで

第2章 先史時代と川

第3章 アイヌ文化と川

第4章 十勝開拓と川

第5章 発展、今、
そして未来へ

用語

さくいん



川では魚だけでなくワシりょうもおこなわれた。丸木に生きた魚を結びつけておき、エサをとりに来たワシをつかまえる。(『蝦夷島奇観』より 帯広百年記念館蔵：2)

伝統的なアイヌ文化では、ヒエやアワなどの畑も作られていましたが、基本的には自然の中で、植物採集・魚とり・狩りなどをすることによって食べ物を得ていました。

内陸に住む人たちにとって、飲み水が手に入り、魚(チェフ)がとれる川は、とても大切なところでした。

秋、海から産卵のためにのぼってくるサケ(カムイチェフ)やアメマス(ツクツクシシ)、春に下流から上流へやってくるイトウ(チライ)、そのほかヤマメ(イコイチャンコロチェフポ)やウグイ(オツワッキ)、そして今では見られなくなったチョウザメ(ユベ)(p 93)など、豊かな川は命を支えてくれたのです。

そのため、アイヌの人たちにとって、川は「カムイ(神)(p 134)」でした。



マレクによる漁。子どもがたいまつをかざしている。

(平澤屏山『蝦夷人マレップにて鮭を捕る図』〔3〕 函館市中央図書館蔵) マレク。(帯広百年記念館)

「マレク」モリとカギを合わせたすぐれもの

サケやマスをとる道具に「マレク」というものがあります。20cmくらいのカギ(大きな釣り針のようなもの)を、ひもなどで台木に取りつけたものです。

このマレクを2~3mほどの柄の先に取りつけます。

使い方はモリといっしょで、泳ぐ魚に向かってつきさします。すると、カギが台木からはずれて、魚はひもでぶら



下がります。魚の重みでカギが上向きにくいこむので、あばれてもはずれません。(p 120)

「矢」で小魚をとる

「ペラアイ」という矢を使って小さめの魚をとることもありました。

ただし、ペラアイにはつきささる「ヤジリ」ではなく、平たい木の板のようなものがつけられています。

水中の魚に向かって小型の弓で射て、命中すると魚がうかんでくるのです。



ペラアイ。右の板の部分が前で、魚に当てる場所。(帯広百年記念館)

1 産卵(さんらん): こういう場合は、メスが卵を産むことと、オスが卵に放精(ほうせい): 精子をかけること)を合わせていっている。

2 帯広百年記念館(おびひろひやくねんきねんかん): 帯広市緑ヶ丘2番地 電話 0155

- 24 - 5352 月曜日休館

3 平澤屏山(ひらさわびょうざん: 1822 ~ 76): 幕末の画家。十勝・日高地方に滞在し、アイヌ民族の暮らしに直接ふれて絵を描いたといわれる。「マレップ(マレフ)」とは、「マ

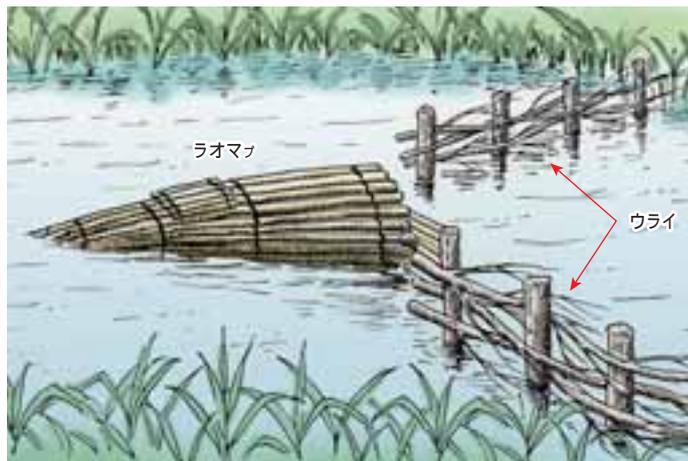
魚をとるためのしかけ 「ウライ」

「ウライ」は川はばのせまい小川に、V字形に何本かのクイをうち、これにヤナギの枝などをからませたものです。「V」の先に、魚が入ったらにげられない「ラオマフ(どう)」をしかけておいて魚をとります。

魚がのぼる時・下る時に合わせて「V」の向きを変えました。



現在、人工ふ化(p236)のために猿別川でサケをつかまえるしかけも「ウライ」と呼ばれる。ただし、かなりの大きさと、V字形ではない。



ウライと、その一番おくにしかけられたラオマフ。(参考:『北海道の自然と暮らし』)



テシによる漁。タモ網ですくい取っている。

(平澤屏山『蝦夷人川魚を捕る図』 函館市中央図書館蔵)

魚をとるためのしかけ 「テシ」

「テシ」は、川はばの方向にまっすぐ何本もクイを立て、そこにヤナギの枝を編んだものをはりつけたしかけです。テシで行き場を失った魚を、網やマレク、あるいは魚がふれると網が自動的に持ち上がって魚をとるしかけなどで、とりました。

また、2そうの丸木舟(チフ)の間にふくろ状の網を張り、上流から魚を追いこんでつかまえる「ヤス」漁も行われました。

「シシャモ」は「スサム」から ... 川魚のアイヌ語名

川魚のアイヌ語名を紹介します。

- ・サケ：カムイチェフ
- ・イトウ：チライ
- ・サクラマス：イチャニウ
ヤマメ：イコイチャンコロチェフボ
- ・ヒメマス：カパツェフ
- ・オショロコマ：チポロケソ
- ・ウグイ：オツワッキ
産卵期のウグイ(アカハラ)：スブン
- ・ハナカジカ：パケポロ
- ・ドジョウ：チチラカン
- ・フナ：ランパラ
- ・シシャモ：スサム(スス・ハム[ヤナギの葉]から)
- ・ヤツメウナギ：ウクリベ

「シシャモ」という名前は、「スサム」というアイヌ語名からきています。また「オショロコマ」は、別の地方でのアイヌ語名「オソルコマ」からできた名前です。

ヒメマスのことを、北海道で「チップ」ということがあります。これはアイヌ語の「チェフ=魚」を聞きちがえたものです。チップ(チフ)では舟のことになってしまいます。

ここにあげた魚は、ほとんどが食用とされましたが、ヤツメウナギはちがいます。

ヤツメウナギは干して軒先につるし、病気を寄せつけないための「おまじない」として使いました。

レク」の別の地方での呼び名。

マレクでサケをとろう ... 上士幌町東泉園での体験

上士幌町の「東泉園」では、上士幌ウタリ文化伝承保存会の人たちが（アイヌも和人も力を合わせて）十勝のアイヌ文化を伝えていく場所づくりをしています。

秋には、生きたサケ（カムイチェブ）を東泉園の池に放して、だれでもマレク漁を体験することができる「マレク（マレク）漁の集い」が開かれます（北海道ウタリ協会上士幌支部）。

池の中ではあっても、泳ぐサケをつくことはかんたんではありません。「来た！」と思ってついても、サケはすでに泳ぎ去っていたり、身をかわしたりしています。息を整え、集中力を高め、サケの動きを読み、正確にマレクをつき出さなければなりません。

人によっては何度も何度もチャレンジしなければとれないこともあります。それだけに、とれた時には大きな喜びが得られます。

マレクにかかったサケを持ち上げる時、サケの「命の重み」をきくと感じられることでしょう。



「マレク漁の集い」。丸木舟(チブ)に乗って、池に放されたサケをマレクでつこうとする子どもたち。(上士幌町・東泉園)



東泉園の位置。上士幌町字上音更。



カギにささったサケは、マレクにぶら下がり、重みではずれない。(上士幌町・東泉園)

マレク ... 体験のポイント



「かえし」のあるカギ。
(幕別町蝦夷文化考古館：1)



「かえし」のないカギ。
(帯広百年記念館：2)



「マレク漁の集い」でおこなわれるカムイノミ。(上士幌町・東泉園)

カギには「かえし」がなくてもよい

ふつう、釣り針には「かえし」といって、ささったあと、ぬけないようなしくみがありますが、マレクのカギには、かえしがなくともいいのです。(ただし、十勝のマレクのカギにはかえしがあるものも見られます)

サケにささった時、カギがはずれてひもでぶらさがります。持ち上げる時、このカギがうまく上向きになるため、サケの重みではずれないのです。

かえしがなければサケを取りはずしやすいので、すぐ、次のサケをねらうことができます。

カムイへの祈りから

伝統的なアイヌ文化では、その年のサケ漁を始める時に、「アシリ・チェブ・ノミ（新しいサケをむかえる神への祈り）」をします。東泉園でも、マレク漁を始める前に、祈りの儀式（カムイノミ）がおこなわれます。

第1章 十勝の平野や川ができるまで

第2章 先史時代と川

第3章 アイヌ文化と川

第4章 十勝開拓と川

第5章 発展、今、そして未来へ

用語

さくいん

1 幕別町蝦夷文化考古館（まくべつちようえぞぶんこうこかん）：幕別町字千住 114 - 1 電話：0155 - 56 - 4899 火曜日休館（p150）

2 帯広百年記念館（おびひろひゃくねんきねんかん）：帯広市緑ヶ丘2番地 電話 0155 - 24 - 5352 月曜日休館

魚以外の食べものをとる ... 植物、そして動物

アイヌ文化では、魚以外にもさまざまな自然のめぐみを得ています。その一部を紹介します。

食べていた植物

野草の中で、今でも山菜として人気の高いギョウジャニンニクは「プクサ」と呼ばれ、とても大切な食べ物でした。

あるいは、オオウバユリは「トゥレブ」と呼ばれ、その鱗茎（球根のようなもの）からでんぷんをとり、また、保存食として「トゥレブアカム」を作りました。



オオウバユリ(トゥレブ)の花と、その鱗茎のせんいで作られた保存食「トゥレブアカム(帯広百年記念館: 2)」。

また、コウライテンナンショウ（ラウラウ）の地下茎には毒があるのですが、ある時期になるとその毒が一部に集まるのでその部分だけを取り除き、残りを食用としたといいます。

秋や春先には、ヤブマメ（エハ）の地下にできる豆をほり集めました。

沼では秋に、水面にうかぶ水草のヒシ（ペカンベ）の実をとりました。



ヒシ(ペカンベ)の実を沼で集める。円内がヒシの実(右は皮をむいたもの)。

伝統的な狩り

シカ（ユク）は大きく、とくに冬には群れで行動するのでとても大切なえものでした。

動物は食べ物としてだけでなく、その皮、角、骨を道具などの材料として利用できます。

さらに、毛皮や角は和人と交易商品としても重要なもので、これによって木綿の布や鉄器、うるしぬりの器など、アイヌ文化にとって大きな意味をもつ本州の産物を手に入れることができました。

狩りは弓矢やヤリ、あるいはさまざまなワナやしかけによっておこなわれていました。

弓矢による狩りでは、トリカブト（スルク）という草の根の毒をヤジリ（矢の先）にぬっていました。この毒は何種類かあるトリカブトをどのように混ぜ、ほかに何を入れるのかによってききめがちがい、他人には知られないようにしていたといいます。



冬の狩り。(写真:木下清蔵写真資料より 財団法人 アイヌ民族博物館蔵) 円内はトリカブト(スルク)の花。根から毒をとる。

狩りは一人でやる場合もありましたが、何人がチームを組み、指示する人、追いこむ人、しとめる人、と役割を分担しておこなう場合もありました。

ワナには、ひもに動物がさわるとトメがはずれて矢が発射される「アマツポ」というしかけ弓があります。

そのほか、エサをとろうとすると重しが落ちるしかけ、エサをとるためにジャンプすると首が引っかかるような木の又を利用したしかけ、通り道に輪を作っておいて走りぬけようとした動物をとるしかけなどがありました。



復元された、しかけ弓「アマツポ」。(上士幌町・東泉園)

サケを使った料理

環境

第1章 十勝の平野や川がでるまで

第2章 先史時代と川

第3章 アイヌ文化と川

第4章 十勝開拓と川

第5章 発展、今、そして未来へ

用語

さくいん



サケを使ったアイヌ料理。上左チェフオハウ、上右チタタフ。下左チポロウシイモ、下右チポロシト。つくり方は次のページから。

川をのぼってくるサケは、伝統的なアイヌ文化の中で、大切なタンパク源^{たんぱくげん}でした。

なんととっても秋になれば、必ず群れをなして川をさかのぼってくるのです。自然のめぐみ、川のめぐみとしてとても大切な生きものでした。アイヌ語では「カムイチェブ(神の魚)」と呼ばれます。(カムイ p134)

伝統的なアイヌ文化では、魚肉だけでなく、内臓やヒレを食べ、あるいは皮を使って雪ぐつ(チェプケリ)を作るなど、そのほとんどすべてを役に立てていました。

また、とってすぐ食べるだけではなく、干したりこおらせたりして保存食^{ぼんじょく}としたり、卵^{たまご}(いわゆるイクラ：アイヌ語でチポロ)を調味料のように使ったりするなど一年を通して食べられていて、とくに冬をこすためには、なくてはならない食料でした。



(上)サケの学習会で、イパキクニを体験する子ども。(写真:財)十勝エコロジーパーク財団)



(右)イナウ。祈りをカムイ(神)に届ける。

敬意をこめて「送る」

サケは網やマレクなどでとったあと、30cmくらいの「イパキクニ」と呼ばれる木の棒で頭をたたいて殺します。

これは、サケを傷めず殺せる便利な道具なのですが、それだけではありません。イパキクニは、カムイ(神)への敬意をこめる「イナウ」という祈りの道具と同じだと考えられています。

つまり、自分たちの命や生活を支えてくれるサケを殺すのは、ただ殺すのではなく、感謝の気持ちを持っていないにあつかい、その霊をカムイの国(カムイモシリ)へ「送る」のだということなのです。(カムイ p134)

とったサケは...

とったサケは、すぐ料理して食べもしましたが、ほとんどは冬の間(やその先)のためにとっておきます。内臓をとり、背割りにして二枚におろし、日の光で干したあと家の中の炉だなにつり下げ、炉の火のけむりでくんせい^{くんせい}にしました。干し魚のことをアイヌ語で「サッチェブ(かわく・魚)」といいます。

今でいえば、「トバ」や「スモークサーモン」のようなものです。

そのほか、冬の寒さを利用することで、「ルイペ」という料理もつくられました(123ページ)。



おろしたサケを干すイメージ。右は、今売られている「トバ」。



1 イクラ：一つずつにされたサケやマスの卵。もとはロシア語()で「魚の卵」の意味。
2 炉だな(ろだな・炉棚): 炉(ろ: 3)の上に天井からつるされた、すきまのあるたな。

ものをおろすのに使う。(p130 写真)
3 炉(ろ): 床のまん中につくられた火をたくところ。料理や暖房用。(p130 写真)
4 くんせい(燻製): 肉や魚などをけむりでいぶすことで、長もちさせること。風味づ

サケ料理 ... サケの身をおろす

ここでは、伝統的なサケのアイヌ料理を紹介します。
 ムックルの演奏者としても有名で、平成 16 年（2004）
 おしくも亡くなられた幕別町の安東ウメ子さんが、生前紹介されていた料理です。（参考：『ポンカンピソシ3』）
 サケの身はもちろん、白子やヒレを使う料理もあります。スーパーなどで手に入る材料で作ることのできるものもあります。

まずは、まるのままのサケをおろす時の手順です。

全体に塩をまぶしてぬめりをとる

頭をとる（捨てない）

腹に包丁を入れ、内臓をとる（捨てない）

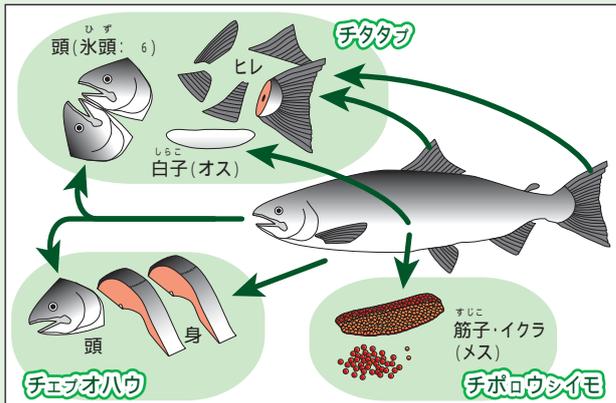
ヒレを落とす（捨てない）

三枚におろして、しばらくの間水分をきる

筋子は塩をふり、一晩冷蔵庫でねかせる

ねかせた筋子をほぐして、イクラにする

この本では紹介していませんが、背骨にそってついている血合い（背わた・腎臓：ファイペ）も利用されます。いわゆる「メフン」です。



おろしたサケの部分ごとの料理法。（『ポンカンピソシ3』より、改変）



サケをおろす。（写真：(財)十勝エコロジーパーク財団）

「ルイベ（ルイベ）」のあれこれ ... こおらす食べもの、とかす食べもの

今、料理店などで出される「ルイベ」は、こおらせたサケ（カムイチェブ）の刺身料理です。冷たくこおったサケの身を口に入れ、食感と冷たさを楽しむうち、少しずつとけて味わいが広がります。

サケの身にはアニサキスという寄生虫がいるため、こおらすことで、これを殺すという意味もあります。

ルイベということばは、アイヌ語の「ルイベ」から来ています。しかし、「ル」が「とける」、「イベ」が「食べもの」で、「とけた食べもの」という意味です。「こおった食べもの」ではないのです。こおらすだけでなく、とかすところにポイントがあったようです。

ただ、同じ「ルイベ」でも、地方や人によって異なった食べものを指す場合があります。

サケを寒い時期にまるごと軒下にぶら下げるなどしてこおらせ、その切り身を炉の火であぶり、焼けたところから食べていくのがルイベだ、という人がいる一方、あるところでは、晩秋にとったサケを干して水分をぬき、その後さらに、こおったりとけたりをくり返させながら

干していったものだ、といます。

また、ルイベはサケだけでなく、シシャモ（スサム）などほかの魚でもつくられました。釧路川では、のぼってきたシシャモを河口でつかまえて、雪の中にもうめておくことでルイベにしたといます。

いずれにしても、ルイベは寒さがきびしい北海道ならではの、そして魚と深くかかわったアイヌ文化ならではの保存法・料理法であったのでしょう。



釧路川河口（釧路市）で、シシャモのルイベづくりをしているところ。（西川北洋『アイヌ風俗図巻』より 函館市中央図書館蔵）

第1章 十勝の平野や川ができるまで

第2章 先史時代と川

第3章 アイヌ文化と川

第4章 十勝開拓と川

第5章 発展 今、そして未来へ

用語

さくいん

けにもおこなわれる。
 5 筋子（すじこ）：スジのような膜（まく）で、サケやマスの卵がたくさんつながったままのもの。腹の中から取りだしたままの形。これをつぶすバラしたものがイクラ。

6 氷頭（ひず）：サケの頭（鼻の上）にある軟骨（なんこつ）。半透明（はんとうめい）で、かたくなく、やわらかくもなくコリコリしている。

サケ料理 ... チェブ・オハウ

「チェブ・オハウ（魚・汁）」は、サケのなべ物で、いわば三平汁のようなものです。

材料：サケの身、ジャガイモ、ニンジン、タマネギ、長ネギ、大根、塩

サケの身を適当な大きさに切る（切り身）
野菜類（昔は山菜）を適当な大きさに切ってナベに入れる
野菜類が少し煮えたところで、サケの切り身を入れる
具が煮えたら塩で味を整える（昔はかなりうすい味でした）
仕上げに長ネギを入れる

頭などアラをいっしょに煮たり、季節の山菜をためしたりしてもいいでしょう。



チェブオハウの
できあがり。

サケ料理 ... チタタフ

「チタタフ（私たち・細切れにたたく・もの）」は、新鮮なサケを使った、秋を代表する料理です。

材料：サケの背ビレ、尾ビレ、腹ビレ、氷頭、白子、長ネギ、塩
（氷頭とは、サケの頭〔鼻の上〕の軟骨のこと。半透明でコリコリしている）

背ビレ、尾ビレ、腹ビレ、氷頭のぬめりを塩でとる。
それらを包丁で、細くなるまできざむ
長ネギをきざむ
に と白子と塩を少量混ぜるようにして、さらにきざむ

昔は長ネギではなく、ギョウジャニンニク（ブクサ）を使いました。



チタタフの
できあがり。

第1章 十勝の平野や川がでるまで

第2章 先史時代と川

第3章 アイヌ文化と川

第4章 十勝開拓と川

第5章 発展、今、そして未来へ

用語

さくいん

1 三平汁（さんぺいじゅう）：北海道の郷土色豊かな名物料理。昆布でだしをとり、塩サケなどの魚、だいこん、ニンジン、玉ねぎ他を入れて、しっかりあくをとって煮こむ。味つけには、塩の他、酒かす、みそなどを使うこともある。

サケ料理 ... チポロウシイモ

「チポロウシイモ（イクラ・たくさん混ざった・ジャガイモ）」は、イクラ（チポロ）を使ったジャガイモ料理です。

材料：イクラ、ジャガイモ、塩

ジャガイモを塩ゆでする
ゆであがったジャガイモをつぶして冷ます
の中にイクラを入れ、ジャガイモごとすりこぎ棒などでつぶす
イクラがつぶれて、ジャガイモにきれいな色がついたらできあがり

新鮮なイクラをうまく処理しないと、生ぐさくなることもあります。

焼いたジャガイモだんごに、つぶしたイクラをまぶして作る「チポロシト」もあります。



ジャガイモだんごに、つぶしたイクラをまぶす「チポロシト」

チポロウシイモのできあがり。

サケ皮のくつ「チェブケリ」... 食べもの以外の利用法

サケは食べるほかに、皮を使って冬用のくつ（チェブケリ＝魚のくつ）を作るためにも利用されました。

片方のくつを作るのにサケ2尾ぶんの皮を、つまり、1足作るのに4尾ぶんの皮を使います。

まず、くつの底になる部分を作ります。サケの皮を、背ビレが真下になるように置いて、その上に足を乗せます。そして、周りを折り曲げ、立ち上げてくつの形を作っていきます。

次に、足の甲にあたる部分として、別の皮を当てます。2枚の皮を、くつの形になるようにぬい合わせることでできあがりです。

魚の皮、ということで弱いような気もしますが、実際にはサケの皮はかなり厚く、雪の上ではく分には十分な強さがありました。

はく時には、まず、中にかわいた草（ポツケキナ＝スゲの仲間）をしきまします。そして、くつしたをはいて足を入れ、すきまに草をつめこみます。

こうしてはけば、雪の上を歩いても冷たなく、しかも軽いので歩きやすいということです。くつのウラ

の背ビレは、すべり止めになったともいいます。

かつて、このくつを使っていた人の話によると、油断すると、犬に食べられてしまうことがあり、それだけは困ったそうです。

地方によっては、サケの皮で服なども作られていました。ただ、今でも残っているサケ皮の服は北海道のものでなく、サハリン（樺太）のアイヌ民族などが作ったものです。



サケの皮で作られたくつ「チェブケリ」。(上士幌町・東泉園)

「道」としての川と「コタン (集落)」

環境

第1章 十勝の平野や川ができるまで

第2章 先史時代と川

第3章 アイヌ文化と川

第4章 十勝開拓と川

第5章 発展、今そして未来へ

用語

さくいん



分かれ、つながりあう、明治29年(1896)ころの十勝川と支流。1858年の記録(1)を見ると、そのころの「十勝川」は南の流れ(赤矢印)だったらしい。(国土地理院所蔵の明治29年発行の1/5万地形図「止若」を使用。50%に縮小)

伝統的なアイヌ文化では、川(ペツ、ナイ)は大切な「道」でした。これは、ずっと昔から同じで、開拓が始まったあとでもしばらくは変わりません (p175)。

川は山から海までつながっています。川は何本もの細かい川(支流)が集まってできているため、川をたどれば、いろいろな場所とのつながりができます。

また、水が流れているので、草木があまりありません。通行のジャマになるものが少なく、見わたしもききます。川と関係なく陸を移動すると、丘の登り降りがありますが、中流~下流部の川(や川ぞい)にはなだらかな下り、またはなだらかな上りしかありません。

さらに、水には浮力(物を浮かべる力)があるので、舟を使うと、かつぐよりたくさんの荷物を運ぶことができます。川は交通路として、とてもすぐれているのです。



川とコタン (集落)

川は、食べ物をとる場所であり、道でもあります。そのため、内陸のコタン(集落)は川の近くにつくられました(海ぞいのコタンもあります)。大きな川から少し入った支流ぞいに、また、ちょっとした洪水でも水をかぶるところ(河原)ではなく、少し小高い場所につくられることが多かったようです。

1858年(江戸時代終わり近く)におこなわれた松浦武四郎(p142)の調査によると、十勝には78のコタンに、284戸の家があり、1,336人(以上)の人々が暮らしていたといえます(一部1856年のデータ)(『十勝川の川舟文化史 湊標』より)。

(左)1858(1855)年、十勝にあったコタン(地点は推定・一部略)。(参考:『戊午東西蝦夷山川地理取調日誌 下・下』、『帯広市社会教育叢書1 愛郷誌料』)

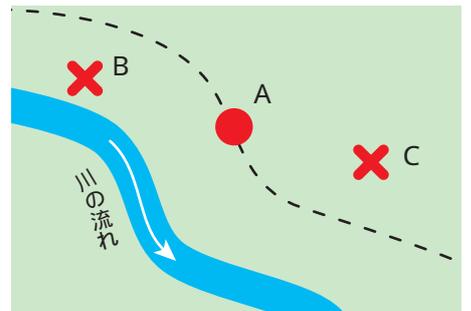
方向は川の流が基本

アイヌ文化では、川を基本として住むところを決め、移動する時にはおもに川や川ぞいを使います。位置関係についても、東西南北ではなく、川上と川下のたて方向、川側と山側の横方向によって表していました。

また、重要な場所にはそのようすを表した名前をつけ、これらを合わせて、広い範囲の地理をつかんでいました。ですからアイヌ語の地名や河川名には、地形や自然のようすが表されることがよくあります。

例えば美生川(芽室町)の「美生」は、もとは「ピパイロ」に当てた字で、「カワシンジユ貝(ピパ)が多い」という意味です。

さらに、川上はカムイ(神)のいる方向とされました(家 p130)



Aから見て、Bは「川上の川側」で、Cは「川下の山側」。

1 1858年の記録(きらく): 松浦武四郎(p142)『戊午東西蝦夷山川地理取調日誌』
2 カワシンジユ貝(カワシンジユがい): カワシンジユ貝(ピパ)は穂(ほ)をつむ道具として使われ、その産地には「ピパ」が名づけられることが多い。十勝や全道の地名・

河川名で多く見られる。美馬牛(ピバウシ=ピバウシ)、美唄(ピバイ=ピバオイ)など。
3 「ナイ」: 清水町のベケレベツ川支流には、その名も「ナイ川」(市街地から日勝峠に向かう)がある。

「内」や「別」は、「川」のこと ... アイヌ語による十勝の地名・川の名前

市町村名とアイヌ語

十勝の地名の多くは、アイヌ語の地名や川の名前からきています。「別」や「内」などの「べつ」「ない」は、ほとんどがアイヌ語の「ペツ」「ナイ」であって、どちらも「川」の意味です。

市町村名	名に関係する河川	アイヌ語の地名・河川名	意味
足寄	足寄川	エシヨロペツ	沿って下る川。
池田	—	(アイヌ語由来ではない)	明治29年(1896)にできた、池田農場から
浦幌	浦幌川	オラッオロ、ウラルポロほか	オラッオロ=ヤマシャクヤクのところ、ウラルポロ=霧が多い、ウライポロ=ウライ(魚をとるしかけ)が多い、など
音更	音更川	オトツケ	かみの毛のところ?
帯広	帯広川	オペレペレケ	河口がたくさん分かれている川
上士幌	士幌川(の上流)	シュホロペツ(スポロ)	シュホロペツ=ナベを水につけた川。スポロ=川水のうず巻いているところ
更別	サラベツ川	サルベツ	ヨシ原の川。「猿別」と同じ。サラベツ川は猿別川の支流
鹿追	クテクウシ川	クテクウシ	シカとり柵のあるところ。「鹿追」はこの意味から
士幌	士幌川	シュホロペツ(スポロ)	シュホロペツ=ナベを水につけた川。スポロ=川水のうず巻いているところ
清水	ペケレベツ川	(ペ)ペケルベツ	[ペ]ペケルベツ=[水が]きれいな川。「清水」はこの意味から
新得	パンケ新得川	シットク	ひじ(川が曲がったところ)や山が飛び出たところのこと)
大樹	-	タイキウシ	ノミがいるところ
忠類(幕別町)	(今のセオトープイ川・朝日川か?)	チウルイトーパイ	流れの激しいトーパイ(当縁川)
豊頃	-	トッヨカオロ	意味不明
中札内	札内川(の中流)	サツナイ	かわく川
広尾	広尾川	ピロロ、ピオロ、ピルイペツほか	ピロロ=陰のところ、ピオロ=石のところ、ピルイペツ=「と石(5)」の川、ピラオロ=ガケのところ
本別	本別川	ボンペツ	小さい川
幕別	(幕別川)	マクンペツ	後ろにある川
芽室	芽室川	メモロペツ	わき水のあるところの川
陸別	陸別川	リクンペツ	高いところにある川

いくつかの河川名とアイヌ語

今の河川名	アイヌ語河川名	意味
十勝川	トカッチまたはトゥカッチ	よくわかっていない。トカッチ=オッパイが焼ける、トゥカッチ=ゆうれい、などの説がある
利別川	トウシペツ	縄川。十勝アイヌと釧路アイヌの境目だから。縄はへびのことで、へびがいた川だから、へびのように曲がりくねった川だから、などの説がある
歴舟川	ペルプネイ	水が大きい者〔川〕。西南風がふくと増水するかららしい。はじめは、「歴舟」と書いて、ペルプネ、ペルフネと読んでいた。

4 ヨシ(葦、蘆):イネ科の草。水辺に多い。もとは「アシ」といういたが、「悪し(あし)」につながるという、ヨシ(「よし」につながる)と呼ばれるようになってきた。
5 と石(磁石・といし):石材をみがいて美しくしたり、刃物をすって切れ味をよくし

たりするため(研ぐ〔とぐ〕ため)の石。
6 幕別川(まくべつがわ):昭和21年(1946)発行の地形図では、今の猿別川(さるべつがわ)の最下流部(猿別市街から十勝川合流まで)が「幕別川」となっている。

「チブ」に乗って川を行く

環境

第1章 十勝の平野や川ができるまで

第2章 先史時代と川

第3章 アイヌ文化と川

第4章 十勝開拓と川

第5章 発展、そして未来へ

用語

さくいん



幕別町蝦夷文化考古館(1: p150)に展示してある、実際に使われていたチブ(丸木舟)を補修したもの。1本の木からつくられる。

川で魚をとる時、また川を「道」として利用する時には、舟が使われました。

最も代表的な川舟は、「チブ(丸木舟)」です。

丸木舟というのは、太い木をけずり、くりぬくことで舟の形にしたものです。長さは6~7mくらいあります。

材料の木としては、オオバヤナギ(スス)、カツラ(ランコ)、ヤチダモ(ピンニ)、ハリギリ(アコシニ)、ミズナラ(ペロコムニ)、トドマツ(フツニ)、シナノキ(クペルケツニ)などが使われました。かなり太く、まっすぐな木でないと、チブづくりには使えません。

池などで実際に乗ってみると、意外なくらい安定しています。しばらく練習すれば、少しくらいなら、さおを使って動かすことができるかも知れません。(129ページ)



チブの先につけられた「イナウ(木をけずって作った祈りの道具)」。上士幌町・東泉園での「マレック漁の集い」。

チブをつくる時の祈り

川や海は、おそろしい自然でもあります。今でも、船を水に浮かべる前には、世界中でさまざまな儀式がおこなわれています。

アイヌ文化では、材料の木を切る時からカムイ(神)に祈ります。山に入る前には、カムイノミ(カムイへの祈り)をおこないます。いい木が見つかったら、シリコロカムイ(土地のカムイ)にカムイノミをしてから切りたおし、大まかに舟の形にします。そして、切り株に「イナウ(カムイに語るための祈りの道具)」をささげて舟の安全を祈ってからコタン(集落)に運び、完成させます。

初めて舟を使う時には、イナウを使うカムイにささげ、「チブサンケ」という儀式を行います。傷んで使えなくなった時にも、舟のカムイをカムイの国へ送る「イワクテ」という儀礼がおこなわれます。

(カムイ p134)

樹皮の舟や板張りの舟も

そのほか、木の幹ではなく、キハダ(シケレペニ)やエゾマツ(スルク)といった木の「皮」を使った「ヤラチナ」もつくられました。強くはありませんが、早くつくることができます。

山野で狩りをしてたくさんえものがとれた時など、コタンまで運ぶために使われたようです。

また、海でメカジキ、マンボウなどの魚をとったり、オットセイ、イルカなどをとる時、また、交易品を運ぶ時などには、「イタオマチブ」が使われました。イタオマチブは、丸木舟の横に波よけの板をはりつけ、ブドウづるのロープやクジラのヒゲなどで、つづり合わせたものです。



海で使われたイタオマチブ(板張りの舟)の模型。

(帯広百年記念館: 2)

1 幕別町蝦夷文化考古館(まくべつちようえぞぶんかこうこかん): 幕別町字千住114-1 電話: 0155-56-4899 火曜日休館(p150)

2 帯広百年記念館(おびひろひゃくねんきねんかん): 帯広市緑ヶ丘2番地 電話 0155-24-5352 月曜日休館

「チブ」に乗ってみよう ... 上士幌町・東泉園での体験

上士幌町の東泉園には、上士幌ウタリ文化伝承保存会の人たちによってつくられた「チブ(丸木舟)」があります。丸太をくりぬくのは大変な作業で、数人が交代で作業にあたったそうです。

毎年秋に東泉園でおこなわれる「マレック(マレク)漁の集い(北海道ウタリ協会上士幌支部)」では、池にうかべたこのチブに乗ることができます(p120)。

チブは、さおや櫂によってあやつるのですが、櫂を使うのはかなり技術がいるため、ここではさおによって動かします。基本的には、舟の先に立ち、さおを池の底につき立てて、ぐっと力をこめることで進めます。

乗ってみると、かなり安定していますが、思いどおりに動かすことは簡単ではありません。

バランスをうまくとりながら、腕だけではなく足腰の力も使ってあやつらないと、変な方に進んでしまい、池に落ちそうになることもあります。



チブにチャレンジする中学生の子ども。(上士幌町・東泉園)



東泉園の位置。上士幌町字上音更。



なかなか思いどおりに進まない。(上士幌町・東泉園)

とても長い歴史をもつ丸木舟 ... 和人をも運んだ「チブ」

アイヌの人に伝わる、舟についての伝説を紹介します(話:吉田常吉氏〔音更〕『杖のみたま(吉田巖)』より)

「ある時シャマイクル(人のすがたをしたカムイ・伝説の英雄)が、土で舟をつくって海に乗り出して、その舟をくつがえしたり、あるいはこわしたり、おぼれるまねをして苦しそうに泳いでいた。これはアイヌに航海の苦しみを知らせ、舟が大事なものであることを示したのだ。アイヌはこれを見習って、丸木舟をつくった。(一部略、やさしいことばに直してあります)」

アイヌの人々はこうした物語を通して、舟の大切さや舟をあやつる時の心がまえを子どもに伝えたのでしょ

石狩市の遺跡「石狩紅葉山49号遺跡」では、およそ4千年前の縄文時代の丸木舟(一部)が見つかっています(p93・p87)。

丸木舟はアイヌ文化の時代だけではなく、もっと前の時代から何千年間も(おそらく1万年以上)使われてきてきました。

江戸時代に入り、和人たちがやって来るようになると、川をわたるための渡し舟として、アイヌの人のチブが利用されました。

あるいは、江戸時代末期に北海道内陸を探検した松浦武四郎たちは、川を下るためにアイヌの人のチブに乗せてもらっています。

さらに、明治時代になって開拓者たちがやって来るようになると、人やもの、農産物などを運びます。十勝川では河口部の大津(豊頃町)から内陸までの間を上り下りし、開拓の始まりを支えました。(p143・p159)

また、アイヌの人による渡し舟は、かなりあとまで川をわたる時の大切な足となっていました。



アイヌの人があやつるチブに乗って、川をのぼる開拓者。(上徳善七が描かせたもの)(上徳善司氏蔵)

第1章 十勝の平野や川ができるまで

第2章 先史時代と川

第3章 アイヌ文化と川

第4章 十勝開拓と川

第5章 発展、そして未来へ

用語

さくいん

チセ（家）の建て方と川

環境

第1章 十勝の平野や川がでるまで

第2章 先史時代と川

第3章 アイヌ文化と川

第4章 十勝開拓と川

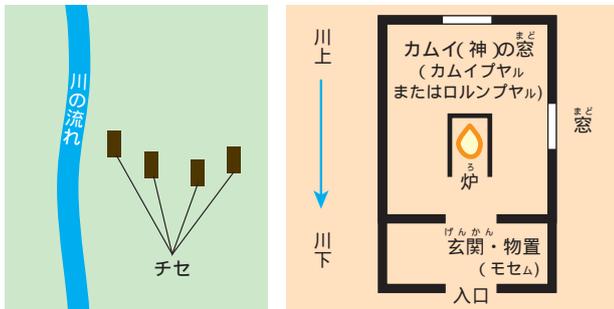
第5章 発展、今、そして未来へ

用語

さくいん



かみしほろちやう とうせんえん ふくげん
上土幌町・東泉園に復元されたアイヌ民族の家(チセ)。右手おくに見えるのは、イオマンテ(3)のための子グマのおり。上土幌ウタリ文化伝承保存会。



川の流れと、チセ(家)の向き。チセ内部を上から見たイメージ。

家のことをアイヌ語で「チセ」といいます。

チセは、上から見ると、だいたい長方形の形に建てられます。カシワ(アイヌ語でコムニ)やハシドイ(ブンカウ)などの丸太を柱にして、骨組みにはヤチダモ(ピンニ)などを使い、壁や屋根にはヨシ(別名アシ:アイヌ語でサルキ)やススキなどの草の茎を厚く張ります。

復元されたチセで夜を過ごした人の話によると、夏はずすしく過ごしやすく、冬は、炉でおき火を絶やさないようにしておけば、暖かく休めたということです。

これは、厚い草の壁が、今でいう「断熱材」になっていたためです。

チセの向き

チセは、コタン(集落)の近くにある川の流れと平行に建てられました。

川上の窓(ロルンブヤル〔上座の窓〕)は、カムイ(神)が入り出る「カムイプヤル〔神の窓〕」として、大切にされました。人が外からのぞいてはいけません。

人の出入り口は、川下側にありました。ここに玄関と物置を合わせた「モセム」という、張り出しが作られることもありました。(カムイ p134)

チセの中

チセのだいたい中央には「炉」が作られ、ここで火をたいて、煮炊きをしたり、部屋を暖めたりします。炉の上には「炉だな」が作られ、そこから「炉カギ」が下がっています。

炉だなやその上には肉や魚を下げ、けむりでいぶして「くんせい」を作り、保存食にします。

炉カギには鉄なべなどをかけて、料理をします。

また、火はとても暮らしに大切なので、身近な「カムイ(アペフチカムイ)」とされ、炉の左おくに「イナウ」が立てられています。(カムイ p134)

床は土間ですが、そこにかわかしたヨシやススキなどの草をしきつめます。その上に、同じくヨシやススキなどで作ったすだれをしき、さらにその上に、ガマ(水草の一種:シキナ)などで織ったゴザ(キナ)をしきました。

季節によって下草の厚さを変えることで、過ごしやすくしました。



かみしほろちやう とうせんえん ふくげん
上土幌町・東泉園に復元されたチセの内部。左おくの窓が、「カムイプヤル(神の窓)」または「ロルンブヤル(上座の窓)」。

外からのぞいてはいけない。復元:川上英幸氏、上土幌ウタリ文化伝承保存会。(なお、東泉園のチセの床は土間ではなく、高床につくってある)

1 おき火(おきび・燻火):まきが燃えたあと、炎(ほのお)がおさまり赤くなったもの。赤く熱した炭火。おこし火。おき。炉(ろ)で炎が立つほど燃やすと、空気の対流のため風が起き、外気をすいこむのでかえって寒くなるという。

2 断熱材(だんねつざい):熱を伝わりにくくするための材料。家の場合、外の暑さ・寒さを伝えず、部屋の中の温度を保つはたらきをする。グラスウールなど。

かみしほろちようとうせんえん かわかみ けっしょう
上士幌町、東泉園のチセ ... 川上さんと仲間の苦労の結晶

上士幌町に住む川上英幸さんは、十勝のアイヌ文化を伝えていこうと、人に聞き、資料を調べ、北海道各地をまわり、上士幌ウタリ文化伝承保存会の仲間たち（アイヌも和人も）といっしょにチセをつくり上げました。

チセのまわりには、カムイ（神）をまつる祭だん（ヌサ）クマの霊送り（イオマンテ）のための子グマのおり、高床式の食料庫なども作られていて、アイヌ民族の伝統的な生活を感じることができます。また、さまざまな生活用具なども作られています。

チセをつくる時は、まず屋根の骨組みをつくります。次に地面に柱を立て、その上に屋根を乗せます。壁や屋根にかわいた草を厚くふいて、できあがりです。

屋根の骨組みでは、三本の丸太を「三脚」のように組み合わせたものを、両はしに取り入れています。三角形は、「トラス構造」といって、形をこわれにくくするための基本形です。

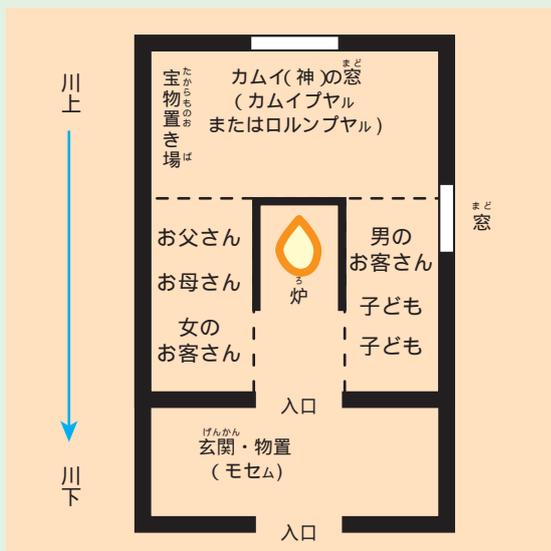


高床式の食料庫につけられている「ネズミ返し（ネズミを防ぐしかけ）」の説明をする川上英幸さん。上士幌町・東泉園。



東泉園につくられたチセの、屋根の骨組み。手前とおく、それぞれに三脚のような丸太組みがある。（黄色の矢印）

川の流れる方向と神様の方向を考えて ... 体験・観察のポイント



チセの中では、居場所がきちんと決められていた(上から見たところ)。

まずお話を聞く

どんな物よりも、どんな資料よりも、実際に経験している人の話は貴重です。

川の流れる方向をつかむ

東泉園のチセは、川の方向に合わせてつくられています。近くの小川や音更川が、どちらに向かって流れているかを確かめましょう。

チセの中で家族になってみる

チセの中に入れたら、お父さん、お母さん、子どもの役を決めましょう。かつては左の図のように、すわる場所がきちんと決まっていた。

また、男のお客さんは、入口に立ってせきばらいをすると、家の女の人が出むかえます。また、女のお客さんは、入口にしゃがんでせきばらいをします。入口のすだれは、右側を左手でかき上げるのがマナーでした。

第1章 十勝の平野や川ができるまで

第2章 先史時代と川

第3章 アイヌ文化と川

第4章 十勝開拓と川

第5章 発展、そして未来へ

用語

さくいん

3 イオマンテ：子グマをコタン（集落）で1年ほど育て、その霊（れい・カムイ）に多くのおみやげを持たせ、親のいるカムイの国（カムイモシリ）に返して（帰して）あげる（送る）、という儀式（ぎしき）。クマのほか、シマフクロウなどでもおこなわれる。

4 イナウ：折り（いのり）のこたばをカムイ（神）へ伝えてくれるもの（祭祀具：さいしぐ）。カムイへの「おくりもの」でもある。木をけずってつくる。

語って伝える・歌やおどりで伝える



「イオル体験ツアー」の参加者に向かって語る川上英幸さん。体験談を、文字では伝わらない独特の語り口で語ってくれた。(上士幌町・東泉園：2)

伝統的なアイヌ文化では、物語などは、すべて口伝（口承）で伝えられました。

とくに、「サコロペ（英雄叙事詩）」や「オйна（神々の物語）」、「トウイタク（昔話）」と呼ばれる物語は、アイヌ民族の口伝による文化（口承文化）を代表するものです。何百年間も、家族の間で、あるいはコタン（集落）の中で、代々伝えられてきたのです。

内容はさまざまで、いろいろなカムイについての物語、英雄や戦いの伝説のほか、人間が生きていく上で大切な教訓や道徳を物語としたものなどがありました。

文字で伝えられることもたくさんありますが、語りじやなければ伝えられないこともたくさんあるのです。



ユクエピラチャシ跡（陸別町）（p117）。カネラン率いる十勝アイヌ軍と厚岸アイヌ軍が戦った時、厚岸軍がここに砦を築いたという伝説がある。（『改訂増補 アイヌ伝承と砦』より）

話し合いによる「戦い」

アイヌ民族にも武力による戦いがありましたが、一方で、話し合いによる「争い」も重要だったようです。チャシによっては、そこで「チャランケ（談判）」をしたという言い伝えもあります（チャシ p116）。

また、陸別のユクエピラチャシ（p117）には、「カネランは勇将で、気も強く、『弁舌も達者』であった。彼は『雄弁を悪用し』、他の人に無理難題をふっかけ、十勝や釧路のアイヌの人の宝物を取り上げていた。しかし、厚岸の100歳をこえた老女に『論破』された」という伝説があります。（『改訂増補 アイヌ伝承と砦』より、改変）

あまりいい例ではありませんが、アイヌ文化では「話す能力」が、とても大きな力を持っていたことがわかります。

ことば遊びに歌やおどり

伝統的なアイヌ文化には、早口ことばや鳥の鳴き声にことばを当てる「聞きなし」などのことば遊び、日常や祈りの時などに使われる唱えごとなどがあります。

また、リムセ（おどり）やウポポ（歌）も数多くあります。毎日の生活の中で、あるいは儀式をおこなう時に、歌やおどりが演じられ、伝えられてきました。

また、物語であるサコロペやオйнаも、歌のように節をつけて歌われました。

そのほか、口を使って音色や音の高さを変える楽器（口琴）である「ムックル」などの演奏が伝えられています。

こうした口伝による文化は、地域ごとに独特な種類のもので誕生し、発展してきました。



帯広カムイウウポポ保存会の人たちなどによる「バツタキウポポ（バツタのおどり）」。(上士幌町・東泉園での『オッパイ山大祭』：3)

1 サコロペ、オйна：ほかの地方では、サコロペは「ユカラ」、オйнаは「カムイユカラ」と呼ばれる。

2 東泉園（とうせんえん）：上士幌町字上音更（p120・p129・p131）

3 オッパイ山（オッパイやま）：上士幌町と足寄町の境にある、ピリベツ岳と西クマネシリ岳の二つの山。三股（上士幌町）から2つのオッパイに見えることからこう呼ばれる。アイヌ民族の聖地とされ、祭りがおこなわれる。（p134）

ムックル⁴をやってみよう... 独特のひびきに心をゆだねる^{どくとく}

ムックル⁴は、アイヌ民族^{でんとうてき}の伝統的な楽器の一つです。世界各地にある「口琴^{こうきん}」の一つで、口もとで音を鳴らして口の中でひびきを大きくし^{きょうめい}（共鳴させ）、口の形や息などによって曲をかなでるものです。

今よく目にするものは竹でできていますが、チシマザサやノリウツギ（アイヌ語でラスパニ）などで作られることもあったようです。

ムックルを手にしたら、まずは口に当てないで、音を出せるようになりましょう。コツは、少しななめ向こうに糸を引くことと、引っぱったらすぐ糸をゆるめることです。なれないうちは、けっこう力がいらいます。

「ビョーン・ビョーン・ビョーン…」と小さいながらも、音がひびくようになったら、動かさない方の手をほおに固定して、口を半開きにします。さっきつかんだコツのとおり糸を引くと、ひびきが大きくなるのがわかります。

あとは、口を大きくしたり小さくしたり、あるいは息をふきかけることで、音程や音色を変えることができます。あまりうまくできなくても、自分で鳴らすムックル^{ねいろ}の音色は体と心の中にひびきます。



ムックルの演奏をする東泉園(上土幌町)の川上けさ子さん。右後ろは帯広百年記念館(5)の内田学芸員。(『イオル体験ツアー』より)



(左)「イオル体験ツアー」で川上さんの指導を受け、ムックルを練習する(上土幌町・東泉園)。(右)ムックル(幕別町蝦夷文化考古館 p150)。

第1章 十勝の平野や川ができるまで

第2章 先史時代と川

第3章 アイヌ文化と川

第4章 十勝開拓と川

第5章 発展、そして未来へ

用語

さくいん

アイヌ文化の手工芸^{しゅこうげい}... 自然と交易から産み出される服や道具^{こうえき}

服や道具をつくる手工芸^{しゅこうげい}の技術も、親から子へと伝えられながら、地域ごとに特ちょうある文化を^{はつてん}発展させました。材料には、草や木など身近な自然のものと、交易^{こうえき}で手に入る、本州や大陸のものがありました。

布^{ぬの}は、本州からきた木綿の布を使うほかに、木の皮のせんいやイラクサなどの草のせんいから織られました。

オヒョウ(アソビウ)という木の内皮からとったせんいで作った服は「アットウシ」といいます(p141)。木の皮をむき、内側のやわらかい皮を水や温泉につけてふやかし、大変な手間をかけてせんいを取り出しました。

衣服には、ししゅうでもよう(文様)が入れられ、アイヌ文化のシンボリックな存在^{そんざい}となっています。

布やししゅうをぬうための針は、交易によって手に入るもので、大変貴重でした。女性は細工した「針入れ」に入れ、大切に身につけたといえます。幕末の探検家、松浦武二郎(p142)は、世話になるアイヌの人たちへのみやげとして針をわたして、大変喜ばれました。

また、「チタルベ」といわれる文様入りのゴザは、家の壁や祭だん(ヌサ: p134)をかざりました。チタルベは、沼などの水辺に生えるガマ(シキナ)という草に、オヒョウやシナノキ(クペルケツニ)といった木の内皮を染色したテープ状のものを織りこんで作られました。

こうした、ぬう・編む・織るといったことは、女性の仕事でした。

男性の手工芸は、彫刻や木工です。狩りのための道具や小刀、タバコ入れなどが、さまざまなデザインで作られ出されました。



服に入れられたししゅう(釧路地方)。(『山本多助エカシ展』より) 細工された小さな刀(マキリ)。(上土幌町・東泉園)

4 ムックル: 本格的な演奏は、帯広カムイトウボボ保存会など、各地で伝承活動をおこなっている人たちの演奏や、安東ウメ子さんのCD(幕別町教育委員会)などで聴くことができる。

5 帯広百年記念館(おびひろひやくねんきねんかん): 帯広市緑ヶ丘2番地 電話 0155-24-5352 月曜日休館
6 幕末(ばくまつ): 江戸幕府(えとばくふ)末期の略で、江戸時代終わりころのこと。