

【書評・紹介】

永山ゆかり・長崎郁 (編)

『シベリア先住民の食卓 ―食べものから見たシベリア先住民の暮らし』

(神奈川県平塚市, 東海大学出版部, 2016 年, 220 頁, 3800 円+税)

田村 将人

ふだん、欧文タイトルなどチェックすることはないのだが、本書の英文タイトルが *Bon Appétit, Siberia – 35 Essays on Food Culture of Siberian People* (拙訳: シベリアを召し上がれ ―シベリア先住民の食文化に関する 35 本のエッセイ集) となっていることに驚いた。ウィットに富んだ本文を読み進めると、なおさら本書の面白さ、いや味わい深さが噛みしめられる。8 人の言語学者による学術的かつ食指が動くエッセイである。

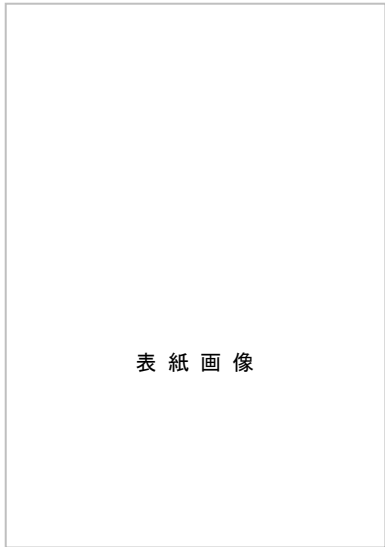
「イクラは塩漬けにするよりも、発酵させたほうがだんぜんおいしいと思う」や、「サケの頭は非常においしいので、個人的には日本でももっとスーパー等ですぐには買えるようになるとよいなあと思っている」は名言だろう。これらはカムチャツカをフィールドとする 2 人の日本人言語学者の感想である。北海道出身・在住の私でも、思わずぎょつとし、味を想像してニンマリしてしまう表現に、シベリアを闊歩する日本の言語学者たちのたくましさを想像してしまう。

本書に登場するのは 12 の先住・少数 (多数もいるが) 民族。アムール川流域や沿海地方に住むウデヘ、ナーナイ、ウルチャ (ウリチなどの名称も知られる)。アムール川河口およびサハリン北部のニヴフ (かつてはギリヤークとも呼ばれた)。カムチャツカ半島のアリュートルそしてイテリメン。シベリアの広い範囲に住んでいるエウエン。サハ共和国のヤクート (サハ)、その言葉に近いというドルガン。サハ共和国、チュクチ自治管区、マガダン州にまたがるユカギール。モンゴルの北西に隣接するトゥバ。シベリアの西の方にいるセリクープ。本学会に所属する会員の中には、民族名にすら馴染みがないという方もおいでだろう。かく言う私も「民族分布図」を眺めたことがある程度で、サハリンとアムール川には行ったことがあるが、カムチャツカも本場シベリアも未体験だ。

著者は、江畑冬生 (ヤクート語、トゥバ語)、小野智香子 (イテリメン語)、風間伸次郎 (ツングース諸語)、鍛冶広真 (エウエン語)、丹菊逸治 (ニヴフ口承文芸)、長崎郁 (ユカギール語)、永山ゆかり (アリュートル語)、藤代節 (ドルガン語、ヤクート語) の 8 名。

本書は、魚、肉、植物、乳製品・小麦粉ほか、の 4 部構成。私のテーマは、樺太アイヌの歴史およびオーラルヒストリー (言語学ではない) なので、12 民族の食文化と似たようなもの、似ても似つかない事柄を見つけられて、思わぬ発見がそこここにあった。

ロシア語でストロガニーナと呼ばれるものは、やはりいくつかの民族で冷凍した魚や肉を薄く削いで食べるものだという。複数の著者が「ルイベ」にたとえているのが面白い。



表紙画像

“北海道風”居酒屋のメニューでおなじみのルイベは、たいてい冷凍のサーモンの刺身だが、アイヌ語の元々の意味は **ru-ipe** 「溶ける一食べ物」の意味。1910 年代に生まれた樺太アイヌの女性も、冬に釣り上げるそばから凍ったコマイ（カンカイ）をマキリ（小刀）で削いで食べたと言っていた。こんなところでは、樺太アイヌの文化は、“シベリア文化”の最南端（？）と言えよう。一方で、アムール川やサハリンで食べられる、エゾノウワミズザクラの実をペーストにして餅のように固めたものは、アイヌ文化では見られない（木は生えているのに）。

いくつかの民族の事例として紹介されているように、サケマスの子の保存方法は、樺太アイヌと共通するところが多いため大いに興味深い。一方で、北海道アイヌとの違いもまた実感する。アイヌ文化においても、サケマスの魚卵を干すことがあった。イクラは、ロシア語で魚卵一般を指す言葉であるが、ナーナイ、アリュートルは、それぞれ別の植物と一緒に、干したイクラを食べたという。これは知らなかった。本文中でクイズとして出題されているので、ここでどの植物なのか種明かしは控えたい。

また、いわば教科書を読んで知ってはいたのだが、カムチャツカでは「発酵食品は本来ならば地中に掘った穴の中で作るものだ」（アリュートル）という。著者の永山氏が実際に体験したのは、製法が異なった（現代風？）発酵食品ということだが、読んでいて恐ろしくなった。これまた、何のことは、読んでから。

私も一度だけ、執筆者の一人・丹菊逸治氏（大学院の先輩）に、サハリン北部ノグリキに住むニヴフのお宅に連れて行ってもらったことがある。2002 年秋、ソ連式アパートに数日泊めていただいて、浜小屋訪問、ベリー摘み、ニヴフ語の発音の難しさ等々を体験した。この本を読んで思い出したのは、ゆでたアザラシ肉はちょっと苦手だと感じた時、浜小屋の主に「レアの部分に塩をつけて食べるとうまいぞ」と勧められて納得したことだった。浜小屋では、ニヴフの若者が発電機でテレビゲームをしていたのも印象的だった。別の家では、乾燥したマスの身（塩味のないトバ）をアザラシ油につけていただいた。匂いがあるわけでも塩味があるわけでもないが、どんどん食べられたのが不思議だった。樺太アイヌもこのように食べていたのだろうか。

本書でニヴフの「第二の主食」と表現されているベリー類。北海道では高山植物の扱いだが、樺太アイヌもやはりベリー類を重宝したので、私のインタビューでも懐かしい思い出として語られた。ホームステイ先のニヴフの女性に作っていただいた、魚の身や白子とガンコウランを和えたもの。本書でももちろん紹介されているが、私は、紅茶で流し込まないと呑み込めなかったのも思い出。申し訳ないが、やはり嗜好は人それぞれだと思う。イテリメンやアリュートルにも同様の料理があることを本書で知ったが、イテリメン語では、なんと「ベリー一般」と「ベリーを採りに行く」、「ベリーを集める」は似ても似つかない別の語であるという。また、ユカギール語では、種類によって「ウサギのベリー」「オオカミのベリー」などと呼んでいるという。やはり、言語学者ならではの情報で面白い。都会に出て行ったドルガンの若者にとっても「ベリー類の瓶入りはとても慕わしい嗜好品のよう」だという。たしかに、日本語樺太方言でベリー一般を意味するフレップ（アイヌ語 **hure-p** 「赤いもの」に由来？）と言えば、アイヌのみならず樺太出身者には懐かしい単語である。

トナカイという言葉はアイヌ語樺太方言の **tunakay** が日本語に入ったものだが、元々は

サハリンのウイルタが飼育していたため、隣のアイヌ語にも単語があったということになる（しかもニヴフ語由来）。しかし、アイヌの飼育する動物はイヌやクマ（儀礼のための子熊）に限られるため、私自身はなかなか牧畜にまで頭が回らないが、エウエンのトナカイ肉のボルシチ、ピロシキなどを見ていると、現代北海道のエゾシカを食すキャンペーンにも応用できそうだ。サハヤトウバの乳製品（牛、馬、羊など）を見ているだけでもよだれが出そうである。そういえば、昔、日本に留学していたサハの学生が、大学近くの「ケンタッキーフライドチキン」の店員に気に入られていた。客の中で、いつも一番きれいに肉を平らげるからという理由だった。今でも、本人たちの“牧畜民”としてのとても誇らしげな顔が思い出される。ヤクーチヤに行ったことはないが、やはり色々と思出すのは食べ物にまつわることばかり。

食文化ということで一気に読み進めてしまうのは、（食い意地のはった）私だけではないだろう。これが、その土地、民族、文化に精通した、シベリアの危機言語のフィールドワーカーによる解説というところが贅沢である。それぞれの少数言語の専門家が、世界で1~2名しかいないだろう状況で、8名の執筆者の方がたの役割はあまりにも大きい。ますます活躍されることを切に祈っている。そして、美味しい話をもっと聞きたい。

（たむら・まさと／東京国立博物館）