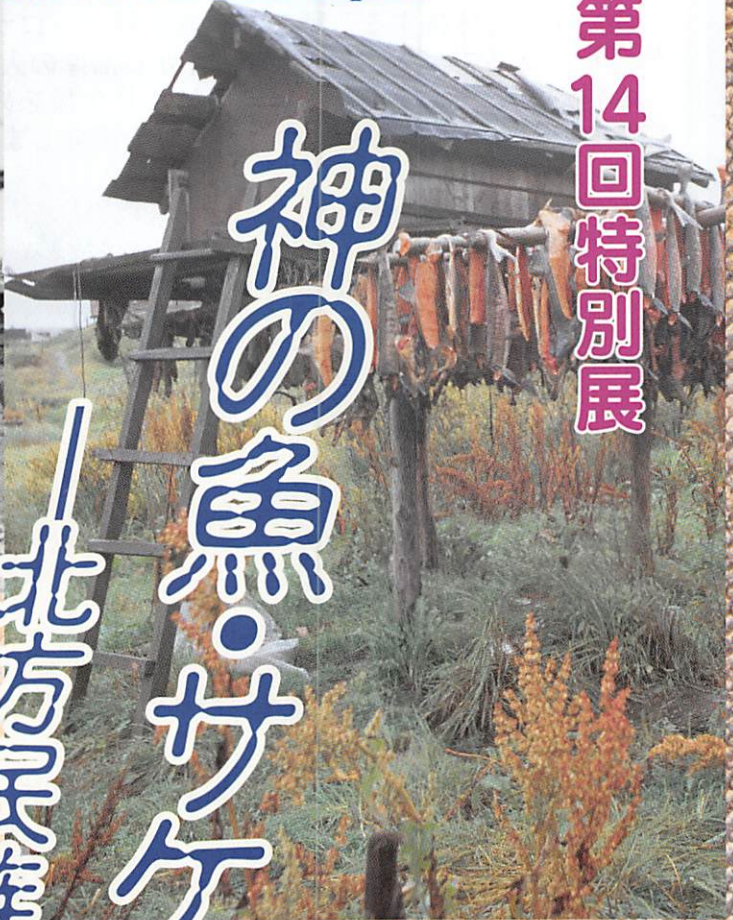


Kamuychep-Salmon and People in the North and Japan

第14回特別展

神の魚サケ

北方民族と日本



1999年
7月20日
(火・祝)
▼
9月26日
(日)

—北太平洋のサケをめぐる文化—

北アメリカ、カムチャツカ半島、アムール川
そして日本列島

- 休館日 月曜日
- 開館時間 9:30~16:30
- 特別展 一般 250円(200円)
- 観覧料 高校生・大学生 80円(50円)
- 小学生・中学生 50円(30円)
- ()内は10名以上の団体料金

—協力—

- ・市立函館博物館
- ・函館市北方民族資料館
- ・函館市北洋資料館
- ・財団法人 致道博物館
- ・村上市内水面漁業資料館
- ・株式会社 三手回



北太平洋に分布する7種のサケ属魚種（シロザケ、カラフトマス、ベニザケ、マスノスケ、ギンザケ、サクラマス、ニジマス）は古くから沿岸の人びとに貴重な動物資源をもたらしてきました。

本特別展では北太平洋沿岸におけるサケ類をめぐる伝統文化と、近世・近代から現代にいたるその変遷をたどり、サケ類と人のかかわりを紹介します。

サケ類をめぐる伝統文化

北太平洋沿岸の諸民族にとってサケ類は生活基盤を支えるものであった。サケ類は種ごとに沿岸への回遊・河川溯上時期がほぼ一定で、多くの場合、同じ地域に複数のサケ類が回帰する。そのため、サケ類は春から初冬まで長期にわたって食料としての利用が可能であり、とくに溯上の個体数が多い秋季から初冬に捕獲されたものは、越冬食料として蓄えることができた。人びとは罾や籠ワナ、簡素な網罟、ヤスや離脱式の鉤や鉗を用いてサケ類を捕獲し、屋外の干し棚で天日や風で乾燥したり、煙小屋などで燻煙乾燥して保存した。干したサケ類は冬の食料として数ヶ月間利用され、その一部は狐犬や樺犬の餌ともなっていた。

一方、サケ類の皮を衣類やバッグの材料として利用する地域もある。サケ類の皮膚は川を溯上する段階で、厚く堅く変化する。そのため比較的丈夫な皮が得られ、アムール川流域のナーナイ、ウリチなどは、サケ類をはじめとする魚の皮で衣服や靴ばかりか、バッグ類や防水シート、船の帆まで作ってきた。

このような多くの恵みをあたえてくれるサケ類に対し、北方の人びとは緊密な関係を保つように努め、豊漁を祈願する儀礼や、自然を支配する<神>・<主>に対する信仰がみられた。とくにアイヌ社会では、初漁儀礼や叩き棒の使用法にみられるようにサケを「神の魚」と捉える信仰が発達していた。



▲鉤鉗をかまえるエヴェンの男性／カムチャツカ州アナブガイ村



▲エヴェンの鉤鉗



▲カムチャツカ西海岸パラナ川河口の現状
かつてこの付近で日本人漁業者がサケ漁を行っていた。



▲北洋漁業時代のサケ缶詰工場

商業捕獲の拡大

17世紀初頭以前、北海道のアイヌ社会は自ら生産した海産物や毛皮類を本州北部との交易品としてきた。当時交易されたサケ類は主に干しサケであった。しかしその後のアイヌ社会は、松前藩による交易の独占や、商人による場所請負体制のもとで、自由なサケ漁を著しく制限されていった。また、明治以降は、国による資源保護を理由とする河川でのサケ漁の制限・禁止政策により、アイヌ社会は大きな打撃を受けた。

このようなサケ生産の変化と並行して、サケの加工法も変化した。北前船による輸送の確立とともに塩蔵サケの生産が増加し、江戸中期以降はほとんどが塩蔵サケとして加工されるようになった。

一方、明治以降、国外資源も注目され、ロシア沿海地域やサハリンのサケ類も日本人漁業者や仲買人によって塩蔵加工され日本へ移送された。さらに日露戦争終結にともなうポーツマス講和条約により、ロシア領のオホーツク海およびカムチャツカ半島沿岸において日本人の漁業が認められたことから、サケ漁を中心とする北洋漁業が進展した。初期の北洋漁業では日本向けの塩蔵サケに加工されたが、その後アメリカ、カナダに追従してカムチャツカ半島でサケ缶詰の生産が始まり、製品は主にイギリスに輸出された。

北洋漁業と先住民

今日カムチャツカ半島の先住民社会では日本の北洋漁業時代の記憶が語り伝えられている。明治29（1896）年にはじめて日本人漁業者がカムチャツカに渡って以来、その後50年間にわたり日本人はカムチャツカ半島でサケ漁やカニ漁とその加工にかかわってきた。この間の日本人と先住民の接触の在り方は必ずしもあきらかではないが、現在把握できる限り、日本人に対する記憶には好意的なものが多い。日本においても北洋漁業時代の記憶を歴史のなかに留める努力が必要とされているのではないだろうか。

期間中のもよおし

■講演会 サケをめぐる文化

9/4（土） 13：30—17：00 当館講堂
講師 岡村 博氏（村上市内水面漁業資料館館長）
渡部 裕（当館学芸課長）ほか

■「魚と暮らし—アイヌとその周辺民族の漁撈文化—」

1回目は14：00—15：30、2回目以降は19：00—20：30 当館講堂
①9/12（日）民族考古学と漁撈—北海道そしてアラスカへ—
講師 岡田宏明（当館館長）
②9/16（木）魚を捕る—アイヌとカムチャツカ先住民の漁法を比較して—
講師 渡部 裕（当館学芸課長）
※以降 9/30、10/7、10/14、10/21（6回連続）



※表写真 左上：東カムチャツカにおけるサケ製品の積出（1920から30年代とおもわれる 市立函館博物館蔵）、右上：コリヤークのサケ干し棚と貯蔵庫 北西カムチャツカ・バラナ村（1998年撮影）
中：塩サケの山／カナダ・バンクーバー島Kildonanにて（1935年頃とおもわれる／市立函館博物館蔵）、下：エヴェンのサケ捕獲施設／カムチャツカ・アナブガイ村（1998年撮影）