

暮らし  
伝統的な四季の生活

デンブン採集のためオオウバユリの鱗茎を掘る様子。(西川北洋『アイヌ風俗絵巻』市立函館図書館蔵)

## コタンとチセ

アイヌの人々は食料や飲料水の確保が比較的容易で、しかも水害などの災害にあわないよつな川沿いや海沿いの地域に集落を形成し、北国の厳しくも豊かな自然のなかで独自の文化を築き上

げてきた。この集落は「コタン」と呼ばれ、ここでは「女住居」を中心とした生活が営まれていた。コタンあたりのチセは数戸から多くても十数戸で、これらがひとつの生活共同体を形成していた。

伝統的なチセは寄せ棟造りで平面上では長方形をしており、玄関部分には玄関兼物置き役割をする張り出しが付いていることもある。大きさは六坪程度のもから三十坪ほどのものまでさまざまであった。この骨組みにはハシドイやヤチタモ、草材にはその地域で採集しやすい植物が利用され、アシやススキ、ササなどの草をはじめ、キハダやマツ類などの樹皮も使われていた。

内部は間仕切りのない一間で、中央には炉が切られ、ここで煮炊きや暖をとるなど生活の中心となっていた。また、ここにはアペフチカムイと呼ばれる火の神が鎮座し、常に人々の生活を見守っていると考えられていた。窓は母屋の入り口に対面する場所に一カ所、入って右側（または左側）の壁に一〜二カ所開く。特に入り口対面の窓は、神々が入り出す窓と考えられており、非常に大切にされた。また、家の奥には宝物置き場があつて漆器や刀剣、玉飾りなどの交易品が並び、その上部には家の神などが祀られていた。

チセの周囲には食料庫や物干し、便所などの生活施設をはじめ、祭壇やクマの飼育檻など信仰に関する施設も配置されていた。さらに、このコタンの周囲には猟や山菜採集するための場が広がり、そこで季節に応じた狩猟採集をはじめとするさまざまな活動がおこなわれていた。

## 春(バイカラ)

雪解けが始まり、さまざまな植物が芽を出しはじめる春は、多くの植物を採集し、保存する

作業がはじまる季節であり、また、川での漁がはじまる季節であった。春にはギョウジャニンニク、フキ、ニリンソウ、ヒメザゼンソウ、ユキザサ、ハナウドなどの葉茎、エソエゴサク、エソノリユウキンカなどの根茎といったさまざまな植物が採集された。また、イトウが遡上する季節を知らせるフクジュソウが咲くと、川でイトウ漁がはじまった。

また、春はアイヌの伝統的な衣服、アットウシの材料であるオヒヨウニレの鞆皮や紐、編み袋などの材料となるシナノキの鞆皮を採集する時期でもあった。採集した鞆皮部は沼や温泉に浸けた後薄く剥いで干し、細く裂いて糸を作った。

このほか、カッコウやキシバトの鳴き声が聞こえ始めるとコタン近くに簡単な畑を作つて、ヒエやアワ、イナキビなどの播種をおこなった。

## 夏(サク)

初夏、オオウバユリの花が咲く季節になると、その鱗茎の採集時期になる。アイヌの人々にとってこのオオウバユリの鱗茎は重要な食料資源のひとつで、多くの地域でこれからデンブンを採取し、保存食として食料庫に大量に蓄えていた。

夏、川ではマスやカジカ、ウグイをはじめ、地方によってはチヨウザメの漁もおこなわれた。漁の方法としては丸木舟を用いた網漁をはじめ、小川に「どつ」を仕掛けたり、杭を打ち込んで川をせき止め、行き場を失った魚を網やマレック(突き鉤)という特殊な漁具で捕獲するとも漁などさまざまであった。こうして捕獲した魚は、焼き干しにしたり、家の炉の上で干して薫製状態にして保存した。

海岸のコタンではカレイやカジカなどの小型魚



マレク漁。マレクは先端が刺さると反転し、鉤になって捕獲できる仕掛けになっている。(平沢屏山『マレク漁の図』市立函館図書館蔵)



大正時代の帯広のチセ。アシ葺きで、玄関兼物置は付いていない。(帯広百年記念館蔵)

をはじめ、地域によってはイタオマチブ(外洋舟)を使用し、キテ(回転離頭鉆)を用いたカジキ類やマンボウなどの大型魚、それにクジラの漁もおこなわれていた。また、海藻や貝類などの採集もこの季節におこなわれた。

### チユク(秋)

アイヌの人々が食料、あるいは薬用として利用していた植物は数百種類ともいわれ、秋には植物の根茎や果実を採集した。例えば、根茎ではコウライテンナンショウ、果実ではコクワ、ブドウ、クリ、クルミ、ドングリ、キハダ、ヒシ、ヤブマメ、イチゴなどが採集され、季節の味として食用にされたり、あるいは保存食や薬として乾燥して蓄えられた。また、タモギタケやマイタケなどのキノコ類も採集されていた。このほか、ござの材料となるガマやフトイ、葺材となるアシやススキなどもこの時期に大量に採集し、乾燥して保存した。

秋はサケ漁の季節でもある。各地の河川にはサケが大量に遡上し、捕獲のため昼夜を問わず多忙な日が続いた。捕獲にはマレクやカンキ(引き鉤)という漁具をはじめ、前述のとめ漁や丸木舟による網漁などがおこなわれた。捕獲したサケは季節の料理として食卓に出されるほか、多くは乾燥させてから炉の上に吊し、薫製にして保存した。また、サケの皮を利用してチエブケリという靴も作られた。

### マタ(冬)

冬はおもに猟の季節となる。捕獲対象となったのはエゾシカ、ヒグマ、キタキツネ、エゾタヌキ、エゾユキウサギ、エゾクロテン、エゾリス

などの陸獣類、カモ類やカケス、エゾライチョウなどの鳥類、それにアザラシやオットセイといった海獣類である。このなかでも特に多く捕獲されたのがエゾシカで、毛皮や肉、それに角や腱など生活に必要なさまざまな素材を得ていた。

陸獣類の猟はおもにトリカブトの毒を用いた弓矢が使用されたが、テンやウサギなどの小動物には仕掛け罠も多く使用され、エゾシカ猟では追い落とし猟や追い込み猟もおこなわれた。ヒグマの猟は冬の終わりのころの冬眠中を狙っておこなわれ、仔グマがいた場合は連れ帰り、一〜二年ほど飼育した後、イオマンテ(クマの霊送り)をおこなった。また、海獣類はもっぱら前述のキテを使った猟がおこなわれていた。

このような狩猟で得た獲物は、肉は食用となるが、毛皮は自己消費のほか、多くは交易品として利用され、鉄製品や漆器、布、玉類などと交換されたと考えられている。

このほか、湖沼では氷を一部割ってその下の魚を狙う漁もおこなわれていた。

このようにアイヌの人々の伝統的な生活は、四季を通して多彩であり、そこには独自の文化や価値観が見いだせる。しかし、こうした生活は明治政府の同化政策や近代化という時代の流れのなかで変化し、失われていった。それでも、現在、伝統的な生活の中に存在していた知恵や技術を復元したり、それを伝承していくこととする活動が各地で活発におこなわれている。

帯広百年記念館

内田 祐一



弓矢によるシカ猟の様子。(西川北洋『アイヌ風俗絵巻』市立函館図書館蔵)



仕掛け弓の様子。獲物の通り道に仕掛けて、弓から出た糸に動物が触れると矢が飛び出す。(『蝦夷島奇観』帯広百年記念館蔵)