

## 先住アイヌ民族が エゾシカを「ユク」と呼ぶ理由

アイヌ民族の知里真志保博士(1909〜1961年)が著した『分類アイヌ語辞典』には、シカのことを表すのに14もの異なる名前が採録されています。

たとえば美幌地方では、ポイユク(1歳のシカ)、リヤウ(2歳のシカ)、レハウネプ(3歳の雄シカ)、アプカ(4歳の雄シカ)、シアプカ(5歳以上の雄シカ)、モマンペ(3歳以上の雌シカ)―と、雌雄や年齢によって細かく呼び分けられ、自然と名前が増えるのです。

最も一般的な名称は「ユク」ですが、同書によればこの語は、古くはもつと意味がひろく、ケダモノの中でも狩(リ)の対象としてまたその肉が食料として特に重要であったクマ・シカ・エゾタヌキ等のどれをもさす名称であったらしい、といえます。

いっぽう、菅野茂博士(1926〜2006年)は、共著書『アイヌ・暮らしの民具』にこう記しました。

シカはアイヌのいちばん大切な食糧であり、衣服の材料でもありました。そのシカを、アイヌたちはさまざまな方法で獲りました。犬に追わせて、毒を塗った矢で射ったり、崖から追い落としたり、罠を仕掛けてとったりしました。

イパペネ(シカ笛)を吹き鳴らして雄シカを呼び寄せ、矢尻にスルク(トリカブトの根を毒グモなどと一緒にすりつぶしてつくる猛毒)を塗り込んだイソノレイイ(仕留め矢)とカリンパウンク(桜の皮を巻いた弓)で一撃する―。

銃猟が普及した近代以降も、こんな高度な技術を要する狩猟法が、アイヌ社会では伝承されてきたのです。

アイヌの流儀では、獲物の身体からマキリ(小刀)で切り取った肉は、さらに細切りにして天日で乾かしてから、屋内の炉棚で乾燥させ、仕上げに燻煙して、長期保存できるよう加工します。この薫製肉は、家庭で調理のたびに取り出し、オハウ(鍋料理)やサヨ(おかゆ料理)、ラタシケプ(煮物料理)などに加えます。

食材としての利用だけではありません。毛皮はシリカワ(防寒着)やユクケリ(防寒靴)などに、シカ角は地面を掘り起こすキラウシツタプ(鍬)として、また膀胱は膨らませてクヨイ(水袋)にと、工業製品が席卷する以前、アイヌは狩ったシカをさまざまな生活用品の素材として徹底的に活用していました。