

〈研究ノート〉

---

## オオウバユリの加工における多様性の再検討

— 「発酵」の位置づけを中心に —

本 田 優 子

目次 はじめに

I 従来の研究

II 多様性の再検討

(1) 加工法の地域差について

(2) 発酵の位置づけについて

III 知里真志保における「風化」と「発酵」

(1) 「風化」について

(2) 発酵プロセスに関する知里の認識

おわりに

キーワード：アイヌ文化、植物利用、オオウバユリ、発酵、知里真志保

### はじめに

本稿では、アイヌ文化における食用採集植物の中で重要な位置を占めていたといわれるオオウバユリについて報告する。特に、その加工法の中での「発酵」プロセスの位置づけについて考察することを通して、オオウバユリの加工における多様性の再検討を行ないたい。

かつてのアイヌ社会においては、多様な植物が食材、薬材あるいは道具材として採集・加工されており、従来、アイヌ文化研究に携わる多くの研究者が植物について言及してきた。一方で、宮部金吾に代表されるような植物学者もまた、いわゆる北方植物研究の一環として様々な植物のアイヌ語名を記録し、アイヌ文化の中での利用法についても強い関心を示してきた。

このような異なる学問領域の成果を統合し、アイヌ文化における植物研究に質的転換をもたらしたのが知里真志保の研究だった。彼の『分類アイヌ語辞典 第一巻 植物篇』<sup>1)</sup>（以下『植物篇』とする）は、それまでのアイヌ語・アイヌ口承文芸研究および民族誌的な研究の蓄積に立脚しているのみならず、当時の近代植物学の方法論および植物系統分類学の成果をも摂取したものであ

---

(1) 知里真志保『分類アイヌ語辞典 第一巻 植物篇』日本常民文化研究所、1953。

る<sup>(2)</sup>。

筆者はこの間、知里の目指した学問の方向を検証しつつ、その進展のための方法を模索してきた。そして、大きく三つに分けられる方法で作業を行ってきた。

第1には、聞き取り調査による新たな民族誌的情報の収集である。その際、筆者は特に今日の植物学および薬学研究の方法を参照することを意識している。

第2には、知里以降一定の学問的進展をみている口承文芸研究の分野からの植物研究へのアプローチという方法である<sup>(3)</sup>。これは、口承文芸資料の中ではどのような植物がどのように登場するのか、利用法についてはどのように述べられているかなど、口承文芸中の様々な植物描写について調べることにより、植物についての多面的な理解を深める作業を意味する。本稿でも後述するように、知里もいくつかの植物にまつわる口承文芸を紹介しているが、ごく限られた例にすぎず、その後深められたものはない。

第3には、アイヌ文化における植物研究の資料としては、従来あまり利用されてこなかった文献資料を調査することによる、新たな知見の獲得である。

具体的には、前述の宮部が遺したような植物学および隣接する学問分野での研究成果の再検討を行なっている。これまで未見ないし未活用の資料についての調査研究の余地も大きいと考えている。また、現代に至るまでの植物学研究の動向を把握するとともに、近年進んでいる薬学的な立場からのアイヌ文化における植物利用研究に対しても関心を払ってきた。

近世において記録された文献の調査も行なっている。これまで、たとえば『蝦夷草木志料』<sup>(4)</sup>のように植物に関する集成的文献は重要な資料として注目されてきたが、近世蝦夷地の地誌や紀行文、あるいは幕府の役人や諸藩の藩士による報告書などは、主として歴史学研究的史料として利用されてきたにとどまる。しかし、かつての探検家あるいは役人と呼ばれる人々は、当時の知識人の基本的素養として本草学への造詣を有することが多く、詳細なスケッチも含め植物についての様々な見聞を書き記したものが少なからず見られる。その中には、近代以降のアイヌ文化に関する聞き取り調査では得ることのできない情報が含まれている。もちろん『植物篇』の中にも近世の記録に基づいた記述は散見できるが、その数は多いとはいえ、この点でも研究の余地は大きいと筆者は考えている。

以上のような問題関心と方法に基づき、筆者はこれまで、主に次の二つの対象に即して資料収集と分析の作業を行ってきた。すなわち、一つは植物全般に関する網羅的なデータの収集と検討であり<sup>(5)</sup>、いま一つは、アイヌ文化の諸相を理解する上で筆者が特に重要だと考える植物に焦点を合

(2) 本田優子「ヤナギに関する一考察—アイヌの丸木舟に用いるヤナギの樹種の同定とその学名について—」『北海道立アイヌ民族文化研究センター研究紀要第5号』北海道立アイヌ民族文化研究センター、1999。

(3) 本田優子「アイヌ口承文芸にあらわれる植物および植物神について」『北海道立アイヌ民族文化研究センター研究紀要第3号』北海道立アイヌ民族文化研究センター、1997。

(4) 曾占春『蝦夷草木志料』、1799。

(5) 本田優子「アイヌ口承文芸にあらわれる植物および植物神について」『北海道立アイヌ民族文化研究センター研究紀要第3号』北海道立アイヌ民族文化研究センター、1997。

わせた検討である<sup>(6)</sup>。

本稿でとりあげるオオウバユリも、食用の採集植物の中で比較的頻繁に紹介される植物であるという認識に基づき、上述した諸方面からの検討を行ってきた。それゆえ、今回の「加工における多様性」という論点は、オオウバユリについての筆者の関心の中では、限られた一側面にすぎない。にもかかわらずこのような形で報告するのは、一つにはオオウバユリの加工法に関する研究史の総括と再検討すべき点を提示することで、次の段階の研究への足がかりとしたいと考えているからであり、いま一つは、この問題の中に現在のアイヌ文化研究において比較的共通して見られる隘路が含まれている、との認識によるものである。

以下、今回の論点について簡単に述べる。

次章で見ると、オオウバユリの鱗茎およびそこから得られる上質のデンプンについては、従来少なからぬ文献に記録され、研究もある程度蓄積されてきたといえる。しかし一方ではその過程で、オオウバユリの加工法に関するパターン化した理解が広まりつつあるように感じられる。たとえば、萱野茂の『アイヌ歳時記』<sup>(7)</sup>には、採取した鱗茎を洗ってからまさかりでつき、一晩水に漬けた後、でんぷんを取り、その残り粕はフキの葉でくるんで発酵させ、乾燥して保存食とする、という加工法が記されている。福岡イト子の『アイヌ植物誌』<sup>(8)</sup>に紹介されている旭川の事例も、採取して潰した鱗茎に水をかけて一番粉をとるという点は若干異なるものの、その後の発酵から保存にかけての工程はほぼ同様のものとなっている。これらはいずれも著者自身の体験や調査にもとづく記述であり、それ自体に問題はない。しかし概説書の記述は、それが実際には特定の地域あるいは個人に限定されるものであっても、アイヌ文化一般に普遍化して受けとめられる危険性を孕んでいる。したがって、書き手の側にも読み手の側にも配慮や留意が必要とされるが、従来、その点が十分意識化されてきたとは言えない。

たとえば、ある調査報告書には、オオウバユリの加工は「純粋な澱粉を採るとともに、根茎の繊維質を発酵させた後に乾燥させ、保存するのである。この方法は、各地に共通してみられる」と述べた上で、オオウバユリの発酵プロセスが存在しなかったとの聞き取りデータに対し、「報告者が男性であるため、ウバユリの処理方法に通じていなかったためと思われる」とのコメントが記載されている<sup>(9)</sup>。

(6) 筆者がまとめたものとして以下の論考がある。①本田優子「アイヌ農耕史研究にみられる伝承資料利用の問題点—穀物の起源説話に関する検討を中心に—」『北海道立アイヌ民族文化研究センター研究紀要第1号』北海道立アイヌ民族文化研究センター、1995。②同「ハリギリの丸木舟 民族誌資料／考古資料／口承芸資料にもとづく一考察」『北海道立アイヌ民族文化研究センター研究紀要第4号』同、1998。③同「ヤナギに関する一考察—アイヌの丸木舟に用いるヤナギの樹種の同定とその学名について—」『北海道立アイヌ民族文化研究センター研究紀要第5号』同、1999。栽培植物としてはヒエとアワに強い関心を持って調査を進めてきたが、①の段階では、近代に伝承された穀物起源説話がアイヌ語による根拠を持たないにもかかわらず、それらの伝承に依拠して農耕史研究が行われてきたことの危険性を指摘したにすぎない。アイヌ社会における穀物栽培を論じるには、古代北方世界のつながりをも意識した近年の考古学研究成果の摂取および近世文献の踏査が不可欠であり、筆者自身の今後の課題と考えている。また伝統的な野菜栽培についても現在調査を行なっている。

(7) 萱野茂『アイヌ歳時記 二風谷のくらしと心』平凡社、2000、p. 59。

(8) 福岡イト子『アイヌ植物誌』草風館、1995、p. 97。

(9) 北海道教育委員会『昭和60年度 アイヌ民俗文化財調査報告書』1986、p. 130。

この報告書に記されているような、最初にデンプン（一番粉・二番粉）を採取し、残りの繊維質を発酵させ、それをオントゥレプアカム ontuprep akam と呼ばれる円盤状の団子にして乾燥保存するという加工法は、これまで主として日高や旭川地方で多く報告されてきたものである。上記の記述からは、それがオオウバユリのスタンダードな加工法だとみなす傾向が感じられ、このような理解は、従来、胆振・日高や旭川地方を中心としてアイヌ語およびアイヌ文化研究が蓄積されてきたため、それらの地方での加工法を報告した事例が圧倒的に多いことと結びついているように思われる<sup>(10)</sup>。

またこのことと関わって、発酵プロセスをオオウバユリの加工処理において欠くことのできない普遍的な工程だとみなす傾向も読みとることができる。このように発酵プロセスの存在を前提とした聞き取りや調査が行なわれることにより、発酵をとまなわない加工法は、情報提供者の記憶がいまいであったり、近代化の過程で伝統が損なわれた形で伝えられてしまった「不完全な情報」として扱われることになる。

上記の例に限らず、筆者はオオウバユリに関するさまざまな記述の中に、この二つの傾向を感じてきた。しかし筆者自身はこの間の聞き取り調査および文献の理解から、発酵プロセスの有無も含めたオオウバユリの加工法というのは、地域や個人によって多種多様であり、さらには同一の個人においてもその年の気候条件によって変化するような柔軟なものではないかと考えるようになった<sup>(11)</sup>。本稿では、このような加工における多様性のあり方について、特に発酵プロセスに関する理解を中心として考えをまとめてみたい。

なお本稿では、特別のことわりがない限り、利用部位であるオオウバユリの鱗茎は単にオオウバユリと記述している。アイヌ語に関しては、引用部分以外はカタカナ表記とローマ字表記を並記する<sup>(12)</sup>。

## I 従来の研究

オオウバユリに関する最も古い記録は、松前広長の『松前志』<sup>(13)</sup> および菅江真澄の『蝦夷喧辞弁』<sup>(14)</sup> である<sup>(15)</sup>。ともに1780年代に書かれたものであり、その記述から、当時すでにオオウバユリ

(10) アイヌ民族の食文化について概論的に述べたものなかで、このような方法以外の加工法を挙げている例としては、十勝地方で調査を行なった浅井亨による報告「蝦夷の食生活」（森浩一編『味噌・醤油・酒の来た道』小学館、1998）がある。

(11) もちろんこれは筆者が、オオウバユリの加工における「発酵」を軽視することを意味するわけではない。卑近な例であるが、大豆の利用において発酵プロセスは非常に重要であり、その結果生み出される味噌・醤油をはじめとする発酵食品は日本の伝統的な食生活において欠くことのできないものとなっている。だからといって、大豆の利用や加工を発酵だけに限定して考えることは、食材としての大豆の有用性を矮小化することになり、現実の多様な大豆調理法を反映したものではないだろう。筆者のオオウバユリに対する関心と理解は、これに近い。

(12) 本稿の表記は、北海道ウタリ協会による『アコロ イタク AKOR ITAK アイヌ語テキスト1』（1994）の表記法に従った。

(13) 松前広長『松前志』1781（寺沢一他編『北方未公開古文書集成 第一巻』叢文社、1979、p.179）

(14) 菅江真澄『蝦夷喧辞弁』1789（内田武志編『菅江真澄全集 第二巻』未来社、1971、p.35）

(15) 両者の記述の特徴および内容については、藤村久和・加藤篤美「オオウバユリの採取とその利用」（矢島容（編）

が主要な食材として位置づけられ、薬材としても利用されていたことがわかる。このようなオオウバユリの利用は近現代のアイヌ民族にも広く受け継がれてきた。またオオウバユリは口承文芸の中でも最も多く出現する植物となっており、食料としてだけでなく、「山にうばゆりを掘りに行く」というように物語の発端となる場面で数多く登場することから、ウバユリ掘りが女性の山仕事の象徴のようにみなされていたことがわかる<sup>(16)</sup>。また、具体的な加工法などがほとんど語られないアイヌ口承文芸の中であって、後述するようにレシピ的な叙述を持つ希少な例であることから、アイヌ文化の中では特別の位置を占める植物であったことがうかがえる。

それゆえ、アイヌ民族の食文化に触れた文献には、ほぼ例外なくオオウバユリについて言及した箇所が見られる。しかし、その多くは断片的な記述にすぎず、研究史上に名を挙げるべきものは少ない。また近年は、各地で採取加工を行なった事例の報告も多いが、以下に挙げるのは、このテーマに関わる著者あるいは報告者の分析や見解が表明されており、研究史を概観する上で重要だと筆者が考えたいいくつかの論考である。

現在に至るまでオオウバユリに関する基本的な文献として依拠されてきたのは、やはり知里真志保の『植物篇』であろう。知里は、まず各地域あるいは植物部位ごとのアイヌ語名称を詳述した上で、語源の解釈や菅江真澄による採録にも言及している。次に、幌別や樺太の事例を中心としたオオウバユリの加工法や利用法を述べ、さらにはオオウバユリにまつわる口承文芸の日本語訳を全文紹介している<sup>(17)</sup>。『植物篇』の記述については、Ⅲで改めて検討する。

1972年には、其田良雄による「近文アイヌのオオウバユリ turep の採集と調理加工」<sup>(18)</sup>が発表された。これは、1971年に行なわれた市立旭川郷土博物館の調査研究事業の一つとして、近文アイヌに伝承されているオオウバユリの採集と調理加工法をまとめたものである。地元の伝承者の指導のもとに行なわれた加工の工程を、デンブンの採取とオントウレブ ontuprep 作成の二段階に分け、それぞれの加工物と原材料との重量比を算出するという、現在の分析法の基本ともいえる方法を用いている。伝承者による加工を共時的に記録し、そのデータに基づきながら考察した先駆的な研究として評価される。

萩中美枝は1973年の「アイヌのオオウバユリ (turep) の鱗茎加工」<sup>(19)</sup>において、「on プロセス」<sup>(20)</sup>への関心を表明するとともに、1981年には、本稿の論点にも関わる発酵の語義について「on は、

『北海道の研究 第7巻』清文堂出版、1985) にまとめられている。

(16) 本田優子「アイヌ口承文芸にあらわれる植物および植物神について」『北海道立アイヌ民族文化研究センター研究紀要第3号』北海道立アイヌ民族文化研究センター、1997。

(17) 知里真志保『分類アイヌ語辞典 第一巻 植物篇』日本常民文化研究所、1953、p.196~202。

(18) 其田良雄「近文アイヌのオオウバユリ turep の採集と調理加工」『市立旭川郷土博物館研究報告 第8号』市立旭川郷土博物館、1972。

(19) 萩中美枝「アイヌのオオウバユリ (turep) の鱗茎加工」『民族学研究 38巻2号』日本民族学会、1973。1972年に札幌で開催された日本民族学会・人類学会連合大会における報告をまとめたものである。

(20) ここでいう「on プロセス」は、本稿における「発酵プロセス」のことを指しているが、萩中では on を「発酵」と定義することには慎重な立場に立ち、アイヌ語をそのまま用いているというのが筆者の理解である。後述するように、この点については筆者も萩中と同じ考えを持っているが、他の論文を比較検討する際の混乱を避けるため、本稿では便宜的に「発酵」という語を用いている。

食物だけでなく衣料に用いる繊維をつくる工程の中でも用いられ…(略)…いずれも、<sup>(21)</sup> 熟れて発酵して、くたくたになった状態をいう」と、重要な指摘を行なっている。

1985年には、藤村久和・加藤篤美による「オオウバユリの採取とその利用」<sup>(22)</sup>が発表された。これについて藤村らは、其田の研究に刺激されて取りまとめたもののだとしているが、其田を含むそれまでの論考に比べ、質的にも量的にも膨大な内容を持っている。現在伝承されている加工法のみならず、近世の文献におけるオオウバユリの記述にはじまり、部位名称とその地方差、採取法、用具、採取にもなる儀礼等が詳述されている。デンプンの採取の方法については、まずデンプンを採取した上で残りの繊維質を発酵させる方法と、すべてを発酵させ、そこからデンプンを採取する方法があることを述べているが、そのような違いは加工法におけるバリエーションとして並列的に述べられている<sup>(23)</sup>。発酵プロセスについても、デンプンを採取する方法としない方法の2種類の存在を明らかにし、採取時期の違いによるもののだとしている。調査地や情報提供者が明記されていないことなど利用しづらい点はあるものの、この論考によってこの分野の研究は大きな転換を迎えたといっていよう。

1992年には、デンプンの研究を専門とする畑井朝子が、旭川と静内の加工法の事例を挙げながらデンプンの採取と加工についてまとめている<sup>(24)</sup>。畑井は、加工のしかたに地方差がみられる点に若干触れるとともに、デンプンをとった残りの繊維の加工にも、発酵させる方法とさせない方法があることを述べている。

1996年には、内田祐一が「アイヌ民族におけるオオウバユリ鱗茎の保存処理工程の地方差について」<sup>(25)</sup>を発表した。これは、オオウバユリの加工法における多様性を主題として本格的に論じた論考だといえる。内田は、各地で伝承される保存処理工程をA～Fの6タイプに分類したうえで、それらをさらに道南・道央と道東の2タイプに大別した。そして道南・道央地方では主としてデンプンと繊維質を分離した後に繊維質のみを発酵させるのに対し、道東地方ではデンプンと繊維質の分離前に全体を発酵させているとし、オオウバユリの加工法は基本的にはこの2種類に大別することができる<sup>(26)</sup>と指摘している。さらにそれに基づき、これまで静内川を境とする東西の文化圏の存在が知られてきたが、それとは重ならない「オン文化圏」とでもいうべき異なる文化圏が形成されてきたと主張している。

---

(21) 田村すゝ子他「北方言語・文化研究会成果報告(6)」『早稲田大学語学教育研究所紀要 第22号』早稲田大学語学教育研究所、1981。

(22) 藤村久和・加藤篤美「オオウバユリの採取とその利用」(矢島睿(編))『北海道の研究 第7巻』清文堂出版、1985)

(23) 藤村氏によれば、どのような方法で加工するかは、その時の状況によって臨機応変に判断されるものさうである。保存用のデンプンの残量や干した円盤状の団子の残量を計算し、採取されたオオウバユリのデンプン含有量なども考え合わせながら、必要とされる加工物を最も効率よく生産できる方法を選ぶとのことである。(2001/1/15)

(24) 畑井朝子「澱粉の採取と加工」(「食素材の確保と加工—植物を中心に」)『アイヌの食事』農山漁村文化協会、1992)。

(25) 内田祐一「アイヌ民族におけるオオウバユリ鱗茎の保存処理工程の地方差について」『帯広百年記念館紀要 第14号』帯広百年記念館、1996。添付資料である「地域別工程表」や「参考文献」も丁寧にまとめられている。

続いて内田は、2000年の「アイヌ民族のオオウバユリ鱗茎処理工程の地方差におけるデンプン採取の違いについて」<sup>(26)</sup>において、それぞれのタイプの「デンプンの質及び量」と「作業効率」を比較した。そして、道南・道央タイプは良質なデンプンを採取する場合に適した方法であるのに対し、道東タイプは作業効率が良く、オオウバユリ鱗茎の加工物を量的に多く必要とする場合に適した方法であり、オオウバユリへの「食材としての依存度」が高ければ、加工物の量が多く作業効率の良い道東タイプが適すると指摘している。

内田の1996年の論考は、各地に伝承されている加工法について非常に広範囲な文献からデータを作成したものである。これは、従来のオオウバユリ研究の多くが、限定された地域のごく少数の伝承者に対する調査に基づいて考察されてきたことに比すれば大きな転換だといえる。1985年の藤村・加藤の論考も広範囲な地域での調査に基づいていることは推察できるが、誰もが利用可能なデータを明示し、それに依拠して議論を組み立てている点で内田の方法論は研究の進展に大きく寄与している。また内田は、基礎データをタイプ別に類型化した上で、その違いを地域性によるものだと結論づけた。これは、日高や旭川で多く採録された事例を無批判に普遍化する傾向に反省をうながす上で、大変意義深いものだと筆者はとらえている。さらに、様々な条件を設定しつつ実際に保存処理を行ない、それらの数値データに基づき、2種類の作業工程によって得られる加工物の差異を明らかにした点も高く評価されるべきである。

## II 多様性の再検討

### (1) 加工法における地域差について

以上述べたように筆者は、内田の一連の考察が、オオウバユリ加工に関わる研究の現段階での到達点を示していると理解している。しかし、加工法の違いを地域差とみなす見解に対しては、現時点では保留的な態度をとりたいと思う。

というのは次章でも述べるように、筆者は室蘭市在住の女性から、オオウバユリを採取後潰さずに5日間樽の中で水に漬ける事例を聞いている。これは、内田の分類では道東タイプの加工法に属することになる。逆に、道東においても、先にデンプンを採取してから繊維質を発酵させるという道南・道央タイプの加工法が存在したと聞く<sup>(27)</sup>。

また内田自身が報告しているように、様似町の岡本ユミ氏からは道南・道央タイプと道東タイプの両方の加工法が記録されている。平取町ベナコリの川上まつ子氏も、道南・道央タイプだけでなく、初期段階ですべてを発酵させるという基本的に道東タイプに属する加工法を伝承していたことがわかっている。

(26) 内田祐一「アイヌ民族のオオウバユリ鱗茎処理工程の地方差におけるデンプン採取の違いについて」『帯広百年記念館紀要 第18号』帯広百年記念館、2000。

(27) 萩中美枝氏ならびに藤村久和氏のご教示による。

このような複数の加工法の併存は、はたしてそれらの地域だけに限定されるものかといえるのだろうか。内田の論考の基礎データとなっている文献の執筆者あるいは調査者が、オオウバユリの加工法の多様性を意識しつつ聞き取りをおこなったかという点には疑問が持たれ、調査者の質問の仕方によっては、内田が依拠している基礎データ自体が、まったく異なるものとなっていた可能性は否定できない。もちろん、現在のデータの出現状況から、地方によってどちらの方法をメインとしたかという点での差異があることは考えられるが、それを截然とした地域差とみなすことには、筆者はまだためらいを感じる。

なお、従来の文献中には、さらに多様な加工法が散見できる。関場不二彦は「根を搗碎し濾過の乾燥精製したる澱粉を『イルupp』Irupと云ふ其糟粕(乃ち『シット』又『シラリ』Shit, Shirariと名けられたる者)を煮て搗碎し之を圧搾し四角形の者を作りて固め(辺縁各九仙迷)中央に小孔を穿ち之を懸けて貯ふ」<sup>(28)</sup>と述べている。このようにデンプンを使った後の繊維質を煮るという方法については、バッチラーの次のような記録も残っている。「より粗い部分—それはしばしばシラリ shirariとよばれる—は、すぐに煮、それから再び砕き、桶に入れて、分解させる。徹底的に発酵したとき、それを再び煮、砕く。その後、それを真ん中に穴のある大きなだんご…(後略)」<sup>(29)</sup>。

さらに河野広道も「粉末とならない部分をシラリと称し、煮沸して再び搗き、桶に入れて分解させる。そしてこれを径五・六寸の円盤状の塊となし、中央に穴をあけて…(後略)」<sup>(30)</sup>と紹介している。これらの内容および資料相互の引用関係については批判的に分析する必要があるだろうが、関場とバッチラーの叙述では固めたものの形状や加工法も違っていることから、異なる事例の報告だと考えてよいだろう。

林善茂<sup>(31)</sup>や犬飼哲夫<sup>(32)</sup>は、デンプンをとった後の糟をまるめて円盤状の団子を作り、「発酵させつつ乾燥」するという事例を挙げている。

このように、現代のみならず明治以降の断片的記述からも、オオウバユリの加工には様々なバリエーションがあったことがうかがえる。しかし、従来はそのような差異について、あまり考慮することなく調査が行われてきたように思う。それゆえ、日高・旭川地方をスタンダードとするようなとらえ方からの脱却をはかりつつも、類型化の検討には慎重な態度で臨み、現段階ではむしろ時間をかけて基礎データの蓄積をはかるべきではないかと筆者は考える。

(28) 関場不二彦『アイヌ医事談』1896(河野本道(選)『アイヌ史資料集 第三巻』北海道出版企画センター、1980)

(29) ジョン・バッチラー(著)安田一郎(訳)『アイヌの伝承と民俗』青土社、1995、p.183。ただし、原典(John Batchelor『The ainu and their folk-lore』THE RELIGIOUS TRACT SOCIETY、1901、p.199)では、分解・腐敗を意味する decompose および rot が用いられ、ferment (発酵する)ではない。なお、「図20-1葛」(原典では ARROW-ROOT、p.201)として、デンプンや円盤状の団子を乾燥している写真が掲載されているが、オオウバユリではないかと思われる。

(30) 帝国学士院『東亜民族要誌資料 第二輯』1944、p.17。「桶に入れて分解させる」というのは発酵過程を意味するのだろうが、一旦煮沸したものを発酵させるとどのような状態になるのか筆者にはわからない。

(31) 林善茂「アイヌの食生活」『北方文化研究報告 第20輯』北海道大学、1965、p.25。および、同「アイヌ食生活の調査」北海道教育委員会『アイヌ民俗資料調査報告』1968、p.105。

(32) アイヌ文化保存対策協議会編『アイヌ民族誌』第一法規出版、1969、p.419。

## (2) 発酵の位置づけについて

次に、オオウバユリの加工における発酵の位置づけについて検討してみたい。すでに見たように、加工法の違いを検討する際にその基準となってきたのは、発酵プロセスをどこにおいているかという点であり、作業工程の中で非常に重要なプロセスだと考えられてきた。

このような発酵プロセスの重要性をいち早く指摘した報告としては、萩中美枝による「アイヌのオオウバユリ (turep) の鱗茎加工」<sup>(33)</sup>がある。この時期から発酵プロセスが重要視されるようになり、近年の報告も必ずといってよいほど発酵について言及している。

しかし、このような発酵についての関心を古くからの文献に読みとるのは難しい。蝦夷地・北海道の風俗を記したかつての文献の中で、発酵プロセス自体を表すような記述は、管見の限りではあるが、存在しない。絵画資料においても同様である。

近・現代に入り民族誌的な調査が進む中で、ようやく発酵に言及したものが現れるが、それもかなり限定されている。日高・十勝地方を中心に膨大な調査記録を残している吉田巖の資料においても、発酵に触れている記述は現段階では確認できていない<sup>(34)</sup>。更科源蔵は1956年に『名寄町誌』<sup>(35)</sup>の中で「発酵させてから大きな団子にして」と述べているが、1976年の『コタン生物記』<sup>(36)</sup>には発酵プロセスは記されていない。林善茂は1965年の「アイヌの食生活」<sup>(37)</sup>では「発酵させつつ乾燥すると」と述べているが、1967年の「アイヌの食料植物採集」<sup>(38)</sup>には発酵の語は見えない。しかし、1969年の『アイヌ民族誌』<sup>(39)</sup>では発酵の語はないものの発酵プロセスについて比較的詳しく述べている。

これらの理由は定かではないが、当時はオオウバユリの加工においてデンプンの採取こそが眼目とみなされ、その前後に存在する発酵プロセスはそれほど重要視されていない様子が文脈からうかがえる。発酵に関する記述が少ないのは、この点に大きく起因しているのではないかと筆者は考える。

しかしかつての記録の中には、発酵プロセスそのものが存在しなかったことをうかがわせる記述もある。たとえば、酒井忠郁の『北海道巡行記』<sup>(40)</sup>には、以下のような記述がある。

ウバイロ、六七月根を掘取り丸木にて搗碎き桶に入れ二日を過し、手にて能く搾り其汁を袋にて能く澄し澱粉を採り、其搾り粕は乾して団子の如く或は薄丸く堅く貯え、用ちゆるとき鹿脂を混ぜ煮食す

(33) 萩中美枝「アイヌのオオウバユリ (turep) の鱗茎加工」『民族学研究 38巻2号』日本民族学会、1973。

(34) 帯広市図書館所蔵吉田巖資料の中の、植物について言及されている可能性のある資料について確認作業を行なった。

(35) 名寄町誌編集委員会『名寄町誌』上川郡名寄町、1956、p. 43。

(36) 更科源蔵『コタン生物記』法政大学出版局、1976、p. 149。

(37) 林善茂「アイヌの食生活」『北方文化研究報告 第20輯』北海道大学、1965、p. 25。

(38) 林善茂「アイヌの食料植物採集」『北方文化研究 第二号』北海道大学、1967。

(39) アイヌ文化保存対策協議会編『アイヌ民族誌』第一法規出版、1969、p. 378。

(40) 酒井忠郁『北海道巡行記』1879。

「桶に入れて二日を過ごし」以下の詳細な描写から考えて、もしその後、「搾り粕」を数日間発酵させるような工程が存在したとすれば、なんらかの形でそのような記述があつてしかるべきだろう<sup>(41)</sup>。

このような点から筆者は、発酵についての記述が欠落しているものには、単に発酵を重要視していないことから書き漏らしている場合と、実際に発酵プロセスをとまなわれない加工法を記録した場合との2種類のケースがあるのではないかと考えた。

実際、発酵に関心が寄せられるようになった近年においても、発酵プロセスをとまなわれない事例が報告されている。たとえば前述の内田が用いたデータのうち、伊達市有珠(2例)、穂別町富内、美幌、白糠などではデンプンを採取した残りの繊維質について発酵プロセスが記録されていない<sup>(42)</sup>。また冒頭でも述べたように、美幌の菊地股吉氏は、「オン ツレフ を発酵させるというようなことはしなかった」<sup>(43)</sup>とはっきり述べている。

畑井朝子も、静内の事例として、発酵させる加工法とさせない加工法を並列的に記述し紹介している<sup>(44)</sup>。

筆者の調査においても、平取町在住の黒川セツ氏が語る以下のような事例がある。

オン on させないやり方。うちのフチ huci は、トゥレフ turep 掘って一番粉とか二番粉とかとって、そのシチヒ sicihi はきっちりしぼって、アプッキ aputki に干す。きれいに乾燥したら、なにか袋に入れてぶら下げておく。冬になったら臼について、粉通しで通して滓は投げる。その乾いた粉は練って団子にしてサヨ sayo に入れる。おいしいもんだ。イルツ irup は白い。乾燥したらすぐその場では食べない。

フチ huci はオントゥレフ onturep と両方作っていたけど、オントゥレフ onturep は腐らしてあるから臭いが強い。アプッキ aputki に干してがさがさになったのをサラニフ saranip とか袋とかに入れてぶら下げ、冬に搗いて粉通しかけたのはすごくおいしかった。フチ huci はこの干した方をたくさん作っていた。その方がおいしいからたくさん作っていた。

両方作るのは、オントゥレフ onturep の味と干した方の味が全然違うから。両方食べたいから。オンカ onka させないのは、このあたりはみんなやってたと思う。(2000/10/23 聞き取り)

(41) もちろん「桶に入れて二日を過ごし」の部分そのものが発酵過程だという見方もできる。しかし、続く「手にて能く搾り」からわかるように、搗き砕かれた繊維は水に漬けてあると考えられる。筆者の経験上、水に漬けた2日間では発酵まで至らないため、むしろ繊維とデンプンの分離のための期間だと考えるべきだろう。

(42) 内田祐一「アイヌ民族におけるオオウバユリ鱗茎の保存処理工程の地方差について」『帯広百年記念館紀要 第14号』帯広百年記念館、1996、p. 38。この点に対して内田は「これがこの地方の特徴なのか、あるいは話者の記憶が曖昧なため記載されなかったのかは不明である」とコメントした上で、これら「データが不明瞭」な例を除外した上で文化圏形成についての考察を行なっている。

(43) 北海道教育委員会『昭和60年度 アイヌ民俗文化財調査報告書』1986、p. 32。

(44) 畑井朝子「澱粉の採取と加工」(「食素材の確保と加工—植物を中心に」『アイヌの食事』農山漁村文化協会、1992)。

室蘭市在住の平きよみ氏が伝承している加工法<sup>(45)</sup>は以下のようなものである。

きれいに洗ったオオウバユリを樽に入れ水に漬ける。翌日ザルに上げて樽を洗い、水を取り替えて再び漬ける。その後3日間、オオウバユリが腐らないように毎日水を取り替えながら漬けておく。その後、臼を使って搗き、布袋に入れて搾り、デンプンと繊維質を分離する。袋から搾り出したデンプンは粥の中に入れてたりして利用する。袋の中に残った繊維質はそのまま穴の開いた団子にして乾かし、固くなったら棒を通して保存する。(2000/4/24 聞き取り)

採取したオオウバユリをそのまま水に漬けるという方法は帯広でも行われており、内田の論考ではこの期間が発酵プロセスだとみなされているが、「腐らないように毎日水を取り替える」という点から発酵を意図したものではないことがうかがえる。

同じく室蘭市在住の磯辺マサ子氏の場合は、採取したオオウバユリをすぐに搗きデンプンを採取する。残った繊維質はそのまま丸めて団子を作り、中央に穴をあけて板の上に並べて乾かし、堅くなったら穴に棒を通して保存する<sup>(46)</sup>。筆者はこの他、三石町および新冠町でも同様の加工法の存在を確認している。

このような発酵をとまなわない加工法に対しては、時代が下がるにつれ伝統的な手法が失われたのだという解釈も成り立ちうる。しかし筆者はこの間の調査を通して、そうとは言い切れない内容が含まれていると考えるようになった。たとえば磯辺氏は次のように述べている。「三番粉までたくさんとりたいたいような貧しい人の場合は腐らかすのだけれうが、自分たちはそこまでトゥレフ turep に頼らなくてもよかった」。発酵処理をすることにより鱗茎の繊維質とデンプンが完全に分離される点については、藤村・加藤も指摘している。それゆえ、食料が不足し少しでも多くのデンプンを採取しなければならなかった時代あるいはそのような状況にあった地域では、たしかに発酵をとまなう加工法が一般的だったのかもしれない。しかしたとえ一般的であったとしても、厳しい環境の下で結果的に選択された方法であることと「伝統」とは同義ではないはずである。磯辺氏や、黒川氏の「両方味わいたいから両方作る」という発言のなかに筆者は、個々人の嗜好や豊富な食材選択に基づくアイヌ民族の食文化の多様性を感じ、「伝統」を受け継ぐ姿を見る。

(45) 子供の頃、出身地である登別市幌別で、義兄の母にあたる盤木アシンナン傭の作業を手伝って覚えたとのことである。盤木アシンナンは、後述する金成マツに数多くの口承文芸を語り伝えた人物である。本田優子「吉田菊太郎資料中の金成マツ筆録口承文芸目録」『北海道立アイヌ民族文化研究センター研究紀要第6号』北海道立アイヌ民族文化研究センター、2000。

(46) アイヌ文化振興・研究推進機構主催の登別アイヌ語上級者講座(2000/11/5)において、講師を務める磯辺氏が語ったもの。磯辺氏は室蘭市出身である。

### Ⅲ 知里真志保における「風化」と「発酵」

ここまで、筆者はオオウバユリの加工法というのは、発酵プロセスの有無も含めて実に多様であると述べてきた。以下に試みる知里の記述の分析もまた、そのような筆者の考えの一つの根拠となるものである。

#### (1) 「風化」について

従来あまり認識されてこなかったことではあるが、『植物篇』の中の北海道におけるオオウバユリ利用に関わる記述には、発酵プロセスについて述べた部分はどこにもない。知里は自らの出身地である幌別を例にあげながら4通りの利用法を紹介しており、オン on に関わる個所は以下の通りである。

細かく刻んだのを生乾しにして臼で搗き、円盤状に丸めて乾し堅めたりした。この乾し堅めた円盤状のものを「トれバカム」 turép-akam [姥百合根・円盤]、或いは一層正確にわ「おントレツ・アカム」 ónturep-akam [風化した姥百合根・円盤] と称し、冬になってから「おントレツ・サヨ」 ónturep-sayo [風化した姥百合根・粥] などにして食べた (幌別)。(p.198)

一読してわかるように、ここから発酵プロセスの存在を読みとることは難しく、オン on に対応する日本語も「風化した」となっている。

一方で樺太の事例としては、以下のように述べている。

この細かく刻んだものを入れて、すっかり包んで、半月ほど寝かせておく。この蓆包みわ、戸外に棚を作ってその上におき、雨水が入らない様にしておく。この過程を「オンカ」 on-ka (風化・させる) とゆう。(p.199)

ここで紹介されている樺太の加工法には、あきらかに発酵と思われる工程が含まれているが、ここでも「風化」という語が用いられている。そのため知里の「風化」という語は、やや違和感はあるものの発酵プロセスを意味すると理解され、後に「風化・発酵」という並列的な記述が用いられる原因ともなった。たとえば『アイヌの食事』の中で畑井朝子は、『植物篇』に述べられている利用法を6点に要約し、4番目の利用法として「細かく切って生干し、またはオン (風化・発酵) させた後につぶして円盤状に成型して乾燥する」<sup>(47)</sup> と紹介しているが、これでは知里が発酵について述べていたと誤解されかねない。

(47) 畑井朝子「澱粉の採取と加工」(「食素材の確保と加工—植物を中心に」『アイヌの食事』農山漁村文化協会、1992) p.196。

実は、知里は『植物篇』の「ハンゴンソ」の項で、オオウバユリの加工に関わるオンカ onka の意味を明確に述べている。

onka (放置しておいてねばりをなくさせる、風化させる)<sup>(48)</sup>

一般的に「風化」という語は、風に曝して乾燥させるイメージを持つ。しかし、現在オンカ onka という語に結びつけて考えられる発酵プロセスは、それとはまったく逆の状態を想起させる。なぜ知里は、「風化」という語を用いたのだろうか。この疑問を解くため、当時あるいはそれ以前に、オン on がどのような意味で用いられていたのか調べてみた。

J・バチューラの辞典の中には次のような記載がある<sup>(49)</sup>。

On 腐ル (皮膚又ハ魚ナドノ)

On 熟シタル、食シ得ラル

ミミン<sup>(ママ)</sup> 此オノ魚ハ食フニ堪ヘル Mimi on “the fish is fit to be eaten”

また久保寺逸彦は次のように記している<sup>(50)</sup>。

on 鮮度ガ落チル

on-ka v at-ni の皮を沼 to の中に入れてやはらかくすること、或はさうした樹皮。

on. 参照 風化す、そとに曝す。

服部四郎編『アイヌ語方言辞典』<sup>(51)</sup>では、オン on は魚や肉が「腐る、腐った」状態を意味する語として、名寄で採録されている。

以上の記述を見る限り、当時オン on という語は、繊維を採るために樹皮を沼につけることとは結びつけられていても、必ずしもオオウバユリの加工を想起させるような語ではなかったことがわかる。

知里は『植物編』のシナノキの項では、オン on に対して、「風化」ではなく「鮮度の落ちた、なれた」という日本語をあてている<sup>(52)</sup>。この「<sup>な</sup>熟れる」は、萩中美枝も提唱している語であるが<sup>(53)</sup>、「<sup>なれずし</sup>熟鮓」のように発酵熟成の意味と、「<sup>な</sup>魚が熟れる」のように腐敗に通じる意味を併せ持っている。バチューラの二つの用例からもわかるように、オン on もまた「<sup>な</sup>熟成」<sup>(54)</sup>して良い状態になること

(48) 知里真志保『分類アイヌ語辞典 第一巻 植物篇』日本常民文化研究所、1953、p. 20。

(49) Batchelor, John『AN AINU-ENGLISH-JAPANESE DICTIONARY』(第4版)岩波書店、1938、p. 355。

(50) 北海道教育庁生涯学習部文化課編『久保寺逸彦編 アイヌ語・日本語辞典稿』北海道教育委員会、1992、p. 187。

(51) 服部四郎編『アイヌ語方言辞典』岩波書店、1964、p. 97。

(52) 知里真志保『分類アイヌ語辞典 第一巻 植物篇』日本常民文化研究所、1953、p. 78。

(53) 田村すゞ子他「北方言語・文化研究会成果報告(6)」『早稲田大学語学教育研究所紀要 第22号』早稲田大学語学教育研究所、1981。

(54) 山田秀三が提唱している用語である。山田秀三『北海道の地名』北海道新聞社、1984、p. 97。山田は地名研究者であるが、アイヌ無形文化伝承保存会が作成した『石狩川・アイヌのたべもの』の解説を行なうなど、この分野での造詣も深い。山田秀三『石狩川・アイヌのたべもの』について『アイヌ無形民俗文化財映像記録資料』アイヌ無形文化伝承保存会、1981。および、田村すゞ子他「北方言語・文化研究会成果報告(6)」『早稲田大学語学教育研究所紀要 第22号』早稲田大学語学教育研究所、1981。

と、鮮度が落ちることの二通りの意味を持つ。このような点から、筆者は「熟れる」が、アイヌ語のオン on に最も近い語感を持つのではないかと考えている。

さらに分析して考えるならば、オン on とは繊維や細胞間の結びつきが弱くなったと感じられるような状態になることを意味するのかもしれない。樹皮を沼に漬けるのも繊維を分離するためであるが、その物により、ある場合にはいっそう汁気を帯びた状態になり、ある場合にはパサパサになる。オオウバユリがオン on すれば、汁気は多いものの、搗いた直後に比べてぬめりが少なくなりその後さらに多くのデンプンを採取することが可能になる。その意味では「ねばりをなくさせる」という知里の表現には頷ける点もあり、幅広い意味をもつオン on の一つの事例と考えられていたのだろう。

しかし近年、オン on は「発酵」の意味のみで用いられ、特にオオウバユリの加工と結びつけて考えられる傾向が強くなってきている。たとえば、方言別にまとめられた近年のアイヌ語辞典では以下のように記されている。なお、用例は割愛し、⇒以下に本田による説明を補足した。

・中川裕『アイヌ語千歳方言辞典』<sup>(55)</sup>

オン on [動1] 発酵する ; ウバユリからデンプンをとった後の繊維を発酵させて分解し、円盤状の保存食にする際にこの語を用いる。

・萱野茂『萱野茂のアイヌ語辞典』<sup>(56)</sup>

オン [on] 発酵する

オンカ [on-ka] 発酵させる

⇒オンに関する用例はシナ皮の処理にまつわるものである。オンカに関する二つの用例はオオウバユリの処理にまつわるものだが、注にはシナ皮の事例も述べられている

・奥田統己編『アイヌ語静内方言文脈つき語彙集 (CD-ROMつき)』<sup>(57)</sup>

on オン [1項動詞] 用例数：5

発酵する

⇒用例は5例ともオオウバユリの処理に関するものである

・旭川博物館編『旭川採集アイヌ語動詞集』<sup>(58)</sup>

on. オン。自然発酵する。

onka<on (↑) ka (他動詞化語尾) オンカ。自然発酵させる。

⇒on オンに関する用例は「ウバ百合が自然発酵する」であり、onka オンカの用例は「澱粉のしぼり粕を自然発酵させて貯蔵用のウバユリを作る」というものである

(55) 中川裕『アイヌ語千歳方言辞典』草風館、1995、p. 135。

(56) 萱野茂『萱野茂のアイヌ語辞典』三省堂、1996、p. 187。

(57) 奥田統己編『アイヌ語静内方言文脈つき語彙集 (CD-ROMつき)』札幌学院大学、1999、p. 96。

(58) 旭川市博物館編『旭川採集アイヌ語動詞集』旭川市・旭川市教育委員会、2000、p. 123。

このように、わずか数十年の間にオン on に対応する日本語の意味は大きく変化したことがわかる。

またオン on の 2 種類の意味のうち、地域あるいは個人によっては特に「風化」の意味を強く受けとめている可能性もある。たとえば、前述の磯辺マサ子氏は、「(干した円盤状の団子は一本田)ポロポロになるの。結局、虫もついちゃうし。よく昔の人はオンカ onka してしまうっていうんだけど、結局腐って飛んでいってしまうこというんじゃないの<sup>(59)</sup>」と述べている。これは、まさに知里の「風化」と重なる。前述の美幌の菊地股吉氏は、発酵させないと断言しつつ、オントゥレブ ontuprep という語を残している<sup>(60)</sup>。これも仮にオン on が「風化」など、別の意味でとらえられているのだとすれば、不思議なことではない。

いずれにせよ、久保寺逸彦がオンカ onka に対して、知里と同じように「風化する」という意味を記していること、あるいは、かつて永田方正も「Ionga ush pet」に対して「姥百合ヲ乾ス処」という地名解をしている<sup>(61)</sup> ことなどから考えて、「風化」は知里の個人的な考えに基づく訳語というより、オン on というアイヌ語自体が持つ意味に基づき、当時一般的に用いられていたものだったのではないかと筆者は考える。

## (2) 発酵プロセスに関する知里の認識

それでは、知里はオオウバユリの加工における発酵プロセス自体については、どの程度認識していたのだろうか。『植物篇』には樺太の事例のみが記載されているが、北海道でも一般的に行なわれた方法だと考えていたのだろうか。

知里の著作の中で、最初にオオウバユリが登場するのは1934年に発表された「糞を食わせつつ来る女」<sup>(62)</sup> である。そこにはごく簡単ではあるが、オオウバユリの加工法について以下のような記述が含まれている。

オオウバユリの根は白で搗いて澱粉を取り、残った粕は乾かして団子にした。

前述のように、かつて筆者は、アイヌの口承文芸の中で植物の加工法が具体的に述べられるのはいへん希であることを指摘し、特異な例としてこのオオウバユリに関する散文説話を紹介した<sup>(63)</sup>。その際にも述べたが、この散文説話のアイヌ語原文は、『知里ノート』に所収されている金

(59) 登別アイヌ語上級者講座(アイヌ文化振興・研究推進機構事業)1999/12/5。本田は当日出席していなかったが、担当者のご厚意により録音記録を確認することができた。

(60) 北海道教育委員会『昭和60年度 アイヌ民俗文化財調査報告書』1986、p. 130。

(61) 永田方正『北海道蝦夷語地名解』1891、p. 20(『初版 北海道蝦夷語地名解 復刻版』草風館、1984、p. 68)。longa はイオンカ ionka のことであり、「それ(=オオウバユリ)を発酵させる」という意味を持つ。

(62) 「糞を食はせつつ来る女」『旅と伝説』、1934。「説話学編集」(『知里真志保著作集2』平凡社、1973、p. 431)に同名のタイトルで所収されている他、『植物篇』のオオウバユリの項(参考2、p. 200)でも紹介されている。

(63) 本田優子「アイヌ口承文芸にあらわれる植物および植物神について」『北海道立アイヌ民族文化研究センター研究紀要第3号』北海道立アイヌ民族文化研究センター、1997。

成マツ筆録「moshiriba wano shine pon rupne mat osomawa eyar koro ek」<sup>(64)</sup>である。その中で、オオウバユリの加工に関わる部分は以下のように記されている。( ) は本田による日本語訳である。

turep uta irup kara nei shichihi onka irup shito kara wa aeko

(オオウバユリを搗いてデンプンを探り、その繊維は発酵させてデンプン団子を作って食べると)

「shichihi onka」部分の下線は、他の書き込み等と照合する限り、おそらく知里真志保によるものと思われる。1996年当時の筆者は、金成マツのアイヌ語原文に発酵について述べた個所が存在し、知里がその個所に下線を引いて特別な関心を示しながらも、あえてその日本語訳を省略したことについて「その意図はわからない」と述べた。しかし実際には、知里は省略していたのではなく、onkaに「乾かして」という日本語をあてていたのだった。

幌別、室蘭市、伊達市有珠などの地域で確認されているのは、ほとんどの場合、発酵プロセスが存在しない加工法であることや、オンカ onka に「ボロボロになり腐って飛んでいってしまう」という意味が伝承されている点を考えると、「乾かして」という日本語訳にはむしろ頷けるものがある。この散文説話が発表された1934年は、知里がアイヌ語研究の道を志し東大文学部英文科から言語学科に転科した年である。それまでの経歴から考えても、彼が出身地幌別以外でのオオウバユリの加工法について知識を有していたとは考えられず、この段階の知里は発酵プロセスの存在自体を知らなかったのではないかと想像できる。

しかし、3年後の1937年に発表された「アイヌ民俗研究資料 (第二)」<sup>(65)</sup>の中には次のような記述がある。

その球根を搗き碎いて澱粉 (irup) を採り、その絞り粕 (shichihi) を風化 (onka) したものを乾し堅めて餅 (turep-akam ; on-turep) にする。

一読してわかるように、この解説文は、「糞を食わせつつ来る女」の叙述にきわめて似ており、この段階では onka に対し「風化」という日本語が用いられるようになっている。しかし文字通り風化してパサパサになったものならば、それを再び「乾し堅め」ることは不可能である。それゆえ知里がこの時点までにオンカ onka についてなんらかの情報を得、「風化」と「乾し堅める」を区

(64) 知里真志保『知里ノート』北海道立図書館所蔵マイクロフィルム HM459(123)。『知里ノート』に含まれる金成マツ筆録散文説話の一部は、彼女自身が作成した口承文芸目録により語り手が確認できている。本田優子「吉田菊太郎資料の中の金成マツ筆録口承文芸目録」『北海道立アイヌ民族文化研究センター研究紀要 第6号』北海道立アイヌ民族文化研究センター、2000。しかし、この散文説話は目録に含まれていないため、金成マツへの伝承経路は不明である。

(65) 知里真志保「アイヌ民俗研究資料 第二(謎・口遊び・唄)」『アチック ミュージアム彙報』第17、東京、1937。同論考は『知里真志保著作集2』(平凡社、1973)にも所収されている。

別して考えるようになっていた可能性もある。

しかし、知里がオオウバユリの加工について認識を深めたのは、1940年以降の樺太や北海道各地における本格的な民族誌的調査を開始してからのことだと思われる。この時期、知里がオオウバユリに関連して残した記録には以下のようなものがある。

①『知里ノート（41）』<sup>(66)</sup> 穂別での調査記録。「nikompu」についてのメモ。

ニコンプ nikompu は『植物篇』(p.245) によればカプトゴケ<sup>(67)</sup> のことであり、飢饉の際の食料として紹介されている。以下は、関連部分の抜粋と、筆者による日本語訳である。(／は原文の改行部分)

nisu デツイテ irup トル／aotke wa aratkire<sup>(68)</sup> ／korham カプセテ onka スル／  
turep wa iyotta 栄養失調 精分ナイ

(臼で搗いてデンプンをとる／搗いてデンプンを沈澱させる／フキの葉をかぶせて発酵させる／オオウバユリは最も栄養失調 精分ない)

この記述からは、「korham カプセテ onka スル」のは、ニコンプ nikompu なのかトゥレプ turep なのか判断がつかないが、少なくともこの段階で知里がフキの葉をかぶせて発酵させる工程についての知識を得ていることがわかる。

しかし、調査年月日が記入されていないため、『植物篇』の執筆とどちらが早いのかはっきりしない。この点は、今後の『知里ノート』研究の深化を待ちたいが、終戦前、知里は陸軍糧秣廠にアイヌの救荒作物についての研究報告を提出している<sup>(69)</sup> 他、1951年には穂別でアイヌ文化に関する調査を行なっている<sup>(70)</sup>。それゆえ、カプトゴケに関する記述はあるいはその時期の調査の可能性もある。しかし『植物篇』の「カプトゴケ」の項にこの内容が含まれていないことから、『植物篇』刊行後の可能性も高い。

②『知里ノート（45）』<sup>(71)</sup>

turep ヲ山デ葉ヲ除イテ根ニ葉ヲ四五寸附ケタマヽ／取ツテ来テ樽ノ中ニ入レテ水ヲ入レテ杵デ搗イテ／irup ヲ沈マセテ繊維ハコレヲ別ニ取ツテ樽ニ入レテ／蓋ヲシテ数日ソノマヽニ放置シテ腐ラン、

(66) 知里真志保『知里ノート（41）風俗覚書（穂別、トーロ）』北海道立図書館。

(67) カプトゴケとは、葉状の地衣体がシカの角状に分岐している形状から、シカの角を装飾に用いた兜を連想して「兜首」とよばれる。『朝日百科 植物の世界』朝日新聞社、1997。ニコンプ nikompu の利用については筆者も黒川セツ氏から聞き取りを行なっているが、発酵させることはなかったという。

(68) aratkire 全体に下線を引き、その下に「スマセル」と記してある。また、t の文字の上に k と記してある。

(69) 犬飼哲夫「知里さんが北大に来たころのこと」『知里真志保著作集月報2』平凡社、1973。

(70) 小野寺克己『原野彷徨 更科源蔵書誌』サッポロ堂書店、1990、p.183。

(71) 知里真志保『知里ノート（45）風俗覚書』北海道立図書館。

次ギニコレヲ／取出シテ又搗キコレヲ丸クコシラヘテ天火ニホシ固メル。／コレヲ削リ欠イテ器物ニ  
入レ水ヲ入レテウルカス／sayoヲ炊イテ上ゲヨウトスル頃先ノウルカシタ奴ヲ／入レサツト塩ヲ入  
レル

ここにはオン on の語は出てこないが、「蓋ヲシテ数日ソノママ放置シテ腐ラシ」という発酵プロセスがはっきり記録されている。また、冒頭部分には「Akam」としてドーナツ形のスケッチが書き添えられ、穴に通した紐には「shitukap」<sup>(72)</sup>と記されている。調査地および調査年月日は不明である。

### ③『植物篇』の「ハンゴンソウ」の項<sup>(73)</sup>。

- ・ (ハンゴンソウの一本田) 茎葉を敷いてその上にオウバユリの鱗茎の搗き粕を寝かせておく。この寝かせておいたものを「オントレフ」 on-turep (風化した・ウバユリ) とゆう (名寄)。

ハンゴンソウの茎葉の上に「寝かせる」という記述だけでは、必ずしも発酵プロセスを意味するのかどうか判断できない。しかし、同様の事例を報告している更科源蔵は、『名寄町史』の中で「粕は粕でハンゴンソウ(七ツ葉)の葉の上に置いて発酵させてから大きな団子に…」<sup>(74)</sup>と記している。更科の記述の中には、しばしば注釈をつけられないまま知里から引用されたものが含まれており注意が必要だといわれるが、1950年に更科と知里はアイヌ文化に関する共同調査を名寄で行なっている<sup>(75)</sup>。それゆえ、この場合は更科自身が確認した上で記述したものと思われる。しかし、更科の記述も「葉の上に置いて」となっており、「包む」とか「かぶせる」との語がみられないため、発酵といいつつも実際に発酵プロセスを伴っていたかは若干疑問が残る。というのは、1976年の『コタン生物記』のウバユリの項<sup>(76)</sup>には発酵の文字がみえないからである。『コタン生物記』は『北方農業』に連載されていた「コタン雑草記」<sup>(77)</sup>を加筆修正してまとめたものであるが、1972年5月の「コタン雑草記」の記述には「オントレフアカム (発酵姥百合の環)」という語が載っている。他の部分では多くの加筆を行ないながら、あえてこの語を削除している点には、なんらかの背景があるのかもしれない<sup>(78)</sup>。

(72) ブドウヅルの皮。

(73) 知里真志保『分類アイヌ語辞典 第一巻 植物篇』日本常民文化研究所、1953、p. 21。

(74) 名寄町誌編集委員会『名寄町誌』上川郡名寄町、1956、p. 43。

(75) 小野寺克己『原野彷徨 更科源蔵書誌』サッポロ堂書店、1990、p. 183。

(76) 更科源蔵『コタン生物記』法政大学出版局、1976、p. 148。

(77) 「コタンの雑草記 アイヌの食草」『北方農業』北海道農業会議、1972。「ウバユリ」が載っている第1回だけがこのタイトルであり、次号からは「コタン雑草記」として連載された。

(78) もっとも、『コタン生物記』のハンゴンソウの項には、「ウバユリの粕をこの草を敷いた上に置くと発酵して味がよくなる」との記述がそのまま残っている。

仮に①、②の調査が行なわれたのがともに『植物篇』刊行後のことであり、かつ③の事例が発酵プロセスをともなったものでなかったとすれば、知里は『植物篇』の段階では、北海道におけるオオウバユリの発酵プロセスについて認識していなかった可能性がある。一方、①、②の調査が『植物篇』の刊行前に行なわれた、あるいは③の事例が実際に発酵プロセスを伴っていたものだったとすれば、彼は『植物篇』刊行以前に、樺太だけでなく北海道の事例においても発酵についての知識を有していたことになる。現段階の筆者にはどちらとも判断がつかない。

以上の点から、知里真志保における「発酵」の位置づけについて、次のようにまとめることができるように思う。

知里は『植物篇』執筆段階では、北海道におけるオオウバユリ加工の際の発酵プロセスについて、知識を持っていなかった可能性がある。この点からも、知里が調査研究を行っていた時代にはまだ、発酵プロセスは現在のように「常識化」していなかったということがわかる。

しかし仮に知里が発酵プロセスの存在を知っていたとしても、そのことが記載されることはなかったと思われる。なぜなら『植物篇』においては、北海道におけるオオウバユリの加工法の大部分が幌別の事例で占められている。発酵プロセスが存在しない事例が多い幌別を基本としている以上、発酵についての記述が見られないのはむしろ当然である。オオウバユリに限らず『植物篇』全編を通してても、北海道各地に共通することならばまず幌別の例が第一に挙げられており、知里が自らの生活体験地を基本にして様々な事象を考察しようとしていた姿勢が読みとれる。筆者も含めて従来の研究は、知里が地域差を客観的に把握しつつアイヌ文化全体を俯瞰しようとした側面を評価するあまり、彼の研究の原点である「幌別」に十分な関心を払ってこなかったのではないだろうか。

しかし、いかに知里が幌別を重視したとしても、その植物にとって決定的に重要な利用法が他地域に伝承されていた場合には、それを優先的に挙げている。この点から考えて、知里にとってオオウバユリの加工における発酵プロセスは決定的な価値を持つものではなく、樺太の事例として言及すれば事足りるようなバリエーションの一つにすぎなかったと考えられる。

最後に付け加えたいのは、地元における現実の伝承に依拠することにより、『植物篇』の記述がむしろ難解で複雑になっているということである。1930年代に散文説話に基づいて知里が記述したオオウバユリの加工法は、非常に簡潔である。「風化」という語を「発酵」に置き換えれば、現在広く理解されている加工法とまったく一致する。一方、地元で伝承される現実はしばしば伝統的類型化の枠を越えた多様性を持つ。知里は後者を自らの立脚点とした。

## おわりに

本稿での論点をまとめるならば、大きく以下の3点になる。

1) オオウバユリに関する研究が蓄積される過程で、特定の加工法がスタンダードだとみなされる傾向が生じてきており、筆者はこれに対して否定的な立場に立っている。研究史上は、加工法の多様性も含め、このテーマについて多面的に検討した調査研究も行われてきている。近年、これらの方法の違いを地方差としてとらえる説が発表されている。筆者はその研究の意義は認めつつも、過去の文献および現在の伝承における多様性を知る過程で、現段階でのオオウバユリの加工法の類型化には慎重な考えをもっている。

2) 1970年代以降、発酵プロセスに関心が集まり、その工程を含む加工法が伝統的かつ本来的であるとみなされるようになってきた。そのため、発酵プロセスのない加工法についての情報は「伝承者の記憶があいまい」であるとか「不十分なデータ」だととらえられがちだった。筆者自身の中にも漠然とはあるが「近代化の過程で伝統が損なわれた形」という理解があった。しかし実際には、発酵プロセスのない加工法は各地に伝承されており、筆者は聞き取り調査を行なう過程で、それはむしろ食文化の多様性を表すものではないかと考えるようになった。

3) アイヌ文化における植物利用を考える際、基本文献とみなされてきた知里の『植物篇』においても、発酵プロセスを示す北海道の事例はない。当時、アイヌ語のオン on は現在よりも広い意味をもってとらえられていた。知里がオン on に対して「風化」という語を用いたのは、そのようなアイヌ語の意味に規定されてのことであり当時においては一般的だったと考えられる。幌別では発酵プロセスをとまなわれない事例が多く確認されていることから考えて、1930年代の知里は、発酵についての知識を持たなかったと思われる。その後、各地で民族誌的調査を行なうことにより理解を深めていったが、『植物篇』刊行時の状況は、現段階では筆者にもわからない。いずれにせよ、知里はあくまでも幌別での伝承を基本としたため、『植物篇』の北海道におけるオオウバユリ加工の記述の中に、発酵プロセスは含まれていない。知里にとって発酵プロセスは、オオウバユリの加工におけるバリエーションの一つにすぎなかった。

以上、オオウバユリの加工について私見を述べてきた。昨今、「伝統的なアイヌ文化の復興」ということばを耳にする機会が多いが、復興させるべき「伝統」をどこに求めるのか十分な議論はなされていないように感じる。本稿のテーマは、そのような現状にもいくばくかの示唆を与えうるのではないだろうか。

なお、本稿ではオン on に「発酵」という日本語を充てたが、これが科学的にはどのような物質変化を意味するのか、まだはっきり明らかになってはいない。単により多くのデンプンを採取するための工程なのか、それとも物質的な変化により人体に有用な成分が生起するプロセスなのか、不明な点が多い。そのため、2000年6月に平取町でオオウバユリを採取し、北海道立衛生研究所の姉

帯正樹氏の協力を得てさまざまな条件下で加工した。さらに計量ならびに発酵学的な見地からの分析を行なっていただいた。これについては引き続き2001年にも調査実験を行ない、しかるべき方法で報告したいと考えている。

最後に、貴重な事例を語ってくださった磯辺マサ子氏、黒川セツ氏、平きよみ氏にお礼を申し上げますとともに、登別アイヌ語教室の皆様ならびに切替英雄氏のご厚意とご協力に心から感謝いたします。また、萩中美枝氏、藤村久和氏、モニター諸氏からも実に多くのご教示を受けたことを記し、改めてお礼を申し上げます。

A Reconsideration of Varieties in the Processing of *Turep* lily (*cardiocrinum glehni* Makino) ; A Focus on the Position of Fermentation.

HONDA Yuko

Summary :

In this thesis, variety in the processing of *turep*, which had an important role as an edible plant in Ainu culture, will be reconsidered. In particular, the positioning of the fermentation process in the processing methods of *turep* will be considered.

*Turep* has been in the literature since the middle-ages, and research concerning processing methods has also progressed considerably. Recently, there has been a tendency to regard the processing method centered on Hidaka and Asahikawa as the standard, but actually there are various methods.

Nonetheless, the author takes a conservative approach with regard to the opinion that this variety is just a result of a difference of areas, which can primarily be divided into the eastern Hokkaido and southern-and-central Hokkaido.

The non-fermentation processing method has been thought to have resulted from inadequate information or as a form whose tradition has been lost; however the author has come to think that this is a variety of food culture.

There are no examples in Hokkaido showing the fermentation process in the *Bunrui Ainugo Jiten Dai-1kan Shokubutsuhen* (Ainu Classificatory Dictionary Vol. 1: Plants) by Mashiho Chiri, an important literary document in the research of plants. Thus, there is a possibility that he was not familiar with the fermentation process at the time. For Chiri, who was essentially thinking about the processing method that was passed down at his birthplace, the fermentation process was just a variation on the *turep* processing method.

Key Words : Ainu culture, plant usage, *turep* lily (*cardiocrinum glehni* Makino), fermentation, Mashiho Chiri