

## カナダ北西岸インディアン生活

——ポート・シンプソンの伝統的食糧——

大 島 襄 二

は し が き

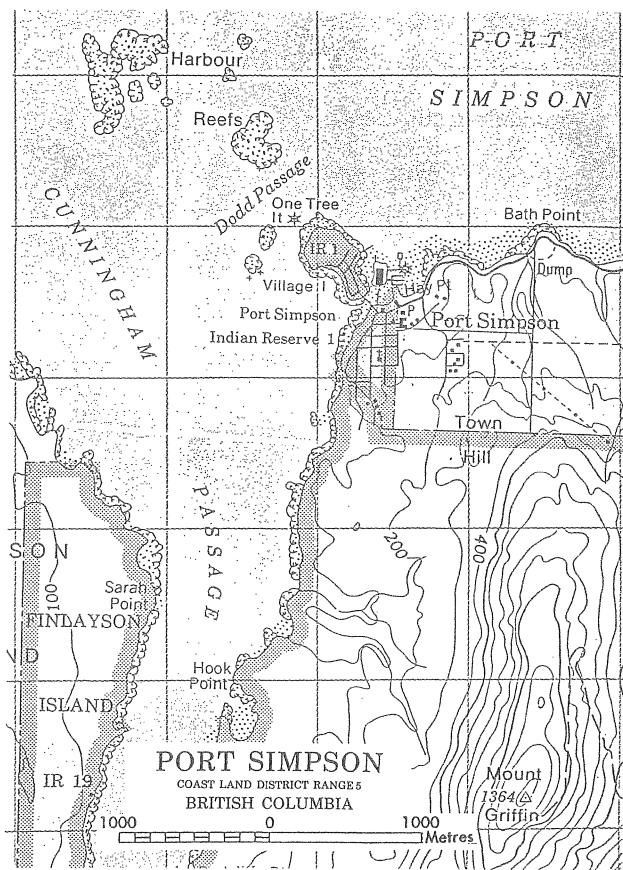
最初から、われわれは長老達と接触することが重要だということを感じていた。四カ月に一度くらいの割合でわれわれは長老達全員を招いて夕食を共にした。こういった会合で（この本の内容について）助言を貰い、あるいは同意を得たし、さらに、時には積極的な助力を求めたこともあった。われわれはいつもこういう長老達の言に耳を傾けたが、それは、この人達こそが第一次的な資料の提供者であり、決して無視することの出来ない人達だったからである。」

一九八四年八月、カナダ北西岸のインディアンの小村、ポート・シンプソン（Port Simpson）で入手した『ポート・シンプソンの食糧』（“Port Simpson Foods”）と題する仮綴タイプ印刷の本の「はしがき」の中に、このような一文があった。この本の発行者は「ポート・シンプソン・カリキュラム委員会」。そして、この編集の実行委員会（Working Committee）として一〇人の名があり、その前に長老相談役（Elders Consulting Group）一六人の名が

あるのだが、本そのものはその一六人の中の一人「一九一二―一九八二年の生涯を送った長老アラン・ブルックス (Allan Brooks) に献ぐる」としてあるのは、その有力なメンバーの一人である彼がこの刊行を見ずに逝去したのを悼んだものである。本の内容はA4版一九四ページに亘って、先祖伝来の生活様式の中で、季節によって何を食べたか、それをどうやって取得し、どうやって調理し、どんなふうに保存したかということを説明し、ほぼ二ページに一枚の割合で丹念な手描きの解説図を入れてある。それぞれの図にはおよそ三センチ角の大きな字で彼等の言語によってその名称を記されている。教壇から子ども達に示して読みとれるようにとの配慮であらう。

いわば教師用の郷土読本ともいえるべき限定出版であるが、多民族・多文化国家を標榜しているカナダが、アメリカやオーストラリアにおける原住民教育政策と同じく、教育学者や文化人類学者の協力を得て、このような出版を各部族について試みているもので、この本もヴィクトリア (Victoria) 大学教育学教室の指導を仰いでいる。

なお、これを入手した経緯を述べておこう。部族の伝統的生活を聴くためにバンド評議会 (Band Council) の副委員長ジョージ・マスグレーブ (George Musgrave) 氏宅を訪ねた。バンド評議会というのは、旧来の部族の社会的組織をそのまま現代風に適応させて、実質的な村議会として機能しているものであるが、一方、夫人マリオン (Marion) さんは小学校の図書室司書であり、この本の編集委員の一人でもあって、この夫妻はすばらしいインフォーマントであった。実は、聴きとりの過程ではこの本の存在を知らなかったのだが、礼を述べて辞去しようとした私に、「ジョージという同名の日本人が、われわれの家を訪ねてくれた記念に、もし喜んで貰えるなら受取ってほしい」とサインして家蔵の一冊をくれたものである。これを全訳しても興味が尽きないと思われるが、ここでは文化人類学、または文化地理学の観点から内容を追って彼等の生活を再現してみることにする。



第1図 ポート・シンプソン

## 一、ポート・シンプソン略史

人口およそ五〇〇の原住民集落。新たに設立された水産加工場がある。ヴィレッジ島 (Village Island) の東側に国営の荷揚げ岸壁と浮き栈橋がある。季節的なガソリン供給サービスのほか、いくつかの小さな店がある。

カナダ海図三九八二号参照 [Marine Atlas, Vol. II, 1984: pp. 25-26]

カナダ北西岸、ブリティッシュ・コロンビア (British Columbia) 州北部の都市、プリンス・ルパート (Prince Rupert) から北へ直線距離で四〇キロ、北緯五四度三三分、西経一二〇度二六分の位置にあるインディアン保護地 (Indian Reserve) がポート・シンプソンである。地名の由来は、シンプソン船長とかシンプソン中尉と呼ばれるエミリアス・E・シンプソン (Aemilius E. Simpson) によるもので、彼はハドソン湾商会 (Hudson's Bay Company) の交易所 (Trade Post) をここに定め、ナス (Nass) 川の河口に近いことからフォート・ナス (Fort Nass) と名づけ、彼自身、家族とともにここに住んでみた。一八三一年五月のことである。しかし僅か四カ月足らずの間に病のため二児を喪い、さらに彼自身もここで病没して、荒涼たるキイチロ (raspberry) の草原に葬られることになった。商會は彼の名を記念してフォート・シンプソン (Fort Simpson) と改称したという [MELLER, 1980: pp. 15-17]。名前とおりのフォート (砦) が構築されたのは一八三四年のことで、ハドソン湾商會の交易所の周囲には徐々に原住民のツィムシアン (Tsimshian または Tsimsean) 族が定着しはじめたが、彼等が白人との交易で得た最初の「文化変容」は飲酒を覚えたことである。彼等がいちばん喜ぶからということではドソン湾商會の交易所は安いラム酒やウィスキーを供給するので、毛皮を売った金はどことくラム・フィースト (rum feast) に費された。揚句の果ては酔っぱらうての喧嘩や殺人も絶えなかったという。英国各教会系の教会宣教協會 (Church Missionary Society) は若い宣教師ウィリアム・ダンカン (William Duncan) を送りこんで彼等の教化に当たったが [DRUCKER, 1965: pp. 199-204]、精力的な数年間の宣教活動の後、彼自身はこの「文明化」(civilized) という名の俗化が進んでいるフォート・シンプソンを諦めて、ツィムシアン族の「冬の村」だったメトラカタラ (Metlakatla) に新しくモデル村としてのミッション・セツルメントを作って、そこに宣教の拠点を移した [USHER, 1981: pp. 127-153]。

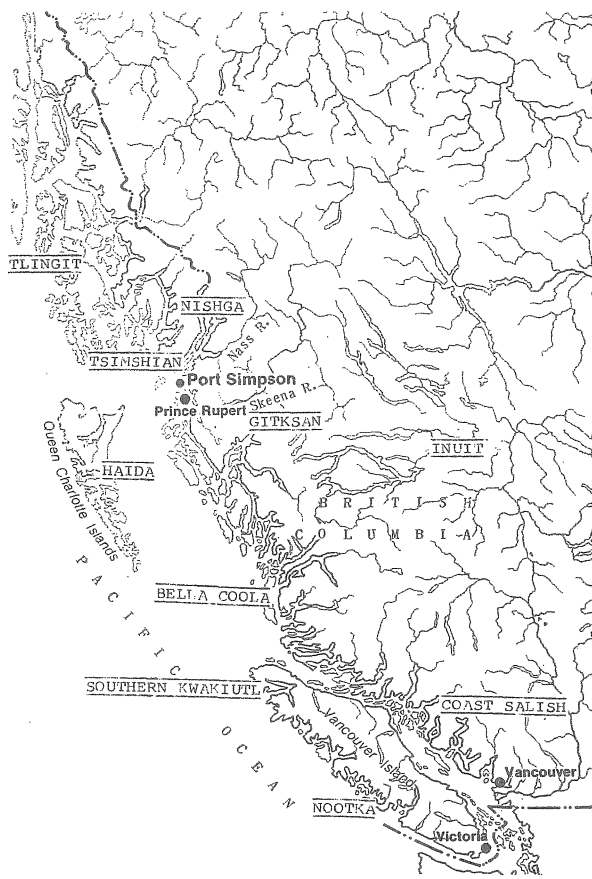
ハドソン湾商会も交易所自体での酒類販売は打切ったのだが、いったん味を覚えたアルコールの魔力を求めて、原住民達が自らカヌーを繰出してブリティッシュ・コロンビア南部の都市ヴィクトリアまで足を伸ばすようになっており、フォート・シンプソンは繁栄とともに不道徳と病気が残されたのである。一八七四年、メソヂスト宣教師会 (Methodist Mission) のトーマス・クロスビー (Thomas Crosby) がフォート・シンプソンに入り、ダンカンから教えを受けていた熱心なツィムシアン族のクリスチャンの協力を得て、教会と病院を建て、計画的な町づくりをした (Mailleur, 1980: pp. 30-34)。現在、カナダ合同教会に引継がれている教会と病院 (United Church Medical Clinic) がそれである。フォート・シンプソンという地名では「ハドソン湾商会の砦」という印象が強いということから、極力、ポート・シンプソンという呼び名を用いるようになったのもこの頃からで、これも後にカナダ政府の地図類に公式名として採用されるようになった。

ポート・シンプソンの衰退は毛皮取引の衰退から始まった。そして二つの事件がそれに追い打ちをかけさらに致命的な打撃を与えた。一つは、一九〇六年にカナダ国有鉄道 (Canadian National Railroad) の大陸横断の終点がプリンス・ルパートに決定したこと (大島, 1985a: p. 69)。やはりハドソン湾商会の一つの交易所にすぎず、商会初期の功労者の名をつけたフォート・ルバート (Fort Rupert) が、外洋航路船の碇泊可能な港湾と計画都市建設に充分な平地を持っているということから、一躍、脚光を浴びて、それまで名の知られていたもう一つの候補地、ポート・シンプソンに逆転勝ちを果たしたのである。そして一九一四年のポート・シンプソン大火が一挙に過去の栄光を潰滅させた。交易所、つまり「砦」そのものから出火したこの火災のあと、商会自体にもうそこを再建する必然性は全く残っていないからである。

こうして、かなり古くから白人社会によく知られていたこの「町」は、いまでは定住する白人が二人しかいないという原住民の「小村」に後戻りして、ひっそりと平和なたたずまいが保たれているのである。

## 二、ツィムシアン族

スキーナ (Skeena) 川下流地方はツィムシアン語族の中でも海岸ツィムシアン (Coast Tsimshian) の故郷である。この人々は北太平洋沿岸の北部州の典型ともいべき文化をもつもので、伝承によれば、これらの人々 (海岸ツィムシアン) の先祖は、類縁のギトクシャン、ニシユカと同じく、伝説の地テムラシャン (Temlaxam) 英訳すればプレーリーの町 (Prairie Town) つまりどこか内陸の場所から、はるかな昔に移動して来たといわ



第2図 カナダ北西岸インディアンの分布

れる [Drucker, 1965: p. 114]°

アメリカからカナダにかけての太平洋岸に住む原住民諸族を北西岸インディアン (Northwest Coast Indians) または「岸」(Coast) の字を省いて北西インディアン諸族というが、これを北部・中部・南部に分けたうちの北部グループ (Northern Group) に「ティンギット」(Tlingit または Tlingit)°、ハйда (Haida) と、このツィムシアン族が属する。このグループの北には通称エスキモー (Eskimo) と呼ばれるイヌイット (Inuit) 諸族、南にはこれも有名なクワキウトル (Kwakwaka'wakw) 語の諸族が分布するが、南北に及ぶ海岸ぞいに交易が多く、往時のポート・シンプソンにはこれらのあらゆる部族が訪れたという。ツィムシアン族の中をさらに細分して、ナス川以北のニシエガ (Nisga'a, Niska または Nassgans)°、スキーナ川流域のギットクシャン (Gitksan または Git K'Shan) [Skogam, 1983: pp. 11-13]°、沿岸部の海岸ツィムシアンに三分するが、これらは時に贈答交換を伴う友好的な交流を行い、また時に種族間で激しい首領殺戮抗争が続くという状態であった。

人類学的には海岸ツィムシアンはさらに一四の種族 (tribe) に分けることが出来るが、そのうちの九種族がナス川の潮汐遡上点付近からポートランド運河 (Portland Canal) までと付属島嶼部に分布する。この範囲で各種族はお互いに分れて「冬の村」(winter village) を設営したものが、それは現在のプリンス・ルパート市付近からメトラカトラ水道付近までの間に散らばっており、中でもメトラカトラ水道部の集落跡には膨大な量の推積をもつ貝塚があり、九つ以上の大きな考古学的遺跡もあることから、永年に亘って、毎冬、ここが集約的に使用されたことがわかる [Drucker, 1965: p. 115]°。前述のウィリアム・ダンカンがこの付近に新しい村を作ってニュー・メトラカトラと名づけたが、いまではこれがメトラカトラという名の村になっている。なお、ポート・シンプソンでは現在を中心部から橋一つ隔てたヴィレッジ島というのが、旧村、つまり伝統的な「冬の村」の一つだった。

往時のツィムシアンの生活は、半定住というようなもので、一年の半ばはこうした「冬の村」に住むが、あとの半年は移動生活であった。メトラカトラ水道を本拠とする種族の例で年間のカレンダー (year's cycle) を追ってみよう。冬の間、すこしでも気温の穏やかな海岸部で、しかも外洋からの風を避けることの出来るような「快適な」(pleasant)「冬の村」で生活した彼等は、春になるとナス川下流のレッド・ブラフ (Red Bluff) に向かう。ここはロウソクウオ (olachen) が群をなして遡上するところで、脂の乗り切ったこの魚をクマデ (rake) のような単純な道具を使って漁獲し、瞬くうちにカヌーを満杯させることが出来る。キャンプでは魚を数日間熟成させた (ripen) あと、木の箱に入れ、水を加え、灼熱した石を放りこむと、精製された油脂がとれる。地名をとって「ナス油」(Nass Grease) といわれるこの食用油はインディアン諸族の生活に不可欠のものであるが、ツィムシアンはこれを大量に精製して他部族との物々交換に宛て、いろいろな食糧や道具、さらには毛皮まで入手することが出来る。彼等自身のための油脂とこうして得た物資とはいったんメトラカトラに持ち帰るがその時は原則として村に長く留まることは出来ない。オヒョウ (halibut) 漁や海獣 (sea mammal) 猟の季節が限られた短期間しかないのと、そのあとスキーナ川のサケ漁が待っているからである。男達は少年にいたるまで、網や鋸を携えて出かけるが、収獲の多寡は熟練や好運によるのではなくただ誰がいちばん勤勉かという差だけであるという。女達はサケを処理し保存用に加工する。乾燥したり燻製にしたサケは自給用のほかに交換・贈答にも用いられる。サケの季節も部族をあげての繁忙期であるが、それが終わると「冬の村」に帰って、あとはキイチゴ摘み (berry-picking) とかカヌーや家の手入れ、そしてその後は男達とときどき雪原や氷海に猟に出るだけという長い冬籠りの季節となる。

一四の種族には共通した母系のクラン制がある。「オオカミのクラン」ラズゲブー (Laxgebu)、「ワシのクラン」ラズギック (Laxgik)、「シャチ (killerwhale) のクラン」ギクポドゥウダ (Gicpodwuda)、「そして「ワタリガラス (raven) のクラン」クワナダ (Qanada) の四つである。これらは、単に同族内だけでなく、海岸ツィムシアンの一



四種族全体に亘って同一クラン内の結婚が禁じられ、さらに隣接のニシュガや、あるいはハイダとかトリンギットにまで、対応するクランの間では通婚しないという規制が守られている。

### 三、ポート・シンプソンの食糧

「塩魚——ムーンム・フーン (moonm hoon)

魚の切り身を一と晩、塩に漬ける。

水洗いをした上で、壺に入れて水から半時間茹でる。

寒い時なら、

薄い切身にして骨と皮を取り除く。

ジャガイモ、タマネギとまぜてすりつぶす。

油二匙またはラードでフライパンで揚げる。

茶色になるまでかきまぜる。

このとき、魚だんごとか魚バイの形にしてもよい。

これはホワイト・ソースか油脂をかけて野菜サラダといっしょに食べるといい。

塩魚六乃至八片、茹でたジャガイモを六個、中くらいのタマネギ一個。

通常、ホワイト・ソースを添える。

Pauline Dudoward [Port Simpson Foods, 1983: p. 125]

ポーリン・デュードローワードという婦人は『ポート・シンプソンの食糧』の中の料理部門を担当した家庭婦人の一人だが、老婦人達が語る「伝統的」調理法ではなくて、現代のこの村の食生活の実情を語る役目を負っている。ここ

に掲げた例のように、何という魚と特定しないで、魚料理一般の中での「塩魚」を説明しており、これはいわば女子の家庭科のテキストにもなっている。

# 落し罠 (Deadfall Trap) —— スムセップ (smdzep)

この落し罠はミンクとかテン (martea) のような小型毛皮獣を捕えるのに使われる。強い芳香を放つアカヒノキ (redcedar) かエゾマツ (spruce) の小枝で罠を覆って人間の匂いをカムフラージュする。地面にも折った小枝を適当にばらまいて人ッ気をごまかす。動物は罠につけた餌の肉の匂いにひきつけられる。その動物が餌の肉を巣に持って帰るために引きちぎろうとすると、餌が結びつけられている棒切れが支柱から外れて、動物の首がしまり、罠にかかることになる [p 192]

絵入りのこの落し罠の説明で、男の子はそのまま野外でゲームを試みることが出来る。ミンクはリス・ヤーン (is'yaan)、テンはイエニ (yeni)、それらの動物の図を描いて「これらの動物はスキナ川、ナス川、エクストール (Estall) 川、およびダンダス (Dundas) 島で罠猟をすることが出来る」という説明があつて、説明の方は「ポート・シンプソンの人々が罠猟に行ける地点はどこか。それをポート・シンプソンの地図の中に記入せよ」とあつて理科や社会科の教材にもなっている。

このような個々の項目の説明もさることながら、もっとも興味をそそられるのは、ここの人達が、貧弱な動物相・植物相の中から、あらゆるものを有効にそれを食糧資源としているというその生活の知恵と技術の多様さである。巻頭に「環境モデル図」があつて [p. 15] 「陸地」にはヤギ、クマ、シカ、ムース、ビーバー、ミンク、テン、キツネ等の動物、キイチゴその他各種のベリー (berry) 類、インディアン・セロリ、ハドソン湾茶 (Hudson Bay Tea) 、

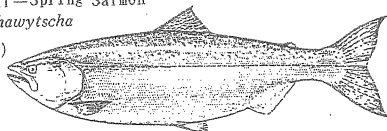
野生リンゴ (crabapple) その他の木の実や新芽や香りのするヘムロック樹皮 (hemlock bark) やカンゾウの根 (licorice fern root) その他の草の根、アメリカ・マツの樹液 (jackpine sap)、『そして「海岸」にはハマグリ (clam)、『イガイ (mussel)、『トリガイ (cockle) をはじめとする貝類、ウニ (sea urchin)、『ナメコ (sea cucumber)、『「島」にはカメメの卵や海藻、『内湾』ではアザラシ、アシカ、羽を休めに来るカモやガン等の渡り鳥類、そしてニシンの産卵、『海』では、浅いところにアワビ、カニ、タコ、そして海面近くにニシンとロウソクウオ、中層にサケ、海底にオヒョウ、タラ、メバル (red snapper) が描かれていて、全体として本書の索引の役目を果たしている。陸上のミンク、テン、キツネのような体臭の強い小動物や、内湾に入って来るアザラシ、アシカも、彼等にとっては、本来重要な食糧資源として狩猟の対象とされたもので、毛皮を商品とするようになったのは白人と接触するようになってからのことである。ウニ、ナマコとか、タコは、日本や中国以外では食べないものだと思える人が多いが、ここでは立派な食糧。ニシンの卵は本文中の図解入りの説明で見ると〔pp. 66-71〕、『ヘムロック (正しくは hemlock fir カナダ・ツガと訳される。その芳香が好まれる) の枝に産みつけさせるス・ワンス (xs'waux) のほかに、『海藻 (kelp) に産みつけさせるギョース (gyoos) 』というのがあって正に日本の「子持ちコンブ」そのもので、戦前、日系カナダ漁民が対岸のクイーン・シャーロット (Queen Charlotte) 島の一湾を仕切って「子持ちコンブ」を量産する企画を始めた背景には、こうした原住民の伝統的な生活の知恵があったからにほかならない。もう一つおもしろい図を見つけた。女の人達が海岸の岩の上に四角く切った黒い海藻を干しているところ〔p. 78〕。その説明では、ただ、「海藻 (seaweed)、『原地語でタ・アスク (ta'sk) を干しているところ」と記してあるだけだが、これは間違いなくノリ (スサビノリの類) である。本文の方では、『特別な種類の海藻で、長く、細く、青味を帯びた黒色』『もし一端が茶色になって焼けていたり、岩から取れやすくなっていたら、それは腐れているのだから採取しない方がいい』と注意書きがあり、学名 *Porphyra perforata* が付記されている。食べ方の方は、焙ってそのまま、または食用の油をつ

At full growth

Chinook Salmon = Spring Salmon

*Oncorhynchus tshawytscha*

(サケ、ハルザケ)

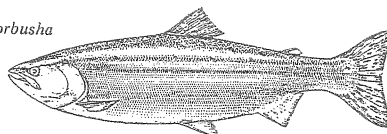


150 centimetres (58 inches)  
14 kilograms (30 pounds)

Pink Salmon

*Oncorhynchus gorbuscha*

(ベニマス)

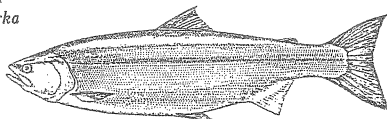


76 centimetres (30 inches)  
2.3 kilograms (5 pounds)

Sockeye Salmon

*Oncorhynchus nerka*

(ベニザケ)

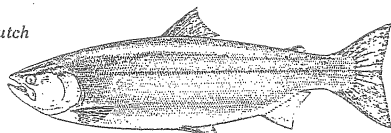


84 centimetres (23 inches)  
3 kilograms (7 pounds)

Coho Salmon

*Oncorhynchus kisutch*

(ギンザケ)

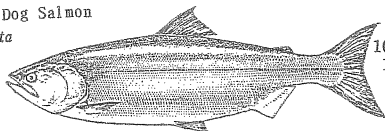


98 centimetres (38 inches)  
5.4 kilograms (12 pounds)

Chum Salmon = Dog Salmon

*Oncorhynchus keta*

(シロザケ)



100 centimetres (40 inches)  
15 kilograms (33 pounds)

第3図 ポート・シンプソン周辺で漁獲されるサケ  
〔カナダ海洋漁業省の図譜より〕

けて食べるとか、お湯に入れてスープにするとか、七通りの食べ方が書いてある〔pp. 72-76〕。これは私も御馳走になったが、一枚々々が分厚いので、日本のノリのように御飯とかその他のものを巻いて食べるという事は出来ないが、香ばしくて、そのままバリバリと食べると風味があった。日本人以外でノリをこういう形の干ノリとして食べる人々がいるというのは全く意外な発見であった〔本誌 1985b: pp. 50-51〕。

本文は、ポート・シンプソンの食糧を「通年、手に入るもの」「春のもの」「夏のもの」「秋のもの」「冬のもの」という五部に分けて記述が進められている。いま、その見出しだけを挙げておこう。

### 第一部「通年、収獲されるもの」

1. サケ
2. オヒョウ
3. 水産動物 (shellfish)
  - a. ズワイガニ (dungeness crab)
  - b. アワビ (abalone)
  - c. タコ (devil fish)
4. ナムコ
5. クサズリガイ (chiton または china slipper)
6. ウニ

ここでは、周年の最も重要な食糧としてまずサケが挙げられる。サケの中でも、ハルザケ (spring salmon) は最も重要なもので、その雄大な姿から白人達がキング・サーモン (king salmon) と呼ぶもの、正式にはチヌーク (chinook salmon) であるが、その他、ベニマス (pink salmon)、ベニザケ (sockeye) といった種類について、その習性とかその漁獲法・漁具から調理具や、サケの図案の入った曲げ木細工の箱ガル・ウーンス (gal'uunx) までの説明があ

って、ここが北太平洋の「サケの文化圏」に属することがはっきり示される。そういえばこの本の緑色の表紙のデザインも「サケを持つ人」の図柄である。漁法の中では干満の差を利用するトゥ・リン (tulin) という円型の簾 [p. 23] が特徴的である。周年、といいたがらずワイガニについては「交尾期、殻が柔い時期は収獲してはいけない」という但し書きがあり、「現在は企業的にカニ籠で (大量に) 捕獲されている」ということまで言及しているし、アワビも「昔は保存用に干アワビにしたが、いまは (買上げられて) 缶詰用になる」とある。

## 第二部「春の食糧」

1. ロウソクウオ
2. アシカとアザラシ
3. ニシンの卵
4. 海藻
5. カモメの卵
6. ビーバー
7. サーモンベリー (salmonberry)
8. アメリカ・ボウノウ (cow parsnip)
9. カンゾウの根
10. デビルズ・クラブ (devil's club)
11. カナダ・ツガの樹皮
12. ルーバーブ (rhubarb)
13. アメリカ・マツの樹液
14. マツ葉 (pine needles)

この中の「子持ちコンブ」(ニシンの卵)と「干ノリ」(海藻)は先に説明した。ロウソクウオについても前節の

海岸ツィムシアン族の年間のカレンダーの中で触れたが、ここでもサケに次ぐ大事な漁獲対象であり、その漁法としての袋網の仕掛けから、油を採るための作業小屋まで、詳しい記述がある。デビルス・クラブは葉の広いフキのよ  
うな植物。茎に棘があるので「悪魔の」という名になったと思われる。ルーバーはダイオウという日本語があるが  
タデの一種。茎または葉柄は食用に、根茎は薬用になる。アシカやアザラシの肉は燻製にして保存する。カモメの卵  
は、ポート・シン普森周辺では、五月後半から六月第二週まで、家族ぐるみで離れ島に採りに行くもので、岩陰で  
産んだばかりの卵を探すのが楽しみだという。ビーバーはいまだでは専ら毛皮を目的に捕獲しているが、肉は燻製また  
は氷詰めにして保存し、とくに尾はワスル (Wasul) といって火に焙ったロースト肉は珍味であるという。そしてここ  
に故アラン・ブルックによる「ビーバーとヤマアラシ (porcupine)」という寓話が記載されている。

ビーバーが池を泳ぎ廻っていると、ヤマアラシがビーバーの作ったダムを渡って歩いて来てビーバーに挨拶  
した。

ビーバーは尋ねた。"向う岸まで背中に乗っけて送りましょうか"

"ありがとう"とヤマアラシは答えて、ビーバーの背中に飛び乗った。

ビーバーは言った。"私は潜っていきますけど、あなたが息苦しくなったら私の背中を引っ掻いて合図して下  
さい"そうして潜った。

すぐにヤマアラシがビーバーの背中を引っ掻いた。ビーバーは浮かび上り、ヤマアラシは大きく息を吸った。  
そしてビーバーはまた潜った。

二度目に潜りながらビーバーはヤマアラシへの悪戯を考えた。ヤマアラシがビーバーの背中を引っ掻いても  
引っ掻いてもビーバーは浮かび上らなかった。ヤマアラシが溺れ死にそうになるまで水面下を泳ぎ続けた。やっと

ビーバーが池の真ん中の小島に着いたとき、ヤマアラシはすっかり気を失っていた。ビーバーはヤマアラシを島に置いてけぼりにしてよそへ行った。

ヤマアラシが気がついたとき、自分がどんな状況にいるのかを知ったので、彼は北風を呼ぶ歌を歌いはじめた。

北風が吹きはじめた。ヤマアラシはもつと歌った。北風はもつと吹いた。

北風が吹きつるとビーバーの池にはすっかり氷が張りつめた。そしてヤマアラシは歩いて島を出て池を横切って帰ることが出来た。

Allan Brooks [p. 85]

先にも述べたとおり、この話し手である故人はこの本の完成を見ていない。

### 第三部「夏の食糧」

#### 1. ハドソン湾茶

#### 2. キイチゴ類

- a. サーマンベリー
  - b. ラズベリー (raspberry)
  - c. グーズベリー (gooseberry)
  - d. エルダーベリー (elderberry)
  - e. ハックルムリー (huckleberry)
  - f. 背の低いブルーベリー (dwarf blueberry)
  - g. 黒フサスグリ (black currant)
  - h. 赤フサスグリ (red currant)
  - i. ゴゼンタチバナ (bunchberry)
3. ソープベリー (soapberry)



4. ヤナギラン (fireweed)

5. クマ

6. ベニザケ、ギンザケ (coho) 、ベニマス

7. ポート・シンブソンの燻製魚

ハドソン湾茶と訳されるものは、ク・ウーラ・マス (E. vulpinus) という植物。ハドソン湾商会の人達がお茶代わりに使ったというもので、カナダ北東部のハドソン湾そのものに由来するのではない。湿地に生える草だが、女子どもがその葉を摘んで来て乾かしてお茶のようにして使う。キイチゴ摘みはカナダ全土からアラスカにかけて、夏に小さい子どもまで家族ぐるみで出来るいちばん楽しいピクニックである。ポート・シンブソン周辺で九種類あるが、本来野生のものを家の周辺で栽培するようになった種類もあり、この中にはヨーロッパ人によって他から移植されたものもあるという(ただし、それがどのベリーかは明記していない)。ほぼ、多い順に並べてあるようだが、(a)のサーモンベリーは春の部にもあるもの。(b)のラズベリーのことを、宣教師達はポート・シンブソン・ベリーと呼んだという。また、これらのベリーに砂糖を加えてジャムにしたり、ジェリーを作ったりすることも、宣教師夫人達が教えたものである。項目を別にしたソーブベリーはムクロジとも訳されるもので、石鹸代用にするということでの名があるが、ポート・シンブソンでは得られない。それなのにここの夏の食物として挙げてあるのは、これがインディアン・アイスクリームという別名がつくほど、彼等の嗜好品になっているからである。スキーナ川流域にしかないこのソーブペリーを「ポート・シンブソンの人々は、海藻、ハマグリ、トリガイ、ロウソクウオ油、時には衣類との交換で入手する」と説明してある。すこし辛いほど酸味を帯びたこの実を彼等はへらのような特別のパドル (pad-dle) の上に拡げてすこしずつ嘗めるところは、恰もアイス・キャンディかシャーベットを食べているように見える。夏の食糧にクマがあるのは、それがキイチゴ類やその他の食物を求めて海岸近くまで出て来るからであらう。

図で見るところでは黒いクマである。サケの類ではベニザケ、ベニマスのほか、この時期、ギンザケが獲れる。ここでは、秋や冬に備えてこれらのサケを干したり燻製にする方法も記されている。

#### 第四部「秋の食糧」

1. ムース
2. ヤギ
3. カモ
4. アヒル
5. 野生リンゴ
6. 野生バラの実 (wild rose hip)
7. ベリー
  - a. サラルベリー (salalberry) または笑いキイチ (laughing berry)
  - b. ツルコケモモ (bog cranberry)
8. シロザケ (dog salmon)

秋になると狩猟が多くなる。ムースやヤギの狩猟は、昔は投槍で、いまはライフル銃で行われるが、これは男達にとって山野を駆けめぐる勇壮なスポーツでもある。その肉は彼等の食卓の豪勢な御馳走であり、その骨は各種の細工の材料になる。カモやアヒルもこの時期に群をなして飛来する。罾で捕えたり、もちろんいまは銃で射ち落とす。柔い鳥肉もまた食卓を賑わす重要なものである。一方、野生リンゴのような果物も短い実りの秋を迎えてポート・シンプソンの食生活にはのかな彩りを添えている。シロザケはチャム (chum salmon) というのが公式名称で、日本でサケという場合はこれを指すことが多い。

## 第五部「冬の食糧」

### 1. 水産動物

- a. ハマグリ
- b. トリガイ
- c. カサガイ (limpet ちだは china hat)
- d. イガイ

### 2. 魚

- a. ウィンター・スプリング
- b. タラ
- i. グレイ・コッド (grey cod)
- ii. アイナメ (ling cod)
- iii. メバル
- iv. ブラック・コッド (black cod)

### 3. シカ

### 4. 罽獺

- a. ミンク
- b. テン
- c. カワウソ (otter)
- d. キツネ
- e. ジャコウネズミ (muskrat)

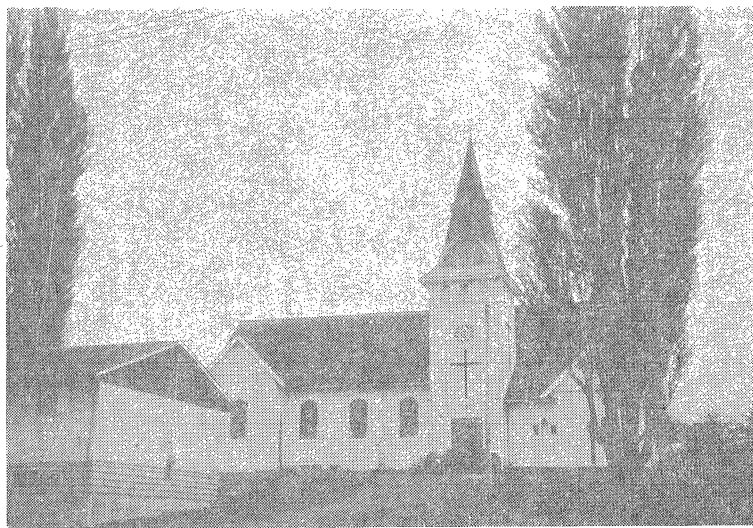
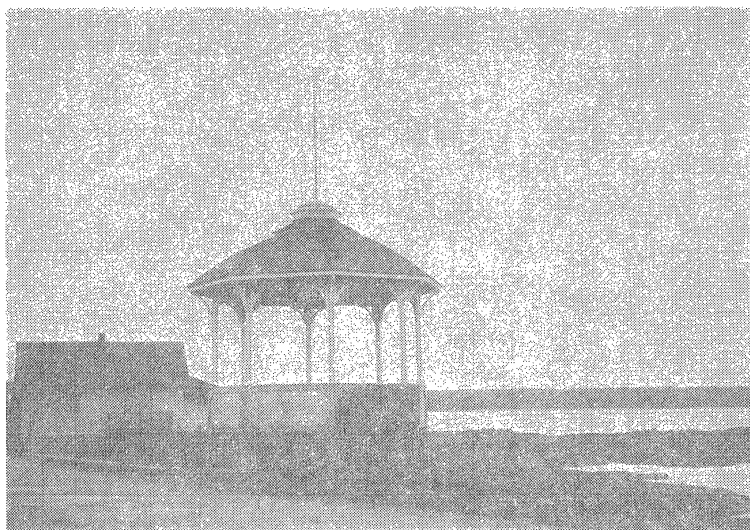
冬の食糧を見てまず気がつくことは、植物が全く姿を消すことである。いうまでもなく積雪のためである。一方、狩獺も、シカを除いては、罽を仕掛けて獲物の来るのを待つだけという消極的なものになる。海の方では磯での漁撈

活動が主なものになり、魚ではサケ（妙な言い方だがスプリング・サーモンの冬型という意味でウィンター・スプリングとなる）のほかにはタラ類が接岸する。グレイ・コッドは別名太平洋タラ（Pacific Cod）とも呼ばれ、ハドソン湾商会時代には白人がこれを買付けたこともあるが、大西洋岸のタラほどの商品価値はない。なおアイナメやメバルがタラの仲間に入っているのはおかしいが、来遊する季節と漁獲する方法とがタラ類と共通するからであろう。先の海岸ツィムシ안의年間カレンダーに見たように、「冬の村」でのひっそりした長い冬籠りの季節なのである。

以上見て来たように、ポート・シンプソンの人々が口にする食糧は、厳しい環境の割にはかなり多様性に富んでいる。しかし、もしこれらすべてを合計して栄養値計算を試みたら、トータルとしてのカロリーは低く、改めて食用としてロウソクウオの油をそのままつけて食べるとかあらゆる調理の調味料とすることの栄養学的必然性がわかる。しかも全体としては動物質に偏したアンバランスは否めない。栄養基盤の不安定な社会へ、外部から結核その他の伝染病が入ったときの抵抗力の無さは当然のことであり、一九世紀中葉には天然痘が猛威をふるった。外部から、どんな食糧が入っても珍しかったと思われるが、ハドソン湾商会時代に、いちばん先に入ったものがアルコール性飲料だったということは、いかにも悲しい事実である。

#### 四、今日のポート・シンプソン

保護地では伝統的なインディアンの社会・政治形態が保たれている。昔ながらの先祖伝来の首長制度は政府に支持されているが、今日、必ずしも完全とはいえないとしても、大部分のバンドでは選挙によって首長が決められている。しかしその場合でも、彼等の権力はこれまで行政協議の中では著しく制限されていた。結果として



第 4 図

(b) バンド・スタンド，部族斗争の終結を宣言して1909年に建てられた

(c) ポート・シンプソン合同教会，丘の上に尖塔が目立つ

は、政府の施策によって彼等がバンドの代表者と認められたといっても、それは船首の飾りのような名目だけのもので、カナダの白人の側にすれば、すべての人種グループが自分達の代弁者を出している筈だ、という期待を満足させているだけのことである〔KRAUTER & DAVIS, 1978: p. 9〕

現在のポート・シンプソンは、二〇〇戸余り、人口五〇〇の寒村で、ハドソン湾商会の交易所があった今世紀初頭までの繁栄は遠い昔の話である。プリンス・ルパートのシール・コーブ (Seal Cove) 水上飛行基地から「北岸航空」(North Coast Air Service) が毎日四便飛んでいるのはインディアン保護地補助政策によるものである。英国々教会、メソヂスト教会の一世紀余の宣教の歴史にも拘わらず、このキリスト教信者は全人口の五〇パーセントにも足らないという。この寒村に定住する白人は二人だけ。一人は在村二年のクラウセン夫人 (Eileen Margaret Clausen) というフランス系アイルランド人。一五年前にここで夫と息子を相次いで失った後もそのままここに住んで、死んだ夫と息子の名前そのまま J・クラウセン父子商会 (J. Clausen & Son Co.) という名で、村で唯一の雜貨店を営んでいる。もう一人は五年前にマニトバ (Manitoba) 州から病院の改築工事に来てそのまま住み着いたポールソン (Gestur Paulson) 氏というアイスランド系の初老の独身者。こちらは村で唯一の軽食堂を開いている。その他、小学校の先生一六人中の一五人が白人、看護婦は一人が白人、一人が中国人だが、小学校の方は元は一年任期で最近やっと二、三年に延ばして貰ったという状況であり、それも土、日曜にはプリンス・ルパートに帰っているのだから定住者とはいえないし、病院の医師も夫妻が毎年、数カ月ずつ診療に来るだけという形である。教会は合同教会、救世軍 (Salvation Army) と「リンゴの木」(Apple Tree) という新興宗派の三つあるが専任者は合同教会牧師の現地出身ビル・ロビンソン (Rev. Bill Robinson) 氏だけで、彼は村を出て神学校で勉強して来たという村いちばんのインテリであるが、それも私の訪れた時期は、サケの盛漁期で、牧師自身、サケ漁に出かけたつきりで、日曜礼拝も休会

中だった。救世軍では時々白人牧師が来るのだという。

現地の人々、つまりツィムシアン族の社会はバンド評議会によって治められている。一二人の評議員の中で委員長は二年ごとの交代、いまはレオナード・リース (Leonard Reece) という人がこれに当たっており、主たる役はむしろプリンス・ルパートで政府機関の密接な指示を受けることだという。結果的に村には副委員長のマスグレーブ氏しかいなかったわけである。

ブリティッシュ・コロンビア州政府は一九八二年にポート・シンプソン協同組合 (Port Simpson Native Co-operative) の水産加工場を建設して原住民の産業振興に力を注いだ。もともと漁業は彼等の生活そのものであり、船や漁具さえ完備すれば、彼等自身で充分自立出来るだろうという予測だった。しかし、昔から、魚を獲って来てクラウセン父子商会に買上げて貰うとか、大手の漁業会社、B・C・パッカーズ (British Columbia Packers) からライセンス付きで船と網を借りてその借料としてサケを買取って貰う方式に慣れていた彼等には、おいそれとは自主性が育たず、せっかくの缶詰工場でも「五人が働いても一〇人は突っ立っている」「なぜ働かなければならないんだと反問する」「協同組合っていったって結局は白人が収益を持っていくんじゃないかと思っている」という状況で、いまは工場は正に「開店休業」。私が行っている時でも一〇年来この人々と顔馴染になっている、B・C・パッカーズの買付人が船で訪れると、皆が持ちこむサケですぐに満杯になるという状況であった。

アルコールの悪習もなかなか抜けきれない。日曜の朝早くから、酒臭い息で教会の横を通りすぎる千鳥足の男に会う。声をかけると「俺は病気だし、もう年齢で働けない。酒を飲むしか楽しみがない」という。「として幾つ？五歳？まだまだ若いよ。八〇歳を越えたジェームズ (James G. Lawson) でもまだ漁に行ってるじゃないか。しっかりやれよ」といったら「サンキュー」と握手を求めて坂道を下って行った。ヴィレージ島の旧村では家の中で酒を飲

みながらギャンブルをしていたらしい五、六人が、代りがわりに戸口に出て来て「握手をしよう、そしてこんどは俺の家の写真を撮ってくれよ」としつこく話しかける。「アルコール・麻薬相談所」(Alcohol & Drug Counseling Service)がバンド評議会の中でいちばん忙しい部門かも知れない。

しかし、一方、若い人達が快活に、仕事を楽しんでいるのは嬉しい。若夫婦が小ざっぱりした服装で波止場の方へ向かう。「(飛行機で)プリンス・ルパートへ行くの?」と尋ねると「いまから漁だよ。サケが来ているから四、五日は帰れないね」とニコニコする。夫婦二人乗りでの操業なのだ。港の中では、冷い水の中に潜水服で潜る男。「アワビだよ。お前も食べるか?たくさん獲れたら分けて上げようか」

クラウセン未亡人がしみじみ語ってくれた。「村の人達は、もとは全く打ちとけてくれなかったんですけど、この一五年間ですっかり変わりました。もういまでは家が汚いところはめったにありません。たしかに生活の仕方は白人と違います(different way of life)。しかし根は善良な人達です」。店では四人の女の子を使っているのだが、今日も一人、連絡なしに休んでいる。しかし銀髪の未亡人は気にしない。「昔から長い冬と短い夏という生活です。一〇週間も働いたら充分だと思っているんですね」

ポールソン氏も、繰返し強調した。「怠け者だとか、酒飲みだとか、不衛生だとか、これまで白人はインディアンの悪口を言い続けて来ました。しかし酒飲みにしたのは誰ですか?搾取して勤労意欲をなくさせたのも白人だったじゃないですか。ここに住んでみてわかりました。こんな素晴らしい、純粋な人達ってめったにありませんよ。善くも悪くも染めかえられるのも純粋だからですよ」

二人しかいない白人は、本当にこの人達を理解し、愛しているのだということが痛感される。だからこそ、この寒村に定住し、だからこそ、この村人からも信頼され尊敬されている。



村の入口、海岸べりの、中国風という感じさえる八角型の廟のような建物のことを、八二歳のジェームズ・ローソン老人が教えてくれた。「よくぞ訊ねてくれた。これはバンド・スタンド (Band Stand) といって、この村の全部のクランの中心なんだよ。この建物は一九〇九年にこの周辺の部族間の最後の斗争が納まったとき、イギリスのエドワード国王 (Edward VII) が、もう二度と喧嘩するのじゃないと命令されたのを記念して建てたんだ。もちろん、それから二度建てかえたからこれは三代目だけだな。ここでお祈りして漁に行くと、安全だし豊漁なんだ。若い奴はちっとも信用しないし、信心がなくなったが、お前さん、日本人なのか。日本の人に言ってくれ。ツィムシアンは本当は信心深いし、そしていつまでもイギリス国王の命令を守っているからね」。そして心から嬉しそうにハッハッと高笑いしながら、私の手をしっかりと握ってくれた。

(この調査はカナダ大使館の「カナダ研究推進プログラム」による補助金で一九八四年年七、八月に行なった「カナダ兩岸漁業の比較地理学的研究」の調査の一部であります。文中に触れたポート・シンブソン・バンドの George Musgrave 夫妻 (Eileen M. Clausen 夫人、Gestur Paulson 氏をはじめ、ポーター・シンブソンの皆さん、およびこの調査行のためのスケジュール調整をしてくださったプリンス・ルバートの日系二世、キヨミ前田氏の御好意に厚く御礼申し上げます。)

#### 参 考 文 献

- DRUCKER, Philip (1965): *Cultures of the North Pacific Coast*, Chandler Publishing Co., San Francisco.
- ELLIOT, Jean Leonard (ed.) (1979): *Two Nations, Many Cultures, Ethnic Groups in Canada*, Prentice-Hall of Canada Ltd., Scarborough.
- FISHER, Robin (1981): *Missions to the Indians of British Columbia*, in WARD, W. Peter & McDONALD, Robert A. J. (eds.): *British Columbia, Historical Readings*, pp. 113-126.
- Fishery Supply Company (ed.) (1984 revision): *Marine Atlas, Volume II. Port Hardy to Skagway, Bayless Enterprises, Seattle.*

- KRAUSER, Joseph E. & DAVIS, Morris (1978) : *Minority Canadians, Ethnic Groups*, Methuen, Toronto.
- MELLEUR, Hellen (1980) : *A Pour of Rain, Stories from a West Coast Fort*, Sono Nis Press, Victoria.
- 大島 襄二 (1985a) : スキーナ漁業とポート・エドワード, 関西学院史学21号, pp. 53-72.
- 大島 襄二 (1985b) : 魚が綴るカナダの歴史, 大西洋と太平洋の漁民たち, 季刊民族学, 22号, pp. 40-51.
- Port Simpson Curriculum Committee (1983) : *Port Simpson Foods*. (typewriting)
- SKOGAN, Joan (1983) : Skeena, A River Remembered, British Columbia Packers Ltd., Vancouver.
- USHER, Jean (1981) : Duncan of Metlakatla, The Victoria Origins of a Model Indian Community, in WARD, W. Peter & McDONALD, Robert A. J. (eds.) : *British Columbia, Historical Readings*, pp. 127-153.
- WARD, W. Peter & McDONALD, Robert A. J. (eds.) (1981) : *British Columbia, Historical Readings*, Douglas & McIntyre Ltd., Vancouver.