

沙流の水辺とペカンペ(ヒシの実)

水辺空間の形成とその利用

2015年8月、にぶたに湖右岸の沙流川支流であるオホフネトウシ(沢口・が深い・生木の・さしかけ[漁獲の足場]・あるところ)の沢口付近で水辺の野草を観察したところ、水面に白い小さな花を咲かせているペカンペ(ヒシの実)の群生が見つかりました(図1及び写真)。夏の渇水期に安定度の高い湖沼が形成されたことと、著しい増水がなかった年であったことが群生を促した要因のひとつと考えられます。

ペカンペは1年生の水草で栄養の多い沼地に生育します。秋に熟した果実は水底に沈んで冬を越し、春になると発芽して根をおろし茎が水面に向かって伸びていきます。

社会資本整備が行き届く以前の沙流川流域(図2)をみると、ペカンペにとって四季をとおした良好な生息環境の広がりを見

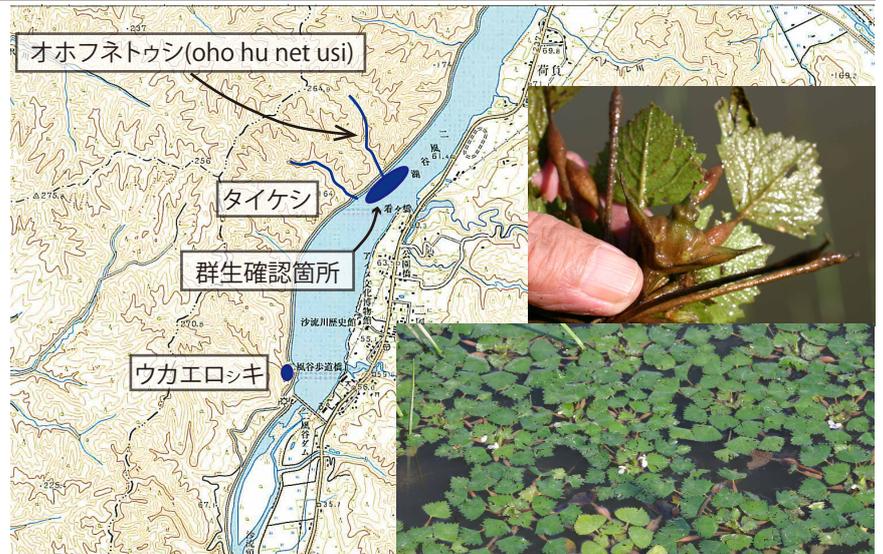


図1及び写真 ペカンペは「ヒシの実」の意で [pe(水)ka(の上)un(にある)pe(もの)] (知里 1953)と解釈されている。葉柄が浮き袋となって水面に菱形三角形の葉が放射状に浮かんでおり、葉を裏返すと鋭い稜角をもった堅い果実が3・4個根元についている

て取れます。沙流地方の生活誌を紐解いていくと、食材や生活用材を採取する主要な場所であるサラ(sar: ヨシ原、湿地)が重要なキーワードになっています。アイヌ語地名やウパシクマ(言い伝え)と合わせて古地図を読み解いていくことで、地域の植物利用について理解を一層深めていくことが出来ます。

また、こうした自然環境はかつて道内のいたるところで見られた特徴であったと考えられます。ペカンペにかかるウパシクマの大半は道東部に残されている(資料1)ほか、世界的にも珍しいといわれる野生植物への祭礼であるペカンペ祭(更科 1976)が標茶町塘路で伝えられています。その外にもシッコ(現千歳市: 国書刊行会 1972)、問寒別(現幌延町: 正宗編 1929)、十勝(吉田 1955)、旭川(財団法人アイヌ文化振興・研究推進機構 2001)など、様々な地域でも食材としての利用が記録されています。

資料1 アイヌ伝承にみられるペカンペ

1. 北海道釧路・川上郡標茶町塘路・女

アイヌたちは天候が順調なのにペカンペの実りが悪く、鮭や鱒が川をさかのぼって湖水の入り口まで来ては引き返すので、「冬は餓死するものが出る」と心配する。村おさが心配し、川の岸に立ってぼんやりしていると、チツパキカムイ(魚を司る神)とチワシロカムイ(川を司る神)が「人間は汚れた物を湖水で洗ったり、アシル(便所)を川岸に建てたりするので懲らしめのため魚はやれぬ」と話している。村おさは便所を移し、カムイノミ(献酒祈願)して水を汚さぬようにしたので、神の怒りが解け、ペカンペは実り、鮭や鱒やその他の魚も湖に入るようになった (稲田・小澤編 1989 pp.9-10)

2. 平賀サダモさん(日高町福満出身)からの聞き取り 1955年9月録音

菱の実...日本語で言うと「ペカンペ祭」という、菱の実の神様の、お蔭で生きた昔々、釧路じゅうが飢饉になって、食べ物もない、鹿も熊も獲ることができず、魚もいない、何も食べるようなものがない時に、ただそれだけたべものとしてあったもの...

そして湖上いっぱい、すごく湖上いっぱいにあったものが菱の実だ、そしてそればかり毎日毎日舟で、皆で一生懸命頑張って、子どものいる人、老人のいる人、食べさせたい人は競い合って、湖も見えないくらいに(乾くくらいに)舟を造って、舟でそれこそ、菱の実を競い合って採った。そしてそれを、実を(ツルから)振り取って、ゆでて干してそれから、実を取って、それをいろいろ、油をつけたり、それでラタンケブを作ったり、(菱の実の)団子を作ったり、いろいろして、そのお蔭で、村が復興した

(早稲田大学語学教育研究所編 1984 p.27)

ペカンペのウパシクマと水辺環境の保全

ペカンペにかかる様々なアイヌ伝承(資料1外)をみると、水を汚すことへの戒め、塘路湖に群生する由来、植物神・飢饉のときの大事な食材としての敬意等が主題になっています。総じてペカンペをとおして自然食材の重要性や感謝を含む暮らしの教

訓が語られており、その一つ一つが近代のペカンペ祭に繋がる考え方になるとみられます。

道東部に伝わる数々のウパシクマは、北海道の近・現代史における自然環境の著しい変化の中でも釧路湿原一帯の水辺環境が良好に保たれていたことを示しています。塘路湖及びその周辺域では、ペカンペの食文化を育む良好な湖沼景観が今も広がっています。

ペカンペの収穫とその利用

ペカンペの採集は実が熟して湖底に沈む前の9月頃、主に行われます。

食べ方はオハウ(汁)、ラタシケ

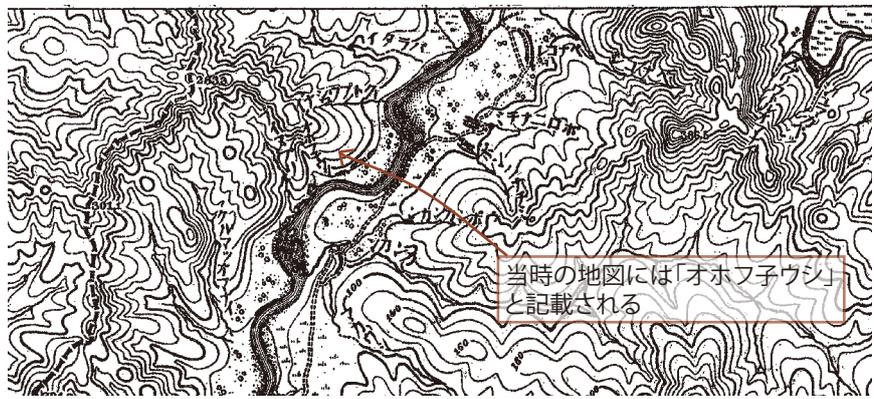


写真2 明治二十九年製版 陸地測量部 北海道仮製五万分一図「二風谷」の一部。当時の沙流川の蛇行や湿地帯、沖積地、河畔林、荒地、湿地帯へと浸透する小支流などが表されている。こうした情報からペカンペの群生する様子を読み取ることができる

ブ(煮物)、サヨ(お粥)の具材となる外、混ぜご飯や煮たり焼いたりした実をおやつとして食べたり、トノト(濁り酒)やシト(団子)の原料にもなりました。

天日で乾燥させると保存食になり、冬期間の食材としても重

宝されました。その年の天候や水質などによる出来の善し悪しもあったようです(資料2-2)。

今後に向けて

水辺の資源利用と地域の暮らしの兼ね合いは、時代を超えて受け継がれる重要な課題です。

河川を管理するための堤防は、今日における重要な治水対策である一方、水辺環境の多様性が失われる側面もっています。結果、とりわけ昭和20年代以降は多くの湿地が失われ、ペカンペが食材として利用されなくなっていました。

2015年ににぶたに湖で確認されたペカンペの群生地も、同年10月の降雨とダム湖の水量調整によって消失しました。しかし良い発芽環境さえ整えば湖底に残った種子が実るかもしれませんし、ヒシクイや白鳥などの野鳥も群生を促してくれます。

忘れかけていた食文化や味覚を復活させる試みは、生き生きとしたアイヌ文化を発信する地域振興の素材でも考えられます。

資料2 沙流川流域のペカンペ利用

1. 鳩沢ふじのさん(1890-1961 福満出身 アイヌ名ワテケ 文中W)
平賀サダモさん(1895頃-1972 福満出身 アイヌ名サタモ 文中S)
S:(ペカンペは ※編者追記) ここに(この)私たちの村にもある, ポント《小沼》に…
W:あなるほど, 小さい時あったものだったけれど今は沼も干されて, 田んぼにされているものだから, そのペカンペさえ, 全くみられなかったけれど, 釧路にばかり沢山あり, 今でも沢山あるのだというよ (早稲田大学語学教育研究所編 1984 p.29)
2. 黒川セツさん(1926-2015 荷負出身)
ペカンペ:実を煮て食べました。ほくほくしておいしい年と、水っぽくてだめな年があります (アイヌ民族博物館HP アイヌと自然デジタル図鑑より)
3. S.Kさん(1932- 二風谷出身)
ウカエロシキ(u ka e rosiki=互いに・上で・立ち上がる:通称クマの姿岩)の下に小沼が有り、その傍に親は畑を耕していました。その沼から親たちが秋になるとペカンペを採ってきて、焼いたり茹でたりして食べさせてくれました (2015.9.11聞き取り)
4. T.Hさん(1933- 二風谷出身)
タイケン(tay kes i=森、林・の端れ・のもの<沢>)より少し下手に沼が有り、その傍に我が家の畑がありました。親たちは長い棒を使い、浮いているヒシを手繰り寄せてペカンペを採り、焼いたり茹でたりして食べさせてくれました。小学生頃までの記憶です (2015.9.11聞き取り)
5. 鍋澤保さん(1936- 紫雲古津出身)
自分が少年の頃(戦前)までは紫雲古津の沼でペカンペやトゲウオなどをよく採りました。しかし戦後になると干拓事業が進められたため、いなくなっていました。
ペカンペはデンプン質でトウレブシト(オオウバユリの団子)に似ています。祖母たちが殻をつぶしてシトにしたものをよく食べました。食べ方はブクサ(ギョウジャニンニク)やユクカム(鹿肉:あばらのぶつ切り)などのオハウに混ぜました (2015.12.3聞き取り)
6. Y.Sさん(1939- 去場出身)
我が家のそばを流れるヌペルンナイ(nup e ru un nay=原野・へ向かう・道・ある・沢)には子どもの頃、春にはミズバショウ、エゾノリュウキンカが咲き、夏には水面にペカンペの葉が浮いていました。時期になると親が実を採ってきて食べたものです (2015.9.27聞き取り)

「アイヌの伝統と近代開拓による沙流川流域の文化的景観」
2007(平成19)年7月26日、重要文化的景観(国文化財)に選定

■ 文化的景観についてのお問い合わせ
平取町立二風谷アイヌ文化博物館
Nibutani Ainu Culture Museum
〒055-0101
北海道沙流郡平取町字二風谷55番地
電話:01457-2-2892
FAX:01457-2-2828
発行:2016年3月