

# ユーコン川の恵み (マスノスケ)

カナダ北西部を水源とし内陸アラスカを流れて北太平洋に注ぐユーコン川には、多くのサケが遡上する。なかでもマスノスケ(キング・サーモン)はひととき大きく、沿岸の先住民社会にとって重要な食料資源である



本日の漁果



井上 敏昭  
いのうえ としあき  
城西国際大学 福祉総合学部 准教授  
専門は文化人類学。アラスカ先住民グイッチン社会の伝統的な狩猟・漁撈活動や食物分配の慣習と石油開発や資源管理とのあいだに生じる諸問題について、現地調査をおこなっている。

アラスカ内陸部の森林地帯を伝統的に生活圏とする先住民グイッチンは、毎年マスノスケがその地域を通り過す六月から七月にかけて集中的に漁をおこなう。ユーコン川にはほかに、日本の食卓でもおなじみのシロザケやギンザケも遡上するが、これらは「人が食べるべきサケ」としてマスノスケを真っ先に挙げる。幅の広いユーコン川の河岸にへばりつくように仕掛けられた魚網や

フィッシュホイール(サケ捕獲用の水車)には、全長一メートル近くあるマスノスケが一日に数尾かかっていることも珍しくない。

## 大事な保存食

獲ったマスノスケは、さばいたあと燻製にする。周囲に自生する針葉樹を燻煙材にもちいるが、そこに粘土状に朽ちた倒木の芯を加えると良

## 食物分配の主役

かれらの社会で伝統的におこなわれてきた食物分配の場でも、マスノスケは主役である。カリブーやヘラ



サケ捕獲用の水車「フィッシュホイール」

細切りにしたマスノスケを燻製小屋に吊るして燻製にする



ジカなど大型哺乳類を対象とする狩猟の場合、集落を長く離れて狩行を重ねる必要がある。しかも、そのままでも必ず獲れるわけではないため、集落に獲物が持ち帰られる機会はまだだ。

一方マスノスケは、数時間もあれ

ば仕掛けた漁具から漁果を回収して集落に戻ることが可能なため、漁に携わる人の数も多く、通常の遡上量であれば分配するぶんを含めても十分な量が地域社会に供給される。マスノスケ漁をおこなっている人びとを調査したところ、かれらの多くは漁獲の半数以上を他の世帯に分配していた。その範囲は集落の外に及び、マスノスケが獲れない地域や都市部に住むグイッチンにまでマスノスケが行き渡る。

## 社会資源として

現代のグイッチンは、このような食物分配に基づく互助的社會を維持していることを誇りとし、自分たちのアイデンティティの基礎に位置づけている。であるなら、マスノスケは、かれらの日々の暮らしだけではなく、アイデンティティをも支えているといえるかもしれない。そのため、春から夏になると、マスノスケの遡上量が、地域社会の最大の関心事になるのである。



上空から見たユーコン川



燻製を瓶詰めにした「サーモン・ジャー」

## マスノスケ

*Oncorhynchus tshawytscha*

サケ科サケ亜科タイヘイヨウサケ属の魚類。北太平洋に注ぐ河川の上流部で孵化し、海に下って数年を海域で過ごしたのち、母川を遡上して産卵し一生を終える。ユーコン川では春から夏にかけて遡上し、河口から約60日間かけて3,000km以上離れたカナダの産卵地を目指す。浅瀬などでは群れを成したマスノスケで川面が赤く染まることもある。ユーコン川に生息する魚類のなかでも最大の魚種であり、体長1mを超えるものも珍しくない。