



Title	ウイルタ語調査報告
Author(s)	風間, 伸次郎
Citation	北方人文研究, 4, 51-74
Issue Date	2011-03-31
Doc URL	http://hdl.handle.net/2115/45282
Type	bulletin (article)
File Information	KAZAMA.pdf



[Instructions for use](#)

〈研究ノート〉

ウイルタ語調査報告

風 間 伸次郎

東京外国語大学

0. 本稿の構成

本稿は3つの部分よりなる。1節では、調査のあらましについて述べる。2節では、コンサルタントより伺った人類学的な情報を示す。3節では短いウイルタ語のテキストを1つ示す。短期間で調査であり、拙い報告となってしまったが、他にない情報が少しでも得られていれば幸いである。誤謬等の御指摘を乞う。

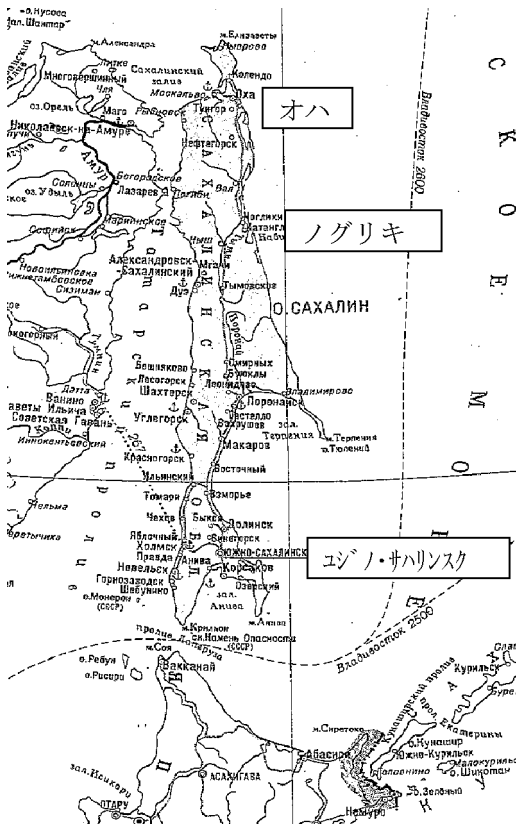
1. 調査の概要

以下、1節におけるさまざまな情報は、現地の方々や同行の方々からの御教示を賜ったものである。逐一伺った方の名前を記さないが、その点についてお詫び申し上げるとともに、深く感謝申し上げたい。

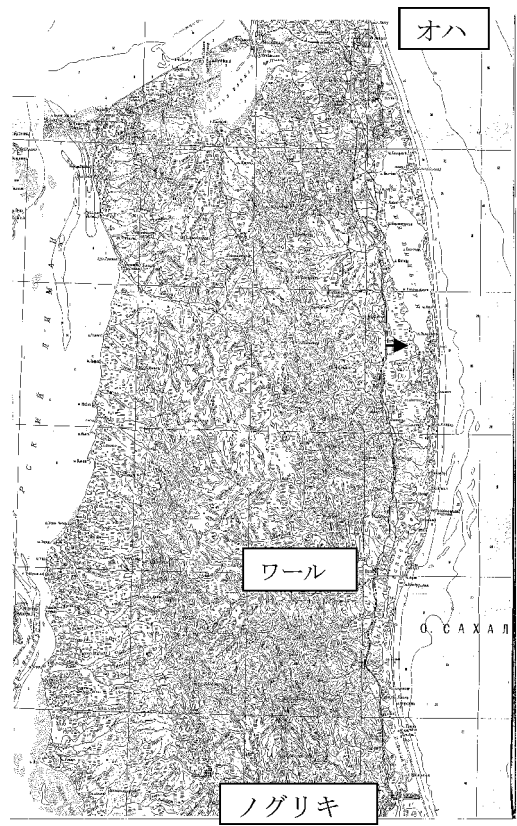
調査は2010年8月7日～18日の12日間、うち11日～16日はノグリキにて、さらに12日～15日にはトナカイキャンプ地（おおよそ地図2の矢印の地点）にまで入ることができた。現地に長期間滞在して本格的にウイルタ語を調査している山田祥子さん（北海道大学）、ウイルタでありウイルタ語の流暢な話者であるビビコワさん（E. A. Bibikova）とフェジャーエワさん（I. Ja. Fedjaeva）に全面的にお世話になり、先導していただくことによってこのような調査は実現した。

8月7日、千歳空港よりユジノ・サハリンスクへ向かう。千歳空港には、今年（2010年）3月に国際線ターミナルが運航を開始した。17：00発、1時間20分ほどの飛行でユジノ・サハリンスクに着く。プロペラ機（Bombardier DHC-8-300）であり、低空飛行であるが、曇っていたため下の景色は見えなかった。横に4席、12列で48人乗り、ほぼ満席であった。サハリンの面積は北海道と同じぐらいだが、人口は北海道の1/10ぐらいで、現在は50万、もしくはそれよりもっと減少した人数であろうという。気温は25度ぐらいで、けっこう湿気がある。1、2年前には石油の関係から人が多く訪れ、ホテル代が1泊2万円くらいしたこともあるが現在は落ち着いているという。

8月10日、20：45発の夜行寝台でノグリキへ向かう。ノグリキはこの鉄道の終点で、サハリンの北端から1/4ほどの位置にある。定時の10：10にノグリキ着。駅から街までは遠く、車で10分ほどかかり、しかも車以外に交通機関がない。いったん海のほうに出て、若干内陸に入ったところで、ノグリキに着く。ノグリキの人口は約3千人、半数弱がニプフで、ウイルタは非常に少ないという。



地図1：サハリン全図



地図2：調査地点

天気が悪かったこともあって、気温は20度に満たないぐらいであった。ノグリキの街には博物館があって、実際に使用されていたものが多くあり、展示はなかなか充実している。サハリン北部のウイлтаの服には前掛けがあり、これはエウェンキーの影響を強く受けているという。筆者のみどころ、大陸のウルチャやナーナイと共通する文化的要素も多いが、大陸にないものには例えばアザラシ皮のスカートがあって、これはニブフの影響によるものようだ。最後にクマ祭りが行われたのは1992年であったという。

8月12日、大型のトラック（写真1・2）をチャーターしてトナカイキャンプ地へ向かう。片道のチャーター料は2万2千ルーブルであった。11：00 出発の予定であったが、最終的に出発したのは11：40頃であった。ここからサハリン島のほぼ北端に近いオハの街まで、東海岸沿いに本道が伸びている。オハは北サハリンにおける最大の街である。途中には温泉などもあり、時々海が見える。川をいくつか渡りつつ北上して行く。2時間弱ほどでワール村に着く。ワールはノグリキからオハに向かって1/3ほど行った地点にあり、北サハリンのウイлтаの中心地というべき村である。ソ連になってから村が建設され、それまでトナカイ遊牧であったウイлтаたちの定住化が進められた村であるという。ワールの人口は約1,700人で、うちウイлтаは130～150人ほどであろうという。ここで食料などの買出しを行い、さらに北上する。当然ながら道に舗装はなく、黄土色の土はここ数日の雨によってぬかるんでいる。ワールまでは75 kmで、道の状況が良ければバスでも1時間、早



写真1・2：調査地に入ったトラック

い車なら40分ほどで着けるといふ。道の両側はもっぱら松をはじめとする針葉樹の森で、ヤナギラン（露：ivančaj）という紫色の花（写真4）などがところどころに咲いている。1989年に大きな山火事があり、その後も数回、近くは1995年にも山火事があったそうで、道の両側にはしばしば黒焦げの地帯が続くこともある。山火事の跡に、最初に生えてくるのはハンノキであるといふ。



写真3：道の状況



写真4：ivančaj

ワールからオハに向かって1/3ほどの地点で右折し、ここからはピリトゥン川の右岸に沿ってこれを下り、海岸へ向かう。この地点にはかつてピリトゥン（Pil'tun）と呼ばれていた集落があったそうで、地図にもそう記されている。川沿いに下り始めたあたりに、1930年代（1938年頃？）に最後のシャーマンを葬ったという場所がある。16：00頃、車から200mほどのところに野生のクマが行き来しているのを見た。

河口付近で川を渡り、海岸沿いを北上する。道は悪く、このような大型トラックなどでなければ進むことが難しい。オジロワシやオオワシも多く見ることができて、この地域の自然の豊かであることがわかる。16：45頃、灯台に到着する。ここには数件の家があり、現在はここをピリトゥンと呼んでいるようだ（写真5）。

ここから7kmほど内陸に入った地点に目指すキャンプ地がある。最後の1、2kmほどは、この

トラックでもはまってしまうため、徒歩で行く。17:00 頃着。トラックを降りた地点でたくさんの人が出迎えてくれた。その地点に1家族のキャンプがあった(1家族といっても、もちろん大家族である)。この女主人はトナカイキャンプの組合の長をしているという。現在トナカイ遊牧に対しては政府より補助金がでていて、それによってかろうじて成立しているというような状況であるという。我々がお世話になるキャンプは上述したようにここからさらに1、2 km 先にある。ユジノ・サハリンスクの博物館館長のローン氏によれば、我々が行った場所はエウェンキー語で「ジムダーニ」と呼ばれる場所であろうとのことであった。ジムダーニはその川の名前であるという。



写真5：現在のピリトゥン



写真6：到達地点と迎えてくださった人々

雨が続けていたせいもあるが、ここは海岸沿いの湿地帯で、クリスマスツリー並みの小さな松がわずかに見られる以外は、ほとんどベリーやトナカイゴケ、ハイマツばかりが生えるツンドラ状の地帯である。私は歩いているうちに深い水たまりに囲まれてたちまち身動きできなくなり、すぐに長靴に履き替えなければならなくなった。天候も悪かったが、気温は15度前後で、霧雨混じりの横殴りの風が強く吹いていて、体温がどんどん奪われる。大陸であれば、たとえ緯度が高くとも8月ならかなり気温は上がるので、それほど厚着をして来なかった。また以前にユジノ・サハリンスクに行った時に、植生も気候も北海道にとってもよく似ていると感じたのも不十分な装備で来てしまった原因の一つであった。聞けばサハリン南部はたしかに北海道のようだが、サハリン北部はカムチャッカのような気候であるという。植生も気候に応じ南北で大きく異なり、その境界は旧日ソ国境より緯度にして15度ほど北のあたりであるという。他方、この夏の日本はひどい猛暑で出発時の東京は35度、その時点での熱中症による死者が200人を超えていた。この調査の期間中の体調不良は、気候の違いにすばやく適応する体力に欠けていた点にもその原因があったように思う。日本であれば2000 m級の、北海道でも1000 m級の山の上に生えるハイマツが、海拔0 mから生えていることに驚かされた。

着くとトナカイの肉の他に、アザラシの肉や脂(写真12)をごちそうになった。海沿いであるので、このようなものも得られるのだ。母屋のテントに泊めていただく。普段、彼らは全員入り口の方へ足を向けて川の字になって寝ているようであった。テント自体は現代のもので、真中に小さな薪ストーブがあり、煙突が外に突き出ている。まず杉の枝葉が敷いてあり、その上にトナカイの毛皮が敷いてある。しかしこの晩、ある事件があって翌朝我々はもう一つの家族のキャンプに移ることとなった。この事件について詳細を記すことは控えるが、私たちのトラックにワールから同乗し

てキャンプに戻った人々の持ち込んだウォッカもその一因であったと思う。少数民族とアルコールの関わりについて改めて考えさせられた。

翌日(8月13日)も天候は悪く、多くの時間をテントの中で過ごした。おかげで上述のお二人(E. A. Bibikova さん、I. Ja. Fedjaeva さん) より、いろいろと聞き取り調査を行うことができた。



写真7：泊めていただいたテント



写真8：キャンプ地の様子



写真9：薪ストーブ



写真10：トナカイの毛皮が敷かれている

翌8月14日も小雨であったが、朝トナカイの繋ぎ替え(写真13)を見学した。昼のうちには仔トナカイを放牧し、夜は母トナカイを放す。したがって朝夕に繋ぎ替えをする必要がある。しかしトナカイの乳搾りをしているわけではない。キャンプの周辺にいるのはもっぱら母仔のトナカイで、雄のトナカイたちは半島のずっと北の方へ行っているそうだ。5月の段階で、ここには2家族で150頭ほどのトナカイを保持していたという。現在は200頭近くになっている可能性があるという。ど



写真 11：多岐の角を持つ年輩のトナカイ



写真 12：アザラシの肉



写真 13：繋ぎ替えの様子



写真 14：放牧の状況

ちらの家族も、家の周りに母仔のトナカイを30頭ずつぐらい配しているようだ。トナカイはシカの仲間であるが、鼻に毛が生えていて蹄が横に広く、オスメスともに角が生えている、などの点でシカと区別されるのであるという。

この日はモーターボートで半島の先の方へ行き、雄のトナカイたちの群れを見学して徒歩で帰ってくる予定であったが、群れが遠くに行ってしまうようで計画はお流れになった。最近の雨続きでキノコがたくさん生え、それを食べているうちにトナカイたちはだいぶキャンプから遠くへ離れてしまったのだという。代わりに橇を引くところやトナカイに乗るところなどを見せていただいた。チュルクの諸民族が左側から乗るのに対し、ツングースの諸民族は右側から杖を使って乗るというが、そのことも実地に確認できた。

やがて雨は止み、上述のお二人はベリーを採りにでかけた。私もそれに随って歩いた。たしかに湿地一帯には、コケモモ、ガンコウラン(写真15)、クロマメノキ、ホロムイイチゴ(写真17)など、さまざまなベリーがたくさんあった。ホロムイイチゴは赤いものと黄色いものがあり、黄色くなるほど熟していて柔らかい。「クマのベリー」(写真16)と呼ばれているものもあり、有毒であるという。大地には無数のベリーが広がっていた。シャーマニズムに必須の植物であるイソツツジ(写



写真 15：ガンコウラン



写真 16：「クマのベリー」



写真 17：ホロムイイチゴ



写真 18：イソツツジ

真 18) も生えていた。ウイルタでもやはりシャーマニズムに用いるのだという。

8月15日、朝8時に再びトラックにて帰途につく。朝早く発つのは、この時間が引き潮であるからだという。本道に出る手前のあたりで一度タイヤの点検のため止まる。お二人は今度はキノコを集め始めた。10分ほどの時間であったが、ビビコワさんとフェジャーエワさんのお二人は結構な量のキノコを集められた。ウデヘやナーナイは基本的に木の上に生えるキノコのみを集めて食べる。毒にあたるのを恐れてのことであろう。お二人が集めているキノコも基本的に1種類のものだけとのことであった。10:30前にはワールに着く。11:00にはワールを出発、やはり道の状態が悪かったため、行きと同様2時間ほどかかって13:00頃ノグリキに戻った。

翌8月16日に、3節に示したテキストの聞き取りおよび書き起こしを行った。19:00発の汽車に乗り、翌8月17日の朝10:59にユジノ・サハリンスクに着く。距離は600kmだそうで、平均時速は38kmということになる。このように時間がかかるのは、基本的に途中で何度も長い時間止まっ

ているためである。

8月17日は快晴で、帰りの飛行機からは海峡や利尻・礼文、稚内、札幌などの眺めを十分に楽しむことができた。

2. 人類学的情報

以下の情報は、上述の E. A. Bibikova 氏 (1940年、ダーギ (daagi、ノグリキの近くだという) 近くのキャンプ地生まれ)、I. Ja. Fedjaeva 氏 (1940年、ワール (val) 村生まれ) の両氏より、ロシア語で質問しロシア語で答えていただいたものである。基本的に両氏の語ったままの情報であるが、語られた順序どおりではなく、テーマに沿って再構成してある。ウイльта語の単語を教えていただいたものは () 内等にこれを示した。基本的に音韻的な表記によっているが、さらに音韻論的な検討が必要と考えられる若干の音声的な特徴 (例えば有声軟口蓋摩擦音の γ など) については、それを反映させた表記となっている。筆者自身の考察や、後から文献などにより得た情報は [] 内に示した。両氏に同じような質問をした部分では、答えの内容が重複しているものもある。同一話者の内容にも若干の重複がある。

本来であれば、ウイльтаに関する人類学的・民族学的な諸先行研究の成果をまとめ、それらの記述との異同等について整理すべきであるが、筆者の力量不足により為し得なかった。得られたウイльта語の語彙についても、池上 (1997) および Ozolinja (2001) によってその記録の有無を確認し、方言差について検討することが望ましかったが、これもごく一部の語についてのみ行ったにとどまっている。

2.1. E. A. Bibikova 氏より得た情報

・トナカイについて

7月の終わり頃に、2、3日かかってトナカイを数えた。まずトナカイたちを追い立てて、それからその時同時に去勢もする。数える時には、角に赤い布を縛り付けて目印とした。数えながら、オスとメスと koorbo「種トナカイ」と1歳に満たない仔トナカイ、1歳の仔トナカイ、2歳の仔トナカイ (apala)、などのように分けた。牧民はトナカイの顔を見れば全部わかるのである。トナカイは年齢によって6種類に分けられた。オスもメスも同様に年齢によって分けられ、合計12種類に分けられた。「これは何、これは gulu」[guluは池上1997によれば、3歳のメスのトナカイである] などと一人が叫び、記録する者がその傍らでそれを記録する。それから放すと、今度はそこで去勢の施術を行う。これらの仕事は組織的にたいへん良くなされていた。

トナカイを数え終わると再び内陸の方へ、高い土地の方へと上って来る (私たちのキャンプは毎年 daagi 川に沿って上ったり下ったりを繰り返していた)。その頃にはアブはもはや少なくなり、さらにはいなくなっている。8月には山の頂上のあたりに上っている。そこで冬を過ごす。冬、そこで男たちは狩りをする。春になると再び戻って来る。

秋になって (10月~11月) 厳しい寒さが訪れると、山の上にはトナカイ牧場 (露: koral') があるが、そこで屠殺を行ってトナカイの肉を生産する。コルホーズの計画に沿って、一定の数を屠殺した。一方、自分たちが食べるための肉は、(当時のウイльтаの男たちは) もっぱら野生トナカイを捕らえて調達していた。

夏には冬に食べるためのものを作って蓄え、冬には夏に食べる物を作って蓄えるものだった。し

たがって冬に獲った野生トナカイの肉は細く切って干し肉とし、夏に食べるために蓄えた。四角いのや細長いのが、好きな形に切ったものを干した。よく干せば、ひと夏の間保存が利いたので、今のように蒸し煮した缶詰の肉を買う必要がなかった。干し肉は olookto と言う。牧夫が放牧に出る時には必ず弁当として持って行った。他に彼らは、飲み物、小さな鍋、などを持って行った。魚は行く先で調達した。水鳥も撃って得た。夏の8月ともなれば、すでに干し鮭を準備し始めていた。白樺樹皮製の容器 (xurumäu) に入れ、トナカイの皮で作った袋にさらにそれを入れていた。砂糖などはロシア人から買ったが、肉を買うことはなかった。

7、8、9、10月にはトナカイの乳も得ることができた。トナカイの乳は一晩寝かせてからでないと飲めない。トナカイの乳は白くて牛乳のようである。その後ビンに入れてこれを振ってトナカイのバターを得る。ビンは普通のビンでよいが、大きければ大きいほどよい。私が子供の頃にはシャンパンのビンを使っていた。母が振って作っていたものだが、私もよくこれをさせられたものだ。バターを採った残りの乳はストーブの上で煮ればもっと濃くなり、別の料理となる。これはそのまま、もしくはレピョーシュカ (小麦粉で作る平たくて円形の食べ物) と一緒に食べた。子供はたいへんにこれを喜んだものだ。トナカイの乳はクロマメノキとともに、現代のヨーグルトのようにして食べるとたいへんにおいしく、私も大好きだった。トナカイの乳は ulaa kœoni という。乳は一般に kœo という (nari kœoni 「人間の乳」、ixa kœoni 「牛乳」)。

さらにサワークリームのようなもの (kœorčik) を、kœorčikikku という道具 (泡立て器、写真 19) を使って作る。これはパンに塗ったりしても食べる。トナカイの乳の乳脂肪分は 11% である (ヤギは 5%、牛は 3%)。脂は simurə という。トナカイの肉を煮て、上に浮かび上がってきて固まった脂もやはり (ulaa) simurə(ni) という。これに対して液状の脂を ilda という。アザラシの脂を paikta ildani という。トナカイのソーセージを pulduxi と言ったのではないか (あまり自信がないが)。脂のついた肉を細かく切って、そこにギョウジャンニクをかけ、よく洗った腸の中に詰めて煮る。



写真 19 : kœorčikikku



写真 20 : トナカイの鈴と足枷

トナカイの足の先 (ひづめ) には、非常に脂の多い箇所があり、これを一日中煮る。小さな骨が全部簡単に取りれるようになるぐらいまで煮る。kukča (ひづめの肉) だけが残る。ギョウジャンニクと塩を入れ、冷ましてからしばらく置いておいて煮凝りを作る。足の上部 (腿) は生で食べた。薄く切って、魚の刺身のように、半分凍らせて食べたものだ。

肝臓も生で、半分凍らせて食べた。生肉、生魚を切ったものは *talaa* という。凍らせない場合には、細かく切って、ギョウジャニンニクを混ぜ、胡椒やタマネギも混ぜ、挽肉状のものを作る。これをパンなどに塗って食べた。もちろん新鮮なものに限る。腎臓 (*bosokto*) も生で食べる。脳や骨髄も生で食べる。頭は骨が多いので、煮てから煮凝りを作る。目は生では食べない。大きいので、煮てから刻んで食べる。

トナカイを屠殺する時には首のところにナイフで一突きして殺した。その血を集め、一晚寝かし、まだすっかり固まらないうちによく捏ねるととても濃くなる。これに胡椒やギョウジャニンニク、今ならタマネギを加え、よく洗った腸に詰めて煮て「血のソーセージ」を作る。ウイльта語で何とこのか知らない。

トナカイを意味なく屠殺することはなかった。もし足を折ってしまったとか、何らかのアクシデントがあった時にだけ屠殺した。その時10のテントがあれば、肉を10の部分に分け、必ず全員に行き渡るようにした。解体は男の仕事で、女はしない。戦時中、男たちが皆兵隊に取られてしまった時には、女性も行ったに違いないが、その時には老人たちが手伝ったのだろう。

唇の近くにも肉がある。これを熱くなったペチカの上で若干両面を炙って食べるのもおいしい。これは女性が縫い物の仕事をしている時に少し口にしたりするものである。

トナカイの舌の先端の肉 (*sinu tækkæni*~*sinu duwæni*) は必ず火に投げ入れた(火の神に捧げた)。*tækkæ* はふつう「根」のことだが、このように先端のことも言う。

6、7月のトナカイの若い角(露:*panty*) は毛が生えていてこれを *ujilæ* と言う。縛ってから切り取り、火で表面を焼いて、それからナイフで毛を削り取る。これを食べるが、おいしい。硬いところがあまり好きでない人は血を吸う。健康にもたいへん良い。8月にはもう木のように硬くなってしまって食べられない。若角から薬を作ることはなかった。近年では集めて作る者もあった。以前はトナカイももっとたくさんいて、若角もいっぱい採れた。

トナカイの多いことはこんな風だった。ある時、遠く地平線の方に黒い線のようなものが見えて、急いで車に乗り込むとあっという間に車は野生トナカイの群れに囲まれ、その群れはさらに先へと去って行った。野生トナカイの群れは *sæsi* と言う。 *geeda sæsii baaxambi, ulaaba waaxambi*。「一つの群れを見つけて、トナカイを獲った」のように言う。

トナカイ牧民はトナカイ遊牧をしていて、移動の途中、何ヶ所か留まる場所がある。そこに紐の罟や金属の罟を仕掛けて、クロテンなどを獲ることもあった。常に狩りをするわけではない。最近で覚えているのは、ある年に20頭ほどのトナカイ、10~15匹のクロテンが獲れて、ニコラエフスクから買い付けに来た商人たちに売った、という話を記事で読んだことがある。

かつては一年に二度ここからニコラエフスクまでトナカイを渡した。砂糖などを買う必要があったからだ。夏に川に沿って山に登り、マイの山を越えて、サハリンの西海岸側に出る。冬はトナカイに乗って、夏は徒歩と舟 (*ugda*) で行った。その頃の舟は丸木舟だった。かつては各家族に丸木舟があった。舟はトゥイミでニブフから買った。ニブフには大きな斧があって、これを作ることができた。私の母方の祖父もこうした技術に長けている人 (*pakči nari*) であって、作ることができた。

・魚について

秋にサケがたくさん溯って、干物を作るヒマがない時には、頭と尻尾を切り落とし、両側から3枚ずつ薄く切り取ったものを串焼き (*silu*) にする(動詞は *silleeči*、現在の3人称複数形)。焚き火の周りに10匹ぐらい並べて焼く。もしくはその串に刺したものを、小屋の中の焚き火の上の棚

(kipero, 4本の足があるという)の上にとくさん並べて、水分を抜き若干煙に燻して固くなったものを作る。これも冬の食料となる。

以前はコルホーズで特別に魚を捕っていた。11月、もしくは年によっては10月にはもう可能だったが、寒波が来てから後、ワールから山の方へ上り、アッダウ (addau) 川で魚を捕った。支流が流入しているところで、秋鮭 (goodu) を捕った。そして春になるまで村に定住している人々に供給した。ギョウジャンニク (siduli) も同様に集めた。私たち子供たちも自分たちの分のギョウジャンニクを、薄皮を剥いできれいにするようにと言われ、よく手伝われたものだ。大人たちはきれいにしたギョウジャンニクを切って塩した。ギョウジャンニクは現在におけるタマネギのように炒めたり、スープにしたり、味付けに使ったりして食べた。ギョウジャンニクを食べれば虫歯になりにくい。

この時期の鮭からは干物の一種である xawaja を作った (xawajamba andusipu. 「干物を 私たちは作る」)。干すというより、直接この時期の寒さで凍らせて作る。魚の両側から皮つきで、骨のところまで横に切り取ったものを、捕ったところで干したものである。凍った後、村に持って帰る。

夏に捕った鮭から、皮を一枚薄く切った後、そこから最初に一番脂っぽい部分を薄く薄く取ったものは saina という。さらにその次に、「アコーディオン式 (露: garmoshkoj)」に細く切り取ったものを干して作るのは jaawu という。場合によっては少し塩水に漬けてから干す。jaawu を取った後、さらに背骨の両側の残った肉を切り取ったものを bakkai と言う。一匹の魚から bakkai は切りようによってはとくさん取れる、両側で6つなど。mauri は皮のついた干物である。mauri は干物についての総称でもある。「貯え (露: zapas)」を一般に tali という。動詞としても使う (talixambi 「(私は魚を) 捌いて貯えを作った」)。

[なお干物に関して、Ozolinja (2001) には xawajaa, jaawu, bakkaj, mawri ともに記載がある (表記は Ozolinja (2001) のまま) が、池上 (1997) には xawaja についての記載がない。jaawu について、池上 (1997) は「さけを三枚におろし、皮はそのままにし、頭・骨・尾を除いたもの (肉二枚は切り離される、また乾きやすくするために切りめを入れる。あなをあげ棒に通して干す、火だなには掛けて干す)」としている。jaawu について、Ozolinja (2001) は「干物の一種。秋鮭の最初の縦の一切れ (皮の下)。ふつう横の“アコーディオン式”に切られたもの」としている。saina は Ozolinja (2001) に記載がない。池上 (1997) には saina 「となかいの腸や胃についているあぶら」とある。tali について、池上 (1997) は「さかなの切り身」とし、Ozolinja (2001) は「(1)食料の貯え、(2)干物の一種、…」としている。]

50代、60代と高齢になってくると、トナカイのことに従事するのはつらくなっていく。その世代は川に沿って、または河口 (uni daani) に家屋 (aundau) を建てて定住し、もっぱら魚を捕ってとくさんの干物を作った。干物は、まず皮を剥いでから、薄く薄く3枚ほど取り、これを棒 (sairi) に刺したりして干す。これは saina と言い、最も脂ののった部分である。魚の両側から合計6枚取れる。その後 bakkai だが、これは普通4つ取れる。お腹の部分もたいへん脂が乗っていておいしいが、これも干す。この名称は覚えていない。最後に残るのが sayari で、背骨に残った肉がついたものことである。魚が大量に捕ればこれも大量に得られる。

sayari を煮て、魚の粉 sulukta を作る。これは魚を丸ごと煮て、煮えたら皮を取り、骨を小さいのも皆取り除き、その汁を絞り取って、作るものである。天気の良いときに広げて干す。天気が良ければ太陽と風の力であっという間に乾く。その後、板の上で擦って作る。ごはんにふりかけのようにかけて食べる。いつでも食べられる簡易食である。もしくはこれにお湯を注いで、各人の好みで

脂やベリーを加えて混ぜて食べる。トナカイ牧民が遠くへ遊牧に出ているとき、特に強い火が得られない時などに食べるのにもたいへん便利である。səyəri は、sulukta を作る必要がなければ、頭をつけたまま干して、犬の冬用の餌にする。

魚卵（イクラ：xairi）も干す。セイヨウスギ（露：kedr、ハイマツのことか）の実（bookto）を干したものと一緒に食べる。一緒に食べるとビタミンが加わる。胃も煮て食べる。ある者は心臓、肝臓、白子、を挽肉にして胃で巻いて食べたりもする。これは ələpələ puxi「煮た内臓」と言う。これはイトウからも作る。イトウからは bəkkəi は取れるが、səinə は取れない。基本的に上記の干物類はサケについてのものはなしである。カラフトマスでは mauri しか取れない。しかも subgulu mauri「魚皮のついたマウリ」である。両側からこれを切り取って終わり、残りの骨（səyəri）は犬にやる。

サケは dawa、マスは əwərə と言う。サケ・マス以外には nalduma「イトウ」を食べた。これからはサケ・マス同様、mauri や jaawu を作ったが、夏に生で食べることもあった。近年では尻尾以外は挽肉にしてしまい、干物はもう長いこと作らなくなっている。他には kaŋai「コマイ」を食べる。頭と骨を取った切り身にして干す。冬には talaa で、つまり生でも食べる。loima「アメマス、露：kumzha サーモントラウト（ニジマス科）」には何種類もあり、皮が赤いものも、銀色のものもある。赤い（səəm bii）ものは kawči とする。他に食用の魚に xojodo「イワナ、露：golets ホッキョクイワナ?」、poskoi「ラッド（鱸の赤いコイ科の淡水魚）」、mamaačča「カワカマス」、biro「チカ」、nilčuuli「キュウリウオ」がある。「カジカ」には2種類あり、laskaŋa, baskui とする。laskaŋa は黒く、その肉は少し硬めであり、baskui は美しく模様がついている。カジカは食べると健康に良い。「カレイ」にも2種類あり、ざらざらしたほうのものを əskə、つるつるしたほうを lokko とする。キュウリウオはポロナイスクで捕れるものはおいしいが、ノグリキで捕れるものはさほどおいしくない。

ウイльтаはどんな魚でも生で食べるというわけではない。冬は捕ったそばから凍るので良いが、夏は問題だ。しかし lokko は生でも食べる。やはり細かく切って塩や胡椒で食べるとおいしい。アメマスも生で食べるが、一年中というわけではない。たしか春だと思うが、アメマスには虫がいる。ラッドも細かくタタキにして塩や胡椒、タマネギと混ぜて生で食べる。イトウは夏には尻尾のところだけ生で食べる。冬は他の部分も生で食べられる。

産卵を終えたサケは、初冬に山の上で得られるが、捕ったらそのまま凍らせて保存しておく。これも火を通さずに食べる。切ったら、さらにそれも干す。すると脂のある干物が得られるがこれを xawaja とする。サケは主に 鮭（jəbgo）で捕るが 網（aduli）でも捕る。釣って捕ることは umbuččiči（現在の3人称複数形）と言う。特に女性たちは冬に氷に穴を開けて釣りをするのが好きで、魚が食いつくと（suŋdatta iktəmunduini、「魚が食いつく」）、「ハアーッ」と声を上げたものである。こうして冬や春に主にアメマスやイワナを釣った。イワナの肉は柔らかく、私の夫が好きだった。

・植物等の採集

海岸の浅瀬で、puŋda mooni「ハンノキ（榛）」があるところに、クロユリが生える。これを抜くと、karka「クロユリの根」が得られる。それを干して、ニブフ語でいう mosi、ウイльта語でいう musu という料理を作る。ベリーと混ぜて作る料理である。今はその代わりにジャガイモを使っているが、以前はジャガイモがなかったので、これを使っていた。

一般に siduli「ギョウジャニンニク」以外の植物は、特にそれを採りに行くということがなく、あ

ればそれを採るという風であった。siduli は 5 月に集めたが、そんなにたくさん集めることはなかった。siduli は早く傷むからだ。以前は塩が無かった。3 リットル入りのビンに入れて塩して保存するようになったのは最近のことだ。以前は単に焚き火で表面を焼いて食べた。

paama 「ガンコウラン」と魚の身とアザラシの油から、soli という料理を作る。

他にも魚の肝臓と白子を集め、アザラシの脂を少し足し、つぶす (monniči、現在の 3 人称複数形)。そこに səduxi 「ベリー (総称)」を加えて料理を作る。

キノコは dəuŋəktə と言う。

bəjə səduxini 「クマのベリー」もしくは orki səduxi 「悪いベリー」と呼ばれるベリーがあって、これは有毒であり食べられない。その葉は先のほうが紫色～茶色で、根元のほうが緑色で二色になっている。私たちは縫う時にその葉のような模様で縫うことがある。

səəkkurə 「イソツツジ」もある。これは悪い魔物を追い払うのに使われる。

saadai 「ブルーベリー、露：golubika」は、エウエンキー語で duusiktə と言う [筆者の調べたところでは、エウエンキー語で golubika のことは一般に jiktə と言うようである]。

・子供の頃の暮らし

当時女性は自分たちで様々なものを縫って、それを売った。当時はよく買い物の目的で Pil'tun に行った。そこで食料品などを買い集め、子供たちに食べさせた。そして十分な食料を得ていたのだ。だから私は子供の時に (もう 16~17 歳だった頃に)、お腹を空かせていたという記憶がない。16 歳ぐらいの時に私はここを去ったのだ。それから Pil'tun で学んだ。1958 年にコルホーズは解体し、ソフホーズとなった。そこで私の母さんたちはワールに家を与えられ、18 歳以降は私たちはワールに移住した。女性たちはそこに住み、男性たちは森にいた。このように別れ別れになったのは良い事ではなかった。牧民としての生活をそのまま続けていれば、それはその形で機能していたはずだったのだ。(大陸の) シベリアでエウエンキーたちは現在「遊牧の学校制度」(露：kochevaja shkola) を行っている。今はそういうことが可能になったけれども、以前は学ぶためには寄宿舎に入らなければならなかった。現在は、3 人でも 4 人でも子供がいればそこで学校を開くことができる。

当時の仕事はコルホーズの仕事として行われた。ソフホーズでは給料も出るが、当時の我々ではお金をいかようにも使えなかった(使いようがなかった)。牧民に関しては、放牧に出ている月は 30 日から休日の 5 日分を引いた 25 日が労働日として計算された。一年の終わりに、その仕事に相当する給料をもらった。それはなかなか十分な量のお金だった。それゆえにその時期には、たくさんの物資を運んで来た。牧民はそのお金でミシンや布や糸など、必要な様々な物を買った。

・その他

クマの肉は、女性は食べてはならなかった。ごくわずかに肉片を与えられることはあったが、他方女性が決して食べてはならない部分というのもあった。クマを解体する時もトナカイを解体する時も、決して斧は使わず、全部ナイフでやった。クマを獲った時には、クマ祭り (xurigaččuri) を行って、クマの魂を自然に還した。クマの骨は捨てずに、紐に通し、焚き火の上で燻す。それから特別な場所に置いた。以前はそのようにしていた。クマは畏れ敬う存在であるので、森に入り、クマが恐ろしい時には、すぐに呪文を唱える。əpəkə, sii mumbeepu əji ŋəələwuččee, uliŋgaŋi mumbeepu biwwəənu。「おじいさん(クマのこと)、私たちが脅かさないでください、良く私たちにいさせてください」と。こうした呪文はクマに対してばかりでなく、例えば、夜行き来する時や、

遊牧して行って新しい土地に着いた時などにも唱えた。また新しい土地に着いた時は、これを唱えるとともに、私の母は少しずつの米と砂糖とタバコを持って外へ出て、「maa kəə, maa kəə」と言いながら、大地や水、自然に対してそれらを捧げていたものだった。大地の神、海の神、火の神をそれぞれ、naa ədəni, namu ədəni, tawa ədəni のように言う。

妻が妊娠している時には、その夫である男は、安産のため靴紐を結ばなかった。

母は Nuučī torissa 氏族の者で、ウイльта名を Xumuranji といい、あだ名は Korgorji であった。そのあだ名は「何でもすばやくやり、よく働く人」の意である。母の父は3人兄弟の末っ子で、その兄弟は上から Kingiaanu, Ambakkaanu, Pətəŋənu という名前だった。Ambakkaanu は amba 「魔物」から、Pətəŋənu は pətə 「あざらし」から名づけられた名前だろう。祖母は Inmalda という名だった。男性の名前に関して、エウエンキーの名は子音で終わる(～aan など)が、ウイльта語では u がついて母音で終わるようにする[開音節化する]。女性の名前には、Gisiktalda, Tətəməri, Liŋgaari, Čiskuuda, Əəkinə、などがあつた。

父はエウエンキーで、名を Čilandoo と言つた。父は大陸のアムグニ川の河口のほうで生まれた。祖父のあだ名は Luuča 「ロシア人」で、混血であつたらしい。

子供の頃は、子守りなどの仕事をするかたわら、もっぱら布切れで作つた人形(xoko)で遊んだ。6頭のトナカイの人形があつた。その後、自分でも人形を縫うようになった。

私が子供の頃、すでにシャーマンはいなかつた。物語や伝説を語れる人はいた。私は生涯でそのような人を3人知っている。Adaako mapa, Maksimov, Əxə mapa の3人だ。その頃、トナカイキャンプは3つあつた。どのキャンプにも10～15のテントがあつた。時々こうした高齢の語り手がキャンプにやってくると、キャンプ中の人々が1つのテントにすし詰めになつて、彼の話聞いたものだ。私が唯一覚えているのは、「dəkəndəi~, dəkəndəi~」というリフレインの部分だけだ。

ある時、γの発音が多く現れる文を作つてみたことがあつたが、それはこのようだった：peedari təəγəčči, ulaaba dapaγəčči, purəttəi ɳəŋəγəčči, ulaaba waaγəčči, gasattakki isuγəčči, ʃeesiltakki boriγəčči, dukutakki isuγəčči, čaiwa umiγəčči, taroopiččini。「フェーじゃは起きて、トナカイを捕まえて、山へ行って、トナカイを獲つて、村へ戻つて、仲間に分けて、家へ戻つて、お茶を飲んで、と急いでやつた。」

2.2. 1. Ja. Fedjaeva 氏より得た情報

・トナカイについて

トナカイには何一つ捨てる場所はない。内臓でも何でもだ。xababi「肺」も煮て食べた。さらに挽肉にもするし、お米と一緒に使つてピロシキも作る。paaka「肝臓」は生でも食べた。bosokto「腎臓」や čidaki「太腿のところの肉」も半分凍らせて生で食べた。čidaki は串焼きにしても食べた。肩甲骨のところの肉(pisa)も串焼きにしても食べた。

「角」は xujə とする。ujilə「若鹿の袋角」は次のようにして採る。まず血が流れないように紐できつく縛り、それからナイフで切り取り、火の上で蒸す(kaamučixači、完了の3人称複数形)。そして焼いて毛をきれいにしてから、切つて食べる。

腸(silokta)の中に血を入れてソーセージを作つたが、これは bejəskə(?? bojosko) とする。トナカイの舌(sinu)の先端の肉は必ず火に投げ入れた(火の神に捧げた)。トナカイの鈴には2種類ある。kuŋgilə は木製で、čoorə は金属製である。čoorə は柔らかい音がする。トナカイの逃走を防ぐため、足枷となるように首から čəŋgəi をぶら下げる。これはオスにもメスにも使う(写真20)。

仔トナカイは soondo と言う。

7月にトナカイを数える時、その最後には、ヘリコプターで上空から見て、角に赤い布がついていないトナカイを数えて数を足して最終的な数とした。もっとも歳を取ったトナカイは sagdaatu と言った。雄トナカイの去勢は、人が噛み切って行う。3、4人の人で足などを押さえつけて行う。その後、棒に縛り付けて、騎乗用にするための訓練を順を追って少しずつ行ってゆく。一番初めには荷袋用の鞍 (næmə [neemə]) をつける。その後荷をつける。次に人が乗る用の鞍 (əmə) をつけ、その後人が乗る。子供用の鞍は duurəkə と言う。以前は、食べるために毎月一頭トナカイを屠殺した。テントの数だけ屠殺したので、例えば13のテントがあれば13頭屠殺した。頭と内臓と舌は皆がそれを食べることを好むので、次の月は誰と決めて順番に食べたものである。まれには1ヶ月に2頭屠殺することもあった。

誰かが亡くなった時には、その人と関係の深かったトナカイを一頭屠殺する。その時にはそのトナカイの内臓などは食べない。木の二股になっているところ (jaadara) に、その頭や内臓を掛ける。

トナカイの呼び名 (あだ名) はたくさんある。色などに基づくものには次のようなものがある: soogdo 「青い」、ňoogdo 「黄色い」、taagda 「白い」、geeji 「緑色の」、gəlci 「灰色の」、sægdə 「赤い」、karau 「暗い色の」、peemura 「まだらの」。黒は saɣari というが黒いトナカイはこの地域には存在しないので言わない。雌の総称を nami と言い、不妊の雌を waŋgai と言う。

トナカイを屠る時には、首のところにナイフで刺して一撃で殺す。そうしてトナカイが苦しまないように行うのだ。うまくやると、トナカイは足を震わせてから即死する。

皮なめし具には、xosipu, kədərə, totto がある。どれも私のところにあったが、人に貸して還って来なかったので、今はない。

・魚について

moriska 「カワメンタイ (露: nalim)」は海の魚である。これは釣って捕った。夏でも冬でも捕れる。私自身は好きでないので食べない。「ウスリーシロザケ」は siiwu~siiyu と言う。

魚皮から糊を作った。これは kamdu と言う。魚の皮を干し、冬に煮て作った。スキーに毛皮を貼り付けたりするのに使った。イトウやサケの皮で、シャーマンのタイコ (dali) を作った。tuuplə 「スリッパ」や pokto 「服」も魚皮で作った。

串焼き (silo) を loima 「イワナ」、əwərə 「マス」、əskə 「カレイ」などで作った。トナカイで作っても魚で作っても、串焼きのことは silo と言う。

soli は料理の1つで、ロシア語では vinegret 「サラダ、ごたまぜ」と言う。ベリーには、xojoo 「ホルムイイチゴ」、paama 「ガンコウラン」、saadai 「クロマメノキ」などがあるが、これらと、トナカイの乳 (ulaa kəəni)、魚の白子 (マスでもサケでもよい) を混ぜて soli を作る。

xolto とは「煮た魚肉」のことを言う。

sokto とは「串に刺した魚を棚 (pəulə) の上で干したもの」である。なぜかはわからないが常にアオマスかサケで作った。

「フナ」を mapaačča と言う。

・葬礼や冥界について

かつて私が9歳か10歳ぐらいだった時に、ある場所にお客に行ってそこで見たことだが、そこで一人の子供が病気で亡くなった。しかし火事のため、その子を急いで葬らなければならなかった。

その時、人はその子を棺桶に入れて、大きな枝から吊るして葬った。

ずっと以前だが、普通に人を葬る時には、木を組んで台を作り、その上に棺桶を置いて葬っていた。近年はロシアの影響で、地面を掘って埋めるようになった。

人が亡くなった後に行く冥界には3種類ある。最初に行く世界が *buni* で、その次に行く世界が *seeltauna* である。*seeltauna* で人は石炭になるが、まだ生きている。[なお *seeltauna* は、*seelta*「石炭」から派生した語と考えられる。] 3番目の世界は *punəktəunə* で、ここで人は灰になる。[この語も *punəktə*「灰」からの派生語と考えられる。] *punəktəunə* にまで来ると、その人はもはや完全に死んだということになる。3つの世界の総称もまた *buni* である。私の母は、高齢になってから、冥界にお客に行く夢をみた、とよく話していたという。冥界はとても清潔で、道の両側にテントがあり、トナカイの数はすごく多いという。

・その他

エウエンキー語で *əllebiə*、ウイльта語で *ulubiə* という集落があった、ワールからそう遠くないところにあった。

ə と o のミニマルペアに、*poro*「ライチョウ」と *pəre*「親指」がある。なお人差し指は *xuñə*、中指は *taldau*、薬指は *gajau aapni*「小指の兄」、小指は *gajau* と言う。

もし子供が外で遊んでびしょぬれで帰って来ると、母親は洗濯物が増えるので次のように言って叱るという：*ɲindandoo gəsə apkalisi*。「犬と一緒に寝なさい」

誰かの家にお客に行き、そこで何かおいしいものを食べていたのにそれを御馳走してもらわなかった時に、帰ってお腹が痛くなったりすると、それを *xuni* と言う。動詞は *xunixəni* (完了の3人称単数形) である。

3. テキスト

下記のテキストは8月16日にノグリキにて、E. A. Bibikova 氏に語っていただいたものである。内容は氏の一代記である。全体の録音は約30分で、そのうちそこで書き起こすことができたのは、半分ほどだった。そのうちそれのさらに半分ほどを、E. A. Bibikova 氏の協力のもとで直し、意味を聞いてできたのがこのテキストである。汽車の時間が迫っていたので、残念ながらそこで作業を打ち切らざるを得なかった。したがって一代記というには遠く及ばず、幼少期の思い出の部分を整理したにとどまっている。ただ後半1/3ほどは大部分がロシア語だったので、ウイльта語部分の1/3ほどはここに発表することができず、せつかく興味深い話を語ってくださった E. A. Bibikova 氏に申し訳なく思っている。残りは今後何らかの機会を捉えて完成させたいと考えている。

テキスト凡例

- ・基本的に音韻表記によっている。
- ・明らかな言い間違いと考えられる箇所には訳を付していない部分がある。
- ・ロシア語が使われた場合には、イタリック体でこれを示した。
- ・付属語はハイフンによって分離して示した。
- ・検索等の目的のため、固有名詞などにも大文字は使用しない。

2010年8月16日 ノグリキにて

E. A. Bibikova 氏口述

bii balʒixambi, daaxi naaduni
私は 生まれた、 ダーヒ川の あたりで

bii balʒixambi, daaxi naaduni, saxalin, बातaduni. ənimbi,
私は 生まれた、 ダーヒ川の あたりで、 サハリンの 島に。 私の父さん、

amimbi, ulaaba ətəxuməəri biččiči. bii balʒixambi jiq,
母さんは トナカイを 飼って 暮らしていた。 私が 生まれたのは、 すごく、

suunə inəjidu, silla beeduni, čipa~l xai-daa xamačee-ddaa, silla silarinjiiči.
天気の良い 日に、 6 月に、 全部 何でも どんなのも、 花が 咲いている。

bii, ənijjəpi, təəli daaxi naaduni biččiči. bii ənimbi,
私は 母とその親族は、 その時 ダーヒ川の あたりに いた。 私の 母は、

tori, tori, tori xalani, torissa xaladuni, balʒixa,
トリッサ、 トリッサ、 トリッサ 氏族、 トリッサ 氏族に 生まれた、

amimbi geetta, xaladuni balʒixa. bii nuččiikə biḡəsəəwwee,
父は ゲーッタ 氏族に 生まれた。 私が 小さかった時に、

vojna biččini. amimbi vojnatəi, puličini. buu ənimunə
戦争が あった、 父さんは 戦争へ、 行って来た。 私たちは 母さんと一緒に

waalutai ḡənəxəpu bičči čadu, mooma duku
ワール村へ 行った のだった、 そこに、 木製の 家が

biččiči mundu, bii əninduwwee ilaa puttə, biččini təəli.
あった、 私たちの所には、 私の 母の所には 三人の 子供が いた、 その時に。

bii, anu, sagʒiduma, internatadu naxulakkadu tačixani, bii, xasu,
私は、 あれ、 兄弟の年上で、 寄宿舍で、 ノグリキで 学んだ、 私は いくつ、

xasu-kaa, jiiin juuju, jiiin juu..., jiiin ananiḡulu biččinduwwee,
いくつか、 四 ぐらい、 四か そこら…、 四 歳の頃 だった時に、

bii ənimbi mimbee, geeda mamatai, buuxəni, katakuri,
私の 母は 私を、 一人の おばあさんの所へ やった、 カタクリという

gəlbuni biččini. a, mapa čombokko. bii, minu
名 だった。 一方、 おじいさんは チョムボッコだ。 私は、 私には

biččini nučičikə, nəubi, gena, lučadaiji, tuluskeenu
いた、 小さな 弟、 ゲーナだ、 ロシア語で言うと、 トウルクセーナだ、

məndəiji. buu geedara tuluskeenundə, pattačipu,
自分の言葉で言うと。 私たちは ある時に トウルクセーナと、 一酸化中毒になった、

orki, orki saɣnaskaji, dukujjeeri biməri. čawa, čawa
悪い、悪い 煙で、 自分たちの家に いて。 彼のことを、 彼のことを

jiŋ, doonji..., dooppaččukkibi. bii, məənə, čaa mamatai,
すごく、 私は思い出した。 私は、 自分は その おばあさんと一緒に

ŋənəbuji ananačimbi. tari mama, xaiki-dda čipali
行こうと した。 その おばあさんは、 どこへでも 全部

pulipukki biččini, uumbučimi, suɣdattaa xamačeeмба-da čipali bəičimi.
行き来する のだった、 釣りをして、 魚を どんなのだって 全部 捕って。

nooni mittəi geedara, nimərimi, niməriməri orokčini,
彼女は 私の所へ ある時 お客に来て、 何人かでお客に来て 連れて行った、

nootaini. xaiwa-ddaa čipali jiŋ aptaulimba dəpəəččini,
彼女の所へ。 何でも 全て すごく おいしいものを 食べさせてくれた、

səduxi-ddə səəgdə, xamačee-ddaa čipaali varenija,
コケモモも、 赤いコケモモ、 どんなのでも 全部の ジャムを、

bii əninduwwee tamačee anaa biččini. tari, naa, tari mama
私の 母の所には そんなのは 無かった のだ。 その、 その おばあさんは

xaiki-da čipaali pulimi səduxee gatasi biččini. ənimbi,
どこだって 全て 歩き回って コケモモを 採った のだった。 母さんは

uiləmi, əwukki kulpee biččini. bii, nooni mittəi
働いていて、 いつも時間が無かった のだった。 私は、 おばあさんは 私に

panusini, “sii mindu gəsə bilisi-i?” bii unjiiwi,
訊く、 「おまえは 私の所に 一緒に いるかい？」 私は 言う、

“ii. sindu gəsə biliwi.”
「ええ。 あなたの所に 一緒に いるわ。」

čimanaani təxəmbi, ənittəki..., mamatai unjiiwi, “bii əsi,
次の日の朝 起きた、 おばあさんへ 私は言う、 「私は 今、

məənə uttabi gaanjilami.” dukutakki ɣənəxəmbi ənittəki unjiiwi,
自分の 長靴を 取って来るわ。」 家へ 行った、 母へ 言う、

“buuru mittəi bii uttaawwee. bii, atakatai ɣənneeləmi.
「ちょうだい、 私に 私の 長靴を。 私は おばあちゃんの所へ 行くわ。

noonduni gəsə biliwi.” čaa uttabi dapagačči, ɣənəxəmbi,
彼女の所で 一緒に 暮らすわ。」 その 長靴を つかんで、 行った、

mamatai. i, təəli, dəəbəjjuu, ilaabajjuu, anani, tari
おばあさんの所へ。 そして、 その時に 二だか 三だかの 年月の間、 その

mamandu, mapandu, pulipukki biččimbi purəkki.
おばあさんの所で、 おじいさんの所で、 歩き回って 暮らしていた、 森に沿って。

uni daaduni, waurkudu, xaiki-ddaa čipaali, pulisi
川の 河口で、 ワオルクで、 どんな所だって 全部 いつも歩き回る

biččiči, tari mapa, mamandoo, xaiji-ddaa
ものだった、 その おじいさん、 おばあさんと、 何にも

əwukkil ɣəəllə. ugdači, aɣɣdau, aɣɣdaudoori
いつだって怖れることはなかった。 彼らの舟は、 円錐形家屋、 円錐形家屋に

tulleēči, bəiččiči, to suɣdattaa bəiččiči, pəətəmbə bəiččiči, bii čawa,
建てた、 捕る、 魚を 捕る、 アザラシを 獲る、 私は それを、

itəçixəmbi, nuçikəjji. mama mittəi buuwukki biččini,
 見ていた、小さい時に。おばあさんは 私に くれた のだった、

sisa adulini biččici. čaa sisa adulimbani atuččimi biččimbi,
 日本人の 網が あった。 それを、 日本人の 網を 広げて あった、

gəgdəkə. vot terpenie vyrybatyvalos', ma~len'koj, chetyre pjat' let
 いつも。 ほうれ 我慢が できなくなった、 小さい、 四年か 五年か、

uzhe, vot tak. čaa verevkaži mataawusiži, mataawusiži,
 もう、 ほうれ そんなのだ。 それを 縄で 太い糸で、 太い糸で、

aduližjeeri andupukki biččini, mapa, tari, əpəkə.
 自分らの網を 作って あった、 おじいさんは、 その おじいさんは。

geedara itəçixəmbi xooni nooči joosseeči. joosseeči,
 ある時 私は見た、 どんな風に 彼らが アザラシを獲るか、 アザラシを獲る、

eto, dobyvaet nerpu. tari, namu kirataini ɣənəxəči,
 それは、 捕獲するか、 アザラシを。 あの、 海の 岸辺へ 彼らは行った、

namu kiraduni ərə~i jij, bara bəlu jij, daa~i bəlu
 海の 岸辺に ああ すごく たくさんの 氷山が、 すごく 大きな 氷山が

biini. bəlu, aldaakkeeni əlləutə muu, čipaali, i, tari nari,
 ある。 氷山の 間には すぐにぐると 水だ、 全部、 それで その 人々、

maparisal bəiččici, anu, pəttəə, anuji, gidaži.
 おじいさんたちは 獲っている、 あれ、 アザラシを、 あれで、 槍で。

gidaži bəiččici. buu puril namu kiraduni xuppipu,
 槍で 彼らは獲る。 私たち 子供たちは 海の 岸辺で 遊ぶ、

itəččipu, nooči, xooni nooči bəiččici, pəttəə. təəli
 見ていると、 彼らが、 どんな風に 彼らが 獲るか、 アザラシを。 その時

dəlbii waawukkil biččici pəttəə, xaidu-ddaa čipaali
 あまりに多く 獲っていた のだった、 アザラシを、 何にだって 全て

naada biwwukki biččini. narisal, narisal silmaļjeeri andusiči,
必要 だった のだった。 人々は、 人々は 自分らの手綱を 作る、

maatuljeeri andusiči, sərukkuļjeeri andusiči, uttaa pārmissiči tari
投げ縄を 作る、 荷袋を 作る、 長靴の 靴底を作る、 その

pətəji. jīj, jīj naadassukki biččiči, čaa pətəji.
アザラシで。 すごく、 すごく 必要としていた のだった、 それを アザラシで。

bolodu-tanii buu səduxxee gatannipu. səəgdə səduxxee
秋には 私たちは コケモモを 採りに行った。 赤い コケモモを

gatannipu, jīj baranee oppougačceeri, əkkəsəl, puril,
採りに行った、 すごく たくさんの人が 集まって、 女たちが、 子供たちが

gatannipu, anu, ugdaļi tægəčceeri. tugdə tugdəini, palatkaddoori
採りに行った、 あれ、 舟で 乗って。 雨が 降ると、 自分らのテントを

andusipu, čaa dooduni, dooduni təəsiči, xaiwa-ddaa čipaali
作る、 その 中に、 中に 座っている、 何でも 全部

təlujučiməəri, duwa..., tuwəduutənni mama..., tari
物事を語り合って、 冬になった時には、 おばあさん、 その

mama mapa, ŋuidu bii biččimbi, anu,
おばあさん おじいさん、 誰かといえば 私が 暮らしていた あの、

purəndu tozhe, bəiččukkil biččiči, anu, bəludu, suḡdatta.
森でも また、 狩りをした のだった、 あれ、 氷の上では、 魚だ。

mimbee umuukəmbə wəjjeēči, čimaisir ŋənnēēči, unitai,
私を 一人きりを 残す、 朝早くに 彼らは行く、 川へ、

uni daataini. saḡalliči, tari bəlumbə saḡalliči, i uumbuujī
川の 河口へ。 穴を開ける、 その 氷を 穴を開ける、 そして 釣竿で

uumbuuččiči, suḡdatta, anniči, uumbuuččiči. lalumlaka
釣った、 魚、 ああした、 彼らは釣った。 飢えるかといえば

əwukki lalloo biččimbi, gəə, gəgdəkə xamačee-ddaa čipaali
 飢えることがなく 暮らしていた、 そうだ、 いつも どんなのでも 全ての

dəppi biwukki biččini. duwa, jij uliŋgaji təlli biččini
 食べ物が あった のだった。 夏は、 すごく 良く 魚の干物を作る のだった、

tari mama. xamačee-ddaa čipaali mauree. bii təalujučixəmbi.
 その おばあさんは。 どんなのでも 全部、 鮭の干物を。 私は 語ったね。

xamačee-ddaa čipaali, mauri, jaawumba jaawukki, səinə, səiwukki,
 どんなのでも 全部、 干物、 「ヤーウ」を 作る、 「サイナー」を 作った、

bəkkəiwə bəkkəirini, soktoo, sokčeeni,
 「バックイ」を 作る、 「ソクター」を 作る、

suluktaa, sulukčeeni, xairee, xoljiččini, karkaa, xoljiččini,
 干し魚の粉を、 作る、 何をする、 干した、 黒百合の根を 干した。

jij, jij, ulələ mama biččini, tari, katakuri
 すごく すごく、 働き者の おばあさん だった、 その カタクリ

mama. mimbee, bii, nooni biččini anuni, puttəni puttəni biččini,
 おばあさんは。 私を、 私は 彼女の、 いた、 あれ、 子供の 子供が いた、

tari minji jii ananiŋuluji nuuči. mumbəəpə dəonneepa
 その子は 私より 四 歳 年下だ。 私たちを この二人を

dapagaáčči, pulipukki, niməriktəmi pulipukki biččini,
 連れて、 いつも行き来して、 お客によく行って 行き来して いた、

tari mama.
 その おばあさんは。

《未完》

[謝辞]

まず E. A. Bibikova 氏と I. Ja. Fedjaeva 氏の両氏に深く感謝申し上げたい。両氏は貴重な情報を下さったばかりでなく、調査地でのさまざまな便宜を図って下さった。まずキャンプ地に入れたのもお二人のおかげであった。調査期間中もずっとお二人の温かな気遣いに支えられて、調査を続けることができた。

キャンプ地への調査と一緒に入った坂巻正美さん、中田篤さん、山田祥子さん、ユジノ・サハリ

ンスクまで同行された津曲敏郎先生、笹倉いる美さんにも深くお礼申し述べたい。途中から調査に加わりたいたいと言い出した私を温かく迎えてくださった。そしていろいろと御教示をいただいたばかりでなく、体調を崩していた私はいろいろ御面倒をおかけしてしまい、たいへんにお世話になった。何よりも現地のウイルタの方々が温かく迎えてくださったのは、長年に亘り上記の方々がウイルタの方たちと良い関係を築き上げてきたからに他ならない。このことに何より深く感謝申し上げたい。

本誌の査読の方からも有益なコメントを多数いただき、より良いものにすることができたと思う。拙い論考を読んでくださった査読者の方にお礼申し上げたい。

参考文献

池上二良

1997 『ウイルタ語辞典』北海道大学図書刊行会：札幌

Ozolinja, L. V.

2001 *Oroksko-russkij slovar'*. Rossijskaja Akademija nauk sibirskoe otdelenie, institut filologii. Izdatel'stvo SO RAN: Novosibirsk.

A Brief Report on Northern Uilta

Shinjiro KAZAMA

Tokyo University of Foreign Studies

The northern dialect of Uilta is spoken on northern Sakhalin. This paper consists of three parts: §1. a brief report on the fieldwork; §2. ethnological information by elicitation; §3. a small text. The topics of ethnological information are about reindeer breeding, fishing, stockfish and so on. The text is told by E. A. Bibikova (born in Daagi, 1940). The content of the text is a memory of her childhood.