

春の訪れを告げる はえ縄漁 〈カルーガ〉

先住民族ニヴフの春はカルーガ漁で始まった。150年前まではアムール川ではどこでも捕れる魚だったカルーガも、今は乱獲と環境汚染で数を減らして、絶滅危惧種に指定されている。ニヴフの名物料理だったカルーガの刺身も幻になりつつある



カルーガ(提供: 標準サーモン科学館)

春を告げるカルーガ漁

四月に入るとさすがにアムール川の河口周辺にも春が訪れる。川面に張った厚い氷がゆるみ、水面が顔をのぞかせるようになる。ただ、川の水がすっかり姿を消すのは五月である。水が温み、天井がなくなつた川のなかを魚たちが活発に泳ぎ回る。ニヴフの漁師たちが舟に乗って本格的な川漁に乗り出すのはそのような季節である。

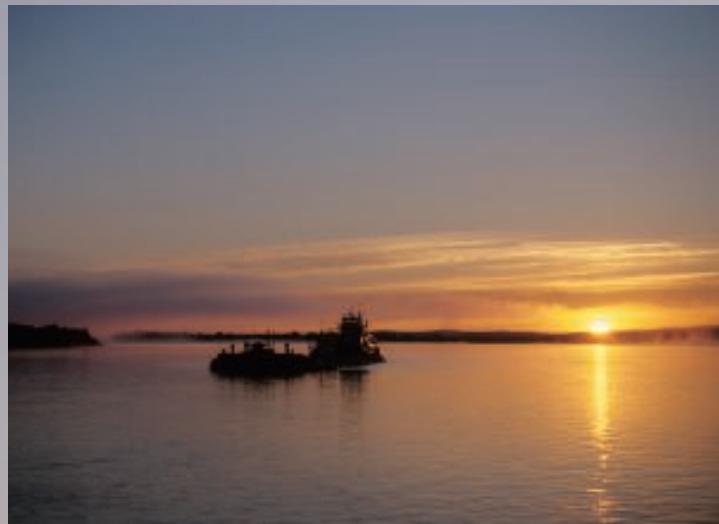
ザメが多数生息していた。カルーガ(ダウリヤチョウザメ)とよばれる種類である。体長は大きいものでは五メートルを超える。一九世紀後半に多数の移民が入植して以来、キャビアを目的に乱獲されたために現在は絶滅危惧の状態にあり、特殊な免許を取得しないと合法的には捕獲できない。ソ連時代には先住民族のニヴフたちに特別な漁獲の割り当てがあつたが、ソ連崩壊後は免許取得に必要な費用が高騰して、彼らの多くは事実上捕獲できなくなつてしまつ

カルーガのはえ縄漁

この大型の魚は網や釣りでは捕れない。ニヴフたちは特殊なはえ縄を使った。長い丈夫な縄にひもで長さ一〇センチメートルほどの太い釣り針を何本も結びつけ、その釣り針に軽い木で作った浮きをつけ、川底に沈める。川底近くでは浮きの力で釣



かつてカルーガ漁に使われていたのはえ縄とその針



り針がもち上がり、水の流れに乗ってゆらゆらと揺れる。カルーガは好奇心が強い魚で、揺れる浮きに気づくと寄つてきて浮きと戯れるという。そのうちに針が胴体の一部に刺さり、その場から逃れられなくなる。漁師は定期的に見回つてきて、針が刺さつてもがいているカルーガを見つけたら、鉤でもち上げて、頭を棍棒で殴つて気絶させて捕らえた。ボートの上に引き上げられないような大物の場合には絶命させず、気絶させたまま、ボートの側舷に縛り付けて



カルーガの肉のかたまり

村まで運んだという。まるでヘミングウェイの『老人と海』のような話である。

ウ オツカによく合う カルーガ料理

ニヴフにとってカルーガの肉はこちそうである。彼らがもつとも好む食べ方は「タルク」とよばれる料理である。チョウザメの生の肉のかたまりをとにかく細く千切りにする。それをギョウジャンニンニクやノビルのような香りの強い野草を刻んだものと和え、塩とコショウあるいは辛みのある野草で味付けして食べる。つまり日本のアジやサンマのたたきと同じような料理だった。今でもカルーガの肉が手に入るとこの料理を作る。ただし、和える野菜はタマネ



カルーガの肉を千切りにする



カルーガの千切り料理「タルク」

ギやニンニク、青ネギに変わっている。生のチョウザメの肉は基本的に白身魚の刺身と同じだが、噛むほどに味がしみ出てくる。また、肉のあいだに挟まる軟骨がこりこりとして、ほどよい歯ごたえがある。日本人の我々には醤油とわさびがほしいところである。この料理はいつもウオツカと一緒に出される。両者がじつによく合うので、ついつい飲み過ぎてしまう。しかし、今やこのニヴフの名物料理も幻になりつつある。

カルーガ(ダウリヤチョウザメ)

Huso dauricus

アムール川に生息するチョウザメの一種で、この川に生息する魚のなかでは最大である。成長すると長さ3~5メートルに達し、体重も300キログラムにもなるが、漁獲されるのは100キログラムまでのものが多い。肉食で、幼魚のころは小魚を食するが、成長するとサケ・マスを好んで食べる。産卵は春が多く、産卵地はアムール川全域に広がる。カルーガからもキャビアは取れるが、アムール川の先住民たちはもっぱら肉と背中の軟骨を取るために捕獲した。現在は絶滅危惧種としてレッドデータに登録されているが、長年の保護政策の結果、増加に転じているという説もある。

佐々木史郎
民博 研究戦略センター
ロシア極東地域とシベリアをフィールドにして、先住民族の近現代史をおもな研究テーマとしている。近年は森林開発と先住民族の伝統文化振興活動との関係に関心をもっている。