

シベリア自然探訪紀行

第4部：シベリアの食文化



▲マヤ川河畔の野外料理：ムース肉の串焼き

キャンプの主人、ピーターはセーブル(クロテン) 猟を主な生業とするハンターである。ピーターの三人のスタッフも、やはりハンターである。奥さんのリュージュアの母親も十五才になるが、猟銃を使ってセーブル猟をしている現役ハンターだという。

彼らシベリアの住民は、男も女もやわにはできていない。戦後、近代文明の下に飼い慣らされてきた我々日本人とは、あらゆる面で耐性が違っている。我々シベリア探訪隊一行は、かなり豊富な野外体験を積んできた方だが、それでも彼らの迫力に舌を巻く場面が何度もあった。

ベニゴロスターザン

まず、彼らは力持ちである。太い枯れ木をボートで引っ張り、岸からかついでキャンプに運ぶ。薪割りの斧は軽い上に柄が短く、いかにも効率が悪い。これを背に振りかざし、背筋力をいっばいに使って、力で断ち割る。ボートを岸に押し上げるなど朝飯前である。

内山さんが思わず「まるでターザンだ」とつぶやいたが、まさに

彼らはシベリアのターザンそのものであった。

私たちが自らの非力を感じたのは、キャンプを去り、ボートでネルカンまで川をさか上る時のことであつた。日が傾くと、急激に気温が下がる。高速でつつ走るボートの上の体感温度はなおさらである。私たちは防寒着をがっちり着こんでも体が震えるのに、彼らは昼間と同じ薄着である。途中、ボートで夕刻の釣りに向かう現地の若者に出会ったが、彼らは何と半袖であつた。



筆者
井上 信夫

昭和24年山形県飯豊町に生まれる。新潟大学理学部卒業、県内の教壇に立つが、かたわら魚類調査や子供たちの野外体験の指導にあたる。二年前に転職して、これらを本業とする。昨年から世界少年冒険村のスタッフに加わる。

(連絡先) 自然案内舎 ネイチャーワーク
新潟市寺山1丁目8-25
TEL(025)270-2010



▲シベリアのターザン、ピーター、ヒグマが樹皮を噛り取り、体をこすりつけた跡を示す

食べる時に食っておく！

シベリア奥地に滞在した九日間、私たちは朝早くから夜遅くまで、フルに動き回っていた。昼にはキャンプに戻るだろうと思っただけでも、帰りは夕方になってしまった。食事の時間は、かなり不規則であった。先が予見できない大自然の中で活動する狩猟民族と、常に一か所に構えて暮らす農耕民族との違いなのかも知れない。

日がな一日動き回っているから腹がすく。「とにかく食べる時に食う」、この言葉は私たちの合言葉になっていた。食事はおいしく、みな驚くほどたくさん食べた。

食い倒れグルメの旅？

「ロシアの食べものは口に合ったか」と日本に帰ってから多くの人々に聞かれた。確かにハバロフスクのインツォーリストホテルの料理は、料金が高い割りにはお世辞にもうまいものではない。これに対して、キャンプの食事は比べものにならないほど豪華であった。

奥さんのリュウヴァは料理が上手で、厨房設備が十分でないキャン



◀リュウヴァのパン焼き窯



▲ピロシキを作るリュウヴァ。後方の柵の中の白い花は、耐霜性のジャガイモ



▲シベリア奥地に出現したデコレーションケーキ



◀夕食風景。手前のピンはフサスグリのジュース

プで何でも作ってしまうのである。毎日焼きたての香ばしいパンが食卓に出されたが、これは丸太小屋のわきの斜面に掘られた窯で焼く。炭焼き窯を小さくしたような形をしており、内側はレンガ張りである。この窯の中で薪を燃やしておきを作り、パンの生地を入れて入口をレンガで塞ぐ。しばらくすると、ほかほかのパンのでき上がりである。

八月一日は内山さんの誕生日であったが、シベリアの奥地ですばらしいパースデーケーキが出てきたのには一同驚いてしまった。

メニューも豊富であきがない。特にウラジーミルたちがムースを射止めてからは、大変なご馳走の毎日であった。

ムースの心臓の半割り・血の腸詰めにタン、それにハバロフスクから持ち込まれた野菜が食卓に色どりを添えた。

チーレムシヤアの塩漬けは、少し発酵していて酸味があり、肉とよく合う。どこかで覚えのある味だ。葉っぱを広げて観察したら、何とギョウジャニンニクであった。リュウヴァの料理は実に手際良

く、見ていて飽きない。ムースのミンチ肉を包んだ揚げパン、つまりピロシキなどは手早く丸め、ドラム缶を半割りした薪ストーブの上で、あつという間に作ってしまった。ロシア風水餃子のペルメニユもご馳走になった。

パンにつけるのはバターと山盛りのイクラにフサスグリのジャムである。キャンプ周辺に自生するフサスグリの赤いジュースは、いつも食卓に添えられたが、さっぱりした甘酸っぱさは、料理をさらに引き立たせる。

野外科理

野外の食事はキャンプから持ってきたパンやピロシキ、熱いチャイに釣り上げた魚の塩味の汁（ウーハ）、それにムースの焼き肉などである。

ムース肉の串焼きは何と言っても絶品である。ウシやブタなどのような特有の癖はない上に味に深



▲ムースの生の腎臓。缶の中のスパイスをつけて食べる



▲釣り上げたタイメンをさばくウラジーミル



▲コーローイェッド料理。
カミキリムシの幼虫をストーブで焼く渡辺さん

シベリア料理のフルコース。▶
中央はギョウジヤニンニクの漬物。回りにムースの心臓・腸詰め・タン・生の腎臓などが並ぶ。コリアンダーやウイキョウなどのハーブも豊富。



みがあり、ロース肉なのか野生動物にしては肉が柔らかい。今まで様々な種類の肉を食べたが、文句なしに最高ランクであった。
生のムースの腎臓は、独特のスパイスをつけて食べる。血の色には少々抵抗があるが、生臭さもなく、馬刺しやレバ刺しに比べてプリプリした歯ざわりがあり、口の中でとろけるようなうま味が広がる。ムースの腎臓には滋養があるため、昔のエヴェンキ族の村々では年寄りか病人しか口にする事ができなかったという。
釣り上げた淡水産スズキの一種のオークニールは、丸ごと焼いて皮をはいで食べる。ウラジーミルが一風変わった料理を作ってくれた。タイメンの大きな胃袋の中に血合いを詰め、塩味で煮た一種の腸詰めである。シコシコした歯ごたえと、血合いのうま味は、まさにシベリア奥地ならではの絶品である。

日本人が虫を食べているとは知らなかったというのが、彼らの弁である。文明国と思っていた日本の人が、意外な食文化を持っているのが驚きだったのかもしれない。これが本当のカルチャーショックである。小千谷の山手で育った自然児、渡辺さんは、幼少のころカ

昆虫食は日本の食文化?

ピーターが持ち前の馬力で薪割りしていた時のことである。
薪の間から白いカミキリムシの幼虫がころがり出てきた。渡辺さんがすかさず拾い集め、薪ストーブの上で焼き始めた。リユーヴァや四才になる息子のスラーヴァ、カルヤギンが何事が起きるのかも珍しそうにのぞき込む。渡辺さんが幼虫を口にポイと放り込むと、見物人はみな目を丸くした。
スラーヴァも一つもらって試してみる。結構いける！今度は自分で焼いて食べてみる。彼が呼びに行っても、兄のステイバンは出てこなかったが、どうやらスラーヴァ君はこの味に病みつきになったようである。

食料の貯蔵

シベリア奥地のこの地では、様々な方法で食料の貯蔵を行っていた。大別すると、夏の熱さに対する腐敗防止と保存策、冬の凍結防止策、それに動物による食害防止策の三通りになるだろう。

①天然の冷蔵庫
住居にしている丸太小屋の床下

ミキリの幼虫をコロムシと称して食べ慣れていたののである。
カミキリムシの幼虫は、ロシア語でコーローイェッドという。木の皮を食べる者という意味である。渡辺さんの「コーローイェッド丸焼き料理」は、シベリアに新たな食文化をもたらしただろうである。
そう言えば、イナゴを食べる食習慣は全国にあっつし、カイコのさなぎを食べる地方もある。信州ではクロスズメバチの幼虫はハチノコと称する高級珍味であり、伊那谷では水生昆虫をザザムシと称して今でも珍重する。昆虫食は身近で入手しやすいタンパク源を有効に利用する、日本の食文化の一部だったのだ。



▲食料貯蔵穴にムースの肉を入れる
ピーターの右にトナカイの皮をかぶせた貯蔵穴がある

には、深さ一・五mほどの広い収納庫が掘ってある。中には、野菜類やイクラ・バター・ピクルスなど、一年分の貯蔵食品がぎっしりと納められていた。

地下五mほどから下は永久凍土層であるため、この床下収納庫は夏涼しく、冷蔵庫として機能しているのである。冬は暖房の熱が適度に伝わり、野菜も凍結しない。

②天然の冷凍庫

居住している小屋の隣には、三つの食料貯蔵穴が掘ってあった。日よけの大きな三角屋根の下、丸太を組んだ柵の中にある。小ぶりのドラム缶をつなげたその穴は、中は暗くてよく見えないが、永久凍土層まで達しているという。ドラム缶の上には、冷気を逃がさないようにトナカイの皮が二重三重にかぶせてある。穴から引き上げたムースの肉は、半凍結状態であった。

③薫製保存

冷凍穴のある小屋の向かいに、三m四方ほどの板張りの小さな小屋があり、薫製小屋兼調理場とし

て使われている。

魚肉や獣肉を天井につるして、下からシラカバの朽ちた材をいぶす。薫製は長期保存に耐え、野外行動食としても適している。薫煙方法については、第二部で述べた

が、夏でも気温・湿度が低いいため、見事な冷薫ができあがる。

④動物による食害防止

狩猟小屋や、野外に置かれた食料は、ヒグマやクズリなどの肉食獣にねらわれる。

ピーターの友人の狩猟小屋のわきで見た食料貯蔵庫は、地上四mほどの木の上にあった。二本の立ち木の皮をはぎ、その上に丸太で台を組んだものである。無人の小屋の回りには、ナベや食器が散在していたが、ヒグマが押し入って持ち出したものだという。確かにこの食料貯蔵庫は、タイガのまつた中で暮らしていくには、必要不可欠な生活の知恵である。

栽培植物

キャンプでは、ネルカンなどから買い入れた野菜のほかに、野生のフサスグリや山菜類も利用されているが、何と言っても自家栽培のジャガイモが重要である。植え

つけから六十日間で収穫でき、夏の短い北の地ではありがたい作物である。畑の回りには、放牧のウマなどに荒らされないように木の柵がめぐらしてあった。

このキャンプ地は、作物の育ちが良い。河川堆積物が厚さ四mにも達し、肥沃だからである。さらに、馬の糞や三日月湖の底泥を肥料としてすき込んだという。

ところで、ピーター一家は、二種類の品種のジャガイモを栽培していた。一つは普通の品種、もう一つは低温に強いアデイエラットという耐寒性品種である。この品種は、今は畑いっぱいに栽培されているが、ピーターが九年前にモスクワで四個だけ手に入れ、大切に増やしてきたものだという。

耐寒性品種の威力は、私たちが滞在していた真夏でも明らかであった。八月三日朝、気温は五°Cを切った。普通品種のジャガイモには霜害が現れ、葉先が黒ずんでしおれていたが、アデイエラットはまったく平気であった。

極寒の地に生きるシベリアの人、その生活の知恵と生きるがための必死の努力は目を見張るものがあった。

狩猟小屋のわきのクマよけ食料貯蔵庫
▼そばに梯子が伏せてあった

