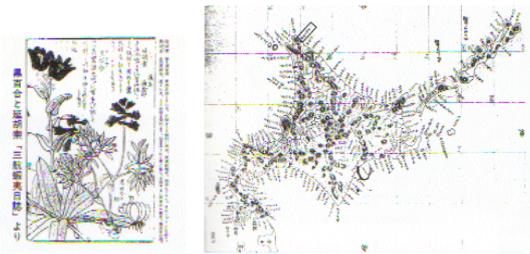


「喰土の谷」



黒百合と延胡索

東西蝦夷山川地理取調図

書店には「料理の鉄人」という本が積まれるなど、相変わらずグルメブームが続いている。

私自身は、特に料理には興味のない方で、愚妻の作るものを「文句も言わず」に食べ、そのことで、いやな顔をされるほどである。ところで、北海道開拓時代の資料調べをしているうち、そんな私でも興味を引く、料理に関する一文に出会った。

それは、明治 六（一八七三）年に北海道開拓使に雇われ、北海道の各地を訪れた開拓使測量長 M. S. デイが明治九 年に開拓使に提出した「北海道測量報文」である。少し長いが一部をそのまま紹介する。

『八月十五日・宗谷ヨリ最初ノ站足所ヲ「チエトマイ」ト云フ番屋一軒ト土人小屋二三軒アル一小漁村ニシテ溪谷海岸ニ亘レリ爰ニ一種異常ノ一泥層アリ其質油灰ノ如シ土人之ヲ肉ノ如クニシテ食ス其之ヲ製スル此泥ヲ取り野百合ノ根ト共ニ煮テ暫時之

ヲ定静シ泥ノ器底ニ沈澱スルヲ待テ汁ヲ他器ニ移シ以テ食トスル也蓋昔時ハ土人多ク食料ニ供セント云フ該地ノ本名ヲ「チエトマイ」ト稱即チ喰土谷ノ義ナリ』ここまで読んで、私の野次馬根性は刺激された。デイが通訳を通して聞いたであろう、「野百合の根をある種の泥とともに煮て食べる。」というのは事実だろうか、この習慣は今でもあるのだろうか、チエトマイという地名は実在するのだろうかなどの疑問が次々と沸いてきた。

この疑問を関係図書や地図を頼りに解いていくとする。

まず予備知識として、「チエトイ」あるいは「チエトイナイ」というアイヌ語について考えてみる。

知里真志保著の「地名アイヌ語小辞典」によれば、『chi は、第一人称単数及び複数の主格を表す。すなわち「我」である。例えば、chi-e は、我食う、そして chi-e-toy は、我々人間の食う土、食用ねん土、(珪藻土)…。また、nay は、川、谷川、沢』と記述されている。

従って、「チエトイナイ」とは、「喰土の谷(川)」となる。

次に、「喰土」の本体である珪藻土とはどんなものだろうか。百科辞典などには、「珪藻は、珪酸質の殻と特別な形態を持つ単細胞藻類の 1 群。淡水にも海水中にも普通に生育し、種々の動物の餌になるほか、大量に堆積した化石は珪藻土と呼ばれる。石川県能登地方、栃木県塩原地方が産地として知られ、耐火剤や七輪、かまどに用いられる。」とある。

では、第一の疑問「これは事実であろうか」

このことは、前出のデイ、知里、そして松浦武四郎の著書にたびたび出てくること、特に松浦の書には「我々の饗應にトマ(延胡索)、ハー(野百合)の類を煮、是を搗てチエトイをとかして入、其に鱒の卵と油を少し入さまし也。余も始めには臭氣に困りしが、後には馴れて甚だ宜敷ぞ思いたり。」(北蝦夷餘誌)と詳しくある。

同じように蝦夷地を訪れた最上徳内も興味を持ったのでよう、平戸藩主松浦静山が最上徳内から聞いた話として「甲子夜話」のなかでも同様なことを紹介している。

最上や松浦が蝦夷地を訪れた天明五年(一七八〇年)や天保十四年(一八七三)ごろの蝦夷や樺太アイヌの人々に、こうした食習慣があったことは事実であろう。

そして、第二の疑問「こうした食習慣は、今でもあるのだろうか、他にもあるのだろうか」、松浦は著書で、「是(珪藻土)を探すには鳥獣の喰いて居るを見て其を試として取る也。別て鹿は好て喰いよし也。是、有涯土色黄色、群鳥飛來啄咀所食(常陸風土記)とする物也。」と、「常陸風土記」に多くの鳥が黄色い土をついばんでいると記されていることも記している(現在的那珂郡瓜連町付近のこと)。

人間だけでなく蝦夷と本土の鳥獣にも食習慣があったようである。そして、今でもこうした食習慣はあるかとの疑問であるが、多少矛盾するが松浦の一部の記述(久摺日記)にも、デイの日記にも

「…往昔は、此土を喰いたること有由申せぬ。」とあることから、蝦夷では明治初までに、そのような習慣はなくなっていたのかもしれない。

しかし、他書には、「私の子供の頃、このビスケットには、土が入っているんだよといって、おじいさんから渡された…」と明治後半までそのような習慣があったような記述もある(「川と湖の物語」)。

和人は、世界の中ではどうだろうか。

チエトイと同様な目的ではないが、南米のオリノコ河畔に住むというオートマッグ族は、土をこねたダンゴを焼いて食うという。また、ニューギニアやアフリカの土着民は、どうしても塩分が不足する時に土をなめたり、塩を含んだ草束を焼いた塩灰を食べる

ともいう。世界各地にこのような習慣があるのではないだろうか。

また、長野県小諸市にある天然記念物「テングノムギメシ」というのがあり、同指定地は、「藍藻」といわれる黄褐色の微生物や菌類からなる土を飢饉の時に食べたことに始まり、同様の喰土は、同県信濃町、牟礼村、群馬県碓氷村にもあるという。

第三の疑問「なぜ食べるのだろうか」

松浦は、「草の根を喰する時、これを入れて喰せば毒にあたることなしかや。」と記しており、前出の最上も、「土を食すれば大便結する者は瀉し、寫下する者は止む。甚能ありと。」している。

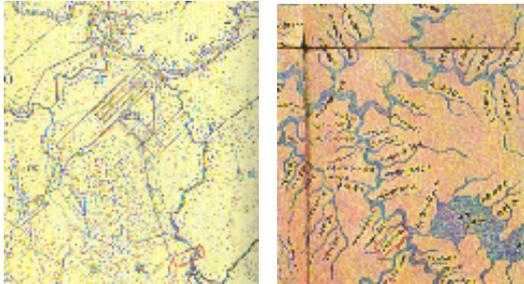
しかし、前出の外国の例や「…(アイヌが使用する)調味料は獣脂、魚油、塩などが主で、海水や食土も使われ、ヤマワサビやイタヤの樹液も用いられたが、味噌や醤油はなかった。」(北海道大百科辞典)とあるように、塩分やミネラルの補給、あるいは甘味を出す調味料として使用したようである。

前置きが長くなったが、第四の疑問「その地名は北海道のどこにあったのか、その後どうなったか」

前出デイの日記と松浦が記した蝦夷関係の日記からチエトイに関連する地名などを拾ってみると次のようになる。

- ①チエトイナイ、チエトマイ(デイ日記、松浦の 再航蝦夷日記ではチエトマリ)地名、旧稚内市 杖苫内、現同市東浦
 - ②チエトイトシュンナイ(夕張日記)河川名、現広島町裏の沢川の南
 - ③チエトイウシ(知床日記)地名、現斜里町ウトロ西付近
 - ④チエトイの産地(納沙布日記)、現根室市花咲港付近
 - ⑤チエトイを使った料理 ラタシケブ 及びチエトイの産地について(北蝦夷餘誌)樺太のシコマ ナイ
 - ⑥チエトイの産地(久摺日記)、現屈斜路湖西岸
- その他、「北海道集落地名地理」(栃木義正著)によれば、現在

も以下があるという。ただし、原文で toy は toi となっている。
 ⑦チエトイ、現本別町チエトイ、chi-e-toy から
 ⑧戸井（とい）、戸井町、chi-e-toy の略か
 ⑨東別（とうべつ）、静内町南東部、toy-pet（「食べる」土・川）からか
 ⑩豊似（とよに）、広尾町北部、toy-o-i（食用土が）どっさりある処からか
 ⑪豊別（とよべつ）、現稚内市南部 toy-pet からか
 そのほかに、択捉島にチヘトヘツ、チエトイヨマヘがある。このように喰土にまつわる地名や言い伝えは、北海道の各地に見られる。



東西蝦夷山川地理取調図
道庁地理課作成20万分の一地形図「札幌」

さて、地図の上にチエトイ地名はあるだろうか。
 松浦の作成した「東西蝦夷山川地理取調図」には、①、②、⑧などが記入されている。特に①については、デイが訪ねた当時から番屋一軒、土人小屋2、3軒の集落であったにも係わらず、松

浦が同地に度々宿泊したことによる一宿一飯の義理のためか、同図を縮小編集した「東西蝦夷山川地理取調大概図」にもチエトマイと記入されている。

北海道では次に古い地形図、道庁地理課が明治二十、三十年ごろに編集印刷した二十万分の一地形図ではどうだろうか。やはり、一部に表記の違いはあるが①、②、⑦などが「取調図」に近い形で記入されている。

この地形図について簡単に説明すると、明治十九（一八八六）年から十年かけて経緯度五分×七.五分の一万分の一図を作成し、これから三十分×三十分の五万分の一を作成した後、二面をつなぎ二十万分の一地形図を作成したという。

測量は、陸地測量部の作成した迅速図と同様な方法によっている。地名等は松浦の調査を含むアイヌ語地名を収録し、一部にローマ字併記があるなど学術的にも貴重なものである。

以上のような経過から、本図は調図の地名がほとんどそのまま採用されている。



米軍作成二十万分の一地形図「o-numa」

五万分の一地形図「本別」

また、一九四三年以前に作成された陸地測量部の二十万分の一地形図を編集して一九四三、一九四四年に作成された、米軍の二万五千分の一地形図では、①、⑧などが漢字とローマ字の併記で記入されている。

国土地理院作成の旧版図ではどうだろうか。明治二十九、三十一年製版は、前記のように道庁図をベースにしたものなので①、②、⑦などが、ほぼ同図どおり記入されている。

最後に、旧版図と現地形図に記入され、現存するただ一つのチエトイ地名は、⑦だけである。

しかし、これも本別町西美里別の通称（行政区名）として残っているだけで、近い将来地形図から消える運命にあるのかもしれない。

最後に、松浦が歓迎を受けたチエトイを使った特別料理、ラタツケブ（別名チカリベ）の料理法を紹介する。

チカリベは、主役に用いる材料によって、〇〇チカリベと呼ぶのであるが、ここではウフトウリ（エゾノリュウキンカ、またはヤチブキ）チカリベを紹介しよう。ヤチブキは、黄色の花を持ち早春の清流に生える蔭に似た山菜で、今では希少になったが北海道ではよく知られている。

そのウフトウリの乾燥させておいたものを一晩水につけておき、さっとゆでて、五、六センチメートルに切る。一方、ハハ（黒百合の鱗茎）は、ゆでてつぶしておく。ホマ（鮭や鱒の卵）もほぐしておく。それぞれの量は、ウフトウリ1、ホマ1、ハハ1/2が目安である。

下ごしらえが済んだら、ウフトウリにハハを入れて、獣脂（オットセイかアザラシの脂）を少したらし、よくかき混ぜ、これにホマを入れると出来上がりである。これに調味料として、乾燥さ

せて粉状にしたチエトイを少量入れれば完璧であるが、私には味の保証はできない。

参考文献：

- 北海道大百科辞典 北海道新聞社
- 北海道測量報文 開拓使
- 北海道集落地名地理 栃木義正著
- 地名アイヌ語辞典 知里真志保著
- 北海道の地名 山田秀三著
- 松浦武二郎紀行集 吉田武三編
- 三航蝦夷日誌 吉田武三著
- 川と湖の物語 田中吉人著
- たべもの古代史 永山久夫著
- 聞き書きアイヌの食事 萩中美枝ほか著
- 甲子夜話 松浦静山 中村幸彦・中野三敏校訂 東洋文庫