

イテリメン語テキスト3 (イテリメンの民族料理: 1)

小野 智香子

0. このテキストについて

以下に挙げるテキストは、2002年9月5日にカムチャツカ半島北西部のチギリ村(ロシア連邦カムチャツカ地方チギリ地区)において、筆者が記録したものである。内容は、N. S. ヤガノワ氏(1926年セダンカ・オセードラヤ村生まれ)による、イテリメン族の民族料理のレシピである。

本テキストは、ヤガノワ氏による料理の作り方の説明(イテリメン語)およびそのロシア語訳を録音した音声に基づいている。以下ではまずIPAで表記したテキスト全文を、次に形態素分析を行い日本語訳を付けて一文ずつ、最後に全文の日本語訳という順番で記した。形態素分析と日本語訳は筆者による。本テキストのように、料理(その他道具、衣服等)の作り方の説明は、基本的に3人称複数形で語られている。

本テキストは、以下の12種類の料理レシピからなる。

- A. silqsilq 「トルクーシャ」
- B. tʰelʰnoʔn 「テリノ」
- C. nozeʔn 「干し魚」
- D. ikranka 「イクリャンカ」
- E. kʰcʰleʔn 「発酵した魚の頭」
- F. əlxpeʔn 「ヤナギランの茎肉」
- G. kilikil 「キリーキル」
- H. iʰq 「スープ」
- I. zarena 「ジャレナ(焼き魚)」
- J. awacʰen kafa 「ロシア風かゆ」
- K. solʰona 「魚の塩漬け」
- L. solʰona v kolodku 「樽に塩漬けた魚」

1. テキスト全文

A. silqsilq

amʰx nəncəʔʰateznen wəʰmʰxenk, nəncəʔʰateznen wəʰmʰxenk
korowaʔan amʰx, nkokazoateznen qojacʰen tʰəʔtʰəʔ, qeciʰq ntalaqzuznen, miʰ tʰiʰnu
nənkʰeleqzuznen, ulʰuq nsolʰaʰalaateznen, enu miʰ omokom atxlaʰx leatezin, enu i
silqsilq. moʒno ezos əlxp, cʰxeʔn.

B. t'el'noʻn

naʻxʻateznen nanc'in ansʻm, ntalaqzuznen sel'jitsenk, nezuateznen luk, mäsxt, qeci q nänk'elezoateznen miʻt enu, nkokazoateznen emkeʻn il'i ris, nskateznen nanc'in l'epofka, l'epofkank nezuatezneʻn k'ansʻt'iʻiʻn emkeʻn il'i ris, nänkawraateznen eʻfaq pirogacx. nezuateznen prot'iwnank, nlinsateznen amʻxʻeʻt, nteʻateznen pecank i nansʻt'qzuznen.

C. nozeʻn

nanc naxtateznen, naʻxʻateznen k'aac , miʻt enuʻn tsknomaʻn nant'anğaatezneʻn net'anğaʻt'noʻnk i nänk'ezeqzuzneʻn, nel'ckustqzuzneʻn f'tobi qləmʻteʻn wija q kamkʻte nq'iʻt'cen. naʻxʻt'qzuzneʻn kamkʻteʻn, kk'əsxʻt'kneʻn nozeʻn nłəmt'leateznen, nt'emseateznen wank memank.

D. ikranka

nʻateznen cqlax ʻnəl'ʻəl , ntalaqzuznen sel'jitsenk, nsol'aʻfalaateznen, ninsateznen prot'iwnank, nteʻateznen tskəʻj pecank.

E. kʻt'leʻn

nəmpxʻeatezneʻn nanc'iʻiʻn l'el'uk'eʻnc, nʻateznen kukec, nezuateznen l'el'uk'eʻnc, nsol'aʻfalaateznen, ul'ıuq nlinsateznen iʻjaxcax, wank l'el'uk'eʻnck nezuatezneʻn ləxəʻn, pontaʻn. nantxzuʻt'ateznen kukec k'l'el'uk'acom, ənkʻt'ewas c'oqeʻn, kuwumtunuk qʻxʻaʻl. it'e kʻt'ateziʻn, l'el'uk'eʻnc nłəmateznen i ntʻəlqzuznen.

F. əlxpeʻn

naʻxʻatezneʻn niwniʻt nineʻn , wanʻt nəmpk'aateznen, naʻxʻateznen əlxp, ul'ıuq nkorcaateznen, nant'anğaateznen, k'əsxʻt'qzuzin.

G. kilikil

nkokazoateznen nanc, nsol'aʻateznen cpqeʻt, ntozazoateznen. nezuatezneʻn ləʻl, nlinsateznen wetwet'in amʻxʻeʻt, ntozateznen i ntʻəlqzuznen.

H. iʻt'q

naʻxʻateznen nanc'in mel'c'ec, nəmpxʻesxenateznen nanc. ncist'i'iateznen kartomel'j, nəmpxʻesxenateznen. kukecank nlinsateznen iʻ, nənʻaʻt'ateznen,

nənqejweqzuznen iʔ. nezuateznen kartomelʲ, nənqejweateznen. nezuateznen k'əmpχesxenʔin nənc, nənqejweqzuznen. it'e qejweqzuzin, nezuateznen ukrop, lavrovij lʲist, nsolʲaʔateznen, ntχəlqzuznen.

I. zarena

nʔateznen kartomelʲ, ncistʲiateznen, nəmpχesxenateznen. nʔateznen nənc, nəxtateznen. nəxtateznen melʲc'ec, k'əmpχesxenʔin kartomelʲ nezuateznen protʲiwnank wank nezuateznen nənc'iʔn anoʔn, nlinsateznen maslaʔ, nsolʲaʔateznen, nənʔaʔateznen tskəŋ pecank.

J. awac'en kafa

kcistʲiʔin kartomelʲ nkokazoateznen, nkokazoateznen solʲona, k'ənsχeʔin k'isknen kartomelʲ ntozaateznen, solʲona lem ntozaateznen omokom kartomelʲank. nezuateznen məsχt, nlinsateznen amʔχeʔ i ntχəlqzuznen.

K. solʲona

nənc nəxtateznen anoʔnk, bockank nezuateznen solʲ, nezuqzuzneʔn anoʔn, nsolʲaʔqzuzneʔn, ntχnuateznen bocke polom.

L. solʲona v kolodku

nənc'in nitʔqreateznen qelʲtq, naχʔateznen qəmc'eʔn, ŋəlŋəl, ləxəʔn, pak'ol. ncistʲiateznen mʔəm, nezuateznen solʲ tskəŋ qelʲtqank. mozno lʲelʲuk'eʔnc omokom ezus, mozno əmpχes lʲelʲuk'eʔnc, solʲaʔes.

2. 形態素分析

A. silqsilq 「トルクーシャ」

(1) silqsilq .

トルクーシャ.ABS

トルクーシャ

(2) amʔχ n-əncoʔʔ-at-ez-nen wəmpχ-enk,

脂.ABS IND.3PL-とかす-HAB-PRES-3>3SG 火-LOC

n-əncoʔʔ-at-ez-nen wəmpχ-enk korowa-ʔan

IND.3PL-とかす-HAB-PRES-3>3SG 火-LOC 牛-MDF

amɬχ,	n-kokazo-at-ez-nen	qojac'-en	tχəltχəl,	
脂.ABS	IND.3PL-煮る-HAB-PRES-3>3SG	トナカイ-MDF	肉.ABS	
qeciq	n-tala-qzu-z-nen,	miɬ	tiʔnu	
よく	IND.3PL-叩く-IPFV-PRES-3>3SG	全て	これ.ABS	
n-ən-k'ele-qzu-z-nen,		ulʔuq		
IND.3PL-CAUS-回る-IPFV-PRES-3>3SG		少し		
n-solʔaɬ-ala-at-ez-nen,		enu	miɬ	omokom
IND.3PL-塩を加える-少し-HAB-PRES-3>3SG		これ.ABS	全て	一緒に
atxlayχ	le-at-ez-in,	enu	i	
白い	～になる-HAB-PRES-3SG	これ.ABS	そして	
silqsilq .				

トルクーシャ.ABS

脂を火にかけてとかす。牛の脂を火にかけてとかし、トナカイ肉を煮てよく叩く。これらすべてを混ぜ、少し塩を加える。これらすべてが白くなる。これがトルクーシャである。

- (3) moʒno ezo-s əlxp, cɬx-eʔn .
 してもよい 置く-INF ヤナギランの茎肉.ABS コケモモ-PL.ABS
 ヤナギランの茎肉やコケモモを加えてもよい。

B. tʃelʔnoʔn 「テリノ」

- (4) tʃelʔno-ʔn .

テリノ-PL.ABS

テリノ

- (5) n-aχɬ-at-ez-nen nənc-en ansɯ,
 IND.3PL-取る-HAB-PRES-3>3SG 魚-POSS 魚の皮.SG.ABS
 n-tala-qzu-z-nen selʔnits-enk,
 IND.3PL-叩く-IPFV-PRES-3>3SG 桶-LOC
 n-ezu-at-ez-nen luk, məsɣt,
 IND.3PL-置く-HAB-PRES-3>3SG タマネギ.SG.ABS ギョウジャニンニク.SG.ABS
 qeciq n-ən-k'ele-zo-at-ez-nen miɬ enu,
 よく IND.3PL-CAUS-回る-DUR-HAB-PRES-3>3SG 全て これ.ABS
 n-kokazo-at-ez-nen emk-eʔn ilʔi ris,
 IND.3PL-煮る-HAB-PRES-3>3SG ユリ根-PL.ABS または 米.ABS

n-sk-at-ez-nen	nənc'-in	l'epofka,
IND.3PL-する-HAB-PRES-3>3SG	魚-MDF	レピョーシカ.SG.ABS
l'epofka-nk	n-ezu-at-ez-neʔn	k'-ənsɬ-ʔiʔn
レピョーシカ-ALL	IND.3PL-置く-HAB-PRES-3>3PL	PP-火を通す-PP.PL
emk-eʔn	il'i	ris,
ユリ根-PL.ABS	または	米.ABS

n-ənkawra-at-ez-nen	eɬaq	pirogacɰ.
IND.3PL-ひっくり返す-HAB-PRES-3>3SG	まるで~のよう	ピロシキ.SG.ABS

魚の皮をとり、桶の中で叩く。タマネギ、ギョウジャニンニクを入れ、これらをすべてよくかき混ぜる。ユリ根または米を炊き、魚のレピョーシカ（平たい円形の食べ物）を作る。レピョーシカにはゆでた（炊いた）ユリ根または米を入れ、ピロシキのようにひっくり返す。

- (6) n-ezu-at-ez-nen prot'iwn-ank, n-lins-at-ez-nen
IND.3PL-置く-HAB-PRES-3>3SG 焼き板-ALL IND.3PL-注ぐ-HAB-PRES-3SG
- | | | |
|----------|---------------------------|---------|
| amɬɰ-eɬ, | n-teɬ-at-ez-nen | peca-nk |
| 脂-INST | IND.3PL-押す-HAB-PRES-3>3SG | ペチカ-ALL |
- i n-ənsɬ-qzu-z-nen
そして IND.3PL-火を通す-IPFV-PRES-3>3SG
- 焼き板に置き、脂を注ぎ、ペチカに入れて焼く。

C. nozeʔn 「干し魚」

- (7) noz-eʔn .
干し魚-PL.ABS
干し魚
- (8) nənc n-əxt-at-ez-nen, n-axɬ-at-ez-nen,
魚.SG.ABS IND.3PL-さばく-HAB-PRES-3>3SG IND.3PL-取る-HAB-PRES-3>3SG
- | | | | |
|--------------|-----------|--------|-----------|
| k'aac, | miɬ | enu-ʔn | tsknomaʔn |
| 背中.SG.ABS 全て | これ-PL.ABS | | 中の.PL |
- n-ənt'anɟa-at-ez-neʔn net'anɟaʔɬno-ʔn-k i
IND.3PL-掛ける-HAB-PRES-3>3PL ハンガー-PL-ALL そして
- n-ənk'eze-qzu-z-neʔn, n-el'cku-st-qzu-z-neʔn
IND.3PL-乾かす-IPFV-PRES-3>3PL IND.3PL-見る-ITER-IPFV-PRES-3>3PL
- | | | | |
|--------|-----------|-------|---------|
| ɬtobi | qləmɬ-eʔn | wijaq | kamkɬe |
| ~するために | ハエ-PL.ABS | NEG | 分泌物.ABS |

n-q'-i4-cen .

PASS-SBJV-である-3SG

魚をさばぎ、背骨、すべての内臓を取り、干場に掛けて乾かし、ハエがたからないように見張る。

- (9) n-ax4-qzu-z-ne7n kamk4e-7n, k-k'asx4-kne7n
 IND.3PL-取る-IPFV-PRES-3>3PL 分泌物-PL.ABS PP-乾く-PP.PL
- noz-e7n n-lamt'le-at-ez-nen,
 干し魚-PL.ABS IND.3PL-片付ける-HAB-PRES-3>3SG
- n-t'emse-at-ez-nen wank mem-ank .
 IND.3PL-上げる-HAB-PRES-3>3SG 上に 小屋-SG.ALL
- 分泌物を取り除き、乾燥させた魚を片付け、小屋の上に上げる。

D. ikranka 「イクリャンカ」

(10) ikranka .

ikranka .

イクリャンカ.ABS

イクリャンカ

- (11) n-4-at-ez-nen cqlax 7al7al ,
 IND.3PL-取る-HAB-PRES-3>3SG 生の.SG.ABS イクラ.ABS
- n-tala-qzu-z-nen sel'jits-enk,
 IND.3PL-叩く-IPFV-PRES-3>3SG 桶-SG.LOC
- n-sol'a4-ala-at-ez-nen, n-ins-at-ez-nen
 IND.3PL-塩を加える-少し-HAB-PRES-3>3SG IND.3PL-流す-HAB-PRES-3>3SG
- prot'iwn-ank, n-te4-at-ez-nen tskə7
 焼き板-SG.ALL IND.3PL-押す-HAB-PRES-3>3SG 中に
- peca-nk .
 ペチカ-SG.ALL

生のイクラを取り、桶の中で叩いてつぶす。塩を少々加え、焼き板に流し、ペチカの中に入れる。

E. k4c'le7n 「発酵した魚の頭」

(12) k4c'le7n .

発酵した魚の頭.PL.ABS

発酵した魚の頭

- (13) n-əmpɣe-at-ez-neʔn nənc-iʔn ʃelʃuk'e-ʔnc
 IND.3PL-切る-HAB-PRES-3>3PL 魚-MDF.PL 魚の頭-DIM.PL
 n-ɬ-at-ez-nen kukec, n-ezu-at-ez-nen
 IND.3PL-取る-HAB-PRES-3>3SG 鍋.SG.ABS IND.3PL-置く-HAB-PRES-3>3SG
 ʃelʃuk'e-ʔnc, n-solʃaɬ-ala-at-ez-nen ulʃuq
 魚の頭-DIM.PL.ABS IND.3PL-塩を加える-少し-HAB-PRES-3>3SG 少し
 n-lins-at-ez-nen iʔjaxcaɣ, wank
 IND.3PL-注ぐ-HAB-PRES-3>3SG 水.DIM.SG.ABS 上に
 ʃelʃuk'e-ʔnc-k n-ezu-at-ez-neʔn ləxə-ʔn,
 魚の頭-DIM.PL-ALL IND.3PL-置く-HAB-PRES-3>3PL 白子-PL.ABS
 ponta-ʔn .
 肝臓-PL.ABS

魚の頭を切り取り、鍋を取って、魚の頭を置く。塩を少々振りかけ、少し水を注ぎ、頭の上に白子と肝臓をのせる。

- (14) n-əntɣzuʔɬ-at-ez-nen kukec k-ʃelʃuk'a-com, ənkɬc'ewa-s
 IND.3PL-立てる-HAB-PRES-3>3SG 鍋.SG.ABS COM-魚の頭-COM 発酵させる-INF
 c'oq-eʔn, kwumtunuk qɬɣaʔl .
 3-PL.ABS 5 日.PL.ABS

魚の頭の入った鍋を置き、3日から5日くらい発酵させる。

- (15) it'e kɬc'-at-ez-iʔn ʃelʃuk'e-ʔnc
 時 発酵する-HAB-PRES-3PL 魚の頭-DIM.PL.ABS
 n-ləm-at-ez-nen i n-tɣəl-qzu-z-nen .
 IND.3PL-洗う-HAB-PRES-3>3SG そして IND.3PL-食べる-IPFV-PRES-3>3SG .
 魚の頭が発酵したら、洗って食べる。

F. əlxpeʔn 「ヤナギランの茎肉」

- (16) əlxp-eʔn .
 ヤナギランの茎肉-PL.ABS .
 ヤナギランの茎肉
- (17) n-axɬ-at-ez-neʔn niwniɬ nineʔn, wan-ɬ
 IND.3PL-取る-HAB-PRES-3>3PL たくさん ヤナギラン.PL.ABS ナイフ-INST
 n-əmpk'a-at-ez-nen, n-axɬ-at-ez-nen
 IND.3PL-切り裂く-HAB-PRES-3>3SG IND.3PL-取る-HAB-PRES-3>3SG

əlxp, ul'uq n-kopca-at-ez-nen,
 ヤナギランの茎肉.SG.ABS 少し IND.3PL-燻製にする-HAB-PRES-3>3SG

n-ənt'anja-at-ez-nen, k'əsxɬ-qzu-z-in .
 IND.3PL-掛ける-HAB-PRES-3>3SG 乾く-IPFV-PRES-3SG

たくさんのヤナギランを用意して、ナイフで切り裂き、茎肉を取る。少し燻製し、吊るして乾燥する。

G. kilikil 「キリーキル」

(18) kilikil .

キリーキル.ABS

キリーキル

(19) n-kokazo-at-ez-nen nənc, n-sol'aɬ-at-ez-nen
 IND.3PL-煮る-HAB-PRES-3>3SG 魚.SG.ABS IND.3PL-塩を加える-HAB-PRES-3>3SG

cpqe-ɬ, n-toza-zo-at-ez-nen .
 スプーン-INST IND.3PL-揉む-DUR-HAB-PRES-3>3SG

魚を煮て、スプーンで塩をかけ、揉む。

(20) n-ezu-at-ez-neʔn ləʔl,
 IND.3PL-置く-HAB-PRES-3>3PL ガンコウランの実.PL.ABS

n-lins-at-ez-nen wetwet-ʔin amɬɰ-eɬ,
 IND.3PL-注ぐ-HAB-PRES-3>3SG アザラシ-MDF 脂-INST

n-toza-at-ez-nen i n-tɰəl-qzu-z-nen .
 IND.3PL-揉む-HAB-PRES-3>3SG そして IND.3PL-食べる-IPFV-PRES-3>3SG

ガンコウランの実を入れ、アザラシの脂を注いで揉みこみ、食べる。

H. iɬq 「スープ」

(21) iɬq .

スープ.SG.ABS

スープ

(22) n-aɰɬ-at-ez-nen nənc-ʔin mel'c'ec,
 IND.3PL-取る-HAB-PRES-3>3SG 魚-MDF うろこ.SG.ABS

n-əmpɰe-sxen-at-ez-nen nənc .
 IND.3PL-切る-ITER-HAB-PRES-3>3SG 魚.SG.ABS

魚のうろこを取り、魚を切る。

- (23) n-cistʰi-at-ez-nen kartomelʰ,
IND.3PL-皮を剥く-HAB-PRES-3>3SG ジャガイモ.SG.ABS
n-əmpɕe-sxen-at-ez-nen .
IND.3PL-切る-ITER-HAB-PRES-3>3SG
ジャガイモの皮を剥き、細かく切る。
- (24) kukec-ank n-lins-at-ez-nen iʔ,
鍋-SG.ALL IND.3PL-注ぐ-HAB-PRES-3>3SG 水.ABS
n-ənɬaʔɬ-at-ez-nen, n-ənqejwe-qzu-z-nen
IND.3PL-乗せる-HAB-PRES-3>3SG IND.3PL-沸騰させる-IPFV-PRES-3>3SG
iʔ .
水.ABS
鍋に水を注ぎ、(火に)かけて、湯を沸騰させる。
- (25) n-ezu-at-ez-nen kartomelʰ,
IND.3PL-置く-HAB-PRES-3>3SG ジャガイモ.SG.ABS
n-ənqejwe-at-ez-nen .
IND.3PL-沸騰させる-HAB-PRES-3>3SG
ジャガイモを入れ、沸騰させる。
- (26) n-ezu-at-ez-nen k'-əmpɕe-sxen-ʔin nənc,
IND.3PL-置く-HAB-PRES-3>3SG PP-切る-ITER-PP.SG 魚.SG.ABS
n-ənqejwe-qzu-z-nen .
IND.3PL-沸騰させる-IPFV-PRES-3>3SG .
切った魚を入れ、沸騰させる。
- (27) it'e qejwe-qzu-z-in, n-ezu-at-ez-nen
時 沸騰する-IPFV-PRES-3SG IND.3PL-置く-HAB-PRES-3>3SG
ukrop, lavrovij ʰist, n-solʰaɬ-at-ez-nen,
ディル.PL.ABS 月桂樹の 葉.SG.ABS IND.3PL-塩を加える-HAB-PRES-3>3SG
n-tɕəl-qzu-z-nen .
IND.3PL-食べる-IPFV-PRES-3>3SG
沸騰したら、ディル、月桂樹の葉を入れ、塩を加えて食べる。

I. zarena 「ジャレナ」(焼き魚)

- (28) zarena .
ジャレナ.SG.ABS
ジャレナ

- (29) n-ɬ-at-ez-nen kartomelʲ,
IND.3PL-取る-HAB-PRES-3>3SG ジャガイモ.SG.ABS
n-cistʲi-at-ez-nen, n-əmpɣe-sxen-at-ez-nen .
IND.3PL-皮を剥く-HAB-PRES-3>3SG IND.3PL-切る-ITER-HAB-PRES-3>3SG
ジャガイモを取り、皮を剥き、細かく切る。
- (30) n-ɬ-at-ez-nen nənc, n-əxt-at-ez-nen .
IND.3PL-取る-HAB-PRES-3>3SG 魚.SG.ABS IND.3PL-さばく-HAB-PRES-3>3SG
魚を取り、三枚におろす。
- (31) n-əxt-at-ez-nen melʲcʲec, kʲ-əmpɣe-sxen-ʔin
IND.3PL-さばく-HAB-PRES-3>3SG うろこ.SG.ABS PP-切る-ITER-PP.SG
kartomelʲ, n-ezu-at-ez-nen protʲiwna-ank
ジャガイモ.SG.ABS IND.3PL-置く-HAB-PRES-3>3SG 焼き板-SG.ALL
wənk n-ezu-at-ez-nen nənc-iʔn
上に IND.3PL-置く-HAB-PRES-3>3SG 魚-MDF.PL
ano-ʔn, n-lins-at-ez-nen masla-ɬ,
おろした魚-PL.ABS IND.3PL-注ぐ-HAB-PRES-3>3SG 油-INST
n-solʲaɬ-at-ez-nen, n-ənɬaʔɬ-at-ez-nen
IND.3PL-塩を加える-HAB-PRES-3>3SG IND.3PL-乗せる-HAB-PRES-3>3SG
tskəŋ peca-nk .
中に ペチカ-ALL.SG .
うろこを取り、切ったジャガイモを焼き板に乗せ、その上にさばいた魚に乗せる。油を注ぎ、塩をかけ、ペチカの中に入れる。

J. awacʲen kafa 「ロシア風かゆ」

- (32) awacʲ-en kafa .
ロシア人-MDF かゆ.SG.ABS
ロシア風かゆ
- (33) k-cistʲi-ʔin kartomelʲ n-kokazo-at-ez-nen,
PP-皮を剥く-PP.SG ジャガイモ.SG.ABS IND.3PL-煮る-HAB-PRES-3>3SG
n-kokazo-at-ez-nen solʲona, k-ənsɣe-ʔin
IND.3PL-煮る-HAB-PRES-3>3SG 塩漬けの魚.SG.ABS PP-濡らす-PP.SG
kʲ-is-knen kartomelʲ n-toza-at-ez-nen,
PP-火を通す-PP.SG ジャガイモ.SG.ABS IND.3PL-揉む-HAB-PRES-3>3SG

sol^lona lem n-toza-at-ez-nen omokom
 塩漬けの魚.SG.ABS ～も IND.3PL-揉む-HAB-PRES-3>3SG 一緒に

kartomel^l-ank .

ジャガイモ-SG.LOC

ジャガイモの皮をむいて茹で、塩漬けの魚を煮る。茹でて濡れたジャガイモをつぶし、
 塩漬けの魚もジャガイモと一緒にこねる。

- (34) n-ezu-at-ez-nen mäsxt,
 IND.3PL-置く-HAB-PRES-3>3SG ギョウジャンニク.SG.ABS
 n-lins-at-ez-nen amɬχ-eɬ i
 IND.3PL-注ぐ-HAB-PRES-3>3SG 脂-INST そして

n-tχəl-qzu-z-nen .

IND.3PL-食べる-IPFV-PRES-3>3SG

ギョウジャンニクを加え、脂を注いで食べる。

K. sol^lona 「魚の塩漬け」

- (35) sol^lona.
 ソリョナ.ABS
 魚の塩漬け

- (36) nənc n-əxt-at-ez-nen ano-ʔnk,
 魚.SG.ABS IND.3PL-さばく-HAB-PRES-3>3SG おろした魚-PL.ALL
 bocka-nk n-ezu-at-ez-nen sol^l,
 樽-SG.ALL IND.3PL-置く-HAB-PRES-3>3SG 塩.ABS
 n-ezu-qzu-z-neʔn ano-ʔn,
 IND.3PL-置く-IPFV-PRES-3>3PL おろした魚-PL.ABS
 n-sol^laɬ-qzu-z-neʔn,
 IND.3PL-塩を加える-IPFV-PRES-3>3PL
 n-tχnu-at-ez-nen bocke polom .
 IND.3PL-満たす-HAB-PRES-3>3SG 樽.SG.ABS 一杯に
 魚を三枚におろし、樽に塩を振りかけ、さばいた魚をのせ、塩をかけ、樽を一杯にする。

L. sol^lona v kolodku 「樽に塩漬けした魚」

- (37) sol^lona v kolodku .
 塩漬けの魚.SG.ABS 中 樽

樽に漬けた塩漬けの魚

- (38) nənc-in n-itɬqre-at-ez-nen qel'tq,
魚-POSS IND.3PL-切り離す-HAB-PRES-3>3SG 腹.SG.ABS
n-aɣɬ-at-ez-nen qəmc'-eʔn, ɲəlɲəl, ləxə-eʔn,
IND.3PL-取る-HAB-PRES-3>3SG えら-PL.ABS イクラ.ABS 卵-PL.ABS
pak'ol .
浮袋.SG.ABS

魚の腹を切って開き、えら、イクラ、白子、浮袋を取る。

- (39) n-cistʲi-at-ez-nen mɬəm,
IND.3PL-きれいにする-HAB-PRES-3>3SG 血.ABS
n-ezu-at-ez-nen solʲ tskəŋ qel'tq-ank .
IND.3PL-置く-HAB-PRES-3>3SG 塩.ABS 中に 腹-SG.ALL
血を取り、腹の中に塩を入れる。

- (40) moʒno ʲelʲuk'e-ʔnc omokom ezu-s, moʒno əmpɣe-s
してもよい 魚の頭-DIM.PL 一緒に 置く-INF してもよい 切る-INF
ʲelʲuk'e-ʔnc, solʲaɬ-es .
魚の頭-DIM.PL 塩を加える-INF

魚の頭を一緒に加えてもいいし、魚の頭を切って塩を加えてもいい。

2. 日本語訳

A. トルクーシャ

脂を火にかけてとかす。牛の脂を火にかけてとかし、トナカイ肉を煮てよく叩く。これらすべてを混ぜ、少し塩を加える。これらすべてが白くなる。これがトルクーシャである。ヤナギランの茎肉やコケモモを加えてもよい。

B. テリノ

魚の皮をとり、桶の中で叩く。タマネギ、ギョウジャニンニクを入れ、これらをすべてよくかき混ぜる。ユリ根または米を炊き、魚のレピョーシカ（平たい円形の食べ物）を作る。レピョーシカにはゆでた（炊いた）ユリ根または米を入れ、ピロシキのようにひっくり返す。焼き板に置き、脂を注ぎ、ペチカに入れて焼く。

C. 干し魚

魚をさばき、背骨、すべての内臓を取り、干場に掛けて乾かし、ハエがたからないように見張る。分泌物を取り除き、乾燥させた魚を片付け、小屋の上に上げる。

D. イクリャンカ

生のイクラを取り、桶の中で叩く。塩を少々加え、焼き板に流し、ペチカの中に入れる。

E. 発酵した魚の頭

魚の頭を切り取り、鍋を取って、魚の頭を置く。塩を少々振りかけ、少し水を注ぎ、頭の上に白子と肝臓をのせる。魚の頭の入った鍋を置き、3日から5日くらい発酵させる。魚の頭が発酵したら、洗って食べる。

F. ヤナギランの茎肉

たくさんのヤナギランを用意して、ナイフで切り裂き、茎肉を取る。少し薫製し、吊るして乾燥する。

G. キリーキル

魚を煮て、スプーンで塩をかけ、揉む。ガンコウランの実を入れ、アザラシの脂を注いで揉みこみ、食べる。

H. スープ

魚のうろこを取り、魚を切る。ジャガイモの皮を剥き、細かく切る。鍋に水を注ぎ、火にかけて、湯を沸騰させる。ジャガイモを入れ、沸騰させる。切った魚を入れ、沸騰させる。沸騰したら、デイル、月桂樹の葉を入れ、塩を加えて食べる。

I. ジャレナ

ジャガイモを取り、皮を剥き、細かく切る。魚を取り、三枚におろす。うろこを取り、切ったジャガイモを焼き板に乗せ、その上にさばいた魚を乗せる。油を注ぎ、塩をかけ、ペチカの中に入れる。

J. ロシア風かゆ

ジャガイモの皮をむいて茹で、塩漬けの魚を煮る。茹でて濡れたジャガイモをつぶし、塩漬けの魚もジャガイモと一緒にこねる。ギョウジャニンニクを加え、脂を注いで食べる。

K. 魚の塩漬け

魚を三枚におろし、樽に塩を振りかけ、おろした魚をのせ、塩をかけ、樽を一杯にする。

L. 樽に塩漬けした魚

魚の腹を切って開き、えら、イクラ、白子、浮袋を取る。血を取り、腹の中に塩を入れる。魚の頭を一緒に加えてもいいし、魚の頭を切って塩を加えてもよい。

略号：

1：1人称	2：2人称	3：3人称	ABS：絶対格
ALL：向格	COM：共格	DIM：指小	DUR：持続
HAB：習慣相	IND：直説法	INF：不定詞	INST：具格
IPFV：不完了	ITER：反復	LOC：場所格	MDF：修飾形
NEG：否定	PASS：受身	PL：複数	POSS：所有
PP：過去分詞	PRES：現在時制	SBJV：仮定	SG：単数

(おの ちかこ・千葉大学人文社会科学研究所特任教員)

Itelmen Text 3 (Itelmen Traditional Food Recipe : 1)

Chikako Ono

Summary:

This text was narrated by Itelmen woman N. S. Jaganova (born in 1926), recorded and documented by me on September 5, 2000 in village Tigil, located in the north-west part of Kamchatka Peninsula in Russia. The text consists of 12 Itelmen traditional food recipe with my morphological analysis and Japanese translation. It is interesting that the sentences in this kind of text are expressed in the third person plural form.