



Title	ウイльта語北方言テキスト：スルクタの作り方
Author(s)	山田, 祥子
Citation	北方言語研究, 1, 217-228
Issue Date	2011-03-25
Doc URL	http://hdl.handle.net/2115/45241
Type	bulletin (article)
File Information	nls-1-13.pdf



[Instructions for use](#)

[資料・研究ノート]

ウイльта語北方言テキスト — スルクタの作り方¹ —

山田 祥子

(北海道大学大学院博士課程／日本学術振興会特別研究員)

0. はじめに

0.1 概要

ウイльта語は、ロシア・サハリン州の先住少数民族ウイльта (уйльта)²の固有の言語である。ツングース諸語 (ツングース・満洲諸語) の一つで、そのなかでもナーナイ語・ウルチャ語とともに第 III 群に分類される (Ikegami 2001c[1974]: 395)。

方言は、ほぼ北緯 50 度を境として、サハリン北部のヴァル Вал を中心とする地方で話される「北方言」と、サハリン中部のポロナイスク Поронайск (かつての敷香) を中心とする地方で話される「南方言」の二つに分けられる (池上 2001a[1994]: 247-248)。両方言の差異は異なる言語間におけるほどの大きな差異ではない (ibid.: 248) が、音韻や文法の細部において、唇音と軟口蓋音の子音連続における音位転倒 (ibid.: 249-250)、動詞語尾-bukki (ibid.: 251-252)、動詞語尾-li の用法 (山田 2010) など、規則的な相違が見られる。

今日ウイльта語を話せる人はごくわずかしか残っておらず、言語の消滅が危ぶまれている。2002 年のロシア国勢調査では、ウイльтаの全人口 346 人のうち自分の民族の言語を話せると回答したのは 64 人であった (FSGS 2004)。この言語の記述研究では、上述の方言を明確に区別したうえで、不足する言語記録をフィールド調査によって急ぎ補っていかなければならない。

本稿では、ウイльта語北方言の話し手であるイリーナ・フェジャエワ (Ирина Яковлевна Федяева) さん (1940 生、女性)、エレナ・ビビコワ (Елена Алексеевна Бибикова) さん (1940 生、女性) が、それぞれ伝統食「スルクタ sulukta」の作り方を説明するテキストを掲げる。分析には未だ不明な点が多いが、貴重な言語記録の一部としての公開を目的とする。

¹ 本研究の調査に応じてくださったイリーナ・フェジャエワさん、エレナ・ビビコワさん、写真をご提供くださった進藤冬華さん、そして日頃からご指導くださる津曲敏郎先生に、心より感謝申し上げます。なお、本研究は文部科学省科学技術研究費補助金(特別研究員奨励費; 21・2110)の助成を受けて行われた。

² 民族名称にはばらつきが見られる。かつては日本でオロッコ、ロシアでорокと呼ばれた。一方、今日ロシアの現地社会では自他ともにорочёнという呼称が最も通用している (Missonova 2006: 64, 2009: 196にもとづく)。近年の出版物では、日本でウイльтаあるいはウイльта、ロシアでуйльтаあるいはультаと表記されることが多くなった。筆者のフィールド調査によると、2011年1月現在、ウイльта語の発音と文字教本 (Ikegami et al. 2008) の表記法によりуилта、もしくは、ロシア語の軟音記号を補ってуйльтаと記すべきだという主張が一部のウイльтаのうちで強まっているが、一般には浸透していない。本稿では、近年の代表的な民族誌であるRoon (1996)、Missonova (2006)にもとづき、ロシア語表記をуйльтаとする。

0.2 「スルクタ」とは

テキストの題材「スルクタ *sulukta*」は、魚の身を細かくして乾燥させた保存食を表わすウイльта語名である。この語について、本稿テキストの語り手は兩名とも端的には「魚の粉 *рыбья мука*」の意であると説明する。

既存の辞書のうち、戦前の日本領樺太で話された南方言をまとめた潤瀉 (1981) および池上 (1997) では「スルクタ」に該当する語彙が載っていない。一方、既存の文献によるデータとフィールド調査によるデータをまとめた Ozolinja (2001: 320), Ozolinja & Fedjaeva (2003: 151) は *sulikta* ~ *sulukta* (表記は本稿に合わせて改変; cf. 0.3 節) という語を載せている。Ozolinja (2001), Ozolinja & Fedjaeva (2003) は方言を区別しておらず、また語彙の出典が明らかでないため、この語がどの方言・地域で採録されたものかは明らかではない。

Ozolinja & Fedjaeva (2003: 151) は、以下のように記述する。

sulikta ~ *sulukta* 1) 干し魚から作る粉; *порца* [原文ママ]; 2) 魚の粉から、あるいは細かくした干し魚と米飯から作る料理の名称 (Ozolinja & Fedjaeva 2003: 151; Ozolinja 2001: 320 もほぼ同様)

本稿テキストでは、語り手兩名とも干し魚ではなく生の魚を茹でて作っている。その点で Ozolinja (2001), Ozolinja & Fedjaeva (2003) の辞書的記述と本稿テキストとの間で若干の相違がみられる。

また、民族誌的研究である Roon (1996: 57) は、ウイльтаの伝統における魚の加工について、「女たちは魚の身をほぐして日干しし、魚の粉を作った」(筆者訳) と記述している。ウイльта語での名称は記述されていないが、この「魚の粉」も本稿でいう「スルクタ」に該当すると考えられる。

0.3 表記・分析方法

本稿テキストでは、1 行目: ウイльта語音韻表記、2 行目: ウイльта語基底形、3 行目: 英語グロスという段組みで表記したものの下に、日本語・ロシア語の意識を記す。

1 行目および 2 行目では、池上 (1997: xi-xvi) をもとに、母音音素 /a, ə, o [ɔ], ɐ [o, ɔ], u, i, e/, 子音音素 /p, b, t, d, č[tʃ], ʃ[dʒ], k, g[g, ɣ~ɣ], m, n, ɲ, ŋ, l, r, s, x, w, j/ によってウイльта語を表記する。

2 行目では、接尾辞や語尾の基底形を表わす際、母音調和により a~o~ə~e と 4 交替する母音を A、o~e と 2 交替する母音を O で表わす。今日の北方言では接尾辞・語尾の母音が /e/ に交替しない例が多く見られる (əbuddooni (< ə-buddoo-ni: NEG-PURP-3SG) 「～しないように」など)。北方言の音素設定にかかわる重要な課題であるが、本稿では考察の対象としない。

形態素分析について、問題となる点を述べておく。ウイльта語では、他のツングース諸語同様いわゆる膠着型の形態構造をとるが、しばしば語中の隣り合う形態素が融合する (津曲 1988: 745、池上 2001: 157 にもとづく)。ただし、一部の語彙の対格変化、語

の最も外部に立つ倚辞的な形式で融合形と接着形（単純に接着する形）の「揺れ」が見られることもある（山田 2010: 87）。テキストの 2 行目および 3 行目では、単純に接着する場合の形態素境界を-、融合する場合の形態素境界を+で表わす。

全体をとおして、表記・分析には、語り手本人への聞き取りのほか、Ikegami (2001a[1959], 2001b[1974])、池上 (1997, 2001b)、Tsumagari (2009)、Ozolinja (2001)、Ozolinja & Fedjaeva (2003) を参考にした。

0.4 テキストの特色と注意点

資料として用いる際に注意すべき本テキストの特色を、2 点述べておく。

第一に、以下各節冒頭で紹介するように、語り手 2 名はいずれも教職に携わり、ウイルト語の記録・保存に強い熱意をもっている。その関係で、両名とも規範意識が非常に高いばかりでなく、ウイルト語を知らない世代への教育を意識して文法を簡略化しようとする傾向がある。各節冒頭で述べるように、本テキストは同時聞き書き、および原稿読み上げで採録したため、語り手は自然発話の場合以上に慎重になっている。そのため上述の規範意識や簡略化への志向が、とりわけ強く反映されていると考えられる。

第二に、本稿の形態分析はあくまで試行的なものである。先行研究には戦前の南のウイルト出身の話す南方言にもとづくものが多く、方言差だけでなく戦前から現在にいたるまでの言語変化を経た相異もある今日の北方言にどの程度適用できるかは、目下の検討課題である。現段階で形態分析のできない部分にはグロスに「？」記号を付す。

1. ウイルト語北方言テキスト(1) : I. フェジャエワさんによる「スルクタ」の作り方

1.1 語り手について

本テキストの語り手であるイリーナ・フェジャエワさんは、1940 年にヴァル Вал³で生まれた。父はロシア人、母はウイルト。幼少期は母方の祖母や母とともに、ヴァルおよびトナカイ飼育キャンプ地ナビリ Набилъで生活した。ウイルト語とロシア語を話すほか、受動的にエヴェンキ語を理解する。教員養成課程を修了後、教職に就き、小学校および幼稚園でウイルト語の詩や歌などを教えた。

1990 年頃から、池上二良教授（現、北海道大学名誉教授）や後述のビビコワさんらとともにウイルト語の文字制定と教材開発に尽力した。『ウイルト語-ロシア語／ロシア語-ウイルト語辞典』（Ozolinja & Fedjaeva 2003）、ウイルト語文字教本（Ikegami et al. 2008）の共編者の一人である。2010 年 12 月現在、ヴァル在住。地元の民族音楽アンサンブル「ソロジェー-Сороде」⁴「ドーリマ Дорима」⁵の指揮を執っている。

³ ウイルトの基本的な生業分野は、トナカイ飼育、漁撈、狩猟である（Missonova 2006: 142, 2009: 178）。北部サハリンではソビエト政権の成立（1925年）後、ウイルトの生業のなかでその後の発展のためにトナカイ飼育だけが分割された（Roon 1996: 159／ローン 2005: 164）。フェジャエワさんの生まれた 1940 年代当時、ヴァルは大規模なトナカイ飼育コルホーズの拠点となっていた。Roon (1996: 160)／ローン (2005: 165) によると、1930 年代の終わりにはウイルトがこの村の人口の 90% を占め、ロシア語話者は全体の 5% であった。

⁴ ウイルト語の sorojee 「こんにちは」に因んで名づけられた。

⁵ ウイルト語の doorima 「道」に因んで名づけられた。

1.2 採録方法

本テキストは、2010年10月28日ヴァルにて同時聞き書き（数単語ずつゆっくりと話してもらい、目の前で同時に書きとる方法）で採録した。その後、書き出したテキストを語り手と確認・修正しながら、逐語的なロシア語訳をつけた。

1.3 テキスト

(1-1)

suluktaa	andupula	sundatta	(ogoro, dawa)	
sulukta+bA	andu-pulA	sundatta	ogoro	dawa
sulukta+ACC	make-IPSN.PRF.P	fish	trout	salmon

xoltojini.

xolto-ji-ni

fillet-INS-3SG

「スルクタ」は魚の肉（マス、サケ）で作る。"Сурукта" делают из рыбьего мяса (горбуши, кеты).

(1-2)

gaĵisi	iiməu	sundattaa.
ga-ji-si	iiməu	sundatta+bA.
take-IM.P-2SG	fresh	fish+ACC

新鮮な魚を選ぶ。Берёшь свежую рыбу.

(1-3)

təlĵeesi	bokkonduni	biiwə
təldə+ri-si	bokko(n)-du-ni	bi+ri+bA
take.out.the.insides.of.fish+IM.P-2SG	belly-DAT-3SG	COP+IM.P+ACC

siluktalbani,	puxilbani,	paakalbani,
silukta-l-bA-ni	puxi-l-bA-ni	paaka-l-bA-ni
intestine-PL-ACC-3SG	stomach-PL-ACC-3SG	liver-PL-ACC-3SG

meewalbani,	xairilbani	aččisi.
meewa-l-bA-ni	xairi-l-bA-ni	atu+ri-si
heart-PL-ACC-3SG	roe-PL-ACC-3SG	take.off+IM.P-2SG

（魚の）腹の中にある腸、胃、レバー、心臓、イクラを取り除く。Разделяешь рыбу все внутренности что есть в животе, кишки, печень, сердце, икры убираешь.

(1-4)

məənə	sundattaa	ələsisi,	čoočči
məənə	sundatta+bA	ələ-si-si	čoočči ⁶
REF.NOM	fish-ACC	boil-IM.P-2SG	after.that

⁶ この語には人によって čogočči [tʃɔwɔtʃi] ~ čowočči [tʃɔwɔtʃi] ~ čoočči [tʃɔ:tʃi] の間で音声的な揺れが見られる。フェジャエワさんは čoočči、後述のビビコワさんは čogočči または čowočči と発音する。本稿では、それぞれの話し手の発音にもとづいて表記する。

өлөпissə	abgummi	sundattaa.
өлө-pissAA	abgumi+ri-si	sundatta+bA
boil-PRF.COND.PL.CVB ⁷	pull.out+IM.P-2SG	fish+ACC

魚を茹でる、茹でたら魚を取りだす。Рыбу варишь, потом сварив вытаскиваешь рыбу.
(1-5)

subgooni	aččisi,	čoočči	ča
subgu+bA-ni	atu+ri-si	čoočči	ča(a)
fish.skin+ACC-3SG	take.off+IM.P-2SG	after.that	that

xoltooni	aččisi	girapsaduni.
xolto+bA-ni	atu+ri-si	girapsa-du(u)-ni
fillet+ACC-3SG	take.off+IM.P-2SG	bone-ABL-3SG

皮を取る、そしてその身を骨から取り外す。Кожу снимаешь, потом это мясо отделаешь от кости.
(1-6)

xoltoo	geeda	ɲaalabi	panaanduni	əkseesi,
xolto+bA	geeda	ɲaala-bi	panaa(n)-du-ni	əksə+ri-si
fillet+ACC	one	hand-REF	palm-DAT-3SG	put+IM.P-2SG

goi	ɲaalabi	panaanjini	sipirinjisi
goi	ɲaala-bi	panaa(n)-ji-ni	sipirin-ji-si
another	hand-REF	palm-INS-3SG	wring.out-IM.P-2SG

muuwəni,	ulingaʃi	sipirinjisi.
muu+bA-ni	ulinga-ʃi	sipirin-ji-si
water+ACC-3SG	good-INS	wring.out-IM.P-2SG

身を一方の手のひらに置く、他方の手のひらで水分をしぼりだす、よくしぼる。Мясо на одну ладонку ложишь другой рукой ладонки выжимаешь, воду хорошо выжимаешь.
(1-7)

naadu	əkseesi	gəəgdə	bussoo,	busudu	xoltoo
naa-du	əksə+ri-si	gəəgdə	busu+bA	busu-du	xolto+bA
land-DAT	put+IM.P-2SG	clean	cloth+ACC	cloth-DAT	fillet+ACC

panaanji	xəɾəlimi	pəpkisi.
panaa(n)-ji	xəɾəli-mi	pəpku+ri-si.
palm-INS	twist-COOR.CVB	crush+IM.P-2SG

床にきれいな布を置く、布の上で手のひらをまわしながら魚の身を細かくする。На землю ложишь чистую тряпку, по тряпке это рыбе мясо ладонками крутя измельчаешь.

⁷ 池上 (2001: 163)、Tsumagari (2010: 9) によると、完了条件副動詞 -pee (単数) / -pissAA (複数) は、主動詞の動作主と同じ動作主による動作を表わす。ここで動作主は二人称単数と考えられるが、副動詞は複数形-pissAAで表れており、数が一致しない。

(1-8)

panaanĵi	əwəsəi	tawasai	əksəčċisi.
panaa(n)-ĵi	əwəsəi	tawasai	əksə-čċi+ri-si.
palm-INS	this.DIR	that.DIR	put-ITR+IM.P-2SG

手のひらであちこちへばらまく。Ладонками туда сюда раскладываешь.

(1-9)

taraŋačċi	xasultaddaa	andusisi	xoldodolooni
taraŋačċi	xasu-ltA=ddAA	andu-si-si	xoldo-dAIAA-ni
like.that	how.much-MLT=EMPH	make-IM.P-2SG	dry-TERM.CVB-3SG

sulukta.

sulukta

sulukta

そのように何度か繰り返す、スルクタが乾くまで。Так несколько раз повторяешь пока не высохнет рыба мука "сулукта".

(1-10)

čaa	suluktaa	əksəuri	ələpula	lalatai.
ča(a)	sulukta+bA	əksə+bu-ri	ələ-pula	lala-tAi
that	sulukta+ACC	put-IPSN-IM.P	boil-IPSN.PRF.P	porridge-DIR

そのスルクタをおかゆに載せる。Эту рыблю муку перемешают с варённой кашей.

(1-11)

čadu	əksəuri	arimba,	čoočċi	suulluri⁸.
ča-du	əksə+bu-ri	ari(n)+bA ⁹	čoočċi	suuli+bu-ri
that-DAT	put+IPSN-IM.P	butter-ACC	after.that	mix+IPSN-IM.P

そこにバターをのせ、かき混ぜる。Туда ложат масло и перемешают.

(1-12)

ĵiŋ	aptauli	dəppi.
ĵiŋ	aptauli	dəppi
very	delicious	food

とても美味しいごちそう。Очень вкусная еда.

2 ウイルタ語北方言テキスト(2) : E.ビビコワさんによる「スルクタ」の作り方

2.1 語り手紹介

本テキストの語り手であるエレナ・ビビコワさんは、1940年バウリ Баури 川地域 ダーギ Даги のトナカイ飼育キャンプ地で生まれた。父はエヴェンキ、母はウイルタ。1948年に寄宿制の学校に入ったが、休暇時はキャンプ地に帰省して母を手伝ったという。ウイルタ語とロシア語のほか、エヴェンキ語を話すことができる。1961年から教

⁸ /llu/ [ll̥u]

⁹ 池上 (1997: 11) では、ariの対格形はarree (<ari+bA) とある。

職に就き、小学校、幼稚園、文化会館などで勤めた。1979年にはウラン・ウデ教育大学でロシア語・ロシア文学の学位を取得。

1990年に退職し、ヴァルに移住。この頃から現地を訪れるようになった研究者との交流をきっかけに、ウイルタの言語・文化の保存・復興に専心するようになった。上記フェジャエワさんとともにウイルタ語文字教本 (Ikegami et al. 2008) の共編者の一人である。2010年10月から、ノグリキで近所の有志を集めてウイルタ語教室を開いている。

2.2 採録方法

本テキストの採録に先だち、2010年10月17日ノグリキにて、ビビコワさんが「スルクタ」を作る現場を観察した。その翌日(18日)、ビビコワさんに「スルクタ」の作り方を原稿に書いていただき原稿を読み上げてもらう方法で、テキストを採録した。原稿にはロシア語の逐語訳も書いてもらった。その後、原稿と録音データを確認しながら表記・分析を加えた。

2.3 テキスト

(2-1)

sulukta tari	pəpkupulə	xoldoxo	sundatta	xoltoni.
sulukta tari	pəpku-pulA	xoldo-xA(n)	sundatta	xolto-ni
sulukta that	crush-IPSN.PRF.P	dry-PRF.P	fish	fillet -3SG

スルクタ、それは細かくして乾かした魚の身のこと。"Сурукта" — это крошенное высушенное рыбы филе.

(2-2)

xamačeedda	sundattaĵi	andupuri.
xamačee=ddA(A)	sundatta-ĵi	andu+bu-ri.
what.kind.of =EMPH	fish-INS	make+IPSN-IM.P

どんな魚からでも作れる。Хоть из какой рыбы можно делать.

(2-3)

dawaĵi,	ogoroĵi,	naldumaĵi	ulinga.
dawa-ĵi	ogoro-ĵi	nalduma-ĵi	ulinga
salmon-INS	trout-INS	taimen-INS	good

サケ、マス、イトウなどで作ると良い。Из кеты, горбуши, тайменя хорошо.

(2-4)

sundatta	subgooni	atturi,	čowočči
sundatta	subgu+bA-ni	atu+bu-ri,	čowočči
fish	fish.skin+ACC-3SG	take.off+IPSN-IM.P	after.that
maurree	andubuĵji	miinəpuri.	
mauri+bA	andu-buĵji	miinə+bu-ri	
dried.fish-ACC	make-PURP.REF.SG	cut-IPSN-IM.P	

魚皮を取り除いて、その後干し魚を作るように切る。Рыбью кожу надо снять, потом

чтобы юколу сделать, надо резать.

(2-5)

maurree	xoldobuddooni	lokkouri.
mauri+bA	xoldo-buddoo-ni	loko+bu-ri
dried.fish+ACC	dry-PURP-3SG	hang+IPSN-IM.P

干し魚を乾かすために、掛けておく。Юколу надо повесить, чтобы высохла.

(2-6)

xoltolu	səgərree	kaltaligaačči	өлөпүри.
xolto-lu	səgəri+bA	kaltali-kA(A)čči	өлө+bu-ri
fillet-PROP	skelton-ACC	split-SUB.CVB	boil+IPSN-IM.P

魚の身のついた骨を切り分け、煮る。С филе скелет разделив на части, надо сварить.

(2-7)

xuruutəinee	xaagburi,	uumboomburi,
?xuru+kutA-inee	xaak-bu-ri	uun+bOOn-bu-ri
?ripen-SUB.CVB-3SG ¹⁰	unload-IPSN-IM.P?melt ¹¹ -CAUS-IPSN-IM.P	

gičūuli¹²	opoomburi.
gičūuli	o-bOOn-bu-ri
cold	become-CAUS-IPSN-IM.P

煮えたら、火からおろして、冷まして、冷たく [常温に] する。Как сварится надо снять, надо остудить, чтобы холодном стать.

(2-8)

čowočči	xoltooni	xoltoni	xoltoni	səgəriduni
čowočči	xolto+bA-ni	xolto-ni	xolto-ni	səgəri-du(u)-ni
after.that	fillet+ACC-3SG	fillet-3SG	fillet-3SG	skeleton-ABL-3SG

atuččuri,	atučigačči	sipirruuri,	muulu
atu-či+bu-ri	atu-či-kA(A)čči	sipiri+bu-ri	muu-lu
take.off-ITR+IPSN-IM.P	take.off-ITR-SUB.CVB	wring.out+IPSN-IM.P	water-PROP

anaa	opoomburi.
anaa	o+bOOn-bu-ri
no	become+CAUS-IPSN-IM.P

そして、骨から身を取り外し、取り外してからしぼって、水分をなくならせる。Потом филе от скелета отделяю,отделив выжимаю чтобы без воды стала.

¹⁰ Ikegami (2001a[1959]: 28, 30, 59) のパラダイムにもとづけば xuruutənee、Petrova (1967: 117-118) のパラダイムにもとづけば xuruyutəniあるいは xuruyutəneeと推定されるころだが、そのどれにも当てはまらない。cf. (2-11)

¹¹ 動詞uun-は、池上 (1997: 223) で「溶ける」、Ozolinja (2001: 384) で「溶ける」「解ける」を表わすが、ここではビビコワさんによる意識や文脈に合わない。

¹² 同様の意味「冷たい」で、潤濁 (1981: 67) ・池上 (1997: 69) はgičūuli、Ozolinja (2001: 62) 、Ozolinja & Fedjaeva (2003: 33) はgitčuli ~ gičuliと表記している。

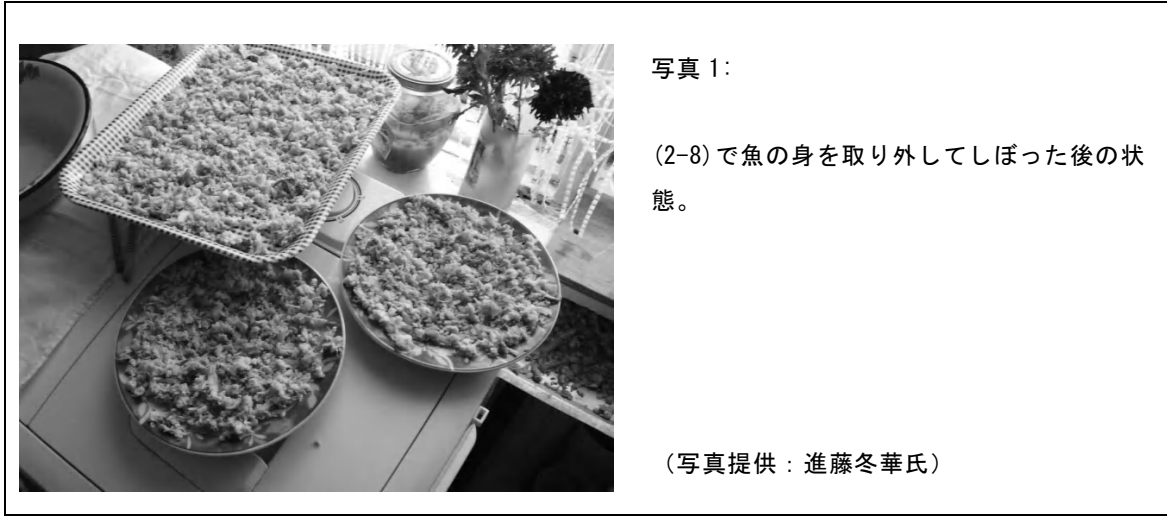


写真 1:

(2-8)で魚の身を取り外してしぼった後の状態。

(写真提供：進藤冬華氏)

(2-9)

čowočči	bussoo	aligačči	čala
čowočči	busu+bA	ali-kA(A)čči	ča-lA
after.that	cloth+ACC	put.under-SUB.CVB	that-LOC
pəpkuri,	nəmdəji	əksəčimi.	
pəpku+bu-ri	nəmdə-ji	əksə-či-mi	
crush+IPSN-IM.P	thin-INS	put-ITR-COOR.CVB	

そして布を敷いて、そこで薄く広げながら細かくする。Потом ткань растелив туда надо покрошить тонко разложив.

(2-10)

suunə	suunneejini	suunnəini,	xədu
suunə	#	suunə+rAi-ni	xədu
sun	#	shine+IM.COND.CVB-3SG	wind
xədundəini,		kusalji	xoljeeni
xədu+rAi-ni		kusal-ji	xoldo+ri-ni
blow+IM.COND.CVB-3SG		quick -INS	dry+IM.P-3SG
			tari
			xolto.
			tari
			xolto
			that
			fillet

日が照っていて、風が吹いていると、魚の身は早く乾く。Солнце когда светит, ветер когда дует, быстро сохнет это филе.

(2-11)

xoldoutanee	tari	sulukta	osini.
xoldo+kutA-nnee	tari	sulukta	o-si-ni
dry+PRF.COND.CVB-3SG	that	sulukta	become-IM.P-3SG

乾いたらそれがスルクタになる。Как высохнет это "сулукта" становится.

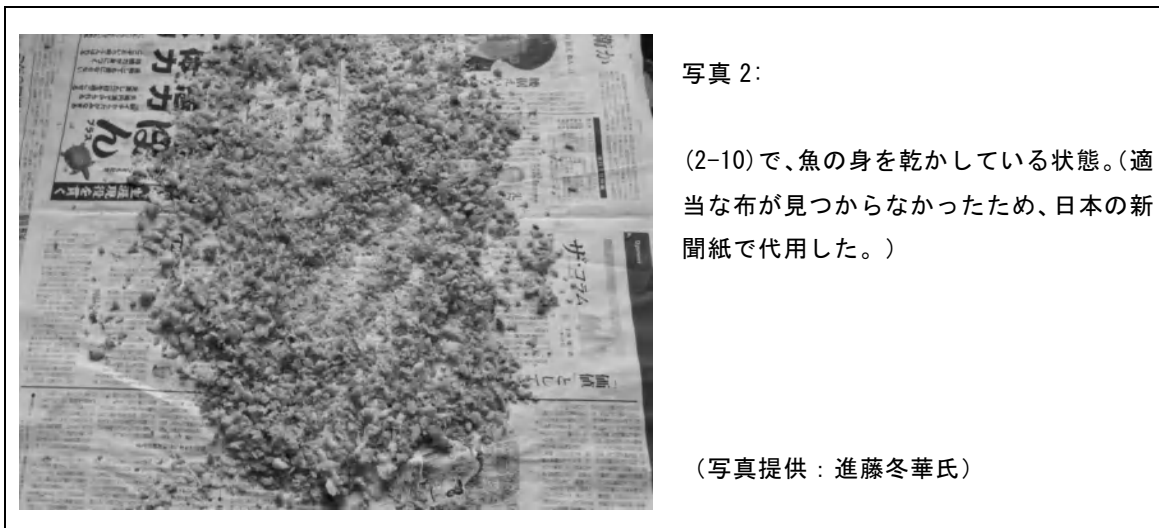


写真 2:

(2-10)で、魚の身を乾かしている状態。(適当な布が見つからなかったため、日本の新聞紙で代用した。)

(写真提供：進藤冬華氏)

(2-12)

puutaattai **əksəuri.**
 puutaa(n)-tAi əksə+bu-ri
 sack-DIR put+IPSN-IM.P

布袋へ入れる。В мешочек надо положить.

(2-13)

tari **ulinga** **xuisə** **purəkki** **pulisi** **narisaltai.**
 tari ulinga xuisə purə(n)-kki puli-si nari-sAl-tAi
 that good rations forest-PRL walk-IM.P person-PL-DIR

これはやまへ行く人たちに良い携帯食だ。Это хороший тормозок по тайге ездящим людям.

略号一覧

-: 形態素境界 / +: 融合 / #: 言い間違い / ?: 分析不能 / 1: 一人称 / 2: 二人称 / 3: 三人称 / ABL: 奪格 / ACC: 対格 / AL: 譲渡可能接尾辞 / CAUS: 使役 / CVB: 副動詞 / COND: 条件 / COOR: 同時 / COP: コピュラ動詞語幹 / DAT: 与格 / DIR: 方向格 / EMPH: 強調 / IM: 不完了 / IPSN: 非人称 / INS: 道具格 / ITR: 反復 / LOC: 場所格 / MLT: 倍数詞 / NEG: 否定動詞語幹 / NIM: 否定にともなう不完了動名詞 / NOM: 主格 / P: 分詞 (動名詞) / PL: 複数 / PROP: 所有「～持ち」 / PRF: 完了 / PRL: 沿格 / PURP: 目的 / REF: 再帰所有 / REV: 回帰 / SG: 単数 / SUB: 従属 / TERM: 限界

参考文献

池上二良 1997 『ウイльта語辞典』北海道大学図書刊行会。
 —— 2001a 「ウイльта語の南方言と北方言の相違点」 『ツングース語研究』: 247-283,

- 汲古書院〔初出：1994『北海道立北方民族博物館研究紀要』3: 9-38〕。
- 2001b「ウイльта語動詞活用大要」津曲敏郎（編）『環北太平洋の言語』7（文部省特定領域研究(A)：環太平洋の「消滅に瀕した言語」にかんする緊急調査研究 A2-002）：157-166，大阪学院大学。
- 津曲敏郎 1988「ウイльта語」亀井孝・河野六郎・千野栄一（編）『言語学大辞典』1: 744-746，三省堂。
- 潤鴻久治（編）1981『ウイльта語辞典』網走市北方民俗文化保存協会。
- 山田祥子 2010「ウイльта語北方方言にみられる動詞語尾-li について」呉人恵（編）『環北太平洋の言語』15: 85-100，富山大学人文学部。
- ローン タチャーナ（著），永山ゆかり・木村美希（共訳），津曲敏郎・加藤博文（監訳）2005『サハリンのウイльта：18-20 世紀半ばの伝統的経済と物質文化に関する歴史・民族学的研究』北海道大学大学院文学研究科。
- Federal'naja sluzhba gosudarstvennoj statistiki（本文中では FSGS と略す）2004 “Rasprostranennost' vladenija jazykami (krome russkogo)”. In *Vserossijskaja perepis' naselenija 2002 goda*. Том 04-04. <http://perepis2002.ru/>（2010年12月1日閲覧）
- Ikegami, J. 2001a “The verb inflection of Orok”. 『ツングース語研究』：24-66，汲古書院〔初出：1959『国語研究』9: 34-73，国学院大学国語研究会〕。
- 2001b “Orok Verb-Stem-Formative Suffixes”. 『ツングース語研究』：66-72，汲古書院〔初出：1973『北方文化研究』7: 1-17，北海道大学北方文化研究施設〕。
- 2001c “Versuch einer Klassifikation der tungusischen Sprachen”. 『ツングース語研究』：395-396，汲古書院〔初出：1974 *Sprache, Geschichte und Kultur der Altaischen Voelker, Protokollband der XII. Tagung der Permanent International Altaistic Conference 1969 in Berlin*. 271-272. Berlin: Akademie-Verlag〕。
- Ikegami, J., E. A. Bibikova, L. R. Kitazima, S. Minato, T. P. Roon, & I. Ja. Fedjaeva 2008 *Uiltadairisu: Govorim po-uil'tinski*. Juzhno-Sakhalinsk: Sakhalinskoe knizhnoe izdatel'stvo.
- Missonova, L. I. 2006 *Ujl'ta saxalina: Bol'shie problemy malochislennogo naroda*. Moscow: Izdatel'stvo Nauka.
- 2009 “Olenevodstvo i identichnost' Ujl'ta Saxalina (sovetskij i postsovetskij periody)”. In *Acta Slavica Iaponica*, 27: 177-199. Sapporo: Hokkaido University.
- Ozolinja, L. V. 2001 *Oroksko-russkij slovar': okolo 12000 slov*. Novosibirsk: Izdatel'stvo SO RAN.
- Ozolinja, L. V. & I. Ja. Fedjaeva 2003 *Oroksko-russkij i russko-orokskij slovar'*. Juzhno-Saxalinsk: Saxalinskoe knizhnoe izdatel'stvo.
- Roon, T. P. 1996 *Ujl'ta saxalina: Istoriko-etnograficheskoe issledovanie traditsionnogo xozhajtva i material'noj kul'tury XVIII — serediny XX vekov*. Juzhno-Saxalinsk: Saxalinskoe oblastnoe knizhnoe izdatel'stvo/ Saxalinskij oblastnoj kraevedcheskij muzej.
- Tsumagari, T. 2009 “Grammatical outline of Uilta (Revised)”. In *Journal of the Graduate School of Letters*, Vol.4: 1-21. Sapporo: Hokkaido University.

Uilta Texts in Northern Dialect: How to Cook *Sulukta*

Yoshiko YAMADA

(Graduate student, Hokkaido University / JSPS research fellow)

This paper aims to present two texts of the Northern Dialect of Uilta (one of the Tungusic languages, distributed on Sakhalin Island in Russia). The common theme of the texts is how to cook one of their traditional preserved foods named *sulukta*, which is made from boiled and crushed meat of fish.

The first text (Chapter 1.3 in this paper) was told by Ms. Irina Jakovlevna Fedjaeva who was born in the village Val in 1940. The present author wrote the explanation in Uilta from her dictation in October 28th 2010 in Val, Sakhalin oblast.

The second text (Chapter 2.3 in this paper) was told by Ms. Elena Alekseevna Bibikova who was born in a camping place Dagi in 1940. The present author recorded her oral explanation based on her own manuscript in Uilta in October 18th 2010 in Nogliki, Sakhalin oblast.

(やまだ・よしこ yamadayos5@gmail.com)