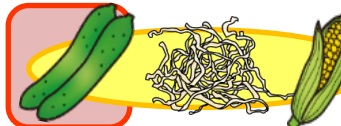
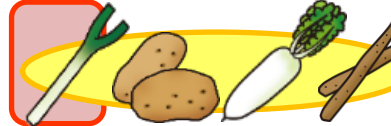




8月の食材カレンダー

【**白老産食材**・**アイヌの食材**】



日	給食の献立・使用食材		日	給食の献立・使用食材	
26 日 (月)	ドライカレー 	ごぼうマヨ和え 	29 日 (木)	タンメン 	切り干し大根サラダ 
27 日 (火)	大根の味噌汁 		30 日 (金)	豚汁 	
28 日 (水)	水ギョーザ 	塩こぶ和え 			

アイヌ民族の食文化クイズ

クイズを解きながら、アイヌ民族の食文化について学んでみよう！今月のテーマは夏の食材だよ！

①夏、町内の海辺を歩いていると砂浜に咲くピンクの花と赤い実を発見！茎にトゲのある、この植物の名前は何？

A：ハマヒルガオ
B：ハマナス
C：ハマボウフウ
D：ハマニンニク




②アイヌ民族は①の答えの植物の赤い実をどのようにして食べたでしょう？

A：種を取り除いて生で食べる
B：焼いて食べる
C：オハウ（汁物）に入れる
D：乾燥させてから食べる

③夏、海から川へと上り、アイヌ語でサキペ（夏の魚）などと呼ばれる魚は次のうちどれでしょう？

A：サケ
B：シシャモ
C：サクラマス
D：カジカ

④アイヌ民族は捕った動物や植物を保存食に加工しますが、③の答えの魚をどのようにして保存食にしたでしょう？

A：茹でてから乾燥させる
B：焼いてから乾燥させる
C：発酵させる
D：そのまま乾燥させる

⑤夏、白老沖にはアイヌ語でシリカプと呼ばれるメカジキがやってきます。そこでアイヌ民族はある昆虫を見るようになります。シリカプ漁の準備をしたと言います。では、その昆虫は次のうちどれでしょう？

A：ミヤマクワガタ
B：ヘイケボタル
C：トノサマバッタ
D：シロスジコガネ

⑥アイヌ語でシリカプとはどんな意味でしょう？

A：本当に美味しい物
B：本当に脂のある物
C：本当に尖っている物
D：本当に素早く泳ぐ物

⑦アイヌ民族は捕ったシリカプをどのように調理して食べたでしょう？

A：オハウ（汁物）の具材
B：串に刺して焼く
C：乾燥させて保存食にする
D：チタタブ（たたき）

クイズの答えは⇒



（白老町政策推進課アイヌ政策推進室 作成）

