

【クイズの解答】

みんぞく しょくぶんか アイヌ民族の食文化クイズ

アシリパ アウク ワ オンカミアンナ！

＝新年を迎えて拝礼しましょう！（新年おめでとう）

①冬に獲れるスケトウダラの卵は白老の特産品の1つ、タラコとして全国で有名！では、アイヌ民族はスケトウダラをどのようにして食べたでしょう？

- Ⓐ：内臓を取って干し、保存食にする
Ⓑ：肝臓を煮出した脂を調味料にする
Ⓒ：オハウ（汁物）に入れて食べる ~~✕~~：刺身にして食べる

アイヌ語で
タラスム

②白老ではアイヌ語でスケトウダラを何と呼んだでしょう？

- ~~✕~~：カムイチェブ（神の魚）
~~✕~~：スンチケエレクシ（やせているタラ）
Ⓒ：カムイエレクシ（神のタラ）
~~✕~~：エレクシチポロ（タラの子）



③冬はアイヌ民族にとって最も重要な儀式「イオマンテ（クマの霊送り）」が行われる季節です。儀式で作られる料理の名前とその材料の正しい組み合わせを下からそれぞれ選んで答えてみましょう！

料理の名前

- A：ボツボツ
B：トノト
C：シト
D：カムイオハウ
E：チポロラタシケブ

材料

- F：クマ肉、山菜、塩など
G：米とイナキビ
H：ジャガイモ、イクラなど
I：ヒエと麴
J：カボチャ、マメなど

答え：AとJ、BとI、CとG、DとF、EとH

イオマンテでは、この他にも干したスケトウダラを使った塩煮やイナキビご飯などが作られます。

（白老町政策推進課アイヌ政策推進室 作成）