

【クイズの解答】

クイズで学ぼう！アイヌ文化



食材王国しらおい
イメージキャラクター
【のんの】

のんのさんは夏休みの自由研究のテーマとして、7月の食材カレンダーで紹介された文部科学省の「日本食品標準成分表」にある6つのアイヌ民族の伝統食品に興味を持ち、それぞれの食品について調べてみました。

のんのさんの調べたA～Lの情報や写真と①～⑥の食品の正しい組み合わせは次の通りです。

① シケレペ（キハダの実）



D: 飴のように煮詰めて固め、肺や胃の病気、ぜんそくの薬にするほか、ポツポツ(カボチャの混ぜ煮)などの料理に加えて食べる。

② トムク（ツルニンジンの根）



H: 焼く、または煮て食べる。
K: ツルニンジンの花



③ エント（ナギナタコウジュ）



I: ナギナタコウジュの花



E: 発汗作用や利尿効果があるので風邪や二日酔いの時、煎じてお茶にしたり、お粥に加えて食べる。

④ アハ（ヤブマメ）



L: ヤブマメの花



G: そのまま煮たり、ご飯に炊きこんで食べる。一株から5～6個ほどしか採れないので、料理に使う量を掘り出すのに苦労する。

⑤ トウレツ イルプ（オオウバユリのデンプン）



J: オオウバユリの花（上）
とオオウバユリの根（下）



B: アイヌ語で食料の背骨（食料の中心になるもの）を意味するハルイッケウとも呼ばれる。

F: 加工するのにニス（臼）とイユタニ（杵）を使う。

⑥ タラスム（スケトウダラの肝臓の油）



A: オハウ（汁物）やラタッケ（混ぜ煮）など、アイヌ民族のいろいろな伝統料理に加えることで味がよくなるので、調味料として用いられる。