



アイヌの食文化講座 「粥と調味料編」



1月14日(土)、村木学芸員と久保職員が講師を務めたアイヌの食文化講座「粥(サヨ)と調味料編」を体験学習館で開催しました。

参加者は、アイヌ民族の食材利用と保存方法の説明を受けた後、エントサヨ(ナギナタコウジュの粥)、キナサヨ(フキやわらびなどの山菜の粥)、ペネコショイモサヨ(ペネコショイモ(しばれ芋)のヒエの粥)を実際に作りました。また、ギョウジャンニクなどの山菜を入れたキナオハウ(山菜汁)、チマチェブ(焼き鮭)の調理、試食もしました。

保存食材と調味料を題材にしたこの日の料理は、乾燥させたギョウジャンニク、ペネコショイモ、ナギナタコウジュ、干し鮭などを使用。また、化学調味料を使わず、魚の油、動物の脂、植物の実、樹液などの自然の旨味を活かした調味料の使用として、今回は塩、タラの油、昆布を使いました。

いずれの料理も、参加者みんながおいしいとの感想でした。ペネコショイモサヨのサヨは、ヒエを使っていたので珍しいといって食べられ、一番人気があったのはキナサヨでした。

この講座は全9回、3月まで開催します。

(木田瑞恵)

2月 アイヌの食文化講座ご案内

- ・2月18日(土) 17:00~19:00 テーマ:「アイヌの食文化」
講師:萩中 美枝 氏(日本口承文芸学会会員)
- ・2月25日(土) 10:00~13:00 テーマ:「オハウとスム(肉編)」
- ・2月26日(日) 10:00~13:00 テーマ:「ラタシケブ編2」

※ 参加費は無料です。25日と26日はエプロンをご持参ください。

場所はアイヌ民族博物館 体験学習館です。1講座のみの参加も可能です。

お問い合わせ、参加お申し込みは、博物館学芸課 TEL 0144-82-4199 まで。

コタンの点描



1月12日～13日、胆振管内教職員の10年経験者研修会開催。北原学芸員の展示解説。



↑ 寒空の下、鮭の乾干しサッチェブを作るため、サケを寒風にさらして乾燥。



↑ 1月6日、タラ（荷負い紐）、エムシアッ（刀掛け）などの材料となる、ツルウメモドキの繊維採取。



↑ 台湾から来て、初めてのソリ滑りでーす。



← 12月、5匹の北海道犬が誕生。（1月中旬撮影）

アイヌ文化講座のご案内

○2月25日(土) 13:00 開場 13:30 開始 1時間半～2時間程度 映像展示室 (1F)

演題：「先住民族の法的地位」

講師：常本 照樹 氏 法学博士。北海道大学大学院法学研究科教授。

主著『アイヌ民族をめぐる法の変遷』（自由学校「遊」ブックレット）

『アメリカ憲法史』（翻訳（北大図書刊行会））など

○3月11日(土) 13:00 開場 13:30 開始 1時間半～2時間程度 映像展示室 (1F)

演題：「近代北海道の土地制度（仮）」

講師：山田 伸一 氏 北海道開拓記念館学芸第三課学芸員

主著『アイヌ民族近代の記録』（共編、草風館）ほか論考多数

参加ご希望の方は、博物館 学芸課 TEL 0144-82-4199 まで事前にご連絡ください。

財団法人アイヌ民族博物館 THE AINU MUSEUM URL：<http://www.ainu-museum.or.jp>

学芸課 TEL 0144-82-4199 FAX 0144-82-6121 E-mail：museum@ainu-museum.or.jp