



2016年度企画展

「アイヌ語地名で地形を巡る シラオイ・ノボリベツ ～宇宙・人文学とアートで読み解く風景と人の記憶～」

期間 平成29年1月15日(日)～2月19日(日)

衛星画像などを解析して、かつて白老や登別がどのような地形だったかを復元します。同時に、アイヌ語地名や歌などの人の記憶を地形と重ねあわせることによって、文化がどのような風土のもとに形成されたのかを紹介します。また、白老や登別の方たちから募集した昔の写真や、同地を訪れた石川直樹さんなど写真家の写真も展示します。さらに、彫刻家の国松希根太さんと白老や登別などからの参加するみなさんが、「海の宝もの」を材料にして作る「海の宝舟」も凍ったポロト湖の上に展示します。

*オープニングトーク

日時 1月15日(日) 14:00～16:00

登壇者 国松希根太(彫刻家、飛生アートコミュニティー代表)
石川直樹(写真家)、立石信一(アイヌ民族博物館)



*基調講演&シンポジウム「入り江の恵み ー海からの路ー」

日時 2月4日(土) 13:00～15:00

【基調講演】

登壇者 中野不二男(京都大学・宇宙総合学研究所ユニット特任教授)

【シンポジウム】

登壇者 中野不二男、小山修三(国立民族学博物館名誉教授)、野本正博(アイヌ民族博物館館長)



*講演会「土地に残された他界の記憶」

日時 2月11日(土) 13:00～14:30

登壇者 菅野修広(登別市教育委員会 学芸員〔考古学〕)

*ギャラリートーク

日時 1月28日(土)、2月18日(土) 13:00～30分程度

会場 アイヌ民族博物館特別展示室

ギャラリートーク以外の記載イベントの会場は、チセを予定しています。暖かい服装でお越しください。他にも多数イベントを企画しておりますので、詳しくは当館HPをご覧ください。

オルシペ アヌ ロー! 物語を聞いてみよう!

囲炉裏を囲み、アイヌ語での「語り」を体験します。

日時 1月14日(土)、28日(土)
2月11日(土・祝)、25日(土)
14:45(14時公演後)～約20分

対象 どなたでも

会場 アイヌ民族博物館ポロチセ

料金 無料 ※別途入場料(白老町民は入場無料)

申込 不要、直接会場へお越しください。



ポロトの森ウォーク

冬の森で、植物や動物たちの足跡などを観察します。

日時 2月26日(日) 10:00～12:00

対象 小学生以上(小学生は保護者同伴)

集合 ポロト自然休養林ビジターセンター

料金 ひとり200円

定員 15名 ※事前申込制

装備 防寒着、ニット帽、昼食、双眼鏡、図鑑、温かい飲み物など
※ビジターセンターまでの町道は除雪を予定していますが、積雪状況により、集合場所やコースを変更する場合があります。



Facebook、Twitterでも情報をご覧いただけます。
コタンメールはホームページにも掲載しています。

URL: www.ainu-museum.or.jp

編集/発行: アイヌ民族博物館 学芸課

私たちが職員も勉強する機会にもなりました。参加してくださった皆様、ありがとうございました！



季節に合わせたアイヌ料理を学びました。初めて作った料理も、おもしろい。料理を作る楽しさ、食材の新鮮さ、おもしろい。料理を作る楽しさ、食材の新鮮さ、おもしろい。



5月山菜採取と保存



9月サケの利用

←6月オオウバユリの加工

5月から12月までの全6回、料理教室「ポロトキッチン」を開催しました。講座では、動植物の利用方法を学びながら、食材の採取、調理、加工を行いました。なかでもよく扱ったメニューは、「オハウ」です。

オハウは汁ものことで、地域によっては「ルル」ともいいます。オハウの種類は多々あり、チェブオハウ(魚の汁もの)、ユクオハウ(シカの汁もの)、キナオハウ(山菜の汁もの)などがあります。メインの具材をはじめたくさんの山菜や野菜、油を入れ、薄い塩味をつけることが特徴です。博物館では試食体験やカフェリムセで、チェブオハウを提供しており、サケ、ジャガイモ、ニンジンなど通年で入手しやすい材料を使用しています。

以前、伝統料理を試食した白老町内の女性達から、興味深いお話を聞いたので紹介します。

「博物館では、チェブオハウったら、サケの三平汁のことなんだね。わしらのかあさんは、スケソ(※スケトウダラ)の三平汁ば作ってそれをチェブオハウっていったよ」※チェブは魚の総称なのでどちらも指します。

—そうなんだ。じゃあ白老では、スケソのオハウの方がよく食べたのかな？

「わしの親は漁師だったからスケソは冬によく食べたな」

「それぞれの家で、おつゆの具にするのは違うんだけど、食べたら温まるよ。他にもシカ肉で作るのもあったらしいけれど、わしらの家では漁師やってたもんだから、

おっきいのから小さいのまで、

いろんな魚を入れた三平汁があって、それぞれで作る味が

違ったもんだ」

—オハウはどんな味？



スケトウダラのオハウ

「あっさりしていて食べやすいよ。スケソは白身だから。棒ダラを水で戻して作るやり方と、生で作るやり方あって、生で作るオハウは冬によく食べたよ。スケソの肝臓を手でくださいとひと煮立ちさせると、おいしいよ」

—肝臓から、タラの油もとってたもんね。油がオハウの味の決め手なのかな？

「そうだ。塩たくさん入れて油ごつり入れてもおいしいんだよ。昔のオハウは今のオハウより油たくさん入ってたよ」

(2016年7月町内在住女性4名より一部要約)

白老では、昔からスケトウダラが盛んにとられており、とても身近に調理できるものだったことがうかがえます。



ポロトコタンのいきものたち



タラ科
スケトウダラ

写真提供 登別マリンパークニクス

別名はスケソ、スケソウダラ、スケトウ、ピンスケ(未成魚)、マゴスケ(幼魚)、ウマスケ(大型魚)。アイヌ語名では、ヘレクシケウスツ、スンチケエレクシ、カムイエレクシ、サモルンエレクシなどと呼ばれます。

水温5℃くらいを好むといわれ、時期や年齢によって海底～中層を移動。そのため、秋冬中心に漁が行われますが、獲り方も水深や海流に応じて変わります。漁の対象は成熟しているとされる3歳以上の魚で、白老港では10～3月までの漁期に約50隻が「専獲」と言われるすけとうだら固定式刺網漁業(知事許可漁業)を行っています。平成27年、白老町のスケトウダラは生産高10,690ト(1,222,703千円)と、漁獲量でサケを上回る町の代表的な魚と言えるでしょう。

漁の最盛期、水平線に漁り火が浮かぶ光景や、日の出前の漁港で魚の網外しの灯りや焚火の煙に冬の訪れを感じます。登別漁港での水揚げと共に多くが虎杖浜などですきみスケトウダラやたらこへ加工。たらこは水産会社ごとに秘伝の漬け方があるそうで、味比べをしてみるのも楽しみの一つです。



産卵前の卵巣、真子(まこ)



12月上旬、時化が予想されるため帰港した漁船