7/16@~19@限定 イペアンロク ~ アイヌ語石狩方言で「ごはん食べよ」」~

オハウは「汁物」を意味します。 温かいオハウは人々の体を温めて きた伝統的な料理です。食材は様々 で、鹿や熊の肉や魚などと、野草 や野菜を一緒に煮込んだものです。

ユッカムのオハウ

・ユゥカム(鹿肉)
・山菜、コロコニ(フキ)

198問

アイヌ 料理フェア

「イペアンロゥ!」フェアには アイヌ文化が学内の日常になってほしい との願いが込められています。

600**帶** チタタ_プ風チポロ丼

チタタプは「我々が叩いたもの」を意味し、 肉や魚の身、軟骨などを薬味とともに細か く刻んでミンチ状にする料理です。生食の ほか、汁の実にすることもあります。

・トラウトサーモンミンチ ・チポロ(いくら)



シプシケプ(イナキビ) やアワなどの 自ら栽培する穀類や、交易で得るコメは、 酒や団子を作る、山菜などと一緒に炊くなどの 調理法で利用されてきました。

・シヤマム(白米) ・シプシケプ(イナキビ)



ラタシケプは「和えたもの、混ぜたもの」を意味し、豆類・野菜を煮て塩で味付けした料理で、儀式・祭事に欠かせない料理です。
・カンポチャ(かぼちゃ)ペースト・キミ(コーン)
・レッドキドニービーンズ

生協食堂にて開催

主催:北海道大学アイヌ共生推進本部 北海道大学生活協同組合

7∕16₀~19⊜ Ipean Rok!

Ohaw means "soup." Ohaw is a traditional dish that has warmed bodies and souls for generations. The ingredients vary, including boiled deer and bear meat, fish, wild plants, and vegetables.

"Let's eat!" in the Ishikarai Ainu Dialect

Yukkam Ohaw

Yukkam(deer meat), wild ngredients: vegetables, korkoni (butterbur)

198 Yen tax inc.

Ainu Food Fair

"Ipean Rok!" Fostering appreciation and understanding of Ainu culture on campus

600 Yen tax inc. Citatap-style Cipor Bowl

Citatap means "something we have finely chopped" in the Ainu language. It is a dish featuring minced meat, fish, and/or cartilage with seasonings. It can be eaten raw or used in soups.



minced trout salmon, cipor (salmon roe)



The Ainu have been using wild cultivars like sipuskep (barnyard millet) and foxtail millet as well as rice obtained through trade to make sake and dumplings or cooked together with wild vegetables.

siamam (white rice), sipuskep Main ingredients: (Italian millet)

Yen

Rataskep

Rataskep means "mixed or combined" in the Ainu language. The dish is made of boiled beans and vegetables seasoned with salt. It is essential for ceremonies and festivals.

kampoca (pumpkin paste), kimi ngredients: (corn), red kidney beans



Hosted by the Hokkaido University Office of Ainu Relations and Initiatives and the Hokkaido University Co-op