

editor's fav
るるぶキッチン

カムイトフト
1400円(300ml)
明治32年(1899)創業の田中酒造が、旧アイヌ民族博物館監修の元に取りました。国産ヒエと北海道産米麹で醸造。アイヌ民族が酒造りの際に着用する着物の文様のラベルにも注目を。

冷やがおすすめ
ほどよい甘さと酸味

ホタテのタルタル
シャーベット仕立て
行者ニンニクソース
1380円
ホタテ、昆布とネギを細かく刻んで合わせ、凍らせた後、焼いたチタタです。行者ニンニクソースの香りが食欲をそそり、まろやかな味わいです。

行者ニンニク香る
ホタテのチタタ

山の実の食感楽しむ
2層のムーシ

山の果実のゼリー 450円
果実のゼリーは、山で採れた果実を抽出し、砂糖を加えてゼリー状に固めます。山で採れた果実の味と食感が楽しめます。

鮭やタラの食感もよい
野草風味のアマム

鮭とタラの炊き込みピラフ
野草の香り 650円
豆やイナゴ、モロヘイヤなどが入った炊き込みピラフ。アイヌ伝統料理の一つ。アラスカの野草の香りが、鮭やタラとよく合います。

骨付きエゾシカ肉の貝たくさんスープ
トマト風味 1280円
エゾシカ肉を使ったオハウです。肉の旨みとトマトの酸味が調和したコクのある一皿です。ワラビやフキ、ホクホクの野菜も入ったバランスの良い料理です。

やわらかな鹿肉を
トマト味のオハウ

北海道
アイヌの食文化
フェア
期間限定フェア 2024 1.25

アイヌ伝統料理は、地域によって飲み方や特徴が異なりますが、育らしの中で必要な分量を必要に応じて行われ、長く厳しい冬を乗りこえるための保存食などを作り、創意工夫があります。今回はそんなアイヌ料理を通して、アイヌ文化の魅力を広く知ってもらうため、帯広出身で札幌市在住のフードプロデューサー・青山剛晴さんと、精通者4名(床みどりさん、光野智子さん、川村久恵さん、藤村ゆかさん)がコラボし、アレンジレシビを考案。アイヌ伝統酒と一緒にいただきます。

主に樺太アイヌに伝わる保存食の一つで、樺太中部の先住民・ニブナや沿海州のナイイにも「モシ」と呼ばれた料理が伝わっています。ツルコケモモなどの山の果実を使ったもので、鮭の皮から抽出したゼラチンで固めた一種の煮こり、またはゼリーのような食べ物です。山の果実本来の優しい甘さを感じられます。

ムーシ (モシ)

狩猟によって得た肉の中でも、エゾシカ(エウ)が主要な獲物であり、料理でもよく食べられていました。オハウはもろへん、ニラやネギなどの野菜とともに細かく刻んだ、アイヌ語で「我々が刺す」という意味をもつ「チタタ」などで食べられています。また、シカ皮は柔らかく強度があることから、羊糞工にも使われていました。

エゾシカ(エウ)

厳しい冬や飢饉に備えて、保存食を作る食文化が根付いていました。鮭やジャガイモなどの野菜を入れた温かい汁物・「オハウ」をはじめ、鮭を炭火で干したあと回廊裏の煙で燻して作る「サツチエブ」、戸外に放置して凍結と解凍を繰り返して、発酵させた凍みジャガイモを使ったパンのような食べ物「ベネイモ」などが代表的です。

様々な保存食