

がつ 7月12日 (月)

# ふるさと給食の日



※ふるさと給食とは…白老産の食材やアイヌ料理を用いた給食

アイヌ料理を取り入れた特別な給食を提供します。

アイヌ民族の知恵を活かした栄養満点の給食を食べて、アイヌの食文化にふれましょう！！

ウポポイ開設

1周年記念メニュー！



ウポポイPRキャラクター  
【トウレツポん】

## ポツポツ (かぼちゃのまぜ煮)

ポツポツは、白老地方独特の料理です。本当の名前は、プツツと言います。他の地方でも似たものは作られますが、白老地方の料理は他の地方の料理と違い、お汁粉のように作られます。他の地方では汁の少ない煮付けのように作るのに対し、白老では汁が多く、乾燥させて保存してあるカボチャや豆(特に小豆)が入ります。

## いなきびごはん

昔は、アイヌ民族にとってお米などの穀物は貴重なものでした。米をふんだんに使うのはイオマンテなど儀式のときの特別なごちそうでした。

## 本日の献立

- ◎いなきびごはん
- ◎チエブ (鮭) オハウ
- ◎ユク (鹿肉) 竜田
- ◎ポツポツ (かぼちゃのまぜ煮)
- ◎牛乳

ポツポツ  
(かぼちゃのまぜ煮)

牛乳

ユク(鹿肉)  
竜田

いなきび  
ごはん

チエブ(鮭)  
オハウ

## ユク (鹿肉) 竜田



海からの獲物に頼る生活をしていた白老地方でも、エゾシカは動物の獲物として重要な存在でした。そのため、白老にはエゾシカに関する地名がいくつか残されています。エゾシカ猟は、主に冬の仕事です。それは、雪があるときの方が猟をしやすいことと、捕ったエゾシカの肉を保存食に加工しやすいからです。保存食に加工した肉は、人びとの命を支えてきました。

## チエブ (鮭) オハウ



オハウは汁気の多い煮物のことで、アイヌ民族が食べていた伝統料理のひとつです。北海道の郷土料理である三平汁や石狩汁のもとになったと言われています。

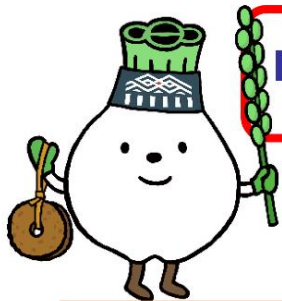
# 【ウポポイ】ってこんなところ



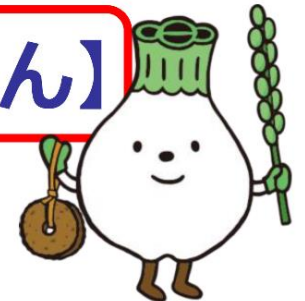
ウポポイは、私たちの国の先住民族(その土地に古くから住んでいる人たち)であるアイヌの文化に、さまざまな形で触れて・感じて・考えることのできる施設だよ。

ウポポイは、「ことば・歴史・しごと・交流・くらし・世界」の6つのテーマからアイヌ文化を知ることができる『国立アイヌ民族博物館』と、古式舞踊(うたやおどり)を見たり、ムックリやトンコリなどの伝統楽器を弾いたり、木ぼりや刺しゅうをしたり、いろいろな体験を通じて、アイヌ文化を学ぶことができるフィールドミュージアム『国立民族共生公園』などでできているんだ。

楽しみながらアイヌ文化を学びに、ウポポイに行ってみよう☆☆【小・中学生は、無料で入れるよ!!】



## ウポポイPRキャラクター【トゥレツポん】



トゥレプ(オオウバユリ)の年頃の女の子。

小さい頃は土の中で育って、年頃になったらイルプ(デンブン)になったり、さらに美味しいお料理に変身。

性格はのんびり屋さん。

右手にはトゥレプアカム(トゥレプから作る保存食)、左手にはトゥレプの茎(とても長い茎で、お散歩の時には杖にもなる)を持っているよ。

今日も、ウポポイのどこかでお散歩しているので、会えるかも☆☆



(白老町政策推進課アイヌ政策推進室 作成)