

生協食堂にて
開催!

アイヌ料理フェア 「イペアン ロク！」

教職員向けに北大生協が発行している「きぼうの虹」にアイヌ・先住民研究センター／アイヌ共生推進本部・北原先生に寄稿いただいたご縁から、今回の企画はスタートしました。

メニュー開発にあたっては、アイヌ料理に詳しい学内外の専門家の方に助言をいただきました。試食会ではアイヌ文化に興味のある学生有志も参加し、メニュー内容や企画名について意見をいただきました。

「イペアン ロク！」(アイヌ語石狩方言で「ごはん食べよ!」)は学生・教職員がアイヌ文化に親しむきっかけになって欲しいとの願いが込められています。

— 寶金総長のコメント —

本フェアの準備にあたり、今回のメニュー以外にも多様なアイヌ料理があることなど、様々な背景についても知ることができ、アイヌ料理の奥深さ・身近さを感じました。

私の好きなイナキビご飯はもとより、これだけのメニューを、これだけ手頃なお値段で味わって頂ける機会はとても貴重だと思います。ぜひ、学生・教職員の皆さまに一度は味わって頂きたいと思います。北海道大学は、引き続き、キャンパス内でアイヌ文化に触れる機会の確保に努めて参ります。

提供期間 2023/7/3(月)~7/7(金)

チタタプ風チポロ丼は大好評につき、店舗在庫がなくなり次第、販売終了とさせていただきます。大変申し訳ございません。

チタタプ風チポロ丼 600(税込)円

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法です。生食のほか、汁の実にすることもあります。今回はトラウトサーモンの身をミンチにしたものをチタタプに見立て、チポロ(いくら)を丼に合わせました。



ラタシケプ 88(税込)円

ラタシケプは「和えたもの、混ぜたもの」を意味し、豆類・野菜類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。今回はかぼちゃと豆類を混ぜて味を整えました。



イナキビご飯

大 143(税込)円 中 110(税込)円 小 88(税込)円

アイヌ民族はイナキビやアワなどを栽培し、酒や団子を作ったり、交易によって得た米と一緒に炊くなどして利用してきました。今回は白米にイナキビ(もちきび)を混ぜて炊きました。



ユクカムのオハウ 165(税込)円

オハウは温かい「汁もの」を意味し、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になります。今回使用するユクカム(鹿肉)は、アイヌのハンターが撃ったシカを取り扱う業者から仕入れました。
※北部食堂、中央食堂のみの12:00~の数量限定提供です。