

# アイヌ料理フェア 「イペアン ロク！」

アイヌの食文化は時とともにその幅を広げています。北大生協・北大アイヌ共生推進本部では、アイヌ文化が学内の日常になってほしいとの願いを込め、「イペアンロク！」(アイヌ語石狩方言で「ごはん食べよ!」)と題して23年7月に第1回アイヌ料理フェアを実施し、多くのご利用を頂きました。

第2回目開催にあたっては、可能な範囲で食材を明記し、アイヌ料理に詳しい学内外の専門家に助言をいただき、より多くの方にご利用いただけるフェアとして準備しました。食材に関する不明点は、北大生協理事会室 [seikyou@coop.hokudai.ac.jp](mailto:seikyou@coop.hokudai.ac.jp) までお問い合わせください。

— 第1回目に賛金総長からいただいたコメント —

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。

2024/1/15(月)~1/19(金)



チタタプ風チポロ丼 700(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。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)を丼に合わせています。



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。かぼちゃペースト、コーン、レッドキニーニーズとを混ぜて味を整えました。  
※クルミは使用しておりません



イナキビご飯

大 154(税込)円 中 121(税込)円 小 88(税込)円

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。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

※提供:北部食堂,中央食堂

198(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、野草や野菜と一緒に煮込んだものです。ユクカム(鹿肉)に加えて、今回は旬のチェプ(鮭、シペとも)もお楽しみいただけます。



チェプのオハウ

※提供:クラーク食堂、工学部食堂、農学部食堂、医学部食堂、レストランポプラ、水産食堂

198(税込)円