

2月限定!

提供期間
2/12~2/28

阿寒ユーカラ

ウタサ祭り

アイヌ文化発信企画

アイヌ伝統料理 期間限定提供

Akan Yukar Utasa Festival 2021

アイヌ文化「食」

アイヌの人たちは、「自然」に食糧を求め一年の多くを食糧採取に費やしました。特に、野生植物は、一度で取り尽くしてしまうようなことはせず、必ず「根」を残し、次の年の分を確保しながらの採取でした。四季折々にとれる野生植物や動物、魚介類は家族の食卓にのぼるとともに、長い冬の間の食糧として、また、飢饉などに備えるために蓄えられました。

調理には、「煮る」「焼く」「炊く」という方法が用いられ主食として、山菜をベースに、動物の肉や魚を入れて煮たオハウ、ルルがありました。オハウは、用いる材料によって、チエプオハウ（サケを入れた汁）、プクサオハウ（ギョウジャニンニクを入れた汁）、カムオハウ（動物の肉を入れた汁）などと呼ばれました。阿寒のアイヌ料理は地元で採取される山菜プクサ（ギョウジャニンニク）をはじめ、ふき、ごごみ、うどや種類豊富なキノコ類などが使用されてきました。

伝統料理「シト」

クマヤシマフクロウの霊送りや祖先供養、婚礼や葬礼などのときには、普段の食事に加えて、雑穀類を炊いたもの、団子など特別な料理がつけられました。一年に数回しか味わうことのできないこの特別な料理は、人間だけでなく、祖先や神々とともに食べ、ともに楽しむものでした。

「シト」は、団子を意味するアイヌ料理で「トゥレプ」（オオウバユリ）の根から取り出したでんぷんが原材料で、アイヌはこれを固めて乾燥させ保存していました。儀式や特別なお客様が来た際に水でもどし団子状にして供えたり食べたりしていました。今回は、本来のオオウバユリの代わりに北海道産「ジャガイモ」を茹で、水分を良く切って潰し片栗粉を入れ、粘り気が出るまで練ります。食べる際は油で揚げ完成です。トッピングとして今回は北海道産のあずき、バター、昆布醤油や塩等と一緒に色々な味を是非お頼み下さい。



北海道産食材使用
アイヌ伝統料理「シト」

Karakami
HOTELS & RESORTS

ニュー阿寒ホテル

阿寒ユーカラ

ウタサ祭り

ウタサ祭り
特設ウェブサイト



ニュー阿寒ホテル
インスタアカウント



ウタサ祭り
インスタアカウント



アイヌ料理監修／一般社団法人 阿寒アイヌコンサル