

二風谷小学校

3・4年生

サケ

カムイチェプ (神がサケをおろして
くれるから)

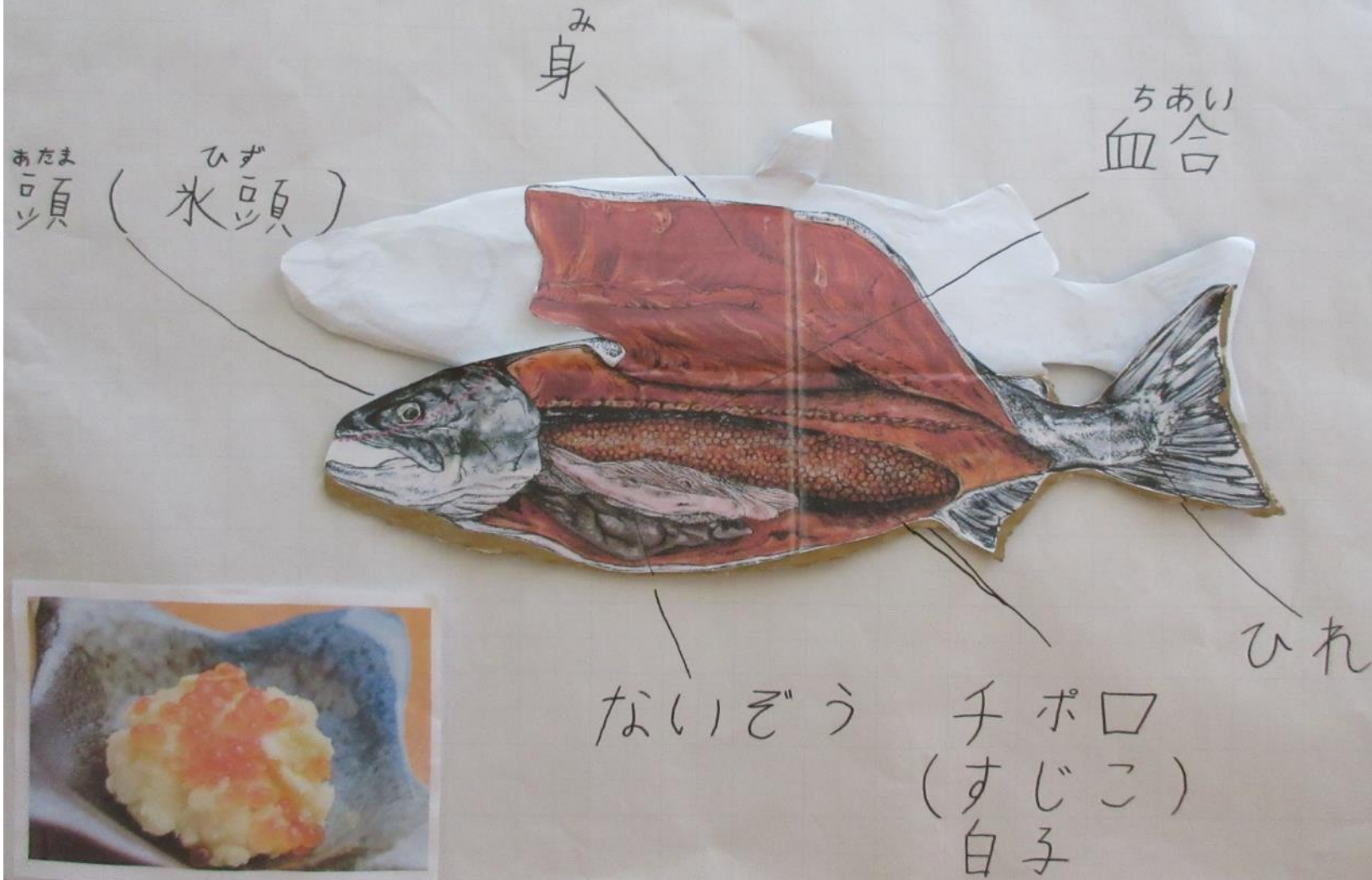
シエペ (本当の食べ物)



秋になると、生まれた川に卵を産むために
もどってきます。

サケはアイヌ民族にとって食糧として、また
衣服などの材料として生活の大切なものでした。

サケの食べる部分



アシリチェッノミ

◦ 秋に川を上ってくるサケをかえる民族の伝統ぎ式「アツリチェッノミ」と言う。

◦ アシリチェッとは、アイヌ語で「新しい魚」ノミは「いのり」の意味

◦ 又ササン(祭だん) を設けて、アペカムイ(火の神) やワッカカムイ(川の神) に豊漁をいのる。

• サパンペとよばれるかんむりをかぶって火を囲み、酒といのりをささげた。



サケを使った料理

ルイペ
一尾のままで、
こおりせたもの



チタタ
魚や肉を細かく
ぎざんだもの



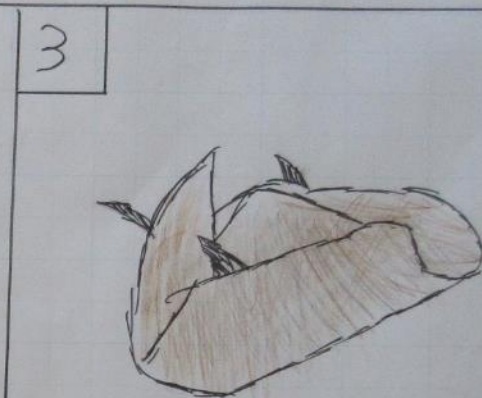
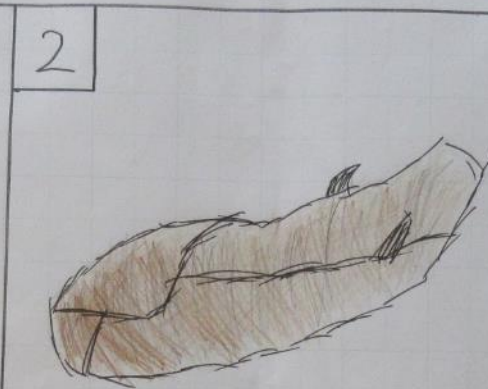
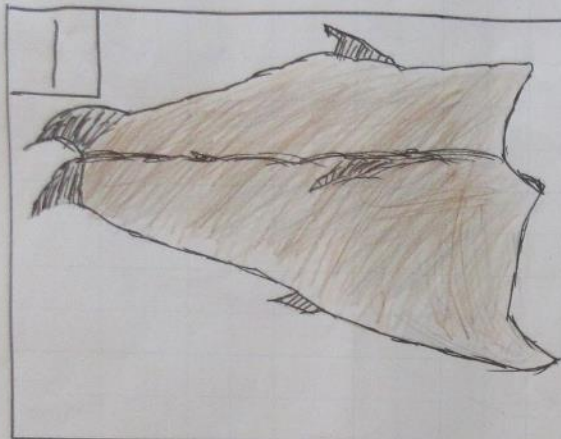
チェッオハウ
魚の汁物
山菜や野菜を入れて
にる。塩味



アタッ
(開き干しサケ)
保存食



チーズパケリの作り方

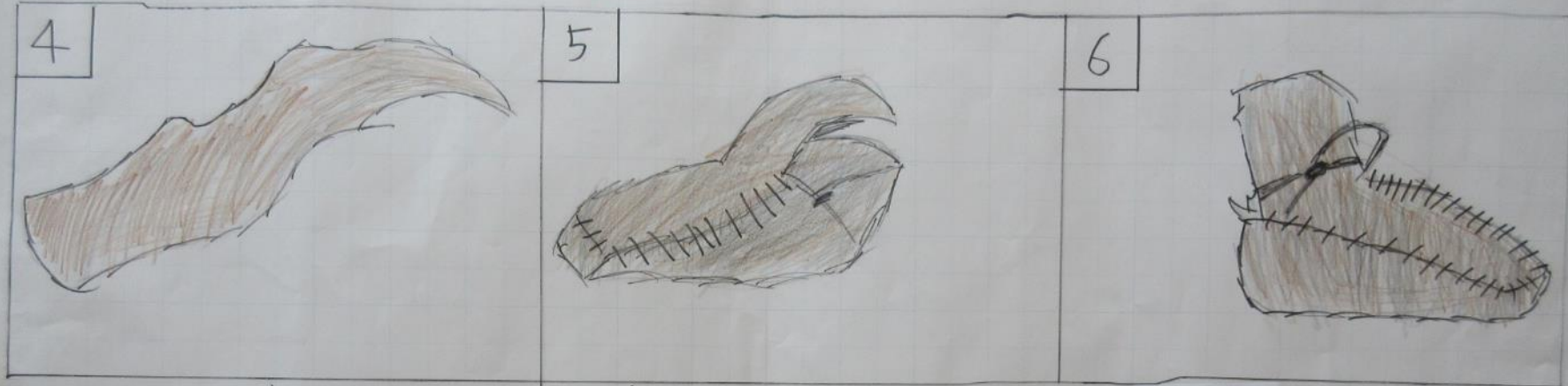


はぎとった
皮を水で
きれいに
あらって
かんそう
させる。

ぬるま湯に
つけてやわ
らかくする。
背びれが
すべり止め
になるよう
に形を作る。

しっぽの部分
をかかるとに合
わせる。

ケラチン



べつの皮で
くつの上の
部分の形を
ととのえる。

スンチや
パシフルエプの
糸を使って
ぬい合わせる。

ケロムンを
しいて、ケラッ
でしばってはく。

- スンチ(しかのすじ) ケロムン(かんぞうた草)
- パシフルエプ(つるじゅもどき) ケラッ(くつのも)