

お知らせ

## ウポポイの開業延期

(ウポポイ無料入場引換券の発送も一時見合わせます)

5月29日に開業することとしていましたが、新型コロナウイルスに関する緊急事態宣言が5月31日まで延長され、また、北海道は依然として厳しい状況にあることを踏まえ、ウポポイの開業については、当面、延期することとなりましたので、お知らせします。

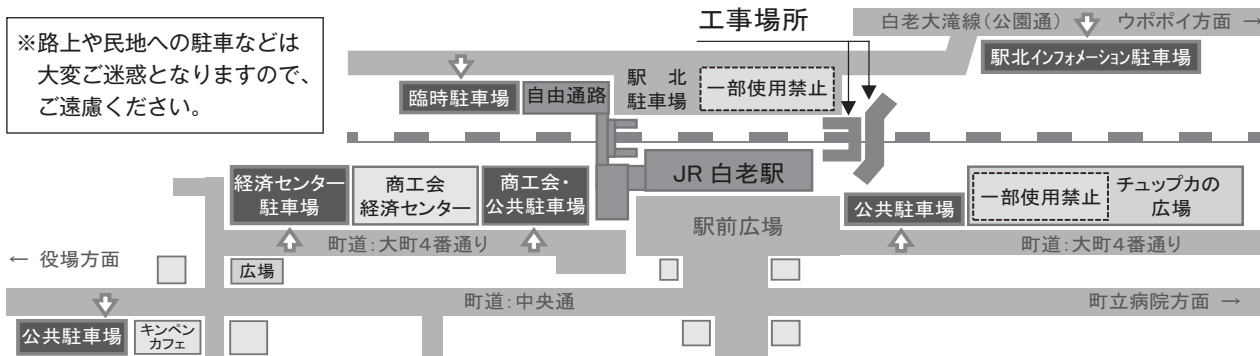
白老町民向けウポポイ無料入場引換券の発送時期についても、見合わせることにし、ウポポイ開業後、準備が整い次第、改めて実施いたします。実施できるようになりましたら、別途ご案内します。

問い合わせ先：アイヌ総合政策課 アイヌ総合政策グループ ☎82-7739

## 白老駅跨線橋撤去工事に伴う駅北公共駐車場などの利用制限

6月中旬～12月頃の間、JR白老駅の「人道跨線橋およびJR乗換跨線橋の撤去工事」に伴い、工事期間中は「駅東側のチュップカの広場・駅北側の駐車場」の一部が工事ヤードとなるため、一時的に施設利用ができなくなりますので、下記の周辺代替駐車場の利用をお願いします。

また、工事場所の周辺は交通規制や仮歩道による通行となる場合がありますので、現地での案内標識や交通誘導員の指示に従っての通行に協力をお願いします。



問い合わせ先：建設課 ☎82-2121

## 知っておこう アイヌ文化

### ペネイモ

イランカラッテ。コンビニに行けばいつでも食品を手に入れられる昨今、日本ではまだ食べられるのに廃棄される食品の量が年間600万トンを超えるといわれます。かつて、アイヌ民族が恐れたことの一つに、飢饉をあげることができるでしょう。冬や飢饉に備えて、普段から食料をいかにして保存するかが重要だったのです。今から200年ほど前、アイヌ民族がジャガイモ（現在主流の品種とは異なる）を栽培していたといわれています。そのジャガイモを利用した保存食がペネイモ（またはペネコショイモ）です。白老アイヌの古老から、よく子どもの頃、春になると畑にジャガイモを取りに行った話を聞きますが、これは前年の秋、畑に取り残されたジャガイモが冬の間、雪の中で凍り、翌年の春を迎えて夜と日中の寒暖差で発酵、熟成し、柔らかくしぼんで、特有の匂いを発するようになります。そのジャガイモの皮をむいて数日、水であく抜きし、水分を搾り取った後、ニス（白）とイウタニ（杵）で粘りがでて滑らかになるまでつきます。そして平たい団子状にして焼くと完成です。焼く前によく乾燥させて保存し、食べる時は再び水で戻して焼いたり、粥に入れて食べます。4月19日(日)、チキサニで開催したイオルミニ体験「ペネイモ作り」では、参加者にこの一連の調理過程を体験していただきました。廃棄してしまうものでも手をかけることで保存食となり、命をつなぐことができるという点を私たちは見直すべきではないでしょうか？



発酵した春のジャガイモ

アイヌ総合政策課 アイヌ総合政策グループ 学芸員 森洋輔

問い合わせ先：イオル事務所 チキサニ ☎82-6301