

アイヌ生活文化再現マニュアル

イ
オマ
ンテ

熊の霊送り
【料理編】



アイヌ生活文化再現マニュアル

イオマンテ

熊の霊送り
【料理編】

発刊にあたって

財団法人アイヌ文化振興・研究推進機構は、平成9年7月の創設以来、アイヌ文化の振興、アイヌの伝統やアイヌ文化に関する知識の普及と啓発、アイヌ文化等に関する研究の推進や助成などの各種事業を実施しております。

そうした事業の一環である「アイヌ生活文化再現マニュアル作成事業」は、アイヌの伝統文化を、映像や音声、文字などによって記録し、アイヌの人々をはじめとして、広く一般の人々や研究者の利用に供することにより、アイヌ文化の伝承・保存を図ることを目的としています。

本マニュアルがより多くの人々の利用に供され、アイヌ文化の振興が推進されるとともに、我が国の多様な文化の一層の発展が図られれば幸いです。

目 次

発刊にあたって

はじめに

カムイオハウ	8
トノト	12
シト	24
スケトウダラの塩煮	32
[スケトウダラの利用]	32
[スケトウダラの塩煮]	36
ボツボツ	38
チポロラタシケブ	41
シケレペキナラタシケブ	46
シケレペラタシケブ	49
いなきびご飯・ひえご飯	52
おわりに	56
参考文献	59
イオマンテの道具類を展示・収蔵している施設	60

はじめに

狩猟採集を生業としていたアイヌは、狩猟の対象など生活の中で深い関わりを持つ動物をカムイ（神）として敬い、その魂を大切に取り扱いってきました。

「イオマンテ」とは「動物の魂をカムイモシリ（神の国）へ送る」という意味で、広く動物神の霊送りの名称として使われる場合がありますが、一般的には「飼い熊の霊送り儀礼」を指す言葉として知られています。春先のヒグマ猟で、母熊と共に生まれたばかりの子熊を手に入れると、人々はカムイから養育を任された名誉あることと考え、授かった子熊を大切に育てました。そして1～2年ほど飼育した後には、その魂をカムイモシリへ送り帰す盛大な儀式が、集落をあげて営まれてきたのです。イオマンテは、カムイを敬い、日常生活の中で常にカムイの存在を意識してきた人々が、たくさんのお土産を持たせて子熊の魂を送ることでその再訪を願い、食料の安定供給を求めるといふ、アイヌにとって最も重要な伝統儀式のひとつです。イオマンテは、明治以降の同化政策による生活環境の変化などにより、次第に行われなくなりました。

今回のイオマンテの料理の再現は、道南の白老地方に伝わる儀式の際の特別な料理です。アイヌ民族博物館が平成元年から数回にわたり実施したイオマンテの料理を参考に制作します。(写真1)



写真1

カムイオハウ

イオマンテでつくられる料理には、あらかじめ儀礼の前に作られるものと儀礼の進行に伴って作られるものがあります。このカムイオハウは、儀礼のなかで熊の解体が終わると、その肉の一部を使用して作られます。(写真2)



写真2

カムイオハウには熊肉、ギョウジャニンニク、ダイコン、ニンジン、ネギ、塩を使います。(写真3)



写真3

熊肉を適当な大きさに切り、湯通しをして、熊肉のアクを取り除きます。(写真4)



写真4

熊肉に火が通ったところで一度鍋から取り出します。これで熊肉の下準備が完了しました。(写真5)



写真5

野菜の下準備です。火が通りやすいように適当な大きさに切り、煮込みます。(写真6)



写真6

茹でてアクを取り除いた熊肉は、食べやすいように一口大に切ります。(写真7)



写真7

野菜の火の通り具合をみて、鍋に熊肉を入れます。全体をかき混ぜながら、材料に火が通ったところで塩を入れて味付けます。(写真8)



写真8

刻んだネギと、乾燥したギョウジャニンニクの葉を入れて仕上げます。ギョウジャニンニクはアイヌ語でプクサとよばれ、保存する際は、茎と葉に分けて細かく切って乾燥させます。(写真9、10)



ギョウジャニンニク

写真9



写真10

材料が全部入ったところで、強火でひと煮立ちさせて完成です。(写真11、12)



写真11



写真12

カムイオハウは供物として祭壇の前に供えられるほか、宴の席で客にふるまわれます。

この他、熊肉などを使ってつくる重要な料理にチノイペコタタ（熊の頬の肉と脳のあえもの）があります。この料理は、他の料理と違い男性の手で作られます。作られる量も少量のため、皿などに盛り付けず、エカシなど主だった男性だけに配られます。材料は、熊の脳、熊の頬肉、ネギ、塩です。作り方は、頬肉をあらかじめゆでておき、まな板の上でみじん切りにして脳と混ぜ合わせます。これに、細かく刻んだネギを入れ、塩で薄く味付けします。

トノト

トノトは、神々に捧げる御神酒です。酒もイオマンテには欠かせず、1週間から10日ほど前から仕込み始めます。(写真13)



写真13

仕込みには、魔よけのため、マキリ、イナウル、チェホロカケブを用意します。(写真14)



右からマキリ、イナウル、チェホロカケブ 写真14

酒はトノトカラシントコとよばれる樽に仕込まれます。(写真15)



写真15

酒樽を包むための毛布やキナとよばれるゴザ、そしてキナを縛るタラという縄を用意します。
(写真16)



写真16

こうじ（麴・カムタチ）を混ぜるためにサカエナムテブという器とエンピリという道具を用意します。
(写真17)



写真17

酒の材料にはヒエと麴を使います。ヒエはアイヌにとって最も古い作物で酒の原料として重要なものです。麴はヒエとほぼ同じ量を用意します。
(写真18、19、20)



麴（左）とヒエ（右）

写真18



麴

写真19



ヒエ

写真20

最初にヒエのお粥を作ります。
鍋に湯をわかし、用意したヒエを入れます。
ヒエを鍋の中でゆっくりとかき混ぜながら、火を通します。(写真21)



写真21

鍋にヒエを入れ終わったら、蓋をしてお粥を作ります。お粥といっても柔らかすぎないように、ほんの少し水分が残るくらいに炊き上げます。(写真22)



写真22

炊き上がったヒエをサカエナムテブに移し替えます。(写真23)



写真23

ヒエをサカエナムテブ全体にのぼし、人肌になるまで冷まします。(写真24)



写真24

ヒエが冷めてから、麴を入れます。(写真25)



写真25

発酵がうまく進むように、ヒエと麴をムラなくまんべんに混ぜ合わせます。(写真26)



写真26

麴と混ざり合ったヒエを樽に移します。樽に移しながら、さらに混ぜ合わせます。(写真27、28)



写真27



写真28

火の神に祈りを捧げます。

「火の神よ 今日の仕込みのため お移しいたしますのを どうぞ お許してください」という言葉を述べながら、真っ赤になったオキを2つとりあげます。(写真29、30)



写真29



写真30

オキを仕込んだヒエの上へのせます。

「火の神よ あなたの力で このヒエが よいお酒になりますよう どうぞ お守りください」と祈ります。(写真31)



写真31

オキを移し、火の神への祈りを終えた後、樽にふたをしてヒエを寝かせます。

発酵をうながすため、毛布で一度樽を包み込んでからゴザを巻きます。(写真32)



写真32

ゴザを巻きつけます。(写真33、34)



写真33



写真34

樽のふたの上にイナウルを巻きつけたマキリをのせませす。

これは仕込んだ酒に魔物が近づかないように、という願いが込められています。(写真35)



写真35

最後にゴザの上部をすぼめてタラで縛り付けます。

樽の上部にはチエホロカケブをさします。これも魔よけのためです。(写真36)



写真36

樽は、神窓の近くの左座に置きます。ヒエが発酵して酒になるのを待ちます。(写真37)

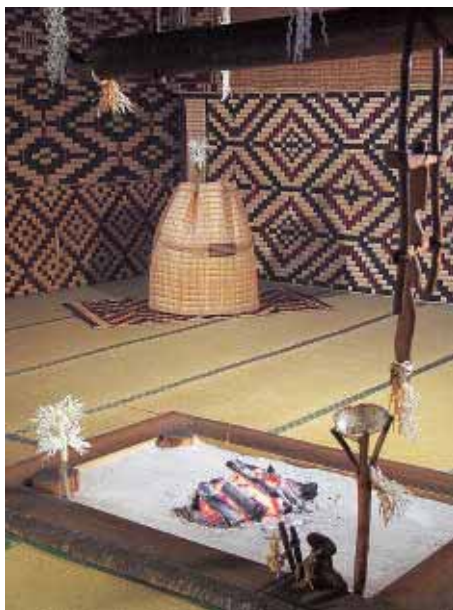


写真37

仕込みの終わった樽を前に、火の神においしいお酒ができますよう守護してくださいと再び祈りを捧げます。(写真38)



写真38

仕込み終わったヒエは、イオマンテの前日まで何度か状態をみながら樽の中をかき混ぜ、発酵を促します。タラを解き、ゴザを外して樽の中を静かにかき混ぜます。(写真39、40)



写真39



写真40

こうしてイオマンテが行われる前日を待つのです。(写真41)



写真41

まつりの前日、酒漉しをします。ゴザを解いてふたを取り、仕込みの際に入れたオキを取り出します。(写真42、43)



写真42



写真43

取り出したオキは、炉の中へもどし、火の神に立派な酒が出来るよう見守ってくれたことへの感謝をあらわす祈りを捧げます。(写真44)



写真44

酒漉しをするため、別の樽にサケヌンパニとよばれる棒を4本「井桁」に組んだものを置きザルをのせます。仕込んだ酒をサケピサックといわれる柄杓でザルにあけていきます。(写真45)



写真45

仕込んだ酒はもろみの状態です。

ザルにあけたもろみを、手で擦り込むようにして漉します。ザルをゆすったり、ザルの底をこすったりもします。(写真46)



写真46

こうしてザルで漉されたもろみはトノト、ヒエで作った酒になります。(写真47、48)



写真47



写真48

酒漉しの過程で、パッチとよばれる器を用意します。(写真49)



写真49

酒漉しでザルに残る酒粕をシラリといいます。シラリはパッチに盛られ、神への祈りであるカムイノミに使われます。(写真50)



写真50

酒漉しが終わったザルは洗わずに戸口に持っていき、戸口のそばの守り神であるアパサムシベカムイに祈りを捧げながら、ザルを当てて、付着した酒粕を落とします。シラリを戸口の神の方へ飛び散らせます。

シラリを神に捧げ、実りの多い年であるようにという願いがこめられています。(写真51)



写真51

酒漉しに使ったザルなどの道具を洗い終わったタライの水は玄関先にまき、「戸口の神様も、近くを往来する神様も飲みたい神様がいたら、どうぞみんな分けて飲んでください」と言葉を添えます。(写真52)



写真52

イオマンテの前日、トノトがこうして出来上がります。(写真53)



写真53

再び樽をゴザで覆い、神窓の左座に置き、翌日のイオマンテを待つのです。(写真54、55)



写真54



写真55

シト

シトは米やイナキビなどで作る団子です。(写真56)



写真56

材料は米、イナキビ、もち米の粉（つなぎ用）です。

米、イナキビを研いで水に一晩漬け置き、ザルに上げ、水切りしておきます。(写真57)



米



イナキビ

写真57

米とイナキビをそれぞれ臼に入れて杵で搗き、粉にします。

イウタといわれる杵搗きは、2～3人で唄で拍子を取りながら交互に搗いていきます。(写真58)



写真58

ある程度搗いたところで、搗いた米を器に移します。(写真59)



写真59

杵搗きと同時に、搗いた米やイナキビは、順次ふるいにかけて、粉状になったものと、まだ粗いものにふるいわけます。(写真60)



写真60

まだ粗いものは再び臼にもどし、さらに搗いて粉にしています。

こうして全てが粉になるまで杵搗きが繰り返されます。(写真61)



写真61

米の粉にお湯を注ぎます。

ヘラで混ぜ合わせてから、じっくりと手でこねていき、耳たぶほどのかたさに練り上げます。

(写真62、63)



写真63



写真62

イナキビも同様にお湯を注いで混ぜ合わせ手で練っていきます。(写真64)



写真64

練り上げる際、つなぎとしてもち米の粉を使います。イナキビに混ぜ、ほどよいかたさに練り上げていきます。(写真65)



写真65

練った米やイナキビで団子を作ります。(写真66)



写真66

団子の形は用途によって違います。
直径3～4 cmに丸めたシトは、イオマンテの時、
撒くものです。(写真67)



写真67

平たい円盤状にするシトは、直径6 cmほどのもの
と10cmほどの大きめのものがあります。(写真68)



写真68

大きめの円盤状のシトには中央に穴をあけるもの
とそうでないものがあります。(写真69)



写真69

鍋でお湯を沸かし、シトを入れ、茹でていきます。
(写真70)

シトは茹であがると湯に浮いてきます。



写真70

茹であがりまでおよそ15分です。
ザルに上げ、冷まして米とイナキビのシトの完成
です。(写真71)



写真71

直径6～7cmの小さい方の円盤状のシトはパッチに盛り付けます。パッチに山盛りになるように盛り付けていきます。

これは、家の中へ招き入れた熊の神や先祖への供え物とするシトです。(写真72、73)



写真73



写真72

丸いシトも同様にパッチに盛り付けていきます。このシトはイオマンテのとき、エカシたちによるカムイノミが終わった後、神（熊）の上にクルミなどと一緒に撒かれ、皆で拾います。「みな楽しんで拾いあえば、神もまた楽しい」とされているのです。(写真74、75)



写真74



写真75

ひと回り大きめの円盤状のシトは、その両側を切り、オッチケとよばれるお膳に積んでいきます。

切ったシトは、縦と横方向交互になるように積みます。このシトも供え物として使われます。(写真76、77)



写真76



写真77

穴をあけたシトは串に刺して神に持たせるお土産となります。串はミズキを削って作られたものを使い、12個のシトを通します。(写真78、79、80)



写真78



写真79



写真80

串のダンゴをイナウルで包みます。(写真81)



写真81

包み込んだあと両端と中央を縛り、さらに両側にイナウルを撚りあわせた紐を結んで完成させます。この串のダンゴは、祭壇に飾り付け、神へのお土産とするのです。(写真82、83)



写真82



写真83

スケトウダラの塩煮

[スケトウダラの利用]

タラは干して食べるほか、肝を煮詰めて脂をとり、料理の時の調味料として用います。(写真84)



写真84

タラをさばいて肝臓を取り出します。(写真85、86)



写真85



写真86

身の方には切り込みを入れておきます。(写真87)



写真87

切り込みに紐を通して、2尾をつなげ、竿に干して乾燥させます。(写真88、89)



写真88



写真89

タラの脂の作り方です。取り出した肝を鍋に入れます。(写真90)



写真90

鍋を火にかけ肝を煮詰めます。(写真91)



写真91

煮詰めていくと黄金色のエキスがしだいに出てきます。

肝が焦げ付かない程度に弱火でじっくり煮詰めます。(写真92)



写真92

脂が出きったところで、ザルで濾します。(写真93)



写真93

濾した脂はビンなどに移し替えて保存します。タラの脂は調味料として料理に使います。
(写真94、95、96)



写真94



写真95



写真96

[スケトウダラの塩煮]

干したタラで塩煮を作ります。(写真97)



写真97

3～4週間干したタラは、背びれなどを切り落とし、下ごしらえをします。(写真98)



写真98

下ごしらえしたタラを鍋に入れ、たっぷりの水で煮込みます。(写真99)



写真99

いったん沸騰させた後、塩で味付けをし、弱火にして時間をかけじっくりと煮込んでいきます。

じっくり煮込んだタラは骨まで柔らかくなります。(写真100、101)



写真100



写真101

出来上がったスケトウダラの塩煮を、お膳に盛り付けます。干したスケトウダラの味が十二分に生かされた料理です。白老地方のイオマンテでは必ず作られてきた料理のひとつです。

(写真102、103)



写真102



写真103

ボツボツ

ボツボツの材料はカボチャ、マメ、トウモロコシ、シケレペ（キハダの実）、砂糖、塩、タラの脂です。(写真104、105)



ボツボツ

写真104



写真105

シケレペはキハダの実で、秋に黒く熟したものを採取します。胃痛、喘息などの薬として用いられることもあります。(写真106)



写真106

マメとシケレペはあらかじめ煮込んでおきます。(写真107)



写真107

材料のカボチャは生のものがあればそれを使うが、多くはリンゴの皮を剥くようにかんぴょう状にしたものを乾燥させ保存しておいたものを使います。(写真108)



写真108

生のカボチャは皮を剥き適当な大きさに切って、水から煮ます。(写真109)



写真109

カボチャに火が通り柔らかくなったところで、下ごしらえしたマメとシケレペをカボチャに加え、さらに煮込みます。(写真110)



写真110

ゆでておいたトウモロコシも加え、かき混ぜながら煮込んでいきます。

調味料として砂糖とタラの脂を入れ、味付けをします。十分にかき混ぜながら味を馴染ませます。最後に塩を少し加えて味を調べ、かき混ぜながら水が無くなるまで弱火で煮続けます。(写真111、112)



写真112



写真111

ポツポツ、又は「カンポチャラタシケツ」とよばれ、白老地方の代表的なラタシケツのひとつです。(写真113)



写真113

チポロラタシケプ

チポロラタシケプは筋子、ジャガイモ、塩を使います。(写真114)



写真114

カムイチェプとよばれるサケは、アイヌにとってもっとも重要な食料です。秋に大量に捕獲したサケは冬を越すための保存食にされます。(写真115)



写真115

生の筋子を用いたラタシケプは、サケが遡上する時期限定の料理で、上等なごちそうといえます。

チポロとは筋子のことです。(写真116)



写真116

取り出した筋子は、お湯と塩を使い筋をとります。
(写真117)



写真117

お湯に塩を入れてかき混ぜた後、筋子その中
入れ、ほぐしていきます。(写真118、119)



写真118



写真119

ほぐした筋子を、一度ザルにあけます。(写真120)



写真120

再度お湯に塩を入れかき混ぜ、ぬめりなどを取りきれいにします。こうして筋子の下ごしらえをしておきます。(写真121、122)



写真121

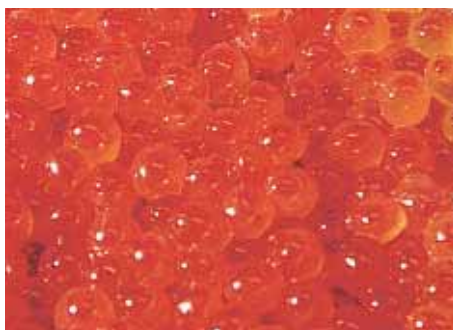


写真122

ほぐした筋子を鍋に入れて火にかけます。焦げ付かないようにゆっくりとかき混ぜながら火を通します。(写真123)

塩で味付けし、さらにじっくり火を通します。



写真123

筋子をすりつぶすには、チポロニマというすりこぎ棒付きのこね鉢を使います。(写真124)



写真124

火が通った筋子をチポロニマに移し、すりこぎで押し付けるようにしながらすりつぶしていきます。(写真125)



写真125

ジャガイモは皮をむいてふかしておきます。ふかしたジャガイモを鍋の中でつぶします。(写真126)



写真126

ジャガイモを十分につぶしたところで、鍋に筋子を入れて和えると、チポロラタシケブの完成です。(写真127、128、129)



写真127



写真128



写真129

シケレペキナラタシケツ

シケレペキナラタシケツには乾燥させたシケレペキナ、塩、タラの脂を使います。

シケレペキナとはヒメザゼンソウのことです。山で採取したあと茹でて、乾燥させ保存しておきます。(写真130、131)



写真130



写真131

いったん水にもどしたヒメザゼンソウを洗い、鍋に入れ火にかけます。初めは中火で、その後は弱火で数時間かけてじっくりと煮込みます。(写真132)

煮汁を十分に吸収させ、水気がほとんど無くなるまで煮込みます。



写真132

煮込んだヒメザゼンソウを鍋から取り出します。(写真133)



写真133

イタタニとよばれるまな板の上で、適当な長さに切っていきます。(写真134)



写真134

切ったヒメザゼンソウを再び鍋にもどし、味付けにタラの脂、塩を入れ、かきまぜながら火を通します。(写真135)



写真135

できあがったシケレペキナのラタシケブをパッチに入れ、神に供えます。(写真136)



写真136

シケレペラタシケブ

シケレペラタシケブは、シケレペ（キハダの実）、マメ、塩、タラの脂を使ったラタシケブです。
(写真137、138)



写真137



写真138

乾燥させ保存しておいたシケレペ（キハダの実）を、水に浸して戻し、火にかけて煮込みます。（写真139）



写真139

煮えたところで、あらかじめ煮ておいたマメを鍋に入れます。（写真140）



写真140

塩、タラの脂を加えて味を整えます。（写真141）



写真141

火が通ったら鍋をおろし、キハダの実とマメをいっしょにすりつぶしていきます。(写真142)



写真142



シケレベラタシケッ

写真143

いなきびご飯・ひえご飯

かつて、アイヌにとって農耕による生産物は貴重な食料で、特に米をふんだんに使うのはイオマンテなど儀式のときの特別なごちそうでした。

いなきびご飯には、イナキビ、米、マメ、塩を使います。(写真144、145)



いなきびご飯

写真144



写真145

マメをあらかじめかために煮ておき、鍋にイナキ
ビと米を入れて混ぜ合わせ、塩とマメを加えます。
(写真146)



写真146

鍋を火にかけ、最初は強火で炊き上げていきます。
(写真147)

沸騰したら弱火にします。



写真147

弱火でじっくり炊き込みます。(写真148)



写真148

炊き上がったご飯にタラの脂を適量入れ、混ぜ合わせて味付けし、完成です。(写真149、150、151)



写真149



写真150



いなきびご飯

写真151

ひえご飯も同様に作ります。(写真152、153、154)



ヒエ

写真152



写真153



ひえご飯

写真154

おわりに

イオマンテの儀式は寒い時期に行われるため、料理の材料はそれまでに採取され、プとよばれる食料庫に保存されてきたものが中心となります。イオマンテでは「熊が神の国へ土産として持ち帰るためのごちそうの数々」、また「宴の際、神と一緒に来客が食べるごちそう」と、普段にない種類と量を女性たちが用意することになります。

イオマンテの儀式において、アイヌの人たちは熊を「殺す」という観念は全くありません。熊の毛皮をまとい、肉を身につけ、「神の国から、人間の国へ遊びにきた神を、もとの神の国へ送り返す」という考えから、祭儀が行われてきました。その神をもてなすためのごちそうとして料理が作られるのです。(写真155、156)



写真155



写真156

参 考 文 献

イオマンテの料理の製作にあたって、参考となる文献をいくつか紹介します。

- アイヌ民族博物館編
1989：『アイヌと自然シリーズ第2集 アイヌと植物〈食用編〉』アイヌ民族博物館
- アイヌ民族博物館編
1990：『イヨマンテ—熊の霊送り—報告書 一日川善次郎翁の伝承にもとづく実施報告—』
アイヌ民族博物館
- アイヌ民族博物館編
1991：『イヨマンテ—熊の霊送り—報告書Ⅱ —平成2年2月におこなったイヨマンテの実施報告—』
アイヌ民族博物館
- アイヌ民族博物館編（監修）
1993：『アイヌ文化の基礎知識』草風館
- 伊福部宗男
1969：『沙流アイヌの熊祭り』みやま書房
- 犬飼哲夫 他
1969：「信仰・祭儀」『アイヌ民族誌 下』第一法規出版
- 北の生活文庫企画編集会議編
1997：『北の生活文庫 第2巻 北海道の自然と暮らし』北海道新聞社
- 久保寺逸彦
2001：『久保寺逸彦著作集1 アイヌ民族の宗教と儀礼』草風館
- 計良智子
1995：『アイヌの四季—フチの伝えるところ』明石書店
- 古原敏弘
1992：「アイヌの有用植物」『アイヌ文化に学ぶ〈公開講座〉北海道文化論』札幌学院大学
- 更科源蔵
1955：『北方文化写真シリーズ1 熊祭 IOMANTE』楡書房
- 知里真志保
1953：『分類アイヌ語辞典 第1巻 植物篇』日本常民文化研究所
- 萩中美枝 他
1992：『日本の食生活全集48 聞き書 アイヌの食事』社団法人農山漁村文化協会
- 林善茂
1965：「アイヌの食生活」『北方文化研究報告第20輯』北海道大学
- 林善茂
1969：「生活」『アイヌ民族誌 上』第一法規出版
- 藤村久和
1977：「民族調査ノート(4) 白老地方の慣習」『季刊 北海道史研究 第12号』
- 満岡伸一
1924：『アイヌの足跡』真正堂
- 村木美幸・秋野茂樹
1993：「熊の霊送りと儀礼のための料理」『別冊宝島EX アイヌの本』宝島社

イオマンテの道具類を展示・収蔵している施設

イオマンテの道具類を展示、あるいは収蔵している施設をいくつか紹介します。

北海道内

- | | |
|----------------------------|---------------|
| ●財団法人アイヌ民族博物館 | 白老町若草町2-3-4 |
| ●財団法人アイヌ文化振興・研究推進機構 | 札幌市中央区北1条西7丁目 |
| ●旭川市博物館 | 旭川市神楽3条7丁目 |
| ●網走市立郷土博物館 | 網走市桂町1-1-3 |
| ●浦河町立郷土博物館 | 浦河町字西幌別273 |
| ●帯広百年記念館 | 帯広市緑が丘2 |
| ●萱野茂・二風谷アイヌ資料館 | 平取町字二風谷 |
| ●川村カ子トアイヌ記念館 | 旭川市北門町11丁目 |
| ●札幌市アイヌ文化交流センター サッポロピリカコタン | 札幌市南区小金湯27 |
| ●静内町アイヌ民俗資料館 | 静内町真歌 |
| ●標津町歴史民俗資料館 | 標津町字伊茶仁278 |
| ●弟子屈町屈斜路コタンアイヌ民俗資料館 | 弟子屈町字弟子屈276-1 |
| ●苫小牧市博物館 | 苫小牧市末広町3-9-7 |
| ●名寄市北国博物館 | 名寄市緑丘222 |
| ●函館市北方民族資料館 | 函館市末広町 |
| ●美幌博物館 | 美幌町字美禽253-4 |
| ●平取町立二風谷アイヌ文化博物館 | 平取町字二風谷 |
| ●北海道大学農学部附属博物館 | 札幌市中央区北3条西8丁目 |
| ●北海道開拓記念館 | 札幌市厚別区厚別町小野幌 |
| ●北海道立アイヌ総合センター | 札幌市中央区北2条西7丁目 |
| ●北海道立北方民族博物館 | 網走市字塩見313-1 |
| ●幕別町蝦夷文化考古館 | 幕別町千住114-1 |
| ●室蘭市民俗資料館 | 室蘭市陣屋町2-4-25 |

北海道外

- | | |
|------------------|------------------|
| ●稽古館 | 青森市大字浜田玉川207-1 |
| ●東北福祉大学芹沢銈介美術工芸館 | 仙台市青葉区国見1-8-1 |
| ●東京国立博物館 | 東京都台東区上野公園13-9 |
| ●アイヌ文化交流センター | 東京都中央区八重洲2丁目4-13 |
| ●国立民族学博物館 | 吹田市千里万博公園10-1 |
| ●大阪府立近つ飛鳥博物館 | 大阪府河内郡河南町大字東山299 |
| ●大阪人権博物館 | 大阪市浪速区浪速西3-6-36 |
| ●天理大学付属天理参考館 | 天理市布留町1 |
| ●松浦武四郎記念館 | 三重県三雲町大字小野江383 |

アイヌ生活文化再現マニュアル
イオマンテ
熊の霊送り
【料理編】

2004年3月 発行

発行 財団法人アイヌ文化振興・研究推進機構

〒060-0001

北海道札幌市中央区北1条西7丁目

プレスト1・7 (7階)

TEL (011) 271-4171 / FAX (011) 271-4181

協力・監修 財団法人アイヌ民族博物館

本書の内容の一部または全部を無断で複写複製（コピー）することは、法律で禁止されていますので、あらかじめ財団法人アイヌ文化振興・研究推進機構あてに許諾をお求めください。

