

# 北海道の汁物について知ろう



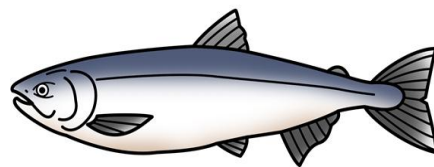
今月の給食は、北海道で食べられている汁物が3品登場します。特に鮭のオハウと北海酪農汁は、札幌市の学校給食で食べられているレシピを教えてもらったものです。お楽しみに！

## 鮭のオハウ

2月2日(月)

かつては本州北部、北海道、樺太、千島列島にまたがる地域に先住してきたアイヌ民族が、伝統的に食べてきた具沢山の汁物です。アイヌ語で『オ』は「そこにある(入れる)」、『ハウ』は「温かい汁」を意味します。その中でも『鮭のオハウ』は最も代表的なアイヌ料理の一つです。

**味付け：** 基本的には塩のみで、鮭のだし汁と昆布、塩だけで味を調えますが、現代ではみそや醤油を使うこともあります。今回は、塩と醤油で味付けしています。



アイヌの人々にとって、鮭は「カムイチャブ(神の魚)」と呼ばれる非常に神聖で重要な食べ物です。鮭のオハウは単なる食事ではなく、厳しい冬を越すための貴重な栄養源であり、自然の恵みに感謝していただく特別な料理でした。

## どさんこ汁

12日(木)

どさんこ(道産子)とは、北海道産の小型の馬や北海道で生まれた人を指しますが、広い意味で北海道にあるものやつくられるものを指すこともあります。どさんこ汁は北海道の名産がたくさん入った汁物で、豚肉やじゃがいも、にんじん、とうもろこしなどの野菜をみそで味付けした汁物です。バターを加えることで、まろやかでコクのある味になります。

## 北海酪農汁

20日(金)

北海酪農汁には、鮭や貝柱に、はくさい、じゃがいも、アスパラガスなどの6種類の野菜を加えて煮たみそ仕立ての汁物です。北海酪農汁というだけあり、牛乳やバターが入るのが特徴で、魚介と乳製品のうまみが出て寒い冬にぴったりの汁物です。

