

サケ料理 ... チポロウシイモ

「チポロウシイモ（イクラ・たくさん^ま混ぜた・ジャガイモ）」は、イクラ（チポロ）を使ったジャガイモ料理です。

材料：イクラ、ジャガイモ、塩

ジャガイモを塩ゆでする
ゆであがったジャガイモをつぶして冷ます
の中にイクラを入れ、ジャガイモごとすり
こぎ棒^{ぼう}などでつぶす
イクラがつぶれて、ジャガイモにきれいな色
がついたらできあがり

新鮮^{しんせん}なイクラをうまく処理^{しょり}しないと、生ぐさく
なることもあります。

焼いたジャガイモだんごに、つぶしたイクラを
まぶして作る「チポロシト」もあります。



ジャガイモだんごに、つぶしたイクラをまぶす「チポロシト」

チポロウシイモの
できあがり。

サケ皮のくつ「チェブケリ」... 食べもの以外の利用法

サケは食べるほかに、皮を使って冬用のくつ（チェブケリ=魚のくつ）を作るためにも利用されました。

片方のくつを作るのにサケ2尾^びぶんの皮を、つまり、1足作るのに4尾^びぶんの皮を使います。

まず、くつの底になる部分を作ります。サケの皮を、背^せビレが真下になるように置いて、その上に足を乗せます。そして、周りを折り曲げ、立ち上げてくつの形を作っていきます。

次に、足の甲^{こう}にあたる部分として、別の皮を当てます。2枚の皮を、くつの形になるようにぬい合わせることでできあがりです。

魚の皮、ということで弱いような気もしますが、実^{じつ}際にはサケの皮はかなり厚く、雪の上ではく分^{くぶん}には十分な強さがありました。

はく時には、まず、中にかわいた草（ポツケキナ=スゲの仲間）をしきまします。そして、くつしたをはいて足を入れ、すきまに草をつめこみます。

こうしてはけば、雪の上を歩いても冷たくなく、しかも軽いので歩きやすいということです。くつのウラ

の背^せビレは、すべり止めになったともいいます。

かつて、このくつを使っていた人の話によると、油^ゆ断^{だん}すると、犬に食べられてしまうことがあり、それだけは困^{こま}ったそうです。

地方によっては、サケの皮で服なども作られていました。ただ、今でも残っているサケ皮の服は北海道のもでなく、サハリン（樺太）のアイヌ民族などが作ったものです。



サケの皮で作られたくつ「チェブケリ」。(上士幌町・東泉園)