

## ポイ・パウダー

竪杵(標本番号K867、高さ/18cm 幅/12cm)

印東 道子(いんとう みちこ)

本館民族社会研究部

この均整のとれた美しい曲線をもつ道具は、サンゴ製の手杵である。中央の細くなつた部分を手で握り、たたきつぶす食材にむけてふりおろす。上端が刀のつばのようになっているのも、もちあげるときに手からすつば抜けない。

この種の手杵はポイ・パウダーとよばれ、ポリネシアからミクロネシア中・東部で広く使われていた。ポリネシアのパウダーのほとんどは玄武岩などの石で作られたのに対し、ミクロネシアのパウダーのほとんどはサンゴ石灰岩製である。この写真のパウダーは、一九一五年に東京帝国大学人類学教室がミクロネシアの人類学調査に派遣した松村瞭と柴田常恵によつ

て、チュークで収集されたものである。上面の装飾突起は一個であるが、他に、二、七個ついているものも収集されている。



きに使う。発酵パン果とは、パンノキの実を地面に掘った貯蔵用の穴に埋めて発酵させたもので、数年にわたって食用可能な保存食である。

大きな木皿を地面に置き、上にのせた発酵パン果をポイ・パウダーでつき混ぜるのは男の仕事である。発酵したパン果はかなり強烈な腐敗臭をはなつので、水にさらしたりココナツクリーム、バナナなどと混ぜ合わせる。肩の上までパウダーをもちあげて勢よく振り下ろしてついているうちに餅のようになる。これをバナナの葉などに包んで石蒸し焼きにしたものは日持ちがするため、航海に出かけるカヌーにも積み込まれる。

ポイ・パウダーは、ゆでたタロイモなどをつぶすこともあるが、もつとも特徴のある使い方は、発酵パン果をつき混ぜると

発酵パン果が作られなくなった現在、ポイ・パウダーはそのかたちの美しさゆえに土産物として作られ続けている。