竹かご製のお弁当箱〈ポンチュー〉 B0206

ブータンの学校生活

参照資料

『ブータン』p.165 ∼ p.166



75.82.

この竹かご製のお弁当箱は、サイズの大きい方がいれもので、小さい方がフタです。まず、ごはんを半分入れます。 その上に豚肉の脂身の多いところを、チーズと塩とトウガラシで煮たものをのせます。豚肉の大きさは手のひら くらいです。それを、ゴーやキラの懐に入れます。ですから、食べるときはぐちゃぐちゃになっていますが、 ブータンの人はあまり気にしません。汁のものは入れません。食べるときは素手で、小さなおにぎりにして、豚肉や トウガラシをかじりながら食べます。おはしやスプーン・フォークは使いません。

栗田先生からのひとこと

ブータンのお土産として一番人気があるのは、このポンチューです。日本人はこれを小物入れに使っている人が多い です。ポンチューはブータンを代表する民芸品です。竹の皮を5ミリほどに引き裂き、皮の表面が外になるように あわせて編みあげていきます。色は草や木の汁で染めています。

