

ツアー名	Kaloについて学ぶ
講師	ハワイ州観光局 ダニエル・アンソニー氏
ツアー詳細	ハワイアンにとってのソウルフード、“kalo (タロイモ)”から作られるポイを作ります。地元の方もなかなか作ることできない貴重な体験をしました。アロハプログラム Week in Hawaiiの終わりにふさわしいプログラムとなりました。

会場となるのは、ホノルル美術館の向かいに位置するトーマス・スクエア公園。ホノルルで最も古い、地元の方に愛される憩いの公園です。



全員手を洗って、髪の毛が落ちないように束ねて準備完了



さあ、ポイ作りのスタートです！まずは、タロイモを大きな鍋で蒸し、皮をむきます。私たちは皮むきのお手伝いです。力を入れることなくナイフで簡単に皮をむくことができます。大きかったタロイモもどんどん小さくなりますが、皮も家畜のえさとして使う為、捨てる部分は一切ありません。



道具は昔から伝わるポイ作り専用の木の板と、石でできたパウダー。ダニエルさんに道具の説明をしてもらいました。



小さな円を描く様にパウダーを回しながらタロイモを少しずつ、すり潰していきます。



根気よく粘り気が出るまで続けます。



最後はタロイモの葉で包んで完成です。



出来たてのポイは「パイアイ」と呼ばれ、甘くてモチモチしていてとても美味しいのです。パイアイに水を加えたものが、ハワイのレストランなどでも食べられる酸味のある「ポイ」。この「パイアイ」は通常食べることができません。本当に素晴らしい体験をしました。