

[ワウ]
No. 10
2016
12月号

マレー風Wau(ワウ)のように、
色鮮やかで誇り高いマレーシア
の伝統芸能、ごはん、映画に
焦点をあて、専門家がディープ
にご紹介するフリーペーパー

TAKE FREE

Malaysia Cultural Post

芸能・映画・ごはん... マレーシア文化通信



取材・文 Rie Takatsuka
(株式会社 ODD PICTURES)
写真提供 Three Production(三人行映画工作室)
協力 大阪アジア映画祭

等身大で描く愛の 誤解と和角解

マレーシアで女優、歌手として活躍し、ここ数年は映画プロデューサーとして活動しているジェス・チョンさんの初監督作品「わたし、ニューヨーク育ち」が、2016年の大阪アジア映画祭で上映されました。メイン写真には、カンフーのポーズを決めたおじいさんと女の子。なんと、このおじいさんは、香港映画「男たちの挽歌」シリーズで有名なティ・ロンさんです。女の子は、この映画で注目を集めたサラ・タンちゃん。こんなでこぼこコンビの二人の物語が人々の心を動かししました。



「わたし、ニューヨーク育ち」

英題: "The Kid from Big Apple" (我来自纽约)
2015年/マレーシア/120分 監督:ジェス・チョン(張爵西)
出演:ティ・ロン(狄龍)、サラ・タン(陳沁霖)、
ジェイソン・タン(陳智深)、ジェシカ・シュン(宣萱)

マカオ国際映画祭2015
最優秀脚本賞/最優秀主演男優賞/最優秀助演女優賞/最優秀新人賞
マレーシア映画祭2015
審査員特別賞/最優秀撮影賞/最優秀編集賞ほか

【あらすじ】 ニューヨークで暮らすソフィア(ジェシカ・シュン)は、仕事の都合で、娘のサラ(サラ・タン)をマレーシアの実家へ預けに来るが、父(ティ・ロン)とはどこかギクシャクした様子。サラを送り届けると、会話もそこそこ帰ってしまう。おじいちゃんの努力をよそに、不機嫌を貫く孫娘。英語を話すサラと中国語しかわからないおじいちゃんの間には隙間風が吹いている。おじいちゃんは、片言の英語ができる近所の少年、アー・ボウ(ジェイソン・タン)のいい加減な通訳を頼りに、孫娘との距離を縮めようと努力するが...

JESS TEONG

ジェス・チョン
プロデューサー・監督・脚本家

この人しかいない。
大物俳優へのオファー

この映画は、かのティ・ロンが、孫娘に翻弄されるおじいちゃん役で見事な新境地を開いていること、そして何より子供たちの可愛らしさ、憎たらしさが魅力の映画です。ジェス監督がこの脚本を書くきっかけになったのは、仕事で4年ほど滞在したアジア、中東などの国々から、故郷マレーシアへ戻ったときに感じた違和感でした。いつでもどこでもスマートフォンに釘付けになり、子供をベビーチェアに座らせたまま携帯電話で喋り続ける姿には、憤りさえ感じました。そして心のふれあいを考え直すきっかけとなる作品を描こう決めました。そんな時、映画祭でティ・ロンさんを見かけ、この作品の核になる頑固で孤独な老人役には彼しかいないと直感しました。彼女の熱意に、ティ・ロンさんは、このオファーを快諾したのです。

妥協しなかった子役選び

主人公のサラを演じたのは、新人のサラ・タンちゃん。ジェス監督は、彼女に出会うまで18ヶ月間、この無愛想で小憎らしく、それでいてキュートな役を演じることができた女の子を探し続けていました。おじいちゃんに心を開かない生意気なサラ、近所の悪ガキ、アー・ボウを冷たくあしらうサラ。小憎らしい魅力に溢れ、きつと彼女でなければ、ただの嫌な女の子に見えたことでしょう。見終わった後、サラ、おじいちゃん、サラのママ、近所の仲間達、すべてのキャラクターが愛おしくてたまらず、涙がとまりませんでした。そしてエンディングで流れた曲は「涙そうそう」。それはもう、ジェス監督にあっつれという気持ちでいっぱいでした。

あつれな気持ちで撮った涙そうそう

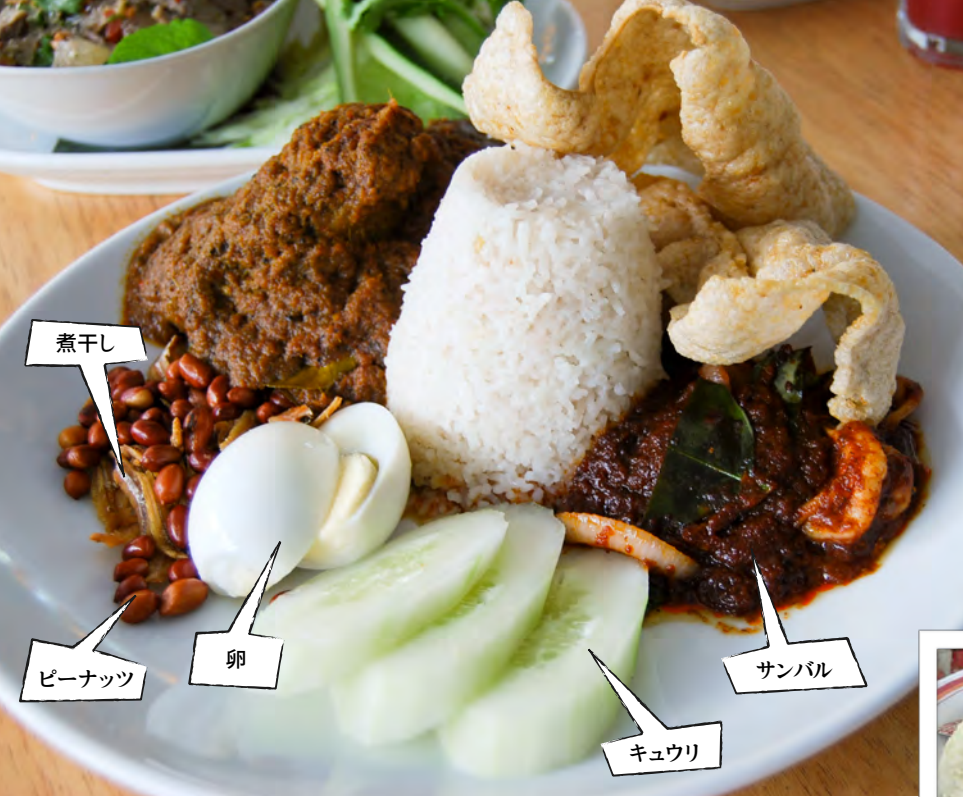
この映画は心の壁を涙で溶かしてくれる映画のようなです。マレーシアでの映画が上映された時、10年も家族と会話のなかった父親が、ティ・ロンが出演しているなら、家族と映画館へ行くことに同意しました。見終わった後、彼はなんと家族を食事に誘ったそうです。ジェス監督の飾らない人柄と、美しい心から溢れ出したこの作品は、見る人の気持ちを癒してくれるのでしょうか。是非、日本でも再び上映されることを期待したいと思います。

We Love Nasi Lemak

ナシレマが好きです

マレーシアでいちばんよく食べられている料理、ナシレマ。ココナッツミルクで炊いたごはんそのものを指す言葉であり、おかずがのった状態の料理名でもあります。最近では、米誌『TIME』が“世界のヘルシー朝食”に認定し、おいしさに加えて栄養バランスもいい、というお墨付まで。マレーシア料理のことを知りたいなら、まずはナシレマから。

これもあれも全部ナシレマ！



煮干し
ピーナッツ
卵
キュウリ
サンバル

ナシレマの基本形とは？「ナシレマください」と注文すると、ナシレマの周りに、キュウリ、卵、ピーナッツ、煮干し(現地語でイカンビリス)、サンバルが無料でついてきます。 لندن(肉の煮込み)や鶏の唐揚げなどのおかずは追加注文です。



ペナン島の店「Gerai Kak Sal」は、ザムリさんのお気に入り



マレーシアのホテルの朝食には必ずある(撮影 竹花忠男さん)



ローカルフードチェーン「Old Town White Coffee」のナシレマ



マレーシア人の手作リナシレマ。ゆで卵のハート形がこだわり(撮影 アブサさん)



マレーシア人の手作リナシレマ。煮干しとサンバルは必須(撮影 リアナさん)



KLのコンビニで販売。具の種類でラベルの色が違う(撮影 うしぞーさん)



ミニ版のナシレマをつくらっている屋台の様子(撮影 マルハイミさん)



ミニ版のナシレマは新聞紙やバナナの葉に包まれている(撮影 あちよんさん)

もともとナシレマは、農家の人が畑仕事の前に簡単に栄養がとれる朝食として作ったのが始まり。それが今では、屋台やレストランで提供され、家でも作られる、マレーシアを代表する国民食になりました。小腹が空いたときにおやつ感覚で食べるミニ版から、おかずがたっぷりのったワンプレート・タイプ、自分でおかずを選ぶカスタマイズ・ナシレマまで、バリエーションも豊か。これもナシレマ、あれもナシレマ。ナシレマは、マレーシア人の生活にいつも寄り添っているソウルフードなのです。

ナシレマは、マレーシアのどこに行っても味わえる非常にポピュラーな料理です。日本のマレーシア料理店でも、ほぼ全店でナシレマを提供しています。ごはんをココナッツミルクで炊き、キュウリ、ゆで卵、皮付きのピーナッツ、煮干しなどのおかずと一緒に盛りつけ。そのとりに唐辛子と玉ねぎで作ったサンバルソースを好みの量のせ、それらを全部よく混ぜて食べる料理です。ココナッツミルクの甘い香り、唐辛子のぴりぴりとする刺激、煮干しやピーナッツの香ばしさ。いろんな味が口の中で複合的に広がり、なんともいえない奥深さがあります。辛いサンバルさえ気をつけていれば、ひとつひとつのおかずはスパイスを使っていないシンプルなので、アジア料理初心者でも安心。また、そのサンバル自体も長時間炒めた玉ねぎがコクのある甘みを加えていて、一度食べるとやみつきになってしまいます。

ナシレマへの情熱
マレーシアに帰省すると、空港に着いてまず向かうのは、お気に入りのナシレマ店。僕はナシレマにはこだわる方なので、お気に入りの店でしか食べません。とくにペナン島の「Gerai Kak Sal」が好きで、週に3回以上は食べてるかな。僕たちマレーシア人は、朝食でナシレマを食べて、その日のパワーを充電するのです。



日本在住のマレーシア人ザムリさん

ナシレマの誘惑
「ナシレマが好きで好きでたまりません。以前、マレーシアに旅行した友人から「ナシレマを土産に持って帰るから、空港まで迎えに来て」といわれ、早朝6時半に成田空港まで車で迎えに行ったことがあります。わら半紙に包まれたナシレマは、とてもおいしそうでしたが、食べてみたらちょっと酸っぱかった……。青春の甘酸っぱい思い出です」(竹花忠男さん)

コンビニ計画進行中?!
マレーシアでは、コンビニエンスストアでナシレマを販売しています。その様子はまるでおにぎり。考えてみれば、サンバルは日本で一時期流行した“食べるラー油”に似ているし、米食は共通。煮干しは味噌汁やおせちでおなじみの食材。日本でも“マレーシア版おにぎり”としてナシレマを販売したら、けっこう売れると思います!



屋台のテーブルに置かれたナシレマ。食後に支払うシステム(撮影 平林香さん)



小腹が空いたときのミニ版。ランカウ島の風に吹かれて(撮影 金森隆重さん)



食べるときは、おかず、サンバル、ご飯をぐちゃぐちゃに混ぜるとおいしい



持ち帰り用は、チラシやバナナの葉で器用に包んでくれる



鶏の唐揚げ(アヤムゴレン)は、ナシレマの追加おかずの中で人気No.1



ペナンの人気店のナシレマは、揚げ魚と海老がついていて、サンバルは激辛

※Nasi Lemakの発音はナシルマと表記されることも多い。

文・撮影 Oto Furukawa (Malaysia Food Net)



影絵芝居 Wayang Kulit Gedek

民話『12人の姫』 Puteri Dua Belas

世界では、その土地に根ざした様々な民話が語り継がれています。マレーシアでも語り部や影絵芝居などの伝統芸能を通じて多様な物語が伝承されています。その多くは口承伝統であり、師匠から弟子に物語が伝えられてきました。

取材・文・写真 Aki Uehara
(Mutlaka Arts Production)



人形師のマジッドさん(2011)



私は留学時代、マレー半島北西部ケダ州に伝わる影絵芝居「ワヤン・クリッ・ゲデック」の研究のため「Seri Asunスリ・アスン」というグループを4年間ほど追いかけていました。近年、人形師マジッドさん(Abdul Majid Bin Mohd Noh)と日本公演の可能性を探っていましたが、残念ながら今年7月に急逝されました。人形、音楽、上演スタイル、そして物語など、多くのことを学びましたが、今回は、マジッドさんから聞き取った物語をご紹介します。



物語

ある日、アスン村に暮らす夫婦トッジャリとマッジャリは、子宝に恵まれるようタイ寺院の僧侶に相談に行きました。僧侶はマッジャリが用意した12本の蠟燭に呪文を唱え、自宅に安置するよう伝えます。程なくして、夫婦に12人の娘が生まれますが、貧しい夫婦は成長した娘たちに食事を与えることができず森に置き去りにすることにします。

親に捨てられた姉妹は森を彷徨い、リゴール王国の王宮にたどり着きます。そこで王様は、12人の美しい娘をめぐります。怒ったのは王妃レマン。実は、魔物が化けているこの王妃、姉妹を皆殺しにしてやろうと画策します。レマンは妊娠を装い、痛みを和らげるために少女たちの目玉を食べたいと懇願。王様は、12人姉妹の末の娘の片目を残して全員が目玉をくり抜き、王妃に与え、姉妹を地下牢に閉じ込めます。その後、子どもを生んだ姉妹たちは、目が見えず自分の子どもたちを食べてしまいます。片目だけ見える末の娘だけは、息子エプロットを育てます。

エプロットは7歳になると、神が遣わした雄鶏の助けを借りて地下牢から逃げ出します。エプロットは、この雄鶏で闘鶏に勝ち続け、いつも賞金の代わりに12人分の食料を欲しがりました。王様の鶏にも勝ち、金を与えられますが、金よりも食べ物が欲しいというエプロット。不信に思った王様は、使用人エイトとヌナイに調べさせます。エプロットが12人姉妹の息子だと分かった王様は、姉妹とエプロットを王宮に連れ戻します。

これを不服に思い、困惑した王妃レマンは、再び娘たちの暗殺を画策。今度は、仮病を使い、魔物の国のライムを欲しがり、エプロット、エイト、ヌナイをグヌン・ジェライの魔物の国へと送り出します。出発前、レマンはエプロットの馬にこっそり魔物の仲間宛ての手紙を括り付けます。手紙には、「この少年を殺すように」と書かれています。

グヌン・ジェライへの道中、ジトラで休憩していたエプロットたちは、僧侶トッタムと出会います。馬の首の手紙を解読したトッタムは、「エプロットたちを歓迎するように」と内容を書き換えます。手紙を読んだ魔物たちは、彼らの到着を歓迎、ライムと12人姉妹の目玉を持ち帰らせませす。王妃レマンが魔物であると分かったエプロットは、激しい戦いを繰り広げます。レマンは刺し殺され、体はシントック村へと飛ばされました。お話しは、エプロットが王様になって、おしまひ。



物語の特徴

この物語には、伝統的な影絵の物語の特徴がよく表れています。登場する地名は、その物語が伝わる地域に根ざした地名が多く、この物語ではマレー半島北西部からタイ南部に実際に存在する地名が登場しています。影絵グループの拠点は隣国タイとの国境「ジトラ」のアスン村であり、タイ系住民はタイ語を話し、タイ寺院がいくつもある地域です。

多くの物語は、まず森や山中にある王国の宮殿を舞台に、王家とその使用人(影絵では道化)、そして人間が登場します。そこで魔物による誘拐事件、人間と魔物など「善と悪」の戦いが繰り広げられます。今回は、誘拐ではなく12人姉妹が地下牢に閉じ込められていました。そして、最後にはエプロットが魔物と戦い、退治します。

THE MANGA

陳家物語

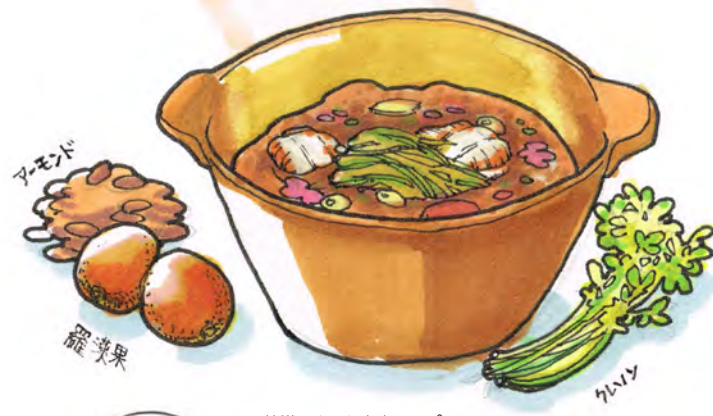
スープ編

マンガ WindzTan 文 Tanmari 構成 TANJC

日本と縁が深いマレーシア華人一家を、兄弟ふたりがマンガで綴る連載。第4回は、日本人の長男嫁から陳家の台所をご紹介します。



塩味が効いたさっぱりな潮州スープ



薬膳のような広東スープ

陳家に嫁に来て早10年になろうとしています。

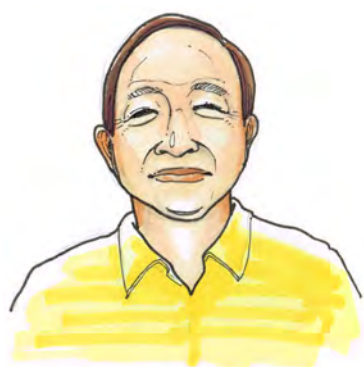
初めは何も分からず(今でもですが…汗)、夫の実家のマレーシアに帰国するたびにトンチンカンな行動をしてしまう嫁です。この間は包(まんじゅう)を冷蔵のままで食べてしまい叱られました。華人にとって冷たい食べ物を食べるのは非常識なのに、笑。

今回はそんな日本人嫁が伝授してもらった陳家の家庭料理、特に“湯”(スープ)についてご紹介したいと思います。

私の料理の老師、スマホのアプリ使いと鶏の解体は天下一品!陳家の義父の2番目の弟「アースー」。少し前まで工場の中の食堂を運営していた料理人。彼が作る家庭料理はすべて陳家の西太后である義祖母(95歳)から受け継いだスタイル。

トマトとジャガイモ、トウモロコシのスープ

①スペアリブをお湯で一度煮て、余分な油を落とす。②水にスペアリブ、トウモロコシ、タマネギ、ジャガイモ、ニンニク、生姜を入れて約2時間コトコト煮込む③出汁が出たら最後にトマトを入れる。調味料は塩だけ!!



食堂経営の経験を持つ料理人、アースー

スープの味の決め手はトウモロコシ!トウモロコシってこんなに良い出汁が出るんだ〜と感動!我が家の娘達の大好物。

あとアースーに教えてもらったどんなスープにでも使える秘密の技があります。それは sugercane(サトウキビ)をスープの出汁として一片、こっそり入れておくこと。そうすると化学調味料なんていらなくらい深い味わいになるのです。陳家先祖のルーツは中国の潮州、だから家庭料理はすべて義祖母の故郷の味です。潮州の味は素材も調味料もシンプルで塩味がよく効いていることが特徴。日本の味にとっても近い感じがします。

もう一人の老師、義父の3番目の弟のお嫁さん「サンスン」。陳家一の長身の彼女は元はウェディングドレス作りの職人さん、今ではママと



広東料理のスープの達人、サンスン

名コンビのパジクバヤの仕立て屋さん。広東系出身の彼女のスープはまたひと味違います。

クレソンスープ

①スペアリブをお湯で一度煮て、余分な油を落とす。②水を沸騰させ、スペアリブ、クレソンの茎、bitter almonds(苦扁桃)、sweet almonds(甘扁桃)、羅漢果(割る)、クコの実を入れて約2時間。③最後にクレソンの葉を入れて塩で味付け。

このスープ、色は羅漢果のせいなのか黒くて、甘くて、クレソンの出汁が効いていて私には初体験の味!広東の人々にとってスープはとても重要。良い嫁と言うのは毎日美味しいスープを作れる嫁。そして、広東スープは色んな食材を使うのが好き。苦み、甘み、塩味をすべて旨みにするのが広東スタイル。

外食が多いイメージのマレーシアですが、各家庭の家庭料理もしっかりと残っています。特徴的なのは先祖の出身によって味の好みも少しずつ変わること。何世代前も前の先祖なのにその味が脈々と受け継がれていることに感動します。

となると...マレーシアンジャパニーズな私の娘達はどんな味を再現するのでしょうか?やっぱり味噌スープですかね!

(※現地そのままのレシピ。日本で買えない食材もあります)

漫画家。88年生まれ。09年来日。文星芸術大学マンガ専攻にてちばてつや氏(代表作「あしたのジョー」)のもとで学んだのち、ピストロの調理補助として修業・料理研究。料理漫画以外もファンタジーから戦争、ギャグ、少女マンガまで。

Windz Tan
陳維哲



TANJC
陳維錚



デザイナー、メディアアート作家、大学講師。12才離れた実兄だが、Windzと瓜二つ。96年来日。東京→山形→京都。舞台撮影から、映画VFX、グラフィックデザイン、WEBまでマルチにこなす。WAWは創刊からデザイン担当。

2007年にTANJCと結婚。現在は二児の娘の母。当初マレーシアのことがあまりにも分からず、「ああ!マライオンの国ね」と言っていた新妻も、今では義祖母の味を再現して夫をうならせるのが楽しみな嫁に。好きな食べ物はトリアン。

Tanmari
タンマリ



Hati Malaysia 監修レシピ動画 YouTubeで公開中!

アヤムを使って本格アジアン料理 レシピ動画を見て作ろう!

南国ごはんナシレマ、ニョニヤチキンカレー、ココナッツデザートなどが お家でカンタンに作れます!

AYAM BRAND Since 1992

AYAM BRAND COCONUT MILK

AYAM BRAND NYONYA CURRY

スキャン

Hati Malaysia 第10回マレーシア文化講座 開催

「Nasi Lemakを食べて知って、透明水彩絵の具で塗ってみよう」

2017年1月21日(土) 13:30~、14:30~ (2回開催、定員10名/1回)

ゲスト講師 おおの きよみ(イラストレーター・画家)

スペシャルゲスト 戸加里 康子(『旅の指さし会話帳・マレーシア』著者)

ナビゲーター 古川 音

開催場所: マレーシアアジアンクイーン渋谷店

マレーシア文化通信「WAW」の編集・発行人である3人が、マレーシアの文化をレクチャー。第10回は素敵なゲスト講師を招いて開催します。

詳細 @ hatimalaysia.com facebook.com/HatiMsia/

MALAYSIA REIORT CLUB TOKYO-JAPAN

マレーシアリゾートクラブ

http://mrcj.jp

マレーシア、ボルネオ地域専門旅行会社

(株)エムアールシージャパン/東京都知事登録旅行業 3-5248号

malaysia airlines

マレーシア航空

http://www.malaysiaairlines.com

マレーシア文化通信「WAW」を応援して下さるサポーターを募集しています。1口2万円より。詳細は、下記「HATIMALAYSIA」事務局までお問い合わせください。印刷費などの活動資金として、大切に使います。

WANTED SUPPORTER サポーター

編集後記



古川 音
Oto Furukawa

ライター。首都クアラルンプールに4年滞在した経験を活かし、「All About」や「CREA」ウェブサイトにてマレーシアの記事を執筆。また「マレーシアごはんの会」にてイベントや料理教室を主催。来場者2000人規模のマレーシアごはん祭り、現地ごはんツアーも開催。マレーシアごはんの会 HP <http://malaysiafoodnet.com>



芸能 上原 亜季
Aki Uehara

ムティアラ・アーツ・プロダクション代表。AFS生として一年間マレーシアの高校に留学。Universiti Sains Malaysiaの大学院にてマレーシアの伝統芸能の研究を行い、修士号取得。国際文化会館勤務を経て、現職。東南アジア芸能コーディネーター、イベント企画・制作、記事執筆、マレー語通訳・翻訳。 <http://mutiara-arts-production.com>



映画 高塚 利恵
Rie Takatsuka

映像プロダクション、株式会社オッドピクチャーズ代表。インディペンデント映画プロデューサー。日本国内にて映像によるプロモーションの企画、撮影。マレーシアの映像制作プロダクション(ODD PICTURES MALAYSIA)と連携した映像・映画製作など。 <http://odd-pictures.asia>

マレーシアの映画を日本の劇場で観る事ができるのは、一部例を除き、映画祭で取り上げられた時のみと言っても過言ではありません。今回ご紹介の「わたし、ニューヨーク育ち」も大阪アジア映画祭が発掘した作品でした。マレーシア映画も、日本と同様にアクションやホラーなどのジャンルムービーも作られています。WAWでも少しづつ紹介していけたらいいなあと思っています。