

# WAU

ディープに伝えるマレーシア文化通信

「ワウ」 Malaysia Cultural Post

No. **17**

AUTUMN 2018

TAKE FREE

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  
に紹介するフリーペーパー

Special Interview

## コウケンテツさんが マレーシアの食文化を語る

Cross-Cultural Comparison: coconut milk vs soy sauce

## ココナッツミルクとしょうゆ

Music of Malaysia

マレーシアにおけるインド系音楽の発展

「シタールを通して、より色彩豊かな音楽を」  
サミュエル J. ダス

New Column by A Samad Hassan

マレーシアより、映画コラム《銀幕の精神》

WAU's Topics

日本・インドネシア・マレーシア 共同制作『BEAUTIFUL WATER』

三越カルチャーサロンにて Hati Malaysia がレクチャー

WAU Gallery

伝統コマ、ガシン

マレーシアに関する情報を伝えるコーナー。

話題になった出来事などを WAU 編集部がカルチャーな視点でピックアップ!



Theatre  
@ Japan

キラリふじみ×東南アジア  
舞台芸術コラボレーション vol.2  
日本・インドネシア・マレーシア  
共同制作

ビューティフル・ウォーター  
『BEAUTIFUL WATER』

キラリふじみの芸術監督、多田淳之介氏を中心に、3カ国から集まった3人の演出家が、Oversaturation (過飽和) / Happiness (幸福) / Safety (安全性) / Anxiety (不安) / Spirituality (精神性) / World (世界) / Acrobat (曲芸) という7つのキーワードを元に、我々が生きるアジアの「いま」を描きます。マレーシアからは、2016年に演出作品『NADIRAH』が上演されるなど日本との関係も深いジョー・クカサス氏が構成・演出に参加。日本でもファンが多い女優シャリファ・アマニのほか、イディル・プトラ、トゥン・ジットヤン、ティエン・シウキムなどマレーシアの舞台芸術界を牽引する若手アーティストが出演します。

構成・演出：多田淳之介、Bambang Prihadi (インドネシア)、Jo Kukathas (マレーシア)  
日時：2018年10月5日(金) 19:00 / 6日(土) 13:00/18:30 / 7日(日) 14:00  
会場：富士見市民文化会館 キラリふじみ・マルチホール  
料金：一般 3,000円、高校生以下 1,000円  
URL：<http://www.kirari-fujimi.com/program/view/555>  
お問合せ：富士見市民文化会館キラリふじみ 049-268-7788



Event  
@ Malaysia

## ジョージタウンで開催された東南アジア短編映画祭 SeaShorts Film Festival 2018

マレーシア・ニューウェーブを代表する映画監督、作家、そしてプロデューサーであるタン・チュイムイ氏。WAUのNo.8でのインタビューでは、「今後はマレーシアの映画人を応援していきたい。優れたプロデューサーや脚本家を育成し、より多くのフィルムメーカーを奨励するべく、それに特化したワークショップも開催したい」と語ってくれた彼女。その言葉の通りに、2017年、東南アジア各国の短編映画を上映する『SeaShorts Film Festival』(東南アジア・ショートフィルム・フェスティバル)をクアラルンプールで立ち上げ、第2回目となる今年は、ペナン島のアートイベント「ジョージタウン・フェスティバル」と連携して開催。8月1～5日までの5日間、マレーシアをはじめインドネシアなど、東南アジアからの作品を上映し、多くの観客でにぎわいました。有言実行の彼女の活動に、今後も注目していきます!

タン・チュイムイ / プロデューサー・監督・作家  
2015年、マレーシアの若手映画人の育成を目的としたネクスト・ウェーブを設立し、2016年にはアジア最大級の短編映画祭「Short Shorts Film Festival & Asia」のパネラーとして来日。



Art Project  
@ Japan



## 独特の世界観で人々を魅了する シュシ・スライマンに注目!

国際的に創作活動を展開しているマレーシア生まれの現代アーティスト、シュシ・スライマン。祖国マレーシアの文化、記憶、アイデンティティを作品のテーマとし、ドローイングやインスタレーションなど、多彩な表現方法で作品を制作。去る7月には渋谷ヒカリエで「ドローイング展」を開催するなど、日本でも活動の場を広げています。また、2013年より広島県尾道でのアートプロジェクト「AIR Onomichi」にも参加。この活動は、地方の見放された場所や廃墟に注目し、アーティストの創造的な視点と創作活動によって、その場の価値を変容させることを目的にしたもので、シュシ・スライマンはマレー式の伝統意匠である木彫りのバルコニーを現地の廃屋に移設。このプロジェクトは、これから数年にわたって続けられるそうです。

シュシ・スライマン作品 常設展示ギャラリー  
小山登美夫ギャラリー  
<http://tomiokoyamagallery.com>



Lecture  
@ Japan

## Hati Malaysia が三越カルチャーサロンで マレーシア文化をレクチャー

世界遺産のペナンやマラッカ、そして大自然が息づくボルネオ島など、さまざまな魅力に満ちた国、マレーシア。また、色彩豊かな伝統芸能、祖先の味を受け継ぐ食文化が現代も色濃く残っており、今や東南アジアの注目国! このたび、私たち Hati Malaysia が、三越カルチャーサロンにて、マレーシアについてのレクチャーを担当することになりました。今回は、マレーシアのお正月に焦点をあて、多民族が織りなすマレーシア文化をひも解きます。また、国民食ココナッツごはん「ナシレマツ」を試食していただき、伝統的な食文化についても、たっぷり語ります。マレーシアのことを知りたい方なら、どなたでもウェルカムです。ぜひご参加ください。

日時：2018年12月9日(日) 10:30～12:30  
料金：3800円(伝統食「ナシレマツ」試食付き)  
講師：上原亜季・古川音 (WAU 編集部 / Hati Malaysia)  
場所：日本橋三越新館9階カルチャーサロン  
Web：<http://www.mitsukoshi.co.jp/culture/> (9月11日(火)午前10時より受付スタート)



*GASING, the Malaysian traditional Spinning Top*

## こま マレーシアの独楽、ガシン



よく作られ、うまく投げられた独楽は、約2時間もまわり続けるといわれる。独楽を楽しむ年代は子どもから大人まで幅広く、今でも田舎町では独楽の大会が開かれている。写真はセランゴール州で開かれた大会の様子。

独楽で遊んだ幼いころ。何度も練習を重ね、放課後に友たちと競い、あの子よりも長くまわりますようにと、息をひそめてじっと独楽を見つめた。大人の手から勢いよく飛び出す本物の独楽は、どっしりと重く、小さな手ではうまくつかめない。だから、プラスチック製のおもちゃの独楽が、僕の相棒だったんだよ。——マレーシア人から聞いた独楽の思い出話です。

マレーシアの独楽は「ガシン」といいます。米の収穫後、村の男たちの遊びのひとつとして行われていたのがはじまりで、独楽が翌年の豊作を呼び込む、とも信じられていました。古い家の廃材で作られたものが多く、独楽職人がカンナやヤスリ

で削り上げ、命を吹き込みます。「ガシン・ジャントン」と名のついた独楽はバナナの花を模したものの、「ガシン・クラントン」はクラントン地域特有のものなど、形や地域性によって約100種の独楽があり、なかには重量5キロの壮大なスケールのももあります。

地面に円を描くところから、独楽遊びはスタート。相手よりも長く回ったら勝ち。または、相手の独楽を倒すか、円の外に追い出せば勝ち。個人で戦ってもいいし、チームで対決することもあります。

近年マレーシアでも独楽で遊ぶ子どもは減ってきています。「独楽を古い伝統にはいけない。今をともに生きている文化だから」とはマレーシア人の言葉です。

# ナシレマツは宇宙のような 完璧なバランス

## コウケンテツさんが マレーシアの食文化を語る

世界各地を旅する食の紀行番組で、10年以上レポーターを務める料理研究家のコウケンテツさん。2014年に放送されたマレーシア編では、マレー半島の北からボルネオ島まで旅をし、マレーシア人の家で料理をしたり、屋台でご飯を食べるなど、食を通してマレーシアを体験。多民族・多宗教国家のマレーシアが育んだ独特な食文化は、コウケンテツさんの目にどう映ったのでしょうか。

**市場の豚肉売り場から見た多民族がともに生きること**

コウケンテツさんが「いちばん衝撃を受けた」と語ってくれたのは、マレーシアの市場での体験。違う宗教の人たちがともに暮らす国ならではの光景に驚いたそうです。

「ひと目につかないように壁で囲まれた豚肉売り場を見たとき、ハッとさせられました。というのも、マレーシア人の約7割はイスラム教徒で、宗教上の理由から豚肉を食べません。しかし、それ以外のマレーシア人、とく

に中国系にとって豚肉は、食事に欠かせないもの。たとえ少数であっても、その民族にとって大事な食材をちゃん

と売っている、ということに驚きました。それと同時に、豚肉をタブーとするイスラム教徒の人が不快な思いをしないように、壁で囲むという方法も良いな、と。これは、お互いに違う宗教に対する思いやりがある、ということなんです。こういう配慮がナチュラルな形で実現できている国は、世界でもめずらしいと思います」

また、中国系のお母さんの言葉が

心に残っている、とコウケンテツさん。「彼女自身はハラール（※）でなくてもいいのですが、料理にハラール食材を使わなくていいんです。理由を聞くと、ハラールでないマレー系のお友達が遊びに来れないから、とのこと。食の習慣やルールが違っても、ちょっとした気遣いがあれば、食による文化交流はスムーズにできるんです。そのことをマレーシアで実感しました」

**皿に盛られた料理を混ぜる  
それもダイナミックに混ぜる**

次にマレーシア料理の特徴をたずねると「混ぜる食文化ですね」とずばり。ご飯、おかず、麺、スープを別々に食べるのではなく、皿の上でそれらを混ぜて食べる。和食というなら飯に近い。この食べ方は、インドやアジア各国に共通していますが「はげ

「この香り! マレーシアを思い出します。おいしいな～」と言いながら、あっという間にナシレマツを完食したコウケンテツさん





ナシカンダーで皿に盛った料理。シーフードカレーの上に、チキンカレーのソースだけかけたバージョン (photo by 聖子さん)



ナシレマツの持ち帰りバージョン。ご飯とおかずを一緒に包むので、開けたときにはいい具合に混ざっている



現地のスーパーでは、豚肉は「ノン・ハラル」コーナーで販売され、一般のレジとは別に会計ができる



渋谷のマレーシア料理店「マレーアジアンクイジーン」で提供しているナシレマツ。特別にお弁当にしてみました

「僕はもともとココナッツが大好きで、とくにアジアでいただく新鮮なココナツミルクの料理には目がありません。ペナンの屋台で食べたナシレマツは最高でした！ココナツミルクで炊いた甘い香りのするご飯に、サンバル（※3）の辛みを合わせるという見事な重ね技。ナシレマツの基本のおかずはピーナツ、煮干し、きゅうり、ゆで卵、サンバルですが、この組み合わせには、なにひとつ欠けてはいけない宇宙のような完璧なバランスを感じました。サンバルの辛さを卵でやわらげ、きゅうりで口の中をさっぱりさせる。それぞれはまったく違う味なのに、一緒に食べることでおいしさが増すことにも驚きました。また、ナシカンダー（※4

しさとダイナミックさでいえば、マレーシアがダントツ1位」とコウケンテツさん。代表的な「混ぜる」料理といえば、マレーシア人のソウルフードでもある「ナシレマツ」（※2）で、コウケンテツさんは、この旅でナシレマツにハマったのだそう。

も印象に残っています。ご飯とおかずにはカレーをかけて食べる料理で、カレーを1種ではなく、フィッシュカレーにチキンカレーを加えるなど、複数かけるのが特徴。違う味のカレーを重ねれば重ねるほどおいしくなるんです。重ね技の極致と言ったらいいのかな、違う個性の人がひとつのファミリーになるような、そんな料理で、とてもおいしかったです」

マレーシア人は、料理を混ぜながら、自分の味を追及します。ときには唐辛子を多く混ぜて辛さを増したり、スープを豪快にご飯にかけて雑炊風にしたたり。そうやって皿の上に自分の味を作り上げるのが、マレーシア人の食事の流儀なのです。

### 人と人は違う。それが前提だから自然に他人を気遣うことができる

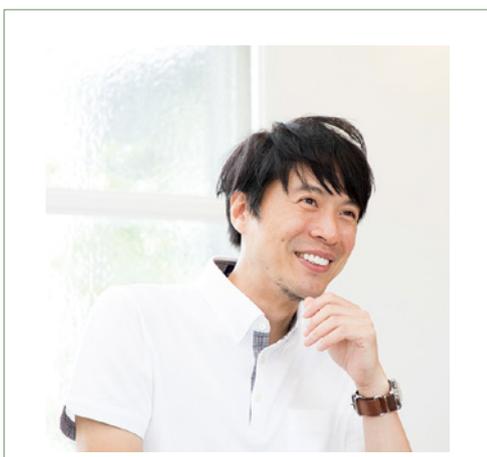
さて、先に述べたように、マレーシアは複数の民族がともに暮らす国です。そのため、それぞれのルーツから生まれた様々な料理があります。

「民族が多い分、特色のある料理がバラエティ豊かに存在しています。それが、いい意味でゴチャ混ぜなところが僕は好きです。ゴチャ混ぜというのは、無理に融合しない、ということ。お互いにリスペクトしながらも干渉しすぎない。壁で囲んだ豚肉売り場のように、他への気遣いを当たり前と考え、それと同時に、他は他であるという風通しのよさがあります。僕は年間50〜60本ぐらいい講演をしています。よくマレーシアの話をする

んです。各民族の代表的な料理を紹介し、こんなに異なる料理がひとつの国のなかにもあり、それらがダイナミックに融合している。それがとても心地よいんです、と伝えるんです」

マレーシアの町を見渡せば、様々な民族が生きているのは一目瞭然。服装が違い、好む料理が違い、話す言葉が違う。その人たちが同じテーブルを囲んでいます。

最後にコウケンテツさんは笑顔でこう語ってくれました。「マレーシアは様々な人が生きる世界を体験できる国だと思います。僕の子どもが大きくなったら、マレーシアに連れていきたい。マレーシアの景色や人と人とのつながりを見せたいです」



## コウケンテツさん

料理研究家、大阪府出身。テレビや雑誌、講演会など多方面で活躍中。“母の味”と人との出会いを求めて旅をする食の紀行番組では、アジアだけで20か国以上を巡り、誰に対しても心をオープンにして接する温かい人柄で、現地の人の素の表情を見事にひき出している。



## 『ナシレマツ!』(古川音著)

書籍『ナシレマツ!』(1400円 / Malaysia Gohan Kai)には、コウケンテツさんのナシレマツ・インタビューとレシピが掲載されている。日本のスーパーで簡単に手に入る食材で、現地の味を再現したプロの技はさすが! 紀伊國屋書店(新宿、KL)やAmazonにて販売中。

※1 イスラム法で許されているもの、という意味  
※2 ココナツミルクで炊いたご飯をサンバルとおかずで食べる料理  
※3 唐辛子をベースに、玉ねぎやんにくを合わせて作る辛味調味料  
※4 インド系の店で提供されている、皿に複数の料理を盛る、のっけご飯の総称

Coconut Milk

# ココナッツミルク



Soy Sauce

# しょうゆ

マレーシア料理に必須のココナッツミルク、日本料理に欠かせないしょうゆ。お互いの“故郷の味”といえるこの2つの食品に注目し、味の特徴や製造工程、料理での使い方を徹底比較しました。



## ココナッツミルクとは

高さ30メートルにもなる高木のココヤシ。その木の実をココナッツといいます。熟したココナッツの白い胚乳をすりおろし、水と一緒に絞ったものがココナッツミルク。マレー語はSantan Kelapa（サンタン・クラパ）です。まろやかな風味、甘い香りが特徴で、カレーなど香辛料のきいた料理と相性がよく、スイーツでもよく使われます。南太平洋のサモアから東南アジア一帯、インド南部などの地域でも使用され、マレーシアではココナッツの木が庭に生えている家があるほど身近な食材。また、スーパーや市場では長期保存ができる缶詰タイプも販売しています。酸化が早いので、封を開けたら、すぐに使い切るのが鉄則です。



日本で販売しているマレーシア産のココナッツミルク「AYAM」。ココナッツエキスを82%の「ココナッツミルク プレミアム」や100%「ココナッツクリーム プレミアム」など、濃度の違う3種の商品そろえるこだわり。Amazonなどで購入可。



## しょうゆとは

大豆と小麦をおもな原料とし、麴（こうじ）を加えた醸造技術で発酵させてつくる液体調味料です。うま味、芳ばしい香り、味に深みを加える塩気があり、さらさらの液体で、透明感のある赤褐色をしています。ジャン・醤（ひしお）と呼ばれる中国の調味料から発展したとされ、今でも中国などの東アジアや東南アジアの地域で広く使われています。マレー語はKicap（キチャップ）です。製造工程により、濃口・淡口・たまり・再仕込み・白の5種類あり、地域によっても味が微妙に違います。九州の甘いさしみ醤油は有名です。封を開けたら、できるだけ空気に触れないよう密閉性のある容器に移し替え、冷暗所で保存しましょう。



しょうゆは漢字で「醤油」。醤油の生産メーカーは日本全国にあり、大手5社がシェアの7割以上を占めている。

## クロスカルチャー

# 故郷の味 アレンジ・レシピ



ひろみ流 アジアの香りがする和菓子  
**トロピカル・ココナッツミルク餅**  
Coconut Milk Mochi (4個分)  
ココナッツミルク (120ml) に、砂糖 (大さじ1)、塩 (ひとつまみ)、カルダモン (1個、皮をむいて軽くつぶす) を入れ、600w のレンジで30秒。耐熱ボールに道明寺粉 (ピンク100g) を入れ、先ほどのココナッツミルクを混ぜラップをして600wで2分。かき混ぜる。この工程をもう1回くり返し、蒸らす。ココナッツミルク (30ml) と好みのドライフルーツを加えて冷蔵庫で5分。4等分にして直径5cmの丸型に広げ、1個につき餡 (25g) を包む。



ジャンナ流 ビリ辛つけダレ  
**しょうゆサンバル**  
Sambal Kicap  
黒糖 (大さじ1/2) をお湯 (大さじ1) で溶かし、そこに、しょうゆ (大さじ1)、酢 (大さじ1/2)、生とうがらしのみじん切り (2本) を加えて混ぜる。とうがらしはシントウでも代用可。すぐに食べてもいいが、30分ほど漬けておくと、しょうゆにとうがらしの辛味がしみ出し、辛味が増す。とうがらしは食べてもいいし、食べてなくてもOK。焼き魚のつけダレにしたり、冷奴にのせてもいいし。



岡安洋美 Hiromi Okayasu



料理研究家、フードコーディネーター。料理教室「romiromi made」では、ハーブやスパイスを使った身体の中からキレイになれるメニューを提案。アジア料理から西洋料理まで幅広い知識をもち、フードスタイリング、ハラル料理アドバイザー、フィットセラピストとしても活躍している。  
instagram: romiromi\_made

「ココナッツミルクを使ったアジアのカレーが大好きで、家でもよく作ります。製氷機で凍らせて保存すれば、使いたい分だけ取り出せて便利です。脂肪分の多いクリーム部分を使いたい場合は、ジップロックに入れ、立てて冷凍すると、上にクリームが溜まるのでおすすめです」



ヌル・ジャンナ・ウスマン Noor Jannah Usman



日本在住18年のマレーシア人。妊娠をきっかけに野菜料理に目覚め、ベジタリアン・ラクサを考案するなど、ヘルシーなマレーシア料理を提案。「昔のマレーシア料理は野菜を使ったものが多く、大豆、米、しょうゆを多用する和食と似た料理も多いんですよ」とジャンナさん。料理教室「タダク」にて、自宅でマレーシア料理を教えている。

「普段の料理にしょうゆをよく使います。日本のしょうゆは、マレーシアのKicap Masin (キチャップ・マシ) に似ていますが、最初に食べたときは苦みが強くて、しょっぱ過ぎると感じました。でも今はすっかり慣れて、日本で生まれ育った子どもたちは、どちらも大好きです」



## カヤジャム

Kaya Jam

ココナッツミルクと卵を低温でじっくり煮つめた「カヤジャム」。カスタードクリームに似た甘いジャムで、カリカリに焼いたトーストにバターと一緒に塗って食べます。マレーシアの朝食に欠かせないもので、マレーシア人の自宅の冷蔵庫にはほぼ常備されています



## ボボチャチャ

Bubur Cha Cha

マレーシアのおやつのおよそ多くは、ココナッツミルクを使っています。「ボボチャチャ」は、サツマイモやサゴパールを具にしたココナッツミルクのお汁粉のようなもの。ココナッツミルクは日持ちがしないため、その日に食べ切るおやつが多いです

## カレー、ルンダン

Kari, Rendang

「カレー」や「ルンダン」などのスパイスを使った煮込み料理には、味のまとも役としてココナッツミルクがよく使われています。料理にコクや深みを加え、とうがらしの辛みをマイルドにする効果があるため、マレーシアのカレーに激辛なものはありません



## ナシレマツ

Nasi Lemak

マレーシアで人気 No.1 の「ナシレマツ」は、ココナッツミルクで炊いたご飯に、甘辛のサンバルソースを混ぜて食べる料理。ふわっと漂うココナッツミルクの甘い香りに、とうがらしの辛味を合わせるという絶妙な味のコラボで、日本人もハマる料理です

ココナッツミルクを使った  
マレーシア料理

しょうゆを使った  
日本料理



## 寿司

Sushi

海外でも人気が高まっている寿司。にぎり寿司、ちらし寿司、巻き寿司と色々な寿司がありますが、どれもしょうゆが欠かせません。刺身も同様です。寿司のおいしさはしょうゆが左右する、という人もいます。ただし、しょうゆのつけ過ぎには注意しましょう



## 親子丼

Oyako Don

(chicken & egg rice bowl)

丼にご飯を盛り、その上に具をのせた「丼もの」。鶏肉を卵でとじた「親子丼」、刺身を散らした「海鮮丼」、かば焼きにした鰻をのせた「鰻丼」、天ぷらを盛った「天丼」など、どれも人気の和食です。具はすべてしょうゆで味付けされ、ご飯と醤油の相性の良さがわかります

## みたらし団子

Mitarashi Dango

(rice dumplings in sweet soy sauce)

米粉をねって丸く成形し、ゆでた和菓子。もちっとした食感が特徴です。小豆の餡やよもぎなどいろんな味があり、なかでも人気なのが「みたらし団子」。砂糖で甘くしたしょうゆを塗り、炭火で芳ばしく焼き上げています。甘じょっぱい味が人気です



## 肉じゃが

Nikujaga

(simmered meat & potatoes)

じゃがいもと肉と一緒に煮込んだ日本の家庭料理の代表「肉じゃが」。しょうゆ、酒、みりん、だしを加えて具を煮たもので、白いご飯がすすむ味です。そのほか、大根の煮もの、おでん、筑前煮など、和食の煮ものや惣菜には、ほぼ全てしょうゆが使われています



## マレーシアにおけるインド系音楽の発展

マレーシアの町を歩いていると、 Bollywood 映画のサウンドが大音量で流れ、スパイスの香りを感じ、色とりどりの生地が目眩しく、インドの街角に彷徨い込んだかと錯覚するような瞬間があります。全人口の約1割を占めるインド系住民によって、マレーシアには豊かなインド文化も花開いています。マレーシアに渡ってきたインド音楽はどのように発展してきたのでしょうか。

マレーシアに根付いた  
多様なインド音楽

インドからの移民や商人の交易の歴史とともに、インドの音楽や舞踊などの芸能はマレーシアに伝わり発展を続けてきました。マレーシアにおけるインド音楽には、伝統的な民謡、古典音楽、主にヒンドゥー教の祭事や寺院で重要な役割を担う宗教音楽、舞踊の伴奏音楽、テレビ、ラジオ、映画における、より商業的、大衆的な歌謡曲など、様々な形態があります。

ヒンドゥー寺院を訪れると、リード管楽器「ナーダスワラム」と両面太鼓「タビル」が鳴り響いていますし、奇祭として知られるタイプーサムでは、トランス状態で歩みを進める信者を取り囲み、激しく太鼓を打ち鳴らす音楽部隊にこちらも気持ちが高揚させられます。

## 南北インド古典音楽

インド古典音楽は、インド北部で発展したヒンドゥスターニー音楽と南インドのカルナータカ音楽に大別できます。日本でも馴染みのあるシタールやタブラが演奏されるのは、ヒンドゥスターニー音楽です。

マレーシアでは南インド出身者が多数派であったため、1930年頃からカルナータカ音楽の人気が高まり、

クアラルンプールのブリックフィールズにインド系の音楽協会<sup>※1</sup>が設立され、インド音楽や舞踊が教えられますが、1960年代頃までその中心はカルナータカ音楽や古典舞踊バラタナーティヤムやオリッシーであったようです。当時は、インド本国から師範らが指導にきていました。ヒンドゥスターニー音楽がマレーシアで広く受容されるようになったのは、1970年代以降。主にシタール音楽を通して広がったと言われています。1981年には、テンプル・オブ・ファインアーツ (Temple of Fine Arts<sup>※2</sup>) が設立され、南北インドの古典音楽や古典舞踊を学ぶ重要な場として活動を広げてきました。

伝統的な要素を守りつつ伝承されてきたインド古典音楽は、マレーシアに渡り、西洋楽器との共演やアラブ音楽、中国音楽などの要素も取り込みながら、新たな方向でも発展を遂げました。また反対に、インド古典音楽も、マレーシア現地のポップ音楽やフュージョン、ジャズ音楽に影響を与え、受け入れられてきました。

※1 「Sangeetha Abhivirdhi Sabha」

参考文献： Pravina Manoharan, "Towards Fusion: New Trends in Hindustani Sitar Music in Malaysia" (Wacana Seni Journal of Arts Discourse. Jil./Vol.7 2008)  
Tan Sooi Beng ほか著, 『The Music of Malaysia: The Classical, Folk, and Syncretic Traditions.』

## コラム

## テンプル・オブ・ファインアーツ

## Temple of Fine Arts

1981年に設立され、現在はクアラルンプール、ペナン島、ジョホール、マラッカの国内4カ所に活動を広げています。シタール、タブラ、ムリダンガム、ヴィーナ、声楽などのインド古典音楽や、バラタナーティヤム、オリッシー、カタックなどのインド古典舞踊のクラスのほか、ヨガのクラスもあり、インド芸能を学ぶ拠点となっています。外国人でも受講することができ、現在は、タブラを習う日本人もいるそうです。

一般に公開される公演などもあるので、マレーシアを訪れる際には、ぜひウェブサイトにて情報をチェックしてみてください。事前に相談すれば、プライベートな上演とインド料理の食事会、ワークショップの開催なども特別に依頼できるとのこと。マレーシアで本格的なインド芸能に触れる貴重な機会になりそうです。

住所：116, Jalan Berhala, Brickfields, 50470 Kuala Lumpur  
ウェブサイト：http://www.tfa.org.my



© Lingesh R Photography



ヒンドゥー寺院で演奏される両面太鼓「タビル」(右)とリード管楽器「ナーダスワラム」(左)





©Kananathan Kanesan

# シタールを通して、 より色彩豊かな音楽を

シタール奏者、サミュエルJ. ダス氏(Samuel J. Dass) は、国内外で演奏活動を広げ、古典音楽だけでなくフュージョン音楽でも高い評価を受け、ポー・キャメロニアン・アート賞では作曲賞、ソロ演奏賞などを受賞。マレーシアのインド古典音楽がどのように伝承され、次世代に受け継がれているのか、自身の経験から教えていただきました。



スワラ・コミュニティ・アートセンターでシタールを学ぶ生徒たち  
©Anuratha Sithambaram

シタールを始めたのは何歳の頃ですか？

私の父親がマレーシア国内でシタール奏者として活躍していたので、幼い頃から古典音楽に触れる環境で育ち、7歳の頃から、父が病気で亡くなるまでの3年間で本格的にシタールの指導を受けました。曾祖父がインドからマレーシアにやってきたので、私は4世代目になります。祖父も音楽家で、舞踊劇などでインドの手漕ぎオルガン「ハルモニウム」の演奏をしていました。

お父様亡き後、様々な師匠に師事されてきました。プロ演奏家までの経験を教えてください。

12歳から3年ほど、ラヴィ・シャンカールの弟子であり、マレーシアのシタール奏者の草分け的存在であったオルム・マヘシュワランに師事しました。家庭が貧しく、高校卒業後からフルタイムで演奏をしていました。マレーシアでは、インド古典音楽を学べる施設や教育機関が限られていたため、その後もインドから指導に来る師匠ら(グル)が自宅に長期間滞在し、生活を共にしながら毎日朝から晩まで指導を受けるなど、30歳でインド本国における最後のグルの元での修行に行くまで学び続けました。インド本国には素晴らしいシタール奏者が山のようにいますから、この楽器で世界的に活躍することは本当に大変なのです。

サミュエルさんは、他ジャンルの演奏家との共演やフュージョン、ジャズの演奏でも高い評価を受けています。西洋音楽やジャズも学ばれたのですか？

フュージョンでは、まず自身の音楽

の基礎はとても大切です。そして、インド古典音楽にはないハーモニイやリズムパターンなども学ぶ必要があります。私は20代の頃、ギターやキーボードを演奏したり、作曲や、ジャズ、西洋クラシックの基礎も学びました。音楽システムが分からないとフュージョンも難しいのです。共演者と歩み寄ることができなければ「コンフュージョン(混乱)」しか生まれませんから(笑)。

日本の伝統芸能では流派があり、流派を超えて師匠らに師事することはあまりないと思いますが、インド古典音楽でも流派がありますか？

インド本国にもガラナ(流派)があります。しかし、時代は変化し、今はネット動画でも学ぶことができます。私は、若い演奏家たちが様々なグルからどんな学び、音楽がより色彩豊かになればいいと思っています。私も学ぶ情熱を持っている人はオープンに受け入れます。

現在は、多様なインド芸能を教える「スワラ・コミュニティ・アートセンター」を主宰されています。

音楽や芸術が社会全体を豊かにすると信じてコミュニティに根ざしたセンターを設立しました。シタール、 tabla、インド古典舞踊のほか、ヨガやボリウッド・ダンス教室など10種類以上のクラスを設けています。主に寄付や演奏会の収入で運営していますが、伝統芸能や芸術が発展するには支援が必要です。今後、新しい政府や企業からも協力を得ながら、インド系の芸能が発展していくことを願っています。

# 音で訪ねるマレーシア

第4回

去る7月、今年21年目を迎え、20カ国以上から素晴らしい演奏家が集結した「レインフォレスト・ワールド・ミュージック・フェスティバル」取材しました。

日中は、ミニセッションやワークショップが開催され、世界各地の楽器を分類別に比較しながら見聞きたり、多様な民謡や歌唱を体験。子供向けのセッションや映画上映会のほか、ボルネオ島のビーズアクセサリー、籠細工、布などの伝統工芸品の販売もありました。

ハイライトは、夜の野外ステージにおける演奏。ボルネオの森林、大地、精霊たちに捧げるようなサラワクの伝統芸能家たちのステージから始まり、韓国の農楽などをベースにした若者グループ「Naedrum」の洗練された動きと演奏が続きます。大型の竹楽器やドラムを用いて伝統的なリズムにのせながらレゲエやロック調で会場を湧かせたソロン諸島の「Warato'o」



韓国のグループ「Naedrum」の野外ステージでの演奏



世界各地の弦楽器を集めたミニセッションの様子。観客との距離がとてに近い。

Rainforest World Music Festival <http://rwmf.net>

Hati Malaysia のウェブサイト (<http://hatimalaysia.com>) にもフェスティバルのレポートを掲載中!

文/写真・上原亜季 Aki Uehara

も圧巻。ロシアの女性ボーカルバンド「Oyme」はポリフォニックな歌声で、どこか儀式的な美しさと怖さが共存するステージは見知らぬロシアの音楽シーンを想像させます。インドからの「Raghu Dixit Project」は、ステージ下で踊りまくる会場いっぱいの聴衆をひとまとめに集中させて離さない。また、個人的にとっても魅せられたのはポーランドの弦楽五重奏「VOLOST」。とにかく激しくカッコ良い演奏から目が離せませんでした。日本からもアフリカの親指ピアノと南九州の板三味線・ゴッタンの演奏家、サカキマンゴーさんがメキシコ、韓国の演奏家とともに「クアトロ・ミニマル」として参加していました。

マレーシアの伝統芸能だけでなく、旬なアーティストにも出会える貴重なフェスティバル。2019年も7月に開催予定。ぜひこのフェスティバルを目指してサラワク州都クチンを訪れてみてください。



## マレーシアから特別寄稿! マレーシア映画に精通する A・サマッド・ハッサン氏のコラムが連載スタート!

「芸術は神の作品である」とは、マレーシアで多くの作品を手掛けた映画監督であり、役者、歌手、そしてスフィズムの研究者でもあったP.ラムリーの言葉です。彼は、芸術は我が国の発展においても大きな役割を持ち、映画には観る者を自己発見の旅へと誘う精神的な意味があるとも示唆していました。

マレーシアは、古くから東西貿易の重要な中継地であり、この地の芸術、文化、宗教そして人種は多様化しました。その影響は、感動的なサッカー映画『オラ・ボラ (Ola Bola)』(チウ・ケンガン、2016年) やトレンガヌ州の田舎町に送られた敏腕捜査官を描いた『ポリス・エボ (Pols Evo)』(ガス・アブ・バカル、2015年) など、メインストリームの大ヒット映画から、警察の汚職を描き受賞もしているインディーズ映画『ワン・トゥー・ジャガ (One Two Jaga)』(ナムロン、2018年) やマレーシアのインド系社会の苦境を描いた『ジャガット (Jagat)』(サンジェイ・ペルマル、2015年) など、多岐にわたる映画にも反映されています。

意識が高いマレーシアの映画人は、スクリーンを通してオープンに自国のアイデンティティーの探求をしてきました。P.ラムリーも述べているように、こうした公的な形での真理や自己の探求がマレーシアをより良い国へと導く一端を担ってきたのです。世界は今後さらに探求、自己発見をテーマとしたマレーシア映画を目の当たりにすることになるでしょう。



**A・サマッド・ハッサン**  
A Samad Hassan  
マレーシアの映画製作者として受賞歴のあるインディーズ作品から大ヒット作まで約100の長編映画製作に携わる。非常勤講師のかたわら映画やマレーシア文化、黒魔術などについて講演もする。神戸にて留学経験があり、オヤジギャグを愛する。



『Ola Bola』を撮影中のチウ・ケンガン監督。© ASTRO Shaw



『One Two Jaga』を製作中のナムロン監督。© Pixel Play



**AYAM**  
Since 1892

**AYAMの濃厚な  
ココナッツミルク  
プレミアム**

- 新鮮なココナッツから抽出したエキスを使用。
- 漂白剤・着色料不使用。

輸入販売元: 日仏貿易株式会社  
製品情報やレシピはこちら  
[www.ayam.jp](http://www.ayam.jp)

好評につき期間延長(3月30日まで)  
**5星 マジェスティック・クアラルンプールに  
泊まる贅沢な旅**

豪華特典: ホテル体験スパ+アフタヌーンティー  
旅行代金99,800円~(4日間)

担当のタキイです!



創業1983年、豊富な実績と現地サポートでマレーシアの旅をサポート。セランゴール州で話題の新スポット、「スカイミラー」ツアー販売代理店になりました。

マレーシア・ボルネオ地域専門旅行会社  
**MALAYSIA RESORT CLUB**  
THE MYSTERIOUS TRAIL OF THE FOREST  
TOKYO・JAPAN

**マレーシアリゾートクラブ**  
株式会社エムアールシージャパン  
TEL: 03-5846-8213 <http://mrcj.jp>  
東京都知事登録旅行業 3-5248号



**the MIDIN**  
EVENTS COMPANY

**YOUR DESTINATION  
MANAGEMENT  
COORDINATOR  
TO SOUTH EAST ASIA**

あなたと東南アジアを  
目的に合わせてつなぐ  
コーディネーター

[www.midinevents.my](http://www.midinevents.my)

Happy New Year 2018

ultra design co. malaysia

PERSONALIZED GREETING CARDS

グラフィックデザイナーがつくる  
もらってうれしいかわいカード

お問い合わせ  
[ultradesignco1@gmail.com](mailto:ultradesignco1@gmail.com)  
担当 松谷 携帯 (+60)195751021

マレーシアで年賀状やThank youカード(本帰国)など、大切な人へカードを送りませんか?  
デザインはもちろん「はがき」「正方形」などサイズも自由に選べます。マレーシア以外の海外に送る場合は、50セント切手を貼るだけ!

Editors (Hati Malaysia)



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。  
[mutiaraarts.pro](http://mutiaraarts.pro)



古川 音  
Oto Furukawa

編集ライター。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。昨年念願の著書『ナシレマツ!』を発売。現地ごはんツアーも開催。マレーシアごはんの会  
[malaysianfood.org](http://malaysianfood.org)



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。  
[odd-pictures.asia](http://odd-pictures.asia)



Hati Malaysia

私たち Hati Malaysia は、上原亜季(マレーシアほか東南アジア伝統芸能コーディネーター)、高塚利恵(映画・映像プロデューサー)、古川音(マレーシア料理愛好家/ライター)の3人メンバーからなる、エキスパート集団です。マレーシア文化通信フリーペーパー<WAU(ワウ)>の編集発行、マレーシア文化講座(芸能・映画・ごはん)の講師、そのほかイベントや現地ごはんツアー等を企画、開催しています。また、WAUにて取材してほしい、取り上げてほしい題材があれば、どうぞお気軽にご連絡ください。 Email: [info@hatimalaysia.com](mailto:info@hatimalaysia.com)



陳 維錚  
TAN JC

デザイナー、現代アート作家。ジョホール出身、96年来日。山形の東北芸術工科大学映像専攻卒、京都精華大学芸術学博士課程出身。京都を拠点に国内外にてメディアアートを中心にクリエイティブ活動中。創刊号から『WAU』アートディレクションを担当。  
[tanjc.net](http://tanjc.net)

日馬の架け橋の根底にあるもの

上原 亜季



幼い頃から郷土芸能に興味があり、将来は様々な地域に根ざした芸能に携わる仕事がしたいと思っていました。しかし、30年後、日本ではなくマレーシアの伝統芸能に関わり、日本に紹介する活動をする事になるとは、その頃は想像もしていませんでした。本当に不思議なご縁です。

マレーシアに最初に留学してから20年以上が経ちました。現地のマレー系のホストファミリーと1年間過ごしながら学校に通い、マレー語だけではなく、イスラムという宗教、食文化、多様な文化に触れる扉が開かれたのです。

その後、ペナン島の大学院で民族音楽学を専攻し、マレーシアの伝統芸能について調査研究を行い、日本に帰国後はクランタンの伝統音楽、マレーの舞踊、語り部芸能の演者を招聘するなど、マレーシア文化紹介の企画をしてきました。

一方で、マレー語の通訳として関わるのは、鉄道関係や製鉄所など、伝統芸



筆者と音楽バンド Meruked. Rainforest World Music Festival にて

能とはかけ離れた分野です。専門が違い過ぎて戸惑うこともありましたが、どの分野でも勉強を重ね、経験を積むうちに楽しさも感じられるのです。そして、通訳の仕事の根底にあるのが、マレーシアの文化を言語だけではなく、生活を通して知っているという強み。人と人をつなぐ仕事ですから、生活習慣、食文化など様々な側面を含めて対応できる仕事をこれからも手掛けていきたいです。

シネマでメッセージを伝える

高塚 利恵



今年の夏は、マレーシアも頗る負けの暑い日々が続いた毎日でしたが、ようやく朝晩、秋風を思わせる爽やかな風が吹くようになってきました。私が7年前に自主映画の撮影のために始めて訪れたマレーシアの首都クアラルンプールは、朝晩は天井で回る大きなファンがあれば十分過ごしやすい、日によっては長袖が必要なくらい。でも日中はそうはいきません。じりじりと射す太陽を眩しそうに目を細めながら歩く人々。湿度を感じる東南アジアの異国情緒あふれる風景です。映像制作を手がけている私からすると、このロケーションは貴重です。日本では絶対に表現できないワンシーンが撮れるのです。ひとつは光量の差。コントラストの強い美しい映像が撮れるのは、マレーシアのこの太陽のおかげです。そしてもう一つは雑然でしょうか。日本の美しさは整然の中にあり、マレーシアの美しさは雑然の中にある、そんな感想を持っています。

私たちオッドピクチャーズにとってマ

レーシアは初めての長編映画を撮影した特別な思いのある国。私たちをサポートしてくれたマレーシアニューウェーブと呼ばれる映画人たちのいる国。それがきっかけでWAUの編集にも関わるようになりました。最近の私は、映画制作のスキルをビジネスに活かすことが主になっています。具体的に言うと、通常のように資金を集めて長編映画を撮るのではなく、「企業が自社のPRのために出資した予算でその企業のための短編映画を撮っています。主に日本が誇る、ものづくり企業やソリューション企業のお手伝いをしています。これは、映像業界ではブランドムービーと呼ばれ、欧米や東南アジア、タイやマレーシアなどではメジャーな方法です。Youtubeなどでストーリー性のあるショートムービーを自社のブランディングに活用しているのをご覧になったことがあると思います。実は、このブランドムービーが大得意だった監督がいます。WAUでも何度もご紹介してきた故ヤスミン・アフマド監督です。最近では、「タレントタイム」が劇場公開されたのでご存知の方も多いことでしょう。私たちが2015年に開催した「マレーシア映画ウィーク」



PETRONAS Rich son poor son



PETRONAS Merdeka 2002 Letchumi & Rokiah



で彼女の作品を紹介しました。彼女は、もともと、マレーシアの広告制作プロダクション、レオ・パネットのCMのディレクターで、生前、マレーシアのナショナル企業、ペトロナス社の企業広告を多く手がけていたことでも有名でした。何気ない日常、家族のやりとり、そんな短編映画の中に強いメッセージが込められています。一瞬で人の心をつかみ、温かい気持ちを感じますもの、涙を誘うもの、多彩にあります。残念ながら日本語訳はついていませんが、映像だけでもストーリーがよく分かるのがヤスミン監督の素晴らしいです。今でもYoutubeで見ることが出来るものもありますのでぜひご覧になってみてください。ヤスミン監督の映画は言葉を超え、国境も越える。オッドピクチャーズもまた、物語でメッセージを伝えることをミッションに、これからも活動してまいります。

マレーシア料理レシピ集を絶賛製作中!

古川 音



「マレーシア人に故郷の味を学ぶ」をコンセプトに、7年前にスタートしたマレーシア料理教室。レストランのシェフであるアスリさん、チャーさんを中心に先生をお願いし、家庭料理から屋台飯、地域限定の味まで、さまざまなメニューを学びました。今、レシピをまとめたクックブックの制作に取り組んでいるのですが、この7年間の体験が次々によみがえり、私はこの料理教室で、ごほんの魅力に「憑りつかれた」(変な言い方ですが、この言葉が今はしっくりきます、笑)んだ、と実感しています。



photo by NgeeJee, design by Jun

アスリさんは、日本に来てから料理の仕事を開始。そのとき、お母さんはすでに天国で、料理を教わったことは一度もありません。でも、お母さんの味が再現できると思います。「僕は10人兄弟の末っ子で甘えん坊。お母さんが大好きだったから、台所で料理をするお母さんとずっと一緒にいたんだよ」。故郷の味を作るとき、いつもお母さんが近くにいる気がする、とアスリさん。

チャーさんは、共働きの両親のもとで育ち、親戚の家によくあずけられていたそうです。家庭料理を教えて欲しい、とお願いすると、「忙しいお母さんだったから、ものすごく簡単で、教室で教えるほどでも……。」と。無理にお願いすると、たしかに超簡単。でも、その料理のおいしさったら！お母さんが作る料理に、簡単とか難しいとか、そんなものは関係なく、どれも等しくおいしくて、尊いことを知りました。

ごほんにまつわるすべては、命をつむぐことに密接に関わっています。食材の命をつないで、ひとつの命によりをかけて強くしていくイメージです。だから、ごほんの記憶は、決して忘れない。そんな先生たちから学んだレシピをまとめた「マレーシア・クックブック」。マレーシアごほんの会 Web より購入可能です。ぜひ「ご連絡下さい！」

