

WAU

ディープに伝えるマレーシア文化通信
[ワウ] Malaysia Cultural Post

No. **20** SUMMER 2019
5th Anniversary

TAKE FREE

マレーシア 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
で紹介するフリーペーパー

Special Interview with
Rosnan Rahman, the Pak Yong Malaysia

パタニ王国から続く、伝統舞踊劇マヨン

舞踊家

ロスナン・ラーマン

Cross-Cultural Comparison:
Malaysian and Japanese Desserts & Sweets

マレーシア菓子「クエ」と
和菓子は似ている?

Religion of Malaysia:
Ramadan and Hari Raya Aidilfitri

ラマダンと
ハリラヤ・アイディルフトリ

音で訪ねるマレーシア/銀幕の世界

伝説の映画スター
P. ラムリー

WAU's Topics

渋谷にて、ヤスミン・アフマド特集上映

パンクロック・スラップが
「あいちトリエンナーレ2019」に参加

マレーシアごはん祭り
横浜、象の鼻テラスで開催決定

WAU Gallery

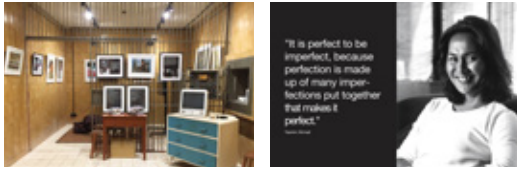
伝統食レマン



マレーシアに関する情報を伝えるコーナー。

日本とマレーシアで話題になっている出来事やイベントなどを
WAU編集部がカルチャーな視点でピックアップ!

Museum
in Malaysia



「ヤスミン・アト・コンヘン・ミュージアム」 新たにオープン!

ヤスミン作品の舞台のひとつ、マレー半島の都市イポーにあるヤスミン・アフマドの記念館が今年4月に生まれ変わりました。書籍を提供する「BookXcess」に併設され、週7日の毎日開館に。自らを「Storyteller」と称したヤスミン監督の映画作品やCMディレクターとして手がけた国営石油会社「ペトロナス」のCM上映、監督が実際に作品の制作に使っていたMac、映画のオリジナル台本、彼女の言葉の引用と写真など、ファンにはたまらない思い出のアイテムが展示。ウィットに富んだヤスミン監督の世界を垣間見ることができ、ヤスミンワールドにたっぷり浸れます。

Yasmin at Kong Heng Newseum

住所: No. 91, Jalan Sultan Yussuf (Belfield Street), 30000 Ipoh, Perak.

開館時間: 8:00~22:00

Photo courtesy of Yasmin at Kong Heng

Screening
in Japan



没後10周年記念 ヤスミン・アフマド 特集上映

マレーシアを代表する映画監督、ヤスミン・アフマド監督の急逝から早10年。監督は、マレーシアの多民族・多言語社会を家族、恋愛、宗教などをテーマに、ユーモアを交えながら、ときにリアルなマレーシア社会に少し理想も盛り込んだ独自の世界観を描きました。マレーシアのローカルな話でありながら、世界に通じる普遍性を帯びた作品は、国、人種、宗教、あらゆる境界を越えて共感を呼びます。このたび、貴重な全長編作品が一挙上映。マレーシア映画界に大きな影響を残したヤスミン監督の映画は、音楽も素晴らしいので、ぜひこの機会に映画館でご覧ください。

日程: 2019年7月20日(土)~8月23日(金)

会場: シアター・イメージフォーラム(渋谷区)

上映作品: 『ラブン』『細い目』『グブラ』『ムクシン』『ムアラフ-改心』

『タレントタイム~優しい歌』

公式サイト: moviola.jp/yasmin10years

Event
in Japan



マレーシアごはん祭り2019 8月31日、9月1日に開催決定!

マレーシアの食と文化を体験できるMalaysia Makan Fest(マレーシアごはん祭り)。2016年にスタートし、今年で4回目の開催が決定しました! 関東近郊のマレーシア料理店が集結し、ナシレマツ、チキンライス、バクテーなど現地の人気料理を多数提供。また、自宅で簡単にマレーシア料理が作れるカレーペースト、スパイスミックスなどの調味料、肌に潤いを与えてくれるなまこクリームや美しいパティック作品などマレーシア産の雑貨も販売。さらにパティック色付け体験からクイズ大会、トークショーなどのステージプログラムも盛りだくさん! 横浜でマレーシア文化を体験できる希少な機会をお見逃しなく。

日程: 2019年8月31日(土)、9月1日(日) 11:00~17:00

会場: 象の鼻テラス(横浜市) ※室内開催にて雨天決行

公式サイト: www.malaysianfood.org (情報は順次アップ予定)

Exhibition
in Japan



《SEBARKAN CINTA
(Spread the Love)》2017

パンクロック・スウラップが 「あいちトリエンナーレ2019」に参加!

サバ州のアーティスト集団「パンクロック・スウラップ(Pangrok Sulap)」がこの夏、愛知にやってきます。ボルネオ島の先住民族や地域住民を取り巻く問題をテーマに木版画のアート作品を創作し、近年は台湾、オーストラリア、インドの国際芸術祭にも参加するなど、国内外で注目を集めるパンクロック・スウラップ。DIY精神や熱帯雨林の環境保護を訴え、小さな村の村人たちの声にも耳を傾けてきた彼らが、国内最大規模の現代アートの祭典「あいちトリエンナーレ2019」に初登場。今年のテーマ「情の時代 Taming Y/Our Passion」に合わせたメッセージ性のある作品を展示予定です。詳細は、下記ウェブサイトにて7月頃に発表!

「あいちトリエンナーレ2019」

会期: 2019年8月1日(木)~10月14日(月・祝)

詳細: <http://aichitriennale.jp/artist/pangrok-sulap.html>

グループの中心人物リゾ・レオン氏のインタビューはWAU第9号に掲載。

Hati MalaysiaのWebにてご覧いただけます。



ハリラヤの前日、カンボン（田舎町）ではレマンの仕込みをする。親戚や近所の人が集まり、一緒に調理

伝統食レマン Lemang, Traditional Bamboo Rice

ラマダン明けのお祭り「ハリラヤ」(▽P.8)の時期、路上に屋台が現れます。店先に並んでいるのは長さ50センチほどの竹筒。これは伝統食レマンです。ココナツミルクに浸したもち米を中に入れ、炭火でおよそ4〜5時間。上下、裏表と火にあたる位置を変えながら、じっくり炊き上げます。米を焦がすことなく全体をうまく炊くのはかなりの熟練の技。そうやって炊きあげたレマンは、ふっくら、もちもち。煮こみ料理レンドンとのコンビは、ハリラヤに欠かせないご馳走です。

このレマン、歴史をひもとくと、ボルネオ島サラワク州で暮らす先住民の伝統料理に関係があるようです。彼らは米だけでなく、鶏や豚を調理するときにも竹筒を使います。味つけは塩だけのシンプルな料理ですが、蒸し焼きなので肉の味が濃く、とても美味。集落の近くにある森で調達できる竹筒は、自然がもたらした調理器具なのです。

レマンにまつわるこんな思い出話もあります。リムさんの実家近くの屋台では、レマンを一年中売っていたそうです。釣好きのリムさん、船に乗りこむ前にいつもレマンを一本購入。「持ち運びが便利だし、もち米だから腹持ちもいい。船の上で食べるレマンは最高だよ！」とのこと。お祭りの祝い料理、先住民の伝統食、そして釣のおともに。レマンの人気は、今も続いています。



竹筒は立てた状態で、炭火で炙る。竹の表面の色が黒くなり、水分が出てこなくなったら完成



竹筒のなかにバナナの葉を入れる。これは、竹筒にご飯が付くのを防ぎ、葉っぱの香りをご飯にまよわせるため



フレッシュなココナツミルクにもち米を浸す。十分に吸水したら塩をすこし加えて、竹筒に入れる



マヨンの魅力

伝統舞踊劇

Mak Yong,
the Traditional Dance Theatre of Malaysia

舞踊劇マヨンは、物語、芝居、舞踊、歌、音楽などから成るマレーの伝統芸能です。主役のパヨンと女性たちが歌う声は幾重にも重なり、特有の発声法が美しい響きを生み出し印象的です。2005年には、マレーシアで最初のユネスコ無形文化遺産として登録されました。

マヨンは、タイ南部にかつて存在した「パタニ王国」で発祥し、クランタン州、トレンガヌ州、ケダ州などに広がったと考えられています。主にマレー半島東北部で発展したため、クランタン州の方言が芝居や歌詞に使用されるのも特徴です。

もともと村の民衆芸能として芝居小屋で演じられたマヨンは、背景画や大きな舞台装置を使用せず、役者の衣装も派手なものではありませんでした。時を経て、クアラ Lumpur など都会の劇場や大学で上演されるようになると、衣装は煌びやかになり、舞台芸術として発展しました。独特の音楽も素晴らしく、マヨンの世界へと誘います。

©Zamree Salleh

Points

1

物語 Story

王宮にまつわるエピソードや姫と神々の恋の物語、王子の旅、冒険の物語など、どの物語も王族が主人公です。全15話の物語が伝承されていて、最初の物語「Dewa Muda」は、主人公デワムダの魂が天に昇り、天界の姫と出会うロマンスの物語です。地上と天界をつなぐ風 (Wau) が使われたり、死と再生がテーマとなるなど、伝説や文化と結びついているのもマヨンの特徴です。インドの仏教説話に由来する物語もあります。

2

登場人物 Characters

とある国の王様であるパヨンが主役。若いパヨン・ムダは、王子です。劇名であるマヨンは王妃のことで、物語によってはマヨンが主役となることも。プトゥリ・マヨンは、お姫様でヒロイン。王妃や姫に仕える若い侍女たちは、ダヤン、またはイナンと呼ばれ、歌や踊りのシーンにも登場します。侍従である道化ブランも大事な役です。王様が国の行く末を相談する占術師トックワツ、また精霊や悪魔など人間界以外のキャラクターも登場します。

3

道化コメディ Peran

道化ブランが、主人であるパヨン (王様) に藤を束ねたムチ棒でお尻を叩かれながらやり取りするシーンはマヨンのお決まりです。観客は大笑い。面白いシーンですが、ブランは、ただコメディを演じる脇役ではなく、実は物語を実質的に進める欠かせない存在です。パヨンの身の回りの世話をしながら君主を守り、ときに助言をします。役者には、身体的動きの面白さ、即座に踊れて歌える能力などが求められます。

4

衣装 Costumes

パヨンは、キラキラ輝くビーズやジャスミンの花飾りで装飾された帽子を被っています。ビーズで作られた装身具を身につけ、金糸を織り込んだ腰衣「サンピン」を巻き、短剣クリスをさしています。道化ブランは、イスラムの帽子「ソッコ」をかぶり、白シャツにベスト、パティックサロンを腰に巻いています。侍女たちは、マレーの伝統衣装クバヤ姿。村人や精霊、悪魔などもそれぞれ違った衣装やメイクを施します。



伝統芸能に関わるようになったきっかけを教えてください。

私の祖母は、タイ南部パタニの出身でマヨンの演者でしたが、家族の誰もこの芸能を受け継ぎませんでした。私は2人が亡くなってからマヨンに興味を持ったので、残念なが

卒業後は、ケダ州の舞踊団で踊っていました。

マヨンを学び始めたのはいつですか？

1995年から5年間、大学で建築学を専攻しながら、課外授業でマヨンを学びました。最初は、マヨンの音楽の第一人者として活躍する

マヨンのグループ「Makyung Seri Nilam Istana Budaya」の管理を任されました。伝説的なマヨンの実践者であるフアティマ・アブドゥラ

氏を指導者に招き、マヨンを総合的に学びました。クランタン州のルハニ・モハマド・ジン氏からも指導を受けました。

マヨンの魅力を教えてください。



©Amri Ghang

Interview with
Rosnan Rahman, the Pak Yong Malaysia

舞踊家 ロスナン・ラーマン

伝統舞踊劇マヨンに魅了され、20年以上にわたり主人公パヨン(王様)に必要な歌、踊りを学び続け、現在10人ほどしかいないパヨン役の貴重な後継者の一人として国内外で活躍する舞踊家、ロスナン・ラーマン氏にこの芸能の魅力などを聞きました。

マヨンという芸能はとても独特です。物語が面白く、ドラマチックな演技がたくさんあります。例えば、踊りの手の動きは動植物からのインスピレーションや人間や自然界に起きる事象を表す象徴的な意味があります。マヨンの歌は、テンポの揺れやメロディの動きが難しく、高音で声をコントロールする高度な技術が必要で難しいですが、魅力を感じています。

パヨンの役について教えてください。

パヨンは主人公であり、最高位です。通常は女性によって演じられるので、私のように男性が演じることは珍しいです。それは、この役柄には美しさや優美に踊れること、伴奏の弦楽器ルバブにあわせて高い声で歌えることなど、様々な女性的要素が求められるからでしょう。

パヨン役が2人いる場合は、パヨ

ン・トゥア(王様)とパヨン・ムダ(王子)に分かれます。パヨン・ムダ(王子)が主人公、ヒーローとなる物語もありますし、パヨン・トゥア(王様)が、ある国の統治者として主人公を演じ、パヨン・ムダはその後継者という役どころで演じることもあります。この役を演じることができるとは、伝統芸能において高いレベルに達していると認められます。

マヨンの将来についてどのように感じていますか？

マヨンの継承者について心配していません。現在、マヨンを真剣に学び、積極的に上演に参加している若者は非常に限られています。国立芸術文化遺産大学 (ASWARA) などの教育機関が中心となってこの芸能をしっかりと継承していける学生を育てる方法を検討する必要があると考えています。

将来的には、マヨンの歴史や資料の展示、マヨンの舞踊や伝統音楽を習えるクラス、マヨンの定期公演ができるギャラリーを設立したいです。日本を含め外国からのお客さんにも訪れてもらえるような場にできると嬉しいですね。

マヨンの音楽と弦楽器ルバブ(Rebab)

マヨン上演にとって、場面や登場人物の感情を表す音楽や歌は重要な要素です。おもな楽器は、擦弦楽器「ルバブ」、両面太鼓「グンダン」、ゴング(銅鑼)。曲によっては、リード管楽器「スルナイ」や両面太鼓「ゲドゥ」なども使われます。メロディを奏でるルバブは、音楽や歌を主導する大切な役割を担っています。

ルバブ(写真2)は、女性の身体の象徴として表現され、楽器のパーツは上から頭、耳、首、胸、乳房、髪、足と呼ばれます。奏者は床に座り、全長100~120cmのルバブを直立に構えて演奏します。またルバブは霊的、超自然的な力を宿すとも考えられ、マヨン上演の初めには役者たちがルバブに向かって歌い、踊り、敬意を表する重要なシーン「Menghadap Rebab」(写真1)を演じます。



1. Menghadap Rebabの様子
2. マヨン音楽の第一人者チェマツ・ジュソー先生

Column

イスタナ・ブダヤ公演情報

■2019年10月11日~13日 伝統舞踊劇マヨン公演
Makyung Raja Besar Maha Gading

*ロスナン氏も出演予定

■2019年11月1日、2日
マレーシア伝統音楽オーケストラ・コンサート
Konsert Orkestra Tradisional Malaysia
Bersama Bintang

会場：国立劇場イスタナ・ブダヤ (Istana Budaya)

www.istanabudaya.gov.my

住所：Jalan Tun Razak, Titivangsa,

50694 Kuala Lumpur

Profile

ロスナン・ラーマン Rosnan Rahman

1972年ケダ州生まれ。ペナン島のマレーシア科学大学(USM)の建築学科在籍中にマヨンを学び始める。現在は、国立劇場イスタナ・ブダヤに文化担当として勤務。国を代表するパヨン(Pak Yong Malaysia)として伝統舞踊劇マヨンの普及にも努める。

ら彼らからは学ぶことができませんでした。素晴らしい演者であったと父から聞き、憧れがありました。小学生の頃はよく学校代表として伝統舞踊や歌のコンテストに参加していました。これが私にとって伝統芸能との最初の関わりです。中等学校を

チェマツ・ジュソー先生に歌を、クランタン伝統芸能の専門家、ジュミラ・タヒル先生に舞踊を、そして演劇学科のモハマド・ガウス・ナスルディン先生に演技を学びました。2001年、国立劇場イスタナ・ブダヤの文化担当として仕事を始め、

のように男性が演じることは珍しいです。それは、この役柄には美しさや優美に踊れること、伴奏の弦楽器ルバブにあわせて高い声で歌えることなど、様々な女性的要素が求められるからでしょう。

Are there similarities between Malaysian Kuih and Japanese Wagashi?

クエと和菓子は似てる？

クエとはマレーシア菓子の総称。米粉、小豆などを材料に使うクエは、もちもちの食感や豆餡の甘みなど、和菓子との共通点が多くあります。味、食感、見た目、保存性など、さまざまな観点から、マレーシアで人気のクエに似た和菓子を探してみました！



クエラピス
[Kuih Lapis]

米粉にタピオカ粉を混ぜた生地を数回にわけて蒸し、しましまカラーに。ココナッツミルク風味の上品な味。

◀ 共通点 ▶
もちもち食感



クエスリムカ
[Kuih Seri Muka]

もち米と甘いココナッツクリームとの2層のクエ。写真は青い花でご飯に色をつけた特別なタイプ。

◀ 共通点 ▶
もち米が主役



おはぎ [Ohagi]

蒸したもち米を小豆餡でくるんだもの。伝統的には彼岸の日に食べる。地域によっては「ぼたもち」とも。

ういろう [Uirou]

米粉などの生地を砂糖と湯でねり、蒸して作る。名古屋、伊勢、小田原など地方で人気の味がある。



アングークエ
[Ang Ku Kuih]

もち米粉で作る弾力のある皮の中に小豆餡や緑豆餡入り。亀の甲羅など縁起のいい型で抜いている。

◀ 共通点 ▶
中に餡
外はもちっ



ドドル [Dodol]

ココナッツミルク、砂糖、米粉をじっくり加熱して作る伝統菓子。やわらかい食感で保存がきく。

◀ 共通点 ▶
保存がきく



ようかん [Yokan]

餡を型に入れ、寒天で固めたもの。さまざまな種類があり、定番は小豆の練ようかん。栗入りも人気。



大福 [Daifuku]

餅のようなやわらかい皮で餡を包んだもの。昭和後期に登場したいちご大福が大ヒットし今は定番に。



クエケリア
[Kuih Keria]

さつまいもをドーナツ状に成形して揚げて砂糖をまぶしたものの。シロップ漬けタイプもある。

◀ 共通点 ▶
さつまいも



オンデオンデ
[Onde Onde]

パンダンの葉の香りが特徴の黒蜜入り団子。削ったココナッツの実がまぶしてある。

◀ 共通点 ▶
枝豆のような
香り



ずんだ饅頭
[Zunda Manju]

すりつぶした枝豆を皮に練りこんだ饅頭。ずんだとは枝豆のペーストのこと。東北地方の郷土菓子。



大学芋 [Daigaku Imo]

油で揚げたさつまいもに水あめをからめたもの。素朴な甘さで、昔は家庭でも作っていた。



ここで
購入できます

クエ (マレーシア) Kuih / Malaysia

ショッピングモール内のクエ専門店、フードコートのおやつ売りコーナー、市場や夜市など地元の人が買い物をするマーケット。日持ちがしないタイプが多いので、その日のうちに食べるのが基本です。

このようなお店で販売しています！

- >>> Nyonya Colors (ニョニヤ・カラース)
スリアKLCC、KLIA2空港内など
- >>> La Cucur (ラ・チュチュ)
スリアKLCC内など

和菓子 (日本) Wagashi / Japan

百貨店や商店街、最近ではコンビニでも販売。和菓子は季節に合わせて作られているので、並んでいる和菓子の種類を見ると、四季を感じます。大福や柏餅など1日で固くなってしまいうものも多いです。

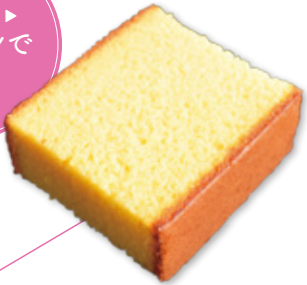
このようなお店で販売しています！

- >>> 虎屋ういろ (Toraya uiro)
東京・池袋の東武百貨店など
- >>> 京菓子司 (Kyogashi Tsukasa Sentaro)
新宿・伊勢丹など



クエバカール
[Kuih Bakar]
小麦粉、卵、ココナッツミルクなどを混ぜてオーブンで焼く。花形の型と胡麻の飾りが特徴。

◀ 共通点 ▶
オーブンで焼く



カステラ [Castella]
小麦粉、卵、砂糖などを混ぜてオーブンで焼いたもの。ポルトガル菓자에由来すると言われる。



プルインティ
[Pulut Inti]
甘く煮たココナッツの実をもち米と一緒に食べる。三角系でバナナの葉に包まれている。

◀ 共通点 ▶
葉に包まれている



柏餅 [Kashiwa Mochi]
豆餡入りの餅。柏の葉で包み、さわやかな香りをつける。男子の祝い行事、端午の節句によく食べる。



アパンバリ
[Apam Balik]
小麦粉で作ったホットケーキのような皮のなかに、甘じょっぱいバター砂糖とコーン、ピーナッツ入り。

◀ 共通点 ▶
生地を型焼き



大判焼 [Oban Yaki]
小麦粉の生地を金属製の丸型に流し入れ、餡を入れて焼いたもの。ふわふわ食感。今川焼ともいう。

汁もの

ボボチャチャ
[Bubur Cha Cha]
さつまいもやヤムイモなどの具をココナッツミルクで煮たもの。腹持ちがよく、子供のおやつに人気。

◀ 共通点 ▶
汁もの



ぜんざい [Zenzai]
砂糖と水を加えて煮た小豆に、餅や白玉団子が入ったもの。粒のないこし餡を使うと、汁粉 (しるこ) になる。



かき氷



アイスカチャン
[Ais Kacang]
カチャンとは豆のこと。小豆や金時豆など多種の豆入りのかき氷。おやつでも食事の時でもみんなが注文する定番。

◀ 共通点 ▶
豆がポイント



あんみつ [Anmitsu]
小豆、寒天、餡、みかんなどに黒蜜や白蜜をかけたもの。アイスクリームがのったタイプも人気。甘味処の定番。



◀ 共通点 ▶
各国を象徴する味

チェンドル
[Cendol]
マレーシアらしいココナッツミルクとやし砂糖シロップがけのかき氷。バンダン風味のゼリーと小豆入り。

宇治金時
[Uji Kintoki]
和文化の象徴である抹茶を使った緑色のシロップに、小豆餡をのせたもの。日本のかき氷の定番。

RAMADAN

🌀 ラマダンとは 🌀

イスラム暦の9番目にあたる月の名前。この期間に、ムスリム崇拝行為のひとつである「断食」を行う。約1カ月間、地平線に夜明けの光がさしたとき（日の出より約1時間半前）から日没まで、いっさいの飲食を行わない。イスラム暦は太陰暦で、西暦と比べると1年間は約11日短く、ラマダンの時期も1年ごとに早く繰り上がる。これは世界中で暮らすムスリムが季節の影響を平等に受けるように、という意味もある。



断食明けに食べるデーツ。悪魔が嫌う食べ物といわれている

🌀 ファリダ先生、教えてください

🌀 Q1 🌀 ★ 2019年の開催日時は？

「5月5日(日没)～6月5日(変更の可能性あり)です。マレーシアの場合、日程は肉眼での新月の観測によって決まります。国によっては計算で日程をわり出すところもあります。1日の開始と終了の時刻は国や地域で異なり、また日によっても太陽の動きに合わせて少しずつ変化します」

🌀 Q2 🌀 ★ 毎日の断食明けに食べるものは？

「日が沈むと断食は終了し、なつめやしの実(デーツ/クルマ)や水など軽いものを口に入れます。これはできるだけ日没後すぐに行った方がよいので、身近に断食をしている人がいたら理解してあげてください。私はまずクルマを一粒食べます。その後の食事は家族や友人ととります」

🌀 Q3 🌀 ★ 断食以外にしてはいけないことは？

「ラマダン中は普段よりもよい生活を心がけることが大事です。争い事をしない、悪口を言わない、喫煙、性行為、耳かき、精神が乱されるような猥談もしてはいけません。ただし無意識にしまった場合は断食のルールを破ったことにはなりません。日没後も問題ありません」

🌀 Q4 🌀 ★ 子供や妊婦さんも断食を行う？

「幼い子供、妊婦、重病人などは断食を免除されます。ただし断食を行う、行わないの判断基準は家庭や個人に委ねられています。また、妊婦は翌年の断食月までに、できなかった日数分を行わなければいけません。さらに「フィドヤ(補償金)」の支払い(米、または金銭)が必要です」

コラム Column

ラマダンは 祝福を もたらす月

「私たちの両方の肩には天使がいて、行動はすべて記録されています。どれだけ誠実に、心から物事を行っているのか、神さまはすべてお見通しです。この1年間の記録をまっさらにし、過去の過ちを赦してもらうチャンスがラマダンです。とくに最後の10日間には天使が舞い降り、運命が変わる可能性があると言われていて、人々は真剣に祈りを捧げます。実際、この期間には不思議な出来事がよく起こるのです。またラマダン中は、亡くなった人は皆、お墓から出て自由に行動できます。天使から罰を受けていた人も、ラマダン中だけは罰を受けなくて済みます。ラマダンが終わるとまた罰を受けなければいけないので私たちは悲しみます」(ファリダ先生)

ラマダンと ハリラヤ・ アイディルfitri

マレーシアの約65%はイスラム教徒(ムスリム)です。彼らにとって大事なのがラマダン。イスラム暦(ヒジュラ暦)の第9番の月を指し、約1カ月間、断食を行います。ラマダンが終わると、ハリラヤ・アイディルfitriという待ちに待ったお祭りです。マレーシアの大事な宗教行事をひもときます。



監修：ファリダ・モハメッド先生

Faridah Mohamed / 東京外国語大学特任准教授 (Special Associate Professor)。1993年より講師を務め、日本におけるマレー語教育の第一人者。現地でホームステイ・プログラムを企画するなど、言語の習得に加えて、文化の相互理解を深める活動にも力を入れている。著書に『ニューエクスプレス マレー語』(白水社)、『マレー語を勉強しよう会話中心』(Universiti Sains Islam Malaysia) などがある。

HARI RAYA AIDILFITRI

☀ ハリ Raya・アイディルフィットリ とは ☀

ラマダン後のお祭りのこと。ハリ Raya・プアサともいう。宗教的行事というより文化的な風習。同じお祭りのことを中東では「イード」、インドネシアでは「レバラン」とよぶ。マレーシアではラマダン明けの2日間が国の祝日。初日、ムスリムの男性はモスクの集合礼拝に参加。その後、民族衣装で着飾った家族が集まり、マレー式の挨拶「サラーム」をしながら過去一年間の過ちの許しを請う。オープンハウスとよばれるホームパーティを開く風習があり、ムスリムでなくても参加できる。

【家族写真】



ハリ Rayaに着的ために、家族でおそろいの生地 で民族衣装を新調。記念撮影をする

【クエラヤ】



家に訪れる人をもてなすための種類豊富な菓子を 用意しておく。日持ちするクッキー系が多い

【ハンパー】



企業などお世話になった人に送りあう贈り品。 日本でいうお歳暮のようなもの



☀ ハリ Rayaの祝い料理

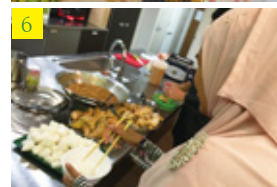
ハリ Rayaには、日本のおせちのように定番の料理がある。ひとつは、ヤシの葉を編んだ容器に米を入れて茹でた「クトゥパ」。ご飯がギュッと固まった、具無しのみちまきのようなもの。地域性があり、北部はもち米を使った三角系が多く、南部はうるち米の四角形が多い。もうひとつは、ココナツミルクで濃厚に煮込んだ肉料理「ルンダン」。時間をかけて、やわらかく煮込む牛肉のルンダンが定番で、クトゥパと一緒に食べる。竹筒で炊いた「レマン (→ P.3)」も大事。ココナツミルクで香り付けしたもち米で、これもおかずと一緒に食べる。

- 1 下の三角のものがクトゥパ。4～5時間かけてじっくり煮込んだルンダンとともに食べる
- 2 レマンは炭火で調理。ハリ Rayaの時期、道路沿いにレマン屋台が現れる
- 3 サテールンダンに合わせて食べるレマン



☀ オープンハウス

親戚やお世話になった人を家に招くホームパーティ。手作りの料理でもてなすこともあれば、ケータリングを頼んだり、屋外席をセットして盛大に行われることもある。また、この期間、多くの人が家に訪れるため、「クエラヤ」とよばれるクッキーなどのお菓子を用意する。オープンハウスでは、子ども達はクエラヤを食べ、「ドゥイッラヤ」とよばれるお年玉をもらうことができる。また「近所の女性がグループになり、歌いながら家を訪ねて許しを請う、マルハバンという風習があります。それぞれの家で用意した料理や菓子を包んで渡すのです」とファリダ先生。



- 4 オープンハウスで集まった親戚や近所の人たち
- 5 ケータリングで行われた盛大なオープンハウス
- 6 日本に暮らすムスリムも友人の家に集まってお祝いをする

音で訪ねるマレーシア

第7回

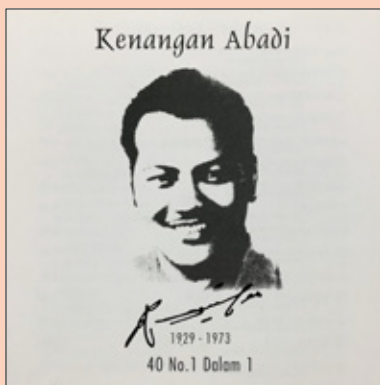
マレーシア映画界を代表する俳優、P.ラムリー。伝説のスターともいわれる彼は、映画監督だけでなく作曲家、歌手としても活躍。2018年には、彼の歌曲149曲が国家遺産となりました。

P.ラムリーは、新作映画ごとに新しい曲を生み出し、マレー歌謡、ポップソングの礎を築きました。ピアノ、バイオリンのほか、トランペットやサクソも演奏した彼は、マレーやインドネシアの「ジョゲツ」や「クロンチョン」、「ドンダン・サヤン」など地元の音楽スタイルをベースに、ラテン音楽、ジャズ、アラブ、インド音楽のリズムやメロディを自身の体に浸透させ、自在にブレンドして作曲する才能を発揮しました。60年代に作曲した「プニ・ギター」では、当時海外で流行していた「ツイスト」も取り入れています。

P.ラムリーは、1929年にペナン島で生まれました。中等教育の途中で太平洋戦争が勃発、日本軍がペナン島を占領すると日本海軍学校に入ります。そこで音楽の基礎や日本語を学び、日本の曲をピアノやバイオリンで演奏するようになります。後に、日本映画からも影響を受けたそうです。

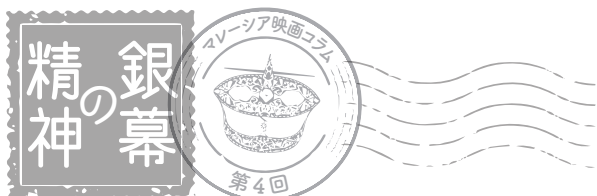
1945年には最初の音楽バンドを結成し、音楽家としてキャリアをスタート。1948年に『チンタ(愛)』で映画デビュー。44歳という若さで亡くなるまでに映画60作品以上に監督・俳優として携わり、300曲以上を作曲。1950年代から60年代のマレー映画黄金期を支えた大スターでした。現在でも、彼の映画は繰り返しテレビで放映され、歌は多くの歌手によってカバーされています。今年2月に日本で上映された『わが義母』で

も、艶のある彼の歌声は観るものを魅了しました。P.ラムリーの3人目の妻サロマ(Saloma)は、彼の映画にも登場する女優であり、マレーシア、シンガポールで絶大な人気を誇る歌手でした。甘い愛の歌から、メロウな曲、軽快でおどけた楽しい楽曲まで、2人のデュエット曲を含むP.ラムリーの名曲はアルバムとしてもリリースされています。マレーシア訪問の際には、ぜひCDショップで探してみてください。



P.ラムリーとサロマのアルバム『Kenangan Abadi』

文/上原亜季 Aki Uehara



地上に舞い降りた神の作品 P.ラムリー

今号は、映画コラムもP.ラムリー(P. Ramlee)をご紹介します!

P.ラムリーは、1950年代から60年代にかけてマレーシアで活躍した俳優、脚本家、映画監督、音楽家です。1963年には東京で開催されたアジア映画祭で「The Most Versatile Talent Award」を受賞しています。

P.ラムリーは、彼が学んでいたスーフイズム(イスラム神秘主義)と大好きだった日本映画に見られる禅の思想が入り混じった独自の世界観を持ち、『Musang Berjantung』(1959)などのコメディ作品や悲恋物語『Du Merutaku』(邦題:わが義母)など、他に類を見ない作品を生み出しました。自然信仰や自己探求とも言えるテーマは、『姿三四郎』(黒澤明監督、1943)に着想を得た『Kanchan Hirana』(1969)や『無法松の一生』(稲垣浩監督、1943)を元にした『Penarik Beca』などにも見事に表現されています。1973年に亡くなった後も、P.ラムリーの歌や映画は新しい世代にも愛され続けています。

最高傑作の一つ、コメディ『Pendekar Bujang Lapok』(1956)はP.ラムリーは、この世における自己の存在意義の探求の必要性を主張すると同時に、スーフィーの導師の教えが、テクノロジーが発展する現代社会においては適さないこともあるという懸念を表現しています。この社会的な主張は明言されていませんが、巧妙な映像の使い方でも暗示されています。ラムリーは、芸術は人々のためのものであり、自分自身の真の姿を見出すための手段であって、金儲けのためではないという信念を持っていました。今日の世界では忘れられている視点です。彼は、「芸術は神の作品」と信じていたのです。



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。



『Pendekar Bujang Lapok』のワンシーン



P.ラムリー、本名トゥク・ザカリヤ・ビン・トゥク・ニャッ・プテ

文/A・サマッド・ハッサン A Samad Hassan 翻訳/上原亜季 Aki Uehara



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

夜便限定プランで最短レダン島へ
**マレーシア東海岸の
美しい海を満喫するツアー**
コーラルレダンアイランドリゾートに泊まる癒しの5日間
旅行代金 **99,800円**～

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
MALAYSIAN RESORT CLUB
THE MYSTERIOUS WORLD 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

FB : www.facebook.com/MidinSarawak/

**design
deserved
by all**

Mee
graphics & print

we design >>>
namecard, ads, flyer, magazine, book, catalogue, company logo,
company brochure, freepaper, T shirt, food menu, invitation card,
instore pop and etc...

名刺・広告・チラシ・雑誌・書籍・カタログ・フリーペーパー
ロゴ・会社案内・ステッカー・Tシャツ・飲食店用メニュー
各種招待状・店内ポップ
...などなどのデザイン、承ります。

お問い合わせ：
www.facebook.com/meegraphicsprint
www.instagram.com/angrypoppins/

HPは
こちらから



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



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。著書『ナシレマッ!』と『50のレシピ集』を発売。10月にランカウイごはんツアーを開催予定。Webにて随時情報発信中。
malaysianfood.org



WAU Supporters

高塚 利恵
Rie Takatsuka

映像制作会社、(株)オッドピクチャーズ代表。映画でメッセージを伝えるブランデッドムービーの制作に注力。
odd-pictures.asia

陳 維 録
TAN JC

デザイナー、現代アート作家、ジョホール出身。96年に来日し、日本語は敬語も漢字もカンペキ。世界を飛び回り、創作活動を行っている。
tanjc.net

村手 景子
Keiko Murate

グラフィックデザイナー、エディトリアルデザイナー、アートディレクター。台湾にて個展を行うなど、活動の幅は広い。
keikomurate.com

田中 じゅん
Jun Tanaka

サラワク州クチンを愛するグラフィックデザイナー。名刺から雑誌まで印刷物ならなんでも。自主制作したクチン・グルメガイドはHPから。
mee-print.com



Hati Malaysia

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）、古川音（マレーシア料理愛好家/ライター）の2人でユニットを組み、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。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。

WEB : hatimalaysia.com/ Email : info@hatimalaysia.com



おかげさまで5周年！
WAU COLLECTION
No.1 to No.20



Hati Malaysia

心をこめて。
マレーシアのことを伝えたい。

2014年、Hati Malaysiaはマレーシア文化通信『WAU(ワウ)』の編集発行を中心に活動をスタート。現在は、文化講座(芸能・映画・音楽・食・言語・旅)の講師、現地取材、記事執筆、Web配信、イベント企画運営、伝統芸能家の招致など、マレーシアに関する活動を幅広く行っています。多民族が織りなすさまざまな文化が、ひとつの国に共存するというマレーシアの魅力。これからもマレーシアを文化的側面からPRしていきます。



実績

伝統音楽家カムルル・フシン
来日公演(2013)、マレーシア
映画ウィーク(2015)、マレー
シアの語り部招聘、講師・
神田京子氏とのコラボ
(2015)、マレーシアごはん祭
り(2016、2017、2018)、マ
レーシアフェア協力(2018)、
マレーシア文化講座(2014
～現在) etc.

マレーシアに関する出張講座、取材、記事執筆、料理教室、マレー語通訳・翻訳業務など承りますので、どうぞお気軽にご相談ください。
WEB: hatimalaysia.com / Email: info@hatimalaysia.com

Hati Malaysia
マレーシアをディープに伝える