

# WAU

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

No. **23**

SPRING 2020

**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  
に紹介するフリーペーパー

*Essential condiments  
and seasonings  
of Malaysian cuisine*

## 調味料図鑑

*"Blessing of Life", a showcase  
presented by Un Yamada,  
with an ensemble of traditional musicians  
from Kelantan*

ダンサー 山田うん

## 伝統芸能マイン・プツリ との出会い

*Cover Story*

話題の歌手、アスミダーさんにインタビュー

## マレーシアの民謡「ムジク・アスリ」を後世に繋ぐ

新連載

《故郷の味を教えます!》

## マレーシア料理を つくろう

映画コラム / 銀幕の世界

## 映画『Dendam Pontianak』 ポンティアナックの復讐

WAU's Topics

大阪アジア映画祭のオープニングに  
マレーシア映画『夕霧花園(原題)』が登場!

Netflix, Podcastに  
マレーシア関連の番組が続々!

WAU Gallery

## FuFuの路線バスの旅



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!



Malaysia  
in Digital Media

## Netflix、Podcastでマレーシア関連の番組が続々! 「彼岸の花嫁」「オトとジャンナのMトーク」

Netflixにて、マレーシア人作家Yangsze Choo氏のベストセラー「The Ghost Bride」原作のドラマ「彼岸の花嫁」(日本語字幕付き)が公開中! 舞台は1890年代のマラッカ。資産家の息子が謎の死を遂げ、主人公リーランは死の背後にある見えない世界へと引きずり込まれる——。ファンタジーあり、ロマンスありの6話完結ドラマ。2018年にヒットした映画『クレイジー・リッチ!』も手がけたスタッフが作る美しい映像も必見です。

そしてPodcastでは、マレーシアの情報番組「オトとジャンナのMトーク」が配信スタート! 旅で使える挨拶や人気のおみやげ事情など現地情報が満載。ナビゲーターは、本誌編集部の音とマレーシア人のジャンナさん。毎週月曜日に配信中。

- ・「彼岸の花嫁」、1~3話はクエック・シオチュアン監督、4~6話はホー・ユーハン監督が手がけている
- ・オンライン音声ツールのPodcastは無料配信。【ポッドキャスト otojannah】で検索



Food  
in Japan

## 日本で広がるフードダイバーシティ 岩手県二戸市では市を挙げての取り組み

宗教や健康上の理由でさまざまな食習慣のある人にも、日本の味をとどけたい。その思いを実現する動きが日本各地で広がっています。東京・西麻布にある「炭やき屋」は、ハラルの和牛を使った日本式の焼肉を提供。小泉元首相の「居酒屋会談」の場として有名な「権八」は、野菜のみでにぎったヴィーガン対応の寿司をメニュー化。さらに今年1月、岩手県二戸市は、市を挙げての「フードダイバーシティ(食の多様性)」を宣言。市内の事業者である小松製菓は「南部せんべい」を5品、日本酒の蔵元「南部美人」は全商品にて、すでにヴィーガン認証(NPOベジプロジェクトジャパン等)を取得。また食肉卸の久慈ファームはブランド鶏「熟れ鶏」のハラル認証を申請中。世界の人々に向けた和食のグローバル化は今後もますます進みそうです。

ヴィーガン認証を取得した小松製菓の「南部せんべい ごま」はオンラインショップで購入可  
<https://iwateya-shop.jp/i/1606>

©2019 ASTRO SHAW, HBO ASIA, FINAS, CJ ENTERTAINMENT ALL RIGHTS RESERVED



Film Festival  
in Japan

## 大阪アジア映画祭のオープニング作品にマレーシアの映画 『夕霧花園(原題)』が日本初上映!

国内外の多くの映画ファンが注目する大阪アジア映画祭。15回目となる今回は、世界23の国と地域から集められた過去最多の64作品がにぎやかにラインナップ。そして、記念すべきオープニング作品にマレーシア映画が決定しました! 戦後混乱期のキャメロン高原を舞台にした『夕霧花園(原題)』(英題: The Garden of Evening Mists)。亡き妹の夢を追うマレーシア人女性が、ミステリアスな雰囲気をもつ日本人庭師に惹かれていきます。主演はマレーシア出身のリー・シンジエ、日本人庭師に阿部寛。自然と庭園が織りなす美しい世界観にも魅了されます。さらにマレーシア映画『ビー・マイ・フレンド』『ミス・アンディ』も世界初上映で登場! この3作品、ぜひお見逃しなく。

第15回 大阪アジア映画祭  
会期: 3月6日(金)~15日(日)  
会場: 梅田ブルク7、ABCホール、シネ・リーブル梅田、ほか  
Web: [www.oaff.jp](http://www.oaff.jp)



Accommodation  
in Japan

## 木更津のアウトレット近く インバウンド向けホテルが登場

海外からのゲストのリクエストが多様化する昨今、とくに「ムスリム」対応に力を入れたホテルが、千葉県木更津市にオープンしました。海に近い立地の「ジェスリヴィラトウキョウ」で、お祈り部屋、ハラル\*レストランを備え、ムスリムのスタッフも常駐。レストランのシェフはマレーシア人で、ハラル食材を使用したナシレマツやロティチャナイなど本格的なマレーシア料理を提供しています。「木更津のアウトレットが近いので、旅の最終日に宿泊し、買い物してから空港へ向かうゲストが増えています」とオーナーの飯塚義典さん。宿泊者は羽田空港までの無料シャトルバス(要予約)が利用可能で、ホテルからの所要時間は約20分。週末旅にもおすすめです。

Jesly Villa Tokyo  
住所: 千葉県木更津氏金田東1-20-20 お問い合わせ: 0438-53-8253  
Web: [www.jeslyvilla.com](http://www.jeslyvilla.com) ※ハラルとは、イスラム教で許されていないものという宗教上のルール。こちらのレストランでは、豚肉、アルコールを一切扱っていない



先住民オラン・アスリの村の子供たち。喜んで思い思いにポーズを決めて被写体になってくれた

## FuFuの路線バスの旅 My Journey by Bus\_FuFu

マレー半島を路線バスで巡る旅。FuFuが幼少期を過ごした「タンジュン・マリム」から旅は始まりです。錫鉱山の町「カンパー」では地元図書館に。ペラ州のロイヤルタウン「クアラカンサー」の美しいモスクに感嘆し、熱帯雨林に囲まれて自然の摂理と調和し生きる、先住民オラン・アスリの村へ。少しずつ西海岸を北上しながら旅は続きます。行く先々で出会う人たちとの会話。小さな町々で出会うのは、「素顔」のマレーシア。観光客向けに着飾ったりしていない、何十年も変わらない日常。旅の感想を聞くと「人々、食べ物、建築、文化はどの町も個性があり、訪れた全ての場所が特別。ベストは決められない。再訪したいと願う町ばかり」とFuFu。

旅の一番の思い出は「マレーシアの各州、いや、各屋台で違う麺料理『ラクサ』に巡り会えたこと。旅全体を通して、一つとして同じラクサに出会わなかったことは僕の旅をよりユニークなものにしてくれました」。そして「バスの旅は、マレーシアを文字通り『地に足のついた』形で見ることができる。こんな旅をしたがるマレーシア人は多くないかもしれない。でも、僕は各地で地元住民のリアルな生活の様子を楽しんだ。ゆっくりとしたバスの旅が好き。風を受けながら車窓の風景を楽しむ。旅はそんなふうに自由であるべきなんだ。慌てる事はない」と語ります。

1. マレー半島の町BidarからTapaq間の路線バス。エアコンなし
2. 最も印象的な食事、スナック麺「マミー・モンスター」のラクサ
3. デザート屋台のおじさんと旅人FuFu



# 魅力あふれる文化遺産 伝統的な歌「アスリ」を 若い世代にも伝えたい

歌手  
**Asmidar**  
アスマダー

マレーシア出身の歌手Yunaは、日本でも知られていますが、実は、マレーシアには歌唱力があり、実力のある歌手が多く活躍しています。中でも、最近注目されているのはアスマダー。1950、60年代に一世を風靡した女優／歌手サロマの再来との評価も。彼女の歌の魅力は、母から受け継いだ独特の節回しを持つ伝統的な民謡「アスリ」(※)にありました。



©Azim Al Fikri

## マレーシアの民謡「ムジク・アスリ」を歌う

——日本でもファンが多いアーティスト、ピート・テオさんのミュージックビデオ「Hari Malaysia」(2013)で曲「Kembala(冒險)」を歌っていますね。情景が浮かぶような美しい歌声でした。

ピートさんからは、レコーディング前の準備段階の重要性など、大切に染み込ませ、スタジオに入る時には、自分の体から湧き上がるように歌うことが大事だということを学んだのです。

——昨年末にリリースされたシングル「Sneh Pinang」は、伝統的な民謡「アスリ」の曲を現代風にアレンジして素敵でした。アスリの歌は、幼い頃から歌っていたのですが、私の母はアスリの歌い手で、叔父は「ガザル・パーティ」(※)という音楽の演奏家という音楽一家で育ちました。幼い頃から兄弟全員、母に歌を教え込まれました。子供の頃は歌のコンテストに参加すると、他の子たちが歌うのはポップスばかり。私だけ伝統歌謡だったので、自信がありませんでした。でも、歌手になった今、自分にアスリの基礎が染み込んでいることでユニークな歌手になったことをとても幸せだと思います。

——憧れの歌手はいますか？  
伝統歌謡の素晴らしい歌い手、カ



©Firdaus Salleh

マリヤ・ノール(※1)など、昔の歌手が大好きです。また、大学で西洋のクラシック、ジャズ、ポップスなど様々な音楽を学んでから、ソプラノ歌手マリヤ・カラスやローラ・フイジ、エンヤ、ビョーク、と世界中の歌手に視野が広がっていきました。いつも彼女たちの歌から刺激を受けています。

——最近ではアスリからバラード、ポップス、フォーク、ジャズなど、幅広いジャンルの音楽を歌っていますね。

もちろんアスリの曲は大好き。でも、インディーズバンドでエスニック調のポップな曲を歌っていた時期もあるし、プロとしてはバラードの曲が多いです。同時に、アコースティックなアンサンブルに電子音を加え、浴室という変わった空間で響きを楽しむ「#keonchonghikayer (浴室クローンション) (※4)」のように実験的な音楽作りもしています。自分に正直に好きなように表現したい。将来的には、いろいろな要素が合わさった自分のスタイルを確立できたら

嬉しいです。

——現在、テレビ番組のホスト役にも挑戦されています。

——国営放送RTMの「Warisan Kita (私たちの遺産)」という番組で、伝統音楽、伝統芸能などの演者に話を聞くホスト役を務めています。マレーシアにも素晴らしい伝統芸能の演者がたくさんいますが、後継者がいないまま失われていく芸能も多い。そんな芸能のことを若い世代にも伝えたい。そのために一体私に何ができるのか、日々考えています。

——SNSを通じてファンとの交流もしていますね。

——本日は、アスリの歌を学びたい人全員を対象に、無料でクラスを開きたいですが、今はスタジオも時間もありません。そこで、インスタグラムを使って、アスリの曲を一節ずつ教える動画を流すことにしました。ハッシュタグをつけて※2、自分の歌を投稿してくれたら、どこを直したらいいのか、SNS上でフィードバックもしていくつもりです。

——今後の夢を教えてください。

——今の若い世代には、アスリは古く大きく思われるし、あまり知られてもいません。でも、素晴らしい技術を持った歌い手たちがその技術

を伝えられないまま亡くなってしまふのは本当にもったいない。だからこそ、私は自分自身が受け継いだ知識を後世に残すために伝えていきたい。社会に戻っていきたくいです。

また、伝統曲のエッセンスを、新しくモダンな曲の中に取り込んで、今の時代にあった形で歌うことにも取り組んでいきます。伝統的な曲でもカッコよく変化させて新しい形を作り出すことができます。アスリの基礎が身につけているからこそ、自分は、伝統と新しい形をつなぐ仲介役になれるのではと思っています。

注1: アスリ= Musik Asli (ムジク・アスリ)あるいは「Lagu Asli (ラグ・アスリ)」は、マレー系の民謡で、おもに口承によって受け継がれた歌のジャンル。パイオリンやフルート、アコーディオンなどの西洋楽器と、片面太鼓「バン」やゴングなどのマレーの楽器で演奏される。注2: @keonchonghikayer (ケオンチョンヒカヤ)とは、中東やインドの音楽の影響を受けて主にマレー半島北部で発展した歌と演奏の音楽スタイル。伴奏には、弦楽器「ガンパス」、アコーディオン、パイオリン、フルート、ボンゴ、バリリンなどが使われる。ダンスが一緒に踊ることも多い。注3: カマリアノール(Kamariah Noor, 1940年代から60年代にマレーシアで人気を誇ったアスリの歌手。マレー映画黄金期の当時、多くの映画で歌の吹き替えもしていた。注4: #keonchonghikayerをつけてインスタグラムなどで検索

注5: #NandungAsmidar #SenarSebarisAsmi

公演情報

2006年に初演され、話題になったミュージカル「Puteri Gunung Ledang(レダナン山の姫)」が14年ぶりに再演。アスミダーさんも歌手の一人として作品に登場。

Puteri Gunung Ledang the Musical

期間: 2020年7月3日~7月17日  
会場: マレーシア国立劇場 イスタナ・ブダヤ (Istana Budaya)  
監督: Tiara Jacqueline  
www.pglmusical.com

Column

ショートフィルム  
「HARI MALAYSIA(ハリ・マレーシア)」とは?



1957年の独立記念式典のニュース映像を加工し、当時の式典の中に現代の有名人を共演させるというユニークな作品。時を経て、初代首相のスピーチを現代の国民に再び届けたい、との思いから2013年に作られました。ノスタルジックな映像にのせてゆったりと歌うアスミダーの「Kembara」がとても印象的。演奏には日本人の音楽家も参加しています。(YouTubeにて視聴可)

エグゼクティブ・プロデューサー: ピート・テオ  
www.harimalaysia.com

Pete Teo氏が語るアスミダーさんの素顔

「彼女の歌声は、艶がありながら、純粋さも有り、独特な魅力を持っています。彼女の家族は伝統歌謡の歌い手の音楽家で、伝統的な歌を歌うとき彼女らしさが際立つのです。僕はとても魅了されて、レコーディングとは関係なく何曲か歌ってもらいました。素晴らしい。伝統歌謡を歌う彼女は、バラード曲などを歌っている時とは別の人物のようでした。まるで捕らえられた鳥が空に解き放たれたように。全く驚きでした。彼女は一生懸命で努力家、そして本当に素晴らしい才能を持っている。当時は、1曲だけしか仕事ができなかったの、いつか、マレーの伝統的な民謡を集めた彼女のアルバムをプロデュースしたいと願っています」



Pete Teo/ピート・テオ  
シンガーソングライター、作曲家、監督、プロデューサー、役者として幅広く活躍するマレーシアのアーティスト。現在は、クアラルンプール近郊にオーガニック農園も経営。

Profile

Asmidar  
アスミダー

本名: Norhasmidar binti Ahmad  
1986年、クアラルンプール生まれ。幼少期から伝統的な民謡の歌い手として活動。2011年に歌番組「Vokal Bukan Sekadar Rupa」で優勝し、メジャーデビュー。現在は、歌手として活躍するかたわら、テレビ番組のホストや女優業にも挑戦中。



@asmidar.10  
@asmidarisme



Apple Musicにて、アルバム「Kali Pertama」(2013)やシングル「Sireh Pinang」(2019)を含む8曲が入手可。SpotifyやAmazon Musicでも聴くことができます。

# ソース・オイル

味の中核をなす調味料



左は発酵海老、右は干し海老入りのサンバル。甘辛の味が多く、豆板醤や食べるラー油に似ている

## サンバル★ sambal

マレーシア料理に必須の辛い調味料。唐辛子、玉ねぎ、にんにくなどを油でじっくり炒めたもので、各家庭や店でオリジナルを手作りするのが一般的。炒めものやご飯、麺に添えてタレとしても使う。日本では「AYAM」ブランドのサンバルが購入可\*。



マレーシアのスーパーでは瓶入りのサンバルを販売

# これが味の決め手 /

# マレーシアの調味料図鑑

essential condiments and seasonings of Malaysian cuisine

日本のしょうゆのように、マレーシア料理の味の核となる調味料。唐辛子ペーストを油で炒めた「サンバル」、小海老を発酵させた「ブラチャン」など★印のあるものは、とくにマレーシア全土で使われている特徴的な調味料です。



## チリソース chili sauce

甘みと辛みの両方の味をもつ調味料。原料は唐辛子、にんにく、砂糖、酢など。日本でもおなじみのタイ産のチリソースと同じ卓上調味料で、揚げものやオムレツのつけダレとして使う。フライドポテトにも必須で、現地のファストフード店には常備。

人気ブランド「Life」オリジナル、ライム、ガーリック入りなど。日本でも購入可



ケチャップのようなとろみのある液体



## オイスターソース oyster sauce

日本でもよく使われている調味料で、牡蠣を塩漬にし、上澄み液に食塩や砂糖などを加えて煮つめたもの。中国系の料理の炒めものやあえものによく使う。またカラメル色もたらず、料理を黒っぽく仕上げる効果も好まれていて、色付けにも使う。

人気ブランドは中国産の「李錦記」。タイ産のオイスターソースもよく使われている



メーカーによって塩気や甘みが異なる

# しょうゆ・魚醬

日本人にもなじみやすい味



## チンチャロ cincalok

海老の発酵調味料。ブラチャンに比べると熟成期間が短く、また小海老がそのままの状態が入っている。マラッカで使われているご当地調味料で、とくにチンチャロを加えた卵焼きが人気。生野菜とハーブのサラダ「ウラム」のタレにも使われる。

スーパーや海辺の市場で売られている。日本ではアミの塩辛で代用可



体長1センチ弱のアミエビが原料



## キチャップ・マニス kicap manis

大豆由来の発酵調味料。「キチャップ」はしょうゆ、「マニス」は甘いという意味で、いうなれば甘口しょうゆ。炒めものや煮込み料理の味つけ、またつけダレとして使われる。キチャップ・マシンの場合、こちらは「マシ」= しょっぱいという意味で、しょうゆ似。

ブランド「HABHAL'S」が人気。日本ではインドネシア産のものアジア食材店で購入可



とろみがあり色は真っ黒。塩気はあまりない



## ブラック・ソイソース black soy sauce

大豆由来の発酵調味料。日本のしょうゆに似ているが塩気はひかえめ。中国系の炒めものや煮込みものなど、いろいろな味つけに使われる。オイスターソースと同じカラメル色もたらず色付け効果で、料理を黒っぽく見せたいときにも活用。

各家庭によって好みのブランドがある。日本では中国産の「老抽王」が購入可



サラサラした液体で、色のわりに塩気はひかえめ



## ブドゥ budu

魚の発酵調味料。小魚を塩漬にして熟成したものから取り出した液体。タイのナンプラーに似ているが、塩気が強く、独特な魚の匂いがある。おもにマレー半島の東海岸で使われているご当地調味料。日本では購入できないのでナンプラーで代用。

精製するときに加える水の量が少ないため、ナンプラーに比べると濃度が高い



どろっとした液体で、かなり塩気が強い



漁港近くの市場（左）や海辺のインターチェンジで売られているフレッシュなブラチャン。香りがまろやかで使いやすい

## ブラチャン★ belacan

海老の発酵調味料。塩漬にした小海老を長期間熟成してペーストにしたもので、タイ産の「ガビ」と同じ。炒めると濃厚な香りが立ち食欲をそそる。サンバルに合わせてソースにしたり、炒めものや唐揚げの隠し味に。日本ではタイ産のガビで代用可。



スーパーで販売されているブラチャンは長方形型

\*「AYAM」ブランドのナンゴレンペーストがサンバルとして使える。オンラインショップ等で購入可。

# スパイス・ハーブ

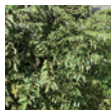
さまざまな香りや味をもたらす



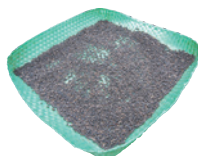
最近では日本でもカレーリーフの栽培が始まり、アジア食材店で購入できるようになった

## カレーリーフ ★ curry leaf

オオバゲッキツ科の植物。インド原産のハーブで、こぼしい香りがある。マレーシアではインド系のカレーはもちろんのこと、海鮮の炒めものにもよく使われている。東南アジアのなかで、カレーリーフを多用するのはインド系民族が多いマレーシアならではの。



独特の香ばしい香りがマレーシア人は大好き



サラワク州にて、自家農園で栽培している黒胡椒を天日で乾かしているところ

## 胡椒 pepper

日本でもなじみのスパイス。ボルネオ島のサラワク州は世界有数の胡椒の産地で、辛みと香りのバランスは最高級。炒めものやソースによく使われ、サラワク州ではスパイシーなスープ麺「ラクサ」に必須。黒胡椒、白胡椒ともによく使われている。



実が数粒ほど赤く熟したら収穫する



マレーシアのお菓子は緑色が多く、それはこのパンダリーフのエキスによるもの

## パンダンリーフ pandan leaf

タコノキ科の植物。ゆでた枝豆のような甘い香りが特徴。ナシレマなどを作るときは、ご飯と一緒に炊いて、甘い香りを移す。とくにお菓子によく使われていて、葉っぱのエキスを抽出し、香りとともに緑に色付けすることも多い。日本ではアジア食材店で購入可。



笹のような形状で、家庭の庭に自生している

# その他

味の輪郭を決める食材



しばらくたてのものが市場で売られている。日本では缶詰のものが購入可

## ココナッツミルク coconut milk

ココヤシの木の実の果肉を削って水に浸し、それをしぼった乳白色の汁。アジア料理に欠かせないもので、料理の味をまろやかにする効果がある。カレーやデザートなど幅広いジャンルで活用。果肉そのものを削ったココナッツフレックも使う。



市場のココナッツ売り場。実を削ったフレック(奥)も販売



筒状のグラ・ムラカを使うときは削ってフレック状にする。かなり固い

## グラ・ムラカ ★ gula melaka

ヤシの樹液を煮つめたヤシ砂糖。ムラカ(マラッカ)で精製されているので、「ムラカ砂糖(グラ)」とよばれる。黒糖のようなコクのある甘みの特徴で、シロップにしてかき氷にかけたり、お菓子に必須。日本ではタイ産のものがアジア食材店で購入可。



グラ・ムラカを作っているところ。天然の竹筒で固めるため、筒状の形で販売されている



房から取り出したタマリンドペースト。日本ではタイ産のものがアジア食材店で購入可

## タマリンド tamarind

マメ科の植物。種のまわりについた実を水でふやかし、溶け出した汁を料理に使う。レモンの酸味に比べると、やさしい酸味が甘い梅干し似。カレーや煮込み料理に加えたり、砂糖を加えてジュースとして飲むこともある。辛さを和らげる効果もある。



房のなかに種があり、そのまわりに付いた実を使う

# 唐辛子 いろいろ

唐辛子は「チリ」と呼ばれ、大きさ、形状などさまざまなものがある

## ドライ・チリ(チリ・クリン) dry chilli (cili kering)



乾燥唐辛子。ペーストにしてサンバルに使う。辛さに加えてうま味があり、保存性も高い。

## バーズアイ・チリ(チリ・パディ) bird's eye chilli (cili padi)



生の唐辛子。輪切りにして薬味に。辛みが強く、サイズが小さい種類をチリ・パディとよぶ。

## チリ・ペースト chili paste



ペースト状の唐辛子。料理の基本の材料。チリ・クリン(乾燥唐辛子)を水で戻しペーストにしたもの。

## チリ・パウダー chili powder



粉末唐辛子。カレーの基本のスパイス。辛さに加えて、スパイシーな香りがある。

# 日本の調味料で たとえたら cross-cultural comparison



## サンバルは味噌

味の核をなす存在といえるのがサンバル。これに加えると、マレーシアらしい味づけになる



## ココナッツミルクはしょうゆ

味をまとめる決め手の調味料といえばココナッツミルク。この味を食べると、マレーシアに帰った気分になる



## タマリンドは酢

味に変化と深みを加える頼もしい存在なのがタマリンド。疲れたときに味わえば体も心もリフレッシュ



CROSS TALK : 伝統芸能「マイン・プトゥリ」をテーマにした作品づくりを通して

ダンサー

伝統音楽家

# 山田うん × カマルル・バイサ

昨年マレーシアで、日本人ダンサーの山田うんさんがマレーシアの伝統音楽家とのコラボレーション作品「ブレッシング・オブ・ライフ」を発表しました。作品のテーマは、治療目的で演じられるマレーシアの伝統芸能「マイン・プトゥリ」。人間の靈魂に触れる儀礼の世界と現代的なダンスの出会い。どのような化学反応を見せたのか、演者ふたりにインタビュー。

## ダンサー 山田うん

器械体操、バレエ、舞踏などを経験し、1996年から振付家として活動。2002年、ダンスカンパニー「Co.山田うん」設立。2012年からマレーシアでの文化交流活動も続け、「ワン◆ピース」(2016)、「季節のない街」(2017)などのマレーシア公演も実施。

土地に根ざしたエネルギーでパフォーマンスをする

「マイン・プトゥリ」では、患者、精神世界と媒介する人、演奏家など様々なものが集まった濃密な空間の中で、シャーマンはトランス状態で患者と向き合います。うんさんのパフォーマンスでは、音楽と重なるなかで、無意識、トランスに近い状態で舞うことはありましたか？

死ぬかもしれない、という崖っぷちまでいって、無事に生還する。それがシャーマンの仕事であり、私たちパフォーマンスの仕事でもあります。ダンサーとしては全て意識的な動きにしたいのですが、この作品のなかでは無意識の動きもあふれだし、もう体力的に倒れるかも、もう精神的に壊れるかも、というギリギリのところまでいきました。そこまでいって崖から落ちないで還ってくるというのは、儀式のように感じました。

この芸能では人間の内面に凝縮された「アギン Agin」が鍵になります。作品では、どのようにアギンを意識し、表現にのぞめましたか？

私のパフォーマンスでは、集中して呼吸を深め、意識的に、気を蓄えていき、自分の中のアギンを最高の純度にして、力強くそれを使いました。

踊り手が台詞を話したり、歌いながら踊ることはマレーシアの伝統芸能の特徴の一つです。今回、ご自

身のパフォーマンスで初めて、声を使われたそうですね。その声の出し方が現地の演者の発声法ととても近くて、共演者が驚いていました。

弦楽器ルバブの音は人間の泣き声または叫び声のような音。ルバブがそばにいてくれたら声を出せそうだと思います。鼻歌の様なものから始め、だんだんとドレミの音階とは違うルバブのメロディーに合わせながら声が出せるようになりました。普段、無意識に扱っている言葉や声色を、パフォーマンスとしてもっと意識的に操れるようになりたい、と今回強く思いました。

このプロジェクトを終えてどんなことを感じていますか？

伝統的に暮らしたなかで培ってきた、誰もが持っているであろう、土着的なエネルギー。土地の歴史も含めて、風土や文化を持つエネルギーに触れたことで、自身の深い部分にあるエネルギーを使ってパフォーマンスをする術を学んだ気がします。土地がもっと強さに勇気をもたらしたプロジェクトでした。自身のルーツや生きてきた土地の伝統性が私の踊りや考え方を作り、創造性につながっている。つまり、伝統とクリエイティビティというのは、本来切っても切り離せないものなのだと思うこと。これからの時代、伝統と新しいものをつなぐ人や組織、システムやその多様性などが今以上に必要になってくると感じています。



## Main Puteri マイン・プトゥリとは

■マレー半島東海岸に位置するクランタン州で演じられている治療目的の芸能。マレーシアには儀礼目的や精神世界と関わりの深い伝統芸能が数多くあり、マイン・プトゥリ（マイン・トゥリとも呼ばれる）もその一つ。治療対象となる病人が患っているのは、身体的な病ではなく、精神的、気の病などで、ここで重要になるのが「Angin アギン」。アギンの直訳は「風」ですが、人間の内面的な強い欲求や欲望を指し、このアギンが長期間満たされないと病を引き起こすと考えられています。

■マイン・プトゥリを演じるのは、「トゥ・プトゥリ」（シャーマン）と助手役を務める「トゥ・ミンドゥ」、そのほか数名の演奏家たち。トゥ・プトゥリはトランス状態になり、患者の内面で病をもたらししているスピリットを探し出し、トゥ・ミンドゥがそのスピリットと交渉をして、患者の中から出て行ってもらいます。この患者の靈魂とのやり取りをする儀礼を通じてアギンを満たし、患者に生氣を与えるという目的があります。儀礼では食べ物などの供物も捧げられます。

■助手トゥ・ミンドゥは、儀礼の間の音楽をリードし、最も重要な弦楽器「ルバブ」を演奏します。太鼓や銅鑼など打楽器がリズムを刻みます。パイサさんによると「ルバブの音の響きや音波は、人間の脳に興奮作用をもたらすことが科学的に明らかになっていて、マイン・プトゥリの音楽が病人を癒す要素になりうる」と考えられます。また、ルバブのメロディー、太鼓、ゴングなどのリズムは、人間の内側にある活気や情熱などを呼び起こす助けになるとも考えられています」とのこと。



左/演奏には打楽器が多く使われる。  
中/患者の様子をみるトゥ・プトゥリ。  
右/実際のマイン・プトゥリの様子。



## ブレッシング・オブ・ライフ

### 【プロジェクトの概要】

The Japan Foundation, Kuala Lumpurとマレーシア国立芸術文化遺産大学 (ASWARA) の共催プロジェクト。2019年10月「Blessing of Life」と題した作品のショーケースがクアラルンプールで行われた。

### 【プロジェクト参加者】

山田うん (ダンサー、振付家)  
Kamarul Baisah Hussin (演奏家、音楽ディレクター)  
Mohd Shafic Aminuddin Hussin (演奏家)  
Salihin Bin Azman (演奏家)  
Ahmad Ridwan Hussin (演奏家)  
Zamzuriah Zahari (プロジェクト・コーディネーター)



クランタン州の芸能一家に生まれ、影絵芝居ワヤンクリッ、舞踊劇マヨン、伝統武術シラットなどの演者として伝統芸能を継承する。現在、マレーシア国立芸術文化遺産大学 (ASWARA) 講師、本プロジェクトでは音楽ディレクターを担当。長兄は、来日経験もあるカマルル・フジン氏。

## 伝統音楽家 カマルル・バイサ

「コンテンポラリーな伝統」という新しい世界

「儀礼的な「マイン・プトゥリ」を現代的な作品のテーマにすることに抵抗はありませんでしたか？」

私は、この芸能の「パンタン・ラン（禁止事項）」について十分に理解しているのですが、抵抗はありませんでした。たとえば、マイン・プトゥリ実演の際には、（土地の精霊に）上演の許しを請い、安全を願うため、上演の前にオープニングの儀式があります。今回の作品の中では、同じ目的で、やり方や形を変えて儀式を行いました。音楽では、望ましくない事柄が起きないように、伝統的な歌の歌詞ではなく、新たに作った歌詞を用いたので問題はありません。

「バイサさんの故郷であるクランタンの伝統芸能には、精神世界と深い関わりがあるものが多いですね。マイン・プトゥリも関係がありますか？」

クランタンには、先祖代々受け継がれてきた伝統芸能がたくさんあります。目に見えないものに対する決まり事があり、それを怠ると本人やその家族が、医者には治せないような病に陥るなど、実践者に良からぬ事が起きますのです。そのような場合にも、治療目的でマイン・プトゥリを行うことがあります。

「プロジェクト全体を通して、難しいと感じたことはありませんか？」

うんさんのダンスに、どのようにマイン・プトゥリの音楽を合わせるかとても悩みました。また、マイン・プトゥリという芸能をできる限り壊さずに表現することにも、かなり気をつけました。

「うんさんとの共同制作を終えて、どのように感じていますか？」

うんさんとの間にとっても親密な関係を築くことができ、家族のような絆が生まれたことが最も嬉しいことでした。また、長時間にわたり素晴らしい踊りを繰り広げ、新しい発想が次々に飛びだすうんさんの能力にとっても驚かされ、感銘を受けました。情感あふれる踊りは、素晴らしいの一言です。

「日本人アーティストとの共同制作を通して、どのような刺激を受けましたか？」

「コンテンポラリーな伝統」という新たなスタイルを認識することができました。これまで私は、伝統音楽を使って、今までと違う新しいものを生み出すということをしてきませんでした。今回のコラボレーションは、私の心を開き、視野を広げられました。今後、若い世代に様々な伝統芸能について興味を持ってもらえるように、伝統音楽をベースに新たな形を作り出すことに挑戦していきたいです。



故郷の味を教えます！  
マレーシア料理をつくらう #01

クアラルンプールから電車で2時間ほど北上した町、イポー。水がきれいなことで有名で、名料理はゆでチキン。屋台の軒先にはずらりと釣り下がった丸鶏が客を呼ぶ。料理につける2種のタレがポイント。

**イポーチキン / Ipoh Chicken**

■材料 (4人分)  
鶏もも肉 600g / しょうが、長ねぎなどの香味野菜  
《混ぜるタレA》オイスターソース 25g / 醤油 25g / 砂糖 大さじ 1/2 / ごま油 20g  
《ミキサーでペースト状にするタレB》赤ピーマン 1個 / 生唐辛子 5本 / にんにく 2片 / しょうが 15g / 酢 70ml / 砂糖 25g / 塩 1g / 揚げねぎ、白胡椒 お好み

- 作り方
- 1 たつぷりの水を鍋に入れ、しょうが、長ねぎ (適量) を入れて、沸騰させる。
  - 2きれいに洗った鶏を入れ、弱火に。蓋をして約20分かけてゆっくり火を通す。その後、冷水にさらし、うまみをとじこめてから、食べやすい大きさにカット。(鶏のゆで汁は捨てずに、ご飯を炊いたり、スープにしてもおいしい)
  - 3 鶏を皿に盛り、Aのタレを全体にかける。揚げねぎ、白胡椒 (お好み) をちらし、Bのタレを添えて完成。



チキンライス店の軒先にある丸鶏。皮に艶のあるものが新鮮

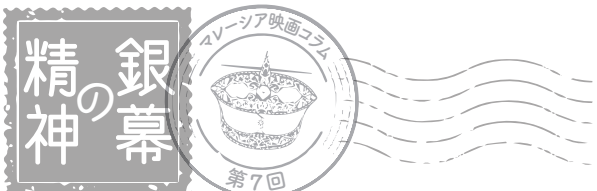
教えてくれた人: **チャーシェフ**



「家で作るごちそうといえば、ゆで鶏です。タレが味の決め手なので、タレから作りましょう。ほかの料理にも使えますし、1~2週間程度なら保存も可能です」

料理歴20年、マレーアジアンクイジーン店主

イラスト/生田目まゆみ Mayumi Namatame 協力/マレーアジアンクイジーン www.malaysiancuisine.com/



Dendam Pontianak  
**ポンティアナックの復讐**  
伝統的なマレーシアの幽霊とフェミニズム

劇中、ポンティアナックの脅威を村から拭い去ろうとするシャーマン(ポモ(Nam Ron))は、ポンティアナックを倒すには、彼女の首筋にくぎを打ち込むしか方法はないといわれています。じつは近年、ポンティアナックをフェミニズムの象徴としてとらえる動きがあり、首にくぎを打ち込むという行為は、家父長制の中で自由を求める女性を黙らせる象徴ともいわれています。その話は、またいつか詳しくお話ししましょう。

さかのぼること数年前、自由気ままな生活を謳歌し、カリドと関係を持った都会の娘ミナは、未婚のまま身ごもります。困ったカリドと友人らは、子供を産み落としたミナを殺めてしまうのです。悲惨な死によってポンティアナックとなったミナは、復讐を企てます。復讐に成功したミナ。しかしこの世にはもはや自分の居場所はない、と悟るのです。

『デンダム・ポンティアナック』は、シンガポール人のグレン・ゴイー監督とマレーシア人のギャビン・ヤップ監督による長編ホラー映画です。出産の途中で命を落とし、正しく葬ってもらえなかった女性が吸血の幽霊「ポンティアナック」になるという古い民話を題材にしています。舞台は1965年、建国直後、都会の近代性とはかけ離れた小さな村。結婚式を迎えた新郎カリド(Remy Ishak)と新婦シティ(Sherry Feliziana)。結婚式に旧友が現れたところから物語は始まります。ところが、村で超自然的な現象が起こり、村人が殺戮され、彼らの幸せは奪われます。カリドには隠された過去があったのです。



**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。

『ポンティアナックの復讐』(日本語字幕付き)はNetflixで配信中。国民的歌手シティ・ヌーハリザさんがテーマソング「Kekasihku Selamanya (永遠に我が恋人)」を歌っています。  
※Pontianakは現地の発音ではポンティアナックとなる。



左/子役に演技指導するギャビン・ヤップ監督。右/撮影現場の様子



**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)

**ブルネイ王国へのツアー  
スタート!**

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

肌への有効成分はすべて自然原料  
ランカウイ島の大自然からの贈り物 Laut

Laut namaco エッセンシャルセラム ¥5,450 (税別)

Laut namaco フェイシャルソープ (シルクガーゼ付き) ¥2,600 (税別)

Laut namaco フェイスエマルジョン ¥4,750 (税別)

ご注文はお電話又はamazonで  
567-0031 大阪府茨木市春日1丁目9-32  
BAKUインターナショナル株式会社  
072-658-6851

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:  
f meegraphicsprint  
@mee\_graphics  
@angrypoppins

HPは  
こちら



**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](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。著書に「ナシレマッ!」『地元で愛される名物食堂マレーシア』がある。現地ごはんツアーも開催。Webにて随時情報発信中。

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

**陳 維録**  
TANJC

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](http://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](http://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](http://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](http://hatimalaysia.com) / Email : [info@hatimalaysia.com](mailto:info@hatimalaysia.com)





No.1  
to  
No.23  
WAU  
COLLECTION



# 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 (2016~2019)、マレーシアフェア協力(2018、2019)、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