

[ワウ]

7

No.

2016

3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、ごほん、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...ディープな伝説マレーシア文化通信

取材・文 Rie Takatsuka (ODD PICTURES) 写真提供 Liew Seng Tat
取材協力 Togari Yasuko (「Lelaki Harapan Dunia」字幕翻訳・マレーシア語翻訳者)
Kyoko Kugai (国際交流基金クアラルンプール日本文化センター シニアプログラムオフィサー)



「Lelaki Harapan Dunia」

ルラキ ハラパン ドンニア
94分/マレーシア/2014
邦題「世界を救った男たち」

マレーシア映画祭(2015)最優秀作品賞、最優秀監督賞、最優秀脚本賞。ロッテルダム国際映画祭(2008)のPrince Claus Fund Film Grant 受賞。ロカルノ国際映画祭(2014)、シンガポール国際映画祭(2014)、コルカタ国際映画祭(2014)、香港国際映画祭(2015)、ノミネート。日本では、なら国際映画祭(2014)などで上映された。

<あらすじ> 娘の結婚祝いに、マレーハウスをプレゼントしたいアワンお父さん。村の仲間に協力してもらい、家をジャングルから担いで移動させることになりましたが、その家には、若い女を襲う「油男」と呼ばれる伝説のお化けが潜んでいると噂が広がり、村人は大パニック。疑心暗鬼になった人々が繰り広げるドタバタ劇に翻弄されるアワン。人々の誤解が誤解を生む大騒動の行方は...

日本上映 INFO Hati Malaysia 主催<マレーシア文化講座>にて映画「Lelaki Harapan Dunia」上映予定。詳しくはWEBサイトやFacebookページにご注目ください。http://hatimalaysia.com

監督 リュウ・センタット マレーシアに混在する 異文化に魅せられて

マレーシアの伝統的な引越し方法に、“Angkat Rumah”(家を運ぶこと)というのがあります。村人が力を合わせて家ごと担いで運ぶのです。マレーシアの若手監督、リュウ・センタット監督は、この伝統的な文化を題材にした作品“Lelaki Harapan Dunia”(邦題「世界を救った男たち」)で、2015年のマレーシア映画祭において最優秀作品賞、監督賞、脚本賞の三冠を達成しました。ユーモアの中にもマレーシア社会を深く洞察したこの話題作は、どんな着想で生まれたのでしょうか。センタット監督にお話を伺いました。

この映画を作ろうと思ったきっかけを教えてください。

最初に、大勢の男が家を背負って運ぶという、マレーの伝統「Angkat Rumah」の写真を見たときは、とても衝撃的でした。それは、「家」というものの概念(自分の家、社会のアイデンティティ)を喚起させるもので、長い間私の心に残っていました。広義では、なぜ人は共に働くのか、そしてなぜ人が集まると足を引張り合うのかを深く考えさせられました。私たちは協働するという社会的な本能で、村、民族、国家を作り、すばらしいことを成し遂げることができません。逆にその本能は、悲惨なことの根源にもなります。例えば自分たちと違う人を恐れ嫌い、自分たちに理解できないことを憎みます。そして同じ仲間であるにもかかわらず、誤解と誤解を繰り返します。本能は我々を団結させますが、同時に分裂もさせるのです。我々は皆獣であり人です。全ては、自分がどちらの側に立つか、または自分がどれだけ自分自身を理解できているかによるのです。

私はこの伝統を題材にした映画を作りたいと思いました。この伝統の迫力と特性を理解するために実際に経験する必要がありました。そのため私は家を建て、人を招待して、それを運びました。これが2010年のAngkat Rumahプロジェクトです。

2010年、センタット監督が発起人で行われた「Angkat Rumahプロジェクト」は、クアラルンプールの街の中を、いろいろな民族の若者が家を担いで運ぶという一大イベントだったそうですね。

若い時から「Angkat Rumah」というマレーの伝統に感心していました。家を自ら運ぶ人々の集団にビクビクしない人なんていないでしょう！私にとってはただの面白い光景ではなく、それ以上のものでした。これは協調の精神を司る伝統であり、マレーシアのような多民族国家にとってとても重要な価値観なのです。このようにして、私は「世界を救った男たち」を書き始めました。この伝統を勉強することは下調べの環



なぜこんな恰好?(映画のワンシーン)
ジャングルのシーンは全て好きです。特に家を運ぶシーンは皆がとても熱中しましたよ。ジャングルの地面は凸凹していて、俳優やエキストラたちは家を運

気に入っているシーン、見所を教えてください。

——人が協働するとすばらしいことを成し遂げる。
反面、人は、同調すると悲惨なことも起こすんだ。——

Liew Seng Tat 刘城达 リュウ・センタット

監督、エディター。
1979年、クアラルンプール生まれ。長編デビュー作「Flower in the Pocket」(2007)は、日本では、東京国際映画祭アジアの風部門、福岡国際映画祭で紹介されたほか、多数の国際映画祭で高評価を得る。久しぶりの長編新作「Lelaki Harapan Dunia」(邦題「世界を救った男たち」)がマレーシア映画祭で三冠を獲得し、その実力を不動の物とした。



「取材を終えて」この国でも伝統的な文化は行事は、年々見られなくなっているのが世の常です。現代のリュウ・センタット監督が、マレーハウスを担ぐ男達の姿をみて感動し、それを映画にしようと思った気持ちは想像に難くありません。この作品は「家を担いで運ぶ」その様子、感動(さらには、その集団心理の核心まで)を巧みに表現しています。マレーシア国内で民族を超えて話題となった本作品。リュウ・センタット監督の出世作となりました。

『カンボンボーイ』 にみるマレーシア文化



1 マレーの太鼓「コンパン」

取材・文
Aki Uehara
Mutiara Arts Production

マレー半島中部ペラ州のカンボン(村)を舞台にラット少年の誕生から、10歳までの成長を描いた『カンボンボーイ』。マレーの文化、儀礼、人々の様子、村の情景が描かれたマレーシア漫画の代表作をご紹介します。

*日本語版『カンボンボーイ』のページ数を記載しています。

お話は、ラット少年が誕生し、多くの人々に祝福を受けることから始まります。赤ちゃんは髪の毛を剃る儀式を終えて、水浴びをさせてもらい(絵3)、パティック布のハンモックに寝かされます。祝福にやってきた大人たちは、「マルハバン」という予言者ムハンマドをたたえる歌を歌い、子どもの誕生を歓迎します(絵2)。この儀式は現在でも行われており、私も昨年バハン州のカンボンで儀式に立ち会う機会に恵まれました。

少し成長すると、土ほこりを巻き上げながら家の周りを走り回ったり、素っ裸で川にザブーン!と飛び込んでみたり。お父さんの自転車に乗せられて、カンボンの中心街に出てみれば、小さな売店では果物が売られ、軒先には新聞とバナナの房が吊り下げられていたり、食料雑貨店ではココナツの実や、その実を削る道具などが売られています。喫茶店でコーヒーや紅茶で盛り上がる男たちは、きっとそうやって何時間も世間話を続けていたのでしょう(P43)。

6歳になったラット少年は、イスラムの聖典「コーラン」の塾で厳しい先生に教えを受けることとなります(絵4)。ラットさんのお父さんはコーランの詠唱が大変上手で、ラットさんが「少しでも間違えると、すぐに正しい発音に直された」といいます。

カンボンの結婚式の様子も興味深いものです。

結婚の儀式(アカッド・ニカ)(P68)を終え、ブルサンディンというお披露目の儀式では、新郎新婦が並んで座り、親族、知人など多くの人の祝福を受けます(絵6)。家の外では、大勢の人たちがグンドゥリとよばれる宴会で食事と会話に花を咲かせています。バイオリン、アコーディオン、マレーの太鼓ルバナなどの生バンドにあわせて踊り子たちと男衆が踊りに興じます(P70-71)。賑やかな雰囲気から、マレー民謡のメロディーまで聞こえてきそうです。

ムスリムの男の子にとっては人生で特別な日「割礼式」の一日については、キンマの葉っぱとピンロウの実を噛んだり、大勢の村人たちに囲まれながらマレーの太鼓隊コンパンを先頭に村を行進して川へ向かう様子(絵1)、儀式が終わって、腰布を三角に吊られたまま横になっている様子(絵5)など、とても細かく11ページ(P95-106)にもわたって描かれています。

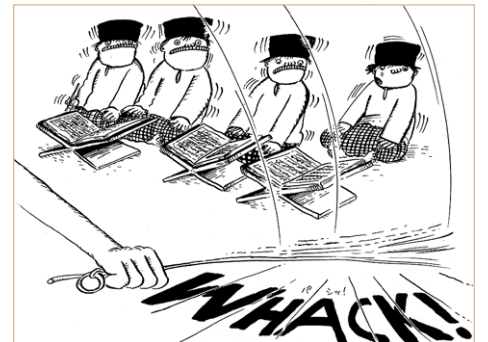
10歳で州都イポーの学校に入るため、村を去るところでお話は終わります。カンボンで、いつも周りの人々に見守られて、多くのことを経験し、学び、子どもたちが大きくなっていく様子は、日本の田舎もきっと同じ。どこか懐かしい印象を受けるのは、そのカンボンの社会の様子なのかもしれません。私も久々にカンボンに行きたくなりました。



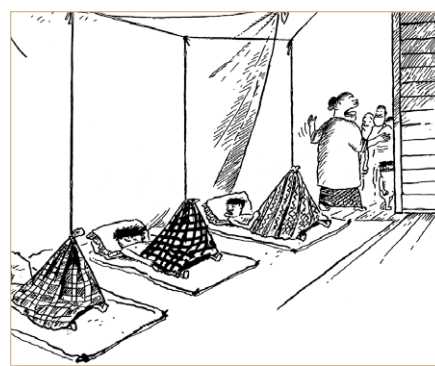
2 ラットさんの誕生を祝福。



3 髪の毛をそる儀式を終えて水浴び



4 コーランの学習をしながらウトウトしていると…バシッ!



5 割礼の儀式を終えたラット少年。三角に吊るされた布が象徴的。



6 マレーの結婚式の様子



2016年2月東京にて

ラット さん
Datuk Lat

本名: モハマト・ノール・カド
Datuk Mohd. Nor Khalid
マレーシア/アジアを代表する漫画家
1951年、ペラ州 出身

幼少期から描くことが好きだったラットさん。公務員だった父親は、よく会社からたくさん白い紙を抱えて帰宅し、ラットさんに絵を描くよう促したという。「父は白い紙を与えると私が笑顔になることを知っていたんだ。学校の友達も先生も私の絵を「Bagus! = すごい!」と、よく褒めてくれたけど、父はそうは言わなかった。でも、いつも描くことを勧めてくれたんだ」。

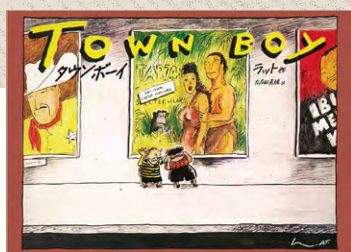
13歳で初の単行本を出版。その後、マレーシアの雑誌や新聞での漫画の連載は高く評価され、

国民的漫画家となる。マレーシアの社会や文化をデフォルメした独特なタッチで描くラットさんの絵は、マレーシアの誰もが知っている。

1979年、『カンボンボーイ』を出版。その後も多数の作品を発表し、国内外で人気を集めてきた。「もう何十年も漫画を描いてきて、ふと自分の作品を振り返ると、決して僕の絵は《Bagus》ではなく、むしろ下手くそ。でも、やっぱり《これだ!》って思えるんだ」というラットさんの言葉が印象的でした。



『カンボンボーイ』(2014年発行)
著者: ラット
訳者: 左右田直規(監訳) 稗田奈津江(訳)
共同出版: 東京外国語大学出版会
マレーシア翻訳・書籍センター(ITBM)



『タウンボーイ』(2015年発行)
著者: ラット
訳者: 左右田直規
共同出版: 東京外国語大学出版会
マレーシア翻訳・書籍センター(ITBM)

都内では、中国・アジアの専門書店「内山書店」などで販売中。
全国の書店にてご注文いただけます。

日本語版監訳者、左右田直規先生より

大学院総合国際学研究院/准教授。日本語版『カンボンボーイ』監訳者、『タウンボーイ』訳者

マレー文化へのあふれる愛。異なる文化に対するみずみずしい感受性。ラット作品は魅惑の多文化世界へ我々を誘います。

『カンボンボーイ』からは、故郷のマレー人村落の生活世界に対するラットさんの思い入れの深さが伝わってくるでしょう。しかし、その思いは内向きの偏狭な自文化礼賛ではなく、いったん距離をおいてマレー文化の豊かさを見つめなおす、という俯瞰的な広い視野に支えられているように思えます。『タウンボーイ』に

は、少年と都市の多文化との接触が生き生きと描かれています。主人公は、華人少年フランキーら級友との民族を越えたつきあいを通じて、異なる民族の生活文化に触れ、欧米の影響を受けた大衆文化を受け入れながら、成長を重ねていくのです。

マレーシアの豊穡な多文化世界とそこに生きる人びとを温かく見つめるラットさん。彼の優しいまなざしとぬくもりのあるユーモラスな筆致は、我々を惹きつけてやまないでしょう。

日本でも週に3回以上はマレーシア料理。人とごはんを食べる行為は、記憶をぬり替える儀式だと考えている。

映画撮影中、スタッフに様々な屋台に連れていってもらい、バラエティ豊かなマレーシア料理に感銘を受ける。

仕事上、マレーシア人を自宅でもてなす機会が多く、マレーシアブランドのAYAM商品は家に常備。

古川 音
Oto FURUKAWA

高塚 利恵
Rie TAKATSUKA

上原 亜季
AKI UEHARA



自宅で簡単に。
おいしいマレーシア料理

イギリスの著名な旅行ガイドブック『ロンリープラネット』をご存じですか。この本が、世界に星の数ほどあるグルメタウンのなかで、「美食スポットNo.1」(2014年)に選んだのは、マレーシアのペナン。それぐらいマレーシア料理は世界で認められた味なのです。Hati Malaysiaメンバーの活動の原動力になっているのも、このおいしい料理。そこで今回は、HatiとAYAM社*のコラボ企画。市販のペーストを使って、自宅で簡単に作れるマレーシア料理をご紹介します。レシピは動画でも配信しています。



レシピ監修 Oto Furukawa (Writer, MalaysiaFoodNet)
写真提供 ODD PICTURES AYAM

ラクサ

海老のダシがきいた濃厚カレー麺

20分



「ラクサカレーペースト」を使用
香味野菜やスパイスがたっぷり入ったペースト。とくに、ガランガル(生姜の一種)やレモングラスなど、一般のスーパーでは購入できないアジア食材があらかじめペーストに入っていて便利。

- 作り方
- 1 大鍋にサラダ油を熱し、赤玉ねぎ、干し海老を入れて炒める。
 - 2 ラクサカレーペーストを加え、弱火で香りがたつまで炒める。(大事!)
 - 3 ココナッツミルク、水を加え、10分ほど弱火で煮こみ、塩で味を調えたらスープの完成。
 - 4 トッピングを準備し、中華麺を茹でて、盛り付け。食べる直前にライムをしぼる。

酸味のあるアッサム・ラクサ(ペナン島名物)も大好きだけど、ぴりっと辛いココナッツミルクベースのラクサもマレーシアに行くとき必ず食べます!

- 材料(3人前)
- 中華麺 3人前
- 【スープ用】
- ココナッツミルク..... 400ml
- 水..... 500cc
- ラクサカレーペースト..... 100g
- 赤玉ねぎ(みじん切り) ... 1/4 個
- 干し海老(水で戻す) 5g
- 塩..... 小さじ1
- サラダ油 大さじ1
- 【トッピング用】
- 海老(尻尾を残し、皮を剥く) 9尾
- 厚揚げ(幅1センチ)..... 1枚
- ゆで卵(3等分) 1個
- ライム(3等分)..... 1個

鶏肉のサテー

甘辛のピーナツタレが食欲をそそる

30分



「サテソース」を使用
ピーナツ、レモングラス、タマリンド汁、ココナッツミルクなど、サテソースの基本的な材料がすべて入っている。鶏肉だけでなく、野菜スティックのディップとしても活用できる。

- 作り方
- 1 鶏肉をAに10分以上漬けこみ、竹串に鶏肉をねじりながら刺す。(動画をチェック!)
 - 2 200°Cのオーブンで、約5分ずつ両面を焼いて火を通す。
 - 3 フライパンにサテソースを入れ、弱火で熱し、ココナッツミルク、塩、ライム汁、砕いたピーナツを加える。
 - 4 鶏串に3を塗り、きゅうり、赤玉ねぎを添える

最初に名前を覚えたマレーシア料理がサテ。私がプロデュースした映画で、主人公がサテを食べながら歩くシーンがあったので、懐かしい思い出です。

- 材料(3~4人前)
- 鶏もも肉(ひと口大) ... 400g
- 竹串 12本
- 【鶏肉の漬けタレ用A】
- ごま油 大さじ3
- 醤油 大さじ1.5
- ライム汁 大さじ1
- 【サテソース用】
- サテソース 100g
- ココナッツミルク 大さじ1
- 塩 小さじ1/2
- ライム汁 小さじ1
- ピーナツ(粗く砕く) ... 適量
- 【付け合わせ用】
- きゅうり、赤玉ねぎ(ひと口大)適量

チキンライス

鶏肉のうま味たっぷりご飯

40分



「シンガポールチキンライスペースト」を使用
生姜、にんにく、エシャロット、香りづけにパンダンリーフを入れたペースト。チキンライスは鶏肉につけるタレが必須で、このペーストをタレとしても活用するのがポイント。

- 作り方
- 1 たっぷりの水に生姜、長ネギ、塩を入れて沸騰させる。鶏肉を入れたら弱火に。
 - 2 スープの表面に鶏肉が浮いてきたら5~10分で火が通るので、ゆですぎないこと。
 - 3 フライパンにシンガポールチキンライスペースト80gを入れ、軽く熱したら、ジャスミン米を加え、ペーストが全体になじむように炒める。
 - 4 3を炊飯器に入れ、1のゆで汁を2合の目盛まで加えて、硬めに(すしモード等)炊く。
 - 5 20gのシンガポールチキンライスペーストにライム汁、砂糖を加えてソースを作る。
 - 6 炊きあがったご飯とゆで鶏を器に盛りつけ、5のソースを添える。ゆで汁が残っていたら、スープにする。

シンプルな調理法なのに、うま味の引きだし方が半端ない。チキンライス一皿のために、車を走らせて通ったアンパン地区の味が忘れられない。

- 材料(4人前)
- 鶏もも肉 400g
- シンガポールチキンライスペースト 100g
- (80g 炊き込み用、20g ソース用)
- ジャスミン米 2合
- 【ソース用】
- ライム汁 小さじ1
- 砂糖 小さじ1/2
- 【鶏をゆでる時】
- 生姜 スライス4枚
- 長ネギ 5センチ
- 塩 大さじ1

ブブチャチャ

芋入りのほっこりデザート

15分



「ココナッツミルク82%」を使用
AYAM社のココナッツミルクは3種類。ココナッツエキス100%、82%、72%があり、スイーツには82%がおすすめ。パウダー状のもの、カヤジャム、ココナッツオイルも販売。

- 作り方
- 1 かぼちゃ、タピオカをそれぞれゆでる。(かぼちゃは色が出るので別ゆでに)
 - 2 鍋に分量の水を入れ、さつまいもをゆでる。そこに1のかぼちゃ、ココナッツミルク、砂糖、塩を加え、最後にゆでたタピオカを加えてひと煮立ち。

芋、芋、芋づくしで、デザートとは思えないボリューム感。具が野菜中心なので、しっかり甘くてもヘルシーな気がする。これぞ、「ブブチャチャ」トリック。

- 材料(4人前)
- さつまいも(ひと口大) ... 100g
- かぼちゃ(ひと口大)..... 100g
- 水 400cc
- ココナッツミルク(82%).. 140ml
- 砂糖(黒砂糖も可) ... 大さじ2
- 塩 小さじ1/2
- タピオカ 80g

* Information AYAM(アヤム)社は、1982年設立のマレーシアの食品会社。上質なココナッツミルクをはじめ、アジアペーストを世界30カ国以上で販売している。日本では、アマゾンや日仏貿易会社のWebサイトで購入可能。日仏貿易会社 <http://www.nbkk.co.jp>

マレーシアごはんツアー2016 開催決定!

古川音同行の現地ごはんツアー。マレーシアの食文化をディープに体験します。マレーシア文化講座「マレーシアのカレー事情」(4月10日)にて、ツアー内容を告知。ぜひご参加ください。マレーシアごはんの会 malaysiafoodnet.com

≧6月3日~7日(朝着)5日間 **クアラランプール**
マレー、中国、インド、ニョニヤ4民族カレー食べ比べ

≧10月7日~12日(朝着)5日間 **イポー**
イポーチキン、もやし、ポメロ等イポー名物を堪能する旅

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!



② プロウミー
蝦麺



① パツソミー
肉碎麺

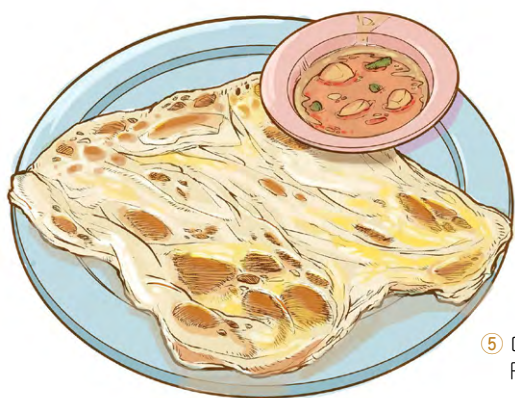
日本と縁が深いマレーシア華人一家を、マンガで綴る新連載「陳家物語」^{たんけものがたり}。12才離れている兄弟ふたりがタックを組んで4回にわたってお届けします。初回はおいしいごはんから!



③ アイスクリームサンド
Ice Cream Sandwich



④ コピティアムの朝食
Kopitiam Breakfast



⑤ ロティ・テロー
Roti Telur



⑥ ナシレマ
Nasi Lemak

このマンガを描いているのは何を隠そう僕の弟、Windz。子ども時代の彼は寝ても覚めてもマンガを読んでいた。僕ら中華系が家族団欒の象徴である円卓で食事をしている時でもマンガに顔を埋めていた彼。それを寛容さで包んでいた両親、苦笑しているおばあちゃん…これが僕ら陳家によくあった食事の風景。

時を経て、幼かった弟が憧れのマンガの国日本で漫画家になった!彼の作品は全て読ませてもらいましたが、彼が描くごはんが中でも一番好きです。それは日本留学中に膨らむばかりのマレーシア料理への恋しさがスパイスとして効いたからかもしれません。そして「食べてみたい!」とせがむ日本の友人のために彼はせっせと料理の腕を振るってきました。肉骨茶(バクテー)つくったのはもう100回をくだらないとか。今回はWindzの描くソールフードとともに、その料理にまつわる彼の思い出を紹介しましょう——

THE MANGA

陳家物語

ごはん編

マンガ WindzTan x TANJC



陳維哲
Windz Tan



陳維鈺
TANJC

漫画家。88年マレーシア・ジョホール生まれ華人。08年来日。文芸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」)らのもとで学んだのち、東京のピストロで調理補助として修業。料理研究。ファンタジー、戦争、ギャグから少女マンガまで網羅する作品群の中で、ひときわ才能輝くダイナミックな料理描写と人情ドラマが味わい深い。

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と顔がそっくり。96年来日。東北芸工大映像専攻卒業後、京都精華大学大学院では現代美術を。舞台撮影から、映画VFX、WEBやグラフィックデザインまでマルチにこなすクリエイター。近年数多くの美術カタログ装丁を手がけ、WAWUは創刊からデザイン担当。

- ① 醤油で味付けされた豚の挽き肉を絡めて食べる地味な焼きそば。中学校のクラスメイトのお父さんが夜市でやっている店によく通っていた。② エビづくしの香ばしいスープ麺。お気に入りの高速バスターミナルの屋台で食べるときはいつも汗ダラダラに。③ バイク乗って「リーンリーン」と鳴らして移動販売するヒゲおじさんはアイスをコーン、ビスケット、もしくはパンで挟んでくれる。刻んだピーナッツをふりかけてくれるときもある。④ 近所の喫茶店のコピオ・コソン(ブラックコーヒー)、半熟卵、カヤトースト。醤油と胡椒をかけた半熟卵が大好きで、一番に食べる。⑤ ロティ・チャナイの卵入り版。もちっとした食感でちょっぴり贅沢気分。朝食の定番だったが、夜食で食べるのも好き。⑥ ココナッツミルクで炊いたごはんに辛子味噌のサンバル。学校休みの日は朝食にこれを2~3パックも。母の好物でもある。
- ★みなさんの思い出の一品とそれにまつわるエピソードを取材、マンガ化して書籍化するクラウドファンディング・プロジェクト「ONION BOOK」まもなくスタート!

詳細はWEBで
<http://windztan.com>

内山書店

1917年創業

【本の街・神田神保町にある、中国・アジア専門書店】

旅行ガイド、語学テキスト、ビジネス書などアジア諸国に関する本ならお任せください。マレーシアコーナーもございます!

内山書店 神保町駅より徒歩3分 月・祝日定休
〒101-0051 東京都千代田区神田神保町1-15
☎ 03-3294-0671 ✉ info@uchiyama-shoten.co.jp 🌐 <http://uchiyama-shoten.co.jp>

Hati Malaysia マレーシア文化講座 開催

マレーシア文化通信『WAWU(ワウ)』の編集・発行人である3人が講師を務める講座。マレーシアの色々な情報をディープにお伝えします。

第7回 3月10日(木) 19:00 「超初級マレー語とマナー編」 講師 上原 亜季
第8回 4月10日(日) 14:30 「マレーシアのカレー事情」 講師 古川 音
第9回 5月または6月 「マレーシアの映画」 講師 高塚 利恵

場所、参加費等の詳細はWEBサイト、またはFacebookイベントページにてご確認ください。参加のお申込み、お待ちしております! <http://hatimalaysia.com>

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

トラベル サライ

<http://saray.co.jp>

仏教聖地巡拝・秘境・テーマ別の旅 専門旅行会社
~ クアラルンプールのカレーツアー参加者募集中 ~

ムティアラ・アーツ・プロダクション

<http://mutiara-arts-production.com>

文化交流事業の企画制作、通訳・翻訳業

オッドピクチャーズ

<http://odd-pictures.asia>

国内外映像映画制作・マレーシアロケ

編集後記

ごはんを食べる、という行為。よく、私たちの体は食べ物でできている、と言われますが、そのなかには食事の時間も含まれると思います。嫌なことや悲しいことがあったとき、友人や家族とごはんを食べると、気が楽になるでしょう。人は、楽しいごはんの時間を過ごすことで、新しい記憶をつくり、過去の出来事を昇華させていく。その行為は私には儀式のように思えるのです。

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。
古川音 HP <http://www.otofurukawa.com>
マレーシアごはんの会 HP <http://www.malaysiafoodnet.com>

16歳でマレーシアに留学し、ゼロからマレー語の勉強を始めました。なかなか耳だけでは覚えられない「生きた日常会話」を目で見て覚えられたのが漫画でした!漫画を眺めながら、そう言ってるのか、と納得する日々。ラットさんの漫画もとても馴染みの深い作品の一つでした。訪馬の際には書店で漫画をめぐってみたい、という作品がたくさんありますよ。

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>

心優しい人柄が作品に表れていると評判のリユウ・セントラット監督。過去に制作した風刺の効いた作品も独特のユーモアセンスで味があり、堅苦しくなくて、見ていて笑える、それでいて奥の深いメッセージ性が胸を打つ。そんな映画の醍醐味を味わせてくれる作品でした。日本でもご紹介したいと思っておりますので、どうぞ、お楽しみに!

高塚 利恵
Rie Takatsuka

映像プロダクション、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。
HP <http://odd-pictures.asia>