WAU

ディープに伝えるマレーシア文化通信

［ワウ］Malaysia Cultural Post

MAFI特集号

SPECIAL ISSUE featuring MAFI

TAKE FREE

マレー凧 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、旅に焦点をあて、専門家がディープに紹介する**フリーペーパー**

WAU's Topics

長澤まさみさん主演の映画
ロケ地はランカウイ島!

アジアンフード販売サイト「Halal2Go」OPEN

ドリアンを楽しむ極意を動画で発信!

WAU Gallery

マレーシア料理を引き立てる ハーブとスパイス

Easy and Authentic Homemade Asian Dishes with Cooking Pastes

まるでスパイスとハーブの濃縮液! アジア料理のクッキングソース 「My Kitchen」日本上陸

Special interview with

Mr. MOHD TAQIUDDIN ZAKARIA

MAFI マレーシア農業・食品産業省の取り組み

農業分野の発展で タッグを組む 日本とマレーシア

WAU's Topics

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！

Film in Japan

長澤まさみさん主演の映画、ロケ地はランカウイ島！

『コンフィデンスマンJP プリンセス編』

日本で大ヒット中の映画『コンフィデンスマンJP プリンセス編』は、マレーシア屈指のリゾート地、ランカウイ島が舞台になっています。なかでも物語の鍵をにぎる大富豪フウ家のお屋敷として使われているのが、5つ星ホテル「セントレジス・ランカウイ」。フウ家の門前は、ホテルのゲート。フウ家のお屋敷の外観は、桟橋からホテル全体を眺めた景色です。実際にこのホテル、4つの水上ヴィラに85室のスイートルームを兼ねそなえ、800㎡もの広さのイリディウムスパがあるなど、まさにフウ家の生活のようなセレブ度満点。また、ホテルのパーティーシーンに登場するライオンダンスはマレーシアらしい祭りのシーン。さらに、メインキャストが砂浜を歩くシーンで背景にひろがるランカウイ島ならではの美しい海、重要な役どころで登場するマレーシア人女優、アイリスさんにも注目です！

コンフィデンスマンJP プリンセス編
https://confidenceman-movie.com/

Food in Japan

マレーシア発、クッキングソースの新ブランド

「My Kitchen（マイキッチン）」日本上陸！

具材を加えるだけで、自宅で手軽に現地の味を再現できるクッキングソースの新ブランド「マイキッチン」。スパイスやハーブをたっぷり使った「サラワク・ラクサ」、辛味と酸味のバランスが絶妙な魚の煮込み料理「アッサムペダス」、トマトのうま味がきいた「マサッメラ」、さらにインドやタイとは違うマレーシアならではのスパイスで仕上げた「ミートカレー」「フィッシュカレー」など、本格的なマレーシア料理が楽しめます。アジア料理好きの方は「トムヤムヌードル」「ミーバクソ」のソースにも注目です。なお、今回販売する12商品すべてハラル認証製品（*JAKIM認定）なので、ムスリムの方にも安心です。

今後、さらにラインナップを拡充予定。スーパーなどの小売店やネット販売が10月半ばよりスタートしているので、マレーシア料理がぐっと身近になりそうです！

※「マイキッチン」の商品やレシピは、P6-7の特集をご覧ください。
詳細は、FacebookやtwitterなどSNSにて「アジアンフードキャンペーン」をチェック！
https://www.facebook.com/asianfoodcp/
*マレーシア政府ハラル認証機関（JAKIM）

Food in Japan

調味料、フルーツ、紅茶など豊富な品揃え！

アジアンフード販売サイト「Halal2Go」Open！

マレーシアのカレーペーストやタイのトムヤムクン調味料のほか、ドリアンなどのフルーツを提供するアジアンフード通販サイト「Halal2Go」が開設されました。注目は、マレーシアの紅茶ブランド《ボーティー》。お土産の定番として人気の「マンゴー」や「パッションフルーツ」などのフレーバーティー、高級茶葉を使用した「キャメロニアン・ゴールドブレンド」など種類豊富。また、老舗の食品メーカー《アヤム》の「カヤジャム（ココナッツスプレッド）」、「いわしトマトソース煮」。さらにアジア料理にぴったりの《Life》スイートチリソース、カレーやミーゴレンが簡単にできる《アダビ》のスパイスミックスなど、バラエティー豊富です。ムスリムの方は自宅で手軽にハラル食品を購入できる便利なサイト。在日マレーシア人はじめ、インバウンド関係者も注目を。

【Halal2Go 通販サイト】https://www.halal2go.jp/
※ハラルとは、イスラム教の教えに基づき「許されたもの」、「合法なもの」を示す大切な規律。

Food in Japan

最高級ドリアン「ムサンキング」が日本でも味わえる！

ドリアンを楽しむ極意を動画で配信！

果物の王様として知られる「ドリアン」を楽しむ極意を《YouTube》で紹介中！　匂いだけではないドリアンの魅力。実は栄養価が高く、滋養強壮や美容効果もあるのです。また、200種類以上の品種があるドリアンのブランドの見分け方、ドリアンの目利きの方法なども伝授。お酒と一緒に食しても大丈夫？　という疑問も解決します。さらに動画では、パイ生地に包んでオーブンで焼くだけの「ドリアン・パイ」や「ドリアン・パフェ」の簡単スイーツレシピも紹介。というのも現地では、ドリアン味のケーキ、アイス、チョコなどスイーツも愛されており、現地流に様々なスイーツにアレンジしてドリアンの魅力を味わうこともおすすめです。クリーミーな食感と濃厚な甘さが特徴のドリアンの最高級品種「ムサンキング」は、日本でも購入できます。

【オンライン購入】https://www.halal2go.jp/product-page/
※YouTubeにて「#ムサンキング」で検索を！ 本誌編集部・音がレポートしています。

フレッシュなハーブやスパイスは朝市で購入することが多い。女性の左手の上、ピンク色のものが香りのいいハーブ「ブンガ・カンタン」

マレーシア料理を引き立てるハーブとスパイス

Herbs and Spices that Enhance and Enrich the Malaysian Recipes

マレーシア料理は、ひとことで表現できない複雑な味がします。甘みのなかに刺激的な辛さがあったり、かむと香ばしさが口中に広がったり。その味を作っているのが、多種のハーブやスパイスです。たとえば、マラッカ名物の「アッサムペダス」は、生姜の一種である「ブンガ・カンタン」の花、タデ科の「ダウンクスン」など、香りの強いハーブを加えてよく煮込みます。これらの香りは、具材の魚から出るだしの風味を引き立て、奥深いうま味のように口のなかに広がります。また、スパイスの炊き込みご飯「ビリヤニ」は、カルダモン、クミン、八角、クローブ、ミントリーフなどに、アジア特有の枝豆のような香りのするハーブ、パンダンリーフを加えるのがマレーシア流です。

ほかの東南アジアの国に比べて、とくにインド料理の影響が強いマレーシア料理は、乾燥系のスパイスを好んで使います。たとえば、マレーシア全土でポピュラーな麺料理「ラクサ」。地域によってさまざまな味がありますが、注目したいのはボルネオ島の「サラワク・ラクサ」。コリアンダー、フェンネル、ナツメグ、カルダモン、チリなど20種近い乾燥スパイスを調合したスープが特徴で、香り、うま味、刺激といったさまざまな味覚が私たちを虜にします。マレーシア料理には、スパイスとハーブが欠かせません。その魅惑の味は、一度食べると忘れられないのです。

「マイキッチン」日本初上陸!

これらの料理が簡単に作れるマレーシア発の調理ソース「マイキッチン」シリーズ。現地のスパイスをブレンドしたペーストで本格的な現地の料理が作れます。P6-7へ。

1. 酸っぱ辛い魚のスープ「アッサムペダス」。ハーブは見えないので、まさに隠し味　2. ハレの日の料理として人気の「ビリヤニ」。カレーや鶏の唐揚げと一緒に食べる　3. ボルネオ島で人気の「サラワク・ラクサ」。鼻に抜けるスパイスの香りがやみつき

写真(大)／マレーシア政府観光局　文・写真(小)／古川 音 Oto Furukawa

日本とマレーシア、両国の発展を農業分野で支える

インタビュー　マレーシア大使館　モハマド・タキウディン・ザカリア参事官

Interview with
Mr. MOHD TAQIUDDIN ZAKARIA,
Counsellor (Agriculture)
Embassy of Malaysia Tokyo, Japan

日本とマレーシアは、農業の分野で深い友好関係にあります。近年は、イスラム教徒を含む多様な人々を海外から日本に迎えるグローバル関連事業、とくに「ハラル」分野において両国は協力することで合意しています。また、2018年、2019年には、新宿にてマレーシアをPRする大規模なイベント「マレーシアフェア」が開催されました。今回は、その立役者で、東京のマレーシア大使館内、農務部（ACO：Agricultural Counsellor Office）に勤務されているモハマド・タキウディン・ザカリア参事官に、現在の日本とマレーシアの関係、今後の展望などを伺いました。

農業分野の発展を支える

私が勤務する東京の農務部（ACO）は、「マレーシア農業・食品産業省（注1 MAFI）」の世界8カ所に設置されている海外オフィスの一つです。マレーシアの農業生産量の増加、食品の安全性の担保、そして、農業、漁業、畜産業関係者の収入向上の3つの柱で事業を展開しています。私は2018年に来日し、日本の省庁など関係各所とのネットワーク強化、マレーシア製品の日本市場への進出サポート、プロモーション、そして、農業に携わる人材育成など様々な事業を行ってきました。

日本の最先端技術をマレーシアに導入することも私たちの大きな役割のひとつです。「IoT（モノのインターネット）」やICTの活用により、マレーシアの限られた農地を最大限有効利用し、生産性を向上させることで農業従事者の収入アップにもつながります。

未来を担う若手起業家の育成

昨年は、5人の若手起業家を日本に招き、大田市場での「せり（競売）」見学や、地方の市場視察などを含む《技術交流プログラム》を開催しました。日本の商工会議所などのビジネスコミュニティとの交流では、互いの知識を共有し、視野を広げてもらえたと思います。現代社会においては、インターネットを通じて海外の状況や最新の動向をある程度つかむことはできますが、実際に目にすることで、より大きなインパクトや気づきを彼らに与えることができると考えています。

日本人にとって身近な「菊」

マレーシアから様々な農産物が日本向けに輸出されていることをご存じでしょうか？　もっとも多いのは「植物油脂」です。また、実は、蘭や仏花用の菊など、日本で売られている切り花の約15%はマレーシア産なのです。皆さんが家で飾っている切り花はマレーシアから届いたものかもしれませんよ。今後は、魚介類の輸出にもさらに力を入れていきます。とくにブラックタイガー、バナメイエビなどのエビは種類豊富で味もいいので、輸出の増加に大きな可能性を感じています。

日本におけるハラル市場

イスラムの教えで許されたものを指す「ハラル」。マレーシアは、イスラム教徒の生活全般に関わる「ハラル」分野の重要な拠点です。2018年、「ハラル協力に関する覚書（MOU）」を日本と締結しました。ハラル関連のアドバイザー役として、日本で開

食品産業省の取り組み

常夏の太陽をたっぷり浴びて育った甘いパイナップル

南国フルーツが豊かに実るマレーシア。日本に輸出されているマレーシア産のフルーツは、パイナップル、ドリアンです。とくに注目は「マレーシア農業研究開発研究所（MARDI）」のもと、多品種のドリアンが開発されるなか、現地でも人気の高級品種「ムサンキング」が昨年より冷凍で日本向けに販売スタート！　今後は、独特な香りと甘さが特徴のジャックフルーツの流通も検討されています。

日本へ輸出強化

2 Fruits from Malaysia 日本に輸出されるマレーシアのフルーツ

日本での開催

1 Malaysia Fair Tokyo マレーシアフェア

2018年、マレーシア大使館が中心となり、ALL ABOUT MALAYSIAのスローガンで初開催された「マレーシアフェア」。多彩な文化、食品、物産品を紹介し、東京でマレーシアを体感できる注目のイベントとなりました。2019年は、マレーシアから多くの起業家も参加し、さまざまな物産品を紹介したほか、ラクサ、ナシレマ、ロティチャナイなど、マレーシアの人気料理も提供。「オープニングにはマレーシア国王陛下もご臨席されました。3日間で約5万人の来場者があり、日本の方のマレーシアへの関心の高さに、主催した私たちも驚きました」とタキウディンさん。

上／主催者とともにフェアを盛り上げた出展者のみなさん　中／会場で熱唱し、ファンを大興奮させた伝説のロックスターAmy Searchさん　下／多彩な民族衣装で着飾ったダンサーたち

PROFILE

モハマド・タキウディン・ザカリア
マレーシア大使館(農務部)

Mr. MOHD TAQIUDDIN ZAKARIA
Counsellor (Agriculture),
Embassy of Malaysia Tokyo

マレーシア防衛省、マレーシア人事院（JPA）などを経て、2014年にマレーシア農業省（現・マレーシア農業・食品産業省）に入省。2018年より、在日マレーシア大使館農務部、参事官として勤務。東京での「マレーシアフェア」の開催やドリアンのプロモーション、農業分野における人材育成プログラムなどに注力。マレーシアと日本をつなぐ橋渡し役として様々な事業を担当。

催されるオリンピックに向けて業界関係者やサービス事業者らとディスカッションを重ねています。

また、日本の製品がハラル認証を取得し、世界のイスラム諸国に輸出できるよう協力もしています。一例として、北海道の「とかち製菓」は、マレーシア・ケダ州の食品メーカーにてハラル認証を受けた工場での和菓子の委託製造（OEM）を行い、「ハラルもち」の生産を始めました。日本産のハラル製品を世界に広げるために、我々も日本の商工会議所やJICA、JETROとコラボレーションをしていきます。

—マレーシアをブランディング

「マレーシア」というブランドを強化し、日本でのマレーシアの知名度を上げることも重要になります。そのための事業として、2018年、2019年には東京で初の「マレーシアフェア」を開催し、多くの来場者がありました。

このように、日本とマレーシアの友好関係はとても緊密でユニークです。ご存じの方も多い「東方政策（注2）」の一環である留学制度により、多くのマレーシア人が日本で学び、マレーシアには流暢な日本語を話す有能な人材がいます。これは両国にとってとても有利だと思います。これからも様々な成功ストーリーが生まれることでしょう。

注1：MAFI:Ministry of Agriculture and Food Industry
注2：東方政策（Look East Policy）：1981年、当時のマハティール首相が日本および韓国の成功と発展の秘訣が国民の労働倫理、学習・勤労意欲、道徳、経営能力等にあるとし、そうした要素を学び、マレーシアの社会経済の発展を促そうと提唱した政策。

COLUMN ：マレーシアの視察団、和牛飼育の現場を訪問

2019年11月、MAFIのプログラムの一環として、マレーシアの畜産農家10名が来日。参加者は、マレーシア全土からMAFI本部にて選考された30代から50代の畜産業実践者。宮崎県小林市で、最高級和牛の代表的な品種「黒毛和種」を生産肥育している「西ノ原牧場」を視察訪問しました。ここでは、ハラル認証を取得した「なかにし和牛」の販売もしています。このプログラムでわかったのは、牛の飼育管理で大事な給餌法、肥育、水の管理などに日本とマレーシアでは様々な違いがあること。「マレーシアでは、牛に与える水の質にまでこだわることはあまりありませんが、この『西ノ原牧場』では、ミネラル豊富な霧島高原の地下水だけを飲むように管理されていることに驚きました」とタキウディンさん。

左／「日本の和牛が最高の牛肉であることは世界的に認められています。実際に家畜の管理法や飼育法に触れられてうれしい」と視察団　右／「体験の機会を創出することは我々の役目です」と視察に同行したタキウディンさん

MAFIマレーシア農業・

3 マレーシアでの開催

MAHA [Malaysia Agriculture, Horticulture & Agrotourism] マレーシアの農業・園芸・農業観光見本市

セランゴール州セルダンにて隔年で開催される、MAFI主催の食品、農業、畜産業、水産養殖関連の大規模な見本市「MAHA」。各州の特産品やフルーツ、最新農業技術の展示のほか、若い起業家たちの情報交換の場として彼らの意欲を刺激する目的もあります。また例年、マレーシアだけでなく、周辺諸国10カ国以上から500社以上の出展があります。

「マレーシア経済の推進力としての農業」をテーマとして掲げる今年の“MAHA2020”は、新型コロナウィルス感染症対策のため、通常の11日間から4日間に規模を縮小し、会場とオンラインのハイブリッドなプログラムで開催予定です。

【開催日程】2020年11月26日～29日
【場所】MAEPS（Malaysia Agro Exposition Park Serdang）
セランゴール州セルダン＋オンライン開催

上／例年、会場では食品のほか、多種多様な植物、植木も展示販売　下／植木を購入し持ち帰る来場者ら（農業従事者のほか、一般客からの注目も高い）

上／熟してプリっとした濃厚なドリアンの果実　下／冷凍フルーツとして輸出されたパイナップルとジャックフルーツ

取材・文／上原亜季 Aki Uehara　取材協力・写真提供／マレーシア大使館（農務部）Agricultural Counsellor Office

Recipe >>>
ソースに、水、ココナッツミルクを加えてスープに。トッピングは、海老、鶏肉、錦糸卵、もやしなど。かなり辛いので、汗だく覚悟で。

No.2
Laksa Sarawak
ラクサ・サラワク
多種のスパイスを使った
サラワク州のご当地ラクサ

WAU Select 02

WAU Select 01
No.1
Melaka Asam Pedas
マラッカ・アッサムペダス
クセになる酸味と辛味！
マラッカで人気の魚料理

Recipe >>>
鍋にソースと水を入れて温めたら、みょうが、オクラ、魚（写真は鯛を使用）を加えて煮込む。コリアンダーリーフを加えるのもおすすめ。

Cooking sauce
MyKitchen
まるでスパイスとハーブの濃縮液！
クッキングソース「マイキッチン」でアジア料理を楽しもう

海外に行きたい度MAXの皆さまに朗報。この秋、自宅でアジア気分に浸れるマレーシア発のクッキングソースが日本上陸！ 食べてみたい。なつかしい。そんなふうに心にピンときた人はぜひ挑戦してみて。

カレー、ラクサ、ビリヤニ、トムヤンクン。アジア各国の名物料理をずらり揃えた豪華なラインナップ。これぞ多民族国家マレーシアの日常食。インド系、中国系が持ち込んだ食のバラエティに、地理的に近い周辺諸国からの影響。たとえばタイのトムヤンクンもマレーシアで人気。つまり、マレーシアは食のダイバーシティともいえるのです。

「マイキッチン」は、すでにマレーシアで展開している大手食品メーカー3社がタッグを組み、それぞれの看板商品を日本向けにパッケージを統一。刺激的な辛さ、主張の強いスパイスの香り、ソースに入っているハーブや食材の種類はオリジナルのままで、驚くほど現地の味に仕上がります。また、どれも食材を加えて調理するクッキングソースのタイプなので、好みの具材に変えたり、ココナッツミルクを多めに入れて辛さをおさえたりもできます。どれも旅好きの友人に自慢したくなる味です。

WAU編集部が注目する2種 WAU Select

01 マラッカ・アッサムペダス
唐辛子の辛味がひかえめで食べやすく、魚介全般に使える万能さがマル。レモングラスの香りに、タマリンドの酸味がさわやかで、あと味さっぱりに仕上がります。

［現地情報］
マラッカやジョホールなど、マレー半島南部でよく食べられている

02 ラクサ・サラワク
八角、クローブ、クミン、コリアンダーなど、入っているスパイスの数がとにかく多種。ヒリヒリする辛さは刺激的で、食べ進めるごとに汗だくに。香りも抜群にいい。

［現地情報］
ボルネオ島のサラワク州ではラクサは朝ごはんの定番

No. 4
Malindo Noodle
ミーマリンド

海老の風味がたっぷり
ペナン島の人気店の麺料理

<<< Recipe

鍋にソースと水を入れて温めるだけでスープの完成。トッピングは海老、ゆで卵、もやしなど。食べる直前に、ライムをきゅっとしぼるのが現地流。

No. 3
Masak Merah
マサッメラ

トマトの酸味がコクに
まろやかな鶏の甘辛煮込み

Recipe >>>

あらかじめ調理した鶏肉を温めたソースにからめて、牛乳を少々加える。骨付きの鶏肉の方が、うま味が濃いのでおすすめ。

No. 6
Curry Noodle
カレーヌードル

鶏だしのコク深さで仕立てた
濃厚クリーミーなカレー麺

<<< Recipe

鍋にソースと水を入れて温めたら、ココナッツミルク、油揚げ、あればカレーリーフを加えてスープに。麺は中華麺、トッピングは海鮮、ゆで卵がおすすめ。

No. 5
Fish Curry
フィッシュカレー

さわやかなスパイスが食欲増進
主役の魚と油揚げのコンビ

Recipe >>>

鍋にソースと水を入れて温めたら、ココナッツミルクを加える。オクラ、魚（カジキマグロやサケ、タイ）の切り身、油揚げ、あればカレーリーフを加えて火を通す。

No. 8
Biryani
ビリヤニ

スパイスが香るご飯を
コク深いカレーソースと

<<< Recipe

まずソースを使って鶏肉のカレーを作ったら、そのカレーの大さじ2を米と一緒に炊き込む。ご飯が炊き上がったら、最初のカレーをソースとして添える。

No. 7
Meat Curry
ミートカレー

スパイスの豊かな香りに
玉ねぎの滋味深い甘味がマッチ

Recipe >>>

あらかじめ調理した鶏肉を温めたソースでからめるだけ。日本のカレーに似た濃厚な味なので、もちろんご飯にも、パンを浸して食べるのにも合う。

No. 10
Meatball Noodle
ミーバクソ

ミートボールが具の
ユニークな麺料理

<<< Recipe

市販のミートボールにあらかじめ火を通しておく。鍋にソースと水を入れて温めたらスープの完成。別にゆでた麺にスープをかけ、最初のミートボールをトッピングする。

No. 9
Tom Yam Noodle
トムヤムヌードル

みんな大好きトムヤム味
酸味と辛味がやみつき

Recipe >>>

鍋にソースと水を入れて温めたら、きのこ類、魚介、トマトなど好みの具を加えて煮込み、スープの完成。別にゆでたビーフン麺にかけて、海老などの具をのせる。刺激的な辛さ。

マイキッチン

●購入方法
Web：Halal2Go(詳細はp2)／amazon／メルカリ／Yahoo!ショッピング／ジモティーなどで販売

●キャンペーン続々！
商品が当たる抽選、オンラインによる試食会イベント（10月24日・11月14日を予定）を開催！詳細はFacebook、twitter【アジアンフードキャンペーン】にて検索

パラリとトッピングすれば手軽にアジアの味に！

No. 12 Fried Garlic フライドガーリック

フルーティなパームオイルで揚げることで、上品な匂いに仕上げたにんにくチップ。チャーハンやサラダに最適。

No. 11 Fried Shallot フライドオニオン

香りの強い小粒のシャロットをカラリと揚げたもの。スープ、ご飯、サラダなどにかければコクが出る。

文／古川 音 Oto Furukawa

マレーシア文化通信 WAU Malaysia Cultural Post MAFI特集号 発行・編集：Hati Malaysia お問合せ：info@hatimalaysia.com WEB: http://hatimalaysia.com
後援：駐日マレーシア大使館、日本マレーシア協会 2020年10月10日発行
フリーペーパー

#MyKitchen

手軽で美味しい
本場の アジアンテイスト

日本では珍しいアジア料理のインスタンスソースなど
手軽に楽しめる商品をご用意しました

ビリヤニ
インスタントソース

ラクサ サラワク
インスタントソース

マラッカ アッサムペダス
インスタントソース

その他、アジアンテイストが楽しめる商品を多数ご用意しております

すべての商品は世界的に信頼性を評価されている
マレーシアのハラル認証機関「JAKIM（ジャキム）」の
認証を受けています

SD IMPEX GROUP

こちらで販売中
Halal2Go
www.halal2go.jp

Supported by MAFI
MINISTRY OF AGRICULTURE AND FOOD INDUSTRIES