

WAU

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

No. **21**

AUTUMN 2019

TAKE FREE

マレーシア「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 feature story on AYAM

マレーシア生まれのブランド

「AYAM」が支える マレーシア人の食卓

Art and Culture in Malaysia

木版画に描きこまれた
少数民族の世界

Travel in Malaysia

達人がすすめる

今、行きたい
マレーシア旅

音で訪ねるマレーシア
シンガーソングライター
ピート・テオ [Pete Teo]

映画コラム／銀幕の世界
アニメーションの父
ハッサン・ムタリブ
[Hassan Muthalib]

WAU's Topics

クアラルンプールのレストラン
「ADU Sugar」に注目!

書籍

『地元で愛される名物食堂 マレーシア』出版

WAU Gallery

スマトラサイ「タム」の死を
未来につなぐ

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!

Restaurant in Malaysia

クアラルンプールのレストラン「ADU Sugar」に注目!



25歳で単身イギリスに渡り、“モダン・マレーアジアン”という独創的な料理でロンドンのセレブを魅了したシェフ、アドゥ氏。今年5月、クアラルンプールのバンサーに彼らしいセンスが随所にちりばめられたレストラン「アドゥ・シュガー」をオープンしました。西洋と東洋のインテリアが共存する空間。料理は、香ばしく炙った鶏のサテーにパイナップルサラダのロジャをミックスしたり(写真3)、海老スパゲッティの隠し味にアヒルの塩卵やドリアンを発酵させた「トンポヤ」を加えたり。美しく盛り付けられた料理は一見すると西洋風ですが、食べてみるとたしかにマレーシアの味で、その奥深さに感動します。シェフの故郷の味、ジョホールラクサも絶品です。

ADU Sugar Restaurant

住所: 10A, Lorong, Ara Kiri 2, Lucky Garden, Bangsar

営業時間: 12:00~15:00, 18:00~23:00, 月休

TEL: (+60)3-2201 1441

1. 壁の絵はすべてシェフ自身が描いたもの。コンクールに出す予定の絵もある
2. 料理番組の審査員などマルチに活躍するアドゥシェフ
3. 深みのあるピーナツソースがあるとをひく「チキンサテー&フルーツロジャ」RM25.99

※WAU No.9で紹介したテキスタイルミュージアム内のレストランは現在クローズ



Event in Japan

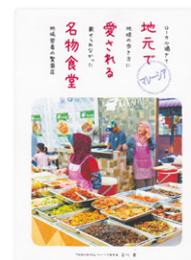
新宿で「マレーシアフェア東京」開催

今年秋、マレーシアの文化と食が体験できる「マレーシアフェア」が再び新宿にやってきます! マレーシア大使館が主催するイベントで、ナシレマツ、チキンライス、ロティチャナイなど人気のマレーシア料理の提供のほか、民族舞踊、伝統音楽の上演、またマレーシア人シェフによるクッキングショーなどステージプログラムも盛りだくさん。さらに今年はマレーシアの冷凍ドリアンも販売予定。最高級ブランド「猫山王」が食べられるまたとなりチャンスです。伝統工芸「パティック」の体験コーナーもあるので、1日たっぷり楽しめるイベントです。

Malaysia Fair 2019 Tokyo

日程: 2019年11月2日(土)~4日(月祝)

会場: 新宿中央公園水の広場(入場無料)



Book in Malaysian Cuisine

書籍『地元で愛される名物食堂 マレーシア』出版

マレーシア料理に魅せられた著者が10数年かけて集めた情報のなかから、地元密着型の店という視点で選んだローカル食堂の紹介本。町の中心地から離れていたり、メニューがなかったりと、ローカル度高めの食堂がずらり登場します。紹介エリアは、クアラルンプール、マラッカ、ペナン、イポーなど全9カ所。食堂の紹介だけでなく、それぞれの店での注文方法、おすすめメニュー、マレーシアならではの食事情もていねいに紹介しているので、マレーシア初心者の方でもローカル屋台を試してみたいこと間違いなし。グルメ天国といわれるマレーシア旅に必携の一冊です。

『地元で愛される名物食堂 マレーシア』

古川 音著/ダイヤモンド・ビッグ社/1300円

紀伊國屋書店、内山書店など全国の書店、アマゾンで販売



泥浴びが大好きだったタム。スマトラサイは、体に付着している汚れや寄生虫を落とすために泥浴びをします。

スマトラサイ《タム》の死を未来につなぐ Tam, the last male Sumatran rhino in Malaysia

生物多様性の宝庫、ボルネオ島の熱帯雨林には、1万5千種以上の植物、200種類を超える哺乳類、700種近い野鳥、そして多種多様な昆虫が生息しています。しかし、スマトラサイ、オランウータン、ボルネオ象などが絶滅の危機に瀕しているのも事実です。今年5月、ボルネオ島に生息するスマトラサイの最後の雄「タム」が死に、雌の「イマン」がマレーシア最後の1頭となりました。「大きな野生動物を間近で見ることがなかった私は、初めてタムに出会ったとき少し怯えました。でも、3年間の撮影を通して私はタムのことをより深く知りました。彼がとても優しい性格だということも。私は彼に慣れ、撮影のときにはタムが好き

な森の葉っぱを食べさせることもできるようなったのです。実は、スマトラサイにも食の好み、癖、行動など、それぞれに違った個性があります。タムはマンゴーを好み、1日何時間もヌタ場で泥浴びするのが大好きでした。タムを毎日24時間ケアしていた保護団体のスタッフも彼の死をととても悲しんでいます。マレーシア最後のスマトラサイのオスを失ったことがボルネオの自然環境に与える計り知れない影響が明らかになるのは、これから何十年も先のことです。タムの死が私たちの未来へのレッスンとなり、手遅れになる前に私たちが行動を起こすきっかけとなることを願っています」——リディア・ルボン（映画プロデューサー）

『Operation Sumatran Rhino』(2016年)

(邦題:スマトラサイの住む森へ)

リディア・ルボン (Lydia Lubon) さんがプロデューサーを務めた、ボルネオ島のスマトラサイを追ったドキュメンタリー『Operation Sumatran Rhino』(2016年)は、大自然・野生動物ドキュメンタリー番組ナショナルジオグラフィック・ワイルドに取り上げられた初のマレーシア作品です。



マレーシア
生まれの
ブランド

アヤム [AYAM]

が支える

マレーシア人の食卓

マレーシアのスーパーで、赤と黄のツートンカラーの缶詰を見たことはありませんか。100年以上続く食品メーカー、アヤム (AYAM) の魚缶。マーケットシェアNo.1。日本にも展開するナショナルブランド、アヤムの魅力に迫ります。



**アヤムの魚缶とご飯が
母定番のお手軽料理**

「お母さんが仕事で忙しいとき、夕飯はいつもアヤムのサーディン炒めとご飯。きつと買い物に行く時間がなかったで、家にストックしていた缶詰を使って料理をしてくれたの、だと思えます」と語ってくれたのは、マレーシア料理店の店長チャーさん。アヤムはマレーシアでのブランド認知度100%。どこの家にも必ずひとつはアヤム商品があり、国外の旅行先にも持参するマレーシア人がいるほど日常に欠かせない味です。



ブランド名のアヤムは雄鶏のマレー語読み。フランス人創業者の名前の発音が難しく、通称でアヤムと呼ばれていたのが名前の由来

**フランスとの貿易会社から
食材専門メーカーへ**

アヤム社は1892年にマレーシアで創業。当初はアジア食材をフランスへ輸出する貿易会社で、創業者はフランス人。その歴史は、フランスの国鳥である雄鶏がアヤムのロゴになっていることからわかります。現在は魚の加工品に加え、ソース

などのアジア食材からヨーロッパやアフリカの食材まで扱う総合食品メーカー。マレーシアでは魚缶、ココナツミルクの市場でシェアNo.1。さらにアジア各国、フランス、オーストラリアなどでも愛用されている

ブランドです。

**缶フードを使った
バラエティに富んだ料理**

さて、日本でも購入可能なアヤムのいわしとさばのトマトソース煮。缶を開けると、ごろっと大きな身がパンパンに詰まっています。生臭さは一切なく、脂がよくのっけていて、食べごたえも抜群！ エキストラヴァージンオリーブオイル漬けのサーディンもあり、西洋風のアレンジも可能です。現地ではサンドイッチやインド系軽食ロティチャナイの具に使われています。

また、この秋に日本上陸予定のツナ缶も要チェック。激辛唐辛子味、そしてトマト唐辛子味で、こんな味つけがあるの?! と驚く主張の強いツナ缶。ピザトーストに使えば大人のピザに、クラッカーにのせてビー

**缶フードが支えた
マレーシアの食文化**

マレーシアは国土の約60%がジャ

ルのおつまみにも最適です。



ングル。現在では主要な都市を中心に流通網が整備され手軽に食材を手でできますが、昔はそれほど簡単ではありませんでした。洪水などの自然災害、食物の不作などで近所の市場に食材が届かない時代があったといえます。

そんな時代に缶フードは大事な食材としてマレーシア人の食卓を支えたのです。そして今ではノスタルジィを感じる味として人々の心を満たし、愛され続けています。



マレーシアのスーパーに並んだアヤムの缶詰。棚全体を埋め尽くすほど人気



ボルネオ島のジャングル近くの集落にある小売店に商品を届けるアヤムのスタッフ



extra info!

あのツナ缶が
とうとう日本上陸!

この秋、マレーシア人に絶大な人気を誇る「激辛ツナ缶」が日本で販売スタート! この刺激、一度食べたら忘れられません!

どの商品も
日本で
購入可!!

マレーシアにいるような気分になれる

アヤムを 使ったレシピ



■タピオカミルク 2人前

アヤム ココナッツミルク
プレミアム(濃度82%) 140ml
/牛乳 50ml/砂糖 15g/
タピオカ(ゆでておく) 30g

- ①鍋にココナッツミルクと牛乳、砂糖を入れ、火にかけて沸騰寸前まで温める。
- ②あら熱をとり、冷蔵庫で冷やす。
- ③タピオカを器に入れ、②をかける。



人気のココナッツミルク商品

カレーに最適なココナッツ濃度72%、お菓子向きの82%と100%。ココナッツミルクを使った甘いカヤジャムも人気。



■ココナッツミルクで作る Катテージーズ風 作りやすい量

アヤム ココナッツミルク プレミアム(濃度82%) 140ml/塩 少々/
レモン汁 1個分(60ml)

- ①鍋にココナッツミルク、塩を入れてよく混ぜ合わせ、中火にかける。
- ②ふつふつしてきたら火を止めてレモン汁を混ぜて約10分放置。
- ③キッチンペーパーで濾し、冷蔵庫に半日置いて完成。



簡単にアジア料理が 作れるペースト

マレーシアで人気のアジア料理を自宅で簡単に再現できるペースト。多種のスパイスが入っている本格派。



■サンドイッチ

アヤムいわしトマトソース煮 155g 1缶/玉ねぎ(スライス) 1/2個/マヨネーズ 大さじ1/塩 ひとつまみ/バター 適量/食パン 8枚切り

- ①ボウルにいわし、玉ねぎ、マヨネーズ、塩をいれ、ほぐしながら混ぜる。
- ②食パンにバターを塗り、①をはさめば完成。



マレーシア料理の定番、魚缶

シェアNo.1を誇るいわしとさばのトマトソース煮。サラダに最適なオリーブオイル漬け、チリ味も人気。

■サーデインのサラダ 2人前

アヤムオリーブオイルサー
デイン 1缶/マッシュルーム
2個/パルミジャーノ 適量

- ①マッシュルーム、パルミジャーノは薄くスライス。
- ②皿にサーデインを盛り付け、上にマッシュルームとパルミジャーノとドレッシング(缶のオイルにレモン汁大さじ1、塩、黒コショウを少々)を回しかけて完成。



濃度や分量の異なるココナッツミルク8種のほか、カヤジャム、魚缶、カレーペーストなど全22商品を販売。大手スパイスメーカーへの卸から小売りまで手がける。商品は、ナショナル麻布、成城石井、ライフなどのスーパーで販売(店舗毎に販売商品は異なります)。

日本でアヤム商品を
販売する

日仏貿易株式会社

商品情報・問い合わせは
下記アヤムのWebサイトへ
アヤム ▶ www.ayam.jp
日仏貿易株式会社(輸入販売元) ▶ www.nbkk.co.jp

日仏貿易株式
会社アヤム担当
の加藤その花さん
(前列、左から
2番目)ほかア
ヤムチームの皆
さん



パンクロック・スウラップ [Pangrok Sulap]

村の歴史と文化を木版画に一枚の絵に描きこまれた少数民族の生活



作品『TINAGAS KIEYEP』(約1.2m x 2.4m)

サバ州のアーティスト集団パンクロック・スウラップは、2018年、キナバル山の麓ラナウの少数民族ドゥスン・ティナガス族のキエイェップ村の村人とともに一枚の大きな木版画作品『TINAGAS KIEYEP』を製作しました。絵の上半分は、村の戦いと平和の成り立ちなどを伝える伝説、下半分にはこの村の歴史、生活文化が描かれています。この作品からティナガス族の生活をひもときます。

「伝統楽器演奏」

伝統楽器を演奏するティナガス族の様子。ゴング・アンサンプルでは、5〜6個の吊り下げられたコブ付き銅鑼を数人の村人が演奏します。サングラスにパイプ姿の男性は弦楽器「スندگان」を弾いています。サバ州の有名な楽器「ソンボン」(笙の仲間)も描かれています。



PANGROK SULAP #04

キエイェップ村という世界を「彫り」起こす

近年、口承で語り継がれてきた村の伝説や、文字で書き残されていまい歴史に触れる機会は限られ、若者たちは村の歴史をあまり知らないといえます。ワークショップを通して、村の年配者たちに歴史や村に伝わる伝説を語ってもらうと、次々に口を開き、瞬く間に物語があふれたそうです。「これは、村にまつわる話を若者たちと共有できる大切なプロセスです。記録として書き残すことも大切ですが、文章だとなかなか手に取ってもらえず結局後世に伝わりにくい。一枚の絵にすることで村人たちの鮮明に物語を思い出し、語り継ぐことができます」と、グループのメンバー、バム・ヒザルさん。

ワークショップで語られた様々なエピソードから、この村にとって大切だと思ふものを村人たちとともに描き、木版画として仕上げたのが、この作品です。この村の近くには大きな川があるため、魚を獲る様子や水牛もたくさん描かれています。

コミュニティとともに作品を作り上げる

パンクロック・スウラップはこれまで、サバ州の様々なコミュニティ、村々で木版画ワークショップを行ってきました。2018年、彼らはボルネオ島内陸部の地域に電気を通すための活動をするNGO《ライトアップ・ボルネオ Lightup Borneo》のイベントに参加し、キエイェップ村と出会います。



左から：Memeto Jack, Gindung, Rizo Leong, Jerome Manjat, Jibrail, Bam Hizal

2010年にサバ州ラナウで結成。「Jangan Beli Bikin Sendiri (買わずに、作ろう)」というDIY精神をテーマに活動するアーティスト集団。木版画をツールにサバ州のコミュニティの歴史や文化の掘り起こし、先住民族が直面する問題を描き、メッセージを発信している。近年は、インド、オーストラリア、台湾などの国際芸術祭に招待されるなど、世界中のアートシーンでも注目を集める。2019年には、国際芸術祭「あいちトリエンナーレ」に招待作家として作品を出展。7月末から約1カ月間日本に滞在し、名古屋、東京、横浜などで木版画ワークショップも行った。

※WAW No.9 (2016年9月号)『木版画アートコレクティブ パンクロック・スラップ』にて、グループの中心人物の一人、リゾ・レオン (Rizo Leong) 氏のインタビューを掲載

PROFILE

パンクロック・スラップ [Pangrok Sulap]

「巫女」

他の民族との争いなど、戦いが絶えなかった村でシャーマンの女性 (Bobolian) によって祭事が執り行われるようになってからは、村人たちは地酒のライスワイン「タバイ」を飲みながら音楽を奏で、踊り、祈りを捧げ、平和に暮らすようになったのです。



「首狩り族」

村の長と英雄。かつて首狩り族であったティナガス族では、より多くの首を持ち帰った者が英雄とされ、女性にもモテたそう。もちろん、昔の話です。現在でも村には魔除けとして頭蓋骨が残されています。



「女性による手工芸品」

高床式の伝統家屋の横で女性たちは、籐製の伝統的な帽子、三角笠や籠、魚捕り用の竹籠「プブ」などの手工芸品を作り、村の外で販売しています。今後、手工芸品館を建て、観光客を誘致することも考えています。



「物々交換」

大きな「ティップの木」の下は、農産物や手工芸品を交換する市場の始まりのような場所。貨幣経済が発達する以前、他の村々からも人々が集まり、川沿いに住む者は魚を、山の狩猟の民は動物の肉を、田畑を耕す農民は農産物を持ち寄って物々交換したのです。



村から学び、
外の世界へ発信する

サバ州には、約30以上の先住民族が暮らしているため、同じサバ州出身のメンバーでもティナガス族のお年寄りが話す言葉は理解できず、村の若者にマレー語に通訳してもらった、といいます。

ワークショップの目的は、木版画作品を完成させることに留まりません。作品を通して、その村の歴史や文化、伝説を村人だけでなく外の世界へ発信していくことも目的の一つです。そして、村に入り、コミュニティとの関わりを持つことで、サバ州の歴史、森の中の食料の探し方、手工芸品の作り方などについてメンバー自身が学んでいるのです。

ミュージシャンでもある彼らは、先住民族の伝統音楽にも深い関心があり、メンバーの一人、ギンドゥンさんはサバ州の伝統弦楽器「スンダタン」を自作し、演奏者が減ったこの楽器の保存継承にも努めています。また、作品をTシャツやワッペンに加工し、国内外でパンクロック・スラップが開催するイベントで販売。その売り上げは、サバ州の村々の支援金として還元し、お年寄りや母子家庭などのサポートも行っています。



今、行きたい マレーシア旅

世界遺産の町、エネルギッシュな都会、
そして太古の大自然に包まれ野生動物とともに生きる島。
マレーシアに一度旅をすると、また次も訪れたくなる。
そんな魅力いっぱいのマレーシアを満喫できる
っておきの旅プランを達人に聞きました。

監修 瀧井龍馬さん（マレーシアマイスター）



マレーシア・ボルネオ地域専門旅行会社「エムアールシージャパン」代表。マレーシア手配歴35年の経験を持ち、長期滞在、海外留学、企業視察、ダイビングツアーなど顧客に合わせた旅行プランの企画のほか、専門知識を駆使した魅力ある旅企画を提案している。
エムアールシージャパン >>> <https://mrcj.jp/>
※マレーシアマイスターとはマレーシア政府観光局認定の旅のスペシャリストのこと

Plan 1 世界遺産の町でぶらりお散歩

ペナンとマラッカ 2都市を満喫

Penang & Melaka

マラッカ海峡に面した2つの世界文化遺産をめぐる旅。
ペナン島のジョージタウンは、歴史的な建物に
現代アーティストの作品が融合したエネルギーあふれる街。
マラッカは希少な骨董品店や職人の店が町中にある
かつての人々の暮らしを体感できるノスタルジーさが魅力です。

★スケジュール案 現地4泊5日

1日目 ペナン到着、ペナン泊

2日目 ジョージタウン散策、ペナン泊

ユニークな絵 (2) やワイヤーアートを見ながら町歩き。

インディゴブルーの外壁が印象的な

チョン・ファツツイ・マンション (3) は町の象徴

3日目 空路マラッカへ、マラッカ泊

4日目 マラッカ散策、マラッカ泊

オランダ広場 (1)、ザビエル像など歴史的観光スポットを
めぐったら、色鮮やかなブラナカン風の食器 (4・5) や

ビーズサンダルのお店でお買い物

5日目 マラッカからクアラルンプール (KL) など

★達人のおすすめポイント！

「ペナンとマラッカの移動を直行便で行くプランです。マリンドエアで80分、またエアアジアも就航しています。ペナンは、現地ガイドの付きレンタサイクルツアー（約3時間）がおすすめ。無料の巡回バスも便利です。マラッカはクアラルンプールから近いので日帰りで行く方が多いのですが、僕は宿泊をおすすめします。世界遺産の中心地に宿泊できますし、朝の涼しい時間にマラッカ川の畔を散歩するのも最高です。週末の夜はナイトマーケットがにぎやかに開催されます」（瀧井さん）



①マラッカ観光の拠点となるオランダ広場。ここから徒歩圏内にチキンライス店やブラナカン食器の店がある ②ペナン名所のウォールアート。2人の子供は壁に描かれた絵で、自転車は実物 ③風水を取り入れて建てられたチョン・ファツツイ・マンション ④マラッカのジョンカー通りで見つけたブラナカン食器のレプリカ。ブラナカンとは中国系移民が地元の女性と結婚したことで独自の文化を築きあげた人々のこと ⑤ピンク、水色はブラナカンカラーの特徴 ⑥ペナンの飲茶の名店「大東茶樓」 ⑦マラッカスイーツの定番、かき氷「チェンドル」 ⑧ペナンの町歩きにぴったりの名門ホテル「E&Oホテル」 ⑨海辺に建つ「シャングリ・ララサヤン・リゾート&スパ・ペナン」はプールもあり、ペナンの寛ぎの滞在に最適 ⑩マラッカ川に面した人気のホテル「カーサ・デル・リオ」



Plan 2 パワースポットで充電

天空の鏡と洞窟の町 イポー

Ipoh

★スケジュール案 現地4泊5日

1日目 クアラルンプール (KL) 到着、KL泊

2日目 スカイミラー観光、KL泊

専用車で早朝5時ごろホテルを出発。午前中にスカイミラー (1) を観光後、田園風景が美しいセキンチャンで昼食

3日目 列車でイポーへ、イポー泊

昔ながらの喫茶店「南香」でエッグタルトとコーヒーで一服。夜は、名物タウゲアヤム (もやしとチキン) (5) をどうぞ

4日目 イポー散策、午後KL戻りなど

自然の造形美をいかした洞窟寺院 (2) は19世紀後半のもの。ケリーズキャッスル (6) は未完成のまま残るミステリアスな城

★達人のおすすめポイント！

「スカイミラーは、海面に写る姿がまるで鏡のようで、インスタ映え間違いなしのスポットです。写真映えを考えて、赤や黄などの原色系の洋服を選んでください。セキンチャンでは田園風景のなかにぽつんとある願いの木 (Wishing Tree) が人気です。コインを投げて枝に掛かれば、願いが叶うといわれています。イポーはKLセントラル駅から特急列車で2時間。エアコン付きで快適です。週末は混むので早めに予約を」(瀧井さん)

クアラルンプール中心地から陸路で約90分、潮の満ち引きで現れる幻想的なスポット、スカイミラー (天空の鏡) に訪れます。マレーシア版ウユニ湖ともよばれるめずらしい景色です。イポーは鍾乳洞や洞窟寺院など神秘的な景色が魅力。食事もおいしく、香り高いコーヒーや良質の天然水で栽培されたもやしが名物。



①車で約90分、そこからスピードボートで約30分で目的の干潟に到着。楽しんで撮影しよう！ ②イポーの洞窟寺院「サンボン」 ③スコットランド人が自宅として建設した城 ④KLの屋台通りジャランアローで人気の料理「ロロッ」。ゆでた具材をビーナッツソースにつけて食べる ⑤イポー名物のもやしとチキン。もやしのみずみずしさに驚き！ ⑥KLの「ホテル・ストライプスKL」は電車の駅が近くて便利。フレンチの名店あり ⑦イポーのホテル「ウエル」はショッピングモールに直結。屋上にはプールも

Plan 3 ボルネオ島2カ国周遊

石油王国ブルネイと 自然の宝庫コタキナバル

Brunei & Kota Kinabalu

★スケジュール案 現地4泊5日

1日目 ブルネイ王国到着、ブルネイ泊

2日目 ブルネイ観光、ブルネイ泊

モスク (1) や水上集落を訪問。午後は「エンパイア・ホテル」(3) で優雅にアフタヌーンティを。夕日を眺めながら夕食を

3日目 空路マレーシアのコタキナバルへ、コタキナバル泊

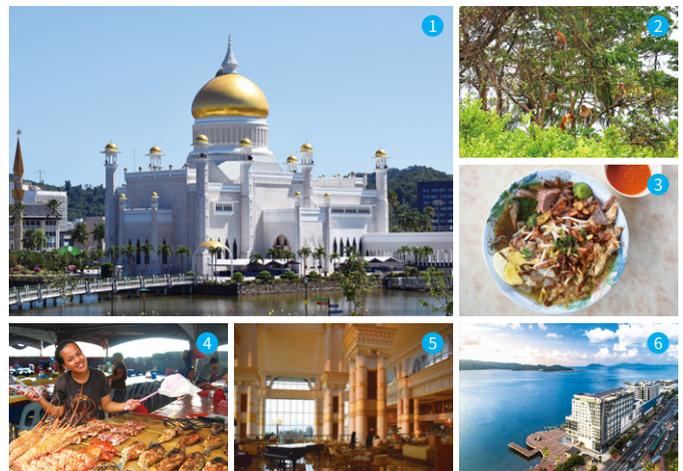
4日目 コタキナバル観光、コタキナバル泊

世界自然遺産のキナバル公園、テングザルが見れるリパークルーズ (4)、夜は昆虫観察。世界最大の花ラフレシアも見られるかも！

★達人のおすすめポイント！

「ブルネイの夜はモスク見学がおすすめ。ライトアップされたモスクの幻想的な雰囲気魅力です。コタキナバルは僕の大好きな町です。ジャングルつり橋 (キャンピーウォーク)、蛍の輝きに包まれるリパークルーズ、北ボルネオ鉄道の旅 (水・土のみ)、パタフライファームなど見どころが多数。夜の昆虫探しもコタキナバルならではの、クワガタやカブトムシの標本作りもできます」(瀧井さん)

今年3月よりブルネイへの直行便が成田より就航。ブルネイはモスクや自然など見どころの多い国です。コタキナバルは世界遺産のキナバル山をはじめ、オランウータン保護区の見学、昆虫採集、週末はSLの旅など楽しみ方はたくさん。中心地は歩きやすいのでひとり旅にもおすすめです。



①ブルネイの首都バンドル・スリ・ブガワンにある通称オールドモスク ②コタキナバルで人気のリパークルーズ。野生のテングザルに会える確率が高い ③ブルネイで人気の店「ソトパボ」の名物、牛のホルモン入りスープ麺 ④コタキナバルはシーフードが新鮮 ⑤絢爛豪華な7つ星ホテル、ブルネイの「エンパイア・ホテル」 ⑥コタキナバルの美しい海辺でゆっくり寛げる「コタキナバル・マリオットホテル」

音で訪ねるマレーシア

第8回

シンガーソングライター、映画音楽作曲家、監督、プロデューサーとして幅広く活躍するピート・テオ Pate Teo 氏。改めてヤスミン・アフマド監督作品との関わり、その後の活動に注目。

2018年の東京国際映画祭にて特集上映が企画されるなど、日本でも注目を集めるピート・テオ。今夏、東京で没後10周年記念上映があったマレーシアの伝説的な映画監督ヤスミン・アフマドとは「盟友」として仕事を共にし、長編遺作『タレントタイム』(2009)では音楽を担当。学生たちが歌う楽曲から挿入歌まで、各シーンと共に記憶に残る音楽が、この作品の魅力をより一層高めています。多様な民族、宗教、言語を背景とし

た高校生たちの葛藤、恋愛、家族愛を描いた同作の音楽制作について「若者たちは大人とは違った目で世界を見ています。シンブルで純粹な若者の心を大人の僕がどう表現するのか。プロの演奏家を起用しながら子供らしい演奏に仕上げることも苦労した」と振り返ります。

2009年3月に『タレントタイム』が初公開され、7月にヤスミン監督が急逝する直前、今後彼女の10作品に音楽を提供することを約束していた、と語るピート。次作のテーマ曲として仕上げた曲はその後、ピート監督短編作品『Hari Malaysia (マレーシア・デイ)』に採用。

その後、ピートは俳優業の傍ら、特に政治的なメッセージを持った短編映画を手掛けます。若い世代に投票に行くよう呼びかけたミュージックビデオ『Undi!ah』(2011)が、2018年、マレーシアで初の政権交代を起こす原動力の一つとなったことは確かでしょう。「社会・政治状況に対する《怒り》の感情が創作活動におけるエネルギーの大半になり、個人的な感情を表現することより、人々のために発信する方が重要だと感じるようになった」と、ここ数年は自身のプライベートな音楽活動を休止。

ところが2013年頃からは政治的な表現活動が社会的に危険な状況になり、ピートはクアラ Lumpur 近郊に拠点を移してオーガニック農園を始めます。彼にとって「音楽、映画、農業はツールが違っただけで表現活動に違いはない。今は、土石、岩を使ってクリエイティブな仕事をしているのだ」とピート。音楽活動も再開したいという、彼の幅広い創作活動から今後も目が離せません。



ピート・テオ



『タレントタイム』のサウンドトラックCD

文/上原亜季 Aki Uehara 取材協力/ムヴィオラ ※参考: WAU No.2 (2014年秋号) にてピート・テオが手がけた作品について紹介しています。

Hassan Muthalib ハッサン・ムタリブ マレーシア・アニメーションの父

「パッハッサン」の愛称で呼ばれるハッサン・アブドゥル・ムタリブは、独学でアニメーターとなり、マレーシア・アニメ界のパイオニアとなった人物です。マレーシアの「手塚治虫」とは言い過ぎでしょうか。①『Hikayat Sang Kancil dan Monyet (マメジカと猿の物語)』(1984)、②『Gagak yang Bijak (賢いカラス)』(1985)、③『Singa yang Haloba (欲張りなライオン)』(1986)など、記憶に残る短編アニメ作品で有名です。

1945年、ケダ州アロー・スター生まれ。特にアートの勉強をしたわけでもなく、本人も才能があるとは思っていませんでした。あまりにも絵が下手で、美術の先生からは今後美術を専攻するな、と言われたことも。それでも、コミック誌の絵の模写をやめなかったパッハッサン、とうとう Ejen Negara Malaysia (マレーシア国立映画局) のデザイン部門を統括することになり、短編アニメの監督役を務めます。「他のアニメ映画を借りては拡大鏡を使って見て、模写したり、試行錯誤の連続だった」と振り返ります。そして、1998年、マレーシア初の長編アニメ『Silat Lagenda (伝説の戦士)』の監督として歴史を築きました。

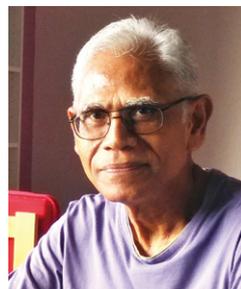
74歳の今も、講義のために世界を飛び回っているパッハッサンは、日本の桜も大好きです。著名な映画史家・評論家としても知られ、近年は少し腰を据えて執筆活動にも力を入れています。これまでに2冊の書籍を出版。リタイアについて尋ねると、「私の人生そのものが作品。休暇を取って、ビーチでリラックスするより、生涯何かをし続けなければいけないのさ」と答えるのです。

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。



文中で紹介した作品から。すべて日本未公開。



Hassan Muthalib



マレーシアで販売シェア No.1*

○ 脂ののったいわしとさばを厳選!

AYAMいわしとさばのトマトソース煮

○ このままでもアレンジしても

*2016Nielson マレーシア調べ

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



ボルネオ鉄道に乗り!

ごだわりのホテルに宿泊!

マレーシア航空CA体験!

具体的なプランが決まっていなくてもお気軽にお問い合わせください!

ごだわりのホテル、マラソン、トレッキング、教育プログラム、視察など、ご希望に合わせてオリジナル旅程アレンジが可能です!

マレーシア旅行専門店

詳しくはホームページで <http://www.purposejapan.com>

パーパスジャパン

人気の観光地を直行便で結び

マラッカ海峡に面した 2つの世界文化遺産をめぐる旅

ペナンとマラッカの2都市を1度にまわるプラン
ご希望にそってスケジュールをご提案します!

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

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



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
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

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





マレーシアが体感できる3日間

入場無料 2019.11.02SAT~04MON
Public Holiday
新宿中央公園 『水の広場』

新宿中央公園で11月2日から4日まで開催されるマレーシアフェア東京2019は、多くのマレーシア仲介業者、企業およびコミュニティーが“All About Malaysia”のテーマに基づいて、マレーシアのユニークな伝統、文化、美術および料理を紹介する、今年で2回目のイベントです。運営会社および新宿区から良好な協力を得ることで、今年のマレーシアフェア東京には50,000人の来場者様がマレーシアについて知るきっかけを経験し、かつ Malaysia Boleh! の精神を感じることでしょう。

本イベントは、マレーシア製品を広めるために必要となる揺るがない認知度、機会、およびそれらの広がり及ぼす日本市場におけるマレーシア人起業家への影響を創造するだけでなく、マレーシアおよび日本との友好を向上させ、創造的でユニークな関係を高める役割を担うことでしょう。

マレーシアフェアは、来場者様がマレーシアの文化的パフォーマンス、美術作品、活動、および様々なマレーシア製品および食品がどんなものかを経験するには最適なイベントです。今年のマレーシアフェアの注目は、MOA（農業および農業関連産業省）により厳選された正真正銘のマレーシア料理を用意し、多文化、多民族の独創性と美を表現します。マレーシア大使館農務部参事官のモハマド・タキウディン・ザカリアさんによると、これは本省によるマレーシアの味および昔からの伝統を取り入れたマレーシア料理を広めるための試みであるそうです。マレーシアフルーツの王様であるドリアンと共に、これが皆様にとって素晴らしくそして思い出に残る美食の経験になるでしょう。

マレーシアフェア 2019 に関するお問い合わせ先
マレーシアフェア 2019 運営事務局（キャリアーズ株式会社内）
担当者：島津・萩原
info@malaysiafair.jp / 052-212-6906



マレーシア大使館農務部参事官
モハマド・タキウディン・ザカリア氏

- ① ココナッツミルクで炊いたご飯にチリソースや小魚のフライ等を添えたマレーシア人の代表的な朝食メニュー「ナシレマ」
- ② マレーシア人の朝食&おやつ的存在「ロティ・チャナイ」
- ③ 骨つきの豚肉を漢方や野菜と一緒に煮込んだ鍋料理「バクテ」
- ④ マレーシアで有名なフルーツ「ドリアン」