

WAWAU

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

No. **22** WINTER 2019
TAKE FREE

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

音で訪ねるマレーシア
「ペナン・ハウス・
オブ・ミュージック」

映画コラム／銀幕の世界
映画『ゲラン』
シラットの花と果実

Cross-Cultural Comparison,
Osechi and Yee Sang

おせちとイーサン

New year dishes
in Japan & Malaysia

Book guide on Malaysia

マレーシア“通”になれる30冊
専門家がすすめる
ブックガイド

Special interview with
Quah Beng Chye

ドラゴンダンス師範 クア・ベンチャイ氏 インタビュー

幸運を呼びこむ龍舞
ドラゴンダンス

WAWAU's Topics

三越伊勢丹のお歳暮ギフトに
「ナシレマ」「ビーフルンダン」が登場!

WAWAU Gallery

本土幻想 loka made



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!

Gift in Japan

三越伊勢丹のお歳暮ギフトに 現地ホテル調理の「ナシレマ」が登場!



自宅で手軽にマレーシア料理を楽しみたい方に、とっておきのお知らせ。三越伊勢丹のお歳暮ギフトで「ナシレマ」「ビーフンダン」「ミージャワ」の3つのマレーシア料理が発売されました!どれも温めたり、付属の調味料を加えて炊くだけの簡単調理。イスラム教徒の方も安心のハラール食材を使用しているのも特徴。ナシレマに付いているチキンサンバルは甘辛味、煮込み料理ビーフンダンはほろほろにやわらかく、コク深い味でご飯がすすみます。調理の基本は本場マレーシアのホテルで手がけ、そこに日本で厳選した食材を加えて仕上げているため、ワンランク上のリッチな味。三越伊勢丹での初のナシレマギフト、お世話になった人への贈りものにぴったりです。

販売: 三越、伊勢丹各オンラインストア、または全国の三越伊勢丹ギフトセンターにて
Web: [三越伊勢丹 お歳暮 ワールドデリシャスジャーニー]で検索
期間: 2020年1月24日午前10時まで (オンラインストア)
三越伊勢丹各店ではお歳暮ギフトセンター会期中
※商品数に限りがあるのでお早めに



1&2. 「ココナツ香るマレーシアご飯 <ナシレマチキンサンバル>セット」(5,400円/6食)。
ナシレマミックス (ココナツミルクとハーブの調味料) でご飯を炊き、付属のチキンサンバル、いりこピーナツを盛りつけ。好みでゆで卵ときゅうりを添えれば本格ナシレマに
3&4. 「スパイス・ココウま汁麺 <ミージャワ>セット」(5,400円/4食)。ミージャワはマレー半島南部で人気の料理で海鮮のだしがきいた甘辛のスープ麺。海老、帆立、タコ入りの豪華な海鮮スープと麺がセットになっている



Travel in Malaysia

2020年はマレーシア観光年! Visit Malaysia 2020!!

伝統文化、食、自然、アートなど2020年は「Visit Malaysia」と称してさまざまなキャンペーンがマレーシア各地で開催されます。

マレーシアの伝統工芸品パティックに着想を得て描かれた観光年ロゴは、マレーシアの国鳥、ボルネオ島の動植物多様性を示すシンボルでもある「サイチョウ」、国花である赤い「ハイビスカス(ブンガ・ラヤ)」、その下に現地で「バク・パキス」と呼ばれるシダ植物で構成されています。赤、青、黄色はマレーシアの国旗カラー。オレンジ色は、一年中燦々と降り注ぐ太陽の光。緑色は、マレーシアの熱帯雨林からなる大自然を表しています。

多様な文化が輝くマレーシア。グルメ天国で食すべきリストはエンドレス。豊かな自然が提供するエコツーリズムやネイチャー体験。この機会にぜひマレーシアを訪れてみてください!

SNSでのマレーシア観光年に関する情報検索や情報投稿には、ぜひこちらをつけて。
#VM2020 #VisitMalaysia2020



Lecture in Japan

マレーシア文化講座「出版記念トーク&マレー風WAU作り体験」(Hati Malaysia主催)

本誌編集部の古川音が『地元で愛される名物食堂 マレーシア』を出版しました。地元の人たちが愛する本場のマレーシアごはん屋さん全52軒を紹介。食堂だけではなく、徹底的にマレーシアごはんと食文化を分析したコラムも掲載。トークでは、さまざまな料理や取材の裏話、印象的なエピソードなどをお話します。後半は、クランタン州などで今もなお作られている伝統的なマレー風「WAU (ワウ) 作りワークショップ。色鮮やかな風は空に舞う芸術品。講座では、完成している小型の骨組みに紙や装飾を貼り付け風を完成させます。日本では、なかなか手に入らないワウをお持ち帰りいただき、お部屋に飾れます!

日時: 2020年1月17日(金)19:00~21:00 料金: 2,500円 定員: 20名
講師: 古川音、上原亜季 (Hati Malaysia/WAU編集部)
場所: 日比谷図書文化館会議室 (千代田区日比谷公園内)
詳細: hatimalaysia.com
予約: info@hatimalaysia.com



「New Chapter of Malaysia」：マレーシアの新しい時代

© Loka Made Gallery

本土幻想 loka made

空に舞い、アパートの窓や店の軒先に飾られた国旗。屋台の赤い椅子に座って食事をする人々、彼らの視線の先には紅茶をいれる料理人。マレー系、インド系の衣装を着たふたりの女性が並んで立ち、伝統的な高床式住居の前ではコマで遊ぶ子供たち。New Chapter (新しい時代) をテーマに描かれた1枚の絵には、マレーシアのいろんな場面で見かけるさまざまな風景が描かれています。

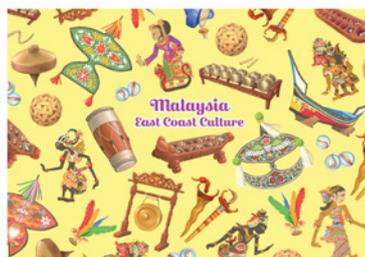
この絵は「本土幻想 loka made」の作品。2015年に活動を開始したデザインチームで、民族楽器、文化的建造物、ボルネオの野生動物、伝統のおもちゃ、人気の料理などマレーシアの文化や風景をテーマに表現。「錆びた看板、インド寺院にある花飾り、中国のルナカレンダー。そういった私たちの日常にある見慣れたアイテムの背景に、古い映画館や屋台といった昔なつかしい建物を組み合わせる。ローカルとファンタジーを融合させ、私たちの世界を再構築して見せたい」と創設者のひとりシュウさん。過去と現在、現実と空想。クアラルンプールのツインタワーの隣にペナン島のランドマークのコムタがあるように、絵のなかでは空間さえも飛び越えます。

さまざまな表情を見せる彼らの絵には多文化が共存するマレーシアの豊かさ、そして新旧が入り混じるマレーシアの魅力が描かれています。

右/「Food Paradise: Kuih Muih」フードパラダイスのお菓子(クエ) 中/「East Coast Culture」東海岸の文化 左/「Asian Delight」アジア(マレーシア)の象徴

本土幻想 loka made

イラストはポストカードやキーチェーン、パズルなどの雑貨になっていて、おみやげ品として購入可。日本のマンガにインスパイアされた作品もある。
<https://www.lokamade.com/>





ペナン島のHan Chiang High Schoolのドラゴンダンス団員 (写真提供: Quah Beng Chye)

幸運を 呼びこむ龍舞 ドラゴンダンス

伝統の技と新しさを次世代に継ぐ

中国「漢王朝」の時代から雨乞い、厄払い、病気、事故などを回避するために演じられてきた歴史ある龍舞（ドラゴンダンス）。龍は、強さ、吉兆、幸運、天の加護など、神秘的なシンボルであり、中国系の文化では大切な存在。靈獣、神様として崇拝されています。移民とともに世界各地の華僑・華人社会においてドラゴンダンスは継承されてきました。日本には14世紀頃に長崎に伝来。国の重要無形民俗文化財に指定されている「長崎くんち」の奉納踊りの一つ「龍踊り（じやおどり）」として演じられています。マレーシアには、18世紀後半に中国から伝わり、不運、病気になるための重要な儀礼の一部として中国正月や寺院の祭事、イベント、新店舗の開店などで演じられ、継承されてきました。近年は、パティック布で龍を作ったり、LEDの電飾を使用するなど新しい要素を取り込み、また技や演技の美しさを競う競技としても演じられています。中国正月や中秋節には、パレードなどでドラゴンダンスを見ることが出来ます。

龍は、国際基準では長さ18メートル、10人の舞い手によって操られるのが基本。全体をリードする「真珠の玉」を追いながら龍が舞います。龍の体につけられた長い棒を9人の舞い手が持ち、全員で連携しながら上下左右に棒を動かします。龍は円を描いたり、ジグザグに進行したり、中国文化で縁起の良い「8」の字でポーズを決めたり。舞い手は棒を動かしながら、足元に回ってくる龍の胴体を飛び越えるなど、激しく動き、龍が生きているかのように踊らせます。

ドラゴンダンス



伴奏に使われる楽器

伴奏に使用される楽器の基本は、中国の太鼓や銅鑼、シンバルなどの伝統楽器(写真)。龍は音楽や打楽器のリズムに合わせて動くため、伴奏も重要な役割を担っています。マレーシアでは、伝統音楽ガムランの楽器も加わるなど、楽器編成はフレキシブル。音楽も伝統的なリズムパターンに西洋的なメロディーを合わせるなど、自由にアレンジされています。

光るルミナス・ドラゴン

夜間、照明を落としたステージで、舞い手は黒い衣装を着て、蛍光塗料を塗った龍の体にブラックライトを当て、龍だけが暗闇に浮かび上がるように演じる「夜光龍／ルミナス・ドラゴン」。競技会や夜のイベントで人気です。夜の野外パレードでは、LEDの電飾できらびやかに輝くドラゴンダンスも人々を惹きつけます。



写真提供: Quah Beng Chye



Profile

柯明財

Quah Beng Chye
クア・ベンチャイ

ペナン島の中学校在学中に Chung Hwa School Union の獅子舞、龍舞の活動に参加。以後、ペナン島を拠点に国内外で演者、指導者として活躍。受賞歴も多数。現在は、競技会の審査員長なども務める。「二四節気ドラム」の指導者としても活躍。

大会での「競技龍舞」も盛んですね。ベンチャイさんは審査員も務めていますが、審査のポイントは何ですか？

競技は採点式で、演技時間は7〜9分です。演技内容と要素、スピードなどが審査の対象です。演技には、約20の難しいパターンを組み込む必要があります。ポーズの美しさ、龍の回し方などもポイントになります。龍の胴体が床につくと減点の対象と



COLUMN

ドラゴンダンスに関わるようになってきたきっかけを教えてください。

7歳の頃、叔父が描いた龍の絵にとっても惹かれ、僕は龍が大好きになりました。龍は力強く、美しく、中国文化の象徴です。ドラゴンダンスのパレードが通れば、駆け寄って見ていました。通常、龍の全長は18メートルですが、初めて見たパレードの龍は当時マレーシアで最長で135メートルもありました！13歳の頃、中華校友会で活動に参加するようになり、1997年から教え始めたので、もう20年以上ドラゴンダンスに

関わっていることになりました。

現在は、マレーシア国内のほか、海外でも指導をされていますね。

ペナン島の3つの中学校と幼稚園、他の州でも三方所で教えています。海外は、シンガポール、台湾、オーストラリア、タイなどで教えています。舞踊も教えますが、海外ではドラゴンダンスの伴奏に使われる楽器の演奏指導が多いです。

ドラゴンダンスは中国で発祥し、アジア諸国に広がったのですか？

もともと中国の福州の大王さんたちが自分たちでドラゴンを作り、始めた芸能でした。起源には諸説ありますが、皇帝が夢で龍を見て、縁起物として作らせた、という説もあります。福州からマレーシアやシンガポールに伝わりました。福州南部と北部で少し龍の特徴も違います。マレーシアには北部の小さめのドラゴンが伝わりました。小さいと言っても、全長は18メートルあります。香

港では南部の重量もある大型のドラゴンが演じられています。

ドラゴンには、色鮮やかでインパクトがあります。マレーシア国内で作っているのですか？

ドラゴンは、中国やシンガポールから購入することが多いです。葬儀に使われる黒白以外の様々な色のドラゴンを使います。演技に使用される龍の製作には、1週間から3週間ほどかかります。デザインは、注文の際にあまり細かい指示は出さず、お任せしています。マレーシアらしさを表現するために、バティック布の龍を作ったグループもあります。

インタビュー
クア・ベンチャイ
ドラゴンダンス師範

Interview with
Quah Beng Chye,
the Dragon Dance Master

港では南部の重量もある大型のドラゴンが演じられています。

ドラゴンには、色鮮やかでインパクトがあります。マレーシア国内で作っているのですか？

ドラゴンは、中国やシンガポールから購入することが多いです。葬儀に使われる黒白以外の様々な色のドラゴンを使います。演技に使用される龍の製作には、1週間から3週間ほどかかります。デザインは、注文の際にあまり細かい指示は出さず、お任せしています。マレーシアらしさを表現するために、バティック布の龍を作ったグループもあります。



Han Chiang High Schoolのドラゴンダンス団員が系列の小学校の創立100周年記念行事に向けて練習中

なります。演技を見てみるとドラゴンの動きに目を奪われがちですが、操っている舞い手は、龍を動かしながら、他の舞い手の間をくぐり抜けたり、上下に回される龍の胴体を飛び越えたりしています。そんなアクロバティックな動きにもぜひ、注目してください。

ベンチャイさんにとってドラゴンダ



上/幼稚園の練習風景 下/黄色とピンクの2頭の龍を上手に操る子供たち

ペナンチャイニーズ幼稚園

[Penang Chinese Kindergarten]

園長: 王雅玉 [ONG AH JEE] 先生

ペナンチャイニーズ幼稚園では、2000年頃から課外活動の一環としてドラゴンダンスを取り入れています。「ITが発達した現代社会の中で、子供達には中国の様々な伝統文化にも触れて欲しいと考えています。また、集団の中での規律性を育むことも目指しています。先日、中秋の祭事で演じたばかりです。現在は、2020年に迎える学校の100周年記念行事に向けて練習中です」と園長のオン先生。楽器の演奏は子供達にはまだ難しいため、伝統的な楽器と西洋音楽を合わせたモダンな曲のCD音源を使って演じています。

私の人生にとってドラゴンダンスはとても重要です。人生最後までともに歩み続けます。伝統的な技は基礎として必ず教えますが、新しい要素を取り込みながら自分の演出で演技を構成できることが楽しいです。他のグループが技を盗みなくなるような演技をして大会に勝つことが最高の喜びです。

高の喜びです。

New Year Dishes in Japan & Malaysia

「おせち」と「イーサン」

日本の正月料理、おせち。マレーシアやシンガポール独特の中国正月の料理、イーサン。どちらも正月の時期だけ登場する特別料理で、家族や親しい人とともに食べるハレの日の料理です。味や作法はそれぞれ違っていても、みんなで新しい年を幸せに過ごせるように、という願いが込められています。



里芋、椎茸、こんにゃくなどを煮た「お煮しめ」

白身魚をねりこんだ甘い卵焼き「伊達巻」

魚のねりもの「紅白かまぼこ」

栗とさつまいもで作る甘い「きんとん」



甘く煮た「黒豆」

日本

おせち

OSECHI

ニシンの卵をカツオだしに漬けた「数の子」

昆布をだして煮て巻いた「昆布巻き」

ゆでた「えび」

小魚を甘辛く味つけた「田作り」

大根と人参の甘酢漬「なます」



おせちいろいろ



編集部・音の最近のおせちは作ったものと買って来たものの両方で構成することが多い。なますは手作り、黒豆は購入など



ネットで注文した和食レストランのおせち。年末に冷凍で届き、冷蔵庫で解凍してそのまま食べる



少子化にともない、おせちの量や種類は年々減少傾向。最近では好きな料理だけ手作りする家庭も多い

おせちはどこで買えるの？



年末になると、スーパーで「きんとん」「かまぼこ」などが小分けになって販売。また専門店やレストランでは、おせち一式が重箱に入ったものが購入でき、値段は2万円程度（4人分〜）。コンビニにはひとり分のおせちもある。

日本の一年の食事は、家族で「おせちを囲むことから始まる」

暦のうえで季節の節目となる日を「節句」といい、一年の最初に訪れる節句が正月。その日に食べる祝い料理を「おせち（お節）」と呼びます。おせちの代表料理は「黒豆」「数の子」「えび」「なます」「きんとん」など。これらは幸せを重ねるといわれる願いがこめられた重箱につめられ食卓に並びます。料理にもそれぞれ意味があり、たとえば「黒豆」にはまめ（真面目）に働けるように。「数の子」には子孫繁栄。「海老」は腰が曲がるまで健康で。「なます」は人参と大根の色がおめでたい紅白を表し、「きんとん」の黄色は富の象徴です。

おせちは一月一日の朝食に始まり、それから二日、三日と同じ料理を食べ続けるのが伝統的な習わしです。昔は正月に火気（調理）を避ける家が多かったこと、スーパーが正月休暇で開いていなかったこと、年末に忙しかった主婦をいたわるため、などさまざまな理由がありますが、年中無休のコンビニが普及した現代ではこの文化は消えつつあります。また、昔は家で作っていましたが、最近は店で買う家庭も多くなりました。さらに、洋風おせちやベジタリアンおせちなど伝統料理にとらわれない新しいおせちも登場しています。

イーサンで「豊」を呼ぶ

マレーシアの中国正月の宴はイーサンからスタートする。みんなで混ぜ、みんなで願い事を口に出し、みんなで食べるのが大事。



イーサンの具は高く持ち上げたほうがいい。「高」というのは「昇進」「給料アップ」「長寿」につながり幸運が舞い込む



大胆に、勇気をもって、テーブルの惨状は気にせず混ぜる。皿から具が飛び出すのは「余裕がある」という良い意味も

YEE SANG
.....
Where
can we eat
in Malaysia?

イーサンはどこで食べられるの？

中国正月の数日前から期間中（2週間）、中国系の店で食べられる。最近は刺身つながりなのか和食店でもメニュー化。またこの時期、スーパーでは刺身以外の食材がセットになったものが販売されており、家でもイーサンが楽しめる。



細切りの大根と人参

定番の刺身サーモン

赤（おめでたい色）と緑（若さの象徴）に色をつけて揚げた山芋

タレの梅ソース

ざぼんに似た果物ポメロ

タレの油

酢漬けにした紅しょうが

調味料の胡椒、五香粉

イーサンいろいろ



具はそれぞれ分けた状態でテーブルに提供され、食べる人がタレや調味料をかけて混ぜる 写真提供：Seikoさん



ホテルで食べた中国正月コースのイーサン。最初に食べる料理なので前菜の前に提供



イーサンをテイクアウトし、家で楽しむマレーシア人も多い 写真提供：リンさん



東京、横浜のマレーシア料理店「マレーアジアンクイジーン」では中国正月限定でコースの一皿として提供

マレーシアの中国正月は
みんなでイーサンを混ぜる

ひとつの皿を大勢で囲み、ワイワイにぎやかに食べるイーサン。料理そのものは中国南部にルーツがあるようですが、中国正月の祝い料理として確立したのは、20世紀前半のマレー半島南部といわれています。

イーサンは漢字にすると「魚生」。生の魚といえば刺身のことで、刺身と生野菜を中心にいろんな食材を混ぜて食べるサラダのような料理です。中国系の人は言葉の発音で縁起を担ぐ習慣があり、魚の発音のYは「繁栄」「気前の良さ」を表す漢字、生のSangは「財」「長生き」「出発」という縁起のいい漢字と結びついています。そのほかタレに入っている油はキラキラと光るので「富の循環」、調味料の胡椒や五香粉には「運を引きよせる」という意味、緑に色付けするのは「若さ」の象徴です。

そして大事なのはその食べ方。箸を手を持ってみんなで立ち上がり、スタート！ のかけ声とともにテーブルの中央に置かれたイーサンをみんなであいっせいに混ぜます（上写真）。それと同時に、自分の願い事を声に出して宣言。新年の抱負や夢をみんなに語り、共有するのです。イーサンは味わう料理というより、一年の福を願う儀式に近いものです。

マレーシアを知りたいあなたに

専門家がすすめるブックガイド

マレーシアと聞いて、どんなイメージを思い浮かべますか。さまざまな顔を見せるマレーシアを理解するのはなかなか難しいもの。そこで今回は、政治、文学、旅、言語など幅広い分野にわたってマレーシアの専門家がすすめる日本語書籍を紹介します。

▶▶▶記事はすべてHati Malaysia Webサイトにも掲載しています。文字サイズが小さくて見にくい方はWebをご覧ください。



多民族（共住）のダイナミズム
マレーシアの社会開発と生活空間
宇高雄志 昭和堂

● 推薦

空間からひも解く共生

建築学という視点で、多民族国家マレーシアにおける民族共住の動向を解説した貴重な本。1990年と2010年代の著者のフィールドワークをもとに、村や世界遺産都市、開発フロンティアの新都心、団地、新首都造営地などに焦点をあて、経済発展や開発とともに変貌する生活空間を描きだしている。



住まいと暮らしからみる多民族社会マレーシア
宇高雄志 南船北馬舎

● 推薦

住まいからみる多様な文化

隣人の暮らしを覗いてみたい欲求は、誰にもある。民族が進まばおのこのこと。本書は、まちと村、郊外、市場と屋台、伝統家屋と団地の暮らしを細かくスケッチとともに紹介。マレーシア滞在経験を持つ著者の建築学的視点による語りは、生活音や匂い、人々の会話まで聞こえてくると想像力をかき立てる。



東南アジア文学への招待
宇戸清治（編） 川口健一（編） 段々社

● 推薦

今も唯一の東南ア文学入門

2001年出版から20年近く経っているため、巻末日本語作品リストも古びたかと思いきや、マレーシアについてはそうでもない。「東南アジア文学」年刊（東外大）や馬華文学「台湾熱帯文学」4巻くらいか。とはいえ20世紀で途絶えた章末文学年表くらいは更新しておきたいものだ。



東南アジア文化辞典
信田敏宏（編） 丸善出版

● 推薦

アジアの文化を幅広く紹介

東南アジア研究者が結集して執筆。タイトルは文化となっているが、教育、言語、宗教、食、政治経済、観光など幅広いジャンルで解説。少々値ははるが、マレーシアだけでなく東南アジア全体の知識を得ることで、それらのつながりも感じられる貴重な一冊。



ハラルをよく知るために
ユミ・ズハニス・ハスユン・ハシム（編） 岡野俊介ほか（訳） 公益社団法人日本マレーシア協会

● 推薦

食だけではない「ハラル」

昨今、食分野における「ハラル」への関心が高まってきたが、本来は、生活全般を対象とする概念である。本書は、マレーシア国際イスラム大学の専門家が、ハラルに関する法学と認証、食品と加工、化粧品、日用品、医薬品、ツーリズムと接客業、銀行と金融など、ハラルの事例を数多く紹介する貴重な資料。



東南アジアのイスラーム
床島郁雄・西井涼子・福島康博 東京外国語大学出版

● 推薦

一般向けイスラームの解説書

マレーシアはイスラームを国教とするため、国を理解するためにはイスラームについて知ることが必須。本書は東南アジア全体のイスラーム実情について16人の専門家が分析。マレーシアに関連する項目としては、ハラル産業、イスラーム金融、政治とイスラームについて取り扱った章がおさめられている。



海の帝国 アジアをどう考えるか
白石隆 中央公論新社

● 推薦

地域の成り立ちに迫る

マレーシアを含む「海のアジア」をどう捉えたらよいのか。本書は、「地域」を安定した構造としてではなく、生成、発展、成熟、崩壊するプロセス——「地域化」——として把握する。比較国家史、国際関係史のマクロな視点から、地域の形成と変容のダイナミズムを伝える、知的刺激に満ちた作品。



ASEAN企業地図 第2版
桂本麻也 翔泳社

● 推薦

経済を動かす財閥とは

マレーシアの経済やビジネスに大きな影響を与えている財閥。多数の事業を手がけるマレーシアの財閥は、ベルジャヤ、クオック、ホンリオン、ウサハ・テガス、ゲンティン、YTLなど。本書にはそれらの資本関係や財務データが解説されている、マレーシアをはじめアセアンでビジネスを考えている人の必読書。



国境を生きる マレーシア・サバ州、海サマの動態的民族誌
長津一史 木犀社

● 推薦

海の国境の意味を問う

海域世界に生きる人びとにとって、生活圏を横切る国境はどのような意味をもつのか。フィリピンやインドネシアと海の国境を接する、マレーシア・サバ州の海サマ（バジャウ）の日常世界における開発とイスラームをめぐる変化を丹念に描き出しながら、国境や国家の意味を問い直した渾身の力作。



周縁を生きる人びと オラン・アスリの開発とイスラーム化
信田敏宏 京都大学学術出版会

● 推薦

周縁世界の葛藤を描く

現代マレーシアを特徴づける開発とイスラーム化のなかで、少数民族はどう生きているのか。半島部のオラン・アスリの村を舞台として、開発がもたらした階層化とイスラーム改宗政策が引き起こした軋轢を緻密に分析し、マレーシア社会の重層的な「中心-周縁」関係を浮き彫りにした先駆的著作。

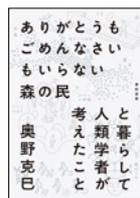


プラナカン
太田泰彦 日本経済新聞出版社

● 古 推薦

謎の民の素顔を描く

16世紀ごろ海を渡ってきた中国人の祖先をもつプラナカン。華僑とも異なる、固有の歴史をもつ人々のインタビュー集。本に登場する彼らの生い立ちはまだドラマだが、これまでもひとつ掴みどころのなかったプラナカンの歩んできた道リアルに感じることができる。美しい衣裳や料理への想いにも注目。



ありがとうもごめんないもいらぬ森の民
奥野克巳 亜紀書房

● 古 推薦

ボルネオ島から学ぶ新常識

人類学者がボルネオ島の狩猟民族ブナン人と長年暮らしを体験したこと、考えたことを軽快なエッセイで紹介。たとえば誰よりもみすぼらしいふうをしている人がビッグマンとよばれ尊敬されること、生年月日を覚えていない人が誰一人いないこと。それらの理由も丁寧に解説。独特の世界観にハッとさせられる。



ポスト・マハティール時代のマレーシア
政治と経済はどう変わったか
中村正志 熊谷聡（編） アジア経済研究所

● 推薦

政治経済の変化を掴む

マレーシアの政治経済の変化をどう把握すればよいのか。本書は、改革の試みと挫折、反動化という政治の動きと、それに対応した経済構造・政策の変化を諸側面から説明し、アブドゥラー・ナジブ時代の政治経済の見取り図を示す。本書出版後に実現した政権交代の背景を理解するために役に立つ良書。



マハティール政権下のマレーシア
「イスラーム先進国」をめざした22年
鳥居高（編） アジア経済研究所

● 推薦

発展の礎を築いた政治分析

国の特徴を知るためにおさえておくべき1冊。上で左右田さんが推薦している『ポスト・マハティール時代のマレーシア』の前身となった研究書。マハティール前政権期、すなわち1981年～2003年という、マレーシアが中進国として大きく飛躍した時代に、政治や経済に何が起こっていたのかを第一線の専門家が分析。



マレー・ジレンマ
マハティール・ビン・モハムド（著） 高多理吉（訳） 勁草書房

● 推薦

マハティール哲学に触れる

現首相のマハティールが1969年に総選挙で落選、ラーマン首相批判、UMNO除名、という試練の時期に書き上げ、1970年に出版された。国民が直面する問題と課題を大胆に突き、当時は国内で発禁処分となったがその後、広く読み継がれた。マハティール哲学の根本に触れることができる書。



マレーシア国民のゆくえ
多民族社会における国家建設
モハメド・ムスタファ・イスハック（著） 岡野俊介ほか（訳） 公益社団法人日本マレーシア協会

● 推薦

未来予測のための歴史考察

1970年以降のマレーシアにおける国家建設、とくに1991年のマハティールによる20年構想で打ち出された「バンサ・マレーシア（統合されたマレーシア国民）」という概念の変遷をたどり、マレーシアにおける国造りの力学の変化を分析。今後のマレーシアのゆくえを考える上で多くの示唆をもたらす書。

【おすすめして下さった専門家】

- **新井卓治さん** 公益社団法人 日本マレーシア協会専務理事
 - **瀧井龍馬さん** マレーシア専門旅行社「エムアールシージャパン」代表
 - **内山深さん** 神田神保町「内山書店」店長
 - **戸加里康子さん** 『旅の指さし会話帳 マレーシア』著者
 - **川端隆史さん** ユーザーベース・アジア・パシフィック チーフアジアエコノミスト
 - **舩谷鋭さん** 立教大学観光学部教員
 - **左右田直規さん** 東京外国語大学勤務
- 編集部 上 ● 上原 古 ● 古川



NEXTRAVELER vol.04
クアラルンプール
高城剛
セブン&アイ出版

● 推薦

独自の視点のKLガイド

世界で動き回る高城剛さんが執筆したクアラルンプールのガイド本。マレーシアの旅ガイドは多数あるが、本書は「現地をよく知っているなあ」と思わせるスポットが満載。地元の旅を集めたSCパブリカやヒップスターならぬミップスターの登場など大きく変貌するクアラルンプールの見どころを知ることができる。



深夜特急2
マレー半島・シンガポール
沢木耕太郎
新潮文庫

● 推薦

ひとり旅必携の旅エッセイ

旅といえばバックパッカーが主流の約20年前に、この本では、ツアーではとういては遭遇することのない人々に会おう。それぞれの生活を持ち、そこで生きている人々。現在、マレー鉄道は電化されて寝台列車は廃止されているが、この本を片手に令和時代の明るい深夜特急で疑似体験してみたい。



旅の指さし会話帳
マレーシア
戸加里康子
情報センター出版局

上 ● 推薦

旅の出会いに会話を

挨拶、買い物、食事、トラブルと状況別にイラスト、写真とともに紹介。基本的な文法や、日・マレー語の単語集も充実。華語（マンダリン）やタミル語のページもあり、多民族国家マレーシアでの交流をさらに広げるツールに。初心者でも安心。本書を片手に、現地の人々との会話を楽しもう。

【おすすめWebサイト】

- 推薦 <https://www.ide.go.jp/Japanese/Publish/Periodicals/Doko.html>
- JETROアジア経済研究所 アジア経済研究所の専門家が毎年アジア各国の情勢をふり返り執筆している書籍のWeb版。ウェブサイトで「アジア動向年報」1970年代から最新まで閲覧可。マレーシアの出来事時系列で把握する資料として便利。
- 推薦 <https://www.facebook.com/yeobeeyin/>
- Yeo Bee Yin氏 公式Facebookページ マハティール内閣で活躍するエネルギー・科学技術・環境・気候変動相のYeo Bee Yin氏。現代のマレーシアの課題と今後の可能性を理解する手がかり。
- 推薦 <https://www.facebook.com/hannahyeoh/>
- Hannah Yeoh氏 公式Facebookページ マハティール内閣で活躍する女性・家族・共同体開発副大臣Hannah Yeoh氏。女性の地位向上やダイバーシティの促進に向けた活動を見ることが出来る。
- 推薦 <https://malaysiajap.com/>
- Malaysia Guide Tony Kansai (トニー寛斎)氏が2002年より発信している情報サイト。ご本人がマラッカ在住なのでマラッカ情報が特に詳細。その他、全国の観光情報・公共交通なども満載。

【コラム】

『ナシレマッ!』『レシピ集』

国民食ナシレマッという1つの料理からマレーシアの多様な食文化をひも解いた『ナシレマッ!』。7年開催したマレーシア料理教室でマレーシア人の先生から習ったレシピをまとめた『マレーシア人に習った50のレシピ』。「内山書店」またはamazon(『ナシレマッ!』のみ)にて販売中。(古川音)

マレー語のテキスト、辞書紹介

最初のテキストには、基本的な文法から会話も学べる『ニューエクスプレス マレー語』や『まずはこれだけマレーシア語』がおすすめ。『オマー・アズーのマレー語講座』は、じっくり勉強したい人向け。また、日本語・マレーシア語の辞書として頼りになるのは『マレーシア語学辞典』。(上原亜季)



カラフルなプラカンの街
ペナン&マラッカハ
丹保美紀
イカロス出版

上 ● 推薦

世界遺産の街に輝く文化

私もどこに行こうか、と何度もページをめくった旅の案内書。パステルカラーの器に眩いほどの美しい刺繍が施された民族衣装クマバヤ、色鮮やかなお菓子の数々、雑貨に建築、ホテルまで、オールカラーの美しい写真で紹介。本格的なニョニヤ料理を味わえる店や咖啡店、プラナカン文化の魅力が満載。



地元で愛される名物食堂
マレーシア
古川音
ダイヤモンド社

● 推薦

おいしいもの満載のグルメ本

安くてもうまい食堂が街中にあふれている。こちらではサテューが、あちみでは点心が、向こうではインドカレーが食べられる。これが多民族国家の魅力。地域密着の繁盛店を古川音さんが熱い気持ちで紹介するとともに、マレーシアの食文化、マレーシア人の人柄、マレーシアの風俗・習慣なども紹介されている。



旅行ガイドにはない
アジアを歩く
マレーシア (増補改訂版)
高嶋伸秋・関口竜一・鈴木晶
梨の木舎

● 推薦

各地に残る戦跡ガイド

太平洋戦争が始まって間もない1942年3月。マレー半島を占領した日本軍は中国系の人々の虐殺を始めた。生き残った人の証言、各地に残る追悼碑などの史跡をつぶさにたどり、日本ではあまり語られることのなかったもうひとつのマレーシアの歴史を詳しく紹介した本。住民虐殺の追悼碑45カ所を紹介。



アブドゥッラー物語
あるマレー人の自伝
アブドゥッラー 中原道子 (訳)
東洋文庫

● 推薦

自伝という歴史の証言

19世紀前半、英領時代のマラッカで教師としてマラッカ在住の西洋人らにマレー語を教え、ラッフルズやイギリス人駐在官とも交流があった著者が、自らが目撃したことを自らの言葉で書き記した本書は、マレー近代文学の先駆的作品と評されている。当時のマラヤ人自身がマラヤ社会を描いた貴重な記録。



ある女の肖像
S・オスマン・クランタン
小野沢純・加古志保 (訳)
大同生命国際文化基金

● 推薦

激動の時代を生きる女性

マレー半島東海岸のクランタン州において、英領マラヤから日本軍占領を経てマラヤ連邦独立へと向かう激動の時代の中、一家の大黒柱として、力強く立ち抜いた女性の姿を描く。「おしん」に通じる女性の逞しさ、母親の献身的な愛の姿は、国境を越えて、読者を感動させる。非売品だがウェブ上で閲覧可。



リマ・トウジュ・リマ・トウジュ
こまつあやこ
講談社

古 ● 推薦

帰国子女が主人公の小説

主人公の沙弥(サヤ)はマレーシアからの帰国子女。「マレーシアのそういうところが好きだった。みんな同じではない。ちがいがあつたこと、それがぶつろ」という沙弥の言葉のように、マレーシアと日本の文化の違いをやさしい言葉で紡ぎつつ、子供の成長を描く。講談社の児童文学新人賞受賞。



週末シンガポール・マレーシアで
ちょっと南国気分
下川裕治
朝日新聞出版社

● 推薦

街角の風が漂う旅エッセイ

下川さんの人気の「週末旅」シリーズ。マレー系、中国系、インド系の違いをみて多民族国家の歴史に思いを馳せたり、ビールがなかなか飲めなくて途方にふくれたり、格安航空会社エアアジアについて考えたり、気取らない下川さんの文章を読むと、1度しか行ったことのないマレーシアがなぜか身近に感じられる。



アジア・映画の都
香港〜インド・ムンバイ〜
松岡環
めこん

● 推薦

アジアの映画交流史

多くのマレーシア人に愛される大スター、P.ラムリーが活躍したマレー映画黄金時代の1950〜60年代、その基礎を作った黎明期、製作の拠点シンガポールにはアジア各地から映画人が集まった。その足跡を追う著者と一緒の旅をしているようなワクワク感を味わいながら、マレー映画の歴史を知ることができる。



カンボンボー
ラット 左右田直規 (監訳) 神田奈津江 (訳)
東京外国語大学出版会

● 推薦

絵で見る村の少年の世界

マレーシアの国民的漫画家Latの代表作。1950年代、ペラ州のカンボン(村)に暮らすちょっとやんちゃなラット少年の生活を、のびやかな独特のタッチで描いている。ちょっと昔のマレーシアの村の生活を理解するためにもよい本だし、絵を見ているだけでも楽しい。続編『タウン・ボー』もあわせて是非。



スロジャの花はまだ池に
アディバ・アミン 松田まゆみ (訳) 段々社

● 推薦

マレー女性の青春小説

西洋流の教育を受けた中流階級の女性が、恋に悩みながら独立後のマレーシアで、自らのアイデンティティを模索。英字紙のコラムニストとして活躍したAdibah Amin。併録の自伝的小説『ほろ苦い思い出』とともに独立前後のマレーシアで、若い女性が葛藤しながらも成長する姿が生生きと描かれている。



黄金諸島物語
アンソル・リドワン 小野沢純 (訳) 紀伊國屋書店

● 推薦

マレー語の幻想文学

政治的、経済的に混乱する、太平洋に浮かぶ架空の国「黄金諸島」にまつわる話を、日本の漁船の乗組員が聞き集めて、語る。1997年〜2000年、マレーシアで起きた、副首相(当時)の罷免と逮捕という出来事に着想を得た小説という。「黄金諸島」はどこにもない国であり、どこにもある国のような気がする。

音で訪ねるマレーシア

第9回

東西貿易の拠点として、古くから交易船が寄港し、欧州・中東、アジア各地から商人や移住者が集まったペナン島。この歴史的背景が、この土地の音楽を多様で豊かなものに発展させました。

今年9月、2016年にペナン島ジョージタウンのランドマーク「コムタ」に開設された音楽ギャラリー「ペナン・ハウス・オブ・ミュージック」を訪ねました。1940年代から1970年代までのペナン島のポピュラー音楽に焦点をあて、趣向を凝らした展示は、歴史的、文化的背景もわかりやすく解説されています。

まずはソーシャルダンスの音楽「ロンゲン」、歌の掛け合い「ドンダン・サヤン」、ペナンを代表する歌の芸能「ポリア」、人形芝居「ポテヒ」など、音楽、芸能ジャンルの紹介から始まり、年代ごとに当時の音源や演奏に使われた楽器、写真、新聞の切り抜き、雑誌、ポスター、宣伝のビラなども飾られ、流行したポピュラー音楽の紹介が続きます。映画、ラジオ、テレビなどのメディアが商業的なポップミュージックの発展を加速させたことも資



上/楽器を演奏しながら入口で出迎えてくれるのは、マレーシアの三大民族のミュージシャンの等身大パネル 下/昔のコピティアム(咖啡店)を再現。中央には、人々がコーヒーを飲みながら音楽を楽しんだ、懐かしいジュークボックスも

PENANG HOUSE OF MUSIC

開館：11:00-20:00
入場料：大人RM30、
子供(5歳以上)RM15

L4 - 02 Level 4
ICT Digital Mall, KOMTAR,
Jalan Penang 10000 George Town, Penang

Web: penanghouseofmusic.com
@penanghouseofmusic

文・写真/上原亜季 Aki Uehara

料から伝わってきます。展示室には、自ら音源を選択して聴くことができる視聴コーナーがいくつかあり、当時の歌や演奏を心ゆくまで楽しめます。

P. ラムリーなど、ペナンを代表する音楽家の壁一面に描かれた肖像画には、最新のAR(拡張現実)技術が組み込まれ、手元のスマートフォンにアプリを入れると各ミュージシャンの音源を再生できるのです。VR(仮想現実)体験コーナーでは、歌とピアノのライブが目の前で始まったり、最新技術も取り入れた展示は、インタラクティブな体験となり、来場者を飽きさせません。

ラジオの収録ブースもあり、かつて活躍した機材が配され雰囲気味わえるだけでなく、現代の技術を取り入れ、来場者自身のミニ番組を録音してインターネットにアップロードできるなど、DJ気分も味わえます。

専門家向けには、資料室もあり、1950年代60年代の音楽が大好きな私には、いくら時間があっても足りません。必ずやまた再訪することを誓って、展示室を後にしました。音楽愛好家の皆さんもぜひ一度訪ねてみてください。

映画『ケラン』 シラットの花と果実



『ケランGeran』は、これまで30以上の長編映画で撮影監督を務めてきたアリエル・アブ・バカールの初監督作品です。アリエル監督は、武術家でもあり、東南アジアの他の地域とは違った魅力を持つマレーシアの伝統武術「シラット」に焦点をあて自身の軌跡を描きました。

マレー半島北部のケダ州アロースターで撮影された本作、物語ではシラット格闘家の三人兄弟アリ、ファティマ、マツト・アリップが犯罪組織から父親(演じるのはNan Ron)の土地の権利を奪い返すために戦います。アダム・シャーズ、メガット・シャハリザル、アエリール・ザフリエルなどの人気俳優も特別出演。シラット・ガヨン武術協会の全面的な協力を得て製作された本作に登場するシラット格闘家は、協会に所属する実践者たちです。

振付師であるアズラン・コメンやアリエル監督は、マレーシアの特徴的な「シラット・ガヨン」の様々なスタイルを表現。インドネシアの「ブンチャック・シラット」との違いは、主に格闘の前に演じられる、相手を惑わす舞踊のような動き「ブンガ(花)」と全力で攻撃をする「プアー(果実)」があることです。

監督は、日々の様々な問題にもブンガとプアーの二つの側面があり、どちらの解決法を選ぶのかは、私たち自身に委ねられていると考えます。『ケラン』の撮影にぜひ私費を投じたのか問うと、「人生において自分が望む道を分かっていたら、迷うことも、実現できずに悲しむこともない」というシラットの師匠の教えに背中を押されたのだと言います。

10月に劇場公開された『ケラン』は、興行的にも成功しました。

右/撮影現場のアリエル監督 中/主役で長男アリ役を演じるKoharullah 左/長女ファティマ役のFeйна Tajuddin



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。





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

*2016Nielsen 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



大人気! マレーシア ゴルフプレーチケッ

(送迎無/ゴルフ場予約¥9,800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

Mee
graphics&print

design
deserved
by all

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:

[meegraphicsprint](https://www.meegraphicsprint.com)
[@angrypoppins](https://www.instagram.com/angrypoppins)

[@GraphicMee](https://twitter.com/GraphicMee)

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



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



国内最大のマレーシアフェア、 出店者、来場者ともに昨年を大幅に上回る!

去る11月2~4日、今年で2回目となる「マレーシアフェア Malaysia Fair 2019」が開催。開会式にはアブドゥラ・マレーシア国王陛下がご臨席され、ジョホール州民族舞踊団の踊りで華やかに幕開け。3日間で4万人を超える来場者がマレーシア文化を楽しみました。



「ワッロン・ミュージック&アートセンター」の音楽講座では一般の来場者が楽器を体験



人気の料理「ナシレマツ」「魚頭カレー」「ラクサ」をシェフのチャー氏とともに紹介



左/高級ドリアン「猫山王」を販売。会場にはドリアンの匂いが漂い、まさにマレーシア! 右/酸味の効いたバナナラクサやおやつのカレーパフなど人気料理が多数登場



左上/アブドゥラ・マレーシア国王陛下がオープニングセレモニーにご臨席 右上/ジョホール州、マラッカ州舞踊団による華やかな伝統舞踊 右下/ペナンで活動する「ワッロン・ミュージック&アートセンター」が伝統音楽を披露 左下/国民食ロティチャナイ・チャンピオン、ナナさんの華麗な技

東京・新宿中央公園にて開催されたマレーシアフェア。今年はお店ブースが昨年の約2倍の32店舗に。名物グルメの販売、特産品の紹介、観光案内、さらにはエアアジアやペトロナスなどマレーシアの大手企業、ブースも充実。私たちHati Malaysiaは「ワッロン・ミュージック&アートセンター」によるマレー民謡（ミュージック・アスリ）の演奏、伝統音楽の体験講座、チャーシェフとの食文化トーク、ビレイシェフのロティ・チャナイ体験のプログラムを担当。3日間とも晴天にも恵まれ、マレーシアと日本の交流を深める有意義なフェアでした。

Hati Malaysia

2019を振り返って

7月に『地元で愛される名物食堂 マレーシア』を出版。「どこで食べてもおいしい。本を買ってよかった」「お店で本を見せたら、スタッフが集まってきて本の撮影会になった」「パクチーを食べ比べ。私はあっさりスープのほうが好みでした」など予想以上の反響の大きさに感激です。執筆をとおして、あらためて私がなぜマレーシアに惹かれるのかを考える1年でもありました。今後はその“なぜ”を言葉にして伝えていきます。

古川 音

7月末、《ヤスミン・アスマド特集上映》(主催ムヴィオラ)にゲストとしてシャリファ・アマニさんら4姉妹と音楽家ビート・テオさんが来日。当時の思いや現在の活動について取材することができました。「マレーシアフェア2019」(11月)では、マレー伝統音楽グループの招聘を担当。ステージでは一緒に演奏し、10年越しの思い達成となりました。これからも様々な文化・民族芸能をご紹介していきたいと思います。

上原 亜季



「アイルイタムラクサ」の店主ショーさんと



取材に協力してくれたジョハリさん



シャリファ四姉妹とビートさん



「Wak Long Music & Art Centre」のメンバーと