

WAWA

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

No. **24** SUMMER 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、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

Cover Story

デザイナー、メルinda・ルーイが表現する

華麗なる 現代の民族衣装

Raya 2020 Collection
Cruise 2020 - "Nyonya-Tiful"

MELINDA LOOI

Malaysia's Hidden Exclusive
Hideaway Resort Islands

マレーシアの 隠れ家的リゾート島

Curry Paradise NASI KANDAR

カレー好きが集まる

「ナシカンダー」を徹底解剖

《マレーシア人が故郷の味を教えます!》
バナナケーキのレシピ

映画コラム / 銀幕の世界

映画『Eye On The Ball』

アイ・オン・ザ・ボール: マレーシアのヒーローたち

WAU's Topics

日本で活躍するマレーシア人陶芸家
高級ドリアン「猫山王」が日本で販売
栄養価の高いハリナシバチの蜂蜜に注目

WAU Gallery

絵葉書にみる、
キャメロンハイランドの魅力

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!

Goods in Japan

日本で活躍するマレーシア人に注目

やわらかな曲線で空想の自然を表現する陶芸家



「新宿伊勢丹」「阪急うめだ」など百貨店で毎年開催されている陶芸展。ここで、最近注目を集めているマレーシア人の陶芸家があります。葉明慧 (Yap Min Hui) さん。織部焼の産地、多治見市にある陶磁器意匠研究所で学び、窯元での修行を経て独立。葉さんの作品は、手びねりで成形することで生まれるやわらかな曲線が特徴。そして、やさしい色合いの作品に描かれているのは、現実には存在しない空想のなかの自然です。素焼きした土台に化粧土を薄く塗り重ね、表面に繊細な凹凸をつけることで、花びらや葉脈がおりなす生命の神秘をみずみずしく表現しています。湯飲み、茶碗、花瓶、ブローチ、小物入れなど作品の種類は豊富。どれも一点もので、唯一無二の世界観に魅了されます。

葉明慧 @minhui_yap_

阪急うめだ (大阪)、ガレリア織部 (岐阜) で不定期販売
個展情報はInstagramで発信中



作品の制作工程は、成形後に素焼きし、化粧土で表面に凹凸をつけてから着色。次に筆で線描き、釉薬をかけて本焼。さらに作品によっては、金銀彩をして再度焼成など、たいへん手間のかかった作品が多い



Food in Japan

甘酸っぱくてサラサラの新食感!

栄養価の高いハリナシバチの蜂蜜

針をもたない蜂、その名もハリナシバチ (マレー語はKelulut)。小さな風船がくっつきあったような独特の形の巣は、なんと丸ごとプロポリス。ポリフェノールが豊富で抗菌性に優れています。「蜜林堂」では、マレーシアとインドネシアで採取された4種類のハチミツを販売。とくに人気はボルネオ島サラワク州の「アカシア・マンギウム」で、一般的な花の蜜ではなく、葉の付け根からでる甘い蜜を集めたもの。収穫量は、一般的なハチミツが年間50キロ程度に対し、たったの7~8キロと希少。そのため、現地では高級な健康食品として珍重されていて、体調が優れない人への見舞品としても人気なのだとか。また、とろみが少なく、さっぱり甘酸っぱい味も特徴的です。

蜜林堂 Web: <http://mitsurindo.com/>

ネットショップ: <https://baruneo.thebase.in/>

各種1200円(税込/40g)~。上記ネット販売のほか、レストラン「マレーアジアンクイジーン」の店頭でも販売



Food in Japan

高級ブランド「猫山王」「D24」が日本でも!

冷凍ドリアンのネット販売が人気

果物の王様ドリアン。産地のマレーシアでは、旬の時期にスーパーや市場などに並びますが、日本では通販サイトで年中入手できることをご存じですか。ドリアン販売業者「K.U.S.A.I.」では、マレーシア産の高級ドリアン「猫山王(マオサンオウ)」と「D24」を販売。房ごとの小分けパック、種を取り除いたビューレ状の2種の商品があり、どちらも冷凍品。というのも、本来ドリアンは木から自然に落ちたときの完熟状態がいちばん美味で、早期に収穫して輸送するより、完熟ドリアンを冷凍した方が味がよいのです。「K.U.S.A.I.」では、落下後6時間以内に瞬間冷凍し、鮮度もキープ。旬のおいしさをそのまま味わえる冷凍ドリアン、食べてみれば納得の品質です。

K.U.S.A.I. Web: <https://www.durianjapan.com/>

「猫山王」小分けタイプ3600円(300g)。ビューレ状のドリアンは、クレープやワッフルなど、さまざまなスイーツに加工ができる。輸入状況によって品薄の場合もあるので、上記Webへ問い合わせを

町並みや建物、植物をスケッチし、友人あるいは自分自身へと郵送する「メール・アート（郵便アート）」。

絵を描き、切手を貼り、投函。郵便局員によって消印が押され、手元に届けられる。その過程すべてがアートとなるのです。絵葉書とは、旅の記憶であり、日常生活の記録。

「私の絵葉書は『移動するギャラリー』」と語るマレーシアの絵葉書作家マルニさんから届いたのは、彼女の故郷、キャメロンハイランドの風

景。生物多様性に富む雄大な自然を誇り、美しい花々が咲く高原。標高1500mを超える高原は年中気温が20度前後と冷涼で、英国植民地時代にイギリス人官僚らの高原避暑地として別荘が建てられました。現在でも英国風建築とガーデンが当時の雰囲気をもたらしています。

マルニさんがよく描くのは、歴史的な建物や伝統文化を感じられるもの、そして鮮やかな植物。ラン科の花々にウツボカズラ、トケイソウ、

そしてシダ植物など、キャメロンハイランドでよく見られるものから、世界最大の花として知られる希少なラフレシアまで様々。一枚の葉書に描かれた花々は、カラフルでありながら、自然の風合いに満ちた落ち着いた色合い。「絵葉書は、人と人をつなぐコミュニケーションツール」と考えるマルニさん、高原の魅力的な植物の絵が、彼女の愛する花々の美しさや自然保護への気づきにつながることも願っているそうです。



キャメロンハイランドに生息するラン、ウツボカズラ、トケイソウ、シダ植物のスケッチ

絵葉書にみる、キャメロンハイランドの魅力 The Beauty of Cameron Highlands Drawn on Postcards

左/スモークハウスホテルの英国風コテージとガーデン 中/モンキーカップ、ピッチャープラントとも呼ばれるウツボカズラの種類 右/キャメロンハイランドのジャングルトレッキングではラフレシアに出会うことも



Marni Zainodin
マルニ・ザイノディン

@marnipostcard

絵葉書作家、イラストレーター。2009年、メール・アートとしてポストカードに絵を描き始める。日本での制作経験もある。ペナン島のトロピカルスパイスガーデンや書店、雑貨店などで購入可。



「ラヤ・コレクション (2019)」のメディア向けポスター。伝統家屋の高床式住居をバックに、モダンな伝統衣装で着飾ったモデル

MELINDA LOOI

デザイナー、メリンダ・ルーイが表現する 華麗なる現代の民族衣装

国際的に活躍するファッションデザイナー、メリンダ・ルーイ。
母国マレーシアの民族性や文化を重んじ、伝統衣装のコレクションを毎年発表。
現代と伝統が融合した世界感に魅了されます。

現代のファッション性に
ヴィンテージ調を重ねる

大胆な生地、切替えに、インパクトのある装飾。その一方で、カラフルながらも全体的に温かみのある色合い、また露出の少ない女性の服ときに前衛的、挑発的と評されるモダンな感性と、この地に生きる人々が受け継いできた伝統の尊重。一見相反するようにみえる2つの価値観をみごとに共存させたメリンダ・ルーイの作品は、世界中のファッションショーに招かれるなど、国際的に高い評価を得ています。

伝統衣装をモダンにデザイン
ラヤ・コレクション

手がけるジャンルは幅広く、セレブ向けのオートクチュール、一般向けの既製品、企業やスポーツ選手用のユニフォーム、3Dプリンターによる最先端のファッション、さらにインターネットデザインまで様々。そのなかで、とくに力を入れているのが伝統衣装をモチーフにしたファッションです。マレーシアでは、祭事や宗教行事の際、それぞれの民族の伝統衣装を着て祝う習慣があり、この時期に新作コレクションを発表。たとえば、イスラム教徒のラマダン（断食月）明けの祭り「ハリラヤ・アイディルフィットリ」にむけた「ラヤ・コレクション」。中国系にとって大事な中国正月にも、毎年華やかなコレクションが登場します。

母国マレーシアの文化を
表現するのは自然なこと

「マレーシア人として生まれ、小さいころから多民族、多宗教、多文化のなかで育った私にとって、この多様性はデザインに大きな影響を与えています。神からの贈り物といっていいかもしれません。そして、この伝統や文化をどんなことがあっても守っていきたいです。たとえばラマダンは、母なる大地に赦しを請い、慈悲の心や連帯感を子どもたちに伝えるのに、とてもふさわしい時期です。すから」とメリンダさん。

テラーの娘として生まれた彼女は、1995年にマレーシアのヤングデザイナー賞を受賞。カナダの名門ファッション校に留学し、世界へと羽ばたきます。この輝かしいキャリアの原動力は同じテラーである母と、それを支えた祖母にあります。「ふたりはとても強く、そして努力を惜しみませんでした。起業して今までチャレンジの連続でしたが、私がかこまで続けることができたのは彼女たちの働く姿を見ていたから。何かを成し遂げたいなら、絶えずベストを尽くすことが大事です」。夢はファッション・ミュージアムを作ること。「そこにはデザイナーの作品だけでなく、スタイリスト、メイクアップアーティスト、写真家たち、みんなの作品を集めたい」。ファッションという枠を超えた彼女の挑戦は、まだまだ続きそうです。



Profile

メリнда・ルーイ

Melinda Looi



クアラルンプールを拠点に活動するデザイナー。ファッション界の頂点ともいえるパリのファッション・ウィーク(2014年)のマレーシア代表を務めたこともあり、キャメロン・ディアスなど世界のセレブを顧客に持つ。ショールームはバンダラにあり、ショッピングモール「パビリオン」内に店舗も構える。 www.melindalooi.com/

ラヤ2020 コレクション

Raya 2020 Collection

マレー系女性の民族衣装「バジュ・クロン」「バジュ・クバヤ」「バジュ・ケダ」の3つのスタイルがモチーフ。肌の露出を避けるイスラム教徒の型に沿ったデザインのなかに、女性らしい軽やかな動きを表現。袖口の大振りなレースの飾り、バティック調のプリントが印象的。

中国から渡ってきた祖先をもつ「プラナカン」の人々の伝統衣装がモチーフ。チャイナ服に、マレー半島らしいバティック柄をアクセントに使ったデザインで、立て襟や美しい刺繍が目を引く。プラナカンのファミリーを想定したモデル写真は、おしゃれなヴィンテージ調。

クルーズ2020・ニョニヤ・ティフル

Cruise 2020 - "Nyonya-Tiful"



メリндаさんと日本の関係
西陣織を使ったファッションで
世界の人を魅了

「2014年に大阪城で開催したSAKURA COLLECTIONで、メリндаは西陣織で作った作品を披露してくれました。大阪城でのショーのあとフランスでも展示したところ、かなり好評でした。メリндаは、若手クリエイターの育成にも力を入れていて、アジア各国から応募2000作品を超えるコンテストの審査員も担当してくれています。彼女の作品が素晴らしいのはもちろんのこと、デザインという分野にとっても真摯な人で、その姿勢にも学ぶことが多いです」

by SAKURA COLLECTION実行委員会
田畑則子さん

Cross Culture

SAKURA COLLECTIONとは?

海外のデザイナーが、日本の素材を使った服飾デザインを考案。また若手クリエイターによる「日本」をテーマにしたコンテストも開催。デザインを通じて、アジアの若い人々が日本文化を知るきっかけを作ること、また日本のモノ作りとアジア文化の融合を目指している。

www.sakuracollection.com/
@sakuracollection2020



パンコル・ラウリゾートの
インフィニティプールからの
眺め

[取材協力]

エムアールシージャパン

マレーシア専門の旅行会社。今回紹介しているリゾート島へのパッケージツアーのほか、個人のリクエストに合わせた旅行プランも提案してくれる。マレーシアに関する豊富な専門知識で旅をサポート。

<https://mrcj.jp/>

マレーシアの 隠れ家的 リゾート島

WAW
おすすめ

マレーシアのリゾート島といえば、世界文化遺産に登録された町のあるベナン島や地質遺産(ジオパーク)のランカウイ島が有名ですが、それ以外にも美しい海に囲まれたリゾート島が多数。今回は、WAW編集部おすすめのリゾート島を3つ紹介。あまり知られていない通好みの穴場スポットです。

燦々と降り注ぐ太陽の光に、真っ白な砂浜とエメラルドグリーン色の海が印象的なマレーシアのリゾート島。海のなかには悠々と泳ぐ魚たちとカラフルな珊瑚礁の世界が広がっています。隣国タイの人気リゾート島に比べると、まだ認知度が低い分、観光客が少なく、手つかずの自然が残っているのんびりと過ごせるのが魅力。そのうえリゾートの滞在費が手頃なのもうれしいポイント。美しい海とジャングルの雄大な自然、どちらも満喫できるリゾート島もたくさんあります。

リゾート島は、マレー半島の東・西海岸、そしてボルネオ島の周りにまんべんなく点在しています。今回紹介するのは、スノーケリングやスキューバダイビングで有名なレダシ島(東海岸)、高級リゾートホテルで極上の滞在を楽しめるパンコル島(西海岸)、熱帯雨林の手つかずの自然に触れ、天然の泥風呂(マツドスバ)体験ができるティガ島(ボルネオ島)の3カ所。どれもその島ならではの特徴があり、目的に合わせて島を選ぶのがマレーシアのリゾート島を楽しむコツです。

いずれの島も直行便はないため、飛行機を乗り換え、港からボートで島へと、移動に時間がかかりますが、そこで出会えるマレーシア人との触れ合いを楽しむのも旅の醍醐味。リゾート島滞在だけを目的にするなら、効率的にいけるパッケージツアーを利用するのもおすすめです。



上/パンコール・ラウ島的水上コテージ 下/宿泊者のみが入島できるプライベートアイランド

アクセス
クアラルンプール国際空港からペラ州ルムツのフェリー乗り場まで車で約2時間。そこからパンコール・ラウ島までフェリーで20分。

シーズン
年間可能



1 パンコール・ラウ島 [Pulau Pangkor]

世界中からVIPがお忍びで訪れる極上リゾート

おすすめコメント
瀧井さん(MRC Japan)

「世界各国からゲストが訪れるパンコール・ラウリゾート。ハード(施設)はもちろんトップレベルですが、ベジタリアン対応などの細かい食事希望にも可能な限り対応するなど、ソフト(サービス)も素晴らしいという感想をお客様から多く頂戴しています」

ペラ州ルムツの沖合にあるパンコール・ラウ島。1島1リゾートの最高級プライベートアイランドで、美しい白砂のビーチで水平線に沈む夕日を眺めながら日常を忘れる贅沢なひと時が味わえます。リゾートは、水上コテージに、山側、海側とそれぞれ魅力を存分に感じられる豪華ヴィラ。癒しのスパでゆったりとした時間をすごしたり、マリンスポーツでアクティブに楽しんだり、大自然に包まれたパンコール本島をタクシーやバイクで一周するのもおすすめです。ときに、マレーシアの国鳥「ホーンビル(サイチョウ)」を間近で見られるチャンスも。



2 レダン島 [Pulau Redang]

眩しすぎる
ホワイトサンドビーチを誇る島

トレンガヌ州クアラ・トレンガヌの沖合にあるレダン島。このレダン島を含む周辺の9つの島と美しい珊瑚礁が広がる海域は、国の海洋公園に指定されています。透明度の高い海、ダイビングやスノーケリングスポットとして名高く、「天然の水族館」とも呼ばれるほど。色とりどりの熱帯魚たちが寄ってきて一緒に遊泳でき、また野生のウミガメに出合える確率が高いのも魅力です。真っ白な砂浜のんびりと過ごす時間も最高です。なお、11月から2月のモンスーン期は波が高く、多くの宿は休業になります。

アクセス
クアラルンプール国際空港から国内線に乗り換え、約50分でクアラトレンガヌの空港へ。そこから乗船場まで車で約20~40分、スピードボートまたはフェリーで各リゾートまで約60~90分。

ベストシーズン
3月から10月中旬

上/砂浜からすぐの場所でも、多くの熱帯魚に会う 下/時間をかけてたどり着く価値のある楽園



おすすめコメント
古川音(WAU編集部)

「海がとっても綺麗。というもモンスーンの影響で、一年の半分近くは観光客がいないため、美しい海が保護されているのです。とくに5~8月がベストで、シマ模様カラフルな熱帯魚にたくさん会えます。ちなみに大きいサイズの魚は突撃してくるので、ちょっと怖いぐらいです」



上/社大な夕日の眺めは遠浅のティガ島ならではの 下/サバイバル島のマッドスパで気分は探検隊

アクセス
コタキナバル国際空港からクアラベニユという町の乗船場まで車で約2時間、そこからスピードボートで約40分。

シーズン
年間可能



3 ティガ島 [Pulau Tiga]

サバイバル、アドベンチャー好きにおすすめ

おすすめコメント
シティさん(サバ州政府観光局)

「2000年に米国のTV番組『Survivor: Borneo』(参加者が、密林でサバイバル生活をしながら賞金獲得を狙うリアリティ番組)の舞台となり、海外からも多くの方が「サバイバル島」として訪れます。マッドスパもぜひ体験を! 詳細はwww.sabahparks.org.myまで」

19世紀後半、火山活動によってできたティガ島。サバ州の西海岸沖、珊瑚礁や海洋生物を含む環境保護のために国立公園に指定された島です。ここでは、治療効果があるといわれる天然の泥風呂(マッドスパ)で全身泥バックが人気。また、ジャングルトレッキングでは野鳥、小動物、熱帯の昆虫を観察することができ、探検家気分も味わえます。スノーケリング、カヤック、ジェットスキーなどマリンスポーツも充実。コタキナバルから日帰りもできますが、島のリゾートに宿泊し、ゆったり自然を満喫するのがおすすめです。



ドリンクは「テタレ Teh Tarik」

↑ 練乳入りの甘いミルクティー。右写真の淹れ方で、表面にぶくぶくの泡をたてる

コップから別のコップに数回移し替えることで、練乳と紅茶が混ざり、飲みやすい温度に →



多民族が暮らすマレーシアには、本国インドもびつくりの多彩で美味なるカレー文化が根付いています。そのカレー料理を手ごろな値段で味わえるのが、ここナシカンダー。南インドからの移民が多いため、本国では「ティファン」とよばれる粉もの軽食、そして「ミールス」とよばれるカレー定食の両方が一度に楽しめる店です。家族や友人たちで集い、ご飯を食べながらおしゃべり。24時間営業の大型チェーン店が多く、まるでマレーシアのファミレスのような存在です。

カレー好きが集まる Nasi Kandar

「ナシカンダー」を徹底解剖

マレーシアならではの味が楽しめるナシカンダー。軽食からボリューム満点の食事までそろった大衆食堂で、とくにカレー料理が人気です。

ナシカンダー大好きです



マレーシア在住の福ちゃん



トーサイ Tosai

ほのかに酸味のある生地を薄く伸ばして焼いたもの。インドのドーサと同じ



ロティチャナイ・サディン Roti Canai Sardine

イワシ入りのロティチャナイ。ほかに卵、チーズ、バナナ、玉ねぎ入りなどがある



ロティチャナイ Roti Canai

小麦粉の生地を層にしたまま焼くことでパイのような食感に。カレーソースにつける

粉もの軽食

朝ごはんや夜食で食べる。一番人気はロティチャナイで、プレーンから具入りまで種類豊富。カレーソース付きで1.5リンギ程度（約50円〜）と格安。

巨大ロティティッシュもあるよ



ロティティッシュ Roti Tissue

ザラメや練乳をかけ、ティッシュのように薄いおやつ。円錐型が特徴

編集部音



ムルタバ Murtabak

カレー味のひき肉を包んで焼いたもの。玉ねぎの酢漬けと一緒に食べることが多い



ナン Roti Naan

おなじみのナン。これにタンドリーチキンをつければ立派な食事になる

ロティチャナイはこうやって作る 目前でこの妙技を見ることができます！



小麦粉、塩、マーガリン、水を合わせてこね、数時間ねかせると、のびるタネになる



注文が入ってから生地をのばす。ピザと同じで、回しながら生地を薄くのばしていく



透けるくらいまで薄くなったなら、台に広げ、中央に向かって正方形になるよう折りたたむ



表、裏を鉄板でじっくり焼いて完成。作り置きはしないので、焼きたてが食べられる

Column

ナシカンダーの由来

19世紀にインド系の行商人が天秤棒（マレー語でカンダー）を肩にかつぎ、ご飯（ナシ）とカレーなどのおかずを売り歩いたのが始まりといわれる。「ママツ（Mamak）」と称されるインド系のイスラム教徒が経営していることが多いため「ママツ・ストール」や「クダイ・ママツ」とも呼ばれる。

カレー定食の場合

おかずが並ぶコーナーの列に並び、食べたい料理を皿に盛ってもらう（もしくは自分で盛る）。その皿をレジ係に見せて会計。



店の人が盛ってくれる場合は、食べたい料理を指さして伝える



ご飯がのった皿を渡された場合は、自分で好きな料理を盛る

粉もの軽食の場合

ドリンクのオーダーを取りにきた店員に注文する。ちなみに、ランチタイムは提供しない店も多いので注意しよう。



個別のメニュー表ではなく、店内に設置されたメニューボードで確認



料理と同時に金額が書かれたメモを渡されるのでその場で会計

注文の方法

カレー定食

カレー、タンドリー、野菜炒めなど、さまざまな料理が並んでいるので、そこから食べたいものを選ぶ。選ぶ料理にもよるが、値段は15リンギ（約500円〜）程度。

おすすめのメニュー



揚げもの

Vada / Curry Puff

ふわふわ食感の「ワダ」、じゃがいも入り「カレーパフ」などはスナック感覚で



カレー

Kari / Curry

鶏、ラム、海老、ダル（豆）などカレーは種類豊富。一番人気はチキンカレー



野菜各種

Sayur

マスタードシード味のじゃがいも、キャベツ炒めなど。どれも辛さはひかえめ



アヤムゴレン

Ayam Goreng

スパイスの香り立つ鶏のから揚げ。骨付きで太ぶり、カリッと揚がっている



マアソタン出身のダニアルさん

ナシカンダーではアヤムゴレンとチキンカレーが定番。塩卵を合わせるのも好きです

完成！
ごはんプレート



どうしても全体的にカレー色で見た目はイマイチですが、どちらも美味でした！



日本で食べるなら

ココ!



マレーアジアン
クイジン渋谷店
Malay Asian Cuisine



マレーシア人シェフが腕をふるうレストラン。ナシレマッやチキンライスなど人気のマレーシア料理を網羅。ロティチャナイはチキンカレー付きで提供。

住所 東京都渋谷区渋谷2-9-9 SANWA 青山ビル2F
電話 +81(3)-3486-1388
アクセス JRほか渋谷駅東口より徒歩約10分 ※冷凍ロティチャナイの物販もあり

現地で食べるなら

ココ!



ナシカンダー・プリタ

Nasi Kandar Pelita



KLCC 近くの便利な立地。英語表記のメニュー表や、清潔な店内なので、はじめての人も利用しやすい。なお、ロティチャナイなどの軽食は11～16時まで提供無し。

住所 No.113, Jalan Ampang, Kuala Lumpur
電話 +60(3)-2152-5532
アクセス LRT KLCC駅より徒歩約10分
※このアンパン店以外にも支店あり



故郷の味を教えます！
マレーシア料理をつくらう #02

一年中温暖なマレーシアは多品種のバナナが育ち、もぎたて、完熟のものが市場に並んでいます。甘くて香りのいいバナナの特徴をぎゅっと凝縮した人気のおやつ。ミキサーで作る簡単レシピです。

バナナケーキ / Kek Pisang

■材料(パウンドケーキ型20センチ程度)

小麦粉200g / ベーキングパウダー 小さじ1と1/2 / 重曹 小さじ1 / 塩ひとつまみ

《ミキサーでペースト状にするA》バナナ4本 / 砂糖100g / 卵3個 / サラダ油150g / ヨーグルト大さじ1 / レモン汁大さじ1

■作り方

- 1 バナナを適度にカット。Aの材料をすべてミキサーに入れ、ペースト状にする。
- 2 小麦粉、ベーキングパウダー、重曹、塩を混ぜたら、ふるいにかける。この粉を1に少しずつ加え、ゴムべらでさっくり混ぜる。
- 3 全体が混ざったら、バターを塗った型に流し入れ、170°Cのオーブンで40分、140°Cに下げて、さらに30分ほど焼く。

教えてくれた人: ジジさん



「母や姉から習ったお菓子のレシピがたくさんあります。バナナケーキのほかにパイナップルタルト、コンブリン、カレーパフもよく作ります」

お菓子からカレー、惣菜まで料理のレパートリーは数知れず!



現地のカフェでは、生クリーム付きで提供しているところも

イラスト/生田目まゆみ Mayumi Namatame

銀幕の精神



Eye On The Ball: A Malaysian Team of Heroes
アイ・オン・ザ・ボール: マレーシアのヒーローたち

本作は、マレーシアの主要紙『ザ・スター』で調査報道を手がける制作会社『RAGE』のシニア・プロデューサー、イーウェン・チェン監督による長編ドキュメンタリーです。特異な才能、社会で見過ごされがちな問題に焦点を当ててきたチェン監督が、東南アジアのパラスポーツ界で奮闘するブラインドサッカーのマレーシア代表チームを追いました。『Harimau Bura(盲目の虎)』と呼ばれるチームは、2015年のASEAN Para Gamesで優勝、40か国中16位の実力です。選手の多くは、成長の過程で視機能に障害を負った中途視覚障がい者です。一人では何もできないと思われ、サッカーを始めた当初は家族や親友からの理解を得られなかったと言います。しかし、彼らは、自分たちの力で成功への道を切り拓けることを証明したかったのです。概してパラチームの資金は限られており、選手生活の傍ら、マッサージ師やテレフォンオペレーターなど様々な仕事をしています。そんな彼らをまとめあげているのが、コーチであるサニー・シヤレシュ氏です。自身も脳性麻痺を患う大切な弟を持つ彼は、会社での安定した仕事を辞め、障がい児のためのスポーツ教育センターの運営を始めました。本作の完成のためにチェン監督を勇気づけ、奮い立たせたのもまたサニーコーチでした。私たちは超人的なパワーを持つヒーローに憧れがちですが、選手たちが懸命に努力する姿、人生で成功することができないと言われ続けても、自分たちの心の声を耳を傾け、精一杯生きる姿はまさに人生のスーパーヒーロー。心を動かされました。



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。



『Eye On The Ball』は、今年末にマレーシア国内での上映が予定されている。収益は、ブラインドサッカーの発展のために寄付の予定





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!

アヤム
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

*2016Nielesen 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



早くマレーシアに行きたい! 私たちも行ってほしい!

最新のマレーシア旅情報 SNS上でお知らせ中

Facebook: mrcjpn Instagram: @malaysiatravel_mrc



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。セララン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:

Facebook: meegraphicsprint

Twitter: @mee_graphics

Instagram: @angrypoppins

HPは
ここから



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



日本でマレーシア音楽に
触れた日々

上原亜季(編集)



マレーシアでは感染症対策として3月18日に「活動制限令」が発令されました。この期間、現地のアーティストの様々な活動の様子がSNS上で公開されました。私が注目したのは、(1)国立劇場イスタナ・ブダヤの伝統音楽家によるビデオチュートリアル。マレーシアの伝統音楽や楽器の構造、演奏法などの解説、実演デモを音楽家たちが自宅から配信。(2)歌手、音楽家がYouTubeで音楽を発信できるよう、通信マルチメディア省が立ち上げたプロジェクト。(3)最前線で奮闘する医療従事者、自宅にこもる国民に向けて、「希望を持つとう」と有名歌手たちが歌いつないだ歌リレー。どれもみんなしなやかに、楽しそうです。3つともネットで公開されているので、ぜひ検索してみてください。(1)Facebook: Orkestra Tradisional Malaysia



マレーシアの仲間と制作した動画は、WAWのウェブ記事に掲載しています

(2)#MuzikDariRumah (3)#HopeForMalaysians 『Arena Cahaya』

一方、私は、マレーシアの音楽仲間との誘いで、マレー民謡ムジク・アスリの曲や、ラマダン明けの大祭「ハリヤ・アイデルフィットリ」を迎える前にハリヤの曲のビデオ制作にバイオリンで参加しました。平時ではきつとやらなかったコラボ。ネット時代ということもあり、日本からも参加できたのです。平穏な日常が失われるなか、新たな可能性を見出す機会になりました。

マレーシアの食文化を
新しい形で

古川音(編集)



今号の巻頭特集は、ずっと紹介したいと思っていた念願のファッション。デザイナーのメリンダさんは、新型コロナウイルス対応で、医療従事者向けの防護服(PPE)製作支援というご多忙のなかインタビューにご対応いただき感謝しています。マレーシアはここ数か月、外出制限の措置をとっていました。レストラン、屋台、市場はクローズし、代わりに「Grab・フード」「パンダ・フード」などの宅配業者が活躍。また店主に直接メッセージして料理や食品(ときにドリアンまで!)を宅配依頼というパターンも。もともと持ち帰り文化が根付いている国なの

で、宅配への移行もスムーズだった模様です。夕方になると、コンドミニアム前にはバイク姿の配達員が並んでいたそうです。さて私はどうと、イベントや料理教室は中止になり、家でコツコツとマレーシアの食文化に関する資料作りをしています。皆さんに会えない日々はさみしいのですが、今できることをひとつずつ。そうそう、先日マレーシアに住む友人とオンラインで飲み会をしたところ、日本にいるのと変わらない距離感で話せてびっくり。オンラインに距離は関係ないんですね。もしかしたら、今までは別の形で、マレーシアを近くに感じることができるとかも、という希望がみえました。



@cheaduanran

レシピ動画を配信するアドゥシェフ。マレー語なので詳細はわからないが、唐辛子の多さ、油の豪快な使い方を見るだけでも楽しい!

で、宅配への移行もスムーズだった模様です。夕方になると、コンドミニアム前にはバイク姿の配達員が並んでいたそうです。さて私はどうと、イベントや料理教室は中止になり、家でコツコツとマレーシアの食文化に関する資料作りをしています。皆さんに会えない日々はさみしいのですが、今できることをひとつずつ。そうそう、先日マレーシアに住む友人とオンラインで飲み会をしたところ、日本にいるのと変わらない距離感で話せてびっくり。オンラインに距離は関係ないんですね。もしかしたら、今までは別の形で、マレーシアを近くに感じることができるとかも、という希望がみえました。

さて私はどうと、イベントや料理教室は中止になり、家でコツコツとマレーシアの食文化に関する資料作りをしています。皆さんに会えない日々はさみしいのですが、今できることをひとつずつ。そうそう、先日マレーシアに住む友人とオンラインで飲み会をしたところ、日本にいるのと変わらない距離感で話せてびっくり。オンラインに距離は関係ないんですね。もしかしたら、今までは別の形で、マレーシアを近くに感じることができるとかも、という希望がみえました。

先祖へのご馳走に
風習継承の仕掛けが

陳維錚(デザイン)



2月末に休暇を実家で過ごそうとマレーシアに帰ったら、MCO(活動制限令)に遭いました。今日は自

宅隔離の74日目を迎えました。父母とこんなべったり過ごすのは実に30年ぶりで新鮮です。これだけ長く滞在すると、家族が日常で何をしているのがみえてきます。中国旧暦の一日と十五日に先祖にご馳走をお供えする風習があります。が、両親が今でも朝早くから料理にとりかかり、線香を焚いたり冥銭を燃やしたりしているのは驚きです。鴨を丸ごと煮込み、大きい白身魚、又焼、海老の塩焼きなどのメニューは私が小さい頃からほとんど変わっていません。そこにあとで食べる家族の嗜好に合わせた手巻き寿司やプリンなどの料理も登場。子どもが「これ誰が食べるの?」と聞いてくるたびに先祖の話をするので、いい風習だなといまさら感心です。



次のお父さんと父で、大変な準備が大変な代はやらなくてよいと母は考えているそう

マレーシア人にとっての
「家族」の重要性

田中じゅん(デザイン)



先日マレーシアのオンラインメディアで切ない話を読みました。マレー半島の最南端、ジョホールバルでの出来事。老人ホームを一人の男性が

訪れ、曰く「ここに住んでいる老人を一人貸して欲しい」。は?です。すよね。そこだけ聞くと荒唐無稽な話にしか聞こえない。彼の事情はこうです。両親が亡くなり、今年のハリヤ(イスラム教の一年で最大の祝い事。無理やり日本で例えるとお正月、というところでしょうか)を一人で祝うことになった。そして寂しさが募り、こらえきれずにホームにきた、ということでした。もちろん老人ホームとしても同情はするけれど本当に貸し出すわけにもいかず、断らざるを得なかったそうです。

この話で改めて実感したのは、彼らにとって家族、そして家族での集まりがどれほど心の拠り所となっているのか。それを強制的に引き離れたウイルス禍のダメージがどれだけ大きかったのかということ。彼も通常の状態ならこんな行動には出なかつたかもしれない。一人で活動制限令を耐え、なんとか最小限のお祝いが許される状況になって、改めて一人きりである現実押しつぶされそうになったのでしょうか。

マレーシアという国、まだまだあまり馴染みがないかもしれませんが、そこで暮らす人々はこうして我々と同じように、ひよっとしたらそれ以上に家族を愛し、その絆を大切にしています。WAWは、そういう「普通の」マレーシア人の日常も伝えることのできるメディアでありたい、と決意を新たにしました次第です。

