

# WAU

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

No. **25** AUTUMN 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

モダンクイジーン「Dewakan」を率いる話題のシェフ

# ダレン・テオの哲学

DARREN TEOH

Drums in Malaysia

## マレーシアの太鼓図鑑

Multiple usage of Coconut in Malaysia

## マレーシア人と ココナッツの深い関係

《マレーシア人が故郷の味を教えます!》  
カヤジャムのレシピ

映画コラム / 銀幕の世界

映画『Roh』

ROH: 孤立した恐怖

WAU's Topics

国立民族学博物館にて  
特別展「先住民の宝」が10月開催

自家製麺のドライチリパンミー専門店が  
東京に誕生!

旅のプロが発信するYouTube  
「Jam×World」に注目

マレーシア文化講座、旅をオンラインで

WAU Gallery

カラフルな都会を背景にした  
物語を切り取る

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  
WAW編集部がカルチャーな視点でピックアップ!



Restaurant  
in Japan

## あの名店の味が、東京・下北沢に! 自家製麺のドライ・チリパンミー専門店

クアラルンプールで創業35年の歴史をもつ店「キンキン Kin Kin」の名物麺「ドライ・チリパンミー」が、日本でも食べられるようになりました!「旅好きのオーナーがキンキンの味に惚れ、国産素材にこだわった当店ならではのチリパンミーを1年半かけて開発したんです」とは、「庄延・ジャパンミー」店主の小西さん。とくに力を入れたのは、店内で製麺する国産小麦粉100%の自家製麺。もっちりしたコシに、つるっとしたのど越しが特徴で、手もみ麺、ちぎり麺などを好みで選択可。そして、具に豚そぼろ、温泉卵、揚げたジャコに、卓上のドライチリを加えてじぶん好みの辛さにするスタイルは、まさに「キンキン」流。現在は早朝5時から営業しているので、「朝麺活」をおすすめ。

庄延・ジャパンミー <https://japanmee.com/>

【住所】東京都世田谷区北沢2丁目12-2 サウスウェーブ下北沢 1A

【営業時間】5:00~15:00、17:00~22:00 ※最新の営業時間はWebで確認を

※テイクアウト(要予約)もあり



Malaysia  
online tour  
& seminars

## パソコン環境があれば気軽に参加できます マレーシア文化講座、旅をオンラインで

日本全国、マレーシア、世界中どこにいても参加できるのが、オンライン講座の魅力。Webカメラで職人や料理人の手元をアップで映し、より深く学ぶことができるメリットもあります。また、距離に関係なく、専門家のお話を直接聞くことも可能。この利点をいかし、Hati Malaysiaでは、9月よりオンライン・イベントを続々開催。9月9日(水)は、WAWオンライン・シェア会(参加無料)。9月16、23、30日(水)はマレー語講座。10月からは隔週水曜日に文化講座(卒業旅行付き!)をスタート(※)。また編集部の音が主宰する「マレーシアごはんの会」では、毎月の「マレーシア屋台祭り」、恒例の「ごはんツアー」もオンラインで開催予定。画面越しですが、一緒にマレーシアの文化に触れましょう!

Hati Malaysia <http://hatimalaysia.com/>

マレーシアごはんの会 <http://www.malaysianfood.org/>

※詳しくはPage12へ



仮面(マレーシア オラン・アスリ)  
国立民族学博物館蔵



Exhibition  
in Japan

## 先住民としての誇り、伝統、希望 みんぱくにて特別展「先住民の宝」開催

マレーシアの先住民オラン・アスリは、人口約20万人の少数民族で、18のグループに分かれています。世界各地の先住民の「宝」をテーマにした特別展にて、スランゴール州のカレイ島に暮らす先住民、マー・ムリ(Mah Meri)の「宝」として、仮面と彫刻が紹介されます。伝統的には狩猟採集や焼畑移動耕作が中心でしたが、現在はゴムやアブラヤシのプランテーションで働く人も多いほか、公務員や教師など、働き方は多様です。しかし、現代生活の中でも、豊かな自然環境や生活用具、祭りや儀礼、伝統芸能を重んじ、家族や親族、祖先や精霊との繋がりを大切にする民族の誇りも「宝」である、と本展を担当した国立民族学博物館の信田敏宏教授。本展では、展示品のほか、先住民の伝統や、多様な生活の様子も貴重な写真パネルで見ることができるので、この機会にぜひ。

【主催】国立民族学博物館(みんぱく) <https://www.minpaku.ac.jp>

【会場】国立民族学博物館 特別展示館

【会期】2020年10月1日(木)~12月15日(火)水曜休館



Malaysia  
on digital media

## KLっ子が発信するYouTube「Jam×World」 最新のローカル流“遊び方”が満載

日本語が堪能なマレーシア人、ジャムさんが配信するYouTubeが話題に! バトゥ洞窟やスカイミラーなどのフォトジェニックスポットから、シェアリング・スクーター「Beam」の乗り方、旅で使えるマレー語紹介まで。大学で観光マネジメントを学び、卒業後は日本のマレーシア政府観光局で勤務していたジャムさんだからこそできる簡潔でわかりやすい説明。また、歴史的背景や文化事情もしっかりおさえた内容になっているので、知識も深まります。今後は「新しい旅の提案をしたい。最近ローカルの間で人気なのは、自然を満喫できるグランピングなんです」とジャムさん。プロのカメラマンによる美しい映像にも注目、ジャムさんと一緒にマレーシア旅気分も味わえます。

【jam x world マレーシア】で検索

名前のジャムとは「Japan and Malaysia」の頭文字。長年暮らしていた日本と母国マレーシアの2つの国をつなぎたい、という願いがこめられている

無表情に見える都会のビル群。時間帯によって太陽の光の差し込み具合が変わり、建物が見せる表情が変化する。意識を変えて見てみると、違った表情を見せることに気がつきます。マレーシアの町で見る民族衣装や建物がカラフルで明るいのは、南国の太陽の光が強いからでしょうか。「クアラルンプール(KL)のグインスタ映え“スポット”には、2つのタイプがある」と、KLの都会の表情に

魅せられた写真家パトリックさん。「エルミナ・シティのカラフルなレインボーブリッジのように、初めから写真映えを意識して建設されたスポット。もうひとつは、昔からその場所にある建物。一見古ぼけて見えるけど、角度を変えてみると、イケてる表情。プタリン通りの古いショップハウスの裏手から見上げる建設中の超高層ビル“PNB118”のように、その両者のコントラストがおもしろい」。建築物のポートレート撮影

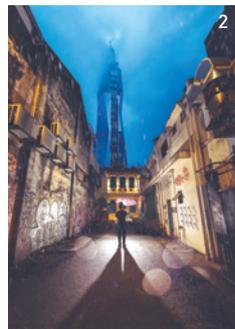
を専門とし、ふとした瞬間に偶然見つける町の物語をフレームにおさめます。撮影のポイントは、「写真を見る人がその場に自分自身を投影できるよう、被写体に人物を加えることで写真がより面白くなる」とも。カラフルに塗り替えられたパトゥ洞窟のヒンドゥー寺院へと続く階段、礼拝に向かう信者たちの衣装や胸にする願いも十色。ファインダーを覗きながら、色とりどりの物語に思いを馳せるのも、また楽しいのです。



クアラルンプールの観光名所の一つ、ヒンドゥー教徒の聖地パトゥ洞窟(Batu Caves)。2018年、寺院に明るさと活気を与えるため、272段の長い階段がカラフルに塗り替えられた

## カラフルな都会を背景にした物語を切り取る Documenting Stories Against the Colorful Urban Backdrop

1. KL郊外、シャーアラムにあるエルミナ・シティのレインボーウォークウェイ 2. チャイナタウン、プタリン通りの裏路地から見上げた建設中の超高層ビル“PNB118” 3. KL郊外のハイテク新興都市サイバージャヤの新築の建造物「Tamarind Square」 4. 偶然見つけたスポットでパトリックさんお気に入り。「National Science Center」のレインボーウォークウェイ



### Heart Patrick

ハート・パトリック

<http://heartpatrick.com/>

@heartpatrick

KL生まれ。約12年前に旅の記録を撮るためにカメラを手にし、現在はプロの写真家として活躍。おもに建築物、インテリア写真を専門に手がける。時間を見つけて街を探索し、クアラルンプールの新しい景色を探し出しては、そこに映し出される物語を写真におさめている。



モダンクイジーン「Dewakan」を率いる話題のシェフ

## ダレン・テオの哲学

2015年にオープンするや、多くの美食家たちの心をとらえた「Dewakan」。マレーシアで採れる食材を使い、見た目は麗しく、食べれば驚きのある皿の数々が並びます。マレーシアを代表するスターシェフ、ダレン・テオさんに、料理に込めた想い、また現在の状況下におけるレストランとしての意義を語っていただきました。

PROFILE: DARREN TEOH ダレン・テオ

クアラルンプール出身。母の手伝いから料理に目覚め、料理学校を卒業後、クアラルンプール、シンガポールの有名店で経験を積む。2015年、KDU大学との共同事業として「Dewakan」を立ち上げ、2019年、世界が注目する「アジア・ベストレストラン50」にて、マレーシア初のランクインという快挙を達成。(写真右)

### 与えてくれる土地への感謝

マレー語の「Dewa」は「神」、「Makan」は「食べる」と。この2つの言葉を組み合わせたのが店名の「Dewakan デワカン」です。マレーシアは、まわりを海に囲まれ、稲作やフルーツ栽培がさかんで、ジャングルではめずらしい食材が採取できます。こんなに恵まれた土地に住んでいながら、私たちは日ごろ、このことを意識していません。海鮮や農産物などの食材は神の恩恵であり、デワカンで提供する料理は、神から授かった食事。私たちの料理を媒介に、豊かな自然の恵みをゲストに体感して欲しいと思っています。

料理に使うのはマレーシアで採れた食材。なかには、地域固有のもの、また最近あまり使われていない伝統食材もあります。たとえば「クリムkulim」。香辛料のような刺激のあるナッツで、ジャングル・ガリックともよばれます。「クントウパンアイル Kentum pang air」は胡椒の一種、ハーブの「ブンゲッ・ブルン tenggek burung」も、あまり知られていない食材でしょう。だいたい200〜300種の食材を常時扱っているのので、食材の管理だけでも、かなり時間をかけています。

これらの多様な食材をどのように料理するか。それには、食材がもつ性質の核の部分を探り、想像力を自由にふくらませて、既存の調理法にとられない新しいテクニクが必

要です。それが「モダンクイジーン」とよばれるデワカンの料理で、それぞれストーリーのある約20品のコースで組み立てられています。

### この土地の食材を使う意味

さて、なぜ私たちがマレーシアのローカルな食材にこだわるのか。それは、マレーシア料理とは何か、という問いにつながります。よく「マレーシア人は食を大事にする国民」といわれますが、本当にそうでしょうか。たしかに私たちは食べるのが好きです。でも、料理に使われている食材がどこから運ばれてきて、その料理がどのように準備されたのか、ということに興味をもつ人はほとんどいません。たとえば、流行のタピオカティー。なかに入っているタピオカについて深く知っている人は少ないでしょう。これでは、マレーシアに成熟した食文化が根付いているとはいえません。

また、マレーシア料理は歴史の影響で非常にさまざまな味があり、人によってマレーシア料理のとらえ方は違います。マレーシア料理の定義というものは、どこにもないのです。さらには、豚肉の漢方スープ「バクテー Bak Kut Teh」といった典型的なマレーシア料理でさえ、食材に使われている漢方やにんにくは輸入品。これは本当にマレーシア料理といえるのでしょうか。

そう考えたとき、私がひとつの答えとして出したのが、地元で採れる



調理法はエスプーマのような新しい調理法から、炭火で炙る伝統的な調理法まで食材に合わせて使い分ける。炭焼きの鴨は自家製の塩漬けサディンとともに提供

食材でした。これらは、この土地に結びついていきます。料理の芯ともいえる食材を地元の味で構成することで、マレーシア料理の本質に近づけるのでは、と考えたのです。

### パンデミックにおける考え

私たちは、たえず変化をする人生を送っています。1つのステージが終われば、また次のステージがやってくる。それは前向きな変化かもしれないし、そうではないかもしれない。MCO（新型コロナウイルス禍における活動制限令）の間、私たちは働き続けました。むしろ時間がないくらいでした。まず、料理の腕を磨きました。そして、自宅で楽しめる「フードキット」の開発、オンラインストアの立ち上げ、プライベートパーティーのケータリングのサービス。この危機で打撃を受けて

いる生産者たちを支援するための料理ツアーにも取り組んでいます。人の命を守ること、生きるための経済活動を行うこと。この2つが同時に重要です。それは決して簡単なことではありませんが、人生に挑戦はつきものです。そして、そこで得られた経験は、次にならず生きてきます。

大事なのは、stay agile（機敏であること）、stay sharp（油断しないこと）。そして新しい解決法をたえず探し、変化を恐れないこと。また、店のスタッフだけでなく、各地のシェフ、食材の生産者、サプライヤーたちとも連携し、それぞれの知識と技を結集して進んでいきます。なぜなら私たちは同じ目標をもつ同志ですから。

そして、マレーシアが食材に満ちた豊かな土地であることを知るようになり、私たちがすでに持っている尊い価値をちゃんと見い出せるようになります。たとえば、食材を大事にすることで、自然保護に関心をもつようになるでしょう。人々が歩んできた歴史を近くに感じれば、伝統を受けつぐ職人や彼らが作る工芸品について興味をもつ人が増えるでしょう。そのようなビジョンに向かって、私はチームとともに全身全霊をかけて取り組んでいくつもりです。



「テンゲッ・プルン」は、日本語でゴシュユとよばれるミカン科のハーブ。生薬の一種としても知られている

## DEWAKAN ONLINE STORE

デワカン・オンラインストア

炒めるときに加えたり、普段の料理に添えたりするだけで、気軽に“モダンマレーシアン”料理が楽しめる特製ソースやディップなどを販売。どれもレストランと同じ食材を使ったもので、めずらしいローカル食材も登場している。また今後は、ボルネオ島のローカル米やマレーシア人ショコラティエが選ぶチョコレートなども販売予定。

## DEWAKAN

2015年、ダレン・テオさんが料理講師を勤めていたKDU大学の起業家育成プロジェクトとして大学内に設立。2019年、ゲストの要望に応えるべく、窓からツインタワーが美しく見えるクアラルンプール中心地に移転。現在も、KDU大学との関係は続き、スタッフの中には卒業生もいる。また、インターンを受け入れるなど、人材の育成にも力を入れている。

Level 48, Skyviews, Naza Tower, Platinum Park, No. 10 Persiaran KLCC, 50088 Kuala Lumpur  
<https://www.dewakan.my/>

### DATA



### Dewakan Tasting Menu (約20品のコース) 550リンギット

(写真左)軽く蒸したイカに、マレーシア名産の果物「ポメロ」の実をあしらい、酸味をアクセントに／(中央)自家製パンに添えられた3種のディップ。発酵させた貝、アヒルの黄身、ボルネオ島の特産である木の実「ダパイ」を素材に使用／(右)マレーシア産のサトウキビとバラで作られた香り豊かなデザート ※食材の仕入れにより変更あり



# マレーシアの太鼓

Drums in Malaysia

マレーシアの伝統音楽、芸能、宗教行事や祭事で使われている太鼓の数々。今回はとくに半島側の西マレーシアの太鼓に注目します。

マレーシアでは、民族ごとにさまざまな楽器編成のアンサンブルがありますが、打楽器を使用することがとても多く、太鼓はその代表的な楽器。形や演奏される音楽形態は様々で、その多くはマレーシアに生息する木々、牛、ヤギの皮など天然素材を使って作られています。たとえば木材としては、ジャックフルーツの木が使われることがもっとも多く、次はヤシの木。また、太鼓の皮をピンと張ったり、締めるために籐が多用されることも特徴の一つです。

歴史的に関係の深い中国、インド、中東などから音楽と楽器が伝わったことから、諸地域との関係を感じられる太鼓も多くあります。

## マレー系の音楽で使われる太鼓

### Kompang コンパン

13世紀頃、中東からマレー半島にもたらされた伝統楽器。アラーの神や預言者ムハンマドを讃えるイスラム教の詩の朗唱や歌の伴奏などに使われる。直径20~30センチの片面太鼓で、木製の浅いフレームの片面に雌ヤギの皮でできた面が張られている。左手で太鼓を持ち、右手で面を叩く。3つに分けたグループのリズムが重なり、アンサンブル全体のリズムが生まれる。また、コンパンは、結婚式やイスラムの宗教行事、公の催しでよく使われる楽器のため、課外活動として生徒に教える学校も多くある。



コンパンは大人気で演奏されることが多い

### Rebana ルバナ

木製のフレームにヤギの皮を張った片面太鼓。打面は、直径約25センチ。フレームは、高さが25センチほど。フレームの素材は、主にジャックフルーツやヤシの木。膝の上で、打面が正面を向くように構え、左腕で支えながら、両手を使って演奏をする。面の中心を叩くか、ふちを叩くかで、違った音色を叩きわけ、リズムを構成する。このルバナが使用される代表的な音楽は、民謡「ムジク・ムラユ・アスリ」である。



おもにクランタン州で演奏されているマレーシア固有の楽器。直径約70センチ、高さ約55センチの大型の片面太鼓。牛や水牛の厚い皮を使用した太鼓の皮は、籐の蔓を細く加工したひもで引っ張り、さらに皮をピンと張るために太鼓下部に約40センチの大きな木製のくさびが差し込まれているのが特徴。太鼓は色鮮やかな花や幾何学模様が描かれ装飾されている。通常、屋外で6台以上のグループで盛大に演奏される。雷鳴のようにとどろき渡る大きな太鼓の音は、祭りや行事に活気を与える。また、ルバナ・ウビの技術と創造性を競う競技大会も開催されている。



ケダ州の村に伝わる伝統芸能 Mek Mulung メムロンでは、面が大きいルバナを使用



2人1組で太鼓の両脇に立ち、素手かバチを使って叩く



## 影絵芝居「ワヤン・クリッ」に使われる3種の太鼓

### Geduk グドゥッ

長胴型の両面太鼓。床に置かれたグドゥッは、鼓面がすこし奏者の方に傾くように太鼓の胴に足が付けられている。奏者は床に座り、2本のバチで太鼓を叩く。戦いなどのシーンの伴奏によく使われる。



ゴブレット（足つきの杯）型の片面太鼓。奏者の膝に水平に乗せ、片手で打面を叩く。もう一方の手で、打面の反対側の穴を閉じたり、開いたりすることで音色を変える。

### Gendang ゲンダン

円筒型の両面太鼓。奏者は床に座り、水平に構えた太鼓を足で固定し、両手の手のひらや指先を使って鼓面を叩く。おもに歌を伴うシーンで伴奏に使われる。また、ワヤン・クリッ以外では舞踊劇「マヨン」や、伝統芸術「シラット」の伴奏に用いられる。



クランタン州のやケダ州の影絵芝居「ワヤン・クリッ」の伴奏には「グドゥンバツ」「グドゥッ」「ゲンダン」の3種の太鼓が使われる。いずれも大小1組で演奏される。大きい方は「イブ（母）」と呼ばれ、少し音が低く、小さい方は少し音が高く、「アナツ（子）」と呼ばれる。また、太鼓以外では、メロディを奏でるリード楽器「スルナイ」、ゴング（銅羅）、小さな銅羅「チャナン」、小型シンバル「ケン」などが使用され、打楽器の金属音や太鼓の温かみのある音など、さまざまな音色が交じり合った上にチャルメラのようなスルナイのメロディーが響く。

### Gedumbak グドゥンバツ



## 中国系 の音楽で使われる太鼓

### Gu グ

樽型の片面太鼓。打面の直径は約60センチで、木製の胴の高さも約60センチと大型。内部には金属のスプリングが3つほど取り付けてあり、打面をバチで叩くと地面を揺らすような轟音とともにビリビリとした音が響くのが特徴。



### 獅子舞

中国本土からマレーシアに伝わった伝統舞踊、獅子舞のパレードで「グ」を使用。獅子舞がパレードに参加する際は、移動しながら演奏できるよう、特製の台車に設置。

### 二十四節気ドラム

「グ」のみを24台集めた「二十四節気ドラム」は、1988年にマレーシアで作られ、主に学校などの中国系コミュニティで演じられている芸能。太鼓には「夏至」「冬至」「小寒」など二十四節気の季節名が記されている。



### Toa Ko トウアコ



チャイニーズ・オペラや人形芝居「布袋戲 Potehi」で使用される両面の中国太鼓。皮は胴に鉋留めされている。打面が上向きになるように置き、2本の木製のバチで叩く。高さが30センチ前後と中型で、獅子舞に使用される太鼓と形は違うが、こちらも「Guグ」と呼ばれることもある。そのほか、「Kóoク」「lô-kóo ロ・コー」「Tanguタング」など地域によって異なる名称で呼ばれる。

## インド系 の音楽で使われる太鼓

### Tavil タヴィル



ヒンドゥー教の日々の礼拝や宗教儀式、結婚式の伴奏音楽としても太鼓が使用される。こちらは、ペナン島のスリ・マハマリアマン寺院にて演奏されていた両面太鼓「タヴィル」。寺院で演奏されるのは、リード管楽器「ナーガスワラム」とともに、このタヴィルを中心に構成されるアンサンブルが多い。タヴィルの小さい打面はバチを使って叩き、大きい面はキャップをはめた、親指以外の4本の指で叩く。高く乾いた高速の音が印象的。

### Urumi Melam ウルミ・メラム



ヒンドゥー教の祭り「タイプーサム」では「ウルミ・メラム」や「ムリダングム」などの両面太鼓を多く見かける。歩きながら演奏ができるように、奏者はストラップで太鼓を肩から吊り、演奏しながら信者とともに歩く。この太鼓部隊は寺院まで行進する信者を取りかこみ、激しいビートで気分を高揚させ信者はトランス状態へとっていく。

### Mridangam ムリダングム



## Column

### 「和太鼓と見た目がそっくりな Gedukグドゥツ」

日本でもっともポピュラーな和太鼓、「長胴太鼓（宮太鼓）」と、クランタン州やケダ州の影絵芝居に使われる両面太鼓「グドゥツ」は一見するとよく似ています。しかし、内部の構造や楽器に使われている素材などが違い、音にも違いがあるので。



長胴太鼓(宮太鼓)の胴の主な木材は、ケヤキ、タモ、楠、杉などの天然木。中でもケヤキが最適といわれます。面には国産牛の皮が使われることが多く、皮にびょうを打ち、固定させます。長胴太鼓は、重低音の振動がお腹に響くような音の特徴。

### 和太鼓

### Gedukグドゥツ

グドゥツの胴材にはジャックフルーツの木が使われます。雄ヤギの皮でできた面は、竹など天然素材のペグで固定されています。ペグは約9センチあり、太鼓を叩くと内部でこのペグが振動し、シャープな音色を作り出す仕組みになっています。



# Multipurpose usage of Coconut in Malaysia マレーシア人と ココナッツの深い関係

マレーシア文化に欠かせないココナッツ。

料理に使うだけでなく、熱さまし、燃料、宗教行事にも登場します。

驚き & 最新のココナッツ事情をディープに紹介。



column

1

マレーシア人にとって  
ココナッツウォーターは  
天然の清涼飲料水である。

若いココナッツの中に入っている透明の液体「ココナッツウォーター」。レストランや屋台の定番ドリンクで、栄養価が高く、ほてった体をクールダウンする効果があるといわれています。ほのかな甘みがあり、水のようにごくごく飲むことができます。



病気で熱があるときはココナッツウォーターを熱さましで飲むという民間療法もある

column

2

伝統的な調理法では  
ココナッツの実の皮を  
燃料にしている。

熟したココナッツの実の皮。表面の薄皮と内側の茶色い繊維状の部分は燃料になります。伝統的な調理方法で、現在でも屋外でお菓子を作るときにたまに見かけます。また「ココナッツのいい香りがつくから」と、あえて好んで使う人もいます。



お菓子を作る際、上にココナッツの皮、下に炭を使い、上下から焼けば、オープンのような役割

column

3

ココナッツの  
若い芽から採取する  
天然発酵のお酒がある。

田舎町にいくと、小さな商店の軒先に、ペットボトルに入ったカルピスのような液体が売られていることがあります。これはココナッツのお酒「トディ」。甘さひかえめの甘酒のような味で、ほのかに発泡感。ココナッツの木のてっぺんあたりの若い芽に傷をつけ、そこから生じる樹液が自然発酵することでできるお酒です。ちなみに、ミクロネシアの島にも同様の酒文化があります。

column

4

ヒンドゥー教の祭りでは  
ココナッツを割る儀式がある。

多民族・多宗教のマレーシアでは、それぞれの宗教行事を町全体で祝う習慣があり、なかでも活気があるのが、ペナンで開かれるヒンドゥー教の祭り「タイプーサム」。この祭りでは、きらびやかに飾られた山車が通る道沿いに信者が集まり、ココナッツの実を地面にたたきつけて割る習わしがあります。ココナッツの固い外皮はじぶんのエゴを表し、それを割ることで、内側にある清らかな純粋さを取りもどす、という行為の象徴です。近年は、たくさん割るとたくさん幸運がくる、と誤解され、ココナッツの消費量が増加傾向にあるため、本来の宗教的意味に立ち戻り、量を減らして無駄をなくそうとする動きが出ています。



- ① 純粋さを表す白い果肉が見えるように、熟したココナッツを割る
- ② 喜びの象徴であるターメリックで彩られたココナッツに灯りをともす
- ③ 祭りのために用意されたココナッツの量は、なんと約40万個



**9月より新発売!**  
**うれしい3つのポイント!**

1. 香り豊かで、あと味にココナッツウォーターのさわやかな甘みがある
2. キャップ式なので保存に便利で開封して3日間は冷蔵保存可
3. デザートにそのままかけて使えるのでココナッツスイーツにもぴったり

通販サイトなどで購入可  
メーカー希望価格オープン (330ml)

column  
**5**

**市販のココナッツミルクに革命!**  
**ココナッツウォーターを使った新商品が登場**

アジア料理の人気の高まるにつれ、日本でもココナッツミルクの知名度がアップ。スーパーや通販サイトでは、さまざまなブランドのココナッツミルクが販売されるようになりました。そのなかで最近の注目株は、マレーシア発の老舗ブランド「アヤム (AYAM)」から、今年9月に発売された「ココナッツミ

ルク」。一般的なココナッツミルクは、水で濃度を調整していますが、この商品は水のかわりにココナッツウォーターを使用。そのため、口のなかの余韻にほのかな甘みが広がり、とてもリッチな味わい。カレー、デザート、マレーシアで人気の「ナシレマツ」の調理にも、牛乳アレルギーの方にもおすすめです。

**アヤム「ココナッツミルク」を使ったレシピ**

**鶏肉とアボカドのグリーンカレー**

グリーンカレーにアボカドを入れてコク深いひと皿に。ショウガが絶妙!



**材料 (2~3人分)**

- アヤム ココナッツミルク… 330ml
- アヤム グリーンカレーペースト… 100g
- 鶏もも肉… 1枚 (約250g)
- アボカド (くし切り)… 1個 (80g)
- 赤パプリカ (薄切り)… 1/2個 (50g)
- しょうが (すりおろし)… 15g
- オリーブオイル… 小さじ2
- ナンプラー… 小さじ2
- 塩・黒こしょう… 各少々
- 薄力粉… 小さじ2
- 水… 100ml

**作り方**

1. 鶏肉は一口大に切り、塩と黒こしょうをのみ込み、薄力粉を全体にまぶす。
2. 鍋にオリーブオイルをひき、中火で1の鶏肉を焼く。表面に焼き色がついてきたら、ショウガ、水を入れて3~4分炒める。
3. ココナッツミルクを加えて温め、グリーンカレーペーストを溶かし、赤パプリカとアボカドを加えたら、ナンプラーで味付け。  
※お好みでバジルの葉を添えてもOK。

**ひき肉とオクラの柚子ココナッツカレー**

3つのスパイスを時間差で加える本格カレー。柚子こしょうで、ピリッとパンチのある辛さに



**材料 (2~3人分)**

- アヤム ココナッツミルク… 330ml
- 牛豚あいびき肉… 200g
- オクラ (斜め切り)… 8本
- 玉ねぎ (薄切り)… 1個 (200g)
- 柚子こしょう… 小さじ1
- バジル (葉)… 10枚ほど
- しょうゆ… 小さじ1
- 塩… 小さじ1/4
- オリーブオイル… 大さじ1
- A** クミンパウダー… 小さじ2  
コリアンダーパウダー… 小さじ2
- B** クミンパウダー… 小さじ2  
コリアンダーパウダー… 小さじ2  
ターメリックパウダー… 小さじ2

**作り方**

1. 深めのフライパンにオリーブオイルをひき、中火で玉ねぎがきつね色になるまで炒める。
2. ひき肉、柚子こしょう、スパイスAを加えてよく炒める。ココナッツミルクを入れて、ひと煮立ち。
3. スパイスB、塩、バジルの葉をちぎって入れたら、全体を混ぜ、しょうゆで味を調える。

**ココナッツ・アイスクリーム**

ジップロックで混ぜるだけ!  
牛乳、卵不使用でアレルギーも安心



**材料 (ジップロックMサイズ×2袋分)**

- アヤム ココナッツミルク… 330ml
- 豆乳 (無調整)… 330ml
- バナナ… 3本 (約210g)
- メープルシロップ… 100g
- バニラエッセンス… 5滴

**作り方**

1. バナナをジップロック (冷凍用) にいれ、手でしっかりつぶしたら、ココナッツミルク、豆乳、メープルシロップ、バニラエッセンスをいれて全体をよくもみ混ぜる。
2. 冷凍庫に入れ、1時間後に一度取り出して空気を含ませるようによくもんで、さらに冷凍庫で3時間冷やし固める。

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](http://www.ayam.jp)  
日仏貿易株式会社 (輸入販売元)  
[www.nbkk.co.jp](http://www.nbkk.co.jp)

**マレーシアで見つけたココナッツウォーター活用術!**

**ドリンクに使う**

**ココナッツ & さとうきびジュース**  
air tebu campur kelapa

ボルネオ島のクチンで人気なのは、ココナッツウォーターとさとうきびジュースをミックスしたもの。見た目は抹茶のような淡いグリーンで、あと味さっぱりで飲みやすい。



**ココナッツシェイク**  
coconut shake

マラッカ名物の甘いココナッツドリンク。ココナッツウォーターにバニラアイスを入れてシェイクにしたもので、新鮮なココナッツウォーターが味の決め手。



**鍋に使う**

**ココナッツ・スチームボート**  
coconut steamboat

ベナン人が大好きなココナッツウォーターを使ったスチームボート (鍋)。あっさりとしつつも滋味深いスープが特徴で貝にもほのかなココナッツの甘味がしみ込んでいる。





故郷の味を教えてください！  
マレーシア料理をつくらう #03

ココナッツミルクと卵、砂糖で作るスプレッド「カヤ」(英語はCoconut Jam)。トーストにバターとともに塗って「カヤトースト」にします。カヤとはマレー語で“裕福”という意味で、口のなかに広がるリッチな甘さが特徴です。

### カヤジャム / Kaya

■材料(500g程度)

卵250g(5個程度、常温にしておく) / 砂糖250g / ココナッツミルク400ml / パンダンリーフ\*5枚

\*タイやインドネシアの食材を扱う店、またはネット通販で冷凍のものが購入可

■作り方

- 1 パンダンリーフ以外の材料をミキサーで混ぜる。
  - 2 フライパンに水をはり、ポウルに入れた1とパンダンリーフ(結んでおくと取り出しやすい)を弱火の湯煎にかける。温度は75℃前後。ダマにならないようかき混ぜ続ける。
  - 3 ゆっくり火をとおし、45分程度で完成。なお、ダマになったら、ふたたびミキサーでペースト状にすればOK。
- ※冷蔵庫で10日程度は保存可



トーストに、カヤとバターをサンドし、甘さと塩気を同時に楽しむのが現地流。ちなみに、東京・新宿にシンガポール発のカヤトースト専門店「ヤクンカヤトースト」が7月にオープン。

教えてくれた人：チャーシェフ

「幼いころ、祖母がよく手作りしてくれました。家族用に卵黄のみを使った贅沢なカヤで、だいたい1回に6キロぐらい作っていたと思います。あれはおいしかったなあ」

料理歴20年、マレーアジアクイジーン店主



イラスト/生田目まゆみ Mayumi Namatame 協力/マレーアジアクイジーン www.malaysiancuisine.com/



## Roh: The Horror of Isolation ROH: 孤立した恐怖

『Roh』(マレー語で「魂」は、VFXアーティスト(※)であるエミール・エズワンの長編監督デビュー作です。町外れで平穏に暮らす母親と、娘アロン、弟アンの3人家族を描いた物語。ある日、アディットという謎の少女が無言で彼らの前に現れ、彼らの周りに厄災、死をもたらします。アディットはただ、「満月の夜、あなたたちは皆死ぬ」と言う。母親は迫りくる恐怖から家族を守ることができるのでしょうか。

本作は、マレーシアで人気のホラー映画を手がける映画製作会社クマン・ピクチャーズによる3作品目。クマンは、製作に莫大な資金をつぎ込むことはせず、良質の物語を大切にしています。また、年に2回脚本を公募し、脚本家の著作権も守る。興行収入やテレビ放映権収入はクルー全員に平等に分配するなど、できるところで会社の透明性を維持し、これまでの製作会社とは一線を画したマレーシア映画界の改革に努めています。

実生活では夫婦のナムロンとジュナイナ・M・ロジョンが、我が子を殺した犯人を探す父親役とミスティアスなシャーマン役として登場し、素晴らしい演技を見せています。ほかにもマレーシア映画界の名だたる役者、最高のクルーが結集し、限られた予算や撮影日数で完成させた作品。ビククリするような仕掛けはないものの、映像は、照明、メイク、美術などプロダクションデザインを通して、身の毛がよだつような恐怖感が物語全体に流れています。2019年には、シンガポール、インドネシア、イタリアの国際映画祭に参加。今年8月6日にマレーシア全国70カ所のシネマで公開され話題になっています。



ファラ・アフマド演じる母親。ファラの実娘であるミーア・ファルハナが娘アロン(右端)を演じる

**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。

2020年9月発売  
アヤム ココナッツミルク 330ml



# ココナッツのコクと香りが引き立つ 濃厚で「新しい」ココナッツミルク

ココナッツミルクにココナッツウォーターをブレンド。  
ココナッツウォーターの風味が加わって  
奥深くリッチな味わいに。

- ・保存に便利なキャップ付き
- ・カレーや煮込み料理、デザートに



輸入販売元：日仏貿易株式会社 [www.ayam.jp](http://www.ayam.jp)

マレーシアはあなたとつながっていますプロジェクト2020  
現地からビデオレターでメッセージ!

## 公式YouTubeチャンネル開設 [マレーシアリゾート倶楽部の部室]で検索

YouTube: [mrcjpn](https://www.youtube.com/mrcjpn) Instagram: [@malaysiatravel\\_mrc](https://www.instagram.com/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・ボルネオ地域専門旅行会社  
**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

肌への有効成分はすべて自然原料  
ランカウイ島の大自然からの贈り物 Laut



Laut namaco エッセンシャルセラム ¥5,450 (税別)  
Laut namaco フェイシャルソープ (シルクガーゼ付き) ¥2,600 (税別)  
Laut namaco フェイスエマルジョン ¥4,750 (税別)

ご注文はお電話又はamazonで  
567-0031 大阪府茨木市春日1丁目9-32  
BAKUインターナショナル株式会社  
072-658-6851

### 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](http://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](http://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](http://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](http://tanjc.net)

ナオヤ  
naoya

グラフィックデザイナー、イラストレーター。山形県出身。ebook『Street Food Malaysia』にてマレーシア料理のイラストを担当。

[agasuke.net/](http://agasuke.net/)

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](http://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/](http://hatimalaysia.com/) Email: [info@hatimalaysia.com](mailto:info@hatimalaysia.com)

# 1 マレー語オンライン講座 おためし“超”入門編(60分、全3回)

マレーシアに興味がある方、ビジネスで関係のある方、留学を考えている方、マレー語(マレーシア語)と一緒に学びませんか。すこしでも言葉がわかるとグッと相手との距離が縮まります。まずは、マレー語ってどんな言語? 挨拶は? など全3回の超入門編。ぜひご参加ください。

講師: 上原亜季(マレー語通訳・翻訳家/WAU編集部)

## 開催日時・講座内容

- 9月16日(水) 20:00~21:00 「マレー語ってどんな言語? 文法の特徴」
- 9月23日(水) 20:00~21:00 「発音と自己紹介」
- 9月30日(水) 20:00~21:00 「あいさつ」

参加費: 6,000円(税込・全3回)

申し込み締め切り: 9月13日(日)

定員: 15名程度(最少催行人数5名)

お申し込み、お問合せは下記メールにて

→ [mutiara.arts.production@gmail.com](mailto:mutiara.arts.production@gmail.com)

折り返し、お振込み口座をお知らせします。よろしければ、マレーシアと渡航経験の有無、本講座で学びたいポイントなどをお知らせください。



## WAU オンライン・シェア会

参加  
無料

6周年を迎えたWAUのこれからと25号までの取材話について。また、9月から開催する「マレー語オンライン講座」「マレーシア文化オンライン講座」の概要についてもお話しします。

開催日時 | **9.9** wed. 20:00  
(水) 21:00

予約制・定員: 50名程度

マレーシアからスペシャルゲストも参加!

お申し込み、お問合せは下記メールにて

→ [info@hatimalaysia.com](mailto:info@hatimalaysia.com)

※2014年に創刊した《マレーシア文化通信WAU》は、6周年を迎えました。読者の皆さまへの感謝の気持ちをこめて、オンライン・シェア会を開催します。今までの記事に関する感想、ご質問、いろいろお聞かせください。

## Hati Malaysia (主催) ハティマレーシア

ウェブアプリzoomを使用したオンライン講座です。お客様各自にて、zoomにアクセスするためのパソコン、スマホをご用意してどしどしご参加ください。

# マレーシア・オンライン・カルチャースクールを開催!

フォロー  
してね!

マレーシア文化情報を  
SNSで日々配信中!

Instagram: @hati\_malaysia >>> あの有名人、歌手、音楽家とライブトークを計画中!  
Twitter: @hati\_malaysia >>> 日々のマレーシア情報を配信!

## 2 マレーシア文化オンライン講座 「音楽・ごはん・映画・旅でみるマレーシア ~WAUから飛びだそう~」 (講座90分、全5回、卒業旅行付き!)

講師: 上原亜季(マレーシア伝統芸能研究家) 古川音(マレーシア食文化ライター)

マレーシアの専門家である本誌編集部の上原亜季、古川音が、マレーシアの文化についてオンラインで紹介。マレーシアに興味がある方、東南アジアの文化に興味がある方に向けての講座です。質疑応答が可能な少人数での開催になります。最終回は、現地と中継でつなぐオンライン卒業旅行を実施します。

### 開催日時・講座内容

- 10月7日(水) 20:00~21:30 >>> 伝統芸能《マレー系の芸能と音楽》
- 10月21日(水) 20:00~21:30 >>> ごはん《ココナッツ、バタフライピーの活用術》
- 11月4日(水) 20:00~21:30 >>> 映画《いま熱い、マレーシア映画と監督》
- 11月18日(水) 20:00~21:30 >>> 旅《ボルネオ島の秘境、サラワク》
- 12月5日(土) 13:00~15:00 >>> オンライン卒業旅行

※毎回、講義と実習の2部構成です。またサプライズゲストも登場予定!  
※講座終了後の質問対応、録画送付などのフォローも行います。

参加費: 18,000円(税込・全5回)

※講座用の教材として下記が含まれます。  
ココナッツミルク、バタフライピーの花、菓子などの実習用食材、  
マレーシア音楽のCD、WAU最新号+過去誌

お申し込み締め切り: 9月25日(金)

定員: 20名程度(最少催行人数8名)

お申し込み、お問合せは下記メールにて

→ [info@hatimalaysia.com](mailto:info@hatimalaysia.com)

ご質問、リクエストなどお気軽にどうぞ!



心をこめて。  
マレーシアのことを伝えたい。  
Hati Malaysia

2014年、Hati Malaysiaはマレーシア文化通信『WAU(ワウ)』の編集発行を中心に活動をスタート。現在は、文化講座(芸能・映画・音楽・食・言語・旅)の講師、現地取材、記事執筆、Web配信、イベント企画運営、伝統芸能家の招致など、マレーシアに関する活動を幅広く行っています。多民族が織りなすさまざまな文化が、ひとつの国に共存するというマレーシアの魅力。これからもマレーシアを文化的側面からPRしていきます。