

WAU

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

No. 26

WINTER 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

特集 Special Issue featuring Peranakan Culture

プラナカン

History and Culture of Peranakan Community
in Melaka and Penang

プラナカンの歴史・文化が
息づくマラッカとペナン

Nyonya Fashion

刺繍、ジュエリー、ビーズを身にまとう
カラフルなニョニヤの装い

Peranakan/Nyonya Cuisine

繊細な
ニョニヤ料理の世界

〈いつもの食卓に合う一品〉
ロバットのレシピ

映画コラム／銀幕の世界
映画『Motif』
一夫多妻制がかかえる
複雑さと殺人事件

WAU's Topics

エドモンド・ヨウ監督
新作『Malu 夢路』公開

セレブを魅了する
モダンパティック Pink Jambu

料理の素「ママズ・デイト・シリーズ」に注目

WAU Gallery

色彩あふれる
プラナカンの「雅」
ニョニヤの美しき手仕事



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 @ Japan



キャストに永瀬正敏さん、水原希子さんなど日本のベテラン俳優が参加しているほか、細野晴臣さんが音楽を担当。北海道の雪のシーン、晩秋の東京、横浜も舞台に。



日マ共同製作映画

エドモンド・ヨウ監督の新作『Malu 夢路』公開

マレーシアの映画『Malu 夢路』が第33回東京国際映画祭にてワールドプレミア上映。エドモンド・ヨウ監督の作品といえば、『破裂するドリアン河の記憶』や2017年の東京国際映画祭で最優秀監督賞を受賞した『アケラットーロヒンギヤの祈り』など、環境問題や社会問題を扱った作品で知られていますが、今回は家族を主題に、引き裂かれた2人の姉妹の永年の確執を描いた物語です。

日本の文学に造詣が深いヨウ監督、本作は、桐野夏生の小説『グロテスク』に着想を得たそうで、人間の深層心理を読み解くように物語は進みます。

タイトルの「Maluマル」は、マレー語で「恥、羞恥心、不名誉なこと」という意味。「登場人物は人々との繋がりが希薄になり、本音で語り合ったり、表現することができないなど、それぞれに“Shame（羞恥心、恥）”の感情を心に抱えている」とヨウ監督。また「今はコロナ禍で、我々みんなにとって精神的に厳しい時代です。アジア人は、何か問題を抱えていても人に言い出せなかったりしますが、どんなに強い人間でも、時には相談する相手が必要です。この映画を観た後は、周りの人々と本心で話しをし、もっと互いを大切にしてほしい。そして家族や友人をもっと愛してほしい」と語ってくれました。映像と音楽も美しく、私たちの心に響く作品です。一般公開中ですので、ぜひご覧ください。

【監督】エドモンド・ヨウ Edmund Yeo 【キャスト】セオリン・セオ、メイジュン・タン、永瀬正敏、水原希子 ほか 【音楽】細野晴臣 【上映情報】TOHOシネマズシャンテなどで一般公開
【ウェブサイト】<https://malu-movie.com/>
*フルインタビューは、Hati Malaysiaのウェブサイトへ。



本格的なマレーシアの食卓を自宅で再現!

Food @ Japan

料理の素「ママズ・ディライト・シリーズ」 自宅でマレーシア料理を楽しもう

おうちご飯が続き、マンネリ化を感じる今日この頃。ぱっと気分を変えるなら、いつもと違うエスニック・テイストを楽しみませんか。今年6月、日本上陸を果たしたマレーシアの食品ブランド「ママズ・ディライト」。具材を加えて調理をするクッキングソースで、「マレーシアカレーの素」「ニョニャカレーの素」「ラクサの素」「海南チキンライスの素」「サンバル炒めの素」の5種を販売。とくにおすすめはニョニャカレーの素で、多彩なハーブを効かせた華やかな香りはインドカレーとはまた違った魅力があります。また、海老のうま味がきいたラクサの素は、ショウガやチリの作用で身も心もほかほかに。商品はすべてマレーシア・イスラーム開発局 (JAKIM) のハラール*認証を取得しているので、イスラーム教徒の方にも安心です。

ユウキリテール・オンラインショップ <http://www.youki.jp/shopbrand/103000000/>
その他、Amazonバントリー、関東エリア中心のイオン、ライフなどの店舗でも販売
*ハラールとはイスラーム教徒にとって許されているものという意味

左/やわらかな色合いのテヌン・パハン
右/モダンパティックを使った洋服



Shop @ Malaysia

文化遺産をラグジュアリーな装いに セレブを魅了するモダンパティック

溶かしたロウで描いた絵柄に色付けする昔ながらの染色技法、パティック。近年マレーシアでは、大胆なモチーフのモダンパティックが人気。なかでも注目を集めているのが、デザイナーのトゥンク・マリナが手がけるブランド「ピンクジャンプ Pink Jambu」です。カラフルながらもエレガントな雰囲気の手描きのパティックは、多くのセレブに愛されており、顧客リストには、現シンガポール首相の名前もあるとか。また、トゥンク・マリナはマレーシアのロイヤルファミリーの一員でもあり、故郷であるパハン州の織物「テヌン・パハン」の伝統を守る活動も精力的に行っています。「マジェスティックホテルKL」内にある店舗では、このテヌン・パハンで作った財布など、心惹かれるアイテムが揃っています。

ピンクジャンプ Pink Jambu
Web: <https://pinkjambu.com/>
Instagram: @pinkjambuofficial

直径わずか1ミリほどの小さなビーズで描かれた花々をあしらったサンダル。それは数世紀にわたる歴史の片鱗を凝縮させた芸術品です。

15世紀、東西交易の拠点として繁栄したマラッカ王国は、中国、中東、西洋諸国から多様な人々が集まる国際色豊かな都市でした。異国からやってきた男性と地元的女性が結婚し、生まれた混血の子孫は「プラナカン」と呼ばれ、多様な国の文化を受け継いだコミュニティが生まれま

した。なかでも、主に中国福建省からマレー半島に渡ってきて現地化した「華人系プラナカン (Peranakan Cina)」の男性はババ、女性はニョニヤと呼ばれ、中国、マレー、西洋の文化が融合された優美な文化を築きました。19世紀、マラッカ、ペナン、シンガポールが「海峡植民地」となると、「ストレイツ・チャイニーズ (海峡華人)」を自称した彼らは、裕福な商人や実業家として栄華を極めます。その生活様式は、今に残る

プラナカン様式の建築や豪華な調度品からも伝わってきます。

年ごろのニョニヤが嫁入り修行として仕込まれた裁縫やビーズ刺繍など、美しい手仕事は、上品で優美な「雅な世界。ペナン島のババ・ニョニヤ一家に生まれ、この独特な文化遺産を愛し、守るため、ビーズ刺繍職人となったケニー・ローさん。質が良く、輝きが持続する日本製のガラスビーズを用いて仕上げる靴は、デザインと色のコンビネーションが魅力です。



ビーズ刺繍が施されたニョニヤの美しいサンダル。カラフルな花々や幾何学模様がモチーフになっている。

色彩あふれるプラナカンの「雅」：ニョニヤの美しき手仕事 Colorful Elegance of Peranakan: The Beauty of Nyonya's Handworks

右／ひと針ずつビーズを縫い付けていく職人技。2カ月以上かけて1足が完成する。左／ニョニヤの靴や衣装、小物を取り揃えた店舗を経営するケニー・ローさん。ビーズサンダルのほか、美しい刺繍を施した衣装「ニョニヤクバヤ」も製作する



SHOP DATA

Nyonya House by Kenny Loh

檳城娘惹文化

Address :
100 Kimberley Street,
George Town
Facebook >>>
@penang.nyonya.culture

撮影

Oh Chin Eng オー・チンエン

@ohchineng

写真愛好家。多様な文化遺産を誇るペナン島ジョージタウン生まれ。近年、人々の生活様式や街の雰囲気に変化を感じている。常にカメラを持ち歩き、数年後には歴史となる、失われゆく記憶の断片を記録中



プラナカンの歴史・文化が息づく マラッカとペナン

15〜16世紀、マラッカ王国は、大航海時代、海のシルクロードの寄港地として各国から人々が集まり賑わうコスモポリタンでした。ポルトガル、オランダ統治を経て、英国によりマラッカ、ペナン、シンガポールが海峽植民地となると、錫鉱山の開発やヨーロッパとの貿易などの事業を成功させたプラナカン^{※1}たちは巨万

の富を築きます。そして、マラッカに居を構えていたプラナカンたちは、新たな商売の拠点としてシンガポールやペナンに移っていきました。現在でも、この三都市を巡るとプラナカンが暮らし、繁栄を極めた歴史と文化を垣間見ることが出来ます^{※2}。プラナカン屋敷は、ショップハウスが代表的。もともと中国南部から広がった、店舗と住居としての機能を兼ね備えた建築様式です。植民地時代、間口の幅で税金が決まったことから、間口は狭く、奥行きが驚くほど長い構造が特徴。玄関を入ると、まぎれびやかに装飾された応接間があり、先祖を祀る祭壇風の通りや明り取りを考えた吹き抜けの中庭、ダイニング、台所、そしてトイ

レや浴室が奥へと続きます。2階が寝室になっています。

マラッカでプラナカン屋敷を訪ねるなら、「ババ・ニョニヤ・ヘリテージ博物館」を見学し、ショップハウスが並ぶヒーレン・ストリート、別名「億万長者通り」を歩くと往年の栄華を感じられるでしょう。パステルカラーが美しい陶器「ニョニヤ・ウェア」やビーズ刺繍サンダルを揃えるアンティークショップも並んでいます。

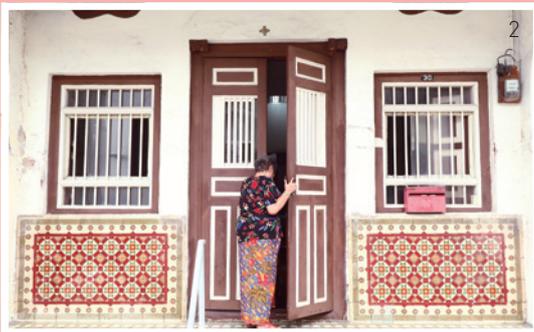
ペナン島では、19世紀末、この地域の中国人を統括していた大富豪「チュン・ケンキー」が建てた豪邸を「プラナカン様式に整備した「ピナン・プラナカン・マンション」は必見。暮らしの細部まで贅を尽くしたプラナカン文化の特徴は、東洋と西洋の文化を折衷した独自の文化を築いたこと。アンティーク家具、螺鈿細工が輝く調度品、透かし彫りを施した重厚な木製の間仕切り、イギリス製の床タイル、スコットランド製アイアンワーク、どれも繊細な装飾が息をのむほど美しいのです。



ピナン・プラナカン・マンション。建物の中央部分に吹き抜けの中庭がある

レや浴室が奥へと続きます。2階が寝室になっています。

※1 プラナカンについてはページ「WAU Gallery」を参照
※2 2008年、マラッカ（マラカ）とペナンのジョージタウンは、「マラッカ海峡の歴史的都市群」としてユネスコ世界文化遺産に登録されました。



2



1



4



3

1. 螺鈿細工を施した調度品やシャペリアが輝くピナン・プラナカン・マンションのメインホール 2. ショップハウスの正面入口。窓の下のプラナカン・タイルが特徴的 3. ショップハウスが連なるマラッカのヒーレン・ストリート 4. パステルカラーが印象的な器「ニョニヤ・ウェア」。縁起が良い鳳凰と牡丹の模様が美しい



SUN YAT SEN MUSEUM

プラナカン様式の建築が見学できるスポット 孫文博物館

1910年、辛亥革命の前年、孫文（孫中山 Sun Yat Sen）は革命のための資金集めを目的にペナン島に滞在。活動拠点の一つとなった建物が「孫文博物館」として公開されています。この建物は、海峡植民地時代の商人の屋敷の代表的な構造です。文化遺産保護活動のリーダー的存在であり、長年にわたり「ペナン・ヘリテージ・トラスト*」を率いて精力的に活動してきたクー・サルマさんのお祖父さんが所有していたもので、サルマさんも一時期暮らしていたというプラナカン屋敷です。現在はサルマさんによって、歴史的建築の特徴を大切に維持しながら管理されています。1880年頃に建てられた奥行き40mのショップハウスで、吹き抜けの中庭、透かし彫りを施した厚重な木製の間仕切りや台所など、プラナカン様式の建物を見ることができます。

2010年に修復され、グリーンを基調とした美しい外観を持つ孫文博物館のファサード。玄関前のファイブ・フット・ウェイという約1.5mの公共の通路は、歩行者の日除け、雨よけの機能をもつ



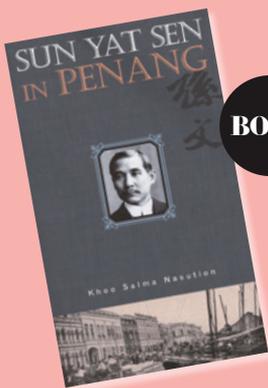
建物なかほどの吹き抜けの中庭には、植物を置くことも多い。アンティークの家具や幾何学模様の床タイルも目を惹く



外壁には鳥や花をモチーフにしたカラフルなレリーフが施されている。2階窓の下に設置されたセラミック製の通気口もショップハウスの特徴の一つ



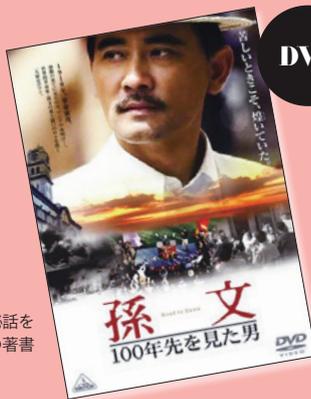
建物の最奥に位置する台所には、薪を焚べる昔ながらのかまど。実際の調理に使われていた土鍋などが残されている



BOOK

『Sun Yat Sen in Penang』

Khoo Salma Nasution 著
(Areca Books, 2008)
ペナン島における孫文の歴史秘話をまとめた、クー・サルマさんの著書



DVD

『孫文—100年先を見た男』 (原題:『夜・明 Road to Dawn』)

孫文博物館がロケ地になった映画。またペナンの人気スポット「ブルー・マンション」の名で知られる「ジョン・ファッ・チー・マンション」も登場する。革命資金調達のためペナン島に潜伏した革命家、孫文の軌跡を追った歴史ドラマで、プラナカン屋敷を堪能しよう。

孫文博物館INFO

住所：120 Armenian Street, George Town, 10200 Penang
URL：sunyatsenpenang.com
開館時間：
9:00am - 5:00pm(火～土)
1:00pm - 5:00pm(日)
月曜は定休日
入場料：一般 RM5/学生 RM3

※ 新型コロナウイルス感染拡大の影響により現在休館中。



孫文博物館のオーナー、
文化遺産保護活動のキーパーソン

クー・サルマ・ナスニョン [KHOO SALMA NASUTION]

文化遺産保護活動のほか、出版社「Areca Books」を設立し、本を執筆、編集し、ペナンの町の歴史、文化を書籍として出版。現在は、環境活動家として若者たちとともに環境保護団体を立ち上げたり、ハーブ・薬草の研究も始めています。彼女の活動をつなぐ糸は、自身のプラナカンというルーツ。「ペナンの特徴であるマルチカルチュラルリズム（多文化主義）に興味があり、その歴史・文化を残したいのは、プラナカンである自分自身の文化遺産に通じるものだから」だといいます。

アレカ・ブックス [Areca Books]

サルマさんがご主人と立ち上げた出版社。マレーシアの歴史や文化遺産、環境、アートなどに関する書籍を出版している。ペナンの実店舗にはプラナカン関連の本が揃っている。

住所：72, Lebuh Acheh, George Town
URL：www.arecabooks.com

*Penang Heritage Trust ペナン・ヘリテージ・トラスト

1986年に設立された、ペナンの歴史的建造物、有形・無形文化遺産の保護活動を行なうNGO団体。ペナンに暮らす職人の技を後世に伝えるためのプログラムも実施。

NYONYA KEBAYA

ニョニヤクバヤ

透け感のある生地に 美しい刺繍

東南アジアで着用されている上衣、クバヤ。ニョニヤのクバヤは、Vネック、腰丈、体に添うタイトな身幅、手首のアクセサリを強調するために袖はあえて短め。透けるようなオーガンジーの生地を使うことが多く、カラフルな刺繍が施されている。



すそ部分には、布地を直接加工したカットワークが施されている。もともとクバヤはすかし模様のレースで作られていたためそれを表現している



刺繍のモチーフには、花、動物、ときにダンサーなどの人間も登場する。中国由来の縁起のいいモチーフも多い



穴のあいたレースのようなカットワーク。これはミシン加工で施されている



蓄財の象徴である金魚は、ベナンのクバヤテラーで、人間国宝の亡きリム・スーウィーキム氏のシンボルモチーフ



赤、黄などビビッドな色が好まれる。カラフルな刺繍糸でコントラストのはっきりした色彩に仕上げる



刺繍はミシンで行う。おさえ板を外し、フリーハンドの状態できれいに針を動かす技法は、まさに職人技



クバヤはオーダーメイドが基本。オーダーする際、家庭円満や繁栄などの願いを刺繍にこめる

カラフルな ニョニヤの装い

刺繍、ジュエリー、ビーズを身にまとう

ひとつひとつ縫い付けた刺繍に願いをこめて。サロンの布地であるバティックにも縁起のいい絵柄がたくさん。職人たちの技術の発展も促したという美しいニョニヤの衣装。まるで宝石を身にまとうているような色鮮やかな世界は、今もなお多くの人々を惹きつけています。

記録によると、ニョニヤ（華人系プラナカンの女性）のなかには、商売人として世界を飛びまわっていた夫のかわりに事業を切り盛りしたり、みずから商売を立ち上げたりと、自立している女性が多かったといえます。相続や事業で富を築いたニョニヤは、その地位を表すために高価なジュエリーを身に付け、19世紀ごろには精巧で色鮮やかな刺繍が施された上衣「クバヤ」を楽しむようになりました。現在は、祝祭など特別なときだけ身に付けるニョニヤが多いのですが、これらのカラフルな装いは、現代も彼女たちのアイデンティティを示す重要な役割をになっています。

クバヤのモチーフで一番多いのは花模様。サロン（腰衣）の絵柄も花模様が多いため、マッチしやすい



マレーシア出身のニョニヤ、ジェニファーさん。ここで紹介したクバヤ、サロン、クロンサンはすべてジェニファーさんの私物

クロンサン&ベルト
KERONGSANG & BELT

ジュエリーを
 ボタン替わりに使う贅沢

クバヤにはボタンがなく、前をとめるために3点セットのブローチ「クロンサン」が使われる。金やシルバーなど、まさにジュエリー感覚。銀細工のベルトも人気で、ニョニヤ全盛期には銀細工師や宝石職人が活躍した。



クロンサンには、ダイヤモンドやパールなどの宝石をあしらったものもある

色鮮やかなクバヤとサロンに対して、クロンサンとベルトは単色で細工が勝負



細工の美しいベルトは、中央のバックルにも繊細なデザインが施されている



カスツ・マニック
KASUT MANIK

宝石のように見える
 ビーズ刺繍のサンダル

スリッパ型の履物は直径1ミリ以下のガラスビーズで彩られている。下絵どおり1個ずつ縫い付けていく根気のいる作業で、1足仕上げるために数ヶ月を要することもある芸術品。バラなどの花や白鳥など動物を絵柄にしたものが多い。



ニョニヤたちは足元でこんなにカラフル！



ビーズのサイズによって工数が変わるため、ビーズが細かいほど上質なものになる

つま先を覆っていないものは正式なニョニヤのサンダルではないが、普段履きに使える手軽さで現代の若者に人気



©マレーシア政府観光局

サロン
SARUNG

まるで1枚の絵を
 身に着ける装い

サロンとはスカート（腰衣）のこと。厳密には長い布を筒状に縫い合わせたものを指す。ろうけつ染めのパティック布が使われていて、昔は天然染料を用いた落ち着いた色合いだったが、化学染料を使用することで優雅な色彩になった。



筒状の布に足を入れ、布の上側をつまんで腰の位置で結び、その結び目を中にしようのが伝統的なスタイル

花束模様は定番のモチーフ。また、2種の異なった絵柄が1枚の布に描かれているのは、1日中出かけていた場合、朝と夕で印象を変える必要があったため



長寿を象徴する蝶は人気のあるモチーフ。ほかに、鋸歯とよばれる三角形が並んだものも定番の絵柄



ロウで描いた絵柄に色付けする染色技法パティック



富と繁栄の象徴である孔雀が描かれている

クバヤは現代に通じるおしゃれ

「私がクバヤを好きなのは、サロンとの組み合わせがいろいろ楽しめるからです。それに、サロンはジッパーなどがなく、結んで履く仕組みなので、多少体重が増えても問題ないです。笑。私の場合、クバヤとサロンをセットで着るのは、友人の結婚式や祭事などのフォーマルな集まりのとき。普段は、クバヤにスカートやジーンズ、またサロンにTシャツを合わせてカジュアルにしています。オーダーメイドのクバヤは、日本の着物のように代々受け継ぐものなので高額ですが、既製品のクバヤであれば、比較的手軽に買えますよ。私はこの10年間、ペナン、マラッカ、シンガポール、インドネシアなどで買い集めています。クバヤとサロンは伝統的なファッションですが、現代でも素敵に着こなせる普遍的な可愛らしさがあると思います」（ジェニファーさん）



ジェニファーさんの祖母の時代のクバヤは、単色のレースでエレガントな印象だったという。現在はアンティーク・クバヤとして知られている

鎌倉のあじさい寺にはブルーのクバヤで。そんなふう季節や行先に合わせて選ぶのも楽しい



家庭料理から生まれた 繊細なニョニヤ料理の世界

プラナカンが作る料理をニョニヤ料理といいます。
マレー半島に生息するハーブやスパイス、そこに中国料理で使う調味料や食材をミックスした料理で、
その奥深い味は一度食べると誰もが虜に。メニューの多彩さも魅力です。



【ニョニヤ料理の代表的なメニュー】



AYAM PONGTEH

【アヤム・ポンテ】

肉とじゃがいもの煮こみ。味つけに豆鼓、しょうゆ、玉ねぎを加えるため、味はまるで日本の肉じゃが。鶏の代わりに豚を使ったバビ・ポンテも人気。



POPIAH

【ポピア】

薄く焼いた小麦粉の生地に甘辛味のソースを塗り、切り干し大根に似た野菜やキュウリ、炒り卵などを巻いたもの。野菜たっぷりのヘルシーな前菜。



PIE TEE

【パイティー】

帽子型のカップに、さまざまな具を詰めた前菜で、見た目の可愛さ No.1。外側のパリパリ食感に、卵焼き、味つけした野菜など多彩な味覚が楽しめる。



OTAK OTAK

【オタオタ】

魚にスパイスやココナッツミルクを練りこんで蒸したもの。前菜やおやつに食べる軽食で、地方によって味が違う。ペナン版は三角形でやわらかい。



CINCALOK OMELETTE

【チンチャロ・オムレツ】

マラッカ特産の調味料チンチャロを具にした卵焼き。チンチャロとはオキアミを塩漬にしたもので、食欲をそそる香りでご飯がすすむ塩気が特徴。



SAMBAL PETAI PRAWN

【サンバルプタイ・プロウン】

プタイという、ジャングルに自生するそら豆に似た野菜が主役。独特の香りのあるプタイを甘辛のサンバルで香ばしく炒めたご飯のおかず。



CHICKEN RENDANG

【チキン・ルندان】

スパイスとココナッツミルクで煮込んだ鶏料理。ルندانはマレー料理としても人気で、比べると、ニョニヤの方が汁が多く、ハーブの香りが濃い。



UDANG MASAK LEMAK NANAS

【ウダン・マサレマ・ナナス】

海老のココナッツミルク煮こみ。唐辛子の辛み、パイナップルの甘酸っぱさ、ココナッツミルクのまろやかさが三位一体になった魅惑の味。

女性のたしなみとして
発展した究極の家庭料理

ニョニヤ料理は、母から娘へ、娘からその娘へ、それぞれの家で代々受け継がれてきた家庭料理です。年ごろの娘は外出を制限され、花嫁修業のひとつとして料理に取り組んだといわれ、非常に手間のかかる調理法になっていきます。もともと各家庭のレシピは門外不出でしたが、近年になり、プラナカン文化が根付くマラッカとペナンの郷土料理として、レストランで提供されるようになりました。

ココナッツミルクをベースに、香り高いハーブやスパイスをたっぷり使い、タマリンドのさわやかな酸味や唐辛子の辛みを味のアクセントに。さまざまな香りや味が重なり合う奥深さがニョニヤ料理の特徴です。使われる食材は多岐に渡り、タデ科のハーブであるラクサリス、柑橘系のこぶみかんの葉、ターメリックの根。また、中国食材の豆腐、湯葉、干し椎茸、タケノコもよく登場します。調味料は、ココナッツミルク、発酵海老、しょうゆなど多彩に組み合わせます。

また、もともとこの地に根づいていたマレー料理との共通点が多いのも特徴で、石うすで作るサンバルやココナッツミルク入りのスイーツはマレー料理由来。普段は手食、結婚式など特別な日は箸と、食事のスタイルを使い分けていたというのもユニークまさに、マレー半島と中国の食文化が融合して生まれた味なのです。

ペナン
PENANG

ペナンのニョニヤ料理は
さわやかな酸味がやみつきに

マレー半島の北部に位置するペナンは、立地的に近いタイ料理の影響を受けています。ライムやタマリンドの酸味をきかせて、さっぱりと仕上げるものが多く、フレッシュなハーブや生野菜を使ったサラダ「Kerabu クラブ」も人気です。



「ナシウラム Nasi Ulam」。ハーブや生野菜入りの混ぜご飯。炒ったココナッツの実が味の深みに。

マラッカ
MELAKA

マラッカのニョニヤ料理は
ココナッツミルクのリッチな味

スパイスやハーブをたっぷり使い、ココナッツミルクでじっくり煮込んだ濃厚な料理が多数。また唐辛子ペーストのサンバルにこだわりが強く、料理に合わせて使い分けま。とくに、ふりかけタイプの干し海老入りドライサンバルは絶品。



「イカンゴレン・チリ Ikan Goreng Cili」。カリッと揚げた魚に、奥深い辛さのサンバルをかけたもの。

比較探究

ペナンとマラッカの
ニョニヤ料理

19〜20世紀前半にイギリスの海峡植民地であったペナンとマラッカ。プランナクがコミュニティを築いたこの2つの都市で、ニョニヤ料理は発展を遂げています。



ANG KU KUIH

【アンクー・クエ】

亀の甲羅をかたどった祝い菓子。日本の大福に似ている、中には小豆や緑豆の餡入り。めでたさを強調するため、赤や黄、緑に色付けされたものが多い。



KUIH LAPIS

【クエ・ラピス】

日本のういろうにそっくりの甘いお菓子。ピンクや緑で色付けし、数回にわけて蒸し上げるので、しましまカラーに。マレー菓子をルーツにもつ。



NASI LEMAK

【ナシレマツ】

香り豊かなご飯にサンバルを混ぜて食べる料理。マレーシア全土で人気の味で、ニョニヤタイプはご飯が青と白のマーブル状という見た目に特徴がある。



NYONYA LAKSA

【ニョニヤ・ラクサ】

地方ごとに味が違うラクサ。ニョニヤ・ラクサは、海老だしをベースに、ココナッツミルクをたっぷり加えた濃厚カレー味。麺は卵麺とビーフンを半々が人気。

日本でもニョニヤ料理が楽しめる!

調理ソースで

「ニョニヤカレー」を
作ってみよう



ショウガ科のトーチジンジャーの花など現地特有のハーブを組み合わせた「ニョニヤカレーの素 Nyonya Curry Paste」460円(税別)を使えば、本場の味がご自宅でも。「ユウキリテール・オンラインショップ」で購入可。



CENDOL

【チェンドル】

緑豆粉からつくる緑のゼリー入りのかき氷。ココナッツミルクと椰子砂糖のシロップでまろやかな甘み。人気が広がり、今やマレーシア全土で食べられる。



ONDE ONDE

【オンデオンデ】

やわらかいお団子。なかに椰子砂糖の甘いシロップが入っている。周りの白のはココナッツの実で、香り豊か。すぐに固くなるので賞味期限は1日。



PINEAPPLE TART

【パイナップルタルト】

大航海時代に渡ってきたパイナップルをジャムにしたクッキー。丸型やロール型など形は数種あり、ほのかにスパイスの香りがするジャムが特徴。

マングローブの
沼地で育つ木の実
ブア・クルア

安全に食べるために、3〜7日間ほど水に漬け、くり返し水をかえて毒性を抜く必要があるブア・クルア。得も言われぬ複雑な香りがし、「少し苦みのあるチョコレート」「濃厚トリュフの風味」などと表現される、まさに珍味。



殻付きの栗に似た形で、カレーや煮込み料理に入っている(左下/皿手前部分)。食べるときは、固い殻の中のクリーミーな部分をスプーンでほじって食べる。

バタフライピーの
花の青は
ニョニヤ料理である印

日本でもメジャーになりつつある青い花、バタフライピー。この花びらを煮出した天然の青色をお菓子や料理の色付けに使う。もともとお葬式のカラーであった青色が、のちに特別な日を象徴する色として根付いた、という説がある。



アサガオのようなバタフライピーの花。お湯で煮出すだけで、鮮やかな青色の汁になる。無味無臭なので味に影響なし。もち米でつくるお菓子(左下)も青色に。

ニョニヤ料理独特の
「青いご飯」に
「毒抜き必須」の木の実って?



マレーシア料理をつくらう #04

マレーシア版の揚げ春巻き。肉だねに五香粉を加えることで、かむごとにアジアな香りが広がります。現地では湯葉で巻きますが、日本ではライスペーパーを使うのがおすすめ。サクモッチのおいしさが味わえます。

ロバツ / Lobak

■材料(20個ほど)

鶏ミンチ 200g/玉ねぎ 1/2個/にんにく 1片/卵 1個/片栗粉 小さじ1/オイスターソース 小さじ1/五香粉 小さじ1/砂糖 小さじ1/2/塩、コショウ少々/ライスペーパー10枚

■作り方

- 1 みじん切りにした玉ねぎ、にんにくを炒めて、あら熱を取っておく。
 - 2 ボウルに1とライスペーパー以外の材料を加えてよく混ぜ、肉だねを作る。
 - 3 半分にカットしたライスペーパーを水で戻し、2をのせて、棒状に包む。
 - 4 揚げ油(分量外)で皮がパリッとするまで揚げる。スイートチリソースにつけてどうぞ。
- ※3の状態でも冷凍保存が可能。
※ネットで購入できる湯葉シートを使えば、より現地の味に。

教えてくれた人: 古川 音



「マレーシア滞在中の定番のおつまみでした。ロバツで思い出したのは『夜のクラブでよく食べた』という友人談。聞けば、屋台のおばちゃんが、売れ残ったロバツを夜のクラブに売りに来ていたとか。フレキシブルな商売、最高!」

マレーシア食文化ライター



「ロバツ」はニョニヤ料理の一種。現地では、鶏ミンチではなく、粗みじん切りの豚肉を使い、歯ごたえのある食感を楽しむこともある

イラスト/生田目まゆみ Mayumi Namatame

銀幕の精神



『Motif モティフ』

一夫多妻制がかかえる複雑さと殺人事件

ナディア監督は、ニューヨーク大学芸術学部の卒業生で、短編作品『Hujan Panas(お天気雨)』(2011)は米国で高い評価を受けました。さらに2019年には、いじめ撲滅を訴える公共広告でフランスの「カンヌライオンズ」銅賞を受賞しています。今後の活躍が期待される監督です。

マレーシアではイスラム教徒の男性は、経済的能力があり、複数の妻を平等に扱うことができる場合、合法的に4人まで妻を娶ることができます。しかし現実的には、「一夫多妻制(複婚)」の話題はタブー視され、第一夫人以外を軽蔑する傾向にあります。また今の若い世代、とくにフェミニストらは、複婚を正当化するべきではないと考え、第二夫人以降には婚姻関係について口外しないよう強要します。『モティフ』は女性に対するマレーシア社会の偏見や複婚に対する差別を描いているのです。

ナディア・ハムザ監督の長編映画デビュー作『モティフ』は、タナメラという小さな町で行方不明の少女アンの捜索にあたる女性警部補デウィの物語です。都会の警察本部から送り込まれたデウィは、即座に、コミュニティ全体が闇のような秘密を隠蔽していることを疑い始めます。町の住民、とくに町の有力者であるアンの父親フセインは、気の強いデウィを受け入れられません。女性に対して偏見を抱いているのです。一方、デウィ自身も、私生活では、「第二夫人」として夫との関係性に苦しんでいました。デウィとフセインは、互いの偏見や苦悩を押しやり、アンを探し出すことができるのでしょうか。

右/シャリファ・アマニ演じる女性警部補デウィ
左/行方不明の少女アンの父親フセイン(役ロシャム・ノー)



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。



*『モティフ』は、2019年9月に公開され、現在、マレーシアではネット動画配信サイトiFixにて視聴可



ニョニヤ
カレーの素

今食べたいマレーシアの味

ニョニヤカレーは古都マラッカで生まれたマレーシアの伝統料理。多彩なハーブとスパイスが香る魅惑の味わいは、エスニック好きにぜひおすすめしたい味。作り方は簡単、たったの15分でマレーシアにトリップです！



マレーシア
カレーの素



サンバル
炒めの素



海南チキン
ライスの素



ラクサの素

ご購入はこちらから 他にも、人気のアジア食材、調味料が揃っています。



輸入元：ユーキトレーディング株式会社

〒150-0011 東京都渋谷区東2-26-13 TEL: (03) 5466-8760 (代) FAX: (03) 5466-8570
http://www.youkitrading.co.jp/

WAW読者限定

何でも
ご相談ください

GoToトラベルの驚き活用法 親切丁寧にお伝えします！



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



AYAMの濃厚な ココナッツミルク プレミアム

- 新鮮なココナッツから抽出したエキスを使用。
- 漂白剤・着色料不使用。



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



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「ナシレマツ!」『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



WAW 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<WAW(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。WAW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

1 マレー語オンライン講座 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。今回は挨拶、食事、町歩きの様子から簡単な会話実習など全3回の入門編。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

- 1月13日(水) 20:00~21:00 「マレー語のあいさつ、自己紹介」
- 1月20日(水) 20:00~21:00 「食事のシーンから」
- 1月27日(水) 20:00~21:00 「町歩き編」

参加費: 6,000円(税込・全3回)

申し込み締め切り: 2021年1月10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

折り返し、お振込み口座をお知らせします。よろしければ、マレーシアへの渡航経験の有無、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

今号で特集した「プラナカン文化」についてお話しします。質問も大歓迎! また、1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」の内容についてもお話しします。

開催日時 **12.16** 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します!

お申し込み、お問合せは下記メールにて

→ info@hatimalaysia.com

建築、衣装、料理など、さまざまな分野で独特の世界観を作り上げてきた「プラナカン」の人々。何世紀にもわたる歴史と魅力あふれる文化遺産に注目します。シェア会では、ベナン島のプラナカンが経営するショップとオンラインでつなぐ予定です。

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、スマホをご用意のうえ、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 第2期

開催
決定

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 >>> マレーシア情報を写真で発信中!
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 第2期 「アート・ごはん・映画・旅でみる“今の”マレーシア ~WAUから飛びだそう~」 (講座90分、全5回、マレーシアの建築に関する特別講義付き!)

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。毎回マレーシアからのゲストが登場、そして最終回は、著名なゲストをお招きし、特別講義を実施します。

開催日時・講座内容

- 2月3日(水) 20:00~21:30 >>> アート《サバ州のアートコレクティブPangrok Sulap》
- 2月17日(水) 20:00~21:30 >>> ごはん《イラストで見るマレーシア料理の特徴》
- 3月3日(水) 20:00~21:30 >>> 映画《いま話題の映画監督に注目!》
- 3月17日(水) 20:00~21:30 >>> 旅《最新の観光スポット&ローカル流の遊び方》
- 3月27日(土) 13:00~15:00 >>> 特別講義《マレーシアの暮らしと住まい》

※毎回、講義と実習の2部構成です。毎回、サプライズゲストが登場します!
※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。
マレーシア料理の素、イラスト付きポストカード、マレーシア関連書籍1冊、WAU最新号+過去誌など

お申し込み締め切り: 1月22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

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。