

WAU

ディープに伝えるマレーシア文化通信

[ワウ] Malaysia Cultural Post

No. 27

SPRING 2021

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



WAU Gallery

ジョージタウン
古と現代が息づく町

Shophouses in Penang & Melaka
世界遺産の都市、ジョージタウンとマラッカ

ショップハウスの
町を訪ねて

Cover Story

Special Interview with Prof. Yushi Utaka
特集インタビュー 宇高雄志教授

ショップハウス

奥に続く長〜い建物をのぞいてみます

Blue Rice in Malaysia
なぜ、ごはんが青い?

「ブルッドリアン」のレシピ

映画コラム／銀幕の世界
映画『Keluarga Baha Don』

WAU's Topics

タリナ先生のオンライン料理教室スタート
渋谷「偏愛食堂」にニョニャ料理が登場

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!



濃厚なうま味とプリプリの身にうっとり! 伊勢海老ラクサは一生に一度のチャンスかも!

Restaurant
in Japan

渋谷でニョニヤ料理! 期間限定でオープン! 贅沢食材を使った夢のマレーシア料理

渋谷の百貨店のレストラン企画「偏愛食堂」。「偏愛フードスト」たちが全国から選びぬいた今一番のおすすめの店として、3月17日より2週間、マレーシア料理店「マレーアジアンクイジン」が登場します。マラッカのニョニヤ・スタイルの「青いナシレマツ」に、夢の高級食材とコラボした「伊勢海老ラクサ」。ラクサは、ココナッツミルクとハーブを効かせたニョニヤ・ラクサで、伊勢海老の上品なうま味をたっぷり引き出します。さらにマラッカ名物の「チキンライスボール」に、これまた贅沢な「和牛チャークイティオ」まで、偏愛食堂でしか味わえないスペシャルメニューが続々! マレーシア人シェフが手がけるグレードアップしたマレーシア料理をお楽しみください。

[渋谷 偏愛食堂]で検索

期間: 3月17日(水)~31日(水)

メニュー: 青いニョニヤ・ナシレマツ1,800円(ランチ) など

Web: <https://www.ticketport.co.jp/lp/henai/>



「祖母から習ったニョニヤ料理がレシピの基礎」と語るタリナ先生。先生のレッスンは英語にて、日本語通訳付き

Live Streaming
from Malaysia

ペナンから生中継! マレーシア人の先生が指南 自宅でマレーシア料理を習おう

ペナン出身のタリナ先生は、お母さまがペナンのプラナカンにルーツをもち、お父さまがインドのパンジャビ出身。そのためニョニヤ料理からインド系、中国系、マレー系など、得意料理は驚くほど多彩。「アッサムプロウン」「ジュフチャー」などのニョニヤ料理から、ハーブを効かせた「プロウンルンダン」、「オンデオンデ」「マンゴーポメロ」などのおやつまで、バラエティ豊かな料理を楽しいトークとともに伝授します。オンライン開催のため、日本全国、マレーシアからの視聴も可。また、試食ができないかわりに、より深い知識が得られるよう、日本語での解説部分にも力を入れます。料理を通してマレーシアの魅力を感じていただき、つかの間の旅気分も味わえる楽しいレッスンです。

[マレーシア料理教室 タリナ]で検索

日程: 3月6日、13日、20日(土) ▶すべて11:00~14月2日、9日、16日(金) ▶すべて20:00~

開催場所: ご自宅(オンラインzoom開催)

参加人数: 8~15名 参加費: 3,100円 / 1レッスン(3品、2時間)



『Cuak』は、結婚前に怖じけづく新郎とムスリムに改宗した中国系の新婦のふたりの想いを描いたコメディ

OTT platforms
in Malaysia

日本でもマレーシア作品(一部)が視聴できます! 動画配信サービスが続々登場

動画配信サービスがマレーシアでも急速に拡大しています。日本でも人気の「Netflix」「Amazon Prime Video」のほかに、マレーシアの有料衛星放送の最大手アストロの「Astro Go」、2010年に設立され視聴者を獲得してきた「tonton」、中国語ドラマや映画を含むアジア圏のコンテンツが充実している「iflix」、ムスリムの視聴者を意識した「Nurflix」など多数。なかでも注目は、シリアルキラーの女を描いた『Salon』や犯罪捜査スリラー『Jibril』などのマレーシアオリジナル作品を精力的に製作している「Viu」。

オススメは、日本でも視聴できる「eWayang」のサイコスリラー映画『Wangi』、「KiniDia」のナムロン監督作品『Jalan Pintas』、異教徒間の結婚を描いた『Cuak』、そして「Viu」の『Keluarga Baha Don』(p.10参照)。マレーシア映画やドラマを楽しんでみませんか。

*マレーシアコンテンツの使用言語はマレー語、英語、中国語などさまざま。英語字幕付きのことも多い。料金体系は、無料配信(広告あり)、都度課金型、定額型見放題など、こちらもサイトによってさまざま。



Online Seminars
in Japan

次の渡航に向けて今こそ オンライン講座でマレーシア通に!

マレーシアになかなか渡航できない今、自宅でマレーシアのことを学ぶ貴重な時間にしませんか。Hati Malaysiaでは、様々なオンライン講座を開催中です。

[マレー語講座 おためし“超”入門編]

マレー語ってどんな言語?文法の特徴、発音、自己紹介、簡単な挨拶など。

日時: 4月10日、17日、24日(土曜日) 15:00~16:00

講師: 上原亜季(マレー語通訳・翻訳家/WAU編集部)

参加人数: 5名以上に開催

参加費: 6,000円(税込・全3回)

お申し込み: mutiara.arts.production@gmail.com (4月6日締切)

[WAU27号 オンライン・シェア会]

今号の特集「ショップハウス」や「青いごはん」について、写真や現地からの映像とともに紹介。トピックスやコラムで取り上げた内容もさらに深掘りします。スペシャルゲストも参加予定。詳細はHati Malaysiaのウェブサイトまで。

日時: 3月31日(水) 20:00~21:00

参加費: 無料

お申し込み: info@hatimalaysia.com (3月30日締切)

*いずれの講座もオンライン開催。Zoomを使用します。



「多種多様な店が並び、店から店へ歩廊『ファイブ・フット・ウェイ』を歩いて移動できる通りは、いわば現代のショッピングモールと同じ役割」とレオナルドさん

ジョージタウン：古と現代が息づく町 Georgetown, the Town Embraces Its History and Modernity

写真から音は聞こえてこない。音が無くても、町並みは賑やか。それがペナン島のジョージタウン。

看板には、英語、マレー語、中国語の漢字にアラビア文字。ごちゃごちゃとしているけれど、それは、この町に多様な文化的背景を持った人々が暮らしていることの表れ。そして、この雑多な感じが、歴史を悠然と物語る建築とともに町の雰囲気を作り出しています。

ショップハウスが両脇に立ち並ぶ道路を、駐車スペースを探しながら車が行き交う。建物と建物の隙間でビジネスを続ける小さな屋台の味を求めて。

夜に車を走らせると、この町の人々はいっ眠るのだろうか、といったも感じる。真夜中に行列ができる小さなカレー屋さん、シャッターを下ろした店が軒を連ねるショップハウスの一角に煌々と明かりを灯す屋台。24時間営業のナシカンダー食堂は、真夜中でも人々がコップ一杯の紅茶で延々と談笑しています。

近年、ショップハウスの改築、整備をして新しいブティックホテルやカフェが増えるジョージタウン。「魂が宿っているような古びた建築物に惹かれます。古い建物は、ピカピカに塗装を塗り替えられると、その魂が数年間は隠れてしまう気がします。塗装が少しはげたくらいがその建物の味を感じますね」と写真家のレオナルドさんは語ります。

左／ペナン島でもっとも古いペナン通りは夜中でも車通りが絶えない賑やかさ。光の道が物語る。中／昔は漢方薬局だった歴史的建造物。白壁と木製の窓が印象的。右／カラフルに塗り替えられたショップハウスには、カフェや音楽教室、スパなどが並び



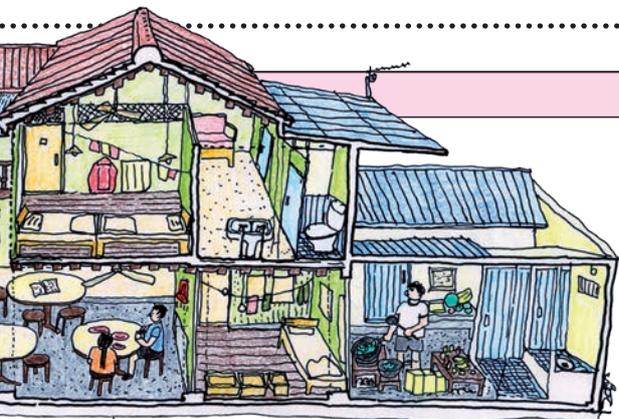
Leonard Selva

レオナルド・セルヴァ

写真愛好家、音楽と歴史の教師。町の建物、人々の表情などを撮影。教会のパイプオルガン奏者であり、ジャズピアニスト。

Instagram: @leonardselva

PROFILE



1階は食堂、2階は安宿の構造。1階の左端の入口から、店舗、奥側に経営者の寝室、沐浴室、トイレ、厨房が設置されている様子がよくわかる

奥に続く長〜い建物をのぞいてみます

ショップハウス

アジア諸国に広がる住まい

マレーシアの人々の暮らしと歴史が溶け込んだショップハウスに注目。2008年、ユネスコ世界文化遺産都市として登録されたペナン島のジョージタウンとマラッカ。この2つの町並みを特徴づけているのがショップハウスです。1階に昔ながらのカフェ「コピティアム」、布地屋、ラタン製籠や家具店などのショップが入り、2階は店の店主や街に暮らす人々の部屋がある店舗兼住居。ショップハウスのデザインや装飾は一棟ずつ異なり、町の表情を豊かにしています。

今回は、都市や建築空間にみる多様性と調和をテーマに、30年以上にわたりマレーシアの町並みやショップハウスの変化を追っている宇高雄志先生に、自らのスケッチとともにその魅力もお伺いしました。

ショップハウスの歴史・地理的要素

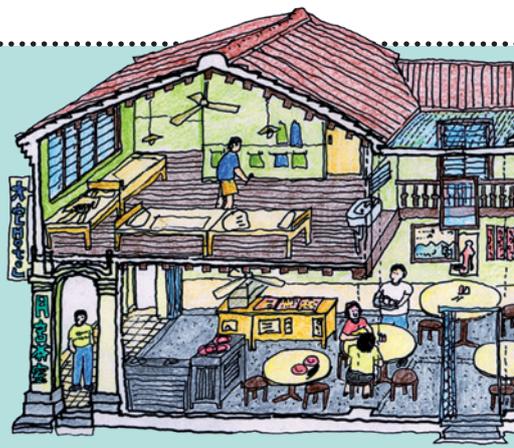
アジア各地で見られるショップハウス。18世紀から20世紀にかけて中国南部から台湾、ベトナム、インドネシア、マレーシアなどアジア諸国に広がった都市型の建築であり、地理的な広がりがある建築形態というのが主な説。マレーシアでは、イギリスの植民地化の中で中国南部の伝統的な建物に西洋の要素も融合されて建てられたと考えられています。

ショップハウスの特徴

- 一階は「店舗（ショップ）」、二階以上は「住まい（ハウス）」として利用されている店舗兼住宅。住宅だけの住居専用や店舗のみの物もある。
- 間口が狭く、奥行きが長いのが構造の特徴。これは、イギリス植民地時代に「間口課税」といって、間口の幅で課税されていたため、長いものになると50m以上の建物も。
- 隣家と壁を共有する長屋式。建物の両側の壁はレンガや鉄筋コンクリートで作られ、構造として荷重を支えているだけでなく、防火壁としても優れる。建物の屋根の多くは、柿色のテラコッタ瓦葺き。
- 中に入ると、店舗などの接客空間の奥にプライベートな空間があり、建物の中央には自然の採光と通風のための「エアウェル」とよばれる吹き抜けの中庭がある。
- 建物の奥部に台所やトイレ、沐浴室など水場が設置されている。
- ショップハウスが並ぶ街路に面して歩廊がある。日よけ、雨よけの機能をもつ歩行者用の公共通路がある。5フィート（約1.5m）の幅のため英語で「ファイブ・フット・ウェイ」とよばれる。



ジョージタウンにあるインド系サリー屋さんの「ショップ」部分。スケッチ上部の入り口から奥に長く、壁側の棚やカウンターに色とりどりの布地が整然と陳列されている



1 ショップハウスは、マレーシアの多民族性や歴史を良くあらわす建物

ショップハウスの意匠は、宗主国であったイギリスや中国の影響も受けています。また、東南アジアという熱帯の気候にも適し、熱気がこもらないような構造になっているなど、いろいろな要素が集まって成立しています。まさしく熱帯のマレーシアの土地に適した建築だと思えます。中国系、マレー系、インド系、それぞれの住人が自由にデザインして、しつらえを変えたり、増改築を繰り返したりして各々のビジネスをしています。たとえば中国系の廟としても、クリニックとしても使えるショップハウスはある意味とても包容力のある、面白い建物だと思います。

2 遍在的な都市型住宅

いわゆる伝統的な形態のショップ

ハウスは、ペナンに最も多いですが、地理的にも広がりがあり、今も作り続けられています。ジョホールのパトゥ・パハ、イポーなど、マレーシア各地の町にあります。

3 風通しのいい町、ペナン 地理的条件が作り上げる KLの町並み

わたしはペナンの町が好きです。リトルインディアなど中心市街地の辺りは、格子状に街路を配置しているので、町並みの見通しがよく、海からと山からの風が抜けていく。

一方、町の構造でいえば、クアラ Lumpur (KL) は平坦地が少なく、高低差があるのであまり見通しでききません。地理的条件に合わせて作られた町で、都市研究者によれば時に「迷宮都市」とも呼ばれます。クアラ Lumpur のダイナミズムはあの迷宮性に表れていると思えます。もちろん中心部はショップハウスが街の主役でした。

私にとって民族が混じり合って住み、隣人とは民族の枠を超えた人間関係を築く「多民族混住」がいちばんの関心事でもあります。

4 観光開発という新しい流れと変化

ジョージタウンやマラッカでは、ユネスコ世界文化遺産への登録を機に、観光客向けのさまざまなビジネスが展開され、ショップハウスもブティックホテルや新しいカフェなどに改築されるなど、目まぐるしく変化しています。ある種の観光開発圧を受けているわけです。ただ、変化を否定的に捉えているだけではなく、新しい形に生まれ変わっていく可能性もあると思っています。ショップハウスにはある意味、時代を超えるタフさもありそうです。その変化がどのように起きるか、歴史的な町並みと観光との関係を今後も追ってみたいと思います。

Special Interview with Prof. Yushi Utaka

特集インタビュー：

宇高雄志 教授

[兵庫県立大学環境人間学部]



中国系の乾物屋さん。入口前の歩廊「ファイブ・フット・ウェイ」、その先にはさらにテントを設置して様々な商品を並べている

PROFILE

宇高雄志 (うたか・ゆうし)
兵庫県立大学環境人間学部・教授

「マレーシアでは外国人として暮らしましたが、嫌な思いはしたことがなく、住み心地が良かった。必要な時は手を差し伸べてくれるが、ちゃんと距離も取ってくれる、人付き合いをする上ですごくカッコ良い人が多いと思いました」



建築学、都市計画学。広島大学勤務、シンガポール国立大学、マレーシア科学大学にて研究員などを経て、兵庫県立大学勤務。都市や建築空間にみる多様性と調和について研究。学生時代から、いろいろな形の建物を求めてアジア諸国を放浪。マレーシアでは古い建物から新しい建物までを見て、そのカタチと暮らしに興味を持ったのが始まり。1993年にジョホール・バルに半年ほど、その後、ペナンに合計3年間滞在。人との出会いも多く、今でも家族のように思える人間関係が続いている。

[Hati Malaysia主催]
マレーシア文化オンライン講座 第2期・
最終講義の受講生を募集します!

「マレーシアの暮らしと住まい」

2021年3月27日(土) 13:00-15:00
オンライン開催(Zoomを使用)

講師：宇高雄志 教授(兵庫県立大学環境人間学部)
講義テーマ(予定)：都市を彩る「ショップハウス」、
伝統的な高床式住居、マレーシアの現代建築「メル
デカ建築」、多彩なキッチンと画一的な住まい
「団地」について

参加費：4,000円(聴講+参考書籍付き)

● 締め切り：2021年3月19日(金)
3,000円(聴講のみ)

● 締め切り：2021年3月24日(水)

お申込み：info@hatimalaysia.com

詳細：https://hatimalaysia.com/3557



マレーシア関連 著書

『住まいと暮らしからみる
多民族社会マレーシア』
(南船北馬舎/2008)

『マレーシアにおける多民族混住の構図
生活空間にみる民族共存のダイナミズム』
(明石書店/2009)

『南方特別留学生ラザクの「戦後」：
広島・マレーシア・ヒロシマ』
(南船北馬舎/2012)

『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』
(昭和堂/2017)

ショップハウスの町を訪ねて

世界遺産の町、ペナン島のジョージタウンとマラッカ。
 ホテルの窓から町を眺めると、柿色の屋根をもつショップハウスが広がっています。
 歴史に思いを馳せつつ、ノスタルジーをかきたてる2つの町を歩いてみましょう。



PENANG
 ペナン

右/ショップハウスの保存活動に力を入れている店主が経営する「41リビング・ストーリー」。ラブ・レーンだけでなく、アルメニア通りにも系列店がある 中/奥行きを感じる2階の廊下。2階はアートギャラリーとして使用されており、訪れたときは、ニュニャ・クバヤ職人の写真展が行われていた 左/弁当箱ティフィン、ホーローの水筒、ポストカードやパティック布、アクセサリなどのおみやげ品を販売

マラッカ海峡の北に浮かぶペナン島。東洋の真珠とうたわれる風光明媚な島、その北東部に、アジアとヨーロッパを結ぶ中継貿易地として栄えた町、ジョージタウンがあります。19世紀にはビジネス目的で中国からの移民が増え、特徴的なショップハウスの町並みがうまれました。

中心部から東にすこし離れたナゴール通り。ここには青、黄、ピンクなどカラフルに彩られたショップハウスが軒を連ねています。中心部の南側、東西に延びる小路、アルメニア通りは、1階に骨董店、カフェ、ギャラリーなどが入った現役のショップハウス。120番地には辛亥革命で知られる孫文が活動の拠点にした建物もありません。

北に歩くと、年季の入ったショップハウスが並ぶラブ・レーンへ。欧米



41リビング・ストーリー

昔のショップハウスをそのまま活かして営業している雑貨店。ごちゃまじりした間口からは想像できない奥行きで、中央部分は光が差し込む吹き抜けに。写真は外観のように見えるが店内。中庭がショップハウスの構造を実感させてくれる。

41 Love Lane
 George Town, Penang

人を中心にバックパッカーが集まるゲストハウスは、古いショップハウスを改造したもの。また、おしゃれなレトロ雑貨店「41リビング・ストーリー」は昔ながらのショップハウスをそのまま使用しており、中の構造もゆつくりと見学できます。ちなみに、このあたりの歩廊はジョージタウンでもっとも狭くなっており、それをテーマにしたアイアンアートがスチュアート通りに描かれています。

ファイブ・フット・ウェイはアーケード状の通路になっている。日よけ、雨よけの役割。床のタイル柄が可愛らしく、どんどん先に歩きたくなる



ショップ前の歩廊、ファイブ・フット・ウェイにも椅子とテーブルを置いて営業しているお粥の店。心地よい風が吹き抜ける、くつろぎの場

レトロな街並みのラブ・レーン。昔はユーラシアン（西欧人とアジア人のミックス）が多く住んでいたエリアで、近隣に大聖堂がある



旅情をそそる町ジョージタウン

Jalan Jalan
ショップハウスの特徴的な景色





MELAKA

マラッカ

マレーシアの歴史が始まった町、マラッカ。約600年前に王国が誕生し、84の言語が飛び交う国際都市として栄えたのち、ヨーロッパ列強の支配下に。そこから形成された独特のミックスカルチャーは、多様性を大事にするマレーシアそのもの。この歴史をになった人々が暮らしたのがショップハウスです。

オランダ広場からマラッカ川を渡ると、オールドタウンとよばれる商

人の町が広がっています。ハン・ジュバット（通称ジョンカー）通り、そして並行するトゥン・タン・チェン・ロック（通称ヒーレン）通りは、見事なショップハウスの景観。ここは約400年前にオランダ人が形成した町で、もっとも古い建造物は17世紀にもさかのぼります。身分によって住む場所を区分したのも特徴で、ヒーレン通りには豪華で大きなショップハウスが多く、ジョンカー

通りは比較的庶民的な造りになっています。もちろん、どちらの間口は狭く、奥行きが広い構造です。

オランダ語で「高貴な人」という意味を持つヒーレン通り。プラナカン文化を見学ができる「ババ・ニョニャ博物館」に立ち寄ったら、「マラッカ・ハウス」へ。昔はここで暮らしていたオーナーが現在はアンティークショップとして営業。時代が巻き戻ったかのような場所です。

マラッカ・ハウス 70, Jalan Tun Tan Cheng Lock, Melaka

プラナカンが代々暮らした実際の邸宅が、そのままの状態アンティークショップに。レトロな小物が並ぶ1階の中央部分に降りそそぐ自然光が実に幻想的で、タイムスリップをしたような気分になる。



左/ヒーレン通りに行む「マラッカ・ハウス」。入り口が薄暗く一見入りにくいですが、店内は広く、中央の階段から2階に上がることができる。右上/アンティークのプラナカン・タイルの飾りやニョニャ・クバヤが描かれたしおりなどのマラッカらしい雑貨を販売。2階はギャラリーになっている。右下/中国文化をルーツとする小物も所せましと並び、一点ものの骨董品も多い



「ヒーレン・パーム・スイーツ」は、旧プラナカン屋敷を改築したホテル。中庭には光が差し込み、木彫りの調度品が多種飾られている



ショップハウスの柿色の瓦屋根。マラッカ、ペナンだけでなくアジア各地にみられる景色。隣の家とくっついているのは長屋式のため

ヒーレン通り、カラフルなタイルとバステルカラーで装飾されたファイブ・フット・ウェイ。中国語が書かれた提灯との景色がとてマラッカらしい



カラフルな古都マラッカ



ニョニヤ・ナシレマツ
Nyonya Nasi Lemak

ココナッツミルクで炊いたご飯にサンバルを混ぜて食べる。青はマラッカ発祥のニョニヤ料理の印



ナシクラブ
Nasi Kerabu

「ナシ」はご飯、「クラブ」はサラダ。もやしなどの野菜、発酵魚のソース、ココナッツフレークなどをご飯に混ぜたもの

注目企画!

マレーシア食文化のナゾに迫る!

なぜ

ごはんが

あお
青

い?

WAU26号のニョニヤ料理特集で紹介した、ごはんの青い印。マレーシアには、ニョニヤ料理以外にもマレー半島北部エリアで好まれている青い料理があります。日本では食欲をそそらない色といわれている青色ですが、マレーシアではなつかしい故郷の味の象徴なのです。



ニョニヤ・ちまき
Nyonya Chang

中国ルーツのちまき。ニョニヤ・スタイルは、コリアンダーなどのさわかなスパイスをそぼろ肉に加える



ニョニヤ・クエ・スリムカ
Nyonya Kuih Seri Muka

もち米を型に入れて固め、上にココナッツミルクのクリームをのせたスイーツ。ニョニヤ・スタイルは青のマーブル

青いごはんはココで食べられています /



マラッカ&ペナン

おやつ専門店や夜市でニョニャ菓子を販売。店によって青く色づけるおやつは異なり、写真は「オンデオンデ」

マレー半島東北部

多種のおかずが並ぶ食堂で「ナシクラブ」を提供。定番の野菜以外に、揚げ魚、塩卵などを自分で追加できる

「食堂街を歩いていると、青い米を店頭に並べた店もあった。ナシクラブだった。——中略——食べてみたが、ごく普通の米だった。味というより、見た目を楽しんでるようだった」。旅行作家、下川裕治さんの著書^{*1}にあるように、マレーシアの町を歩いていると、思わず二度見したくなる、鮮やかな青色のごはんを見かけることがあります。

マレー半島東北部、クランタンやトレンガヌ地域でよく食べられている青いごはんが「ナシクラブ」。バタフライピーの花で青く色づけたご飯に、野菜やハーブを混ぜて食べるサラダライス。あっさりしているのに、暑い気候下でもさらりと食べることができ、辛さ控えめで胃に負担が少ないので、断食明けの夕食に好んで食べるという人

元祖、映え料理
人々の目を惹くための青色



青色の素、バタフライピー (Bunga Telang)。朝顔のような可憐な花で、乾燥してハーブティーにも

もうひとつの青いごはんは、マラッカ発祥のニョニャ料理^{*2}。もち米のスイーツ「スリムカ」「プルツ・タイタイ」。また、ちまきも青い印をつけてニョニャスタイルであることをアピール。最近では、ご飯が青いマールブル模様の「ニョニャ・ナシレマツ」もあります。

さて、これらの青色は、味にはまったく影響がなく、下川さんがいうように見た目だけ。つまり、あえて青色をつけるのです。なぜナシクラブが青に

もいます。



染色方法はおもに2種。花を煮出した青い汁をご飯にかけるか、生米の状態ですべて青い煮汁に浸す

なったかというところ、一説には、食欲のない子どもに興味をひくためにお母さんが工夫したのが始まりだとか。またニョニャ料理の青は、プラナカン文化のお葬式のカラーである青色を料理にとり入れ、非日常感を出すようにしたので、という人もいます。

マレーシアには、青以外にも、黄緑などカラフルに料理を色づける文化があります。たとえば、おめでたい日にはターメリックで黄色に色づけた「ナシクニン」。バジルやミントのスープをご飯にかけることで、自然に緑色に染まる「ルイ茶」。パンダンリーフというハーブの汁の影響で、淡い緑色の姿のお菓子もたくさん。焼きうどんに似たホッケンミーは、調味料に黒醤油を使い、あえて黒く仕上げることがも。これらはどれも、見栄えを意識した料理。なぜなら、ひしめきあう屋台、軒を連ねる食堂の店頭と並ぶ無数にある料理のなかから、行きかう人々の注目を集める必要があるから。他店との差別化のためにうまれたカラフルなごはんが、マレーシアの町に彩を添えています。

カラフルごはん百花

青だけではなく。カラフルごはん大集合!

Special Menu

日本でも食べられます!



レインボーナシレマツ

@ マレーアジアクイジーン渋谷店

定番のナシレマツをカラフルに。ターメリック、バタフライピー、ローズ、ご飯の白を合わせて、マレーシアの国旗カラー! おかずも豪華。(1800円 / 要予約 / 03-3486-1388)



ナシダガン
Nasi Dagang

マレー半島東北部の料理。ブラウンライスとよぶ玄米ともち米をミックスしたご飯に、カツオのあっさりカレーを合わせる。小豆色の玄米がフォトジェニックな印象



ナシクニン
Nasi Kuning

マレーシア全土で、結婚式やラマダン明けの大祭、成人の儀式などで食べられるお祝い料理。ターメリックで色付けたもち米で、牛肉の煮込み「ルンダン」と合わせる人が多い



ルイ茶
Rei Cha

中国系の人気料理。多種の野菜をのせたご飯に、ミントやバジルで作ったハーブ・スープをかけ、お茶漬けのようにして食べる。さわやかな香りに、コク深い緑のスープが絶品



ナシミニヤツ
Nasi Minyak

マレー半島北部の料理。ミニヤツとは油のことで、バターオイルの一種、ギーを加えて炊いたご飯。結婚式でよく食べられ、ポイントに赤、黄、緑など色づけ。「天気雨ご飯」とよぶ



マレーシア料理をつくらう #05

ココナッツミルク風味のもち米に、クリーミーなドリアンを合わせたスイーツ。パタフライビーの花でご飯を色づけし、青と黄のコントラスト鮮やかに仕上げます。ドリアン天国マレーシアの伝統的なおやつです

プルッ・ドリアン / Pulut Durian

■材料(2~3人前)

ドリアン(量はお好み) / もち米 1合 / ココナッツミルク 100ml / 塩 ひとつまみ / パندانリーフ 1枚 / パタフライビー 大きじ1/2

■作り方

- 1 もち米を水に浸す。そのうち約1/3の量はパタフライビーの花をお湯につけて青く煮出したパタフライビー・ウォーターに浸す。
- 2 蒸し器に2色のもち米を入れ、パندانリーフの上に置き、塩を混ぜたココナッツミルクを分量の半分程度まわしかけて20分蒸す。
- 3 ざっくり混ぜてマーブル状にしたら、残りのココナッツミルクをかけ、さらに20分程度。
- 4 蒸しあがったら適度な容器に移しかえ、押し固める。1時間程度そのまま。
- 5 1センチぐらいの厚さに切り分け、上にドリアンをのせたら完成。
※ドリアンは、ネットショップ「Halal2Go」で購入可。
※パタフライビーで青く色づけをするのは、見た目をかわいらしくするためなので、なくてもOK。

教えてくれた人: 古川音



「ドリアンにご飯?! と最初は驚きましたが、食べてみると、クリーミーなドリアンがもちもちのご飯によく合います。日本で購入できるマレーシア産の最高級ドリアンで作れば、濃厚で贅沢なスイーツになりますよ」

マレーシア食文化ライター



マレーシアの屋台では、もち米を固めず、シンプルにドリアンをご飯の上にのせ、ココナッツミルクをたっぷりかけて食べる。

写真上 / 新田知紗 Chisa Nitta イラスト / 生田目まゆみ Mayumi Namatame



Keluarga Baha Don: A family of quirks and laughter

バハ・ドン家: 風変わりで、笑いあふれる家族の物語

英語字幕つきなので、ぜひご覧ください。

Vi u (香港を拠点とする動画配信サイト) のオリジナルドラマ『Keluarga Baha Don』。レストラン事業という表の顔と組織犯罪という裏の社会を掛け合わせた、マレーシア初のマフィアコメディです。物語はレミー・イシャック演じる、シエフ志望のジョー・ドンを中心に展開。ヨーロッパで料理の腕を磨くジョーは、ある日、オスマン・ハフシヤム演じる父親バハ・ドンの急逝によって家業のレストランを継ぐためにマレーシアに呼び戻されます。そこで亡き父が、実は表向きは健全なフードビジネスを営み、裏で違法な取引をする、食品業界における悪名高いスーパー「ドン」であったことが明らかになります。ジョーは、父親が「多彩な」取引相手と商売をしていたことを知ると同時に、彼らには有無を言わず、ジョーがそれまでの契約を順守することを迫ります。

エキセントリックで多様なキャラクターによる、不条理で馬鹿げた要素が詰まった本作。料理と犯罪という対照的な世界に根を張る、とっぴでユニークな家族のドタバタ劇を描いています。ベテラン女優スーザン・ランカスター(ママ・ドン役) や、ヤスミン・アフマド監督の『ムアラフ』で注目を集めたシャリファ・アレシヤもウチュ・ドン役で出演するなど、マレーシアのドラマ史上これまでにないほど注目俳優が勢ぞろいしたシリーズ。インドネシアやフィリピンからもスター俳優が出演しています。

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。

右 / 左から Susan Lankester, Sharifah Aleysha, Remy Ishak, Khir Rahman (Mat Don役)
左 / 地元ゴッドファーザーであった父バハ・ドン。母ママ・ドン、長兄マッド、次兄ジョー、そして妹ウチュというキャラの濃い一家が繰り広げるドラマシリーズ。



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

マレーシアはあなたとつながっていますプロジェクト2021
現地からビデオレターでメッセージ!

公式YouTubeチャンネル

[マレーシアリゾートクラブの部屋]で検索

Facebook: [mrcjpn](https://www.facebook.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](https://www.facebook.com/meegraphicsprint)
Instagram: [@angrypoppins](https://www.instagram.com/angrypoppins)

Twitter: [@mee_graphics](https://twitter.com/mee_graphics)

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。Webにてマレーシア料理情報を随時発信中。

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

陳維鏞
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本誌デザイナー。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





No.1
to
No.26
WAWU
COLLECTION



Hati Malaysia

心をこめて。 マレーシアのことを伝えたい。

2014年、Hati Malaysiaはマレーシア文化通信『WAWU(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。

フォローしてね！ マレーシア文化情報を SNSで配信中！

Instagram : @hati_malaysia
Twitter : @hati_malaysia
Facebook : www.facebook.com/HatiMsia



実績

伝統音楽家カムルル・フシン 来日公演 (2013)、マレーシア映画ウィーク (2015)、マレーシアの語り部招聘、講師・神田京子氏とのコラボ (2015)、マレーシアごはん祭り (2016~2019)、マレーシアフェア協力(2018、2019)、マレーシア文化講座(2014~現在) etc.

マレーシアに関する出張講座、取材、記事執筆、料理教室、マレー語通訳・翻訳業務など承りますので、どうぞお気軽にご相談ください。
WEB : hatimalaysia.com / Email : info@hatimalaysia.com

Hati Malaysia
マレーシアをディープに伝える