

WAU

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

No. **28** SUMMER 2021
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、旅に焦点をあて、専門家がディープで紹介するフリーペーパー

マレーシア・オンライン・カルチャースクール
第3期募集スタート! (詳細は裏表紙に)

Fermented foods in Malaysia
虜になる発酵食品

Crafts and Goods from Malaysia
マレーシア旅で見つけた
かわいい雑貨

《いつもの味にもう一品》
バチェラー・チキンのレシピ

映画コラム / 銀幕の世界
いま注目の若手監督 **シャフィク・ユソフ**

WAU's Topics
ダヤク族の村が舞台のゾンビ映画
Spa「MALAYSIA Selection」
大阪にオープン

「ナシレマツ」「サテー」の
オンラインショップに注目

WAU Gallery
**ボルネオ島の秘境:
クラビット高原**

Cover Story | インタビュー

Special Interview with

**Alena
Murang**
the SAPE' Songstress

サペの歌姫 **アレナ・ムラン**

祖先を想い、森羅万象をめぐる歌の旅に出る

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
WAU編集部がカルチャーな視点でピックアップ!

Film @ Malaysia

ゾンビ・ホラー映画が国内外で話題 ボルネオ島の先住民族ダヤクの村が舞台に

悪意ある科学者に集められた孤児たちが実験台とされ、ウィルスに感染し、ゾンビ化していくところから物語は始まります。ゾンビの脅威はジャングルの奥地、ダヤク族の村まで忍び寄り……。マレーシア、サラワク州の先住民ダヤク族にフォーカスしたゾンビ映画『Belaban Hidup: Infeksi Zombie』(2020年)が注目を集めています。ゾンビ映画は数多ありますが、先住民族の文化も描かれている点で独自性が認められ、Russian International Horror Film AwardsやCanadian Diversity Film Festivalを含む国際的な映画祭で最優秀ホラー賞などを受賞。

製作したのは、サラワク州出身のレイ・リー監督。「これまでボルネオ島の先住民族に焦点を当てた映画はあまりありませんでしたが、彼らのとてもユニークな文化を民族衣装や村の様子で表現しました」と語ります。

映画では、サラワク州の伝統織物「プアクンブ」の衣装、サイチョウをモチーフに鳥の羽を用いたヘッドギア、伝統的な入れ墨など、ダヤク族の文化的側面もていねいに描き出しています。また、英語、マレー語のほか、主にジャングルの村のシーンでは先住民の言語「イバン語」が主要言語として使用されているのも特徴。「近年では、イバン族の若い世代は日常的に英語やマレー語で会話をしている人が多く、イバン語を話す人は減っています。言語や文化が失われないように、その思いをこの映画に込めました」とレイ監督。

【監督、プロデューサー】レイ・リー Ray Lee
【上映情報】マレーシアにて近日公開予定。※詳細はfacebookページにて
📍 <https://www.facebook.com/rayleproducer/>



ダヤク族の民族衣装をアレンジしたコスチュームも見どころ



右上/役者としても登場するリー監督(左)とイバン族の共同プロデューサーでゾンビに扮する、ミーシャ・ミヌットさん。右下/村の様子。狩猟帰りの男たち

「ナシレマツ」(1,100円)は、ご飯、サンバル、サンバル煮干し、チキンルンダンがセット

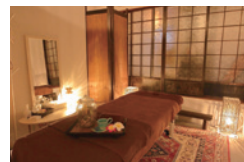


Food
in Japan

オンラインショップでマレーシア料理店を支援しよう! 湯煎で簡単。ナシレマツやサテーをご自宅で

東京、横浜でマレーシア料理を提供する「マレーアジアンクイジン」が、コロナ禍を乗り切るために、オンラインショップに力を入れています。マレーシアの国民食といわれる人気のごはん「ナシレマツ」、ピーナッツソースが特徴の鶏の串焼き「サテー」、炒めものやタレとして使える万能調味料「サンバル」などを冷凍パックにて販売。どれも湯煎で温めるだけで、マレーシア人シェフが作る本場の味を自宅で楽しめます。冷凍なので長期保存が可能なのもうれしいところ。マレーシアが恋しくなったときやアジア料理好きの方への贈りものにもぴったりです。現在、「ビーフルンダン」「ナシゴレン」などの新商品を開発中とのこと。みんなで応援しましょう!

【マレーアジアンクイジン】
<https://www.malaysiancuisine.com/>
オンラインショップはこちら
<https://www.malaysiancuisine.com/shoponline>



アジアのリゾートをイメージした店内。肩こりや首の疲れに効果的なデコルテケアも人気

Spa
in Japan

大阪で伝統の美容法を体験! マレーシアのハーブを使ったスパ

ランカウイ産のなまこ石けんの正規輸入代理店「マレーシア・セレクション」が、直営スパを大阪・梅田にオープン! 大阪・茨木に続く2店舗めで、スパで使用するオイルやスクラブ、ハーブティーはすべてマレーシアから直輸入。現地の高級ホテルのスパでも使用されている上質なブランドで、フェイシャルからボディまで10種以上の施術を提供しています。人気のスパメニューは、体内からじっくり温め、深いリラックスを促すハーブスチーム。女性ホルモンのバランスを整え、ダイエットや美肌の効果もあるそう。また「ファティマコース」は、子宮を正常な位置に戻すランカウイ島に伝わる伝統ケアを施したあと、バストケアで女性らしいボディラインに。体形が気になり出す40代以上の女性におすすめのコースです。

MALAYSIA selection梅田店
住所: 大阪市北区中崎西1-9-22 電話: 06-7777-4971
web: <https://beauty.hotpepper.jp/kr/slnH000534894/>



高台から見渡すバリオの水田。山々に囲まれた黄金の大地は両手を広げて胸に抱きたくするような美しさ

ボルネオ島の秘境:クラビット高原 The Kelabit Highlands in Borneo

ボルネオ島北東部のクラビット高原はバラム川の源流域で、バラム川河口にある都市ミリからプロペラ機（ツイン・オッター）で約1時間。カリマンタン側のインドネシアとの国境に近い内陸部です。標高1000mを超え、世界的に珍しい動植物が生息する高地熱帯雨林。そのため日中は気温が26度ほどでも、朝夕は10度前後まで気温が下がります。

ここは、陸稲栽培、狩猟、採集を生業としてきた先住民「クラビット」の故郷です。クラビットの人々がつくる、良質なバリオの塩「バリオソルト」。高原の塩泉から採取した塩水を平釜で煮詰め、結晶化した塩を竹筒に詰めて炭火で焼く、伝統的な製塩法で作られる希少な山の塩です。塩味は控えめでまろやか。そしてミネラルが豊富な塩は、古くから大切な交易品であり、現在も特産品として有名です。

東南アジアで最高級とも言われる米「バリオリイス」やパイナップルをはじめ、多様な農産物の生産地であるこの地。山々に囲まれた水田の稲穂が風に揺れる様子は美しく、雲に抱かれた緑の丘は、まさにボルネオの桃源郷です。

村人同士でも、外部からの訪問者でも温かく迎え入れてくれる「千の握手の土地」と表現されるクラビットの人々。現地を訪れ、ともに美しい景色を眺めることができる日を見えています。



右/クラビット高原への玄関口、バリオ空港 中/塩泉から採取した塩水を煮詰めて作る伝統的なバリオソルト 左/炊事場の木製の壁は、調理の煙で燻され真っ黒。葉っぱで包まれたバリオソルトが吊られている

アレナさんが手にしているのは、彼女が最も気に入っているDines Ngauさんが制作したサペ。サラワク州の伝統的なモチーフの繊細な柄が美しい

Special Interview with

Alena Murang

the SAPE' Songstress

アレナ・ムラン

サペの歌姫

うつろいゆく空を見上げ、祖先を想い、
森羅万象をめぐる歌の旅に出る

ボルネオ島サラワク州の先住民「クラビット」にルーツを持つアレナ・ムランさん。

サラワクの伝統楽器サペの演奏家として、先祖から受け継いだ歌や物語をサペ演奏をとおして後世に伝える活動を広げています。クラビットの先祖は、空と大地に暮らしたといわれ太陽、空、木々そして生きとし生けるものすべてを内包する森羅万象と独特な関係を築きました。最新アルバム『Sky Songs』では、空模様の移り変わりを巡る歌の旅を表現しています。



——昨年、アレナさんが出演された映画『大海原のソングライン』^{【注1】}が日本でも公開され、話題になりました。

この映画は、かつて海を渡って移動した人々が島々に残した伝統的な音楽を記録したドキュメンタリーです。私の故郷であるクラビット高原（注2）の村でも撮影がありました。プロジェクトの一環として他の国の音楽家とツアーをした際、驚いたことに、台湾南部のバイワン族の家に耳にした子守唄がクラビットの歌に

そっくりで、歌詞の半分を私は理解できたんです。自然や先祖などを題材にした歌はとも似ています。この出会いと、台湾とボルネオの民族の文化的な繋がりが見えは本当に素敵でした。

——11歳の頃にサペを習い始めたのですね。

もともとサペは男性の楽器だったため、私を含む従妹たちはサペ・マスタートーのマシュー・ンガウさんにとつ

——ここ20年ほどでサペの形は変化し、他ジャンルの音楽とも共演されるようになりましたね。
昔のサペは2、3弦でしたが、現在は5、6弦に増え、弦が2重に張られているものもあります。サイズも様々です。



©Clash Donerrin

——新作アルバム『Sky Songs』には、クラビット語とクニャ語の歌が収録

上の開放弦を弾きながらメロディを演奏すること、弦を弾いて装飾音符をいれる演奏法などがサペらしさを出すのです。
——新作アルバム『Sky Songs』には、クラビット語とクニャ語の歌が収録

て初めての女性の生徒になりました。先生が演奏して生徒が真似する、という伝統的な指導法でした。また、先生が演奏を録音してくれたカセットを家で聞いて練習しました。楽譜がないので大変でしたが、今、私も同じ手法でサペを生徒に教えています。

年配のサペ奏者が変化に対してオープンであったため、サペは柔軟に変化してきたのでしょうか。でも、師匠たちは、まず伝統的な奏法と伝統曲を習得してから新しいスタイルに変更するように言います。たとえば、メロディパターンやリズム、一番

されています。
地理的に近く、文化的にも関係が深いクラビット族とクニャ族ですが、言語は全く違い、どちらも消滅危機言語です。実は、サペの音楽はもともとクニャの文化でした。クラビットの歌はアカペラで歌われていましたが、私はその両方を組み合わせ表現しています。

私たちは、先住民族にルーツを持ちながら都会で生まれ育った最初の世代です。私の母がイギリス人であるように、片方の親が先住民族以外の人も多く、家庭では英語やマレー語が主要言語になっているため、先住民族の言語を話す人は減っています。伝統的な歌や物語を通してクラビット語やクニャ語を後世に残したいです。

——新曲『Warrior Spirit』ミュージックビデオについて教えてください。

かつてクラビットの男性は、ときに熱帯雨林で他の民族と戦う戦士でした。この曲は、戦いの朝、戦士たちが朝霧が立ち込める山の空を見上げ、心を鎮める様子を表したサペの伝統的な曲をベースにしています。

撮影には、先住民族ルンバワンのメイクアーティストのほか、サラワク出身のデザイナーが参加。衣装とアクセサリを担当してもらいました。クラビットの衣装の特徴であるビーズなど伝統的な要素に加え、私

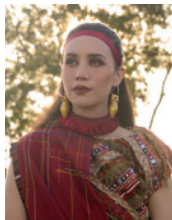


NEW ALBUM Sky Songs

空と地上に暮らしたクラビットの祖先の物語にインスパイアされたこのアルバムは、戦いの朝、立ち込める霧をのぞむ戦士たちの歌、移住に適した時期を告げる雲の動きを見る歌、雷と月の嘆きの歌など、森羅万象をめぐる歌の旅。
この「Sky Songs」(2021)や、デビューアルバム「Flight」(2016)は、Apple Music、Spotifyなどで世界中どこでも視聴可。

Profile

アレナ・ムラン
[Alena Murang]



©Clash Donerrin

サペ奏者/シンガーソングライター

サラワク州・クチン生まれ。クラビット人の父とイタリア系イギリス人の母をもつ。クラビット族やクニャ族の年配者たちから伝統的な歌や音楽、物語を受けとり、現代的な形で表現する。サペの師匠でリッピングヘリテージであるマシュー・ングウ・ジャウの初代の教え子の一人。女性初のプロのサペ奏者としてサペの復興運動にも携わる。Buenos Aires 2020 Music Video Festivalにて、ミュージックビデオ「Midang Midang」がベストスタイリング賞を受賞。

Web >>> <https://www.alenamurang.com/>

@alenamurang @alenamurang

クラビット族の伝統的な子供の歌を集めるプロジェクト「Project Ranih」>>> <http://www.projectranih.com/>

注1 原題: Small Island Big Song (台湾・蘭嶼(らしん)から始まり、オーストラリア、ニュージーランド、マレーシア、マダガスカル、そしてイースター島に至るまで16の島々を訪れ、当地の音楽家たちと共同で一つのソングラインを紡ぎ出した音楽ドキュメンタリー。2019年製作、オーストラリア・台湾合作
注2 p3のWAUキャリヤーを参照

私、「アレナ・ムラン」がプラットフォームとなり、様々な文化遺産にもとづいた技術や経験を共有できる場になると嬉しいです。
5月末に新作アルバムのデジタル配信とビデオが公開されますので、日本の皆さんもぜひお聞きください。

サラワク州の収穫祭「ガワイダヤク」に合わせて発表されたMV『Warrior Spirit』。アレナさんと約40名のダンサーが野外で撮影。モダンな衣装とアクセサリが美しい



©Vignes Balasingam

独特の香気と塩気で
ご飯がすすむ！

発酵食品 虞とりこになる

「この香りだけでご飯が食べられる！」とマレーシア人が好む調味料ブラチャンは、発酵食品です。和食にはない独特の香りがあり、これは自然界に存在する微生物がもたらした発酵によるもの。一度ハマると抜け出せないマレーシアの発酵の世界をご案内。

ブラチャン、チンチャロ、ブドウ。これらはすべて、魚やエビを塩漬けにした発酵調味料、いわゆる魚醬です。モンスーン気候に属するマレーシアは、一定の時期に一定の魚種の大量の水揚げがあり、それらを一年中食用として楽しめるよう発酵文化が発展。塩漬後に干したイカンマシ、塩と米で発酵させたプカサン・イカンも同じ目的です。保存食として生まれた塩漬け魚の

発酵食品は、塩分補給源としても重要な役割を果たしています。ご存じのとおりマレーシアは平均気温が28度を超える常夏の国。発汗で体内の塩分が失われるため、とくに暑い日は「意識してイカンマシンを食べよう」という教えがあるほど。

また、マレーシアは米文化なので、魚醬の塩気はご飯によく合い、発酵独特の鮮烈な香りは、暑い日でも食欲をかきたて、ご飯がすすみます。つまり、保存、塩味、香気という発酵食品ならではの3つの性質は、マレーシアの食文化にとっても欠かせない要素になっているのです。

もうひとつの発酵食品の特徴は、工場生産の市販品がスーパーに並ぶ一方で、地方の町の市場にいくと、ラベルの無い簡易包装のものがたくさん売られているということ。これらは地元の家内工業で作られているもので、全土に流通することはなく、その土地で親しまれている味。発酵文化とは、地域ごとに根づいた郷土の味覚ともいえます。



ケダ州など海辺の町ではブラチャンは家内工業生産。木製の杵でついて細かくすり潰している

クランタン州「Cap Ketereh」の工場では、直径2メートル近くある巨大な樽でブドウを発酵・熟成している様子。6～11月がカタクチイワシの漁獲時期で、その期間は毎日仕込みをする



ベナン州「Chop Kim Hoa」の工場では、ブラチャンを天日乾燥しているところ。小エビの重量に対して10%の塩分で仕込み、発酵と天日干しを3回繰り返す。製造には約半年かかる



ケダ州のマレーシア人宅でタバイを作っているところ。市場で買ったラギ(麹菌)をつぶして粉状にし、ご飯にまんべんなくふりかけている。気候や湿度によって発酵状況は変化する



クランタン州の食堂で保管されていたトンジャ。キッチンの片隅に無造作に置かれ、光が入らないように黒いビニール袋を使い、口はしっかりと密閉。袋を開けるとドリアンの香りが充満

魚の発酵食品

イカンマシ [ikan masin]

魚 × 塩漬け発酵

魚を塩漬けにして半発酵させ、天日干したものの。発酵が強いものと少ないものの2種あり、前者は身がやわらかく、後者は乾燥して固め。後者のほうが、炒飯やカイラン(青菜)、もやしなど野菜炒めの調味料として使用頻度が高い。暑い国の塩分補給源としても大事。



中国系民族はハム、ユイとよび、豚ミンチの蒸し料理や土鍋鶏飯に加える



イカンとは魚、マシンは塩で、しょっぱい魚という意味のマレー語

ブドウ [budu]

カタクチイワシ × 塩漬け発酵

カタクチイワシを塩漬けにして半年~2年ほど発酵、熟成し粗くこしたものの。ナンプラーと似ているが、独特の香りと塩気が強く、とろっとしている。タイと国境を接するクランタン州のご当地調味料で、最近では伝統の味としてクアラルンプールのファインダイニングでも注目されている。



ブドゥにレモングラスやトンボヤを加えたタレは、焼き魚に合う



塩気が強いので小瓶で販売されている。色はピンクがかった茶色

プカサン・イカン [pekasam ikan]

魚 × 塩と米による発酵

魚に塩と煎った米をまぶして発酵、熟成させたもの。発酵期間は1週間~1ヵ月ものなどさまざまで、酸味と塩気が半々なものから塩気が強いものなど味もいろいろ。マレー半島北部のケダ州、内陸部のペラ州でポピュラーな発酵食品で、牛肉版の「プカサン・ダギン」もある。



食べ方は、玉ねぎと唐辛子を加え、油を多めにして揚げ焼きに



川魚や淡水魚を使うことが多く、湖があるペラ州でよく生産されている

米の発酵食品

タパイ [tapai]

米 × 麹菌の発酵

ご飯に「ラギ」とよばれる麹菌をふりかけ、ひと口サイズにわけてゴムの葉やバナナの葉に包み、3~5日間ほど常温で発酵させたもの。米粒の残った甘酒のような味で、発酵がうまくいくと、とても甘い。「ウビ」とよばれるキャッサバを発酵させたものもある。



一口サイズの米の塊で、独特の香り。甘い水分でしっとり覆われている



断食明けのハリヤヤや結婚式など、お祭りの祝い菓子として人気

小エビの発酵食品

ブラチャン [belacan]

小エビ × 塩漬け発酵

小エビやアミを塩漬けにして発酵させ、ペースト状にして、ほどよく乾燥させたもの。発酵独特の香りがあり、加熱調理すると、お祭りの日の焼きイカのような香ばしい匂いに。香り、塩気、うま味の3拍子そろったマレーシア料理に必須の発酵調味料。



野菜や海鮮炒めの定番の味つけ。サンバルに合わせてソースにも



濃い茶色が基本。発酵が浅いものは、グレーがかったピンク色

チンチャロ [cincalok]

小エビ × 塩と飯による発酵

小エビやアミを塩と飯で発酵させたもの。見た目は日本のアミ漬けにそっくりだが、乳酸発酵をしているのでチーズのような独特の香りとまろやかさがある。マラッカのご当地調味料で、ウラム(ハーブサラダ)のタレにしたり、オムレツに入れたりする。



チンチャロにライム、シャロット、唐辛子、炊飯時の上澄み汁を加えてウラムのタレに



鮮度のいい小エビが、一定の時期に大量に手に入る海辺の町、マラッカならではの調味料

ドリ안의発酵食品

トンポヤ [tempoyak]

ドリアン × 自然発酵(少しの塩)

種を取ってペースト状にしたドリアンに、ほんの少し塩を加えて密閉し、冷暗所で保存。1~2ヵ月ほどで完成する発酵調味料。ドリアン独特の香りはまろやかになり、食欲をそそる酸味がうまれる。ドリানের産地であるパハン州やボルネオ島で親しまれている。



トンポヤ料理の定番は、ココナツミルクも加えて煮込んだ魚料理



ご飯のおもとして人気なのがサンバルを加えたトンポヤ。市販品あり

mini column

日馬文化比較

日本の発酵食品といえば、醤油、味噌、みりん、日本酒、漬物がポピュラー。風土や歴史から発展した発酵食品は、その土地ならではの味のものが多く、実にバラエティに富んでいます。たとえば、新潟・妙高の唐辛子を発酵させた「かんずり」は、マレーシアの調味料「サンバル」によく似ていて興味深い。詳しくは『日本発酵紀行』(小倉ヒラク、D&DEPARTMENT PROJECT)を参照のこと。

WAU編集部
オトの私物を公開!

マレーシアで見つけた かわいい雑貨

こんなにも旅に出られない日が続くとは。そんな悶々とした日々
のなかで、新しい発見がありました。それは、マレーシアから持
ち帰った雑貨のパワー。これはあの町で、これはあの人から。雑
貨を通して思い出旅に出かけましょう。また行ける日を願いつつ。



③スクリーンの裏、中央のライト近くにダランが座り、物語を進行。音楽隊は合わせて演奏をする ④上演の始まるのシーン。生命の樹、仙人、弓の神が登場する

ステイホームがすっかり定着し、日

本とマレーシアを自由に行き来してい

た時代が、まるで幻のようにも感じ

る今日この頃。せめておうち時間に旅

気分を、とマレーシアで買った雑貨を

部屋に飾ったり、食卓で活用したりし

ています。いわば苦し紛れの作戦です

が、やってみると、どのアイテムにも

現地の文化がたくさん詰まっているこ

とをあらためて発見。そして、さま

ざまな旅の記憶もよみがえってきます。

玄関に飾ったのはパティックで作った

フアブリックパネル(07)。リビングに

は「ソケット」(06)を目立つ位置に。

どちらもマレーシアの伝統的な布地で、

とくにソケットはクアラランプールの

専門店で購入したお気に入り。マレー

系男性の正装時の腰巻き用なので、履

いたときに前がはだけないよう筒状

になっています。「好きにカットして飾っ

たらいいわよ」と店の人に言われまし

たが、ハサミを入れるのはしのびなく、

筒状のままボードに貼り付け。柄が

位置によって変わるので、部屋の模様

替えも簡単にできそうです。

ソケットの横には、マレー風「ワ

ウ」(01)を。クランタン州の工房取

材に行ったときに購入したもので、当

時ワウを作り続けて46年の職人、シャ

ファイさんの姿を思い出します。工房

に飾られていた多種のワウ(写真①)

がとても美しく、取材陣が歓声をあ

げて写真をとりにまぐる横で、こちら

を見ることなく黙々と作業していた

シャフィーさん(写真②)。骨組みとな

る竹のしなり具合を何度も確かめな

がら、少しずつ、ていねいに削ってい

ました。残念ながら数年前シャフィー

さんは亡くなりましたが、ワウは

美しいままです。

書齋には、同じクランタン州で訪

れた影絵工房で購入したワヤンクリッ

(影絵芝居)の人形(13)。このとき

の取材も思い出深いもので、「日本語

で影絵をやってみたら」という、なん

とも貴重なお誘いをうけ、ぶっつけ本

番で影絵芝居のダラン役(人形を操

り、ストーリーを語る人)に挑戦(写

真③、④)。とつきに頭に浮かんだのが

日本のおとぎ話『桃太郎』で、鬼退治

のシーンを再現してみたものの散々た

るできでトホホ……。そんなへなちょ

こな私が舞台を降りたあとも、音楽

隊の方々が楽しそうに演奏を続けて

いたのが、今となつては美しい夢のよ

うな記憶です。

そして食器棚の一番手前に、マレー

シア好きの定番アイテム、ピューター

製のピアマグ(10)を配置。これでピ

ールを飲むと、口あたりがグツとまろや

かになつて、どんなに気分が落ち込ん

でいるときでもテンションが上がります。

ロイヤルセラミックの工場見学

でお会いした当時の取締役、ダティン・

ムンクエンさん(写真⑤)。「ピューター

は使えば使うほど味が出るもの。傷

もそのひとつよ」の言葉が古びた食器

の見方を変えました。クエンさんも数

年前、天国に逝かれました。

窓際には、ジョホール州でふらつと

立ち寄った雑貨店で購入した竹製の

風鈴(11)を飾りつけ。かなり重いの

で、強風でない風鈴の役目は果たしま

せんが、アジア感満点のやわらかな

音色は心地よく、ときどき自分で揺

らしています。もうひとつ、クローゼッ

トで発掘したのが、直径1メートルの

竹製の敷物(12)。トレンガヌ州の市場

で購入した民芸品で、これは日常に

使うのもつたないもので、ここぞと

いう日が来るまで、またクローゼッ

トに戻しました。

旅で持ち帰ったこれらの雑貨は、単

なるおみやげではありませんでした。

あの時の思い出や現地の文化につなが

る、いわばアクセスポイント。雑貨を

眺めながら、脳を自由に開放&妄

想すれば、行きたい場所に、行きたい

時間に、いつでも飛んでいくことがで

きる。皆さんのおうちにある雑貨も、

今こそ出番です。



① 風をワウと呼ぶのは、裏側に取り付けられた弦が風
にのって「ワウワウ」と音を出すためとか ② 風
に魅せられ、学校を中退したシャフィーさん。サイン
をお願いすると、かわいい絵文字で応じてくれた

③ スクリーンの裏、中央のライト近くにダランが座り、
物語を進行。音楽隊は合わせて演奏をする ④ 上演
の始まるのシーン。生命の樹、仙人、弓の神が登場する

立ち寄った雑貨店で購入した竹製の
風鈴(11)を飾りつけ。かなり重いの
で、強風でない風鈴の役目は果たしま
せんが、アジア感満点のやわらかな
音色は心地よく、ときどき自分で揺
らしています。もうひとつ、クローゼッ
トで発掘したのが、直径1メートルの
竹製の敷物(12)。トレンガヌ州の市場
で購入した民芸品で、これは日常に
使うのもつたないもので、ここぞと
いう日が来るまで、またクローゼッ
トに戻しました。



クエンさん(右)とオト。工場では製造工程の見
学だけでなくピューター体験もできる

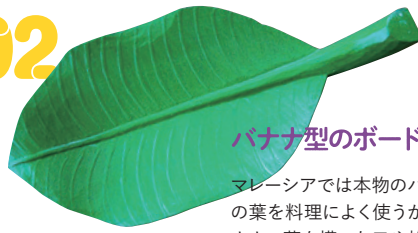
マレー風「ワウ」

空飛ぶ芸術品とよばれるワウ。色紙の上に切り絵を貼りつけ、細やかでカラフルな模様仕上げる。ワウの形は数種あり、このタイプは下部が三日月形なので「ワウ・ブラン（月型の凧）」とよばれる

01



02



バナナ型のボード

マレーシアでは本物のバナナの葉を料理によく使うが、バナナの葉を模った皿や雑貨も豊富。これはボルネオ島のクチンで買った木製のボード。鮮やかな緑が写真映えるので撮影時の飾りに

木工細工の飾り 03

木製の工芸品を扱うブランド「アーチ」のアイテム。マレーシアらしいモチーフをデザインに施した作品が多く、これはツインタワーなどクアラランプールの特徴的な建物が細工されている



04

アルミのカレー皿

クアラランプールのインド人街のスーパーで購入。割れる心配がなく、軽くて値段も手ごろなので、おみやげにぴったり。インドの神様であるガネーシャが型押しされた小皿は写真映えもする



ご当地トートバック

左がベナン、右はボルネオ島のコタキナバルで購入した名所がデザインされたトートバック。マレーシアはトートバックの宝庫で、「ナシレマツ」のような名物料理が描かれたものなど多種販売されている

05



ソケットのファブリックパネル

金糸や銀糸を使った織物、ソケット。着物の帯のようにずしりとした重さがあり、持ち運びは多少苦労するが、それだけの価値あり。重厚な質感と輝きのある絵柄が上質なインテリアに

06



11

竹製の風鈴

カラン、コロンとなる音色の美しさに惹かれ、ジョホール州の日用雑貨店で購入。日本の風鈴のように自然の風で揺れない重さが特徴。玄関に付けば癒しのドアチャイムになる

08



小物入れとしおり

マレーシアのスターバックスが現地の伝統工芸とコラボして制作。パンダンの葉や松の葉を細く割き、乾かしてカラフルに色づけした「ムンクアン」製品。空港のスタバ店舗で販売していた

ニョニャ・バスケット

マラッカで購入した伝統的な籠で、黒を基調に赤と金の色使いが特徴。持ち手付きなのは、結婚式のときに引き出物やお菓子を入れて持ち運びされていたため。わが家ではチョコやクッキー入れとして活用

09



10

竹製の敷物

直径1メートルほどの大判で、4分の1サイズに折りたたむことができる。このような竹や籐で編んだ手さげバッグ、バスケット、ランチョンマットなどの民芸品はマレーシア各地にある



ピューター製のピアマグ

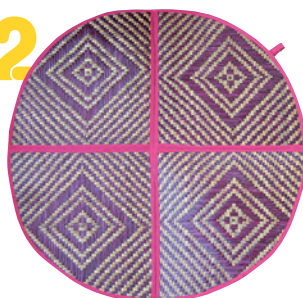
スズを主原料にした金属であるピューター製品は、マレーシアが世界に誇る伝統工芸品。創業130年の「ロイヤルセランゴール」社のピアマグは、わが家の食卓で大活躍。ワイングラスも愛用中

07

パティックのファブリックパネル

ろうで絵を描いた染物、パティック。女性用のサロンとして売られていたものをボードに貼り付けて作成。ちなみに左端の絵柄が切り替わっているのは、昼と夜で着用の際に見せる柄を変えるため

12



影絵人形

なめした水牛の皮に細かい彫りを施し、緑や黄、赤色などの色をつけるため、光をあてると、白い布にカラフルな影が映し出される。体の中心と片手に竹の軸があり、それを動かして操作する

13





マレーシア料理をつくらう #06

ベナン出身のタリナさんのオリジナルレシピ。数種のソースを鶏肉にからめるだけの簡単料理です。エゴマで巻いて食べれば前菜に。熱々のご飯に合わせてボリューム満点の丼飯にするのもマル。

バチェラー・チキン / Bachelor Chicken

■材料(1~2人前)

鶏肉(胸肉) 100g/オイスターソース 大さじ1と1/2/胡麻油 大さじ1/カレー粉 大さじ1/2/ケチャップ 大さじ2/スイートチリソース 大さじ1/ウスターソース 大さじ1/2/砂糖少々

■作り方

- 1 鶏肉を約5ミリの薄さにスライスし、オイスターソースと胡麻油で下味をつける。
 - 2 1の鶏肉に小麦粉を軽くまぶし、多めの油で焼く。火がとおったら皿に取り出す。
 - 3 同じフライパン(油がなければ大さじ1ほど追加)にカレー粉を入れ、香りが出たらケチャップ、スイートチリソース、ウスターソース、砂糖を加える。様子を見て、大さじ2程度の水を加えてもOK。
 - 4 2の鶏肉を加え、ソースをからめたら出来上がり。好みの葉*に包んで食べる。
- ※おすすめはエゴマの葉。シソ、レタスで巻いてもおいしい

教えてくれた人: タリナ先生

「伝統料理から西洋の味にアレンジレシピまで。毎日3食、飼っている犬と猫の料理もすべて手作りしています。友人や家族を料理で楽しませるのが好きなんです」



マレーシア料理教室・オンライン講師

6月18日より第2期を開講!

検索 || マレーシア料理 タリナ



手羽元を使うと、食べ応えのあるメイン料理に。辛くなく、冷めてもおいしいので、お弁当にもぴったり。

イラスト/生田目まゆみ Mayumi Namatame

銀幕の精神



いま注目の若手監督

シャフィク・ユソフ

Syafiq Yusof, the Emerging Filmmaker

今、マレーシアで新進気鋭の映画監督といえばシャフィク・ユソフ(Syafiq Yusof)でしょう。俳優で映画監督のユソフ・ハスラムを父に持つ二世代のフィルムメーカーで、弱冠二十歳の時に『SAM: Saya Amat Mencintaimu』(2012)で長編監督デビュー。アクション・コメディ『Abang Long Fadil』(2014)シリーズで真の才能を開花させました。このシリーズ一作目では、人気コメディアン・ジザン・ラザック演じる主人公ファディルが、故郷のペラニ村を支配するギャング組織と対決。ファディルは村を守るため、シラットの師範と共にギャング組織に立ち向かいます。続編である二作目では、悪名高きギャング、タイガーと勘違いされてしまうファディル。汚名を晴らすと二作目もアクション満載の展開で、国内で興行収入1800万リングギ*を売り上げる大ヒット作になりました。

シャフィク監督は、マレーシア映画や海外の作品を数多く鑑賞することで映画製作のノウハウを学んだ、といえます。彼のコメディ映画は、近所で出合いそうな登場人物を起用し、どこにでもありそうなマレーシアの日常にアクションシーンを取り込んだり、世界的なヒット作をパロディとしてマレーシア人ウケするジョークとして盛り込み、マレーシア映画市場を沸かせています。

本作以降、大成功を収めた映画『Villa Nabila』(2015)、『Desolasi』(2016)、『Kl Special Force』(2018)などを製作し、今後は『Abang Long Fadil 3』大ヒットシリーズ『Polis Evo 3』を含む3作品が公開予定! これからもますます目が離せない注目の映画監督です。

『Abang Long Fadil 2』では、Zizan Razak (右) と Wak Doyok (左) が重要な役を演じる



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。

※ 日本円で約4億7,600万円

※ 『Abang Long Fadil (邦題: カンファ・マフィア)』一作目は、Amazon Prime Video, TSUTAYA TV, U-NEXTなどで配信中 (日本語字幕付き)。マレーシアではNetflixでも視聴可



海老のコク深さが効いた“サンバル”ソースは
シーフードや野菜炒めに合う万能調味料



サンバル
炒めの素



マレーシア
カレーの素



ニョニヤ
カレーの素



海南チキン
ライスの素



ラクサの素

今食べたいマレーシアの味

マレーシアやインドネシアの食卓に欠かせない辛味調味料
サンバル。具材を加えて炒めるだけで、現地の伝統の味を
カンタンに再現できます。凝縮された海老のうま味、
レモングラスの香りで、旅気分も楽しんで。

ご購入はこちらから [検索](#) | [ユウキリテール](#) 他にも、人気のアジア食材、調味料が揃っています。

YOUKI 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 FAX: (03) 5466-8570
<http://www.youkitrading.co.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](#) 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

ランカウイの大自然と伝統が 作り出す最高級の スキンケアシリーズ

GAMAT (黄金なまこ) 成分配合



MALAYSIA selection
実店舗・WEBサイト
Amazon/楽天
にて販売中

なまこ石鹸正規認定販売会社
BAKU インターナショナル株式会社
大阪府茨木市春日1丁目9番32号
TEL: 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



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、「マレーシア
ごはんの会」や「CREA」ウェブサイトにて
マレーシアの記事を執筆。また、オン
ライン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』『マレーシア人に習
った50のレシピ』がある。

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



1 マレー語オンライン講座 入門会話編 (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『旅の指さし会話帳・マレーシア語』を使ったシーン別の会話実習です。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

- 6月17日(木) 20:00~21:00 「時間と年月」
- 6月24日(木) 20:00~21:00 「料理、食事編」
- 7月1日(木) 20:00~21:00 「買い物編」

参加費：6,000円(税込・全3回)※テキスト代は含まれません

申し込み締め切り：2021年6月14日(月)

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

今号の特集から、ボルネオ島の音楽や発酵の世界についてご紹介。また、6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。質問も大歓迎！

開催日時 | **6.23** wed.
(水) | 20:00
▽
21:00

予約制・定員：30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

ボルネオ島サラワク州の伝統楽器サベ。美しいクラピット高原を故郷とする先住民族の音楽に注目します。また、マレーシアの食文化を豊かにしている発酵の世界も紹介します。シェア会では、マレーシアのサベ奏者に登場していただく予定です。

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3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3期 「芸能・ごはん・映画・旅でみる“今の”マレーシア ~WAUから飛び出そう~」 (講座90分、全5回、ペナンへの卒業旅行付き！)

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。毎回マレーシアからゲストが登場、そして最終回は、ペナン島へのオンライン卒業旅行を実施します。

開催日時・講座内容

- 7月7日(水) 20:00~21:30 >>> 芸能《色鮮やかな影絵芝居、ミニ実演付き》
- 7月21日(水) 20:00~21:30 >>> ごはん《伝統菓子作り》に欠かせない道具》
- 8月4日(水) 20:00~21:30 >>> 映画《めざせマレーシア映画通！》
- 8月18日(水) 20:00~21:30 >>> 旅《田舎町の魅力と路線バスの旅》
- 8月28日(土) 13:00~15:00 >>> 卒業旅行《ペナンのホテル訪問 & ライブ演奏♪》

※毎回、講義と実習の2部構成です。毎回、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。
マレーシア食品、ワヤンクリップの人形の工作用型紙、
ポストカード、マレーシア関連書、WAU最新号+過去誌など

お申し込み締め切り：6月28日(月)

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をこれからも文化的側面からPRしていきます。