







恋人を突然失い、深い哀しみに打ちひしがれるヒロインさつき役は、監督がこの 人しか考えられなかったという小松菜奈 \*\*



# 吉本ばななさんの名作が時を経て映画化。9月10日公開! エドモンド・ヨウ監督『ムーンライト・シャドウ』

「ムーンライト・シャドウ」は、突然恋人を失い、苦しみを胸に抱える主人公さ つきが、その死を受け止め、哀しみと向きあい、乗り越えていく物語です。

日本文学に影響を受け、生と死をテーマに、現実と幻想が交差するような世界観を描いてきた多くのエドモンド作品の流れの上にあるとも思える作品です。「喪失の物語ですが、ラブストーリーとして登場人物の感情を大切に描いた」と監督は語ります。見どころは、前作『Malu夢路』に続き、タイ人のカメラマン、コン・パフラックさんとタッグを組み、外国人の視点で日本の情景を映し出し、色彩が際立つ美しい映像。「感染症のパンデミックにより、この2年間で多くの人が愛する人たちを失い、私たちに大きな悲しみをもたらしています。吉本ばななさんの原作は、喪失と深い悲しみ、そして人生を再び歩み出すことを描いています。30年以上前の作品ですが、時代を超え、現在にも通じる物語です。この作品を通して、今、私たちが抱える悲しみや喪失感と向きあうことができるようになることを願って映画を製作しました」とエドモンド監督。

15年も前にこの原作を読んだ監督が鮮明に記憶に残っていたという最後のシーン、愛しい人にもう一度会えるかもしれない《月影現象》は、どのように表現されるのでしょうか。

【原作】「ムーンライト・シャドウ」吉本ばなな著(新潮社刊『キッチン』収録作品) 【監督】エドモンド・ヨウ Edmund Yeo 【キャスト】小松菜奈、宮沢氷魚 ほか 【上映情報】9月10日より全国ロードショー 【ウェブサイト】https://moonlight-shadow-movie.com/



なまこ石けん「ダ イナコスモスソー プバー」

なまこの主成分であるコラーゲンやサポニンには、肌の潤いを



# WAU読者にプレゼント! マレーシア特産のなまこ石けん

守る効果があるといわれています。海に囲まれたマレーシアでは、近海に生息するなまこの成分をオイルなどに加工して古くから活用してきました。そして現在、マレーシアみやげの代表格でもあるのが、なまこ石けん。クリーミーな泡立ち、すぐれた保湿効果が特徴で、手をこまめに洗うこの時期にぜひ活用して欲しいもの。今回、ユーキトレーティング株式会社より、WAU読者限定でマレーシア産のなまこ石けん「ダイナコスモスソープバー」を10名様にプレゼント。ご希望の方は、Hati Malaysiaの下記メールあてに、ご住所など送付先をご記入のうえ、ご応募ください。WAUの感想や記事リクエストもお待ちしております。

商品紹介 https://coteefar.com 問合せ先 fukuda@youkitrading.co.jp





Food (h) Japan

や一部スーパーで販売中 新シリーズが販売スタート!

# 人気の麺「カレーラクサ」をお手軽に

マレーシアで120年以上の歴史をもつ食品メーカー「アヤム」。 日本では、おなじみのココナッツミルクのほか、カヤジャム、イワシ缶、アジアンカレーペーストなど多種の商品を展開。そしてこのたび、パウチスタイルのペーストが新シリーズとして登場!おすすめは「マレーシア風カレーラクサの素」で、好みの具と麺を加えるだけで、やみつき必至の濃厚ラクサのできあがり。レモングラスやコリアンダーなど多彩なスパイスの香りと、まろやかなココナッツミルクの風味が味わえます。辛さはひかえめに仕上がるので、辛いのが苦手な人も安心。

「アヤム」公式Instagramでは、マレーシア料理の簡単レシピが たくさん紹介されているので、こちらも要チェックです。

日仏貿易株式会社 (AYAM輸入販売元)

Web: www.ayam.jp

@ayamjapan

# WAU gallery



「Architectureギャラリー」の天井を見上げると、美しい文様の装飾。輝くようなドームがミュージアムを特別な空間にしています

芸術を育んできました。

東南アジアへの宗教思想の広がりと

からアフリカ、

中国

中央アジア、

一神教「イスラム」。

ともに長い歴史の中で多様な文化、

# イスラム美術の世界へと扉を開くミュージアム

# The Museum that opens the Gate to the World of Islamic Arts

けた預言者ムハンマドが布教を始め

西暦七世紀初頭に、

美術を代表する工芸品の一つです。 美術を代表する工芸品の一つです。 美術を代表する工芸品の一つです。

左/コーランの一節と植物文様を、ブルーを基調としたセラミックタペストリーで装飾した玄関が印象的。中/絨毯や透かし窓など、インテリアが美しい「MOZA レストラン」は、中東料理をメインに提供。右/館内のミュージアムショップでは刺繍が美しいウズベキスタン製などの布製品を販売

築やアートを包括的に展示し、

ちを奥深いイスラム美術の世界へと

アラルンプールにあるマレーシアイ

の観光客を魅了しているのが、この建築様式を取り入れ、世界

スラーム美術館。 イスラム世界の建







# 施設情報

をもつモスク内部は、大勢の信者が

ドームを配した高い天井

って礼拝を行うための空間が広

社麗な建築美がうかがえます。

# ISLAMIC ARTS MUSEUM MALAYSIA

に合わせた構造を取り入れながら発

・装飾され、時代や土地の気候風土

ハラム美術の結晶ともいえるのが.

してきたイスラム建築。

マレーシア イスラーム美術館

住所:Jalan Lembah Perdana, 50480 Kuala Lumpur www.iamm.org.my

(a) @islamicartsmuseummalaysia

※現在は、感染症対策のため休館中。訪問の際はウェブサイトにて情報をご確認ください。

# ミフラーブ・パネル [挿図1]

アーン』や叙事詩、科学書などのテ

イスラーム教の聖典

キストが繰り返し手書きで写された

├ 中央アジアまたはイラン(ティムール朝) 14~15世紀 フリット胎土 ・シア・イスラーム美術館蔵

モスクのメッカのカアバ神殿の方角(キブラ)を指し示す壁龕 「ミフラーブ」に設置されたアーチ形のタイル製パネル

> スク建築と美術は深い関係 め尽くすモザイクやタイル を架けた構造や、 代表格は、モスク。ドー にあります。 を用いた装飾技法など、 壁面を埋 モ

に注目し、ご紹介します

覧会の魅力の一部と第11章「マレー世界のイスラーム王国」

る各地の文化と融合した独特なイスラーム文化を紹介。本展

歴史やイベリア半島から中国、

八世紀の初期から現代まで、

主要なイスラーム王朝の興亡の 東南アジアまで広範囲にわた

まず、イスラーム建築の

リムの世界」。

マレーシア・イスラーム美術館の全面協力による企画展で、

t

東京国立博物館で開催されている「イスラーム王朝とムス

イスラーム美術工芸品や文献を豊富に所蔵する

の装飾では、植物文様(蔓草文様「ア ることからイスラーム美術 偶像崇拝が禁止されてい

図1)はその一例です。 ブルーの「ミフラーブ・パネル」(挿 取り入れながらも、この3種のモ のおもに3種の装飾モチーフが発達 ラベスク」)、幾何学文様、 の構図を成す、鮮やかなターコイズ が永遠に続くような反復と、 して採用されてきました。 チーフはイスラーム世界全域で共通 しました。その土地に特有の要素を 文字文様 モチーフ 線対称

イスラーム美術の柱は、 建築、写本芸術、工芸品

や彩飾の美しさを比較することがで クルアーンが紹介され、 ラフィーとして、 生み出されています。本展 書道」は文字芸術、 挿絵として描かれた綿密画 画が発展しました。絵画は では、異なる時代、地域の る現代絵画のアート作品も (挿図2)を含み、「アラビア 写本」を通して、 書体の特徴 書家によ カリグ

輸入され、その製造技法も伝わった 中国の磁器などがイスラーム世界に 様々な用途で用いられるテキスタイ 何学文様を織り込んだ手織り絨毯や ことでイスラーム地域の陶器の発達 スラーム美術の重要な分野の一つで 石を散りばめた宝飾品。 ネックレスやイヤリングなど、 多様な発展を遂げた工芸品もイ 地域によって素材、 地域性のほか、東西交易により 植物文や幾 技法が異な 宝

ŋ,



# 『シャーナーメ』の挿絵[挿図2]

イラン(カージャール朝) 18~19世紀 金彩、インク、顔料、紙 ーシア・イスラーム美術館蔵

ーナーメ』はイランの詩人フェル ウスィーが古代ペルシアの神話、伝説、 歴史を謳った長編叙事詩。この挿絵は、 英雄ロスタムが、自身の息子と知らずに

戦った兵士を打ち負かす悲劇の場面

マレーシア・イスラーム美術館精選 特別企画

きます

# 『イスラーム王朝とムスリムの世界』

2021年7月6日(火)~2022年2月20日(日) 会場 東京国立博物館東洋館 12・13室(上野公園)

開館時間 9時30分~17時 ※入館は閉館の30分前まで 休館日 月曜日(祝休日の場合は開館、翌平日休館※1月3日は開館)

観覧料

主催

12月14日、12月26日-1月1日、1月4日 一般1,000円、大学生500円 東京国立博物館、マレーシア・イスラーム美術館

※マレーシア・イスラーム美術館については、p.03 WAU Galleryを参照

を見ると、よりその魅力の虜になる 築の構造などを知って様々な美術品 化の奥深さ。装飾や彩飾の特徴や建 解くことで見えてくるイスラーム文 悠久の美。書体や装飾、 ことでしょう に大きな影響を与えたとされます。 つひとつの背景にある物語を読み 歴史の中で発展した芸術的技法 モチーフ、

宝飾ベルト金具 マレー半島 20世紀初 十 マレーシア・イスラーム美術館蔵 🚽

マレーの男性の正装で腰布サロンを留めるために用いられた大ぶり のベルト金具「Pendingプンディン」。写真のように金製で色鮮やか な輝く宝石が散りばめられたものは、古くから儀礼用の衣装として 王族によって着用されてきました。中央にはアラビア語で「神」の 文字が装飾されています。ほかに蔓草文様の浮彫りを施した銀製の ベルト金具もあります。

金、宝石

展覧会 第11章「マレー世界のイスラーム王国」より

# マレー世界における イスラーム美術と文化

ここでは、現在のマレーシアだけでなく、スマトラ島、ジャワ島、 スラウェシ島、マレー半島と周辺の海域、シンガポールやタイ南 部のパタニなどを含む、言語・文化において近似性のあるマレー 世界におけるイスラーム美術工芸品に焦点が当てられています。

この地域のイスラーム美術は、王族のための装身具や調度品、 伝統衣装や布など、この地域特有の文化的要素が反映されてき たことが展示品から伝わります。イスラーム美術ならではの装飾 モチーフ、植物・幾何学・文字文様を用いながらも、マレー世 界特有の植物や唐辛子などのモチーフが好まれています。

اتالای نغ

# 『クルアーン』

トマレー半島東海岸 19世紀 革、紙、金箔、布、インク、顔料 - マレーシア・イスラーム美術館蔵

マレー世界では、19世紀から 20世紀初頭にかけてクルア-ン写本が盛んに制作されまし た。中でも、マレー半島東海 岸で制作された「トレンガ ヌ様式」は美しい彩飾と筆 致が特徴的。赤い小さな唐 辛子のような植物文や連続 した花文に、マレー半島の 南国の風土、地域性を感じ ます。配色に金を用いるこ とで格調高さが際立ち、 研究者の間では、マレー 世界で最も美しいクル アーン写本の一つである と評されています。



銀製クリス

・マレー半島 19世紀 鉄、銀、木 マレーシア・イスラーム美術館蔵

兵士が自己防衛のために日常的に身につけていた短剣「Keris クリス」。柄、刃、鞘の3部分で構成され、鉄製の刃は波のよ うな非対称のうねりがあり、独特の形状をしています。権 力の象徴でもあり、一部には霊的な力が宿るクリスもある との伝説も。

# ビンロウジ容器

トマレー半島 19~20世紀 銀 ーマレーシア・イスラーム美術館蔵

丸みのある銀製容器に植物の透彫りが施され たビンロウジ容器。マレーシアでは「Tepak Sirih テパッ・シリー」と呼ばれます。この容器に 収められたビンロウジと石灰をキンマの葉に 包み、一緒に噛む嗜好品として、おもに客人 をもてなす際に用いられます。15世紀、マ ラッカ王国に仕えた英雄ハントゥアの物語に もビンロウジの記述があるほど古い慣例です。

※展示解説文に準じて、この特集では 「イスラーム」表記で統一しています。

- ・「マレーシア・イスラーム美術館精選イスラー ム王朝とムスリムの世界」展 図録(東京国立博
- ・桝屋友子 著『すぐわかる イスラームの美術 ー 建築・写本芸術・工芸』(東京美術、2009)
- · Riswadi Azmi & Mustaffa Abdullah
- "Manuskrip al-Qur'an di Alam Melavu: Kajian Terhadap Manuskrip al-Qur'an Terengganu" (2017)



ふだんの食事カレーはマレーシア人

インドとの交易がもたらした

中国系、

インド系とおもに3

マレーシアは、マレー系、

食の好みは民族や個人によっ つの民族が暮らす多民族国家

てさまざまですが、カレーは

相性バッチリです。

カレーはマレー語で「Kari」

の高いマレーシアの風土とも りの強いカレーは、年中気温 候下でも食欲をかきたてる香 がもたらされました。暑い気 のこと)など本場インドの味

種類豊富で 毎日カレーでも 飽きないよ



3

マレーシアは、知る人ぞ知るカレー大国。 飯にかけるカレーから、おやつカレーにカレー 麺まで。町中の店では朝から晩まで、なかに は24時間カレーを提供するところも。インド から伝わり、多民族国家ならではの発展を遂 げているマレーシアカレーの特色に迫ります!

> What you need to know about Malaysian Curry

## 好まれる香り。ココナッツミ 外の料理にも多用されるほど いです。香りのポイントは、 じめミックスされた市販のカ う調理法が一般的。インドの さらにスパイスを加えるとい 作ります。熱した油にスパイ 種のスパイスを組み合わせて な風味に仕上げたり、ニョ ルクやタマリンドでまろや にカレーリーフは、カレー以 クミンとカレーリーフ。とく レーパウダーを使うことが多 が、数種のスパイスがあらか カレーの作り方に似ています スを加えて香りを立たせ、玉 ねぎとにんにくを炒めたら、 マレーシアのカレーは、

チャン(発酵エビ)を使い ニャ料理のカレーではブラ FEATURE ▽ 特色#02



19世紀ごろ増加したインド

料理が多数あります。そして スを使ったカレーに似た伝統

もマレーシア人の日常食に

「Curry」と表現され、どちら ですが、インド系屋台では 気の料理です。古くから交易 国民食といってもいいほど人

いたマレーシアには、スパイ でインド文明の影響を受けて

フカレーやティファン(軽食 らの移民によって、バナナリー

ンダンがあり、それらも人気

レーに似た料理にグライ、ル なっています。ちなみに、カ

のスパイス料理です。

店頭に並ぶカレー。料理名を知らなくても指さし で注文できる多民族国家ならではの仕組み

ヘルメット姿で現れたのは、バイクで訪れ て料理を持ち帰る人。手際よく包んでもら



カレーはおかずであり、ソースでもあるの ご飯に汁だけかけたりもする



#ルンダン Rendang

込んだ肉料理。仕上げにからめる スパイスとココナッツミルクで煮 なめ。インド由来のカリには宗教 するため、カレーに比べて汁が少 ココナッツフレークが水分を吸収 上の理由で牛肉はないが、ルンダ いはビーフが祝い料理として人気。

# #ニョニャ料理 Nyonya Cuisine

パイス、そこに中国料理で使う調味料や食 のこと。マレー半島に生息するハーブやス 材をミックスするこの土地ならではの味。 たコミュニティ「プラナカン」が作る料理 おもに中国からの移民がマレー半島で築い

# **、スパイスカレー \* である** マレーシアカレーとはなに? 多種多彩な

レーのお持ち帰りもできます。 は当たり前。ビニール袋でカ 皿に複数のカレーのあいがけ 組み合わせるご飯のおかずの 菜のような存在で、いくつか 頭、卵、魚卵、豆など。カレー 一つとして提供されています は単体で食べるというより物 コクを出すこともあります。 人気の店はナシカンダー。一 カレーの種類は、鶏、地鶏 カツオ、イカ、海老、 魚

> ず、カレーが手際よく盛りつけられる。 にバナナの葉が敷かれ、ご飯、野菜のおか

ちこみ、今やマレーシア全土で食べられて 南インドから渡ってきたインド系移民がも

いる人気料理。注文すると、テーブルの上

Banana Leaf Curry #バナナリーフカレー

#グライ

部では、カリを含めてすべてグライ。南部 違いは地方によって異なり、マレー半島北 スパイス入りの煮こみ。カリ(Kari)との のがカリで、グライはレモングラスなど生 ではインド由来の乾燥スパイスを使ったも

や一切一門

マレーシア

朝カレーはあたり前

3

日はロティチャナイから

のことで、

鶏肉、油揚げ、魚のすり身 スープを合わせます。具は、 ナッツミルクがきいたカレー コシのある中太麺に、 なかで人気№1といえるのが さまざまな料理があり、その マレーシア人の日常食です。 つまりはカレー麺。 ミーとは小麦麺 

ゆで卵など。辛さは店によっ プがあります。



はスープパスタぐら いの汁の量。中国系 の「咖喱面」は汁多め

goin,

な保に!

ターメリックと塩で

カレーに塩卵を合わ せるのがマレーシア流。日本では中国食 材店で購入可

炒めたキャベツ

# FEATURE ▽特色#04

中国から渡ってきた麺料理 カレーと並んで、多くの

地域で味が違う〝ご当地麺ラ りを好みで後のせするタイプ クサ』にも、 気を二分する麺料理がラクサ もあります。ミーカレーと人 ていろいろで、 カレー系のスー 唐辛子の輪切

「YOUKI マレーシアカレーの素」

を使って本場のカレーを作ってみよう!

# 国民的人気のミーカレ

マレーシアらしいカレーといえば

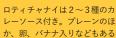
4

達人の技に注目!



くのばす姿は、 くる回しながら薄 職人が生地をくる さにライブクッキ

在です。 業が多く ほか、チャパティ、ナン、トーサ ミレスの アのファ マレー トールとよびます。 イなど、さまざまな粉もの軽食 ような存 を提供している店をママッス



# はモチッ、 絶妙の食感。 水を加えてこねたもので、 がロティチャナイ。 つけて食べます。 マーガリン(またはギー)、塩 軽食として親しまれているの 朝食や小腹が空いたときの

外はサクッとした

カレーソースに 注文すると

> の価値あり。ロティチャナイの ングショーさながらで、 24時間営

小麦粉に

# FEATURE ▽特色#05

番で、 らに、 マレーシアカレーが登場。 ヒム」のカレーペーストは定 ブランド「アヤム」や レトルトカレーのシリーズに ーの認知度が高まっていま 日本でもマレーシアカ マレーシア発の老舗食品 昨年は 「無印良品」の 「ブラ さ

です。 の味として、 が日常的に食べられている国 やタイと同じように、 ル・トゥ・ゴー」が現地のメー アジアンフードの通販「ハラ レーは今後も注目を集めそう と提携し、多種のカレー ストを続々販売。 マレー シアカ カレー インド

#トー:

サイ

昨今のカレーブームにのっ

輸入商品の卸しを手が

もので、

カレー味のじゃがいもを具にしたマサラ・ サイやトーセと発音する。プレーンのほか

トーサイが人気。

させ、クレープ状に焼いたも

南インドのドーサと同じ マレーシアではトー

ウラド豆で作った生地を発酵

「パパド」のパリパ リ食感を追加。日本 ではインド食材店で購入可

1. 鍋に大さじ2の油をいれ、夕冬少(小

さじ1/2)、八角(1個)、カレーリーフ(好

2.「YOUKI マレーシアカレーの素」を 加えて、表面に油が浮くまで炒める。 適度にカットした鶏肉(300g)加え

4. 具に火がとおったらできあがり

-ストをよくからめたら、水200ml、 ココナッツミルク200mℓ、ひと口大に カットしたじゃがいも (2個) を加えて、

み)を香りが出るまで炒める。

煮込む。

上記のレシピで作っ たもの。香り豊かで コク深い味

#ママッストール

Mamak Stall

日本でもジワジワ人気に

ペーストやレトルトが続々

ける「ユーキトレーディング」



Nasi Kandar 歩いたのが始まり。 19世紀にインド系の行商人が

#ナシカンダー

のことも指す。 の食堂のことで、ごはんとカ レーを合わせる食事スタイル とカレーなどのおかずを売り を肩にかつぎ、ご飯(ナシ) 天秤棒(マレー語でカンダー) インド系

られるハラル料理を提供している。 に多宗教でもあるマレーシアは、 ム教を信仰する人々のこと。多民族と同時 ママッとは、インド系民族のなかでイスラ rールでは、イスラム教徒が安心して食べ て使用する食材の種類が異なる。ママッス 店によっ

# Laksa #ラクサ

ラクサの2系統。 地域ごとにラクサの味は異なるが、大きく 多種のスパイスを使ったスープ麺のこと。 分けるとカレーラクサと魚だしのアッサム カレーラクサとミーカ



まざま。 は店によってさ いて、その線引 レーはよく似て



Adu Amuran

アドゥ・アムラン

今に照準を合わ

のは せて行動す

あ

る

料理人、クアラルンプールのレストラン「ADU Sugar Restaurant」経営/この1年で「ラク サペーストーなど自社商品を次々に開発。 Instagramではレシピ動画を中心に配信。

MCO下では、レストランはデリ バリーと持ち帰りしか営業ができま せん。そのため、ビジネスは大きな 打撃を受けています。でもこの状況 は、地球上のどこでも起こっている こと。落ち込み過ぎないことを心が け、クリエイティブな発想で今でき ることに取り組んでいくだけです。 趣味の絵を描くのがリラックスタイ ム。料理の知識を増やす時間もとっ ています。理想の未来は、それぞれ が自分らしい生活を送れること。

レストランの人気メニュ 「ジョホール・ラクサペース ト」など15商品を販売。注 文は、直接SMSやネット販 売Shopeeにて。



@chefaduamran



Asmidar

アスミダー

歌手/自宅からオンラインでマレー伝統歌謡の 大学講師やSNSでの歌の披露などを行ってい る。とくにライブ配信に力を入れ、ファンとの コミュニケーションを大事にしている。

コロナ前はテレビ番組やステージ の仕事で忙しかったのですが、現在 はすべてストップ。でも、私たちアー ティストは、表現をし続けなければ いけません。そのひとつがInstagram Live。歌だけでなく、料理を披露し たり、トーク配信をしたりと、ファン の方にメッセージを届けています。 また、ただでさえ継承者が少ない伝 統音楽や芸能の世界。ステージに立 てないなか、次の世代に継承してい く方法を常に模索しています。

先日、WAU編集部とコラボで Instagram Liveを開催。「日本人 向けのマレー歌謡講座も計画中で す」と語ってくれました!

(asmidarisme



歌を届けていきたいどんな状況でもどん

な方法で

ŧ

Heidi Tay

ハイディ・テイ

気 幸

づきと

いう恩恵が

あ

せ

、団結、

旅

サラワク政府観光局(STB)勤務/サラワク州 で毎年開催されいてる音楽祭「Rainforest World Music Festival」。2021年はオンライン で開催し、世界中に音楽の魅力を届けた。

1回めのMCO発令以来、会議はオ ンラインになり、在宅勤務が主にな りました。外出中はマスクをつけ、 消毒液を持ち歩き、帰宅したらすぐ にシャワーを浴びています。ストレ スは溜まりますが、自分や周りの人 のために必要なことです。今の状況 は、幸せとは何かを考えるきっかけ では、と。ストレス解消法は料理で す。自炊が増えたので、以前より電 気代が高くなりました。家でのス チームボートがマイブームです。

2019年12月に撮影 したSTBスタッフ の写真。「ソーシャ ルディスタンスのな い、この集合写真が とても恋しいです1 とハイディさん



A Samad Hassan

> サマッド・ ハッサン

> > コロナ後

は、あるがままの自

分を

定できる世の中にし

たい

/メディアやアートに関す るIT系の仕事を自宅で手がける。とくに最近は、 昔の映画をデジタルフォーマットに変換する編 集作業が多く、パソコンを新調。

映画業界はコロナによる打撃が大 きく胸を痛めています。感染防止の ために撮影が許可されない一方で、 新しいコンテンツへの需要は高まっ てるという板ばさみ状態です。パン デミックは、長い人生のなかのひと つの出来事。収束すれば、また喧噪 の日常に戻るでしょう。そう思うと、 この静かな時間を大切にしたい。最 近は、1980年代の日本のポップス にハマっています。とくに竹内まり やの「Plastic Love」が好きです。

「近所のスーパーは 常にインスタント麺 の棚が空っぽ。私自 身の食生活は1日2 食で白米をひかえ、 減量に成功しまし た」とサマッドさん



聞きました



マレーシア政府は、2020年3月 18日に1回めのMCO(コロナ禍に おける活動制限令)を発令。その 後、感染の広がりに応じて、地区 をまたぐ移動の禁止、教育機関の 閉鎖、飲食店内での食事の禁止な どの措置を取っています。この状 況下で、人々はどのような思いを 抱え、どのような日々を送ってい るのか。さまざまな職業の方のリ アルな声を集めました。



Nurul Asyikin

ヌルル・アシキン

観光・市場・撮影コーディネーター/外出が制 限されているなか、市場動向など最新情報を得 るのはもっぱらSNSや友人との会話。ベラン ダで家庭菜園を始め、自炊がほとんど。

もともと個人の会社なので、とく に仕事のスタイルは変わっていませ ん。一番考えるのは、子どもの将来。 この2年間で、友達に会って遊んだ日 は両手で数えるほどです。幸い、通っ ている幼稚園はスタディ・キットを 用意してくれるなど、オンライン授 業に工夫があり、ありがたいです。 生活面では贅沢をしなくなりました。 スーパーなどに設置されたフードバ ンクを通して、困った人たちに小額 の寄付をしています。

の状況を乗り の カ えたこと

幼稚園のスタディ・キット 「オンラインで子どもが学習 しているのを見るのは、毎日 が授業参観のようで楽しいで す」とヌルルさん

PROFILE



Noor

世界中は

Ó

授業が受

(けられること

想は、どこにいても働

τ

ヌール・ジャンナ

Jannah

タアナリスト/今年8月に、20年暮らした 日本から帰国。家族6人で、マレーシアで新し い生活をスタートさせた。仕事は以前と同じ会 社に属し、リモート勤務を続けている。

コロナ禍になって、家族のことを 考えました。以前父が亡くなったと き、近くにいなかった私は何もでき ませんでした。その後悔を繰り返さ ないよう、帰国をして母の面倒を見 ることを決断。何があっても、マレー シアのファミリーとすぐに会える距 離にいたいのです。とはいえ、2人 の子どもは日本の学校に在籍し、家 もまだ日本にあります。これはひと つの通過点で、その都度ベストな方 法を考えていきます。

帰国後2週間、ホテルの部屋 から一歩も出ず隔離生活。運 動不足解消のために部屋を 20往復したらゲーム許可な どの工夫で乗り切った





# Leonard Selva

レオナルド・ セルヴァ

高校教師、音楽家/授業はオンラインで、プレ ゼンとディスカッションを中心に工夫をこらす。 音楽家としては、以前より深く曲を理解し、新 たな曲の習得にも取り組んでいる。

授業では、精神的に生徒たちに寄 り添いたいと考え、過去の感染症の 話をしました。昔の人たちがいかに してペストやスペイン風邪を乗り越 えたのか。この事実は、現在の話よ り、生徒たちに多くの希望を与える ことができます。パンデミックは、 忙しい都会人に、家族との時間など 日常を再考するきっかけを与えたと 思います。これまで当たり前だと 思っていたことが、とても大切なも のだと気づいたのです。

家族で食事をするこ とが増え、洋食やマ レーシアの伝統菓子 作りに挑戦。写真は 自信作のペナンの名 物菓子「豆沙餅 タ オサーピアー



互 に依 いを思いやり、 存 すぎ な らい世界を 音 界に

> 自然と共存していく大切さに 気づいた、というCDさん。 コロナが収束しても「草の匂 いを感じられる自分でいた い」と語ってくれました

大切さにも気づきました。



# Mohd Rhashidi Bin Ibrahim

ラシディ(CD)

ョップ経営、カメラマン/庭で野菜を作った り、ショップをリノベしたりして過ごす。売上 を増やすためのSNSの活用やオンライン決済 などのスキルを学ぶのが、目下の目標。

ラブアン島で仕事をしていました

が、現在は行くことができず、実家の

マラッカで小さなショップを経営し

ています。手作りのマレー菓子や庭

で収穫した果物などを販売。生活は

とてもシンプルです。田舎なので料

理の宅配サービスはなく、毎日自炊。

節約を心がけ、健康のために体を動 かしています。ニューノーマルのプ

ラスの面は、家族や友人、近所の人々

との関係を取り戻せたこと。結束の

友 人に会ってご飯 は、また旅ができること ぬを食 た رت

Linda Hussain

リンダ・フセイン

学びのチーデジタルコ

ヤンスの

か

がげ

ゲストハウスオーナー、旅行会社経営/観光関 連の事業はストップし、変革を模索。一方で、 デジタル社会が進歩したことで、個人のスキル アップは容易になったと感じている。

マラッカで、ゲストハウスとコピ ティアム (喫茶店)、そして学生向 けの旅行の仕事をしています。どれ もパンデミックで打撃を受け、ゲス トハウスとコピティアムはいったん クローズ。内装のリノベぐらいしか できることはありません。旅行会社 ではオンラインツアーやバーチャル での文化体験に取り組んでいます。 できるだけ外出をひかえ、家庭菜園 を始めました。新鮮な野菜が手に入 り、心も落ち着きます。

食事に気を使い、炭 水化物、砂糖、塩分 をひかえめにした自 炊をしている。「とき どきマレー菓子を買 うのは自分へのご褒 美です|とリンダさん



Joyce NG

ジョイス

JTBランカウイ支店マネージャー/仕事がオン ラインに移行し、パソコンやIT技術など新しい 知識を学ぶことで精一杯の日々。日用品の買い 物もほぼオンラインで済ませる。

旅行業界は、今までの常識が180 度変わり、オンラインツアーなど新 規事業に取り組んでいます。現在は おもに在宅勤務で、家族以外の人と 会わない毎日です。子どももオンラ イン授業なので、それぞれがいつも パソコンの前にいて、一緒に家にい るのに孤独を感じることがあります。 オンラインで物ごとはある程度は完 結しますが、やはり直接会えたらど んなにいいでしょう。人とのふれあ いが大切だと改めて感じています。

ランカウイのホテル 内で、オンラインツ アーを開催したとき の様子。背景にある 花は、熱帯のマレー シアで年中咲いてい るブーゲンビリア



以自 前 由に行きたい場 の生活に 戻り 所 すよう にる



# 教えてくれた人 : **チャーシェフ**



「パイナップルは、正直フ ルーツとして食べるほうが 頻度は多いです、笑。あと、 甘辛のソースをからめたロ ジャもいいですよ」

· · ーー · マレーアジアンクイジーン店主



マラッカのニョニャ料理店で食べた味。 パイナップルの甘酸っぱさは、タマリ ンドに似た役割。海老のかわりに、渡 り蟹や鶏肉で作るのもおすすめ。

的にもヒットした『Polis Evo』(2015)

『Tombiruo』(2017)の編集者

わったNazrul Asraff Mahzanと、

興行

Nazim Shahのベテラン二人が監督を務

テンポの良いス

展

gambang』(2008)などの製作に携

へ〇〇〇)や『Kala Malam Bulan Men

界での経験が長く、『Leftenan Adnan』

Infinitus Productionsが手がけました。

ト作を飛ばしてきた製作会社

プロダクションデザイナーとして映画

『Hantu Kak Lima』(2018)

など

パイナップルの甘酸っぱ さが南国らしい味。スパ イスはターメリックとレモ ングラスのみでシンプル に仕上げます。フルーテ ィーな甘みと唐辛子の辛 さが絶妙なバランスです。

# 海老とパイナップルのココナッツ煮 ∕Udang Nanas

## ■材料(2~3人前)

/サラダ油 70ml/ターメリックパウダー 大さじ2/ブラチャン\* 3g /レモングラス 3本/パイナップル 300g/水150ml/塩 小さじ1/ 砂糖 小さじ1と1/2/ナンプラー 小さじ2/ココナッツミルク 150ml \*海老の発酵調味料、タイ産のカピで代用可

# ■作り方

- 1 Aをミキサーでペーストにしたら、分量のサラダ油を熱した鍋で、 よく炒める。
- 2 油が透明になってきたら、ターメリックパウダーを加えて炒める。 3 ブラチャン、根の部分をたたいて香りを出したレモングラス、薄 切りにしたパイナップルを入れ、全体をよく混ぜたら水を加える。 4 沸騰したら海老を加え、弱火でしばらく煮込む。
- 5 ココナッツミルク、塩、砂糖、ナンプラーで味を調える。

イラスト/生田目まゆみ Mayumi Namatame



開と見ごたえのあるアクションシー

満載の作品になっています。

仲間を救う壮大なミッション

# J2: J レトリピューション

J2: J Retribusi

のボディガードのジェイは、

現場に居合

わせたボクサーのチャンとホテルの支配

人エミーとともに、

幼い少女の救出へと

開いた裕福な実業家、ダト・ハシム。

ホテルでビジネス界からの引退会見を

の隠し金を狙ったマフィアのタウフィッ

ハシムの娘ナディを人質にとり

特殊部隊出身でハシム

たことは、悔やまれてなりません。 族社会マレーシアの精神も反映された興 そしてクロアチア人のLuka Kuncevic ア人俳優Ashraf Sinclairの遺作となっ もつ人材が製作に参加したことで、 が音楽を担当するなど、 サー、中国系のTeck Zee Tanが映像監督 ラマ界でも人気を誇った若きマレー ただ、本作が、インドネシアのテレビ また、香港のAndy Lauがプロデュー 多様なルーツを

# A・サマッド・ハッサン



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 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 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/Zul Ariffin演じる主 役のジェイ。下/タウフ ィック役の故Ashraf

めた『J Revolusi』の続編のアクション映

『Sangkar』(∾○

1 9

本作は、2017年、興行的に成功を収







# 今食べたいマレーシアの味

スパイスの香りに、あとをひく奥深さ。 カレー大国、マレーシアで人気No.1の味を ご家庭で手軽に再現。夢中になる人、続出です。











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。

**YOUK** 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





# 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 ト、イベント企画・制作、記事執筆、マ レー語通訳・翻訳。



# 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。



# 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

# WAU Supporters .....

# 髙塚 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 odd-pictures.asia

# 陳 維錚

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。

# 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。

# 田中 じゅん

Iun 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。







# Gulture. Art. Food.



マレーシア・サラワク州で 独自の文化、多彩なアート、美食の数々を体験してみませんか

ボルネオ島で多様な文化を誇る、マレーシア最大の州サラワク。27の少数民族が独自の物語、信仰、伝統、そして文化を誇りに暮らしています。手編みの籠に伝統織物、美しいビーズ細工など、豊かな伝統工芸品の宝庫。熱帯雨林から採取するエキゾチックな食材をもちいた料理も、サラワクの多様な文化遺産の一つです。

注目スポットは、生物多様性、地質多様性に富み、ユネスコ世界遺産であるミリの「グヌン・ムル国立公園」。

ワールド・クラフト・カウンシル認定の「ワールド・クラフト・シティ」であるクチン。現在、同市はユネスコ 創造都市ネットワーク (UCCN) の「食文化創造都市」 部門にも申請中です。

カルチャー、アドベンチャー、ネイチャー、フード、 そしてフェスティバル。さまざまな期待を持ってサラワ クを訪れるあなたは、さらなる魅力を発見することにな るでしょう。

