

WAWAU

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

WINTER 2021

TAKE FREE

No. 30

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、専門家がディープに紹介するフリーペーパー

Cover Story

デザイナー、ニサの挑戦

自然を映し出す モダンバティック

ニサカパス
Nysakapas

World of the Malay Dances

マレー舞踊の世界

We Love Bak Kut Teh

バクテー

《いつもの味にもう一品》

野菜たっぷり

サユール・ロデのレシピ

映画コラム / 銀幕の世界

ママッ・カリフ監督逝く

WAWAU's Topics

絵を通じての日本とマレーシアの友好

MASが2022年の運航計画を発表

トゲトゲの生ドリアンが日本でも

WAWAU Gallery

東洋の真珠に佇む

クラシックホテルE&O

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を
WAU編集部がカルチャーな視点でピックアップ!

Art Exchange Malaysia ↔ Japan

Friendly Relationship through Pictures 絵を通じての日本とマレーシアの友好

1987年に埼玉県朝霞市とペナン州の小学校をつないで始まった「絵を通じての友好プログラム」があります。学校の子も達が、それぞれの日常、家族、多様な文化を生き生きと描いた絵を交換しあう交流。

「マレーシアの作品は、鮮やかな色彩のものが多く、日本は比較的淡い色使いの作品が多いなど、画材や自然環境の違いにより、絵画の色彩には違いが見られます。ですが、子ども一人ひとりが自分の思いを形と色を工夫しながら表現していることは両国とも同じです。彼ら自身の目線でお互いの国に興味を持ち、自分の作品がある大切な国だと思うことで、歴史認識を越えて友好関係が培われるように願っています」と、この事業をスタートさせ、30年以上にわたり情熱を注いでいる、認定NPO法人メイあさかセンター代表理事・尾池富美子さん。

このプログラムの参加者に感謝の意を込めて贈られる「国際友好賞状」は、今では両国で合計6万人以上が保有。また、作品を直接手渡しするという顔が見える交流により、当事者間に深い信頼関係が生まれ、両国での公開展覧会やマレーシア教師対象セミナー&ワークショップの実施、小中学生・教師招聘や派遣といった教育研修交流プログラムなど、多様な事業に発展してきました。

コロナ禍で渡航が難しい現在は、マレーシア各地の学校でオンライン鑑賞できるよう、日本の作品をビデオ編集。また、次世代にこのプログラムを継承して行くためのマンスリーサポーター募集なども進めているとのこと。これからも多くの方に周知され、交流が広がりますように。



左上/「ハリラヤブアサ(断食節明け)の様子」Fakhrul Alif B. Mohd Halim 作 左下/「子供時代の思い出」Lim Yi Qing 作 右/「サラワク州の自然」Khor Hui Gin 作

認定NPO法人 メイあさかセンター
<http://www.mayasaka.net/>



価格は時価。昨シーズンは「雷神(D24)」5,940円(1.5kg)で販売。送料別

Food
in Japan

12月に数量限定で販売予定 トゲトゲの生ドリアンが日本でも

独特な匂いながら、唯一無二のおいしさの虜になる人が日本でも増えつつある果物の王様、ドリアン。今年7月より、時期と数量限定でマレーシア産のフレッシュドリアンが日本上陸!手がけているのは「かをり果樹園」。契約農園で収穫されたドリアンは、約4日後におよそ5000キロも離れた日本の注文者の家に冷蔵便で到着。食べてみると、見事なクリーミーな食感に上品な甘さ。ほのかに広がるピター感も絶品で、マレーシア現地で食べていたものと遜色ないフレッシュな味!トゲトゲの皮付きなのは、解体するアトラクショナルな楽しみに加えて「ドリアンのフレッシュさを保つことができるから」と齋藤さん(かをり果樹園)。

7月に用意した200個は見事完売。次は、クリスマス前の予約販売を予定しているそうなので、ドリアン好きはお見逃しなく。

かをり果樹園
<https://www.kaworiorchard.jp/>



マレーシアではマスク着用が義務付けられている

Travel
in Malaysia

来年こそは!! マレーシアへの旅情報 MASが2022年の運航計画を発表

マレーシア航空が2022年1月からの運航計画を発表。成田—KL週5便(月水金土日)、関空—KL週4便(火水土日)。さらに成田—コタキナバル(KK)便が週2便(月木)で運航予定。

また先月15日より、マレーシア政府はランカウイ島の外国人観光客の受け入れを再開。ただし受け入れ対象国は流動的。ワクチン接種済み、PCR検査、専用のスマホアプリの登録が条件になる模様です。現時点では「マレーシア入国には出発前72時間以内のPCR検査、証明書の提出が必要です。到着後、空港で再度PCR検査があります。さらに日本への帰国前に、今度は日本政府の要望に合わせたPCR検査を受ける必要があります」と瀧井さん(MRC)。入国条件等は予告無く変更される場合があるので、事前に政府観光局Webや旅行会社にてご確認を。

株式会社エムアールシージャパン(MRC) Web: <https://mrcj.jp/>
日本語ペラペラの現地ガイドが、マレーシアのリアルな情報を発信する
YouTube番組【マレーシアリゾート倶楽部の部屋】は必見!



プールから臨むペナン海峡は、イギリス海峡植民地時代の重要な港として発展した

東洋の真珠に佇むクラシックホテルE&O Easten & Oriental Hotel in Penang

スエズ運河が開通し、船旅がさか
んになった19世紀末。アルメニア人
の貿易商人サーキーズ兄弟が、東洋
の真珠と謳われるペナン島にイー
スタン&オリエンタル(E&O)ホテ
ルを創業。美しいコロニアル様式
の白亜の建物です。

ドアマンの装いも、カーキ色の
シャツと短パン、ヘルメット型の帽
子にハイソックスというコロニアル
スタイル。ヘリテージ・ウィング館
のロビー天井は創業時から変わらな
い美しいドーム型。フロントには、
ビジョンホールとよばれる昔のキ
ャーチェン付き鍵の収納棚とダイヤ
ルのレトロな黒電話。さらに、フロ
ントの奥にはマレーシアで最古とい
われるエレベーターがあり、今でも
丸いドアノブ型のレバーを回して上
の階にのぼっていた昔のままの姿で
ディスプレイされています。

館内のミニギャラリーには70年代
のミュージシャンの衣装や当時の航
海ルートの地図。また50年代のホテ
ルのロゴが描かれたアンティークの
ティーカップも展示されています。

いたるところに歴史の跡が刻まれ
たE&Oホテルは、今では世界遺産
の町ジョージタウンのシンボル。
チャーリー・チャップリン、リタ・
ヘイワース、ミッシェル・ヨーなど
の著名人が宿泊したことでも知られ
る格式あるホテル。まるで時をさか
のぼったかのようなロマンに満ちた
空間は、旅人をタイムトラベルにい
ざなうのです。

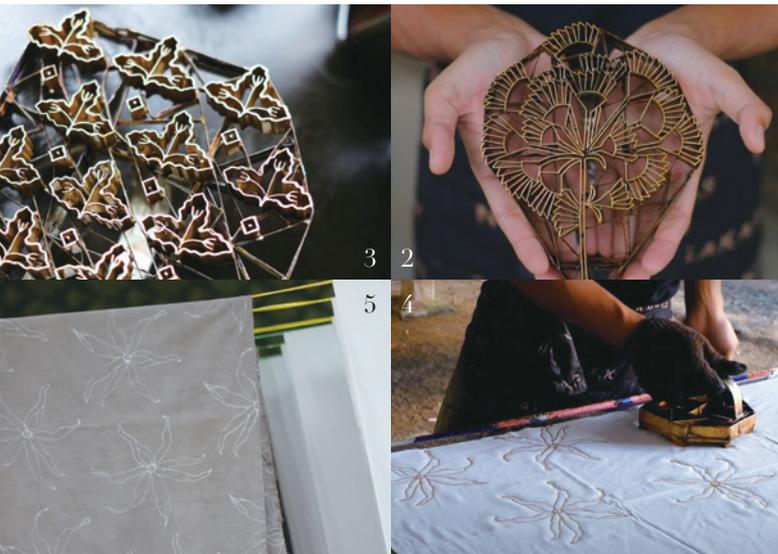
Eastern & Oriental Hotel

10 Lebuhr Farquhar, 10200, Penang
Web: <https://www.eohotels.com/>

左/1885年から続くホテルの歴史を紹介するミニ
ギャラリーのエントランス。サーキーズ兄弟は、シン
ガポールのラッフルズ・ホテルの創業者でもある。中
/レストランの壁一面に描かれているのは、大きな木
の絵画。おそらくホテル開業前から敷地横にずっしり
と根を張っているジャバの木がモチーフ。右/出迎え
てくれるドアマン。24時間のバトラーサービスもあ
り優雅な休日が過ごせる



1. Nysakapas代表、デザイナーのニサさん。トートバックの青いバティックは、花のように見える海の化石を表現した「Batik Starla」シリーズ 2. 民間療法に使われている植物をイメージした「Fera Balsam」の真鍮製ブロック。手描きの文様を専門の職人がブロックに加工している 3. 3つの花びらが広がっているような模様は伝統の槍をイメージ 4. ブロックにまんべんなくろうを塗布し、均等な力で布にプレスしていく 5. ろうが乾いたら染色。その後、ろうを落とすと、白い絵柄が現れる



6. 工房で染色したバティックで、洋服など日常使いできるアイテムを制作して販売 7. マンゴーの葉の天然染料で制作した新作バティックのサロン。やわらかな自然の風合いが見事に表現されている



Nysa

natural & modern

kapas

ニサカパス

デザイナー、ニサの挑戦

自然を映し出す モダンバティック

バティックとは、ろうけつ染めのこと。ろうで絵を描いた布を染め、美しい柄を浮かび上がらせませす。カラフルで原色のバティックが多いなか、パステル調のモダンな色合いが注目を集めている「ニサカパス」。伝統工芸を通して、豊かなライフスタイルを表現するブランドに注目します。



桜色、藤色、黄金色。こんな和の色表現がびっぴりたるナチュラルカラー。絵柄は、花や植物

貝殻など自然をモチーフにしたもので、生地全体にかわいらしく散りばめられています。デザイナーのニサさんが2016年に立ち上げたブランド「Nysakapas ニサカパス」。マレー半島北東、トレンガヌ州の海辺の町にある工房でひとつひとつ手作りされています。

クアラルンプール育ちのニサさんが、バティックの世界に入ったきっかけは、親友の故郷であるトレンガヌ州を訪れたとき。フレンドリーな地元の人々が日常的に身に着けているバティックに強く惹かれた、とい



10



11



8



9



BRAND CONCEPT

ニサカパスの世界観

ブランドコンセプトは“Kampung lifestyle with a modern approach”。現代の慌ただしい生活から距離を置き、田舎暮らしのようなリラックスしたライフスタイルを応援する物づくり。温かみのある色合いとトレンドを意識したデザイン性も大事にしている。ブランドを代表するデザインは、ロゴ(左)になっている花柄。ブランド名の「ニサカパス」は、名前のニサに、やわらかな綿を意味する「カパス」を合体させたもの。



SHOP INFO

ショップ情報

トレンガヌ州の豊かな緑に囲まれた工房では、パティック体験クラスを開催するなど、パティックの良さを伝える活動も積極的に行う。WebサイトやインスタLiveで制作工程や天然染色の様子を発信。

NYSAKAPAS BATIK STUDIO

2556, Kampung Serada, 20050, Kuala Terengganu, Malaysia
<https://nysakapasonline.com/>
 Instagram: nysakapas

8. マレーシア国内であればオンラインで購入できる。クッションカバーは人気アイテム 9. 大きめのタオルがすっぽり入るトートバック。このバッグを持ってビーチに行きたい 10. 肌触りのいいコットンのパティックは4mの長さで販売 11. 右ページブロック「Fera Balsam」を使ったデザインのパティック 12. 通気性のいい布地を使った子供服も人気

環境にも人にもやさしい 天然染料のパティック

身近にある植物を使い、自然と共存したパティック制作に取り組んでいる。納得できる色を出すには約半年もの時間がかかるが、「想像していない色を発見するのも楽しみのひとつ」とニサさん。



13



14



15



16

13. 女性ホルモンに効果的といわれ、スパでも活用されているマンジャカニの天然染料は、美しいイエローベージュ色
 14. マンゴーの葉を煮出して染料を抽出
 15. 染色後、ろうを丁寧に落とす 16. 「マレーシアのパティックが世界で注目されるのが夢です」(ニサさん・中央)

Profile

Haniza Binti Hisham ハニザ・ビンティ・ヒシャム



愛称はニサ。マレーシア・クアラルンプール出身。幼いころからアートに囲まれた生活を送り、建築関連の大手会社に勤務。デザイナーとして自分を表現したいと考え、パティックの道へ。「子ども達が寝たあと、真夜中にろうで絵を描くのが好きです。温めたらろうの香りに癒されます」と語る。

います。「年齢や性別を問わず、彼らの生活の一部になってほしい」と思いました」とニサさん。パティック職人から技を学び、試行錯誤を何度もくり返してたどり着いたオリジナルデザインは、ブロック(写真4参照)で絵を描く手法。これまでに35の作品をリリース。制作したブロックは40以上にのびります。

最近では、マンジャカニの実やマングローの葉を使った天然染料のパティック作りに挑戦。「自然という私たちの財産を守りながら伝統をつないでいきたい。小さな歩みでも、続けていけば大きな流れになると信じています」とニサさんは語ります。



WORLD
OF
THE MALAY
DANCES

マレー 世界の舞踊の

マレーシアには、マレー系、中国系、インド系と民族ごとにそれぞれの伝統舞踊があります。また、マレー半島の先住民オランアスリ、ボルネオ島の先住民や少数民族にも各々に独自の伝統舞踊が伝えられています。そのため「マレーシア」を表現するステージでは、舞踊団によって、これらそれぞれの民族舞踊が別演目で演じられることがほとんどです。今回は、マレー系の舞踊の世界に注目し、なかでも人気のある「ザピン」と「ジョゲツ」を紹介します。

宮廷舞踊から 民衆の踊りまで 多様なマレー舞踊



舞踊劇 Makyong の舞踊シーン “Mengadap rebab”

マレー系の舞踊は、様式化された宮廷舞踊、マレー半島北部州に伝わる物語性のある舞踊劇の形で演じられる舞踊、大衆芸能として一般の人々に楽しまれてきたソーシャルダンス（フォークダンス）の大きく3つに分けることができます。

マレー系には、17〜20世紀前半にかけてマレー半島のクラタンの宮廷で演じられていた「Asyik Asyik」、19〜20世紀にかけてパハン州とトレンガヌ州の宮廷で青



かつて村人たちに囲まれて演じられていた舞踊劇 Mek Mulung

銅打楽器ガムランの音楽に合わせた舞われた「Joged Gamelan ジョゲツ・ガムラン」、ペルリス州、ケダ州、クラタンの州などに伝わる「Joged トウリナイ」などがあります。

舞踊、演技、音楽などさまざまな要素を含む舞踊劇には、クラタンの州を中心に演じられてきた「Makyong マヨン」やケダ州の「Mek Mulung メムロン」などが含まれます。マヨンは、宮廷で演じられた歴史があるもの、もともとはどちらの村の芸能で、人々の娯楽や儀礼を目的として演じられてきた大衆芸能です。



ザピンやジョゲツを踊る際、男性はバジュ・ムラコにイスラム帽「ソンコ」、女性はバジュ・クロンを衣装とする。



©ASK Dance Company



©ASK Dance Company

そしてソーシャルダンスやフォークダンスと呼ばれる、民衆の踊りとしてのマレー舞踊は、歴史的に関係の深い中東、中国、インド、ポルトガルなどの影響を受けながら発展してきました。群舞であり、男女別、あるいは男女混合のグループで踊られます。踊りのステップ、動き、音楽などの違いにより「Zapin ザピン」「Joged ジョゲツ」「rang イナン」「Asli アスリ」の4種類のジャンルに分けることができ、それぞれ地域別にも多様なスタイルが確立されています。



Joget【ジョゲッ】

人々が一緒に踊れる ソーシャルダンス

17～18世紀頃、マレーの四行詩「パントウン」を歌詞にした歌とバイオリン、アコーディオン、片面太鼓ルバナ、そして銅羅ゴングの演奏に合わせて踊る民衆芸能がマレー半島にありました。のちに「Ronggeng ロンゲン」とよばれるようになり、結婚式など人々が集まる際の娯楽として人気がありました。

ジョゲッは、もともとマラッカのポルトガル系コミュニティで踊られていた「Branyo ブラニョ」というフォークダンスとマレーの踊りの要素が融合して生まれたスタイルで、ロンゲンの中でも主要な、男女ペアで踊るスタイルです。

ジョゲッは、マレー舞踊の一つのスタイルであると同時に、マレー語で「踊ること」そのものを表す単語としても使われます。比較的簡単な踊りのスタイルなので、初心者でも踊りやすく、よくダンスショーのラストに披露され、「joget joget（踊ろう、踊ろう）」の掛け声とともに、一般の人々とプロのダンサーと一緒に踊るプログラムが組まれているなど、現在でも人気のあるスタイルです。



男女がペアになって踊るジョゲッ

Zapin【ザピン】

アラブの舞踊と音楽から 発展したザピン

ザピンは、14～15世紀頃、南アラビア（現在のイエメン共和国）のハドラマウトから渡ってきた、独自の文化を有する移民「ハドラマー」や貿易商によって伝えられた舞踊のスタイルをもとに、スマトラ、リアウ諸島、マレー半島南部のジョホール州などで発展してきました。

イスラム教の宗教行事、結婚式や祝宴、公のイベントで踊られることが多い華やかな踊りで、もともとは、男性のみの舞踊でしたが、1970年代頃から女性が演じる演目や男女で踊る演目が増えました。

州や地域ごとにステップや踊りの構成、動きなどに違いのある15以上の種類があり、ザピン・ムラク、ザピン・アラブ、ザピン・ジョホール、ジョゲッ・ランパツのように、村や地域の名前を冠した踊りに細分化されます。

特にザピンの人気が高いジョホール州では、小中学校にザピンを習う舞踊のクラスがあったり、舞踊グループがあるため、多くの児童がザピンの基礎を身につけ、彼らのアイデンティティの一部となっています。毎年、州都ジョホールバルではザピン大会（小中学校部門、大学部門など）が開催され、国際大会には、マレーシア全土、またインドネシア、ブルネイなど、周辺国からも参加者が集まります。



ザピンは、子供たちにも人気のスタイル。
©Abdullah Deen

「ジョゲッ」と「ザピン」
軽快なステップで魅せる

ZAPIN & JOGET,
THE MALAY FOLK DANCES



民族舞踊を通してマレーシアを体験。文化を愛することは、より深く知ることです。ご参加お待ちしております。

主催者：Datin Sri Rahayu bt Tajuddin,
Managing Director Taj Tours Malaysia

マレーの伝統舞踊を オンラインで学ぶ

「Tradisi & Irama SENI TARI」

教材として、ザピンまたはジョゲッなど、スタイル別にマレー舞踊の基礎的な動きを短くまとめた動画が毎週提供され、いつでも、どこでも自分のペースで舞踊を学べる1カ月のオンライン学習コース。最終週には、現地の認定講師と1対1のオンラインレッスンがあり、試験の上、証明書が発行される。特典として、マレーシアでの舞踊公演の鑑賞券付き！

受講方法：ウェブサイトから登録、支払い後、Taj Tours Malaysiaからダンスバックを入手し、学習をスタートできます。1名から、いつでも受付可。
使用言語：英語 料金：13,900円/コース
主催：Taj Tours Malaysia
ウェブサイト：
<https://www.tajtoursmalaysia.com/>



ルバナ
[Rebana]



ゴング
[Gong]



ガンブス
[Gambus]



マルワス
[Marwas]

ソーシャルダンスの ための音楽

マレー舞踊は、メロディーやリズムが特徴的な楽器演奏と歌に合わせて踊られます。踊りのスタイルごとにリズムパターンがあり、それぞれのリズムに合わせて基本のステップやダンスのフォームが決まっています。

ジョゲッを含むロンゲンの楽器編成は、アコーディオン、バイオリンなどの西洋楽器と、片面太鼓ルバナ、銅羅ゴングなどのマレー系の芸能によく使われる楽器を組み合わせられた編成です。

アラブ音楽の影響が強いザピンには、上記のほか、中東から伝わった弦楽器ウードをもとにした撥弦楽器ガンブスや小型両面太鼓マルワスが使われるのが大きな特徴です。

公の祝宴では生演奏が多く、参加者がジョゲッなどのマレー舞踊と一緒に踊る



バクテー

肉骨茶

Bak Kut Teh

マレーシアやシンガポールの中国系民族のソルフード。漢方を使ったスープ料理で、具は豚の三枚肉、スペアリブ、臓物など。ほろほろに煮込まれた肉に注目しがちだが、この料理の主役はスープ。とくに香りが重要で、マレーシアはやわらかな甘い香り、シンガポールはスパイシーな胡椒の香りを効かせることが多い。

「肉骨茶」という字面は怖め、
香りは独特、でも味はやさしい

バクテー

町を歩いていて、漢方の匂いがふわっと漂ってくればそこはバクテー店の近く。マレーシア人はもちろんのこと、日本人にもファンの多い料理、バクテーを紹介。



おもな
漢方の種類



血液サラサラの効能があるといわれる「当帰」のほか、「人参」「党参」「玉竹」「甘草」「クコの実」「川芎」「熟地黄」「八角」「ナツメ」など。漢方販売店ではオリジナルの漢方ミックスを購入できる。

バクテーに
必須の4アイテム

バクテーには、ご飯、揚げパン（油条）、中国茶、唐辛子とにんにくを混ぜた醤油タレを合わせよう。前の3つは別注文、タレは卓上に無料で用意されている。



醤油味のスープとやわらかい肉はご飯に合う。サラッと茶漬け風にも



揚げパンはスープに浸して、たっぷり汁を含ませたら味わおう



漢方の香りと中国茶の相性は抜群。バクテー専門店では茶葉を選べる



唐辛子の醤油タレは肉にちょっと垂らす。ピリ辛味が絶妙なアクセントに

嗚呼。ごく飲みしたい
禁断症状が出るスープ

漢方スープと聞くとクセが強そうですが、これが驚くほど食べやすいのです。豚肉のうま味がしみ出たスープは、ほのかに甘く、醤油系のやさしい味。漢方の香りは、最初は異国情緒満点ですが、何度か食べていると、いつの間にか懐かしい感じになり（あつ、おばあちゃん家の線香の匂いに似てる気がする！）、名前の「茶」のようにゴクゴク飲みたくなります。

この欲望にに応じて、マレーシアではスープを無料で継ぎ足してくれる店が多いのも、満足度が高い理由。マレーシアで暮らしていた時の記憶を思い返すと、現地に住むバクテー好きの日本人の顔が次々に頭に浮かびます。金曜日はバクテーの日と決めて毎週リピートしていたり。車で1時間かけて（それも高速道路をとばして！）お気に入りの店に足しげく通っていたり。マレーシア人だけでなく日本人の心もとらえる料理、それがバクテーです。

無印良品で冷凍バクテーを販売



湯煎で10分でできあがり。袋を開けた瞬間、漢方の香りに包まれる。スープは甘めで、豚のうま味が濃厚。オリジナルの大根に汁が染みついて美味。

バクテー（マレーシア豚肉の煮込み）360円
無印良品店舗、またはオンラインにて

エレンシエフ監修のバクテーレトルト



店の人気メニュー「肉骨茶」をレトルトで再現。トキワ漢方製薬とコラボし、10種の和漢ハーブをオリジナルブレンド。国産のスペアリブがゴロリと入っていて食べ応えも十分。

マレーシアバクテー 3,300円（5個セット）
[36 cos] オンラインで販売

東京・十条のバクテー専門店が人気



マレーシアの漢方メーカー「A1」提携店。約18種の漢方をブレンドした「元祖 あっさり」と「濃厚」の2種のバクテーを提供。さらに「味噌」「炙り」とオリジナルバクテーも。おつまみも充実。

A1 肉骨茶（エワンバクテー） <https://aone-bakute-jujo.owst.jp/>

Bak Kut Teh
Guide
in Japan

日本で
バクテーを
楽しもう！

早朝バクテーターという風習に 黒と白のアツイ対決

バクテーター店の多くは、早朝から営業しています。とくにマレー半島の人々は、1日のエネルギー源として朝にバクテーターを食べる風習があるので、週末ともなると朝7時ごろから店は大繁盛。円卓の中央に置かれた鍋を囲み、にぎやかに食事をする家族の姿があります。

さて、バクテーターのルーツには諸説あり、ひとつは港町クランの労働者が、廃棄されていた肉の骨と漢方を使って滋養強壮のために作り始めた、という説。また、中国福建省からの移民が、もともと故郷の料理にあった豚の醤油煮込み「肉骨」と漢方スープを合体させたのが始まり、とも。

もうひとつ興味深いのは、隣同士のマレーシアとシンガポールでは、バクテーターの味が異なる、ということ。これは、マレーシアは先の福建省の調理人が考案したレシピで、シンガポールは広東省潮州出身の調理人の味が広まった、といわれています。同じ中国系民族でも、出身地によって嗜好が異なるというわけです。スープの色の違いから、バクテーター好き日本人の間では、マレーシアを「黒バク」、シンガポールを「白バク」とよぶ人もいます。おいしくて体にもいいバクテーター。お気に入りの味から黑白談義まで、バクテーター語りは尽きません。

バクテーターいろいろ

マレーシアのバクテーターは、スープたっぷりの土鍋タイプが主流。そのほか、クラン発祥のドライ、部位別、海辺の町には海鮮バクテーターもあります。

スープ
土鍋



漢方の香りが強め。中国醤油や漢方「熟地黄」を加えるため、スープの色は黒っぽい。見た目のガッツリ系とは違って味はあっさり。クアラルンプールをはじめ全土で人気の味

ドライ
土鍋



漢方スープで煮込んだバクテーターの肉に、唐辛子、スルメイカ、野菜などを加えて炒めたもの。しぐれ煮のような濃い味でジワッと辛く、ご飯がすすむ。クラン発祥

スープ多
小皿



肉の部位ごとに選べて、スープも堪能できるタイプ。肉の味がそれぞれ楽しめるのがポイント。写真はボルネオ島コタキナバルの店「佑記」にて。ここは豚団子も名物

シンガ
ポール



透明スープに、具はスペアリブのみ。胡椒のパンチが食欲をかきたてるのがシンガポールに多いバクテーターのスタイル。漢方スープというより豚煮込みスープ。土鍋もある

スープ
皿



1人前を注文すると、皿で提供されることも。土鍋の場合、そのまま火にかけて熱々だが、皿はほどよい温度で食べやすい。写真はベナンの屋台にて

スープ少
小皿



「排骨」「豚脚」など、部位ごとに注文するタイプ。時間をかけて煮込まれた肉質はやわらかく、角煮のように濃い味。ぶるぶる食感の臓物も美味。クラン名物

豚以外にもあるよ! 変わり種バクテーター

鶏骨茶



鶏肉を漢方スープで煮込んだ鶏骨茶(チクテター)。イスラム教徒も食べることができ、フードコートやホテルで提供されている

海鮮
バクテーター



タンジョンセパツという港町で食べられている海老入りバクテーター。海辺の町コタキナバルにも、蟹や海老入りの海鮮バクテーター店がある

素
バクテーター



素とはベジタリアンのこと。豆腐、揚げ、椎茸を漢方スープで煮込んだもので、バクテーターというより、やさしい味の漢方スープ

お家でバクテーター鍋を楽しむ

日本で購入できる漢方パック「A1バクテーターの素」を使った簡単レシピです。



漢方効果で身も心もボカボカに

ご飯にオンで
味わうべし!



1. 豚肉は下ゆで。にんにくは外側の薄皮を剥く。油揚げは8等分、しいたけは水で戻してよく絞り、石づきを切り落とす。
 2. 鍋に分量の水、A1バクテーターの素、にんにく、しいたけを入れ、沸騰したら弱火にし、漢方の香りが立つまで20分ほど煮こむ。
 3. ふたたび強火にして豚肉を入れ、あくが出たらとり除き、弱火にしてオイスターソース、しょうゆ、塩を加えたら、そのまま20～30分。
 4. 油揚げ、えのき、レタスを加えて、火が通ったらでき上がり。
- ※ ココの実やナツメを加えれば、彩りよく、スープがさらにふくよかな味わいに。
※ 刻みにんにくと唐辛子をしょうゆに混ぜたタレを添えよう。

- ・A1バクテーターの素 1パック
- ・豚肉(部位は好みで) 1kg
- ・にんにく 丸ごと1個
- ・乾燥しいたけ 6個
- ・油揚げ 1枚
- ・えのき 1袋
- ・レタス お好み
- ・オイスターソース 大さじ2
- ・しょうゆ 大さじ2
- ・塩 小さじ1/2～1
- ・水 1.5ℓ



ネットで購入可。
1袋(2パック入り)
850円程度

サユール・ロデ
/ Sayur Lodeh



教えてくれた人: マシータさん



「故郷ジョホール州の自慢の料理。野菜たっぷりヘルシーです。地元では結婚式などお祭りの日によく提供され、ご飯をぎゅっと固めたロントンと一緒に食べます」

マレーシア料理研究家、タレント



マレー系の屋台にはココナッツミルクで煮込む野菜料理が多種。左手前はさつまいもの葉を煮込んだもの。辛いないので箸休めにおすすめ

まろやかなココナッツミルクの風味に、濃厚な海老の香り。茄子、タケノコ、さつまいもと野菜たっぷりの煮込み料理で、タマリンドの酸味で深みのある味に仕上げます。マレー半島南部ジョホール州の名物料理です。

マレーシア料理をつくらう #08

■材料(2~3人前)

《A プラチャン* 5g/にんにく 2片/しょうがひとかけ/干し海老 大きじ1/赤玉ねぎ 1/2個》/茄子 1本/タケノコの水煮 1/2パック/さつまいも 1/2本/厚揚げ 1/2パック/キャベツ 1/4個/いんげん 1/2パック/赤ピーマン 1/2個/タマリンド汁 小さじ1~2/塩 小さじ1/ターメリック 小さじ1/2/ココナッツミルク 100ml/水 200~250cc
*海老の発酵調味料。タイ産のカビで代用可

■作り方

- 1 Aをブレンダーでペーストにする。
- 2 茄子、タケノコ、さつまいも、厚揚げはさいの目切り、キャベツは3センチ角程度のざく切り、いんげんは3センチぐらいの長さ、赤ピーマンは細切りにする。
- 3 鍋に大きじ3の油を入れ、1を加えて香りが出るまで炒める。
- 4 茄子、さつまいも、タケノコを加えて炒める。
- 5 キャベツを加えたら、水100ccを加えて煮る。
- 6 厚揚げ、いんげん、のこりの水、ココナッツミルク、タマリンド汁、塩、ターメリックを加えて全体がやわらかくなるまで煮込む。

イラスト/生田目まゆみ Mayumi Namatame



コメディ映画の帝王
ママッ・カリッド監督逝く

Remembering Late Mamat Khalid, the King of the Malaysian Comedy Film

今年10月、人気を集めた映画監督ママッ・カリッド氏が亡くなりました。1963年、ペラ州イポー生まれ。実兄は、マレーシアを代表する漫画家、ラット氏。父親から時間の浪費だと禁止されながらも、幼い頃から足繁く映画館に通い、兄と同じようにクリエイティブ産業に関わることを諦めませんでした。

話題作『Puteri Gunung Ledang』(2004)の脚本から、興行収入がマレーシア歴代の最高額を記録したホラーコメディ『Hantu Kak Limah』(2018)の監督まで、携わった長編映画は50本を超えます。初期のテレムビー作品『Rom-bongan Cik Kiah Ke Sukan Komanwel』(1999)や『Man Laksas』(2006)などのコメディ作品は傑作と言えるでしょう。

コメディは日々の生活の中に潜んでいると信じ、常にインスピレーションを与えてくれる友人たちと出会う喜びを追体験できるような映画を目指しました。

また、監督は風刺も好みました。『Zombi Kampung Pisang』(2007)では、人間の「脳みそ」を狙うゾンビが暗に示したのは、ゾンビのような能無しの特権者や資本家であったり、『15 Pusing』(2004)では、ラマダン月に断食をしていないイスラム教徒の逮捕を巡るドタバタ劇を描いているのです。

映画製作のほか、アートや映画文化をより身近なものにと願い、ペラ州タンジュンマリムに『Sarang Art Hub』というカフェも経営。この小さな町は、映画ファン必訪の地となりました。

ママッ・カリッドさん、素晴らしい作品の数々をありがとう。

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/監督賞や脚本賞など、多くの賞を受賞したMamat Khalid 監督左/『Hantu Kak Limah』(直訳:お化けのリマ姉さん)は、人気を集めたホラーコメディシリーズの一作





海南チキン
ライスの素

今食べたいマレーシアの味

鶏の風味がたっぷりしみこんだジューシーご飯。
ゆで鶏を合わせれば現地で人気のチキンライスに。
ご家庭で簡単に、本場の味が楽しめます。



ニョニヤ
カレーの素



サンバル
炒めの素



マレーシア
カレーの素



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 FAX: (03) 5466-8570
http://www.youkitrading.co.jp

MALAYSIA RESORT CLUB X WENDY KITCHEN

マレーシアンキッチンカー

本場のおいしさを あなたの街に

東京&横浜
約10ヵ所!

出店カレンダーは
@Wendy_Kitchen1
にて毎日配信!

ランチ
クーポン
WAUを見た! で...
お弁当
50円OFF
有効期限: 22年3月31日

ウェンディー ジャパン(株) TEL: 03-6441-3833
https://www.wendytour.com/
東京都知事登録旅行業2-8107号

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

design
deserved
by all

Mee
graphics & print

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:
angrypoppins@gmail.com / 070-6660-9768
@angrypoppins

HPは
こちら

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、「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。現在は、オ
ンラインにてイベントや料理教室を企画、
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 錚
TAN JC

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（マレーシア食文化ライター）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>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

WAWU COLLECTION

No.1 to No.29



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。



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