

WAU

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

No. **32** SUMMER 2022
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、専門家がディープに紹介するフリーペーパー



Special Interview with Prof. Toshihiro Nobura
特集インタビュー 信田敏宏教授

先住民族 オラン・アスリ

変容する民族アイデンティティと受け継がれる彫像文化

《いつもの味にもう一品》
「ヒナヴァ」のレシピ

映画コラム／銀幕の世界
『Spilt Gravy Ke Mana
Tumpahnya Kuah』

WAU's Topics

伝統技術でうみだされた手工芸品

6月17～19日、
ボルネオ島で民族音楽の祭典
東京のマレーシア料理店
「ラヤンラヤン」に名物シェフが登場！

WAU Gallery

ボルネオ島サバ州に伝わる
稲の精霊「バンバラヨン」

Indigenous foods in Malaysia

先住民族の伝統料理

History of WAU

WAUは9月よりオンライン版がメインになります

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
WAW編集部がカルチャーな視点でピックアップ!

Craft in Malaysia



「Finders Keepers」のバティック・バッグは、ポケットの配置や持ち手の頑丈さなど機能性も高い



パハン州のデザイナーが手がける「Excellent Craft」。子供服から大人用シャツまで多彩なデザインを展開



ジワッと汗をかく辛さがやみつきになる「海老辛麺」 980円

Food in Japan

東京のマレーシア・シンガポール料理店「ラヤンラヤン」に名物シェフがやってくる!

マレーシア人シェフのマコさんが腕をふるう店「ラヤンラヤン」。ナシレマッ、サテー、チャークイティオなど定番のマレーシア料理から、サンバル胡瓜などのおつまみまで多彩なメニュー展開。なかでも人気は「ハイナンチキンライス」で、鶏肉のやわらかさにご飯のジューシーさ、手の凝ったソースまですきのない完成度。また、濃厚な海老だしが香る「海老辛麺」は、揚げ玉ねぎのザクザク感が香ばしく、干し海老入りの自家製サンバルが味の決め手です。そして、朗報です! 今年7月末より、惜しまれつつ閉店した人気店「大地の木」の元シェフ、アスリさんが「ラヤンラヤン」の厨房に立つことになるとのこと。ファンの多いアスリさんのマレーシア料理が都内で食べられる日は、もうすぐです。

Layang Layang
住所: 東京都豊島区北大塚2-6-8 佐川ビル1F 電話: 03-5972-4518
JR大塚駅より徒歩3分 (JR大塚駅北口方面)
<https://layang2.web.fc2.com/>

ハンディクラフト開発公社主催 伝統技術でうみだされた手工芸品を紹介

クアラルンプール、ブキピンタン地区にある「クラフト・コンプレックス」。マレーシア各地の手工芸品が多数そろそろう施設で、おみやげ目的で訪れたことのある人も多いのでは。現在は、実店舗の営業に加えてオンライン販売も行っており、手編みの竹カゴ、木彫りの小物、ピューター製品、織物や染め物の布など、250ものブランドやアーティストの作品を購入することができます。

去る3月、毎年恒例の手工芸品展示会がオンラインにて開催されました。注目されたのは、ろうけつ染めバティックを使ったモダンなデザイン。また、環境に配慮し、ろうではなく粘土で絵を描く新しいバティック作りの取り組みも紹介されました。受け継がれてきた伝統の技をいかしたアイテムの数々は、日常の暮らしに彩りを加えてくれること間違いなしです。

■店舗: クラフト・コンプレックス (コンプレックス・クラフ)
Kompleks Kraf Kuala Lumpur
住所: Seksyen 63, Jalan Conlay 50450, Kuala Lumpur
www.kraftangan.gov.my

■オンラインショップ: マイクラフト・ショップ
約25,000点の商品が販売されている
www.mycraftshoppe.com



メインステージでのコンサートに加え、演奏家による音楽ワークショップ、ボルネオ島の工芸品を集めたクラフトフェアなど、充実のプログラムで25周年を祝う

Music Festival in Malaysia

ボルネオ島で民族音楽の祭典 Rainforest World Music Festival 開催

「サラワク文化村」を舞台に、毎年国内外の音楽ファンを魅了してきた「レインフォレスト・ワールドミュージック・フェスティバル」。世界のトップアーティストと並んで、ボルネオ島の先住民族の音楽家が登場し、多様な音楽とともに伝統文化も紹介されるのがこの音楽祭の魅力。今年は3年ぶりにリアルでの開催となり、マレーシア国内、そしてマダガスカル、フィンランド、オーストラリアなど海外からのアーティストを含め60人以上が出演予定。カナダ出身の音楽家 Randy Raine Reusch と、国際的に注目を集めるボルネオ出身の音楽家 Alena Murangや地元で人気のバンド「At Adau」のBob Meldrickとの共演も楽しみです。

25周年という記念すべき今年。日本からも熱気あふれるライブ演奏をオンライン配信 (有料) で楽しめるのでお見逃しなく!

Rainforest World Music Festival
会期: 2022年6月17日(金)~19日(日)
チケット料金やオンライン配信の詳しい情報はこちら >>> <https://rwmf.net/>

中央にはサバ州の先住民族が大切にしている稲の精霊バンバラヨン。右側の穂先には、田植えから米の収穫までの様子、左側には、伝統舞踊や伝統楽器を演奏する様子などが描かれている



ボルネオ島サバ州に伝わる稲の精霊「バンバラヨン」 “BAMBARAYON”, the Rice Spirit in Sabah

生命力あふれる稲とその精霊「バンバラヨン」。人々の営みをアートの描き出す木版画家、メメト・ジェックさんが、サバ州の先住民族カダサン・ドゥスンに伝わる神話を教えてくれました。

神「キノロヒンガン」とその妻「スミヌドゥ」には「フミノドゥン」という娘がいました。ある年、飢餓に見舞われた人々を救うため、キノロヒンガンは最愛の娘を犠牲にします。身を神に捧げたフミノドゥンの身体は大地に撒かれ、現在、カダサン・ドゥスン族の主食となっている米をはじめ多様な植物の「種」となりました。フミノドゥンの精神は米に宿り、精霊「バンバラヨン」となったと信じられています。

この神話をもとに、カダサン・ドゥスンの人々は「カアマトン（収穫祭）」の儀式を始めました。カアマトンの祭りは、人々のために娘を犠牲にした創造主（キノロヒンガン）への感謝と敬意を表すと同時に、豊穣と繁栄を願うものです。

サバ州の芸術家、ミュージシャン、社会活動家などから成るアーティスト集団「Pangrok Sulap」のメンバーであるメメトさん。アート作品を通じて農村コミュニティに力を与えるとともに、女性の社会的地位向上も訴えます。「フミノドゥンは、女性の勇気の特徴であり、彼女の犠牲は時代を超えて敬われています」と語ってくれました。

Profile

Tasyareena AKA Memeto Jeck

タシャリーナ a.k.a.
メメト・ジェック

「Pangrok Sulap」のメンバー。クアラルンプールでの東南アジア新興女性アーティスト展、韓国・釜山での現代版画展（ともに2022年）に参加。またボルネオ島のアーティストの作品やエッセイを集めた冊子『SUMANDAK ZINE 2022』を制作するなど活動の幅を広げている。



フランス、パリでのグループ展のために制作された作品『The Dance』。エッフェル塔を背景に、サバの民族衣装に身を包んだ女性たちがパリの人々とダンスで交流している

作品『Kaamatan』。右上には、鳥が羽を広げた様子をモチーフにした「スマザウダンス」。左側には、バンブーダンスや伝統楽器「クリンタンガン」演奏の様子が描かれている



変容する民族アイデンティティと
受け継がれる彫像文化

先住民族 オラン・アスリ

マレー半島で暮らすオラン・アスリ。25000年前にマレー半島に來住したといわれる先住民族で、言語、家族制度、儀礼など、村ごとに独自の文化をもっています。20年以上前からオラン・アスリの村でフィールドワークを続ける国立民族学博物館の信田敏宏教授。「トゥムアン」の今と昔、「マー・ムリ」の彫像という2つの視点で語っていただきました。

トゥムアンの
変わりゆくもの
変わらないもの

■内陸部で暮らす人々

クアラルンプールから車で約2時間で暮らしているのが、トゥムアンとよばれる人々です。外見はマレー人に似ていますが、彼らの多くはアミニズムに近い土着の宗教を信じています。約100年前までは狩猟採集を主な生業としていましたが、現在はアブラヤシやゴムの栽培、教師や公務員などへの就業、都市への出稼ぎなどで現金収入を得て生活をして

会には、今でもなお、助け合い、分かち合いの関係性があり、そうした関係性は彼らの暮らしに安心感をもたらすと同時に、社会の変化に柔軟に対応するための機能を果たしているからです。

■母系制が半数を占める

オラン・アスリは、夫婦と子という核家族で暮らすのが一般的です。これは日本と同じですが、その結びつきは大きく異なります。たいてい親族が近所で暮らしているので、いつでも勝手にドアを開けて家に入ることができますし、子どもの世話は親族や村人みんなで行うのが基本。家族内でなにか問題が起これば、それはすべて村の人たちと分かち合い、人々

います。私がフィールドワークを始めた20年前は、市場経済や近代化の影響で、今後オラン・アスリの世界は消えてしまうのではないかと、という不安がありました。ところが2017年に村を再訪して感じたのは、その逆のことでした。オラン・アスリの世界はこれからも続いていくでしょう。なぜなら彼らの社会には、今でもなお、助け合い、分かち合いの関係性があり、そうした関係性は彼らの暮らしに安心感をもたらすと同時に、社会の変化に柔軟に対応するための機能を果たしているからです。

■しなやかに生き抜く人々

1990年代以降、エコ・ツーリズムとよばれる観光業の人氣が高まっており、オラン・アスリの村でも、観光客向けのホームステイやハイキングロードの整備に取り組んでいます。インターネットの普及によって、自分たちの存在を外に発信できるようになったこと。また、SNSのつながりから、他の民族への警戒心が薄まっているのを感じます。

オラン・アスリはもともと森を移動しながら生活する民だったので、所有物に対する関心はあまりありませんでした。ただ最近、結婚衣装や家の飾りにオラン・アスリの特徴を表現するようになってきました。これは、外部とつながることで、自分たちは何者かというのを意識し、主張することが大事になってきたからでしょう。また、先住民を支援するNGOの動きが世界的に広がっており、

のつながりのなかで解決されています。このような関係性は20年前も今も変わっていません。また、特徴的な親族制度として挙げられるのが、母系制。村の約半数の家族は母系の慣習法(アダット)に従っています。アダットでは、ブルットとよばれる同じ母系グループ内での結婚は禁止。農地や家屋は妻の所有とみなされ、男性は妻方の家に居住します。ほかにも、父系制や双系的な親族制度があり、様々な事情によって臨機応変に許容されています。



今までつながりのなかったボルネオ島側の先住民族と知り合う機会も増えてきています。歴史に翻弄されながら生き延びてきたオラン・アスリ。彼らは、グローバル化という激動の時代もまた、たくましく生き抜いていくことでしょう。

右上/トゥムアンに母系制が根付いたのは、ミナカバウ系マレー人の母系社会の影響と思われる。気の強い女性も多く、プチュー(右)もそのひとり/撮影は2008年(以下同様)

右下/学校は村の外にあり、他の民族とともに学んでいる。スクールバスで学校から帰ってきた子供たち/2008年

左上/オラン・アスリ研究者としても知られる社会活動家コリン・ニコラス(後ろ中央)は、支援目的のNGO「COAC」を立ち上げた/2010年

左下/オラン・アスリの伝統を表現した衣装に身を包み、結婚の儀礼をおこなう新郎新婦。祝いの食事はスパイスを使った煮込みなどマレー料理に似たものが多い/2017年

彫像に表現される
マー・ムリの世界

■万物の事象に精霊が宿る

スランゴール州カレイ島に暮らすセノイ系のマー・ムリ。彼らは木彫りの彫像文化をもっています。彫像は高さ30〜50センチほどの大きさで、モチーフはこの世のあらゆる事象に宿る精霊たち。大地、うずまき、つむじ風、カボチャ、トラ、ウシ、カブトガニなど約100の精霊が確認されています。災害や病気の治癒の祈りの儀礼に使われ、たとえば嵐が起ると、嵐の精霊の彫像に供物をそなえ、嵐がおさまったら燃やします。そのほか、夢のお告げに従って彫ることもあるようです。

現在は40人ほどの男性の彫師が、昼間は漁業やアブラヤシのプランテーションで働き、夜間や休日には彫像を制作しています。細工が非常に細かく、ユニークなデザイン。彫像は世界的にも評価が高く、妖怪好きで知られた水木しげるさんが買い求めたり、ユネスコから賞をもらった彫師もいます。



つむじ風の精霊
作者:Amiran Amir

【逸話】 つむじ風の精霊になったのは7人姉妹の一番下の妹。精霊は繰りかえし「悪天候のとき、雨や風に悪態をついたり、腹を立てたりすると、災いがもたらされる」と警告していた。つむじ風の精霊は、干ばつの際に雨を降らせる優しい精霊であり、禁忌を破った人には彼らを懲らしめる破壊的な精霊でもある。



サンゴの精霊
作者:Razali Sayar@Jany

【逸話】 ある男が釣りをするために海に行ったところ、精霊の仕業で行方不明になった。男の息子が探しにいったが、見つからない。すると息子の夢にサンゴの精霊が現れ、「私はサンゴになった」と言った。



岬の精霊
作者:Amiran Amir

【逸話】 昔、ある男が食料を探しに出かけたところ、病気になってしまった。岬で小便をしたことが原因だったのだ。もし小便をしてしまったら、岬の精霊に、彫像とピンロウの実と葉を捧げなければならない。岬には禁忌が多く、無視すると病気になるだろう。



ウシの精霊の仮面
作者:Embing Lipat

【逸話】 ある男が魔の手に取り憑かれ、村を追放された。空腹に耐えかね、草を食べようとすると、神様から「食べてはいけない」という忠告を受けた。無視して食べ始めたところ、顔がみるみる変わっていった。「お前は変わる。だが、人間にはなれない」という神様の言葉どおり、男はウシになり、病気にならなくなった。



エビの精霊
作者:Mizan

【逸話】 ある男の子がエビを探ってきて、母親に調理を頼んだが、父親が食べてしまった。がっかりした彼は再び海に行き、エビを探っている最中に、仕掛けた網に引っかかって沖に流され、溺れてしまった。彼はエビの精霊になった。



信田敏宏
国立民族学博物館・
グローバル現象研究部教授

社会人類学、東南アジア研究を専門とし、とくにマレーシア先住民に関する人類学的研究を長年続けている。「オラン・アスリの家族は、助け合い、分かち合いながら生きてきました。それは過酷な生活環境のなかでの唯一の生存戦略であったといってもいいでしょう。NGOという新しい水平的なつながりが加わり、助け合いがどのように発展していくのか。さらなる研究を続けていきます」と信田教授。

Professor

『家族の人類学—マレーシア先住民の親族研究から助け合いの人類学へ』
(臨川書店/信田敏宏著)

「森の民」と呼ばれるオラン・アスリの家族関係に焦点をあて、具体的な事例とともに人類学的な視点で紹介。オラン・アスリの歴史の中で、失われたものではなく、失われていない大事なものを描き出した名著。



国立民族学博物館(みんぱく)



大阪万博の跡地に建設された世界最大級の民族学コレクションを所蔵する博物館。民族学や文化人類学の研究者が、研究と調査によって世界各地から収集した標本や物の資料は34万5千点以上。歩くとも4キロにもなる広大な展示館のなかにマレーシアコーナーもあり、上記の彫像が見学可能。ほかに影絵人形(WAU29号参照)や太鼓(WAU25号参照)も展示されている。<https://www.minpaku.ac.jp/>

オラン・アスリの歴史

- ❑ 太古からマレー半島で暮らしていたオラン・アスリは、外国からの移住者に追いやられる形で内陸の熱帯雨林の森に移り住んだと推察される。伝統的に狩猟採集民や焼畑耕作民であり、呪術や森の精霊に対するアニミズムなど独自の文化をもっている。家や調理道具などは身の回りにある自然素材を加工して手作り。しかしながら現在は、森林環境の破壊で生活スタイルが変わり、これらの技術は失われつつある。
- ❑ オラン・アスリは、文化的、民族的、言語的に多様性に富んでいる。というのも、オラン・アスリという名称は政府が付けたもので、いくつものグループの総称であり、彼ら自身にまとまった民族意識はない。ちなみに、マレー半島の先住民民族をオラン・アスリとよび、ボルネオ島の先住民をそう呼ばないのは、このような政治的・合理的理由による。
- ❑ 現在は、インターネットやSNSの普及、国際NGO活動の影響から、マレーシア全体の先住民の連携の動きがうまれている。先住民をつなぐシンボルとして、彼ら自身から「オラン・アサル」という新しい名称の提案も出ている。

教えてくれた人



マレー半島 内陸部 オラン・アスリ Orang Asli



1

「私が調査したドリアン・タワー村では、畑で収穫した野菜、スープ、ご飯が普段の食事で、肉はめったに食べません。村の半数が母系制の家族で、料理担当の妻は一家の長。男性は、妻がご飯を作るまで口出しをせず、お腹が空いてもじっと待つんですよ」(信田敏宏)

Toshihiro Nobuta
国立民族学博物館教授。長年オラン・アスリの社会を研究し、村での呼び名が“お兄さん”から“おじいさん”に変化。

身近な自然の恵みをいただく
大地のパワーに満ちた
先住民族の伝統料理



1. 魚のトマト煮込み(右)と野菜スープ。魚は近くの川で釣ったもの 2. 母系制の家族でも料理担当は女性。一方、男性は買い出し担当で、妻の指示に従って買ってくる 3. イノシシ肉をうれしそうに食べる子供たち。味付けは塩とレモンガラスのみ。過度な調味料を使わないのは、狩猟時の矢尻の毒の影響を避けるためといわれている 4. イノシシを狩ると、村人みんなで調理する 5. 学校が休みの期間は結婚式などの宴が月に何度もあり、そのときは豪華な料理がふるまわれる

ボルネオ島 サラワク州 Sarawak



1



1. 赤米入りご飯のまわりに並ぶのは、タケノコ、チャンコ・マニス（やわらかな葉っぱ）を炒めたものなど、ほとんどが野菜。肉は竹筒で調理したバンブーチキンのみで、これにも野菜がたっぷり 2. 先住民族にとって竹筒は大事な調理器具。米を炊くこともある 3. バンブーチキンを取り出しているところ。チキン、タビオカの葉、タケノコを竹筒に入れて蒸し焼きにした料理 4. キャッサバをふかしたおやつ。サツマイモのような味

教えてくれた人



「ドリアン、ジャックフルーツ、パイナツプルから、胡椒、ハーブ、野菜まで、庭で育てています。鶏、豚もいるので、庭材を買うことは滅多にありません。ドリアンは年に2回たくさん実をつけるので、ペースト状の発酵調味料トンボヤにして冷蔵保存しています」(マイケル)

Michael
クチン郊外の山を臨む丘陵地で暮らすピダコ族。鶏を飼い、野菜や果物を庭で育て、ほぼ自給自足の暮らし。

マレーシアでは、マレー半島内陸部、ボルネオ島サバ州、サラワク州という、おもに3つの地域に先住民族が暮らしています。食文化は様々ですが、ご飯とおかずのコンビが基本スタイル。味付けはおもに、塩とハーブ。ときには発酵食品を組み合わせ、素朴ながら滋味深い味わいです。

Sabah

ボルネオ島 サバ州



1



2

1. 野菜を多く使い、素材の味を生かしたヘルシーな料理が多い。また、先住民族の料理は名前のないものが多いが、サバ州の料理は共通の呼び名があるのが特徴

2. 葉っぱ包みご飯「リノポッド [Linopod]」とおかず。リノポッドとは、果物タラップの葉などで、白米、赤米、陸稲のもち米などを包んだもの。結婚式などの祝い料理によく提供され、写真のように葉っぱを血変わりにし、おかずを盛って食べる

トゥハウ Tuhau



生姜の一種、トゥハウを細かく刻んで柑橘類の果汁と唐辛子であえたもの。繊維質で食感は硬く、パクチーのような華やかな香りがある。口の中がさっぱりする箸休め的な存在。

ヒナヴァ Hinava



生の魚を柑橘類の果汁でしめ、唐辛子やゴーヤなどを加えたもの。カダザン・ドゥスン族の伝統料理。パジャウ族の料理「キニラウ」、サラワク州の料理「ウマイ」もよく似た味。

ピナサカン Pinasakan



ターメリックで色と香りをつけた魚料理。イワシやアジのような小型の魚を使う。酸味のあるバンバンガンや塩魚を加えてコクを出すこともあり、滋味深い味で、ご飯がすすむ。

ボソウ Bosou



生の魚、炊いたご飯、塩を混ぜて長期発酵させたもの。保存が効くおかずで、日本のなれずしに近い。塩気が強く、独特の香りがあり、地元の人でも好き嫌いがわかれる味。

バンバンガン Bambanggan



野生種のマンゴー、バンバンガンを酢漬けにしたもの。白っぽいのは種の仁の部分で、これですりおろして混ぜることで、酸味の中にコクが出る。和食の梅干しのような存在。

教えてくれた人



「夫の実家で食べる義母の手料理は、スパイスをほぼ使わない素朴な味の伝統料理です。保存が効くご飯のおとも系が多く、トゥハウやボソウは市場で買うこともできます。ちなみに、都市で暮らす先住民族は、普段はいわゆるマレーシア料理もよく食べますよ」(今村志帆)

Shiho Imamura
コタキナバル在住のツーリストガイド。ルングス族の夫の実家で食べる家庭料理は野菜が多く、好みの味。

サバベジ Savur Manis



クセのない野菜で、茎のコリッとした食感が特徴。発酵海老ペーストのブラチャンや塩で炒めて食べる。正式名はサユール・マニスだが、サバ州で人気なのでサバベジと呼ばれる。

アンブヤ Ambuyat



サバ州西部やブルネイで食べられている伝統料理。サゴヤシのでんぶんに熱湯を加えて混ぜたもので、もちのような食感。これ自体に味はなく、ソースやスープにつけて食べる。

シナラウ・パカス Sinalau Bakas



イノシシのBBQ。煙で燻すように焼き上げ、酸味のあるチリソースをタレに、ご飯と食べる。肉の旨味を味わう料理。キナバル山のふもとの道沿いに専門の屋台が並んでいる。

3



「サバ州では米の酒タイバイが人気。祝いの日は朝まで飲みます」と今村さん

親睦を深めるには酒が大事
収穫祭や結婚式などの宴には、米や芋から作った自家醸造酒がふるまわれる。

2



具は鶏肉や野菜で、味つけは塩やハーブなど。蒸し煮なのでジュシー

ポビュラーな調理器具は竹
筒状になっている竹は、中に具を入れて煮込むのに最適。炭火で炙って火を加える。

1



左より、ショウガの花、シャロット、トゥハウ、バンバンガンなど

ハーブや果物を巧みに組み合わせる
ほぼ自給自足で暮らす人も多く、限られた食材で作る奥深い味は先人の知恵の結晶。

3つの特徴 先住民族の料理



(左より) ボルネオの熱帯雨林に生息する鳥、ボルネオタンビヘキサン by Eugene Cheah/「New Chapter of Malaysia」マレーシアの新しい時代 by Loka Made/テーマカラーのある結婚式の新郎新婦の衣装 by Mohd Rhashidi/ビーズ細工の作り手、ボルネオ島の先住民オラン・ウル by Ngee Jee

アーティストや写真家の作品には、マレーシアならではの景色、文化が表現されています **WAU gallery**

History of WAU

WAUは9月より オンライン版がメインになります

4月1日より、ついにマレーシアの国境がオープン。約2年ぶりに国際観光客の受け入れが再開されました。2014年より紙メディアとして発行してきたWAUは、9月より、オンライン・マガジンに移行。どこでもリアルタイムに文化情報が読めるようリニューアルします！そこで今回は、今までのWAUを振り返り、マレーシアの多彩な魅力を一気に紹介。



ヒーリングスポット >>> ランカウイ

淡路島の3分の2という広さに、約1000種の生きものが暮らす生命の王国。島沿岸部にはマングローブ林が生い茂り、そのなかをすすむカヤック・ツアーでは満天の星空に感動。(WAU15号)



ブドウ工場訪問 >>> コタバル

発酵魚の独特な匂いと濃い塩気が特徴の「ブドウ」。マレー半島東海岸特有の調味料で、いわゆる魚醤の一種。コタバル市内の店「チェグ・ナシウラム」で食べたブドゥタレは絶品。(WAU2号)



過去特集で

ぐるっと マレーシアめぐり



美しき手仕事 >>> ペナン

直径わずか1ミリほどのビーズで彩られたニュオンのサンダル。制作に数ヶ月かかる芸術品です。ペナンのプラナカンの家に生まれ、みずから職人として活動をするケニー・ローさん取材。(WAU26号)



ショップハウス >>> ペナン、KL、マラッカ

1階はカフェや家具店などの店舗、2階は店のオーナー家族などが暮らすショップハウス。アジア各国でみられる都市型建築物で、ペナン、クアラルンプール、マラッカなど各地にあります。(WAU27号)



大自然と先住民 >>> サラワク

オランウータン保護区、ジャングル内リゾートなど、ボルネオ島ならではのおすすめの旅情報から、先住民の伝統楽器や民族衣装を紹介。ラクサ、チキンライス、蟹など美食も多数。(WAU16号)



収穫祭カアマン >>> サバ

毎年5月末、カダザン・ドゥスン族文化協会 (KDCA) にて、米の精霊に感謝する収穫祭が開催。民族ごとに伝統舞踊や音楽が披露され、午後からは「カンパイヤ」の連続で交流を深めます。(WAU5号)



ニュオニヤ料理 >>> ペナン、マラッカ

おもに中国福建省からの移民で現地化したプラナカンは、ニュオニヤ料理という究極の家庭料理をうみだしました。スパイスやハーブをたっぷり使った魅惑のニュオニヤ料理を紹介。(WAU26号)

ほかにも話題になった記事がこちら!



専門家がすすめる ブックガイド

政治、文学、旅、言語など幅広い分野にわたって、マレーシアの専門家がすすめる日本語書籍を紹介。(WAU22号)



Windzさん作 漫画「陳家物語」

日本と縁が深いマレーシア華人の陳(タン)さん。食卓、母の仕事、日本みやげなど4回に亘って連載。(WAU7-10号)



■オンライン版はここに注目!

WAUの4つのテーマ、伝統芸能、ごはん、映画、旅はそのままに、各分野の専門家による情報のリアルタイムな発信に取り組みます。また、職人の手仕事の様子、伝統音楽の演奏、料理人の調理姿、インタビューの様子など、動画での紹介にも力を入れます。

■クラウドファンディングに挑戦!

13号のリニューアルから5年が経ち、もう1度、クラウドファンディングに挑戦します。Webリニューアルの費用や今後の取材費にさせていただきます。リターンには、WAU厳選のアーティスト作品(パティックグッズやTシャツ)を多数用意しますので楽しみに。

■オンライン文化フェスを開催!

7月31日(日曜)昼、WAUカルチャー祭典と称し、オンラインで文化フェスを開催します! 音楽家、伝統舞踊家、旅人、木版画アーティストなど、著名なマレーシア人ゲストとつなぎ、演奏や作品を紹介。視聴無料、ゲストへの質問も事前に受けつけます。



(左より) ジョージタウンの町 by Leonard Selva/マレーシアの国花ブンガラヤ (ハイビスカス) by Sanae Yamada/先住民オラン・アスリの子供たち by FuFu/ケニー・ロー氏の作品、ビーズが施されたニョニヤのサンダル by Oh Chin Eng/キャメロンハイランドの英国風コテージとガーデン by Marni Zainodin

FILM

今まで紹介した映画人・劇作家

アディバ・ノール (俳優、歌手) / イデル・ブトラ (俳優) / エドモンド・ヨウ (監督) / サンジェイ・クマール・ペルマル (監督) / ジェス・チョン (監督) / ジェームズ・ワン (映画監督) / シャリファ・アマニ (俳優、監督) / ジョー・クカサス (劇作家) / ビート・テオ (俳優、音楽家、プロデューサー) / ジェームズ・リー (監督、プロデューサー) / タン・チュイメイ (監督) / ツァイ・ミンリャン (映画監督) / P.ラムリー (俳優、監督、作曲家、歌手) / プロント・バラレ (俳優、監督) / ヤスミン・アフマド (監督) / リュウ・センタット (監督) など



WAU17号より、マレーシア映画に精通するサマッド氏による連載「銀幕の精神」がスタート。話題作『One Two Jaga (邦題: それぞれの正義)』(写真)などを独自の視点で紹介

「映画人はマレーシアを語る表現者であり、新しいものをうみ出す存在でもある」。マレーシア映画界を代表するシャリファ・アマニ氏、イデル・ブトラ氏が語る決意は、心に残るものだった



WAUアーカイブ

(あいうえお順、一部抜粋、肩書は取材時のもの)

PERFORMANCE/ART/MUSIC

アイズディーン (歌手) / アスミダー (歌手) / アレナ・ムラン (サベ奏者、歌手) / カムル・ムラン (伝統音楽家) / 光良 (歌手) / シティ・スルハリザ (歌手) / ハニザ・ピンティ・ヒシャム (歌手) / パンロック・スクリップ (映画アート集団) / メリンダ・ルーイ (歌手) / メルケッド (バンド) / ユンフ・ガジャ (絵本作家) / ラット (漫画家) / ロスナン・ラーマン (舞踊家) など

今まで紹介したアーティスト・歌手

今まで紹介した伝統芸能・工芸

アワン・パテル (語りの芸能) / イスラム美術 / ザピン・ジョゲツ (マレー舞踊) / シタール (インド楽器) / 太鼓図鑑 / タリ・セランピツ (語りの芸能) / チンゲイ (大旗の芸) / ドラゴン・ダンス (龍の舞) / ドンダン・サヤン (掛け合い歌) / 二十四節気ドラム (太鼓の芸能) / パティック / ビューター (錫製品) / ポテヒ (人形劇) / マイン・ブトゥリ (治療目的の芸能) / マヨン (舞踊劇) / ライオン・ダンス (獅子の舞) / ワヤン・クリツ (影絵) など

今まで紹介した食に関する記事

青いごはん / アヤム食品ブランド / クエと和菓子の比較 / ココナッツの使い方 / 皿の上に生き方を表現するシェフ、アドゥ / 先住民の伝統料理 / 中国正月の料理 / 調味料図鑑 / 「デウカン」奉いるダレン・テオの哲学 / ナシカンダー / 発酵食品 / ニョニヤ料理 / ハリラヤのご馳走 / 麵天国サラワク / 四大朝ごはんなど

今まで紹介した料理、おやつ

アヤムサメラ (トマト鶏煮込み) / イーサン (中国正月の祝い料理) / ウダンナナス (海老とパイナップルのココナッツミルク煮) / カヤトースト / クエケリア (芋菓子) / クエスリムカ (蒸し菓子) / クエバカル (焼き菓子) / クエラビス (蒸し菓子) / サテー / サユールロデ (野菜のココナッツミルク煮) / チキンライス / チェンドル (かき氷) / ナシレマツ (ココナッツごはん) / パクテー (豚の漢方煮込み) / パナナケーキ / パナナリーフカレー / ブル・ドリアン (ドリアンともち米) / ミーカレー (カレー麺) / ラクサ (汁麺) / ルンダン (肉の煮込み) / ロティチャナイ (薄焼きパン) など

FOOD

今まで紹介した紹介した町・旅スポット

クアラランブール (イスラム美術館、マジェスティックホテル) / サバ州 (キナバル山、コタキナバル) / サラワク州 (クチン、サラワク文化村、セメンゴ・ワイルドライフセンター、ブルマイ・レインフォレストリゾート、リバーサイド・マジェスティックホテル) / ペナン (ジョージタウンの町並み、ショップハウス、E&Oホテル、孫文博物館、プラナカン・マンション、ペナン・ハウス・オブ・ミュージック) / マラッカ (ショップハウス) / ランカウイ (カヤック体験、なまこ石けん工房) など

今まで紹介した祭り

カアマタン (サバ州の収穫祭) / ガワイ・ダヤク (サラワク州の収穫祭) / タイプーサム、ディーババリ (ヒンドゥー教の祭事) / 中国正月 / ラマダンとハリラヤ (断食と断食明けの祭り) など

マレーシア専門旅行会社MRCの瀧井さんがすすめるラグジュアリーなホテル・ステイ。プールから海が見え、スバヤアフタヌンティーも楽しめるペナンの「E&O」はチャップリンが宿泊したこともある格式あるホテル



ボルネオ島のクチン、ホテルの17階のバーからみた美しい夕焼け。マレーシアはマレー半島とボルネオ島にエリアが分かれており、町の雰囲気はガラッと異なる。クチンのシンボルは右に見える州議会議事堂

TRAVEL





「おもしろい食卓に合う！」
マレーシア料理をつくらう #10

ボルネオ島先住民族の伝統料理。生魚を酸味の強い柑橘類の果汁でしめたもので、さっぱりしたサラダのような味。現地ではカランマンシーを使いますが、ライムで代用可。あと味にジワッと広がる辛味が食欲をそそります。

ヒナヴァ / Hinava

■材料(2人前)

カツオの刺身 150g/ライム 1個/生姜 10g/赤玉ねぎ 30g/ゴーヤ 30g/赤唐辛子 1本/自然塩 小さじ1/2

■作り方

- 1 カツオの刺身を1~2センチ角ぐらいのサイズに切る。
- 2 生姜は千切り、赤玉ねぎとゴーヤはスライス、赤唐辛子は輪切り。
- 3 1にライム汁を回しかけ、全体が白っぽくなるまで10分ほど待つ。色が変わらない場合はライム汁をさらに足す。
- 4 残りの材料を混ぜればできあがり。冷やして食べよう。

※酢じめなので冷蔵庫で2~3日保存可。

教えてくれた人: 今村志帆さん



「現地では、漁港で水揚げされたばかりの新鮮なサワラをよく使います。地酒やビールのおつまみとして人気の料理です」

マレーシア観光省公認
ツーリストガイド



サバ州のコタキナバルで暮らすサイモンさん宅で食べたヒナヴァ。カダザン・ドゥン族の家庭料理。

イラスト/生田目まゆみ Mayumi Namatame



“Spilt Gravy Ke Mana Tumpahnya Kuah” ある「マレーシア家族」の世界

その物語は、多様な立場を持ちながらも、思いやりのある心優しい人物を描くことでそれを表現していたのです。

本作は、舞台監督兼俳優のザヒム・アルバクリの映画監督デビュー作で、ブラックコメディです。タイトルは、親の特性は子供に遺伝することを意味するマレーの古い諺に由来します。本作は、劇作家、俳優として活躍したジット・ムラドの同名演劇作品がベースとなっています。死の天使に夕食後に死ぬことを告げられた父親は、亡くなる前に疎遠になっていた5人の子供たちと対立関係を解消しようとしています。宗教心の強いザック、父親に人生を台無しにされたと考えているダルウィス、同性愛者のフスニ、考える前に発言してしまうカルソム、父親の言葉信じ込ませるザイトウン。彼らは全員母親が違い、強い個性をもつため、それぞれに父親との確執があるのです。

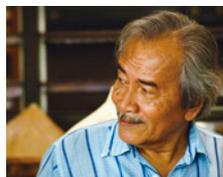
昨年、政府は、マレーシアが多様な文化や宗教が共存する多民族国家でありながら、国民が同一民族であるかのような、「Keluarga Malaysia(マレーシア家族)」という政策を打ち出しました。しかし、この映画の登場人物は、大学の講師から麻薬の売人まで多様です。「Golden Rain and Halstones」や「The Storyteller」など、古典ともいえる演劇作品を手がけたジットは、マレーシア史上最悪の民族衝突事件「5月13日事件」の暗い歴史の描き方を含め、様々なタブーをしなやかに描いてきました。機能不全に陥っているような人々も大家族の一員であることを訴えていた彼は、残念ながら今年2月に急逝しました。私たちは「理想的な家族」ではないかもしれませんが、でも、彼の物語は、多様な立場を持ちながらも、思いやりのある心優しい人物を描くことでそれを表現していたのです。



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。

※1 “Ke mana tumpah kuah, kalau tidak ke nasi.”
本作は、今年6月9日にマレーシアの劇場にて公開予定。



右/Jit Murad (右)と人気コメディアン Harith Iskanderが演じる死の天使 左/父親役のベテラン俳優 Rahim Razali

龍馬 THE TOWER
Ryuma Hotel

Ryuma THE TOWER

龍馬ホテル

一棟貸切の
タワー型ホテルで
東京ステイを優雅に

東京観光にぴったりな
民泊施設「龍馬・ザ・タワー」。
広々としたダイニングキッチン
最大13名まで滞在が可能な
グループ向けホテルです。

1棟1組限定の
貸切宿泊なので
快適、安心

所在地：東京都台東区台東4丁目28-1
<https://ryumahotel.com/>
 運営：株式会社エムアールシージャパン
 お問い合わせ：Tel: 03-5846-8213 (Mr Takii)

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

Laut
Namaco
Facial Soap

Laut
Namaco
Facial Cream

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

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 鐘
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(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

2022. 9. 1

WAU の新しいウェブサイトがオープンします

2014年より紙メディアとして発行してきたWAUは9月よりオンライン・マガジンにリニューアル。これからも、色鮮やかで、誇り高いマレーシアの文化を探求し、言葉にし、共有していきます。

伝統芸能、ごはん、映画、旅という4つのテーマに焦点をあて、専門家がディープに、リアルタイムに、情報を発信します。



hatimalaysia.com



引きつづき
3、6、9、12月の年に4回、
ダイジェスト版WAUを
配布予定です



オンライン文化フェス

開催日時 **7.31** sun. 13:00 - 16:00

YouTubeにて無料配信
マレーシアからスペシャルゲストが連続登場！視聴者は事前登録にて、ゲストへのリクエストや質問が可能です。詳細は、Hati Malaysia ウェブサイトをご覧ください。



ゲスト司会
マシータさん



クラウドファンディングにご協力をお願いします

WAU創刊から9年目の今年、今まで紙メディアとして蓄積してきた膨大な情報をデジタルで再構築し、オンラインでの情報発信をメインに取り組むことを決めました。今後は、ウェブならではの動画配信、また、読面スペースの都合上、泣く泣く削っていた情報や写真もディープで紹介していきます。この新しいプロジェクトのために、7月よりクラウドファンディングに挑戦します。リターンには、WAUで紹介した素敵なグッズを用意しますので、ぜひご協力をお願いします。

