

2014

10

[ワウ]

No.02

Cultural Malaysia Post

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、ごほん、映画に焦点をあて、専門家がディープにご紹介するフリーペーパー

TAKE FREE

# WAWA

芸能・映画・ごほん... デビューしたマレーシア文化通信

## クランタンの伝統芸能を伝えていく Kamrul Hussin

マレーシア・伝統音楽家 カムルル・フシン

取材文/Aki Uehara (Mutiaras Arts Production)  
写真/Geng Wak Long

●そして、現在ではマレーシアの国民的歌姫シテイ・ヌルハリザや、「パパ・ロック」の名で知られるシンガポールのロック歌手ラムリ・サリップのパーカッションとしてバックバンドを支え、マレーシア・フィルハーモニー管弦楽団(MPO)などと共演し、海外アーティストとのステージでもクランタンの地に伝わる音楽のスタイルに根ざしながら、新たな音の世界を創造し続けています。

●カムルル・フシンは、歌舞劇マヨンや影絵芝居ワヤンクリツ、村の男衆の歌の掛け合いディキール・パラットや弾き語りトッ・セラピツなど、様々な芸能が息づく村で育ち、治療目的の舞踊劇マインプトルの演じ手でもある父親や、クランタンの芸能を牽引してきた先人たちに師に、幼い頃よりこの地に伝わる伝統楽器を体で習得していったのです。

●伝統芸能が色濃く残るクランタン州パシルマスの芸能一家に生まれたカムルル・フシン。マレーの弦楽器ルバブを弾きながら歌い出すと、観る者を一瞬で惹きつけ会場全体の空気を集中させます。体全体で音楽を楽しみながら激しく太鼓を叩き、いたずらな笑みを浮かべてチャルメラ系の管楽器スルナイを奏すれば、会場の観客にも自然に笑みがこぼれる、そんな魅力溢れる音楽家です。

●今こそ音楽家として大活躍のカムルル・フシンですが、ここまでの道のりは平坦ではなく、「師匠である父をはじめ、家族から音楽を生業とすることを反対され、とても苦しい時期もあった」と、うつすらと涙を浮かべながら言います。かつて芸能は村の生活の一部でしたが、社会の変化から伝統芸能を生活の糧にすることは難しく、その将来性を家族は心配したのでしょうか。しかし、マレーシアを代表する影絵人形師、故ハムザ・アワン・アマットの後押しもあり、マレーシア国立芸術アカデミー(当時の ANS, Akademi Seni Kebangsaan)にてマレーの太鼓と西洋のパーカッションを専攻することになります。その後、どんなに反対されても「プロの伝統音楽家」としての道を切り拓きたいとの思いで、ジャンルを越えてコラボレーションをしてきました。

●今こそ音楽家として大活躍のカムルル・フシンですが、ここまでの道のりは平坦ではなく、「師匠である父をはじめ、家族から音楽を生業とすることを反対され、とても苦しい時期もあった」と、うつすらと涙を浮かべながら言います。かつて芸能は村の生活の一部でしたが、社会の変化から伝統芸能を生活の糧にすることは難しく、その将来性を家族は心配したのでしょうか。しかし、マレーシアを代表する影絵人形師、故ハムザ・アワン・アマットの後押しもあり、マレーシア国立芸術アカデミー(当時の ANS, Akademi Seni Kebangsaan)にてマレーの太鼓と西洋のパーカッションを専攻することになります。その後、どんなに反対されても「プロの伝統音楽家」としての道を切り拓きたいとの思いで、ジャンルを越えてコラボレーションをしてきました。

●クランタンからマレーシアの首都クアラランパールへ、さらに世界へと発信していくため、2008年、父親と息子4人を中心とした伝統芸能グループ「Geng Wak Long Gen・ワロン」の活動をスタート。「今では家族があらためて伝統芸能に向き合い、同じステージに立てることがとても幸せだ。この家族に生を受けたこと自体が運命」と、

●今こそ音楽家として大活躍のカムルル・フシンですが、ここまでの道のりは平坦ではなく、「師匠である父をはじめ、家族から音楽を生業とすることを反対され、とても苦しい時期もあった」と、うつすらと涙を浮かべながら言います。かつて芸能は村の生活の一部でしたが、社会の変化から伝統芸能を生活の糧にすることは難しく、その将来性を家族は心配したのでしょうか。しかし、マレーシアを代表する影絵人形師、故ハムザ・アワン・アマットの後押しもあり、マレーシア国立芸術アカデミー(当時の ANS, Akademi Seni Kebangsaan)にてマレーの太鼓と西洋のパーカッションを専攻することになります。その後、どんなに反対されても「プロの伝統音楽家」としての道を切り拓きたいとの思いで、ジャンルを越えてコラボレーションをしてきました。



Geng Wak Long の CD  
「The New Authentic Kelantanese Traditional Music Of Malaysia Part 1」

●11月に来日公演を行うカムルル・フシンは、「日本のアーティストとの共演を通して、より開かれた音楽世界のあり方を追求し、お互いのフィードバックや音楽に対する想いを共有したい。そして伝統音楽のさらなる可能性を、これから未来を担う若い音楽家たちに感じてほしい。」と日本での演奏に期待を寄せています。

●11月に来日公演を行うカムルル・フシンは、「日本のアーティストとの共演を通して、より開かれた音楽世界のあり方を追求し、お互いのフィードバックや音楽に対する想いを共有したい。そして伝統音楽のさらなる可能性を、これから未来を担う若い音楽家たちに感じてほしい。」と日本での演奏に期待を寄せています。

●11月に来日公演を行うカムルル・フシンは、「日本のアーティストとの共演を通して、より開かれた音楽世界のあり方を追求し、お互いのフィードバックや音楽に対する想いを共有したい。そして伝統音楽のさらなる可能性を、これから未来を担う若い音楽家たちに感じてほしい。」と日本での演奏に期待を寄せています。

●11月に来日公演を行うカムルル・フシンは、「日本のアーティストとの共演を通して、より開かれた音楽世界のあり方を追求し、お互いのフィードバックや音楽に対する想いを共有したい。そして伝統音楽のさらなる可能性を、これから未来を担う若い音楽家たちに感じてほしい。」と日本での演奏に期待を寄せています。

### 来日記念ワークショップ 「マレーシアの伝統芸能の宝庫、クランタン州より」

講師: Kamrul Hussin × 上原亜季  
・2014年11月2日(日) 15:00  
・予約 2,500円/当日 3,000円  
・アマタ(アマリタ食堂3階/東京都武蔵野市吉祥寺本町2-17-12)

### よたっこおかいに音楽会 vol.4

出演: Kamrul Hussin × 【滞空時間カムランセット】川村亘平斎、濱元智行、新名真大  
・2014年11月3日(月・祝) 16:30開場 17:00開演  
・予約 2,500円/当日 3,000円(1D付き)  
・カフェよたっこ(群馬県多野郡上野村勝山192) <http://yotacco.exblog.jp>

### 2014 Kamrul Hussin 来日記念ライブ

出演: Kamrul Hussin × 齋藤徹(コントラバス) × さとうじゅんこ(歌)  
・2014年11月6日(木) 19:00開場 19:30開演  
・予約 3,000円/当日 3,500円(1D付き)  
・space & cafe ポレポレ座(東京都中野区東中野4-4-1) <http://za.polepoletimes.jp>

全イベント詳細 <http://hatimalaysia.com/kh>

お問い合わせ  
ご予約  
ムティアラ・アーツ・プロダクション  
東南アジア芸能コーディネーター、  
芸術文化交流イベント企画・制作、  
マレー語通訳・翻訳  
[mutiara.arts.production@gmail.com](mailto:mutiara.arts.production@gmail.com)



**Mohd. Kamrulbahri Bin Hussin**  
Distinguished Creative Scholar, Faculty of Music, University Technology MARA (UTM)  
クランタンの伝統楽器の演奏のほか、映画音楽、舞台の音楽監督を務めるなど、活動は多岐にわたり国内外で活躍。マレーシア国立芸術アカデミー(ASWARA)などの講師を経て、現職。



# ブドウ工場訪問

記憶を呼びもどすのは、

あの匂い



マレー半島の東海岸に位置するクランタン、トレンガヌ地域。そこに暮らすマレーシア人が愛してやまない調味料がある。その名は「ブドウ」。カタクチイワシを発酵させた調味料で、タイのナンプラー、ベトナムのヌックマム、秋田のしょつつると系統は同じ。魚を塩で漬けて長期発酵させた調味料、いわゆる魚醤である。

取材・文・撮影 / Oto Furukawa(writer & Malaysia Gohan no Kai)  
取材協力 / Budu Cap Ketereh, Cikgu Nasi Ulam, Yakult Malaysia



社長のイスマイルさん。もちろん毎日ブドウを食べる。  
ナシゴロンを炒めるときに加えてもおいしい

クランタンのスーパーなら、どこでも購入できるブランド「Cap Ketereh」



ブドウの瓶詰作業は、スタッフによる手作業。  
塩気の強いブドウは小瓶サイズが主流

## 東海岸の食卓には欠かせない味

■発酵魚の独特な匂いと濃い塩気。生の野菜につけたり、白いご飯に垂らしたりする液体の調味料「ブドウ」。東海岸特有の味で、マレーシアでも他の地域ではあまり食べられておらず、ブドウのことを知らないマレーシア人もいます。でもだからこそ、ブドウを食べる地域でのブドウに対する思いは大変強いのです。以前クアラランパールでタクシーの運転手さんがクランタン出身ということで、「ブドウは好き？」と聞いたら、「もちろんさーブドウのない食卓なんて考えられないよ！」と話してくれたし、日本に住む東海岸出身のシャヒルさんは帰省するたびにブドウを持ち帰るといいます。



2年熟成させたブドウ樽の中。美しく深い褐色。表面に浮いているのは、発酵途中のカタクチイワシ

■きつと、熊本出身のわたしが、実家に帰ると欠かさず高菜漬けを帰りの荷物に入れるのと同じ。故郷の味であり、食卓にいつも置いてあるもの。ブドウはマレーシア版の高菜漬けか……なんて考え始めたら気になつてしょうがない。おまけにわたし、塩っ辛いものと魚臭いものが大好きなもので、ブドウに親近感がどんどん湧いてきます。というところで、マレーシア・クランタン州のブドウ工場に見学に行ってきました。



## 猛烈な匂いに体全身が覆われた

■訪問したのは、クランタン州で一番有名なブドゥメーカー「Budu Cap Ketereh (ブドゥ・チャップ・ケテレ)」。タイとの国境近く、川のほとりに工場があります。敷地はかなり広く約2000g入りのブドウの小瓶が1日2000〜3000本のペースで製造されていました。作業場に二歩足を踏み入ると、猛烈な魚の匂い。まるで漁港に吹く潮風が、ここに数年ほど溜まって熟成したかのような、そんな強烈さです。もし匂いの粒が目に見えるなら、わたしの体の隅々から、持っていたカメラの機材の隙間にまで、びっしり粒々がくっついていたらに違いない。

■それにしても美しく澄んだ褐色。どんな味がするんだろう、と社長のイスマイルさんをお願いして少し舐めてみました。驚き。とってもおいしい。よく知っている味、これは醤油です。それも高級ブランドの醤油の味で、旨みたっぷり、まろやかな甘みがあり、全然しょっぱくありません。魚の発酵調味料と大豆の発酵調味料、この時点の味は同じでした。

■さて、ブドゥ作りの工程は、カタクチイワシを生のまま塩と層にして重ね、直径2メートルほどのブドゥ樽に入れて熟成させます。約2年経つと、カタクチイワシは自然に分解され褐色の液体が現れます。この状態のときに耳を澄ますと、ぶくぶく、とかすかな発酵音。この液体、たった1滴でも洋服につくとシミになり、洗ってもなかなか取れないのだそうです。

## 匂いは脳にダイレクトに訴えかける

■工場見学を終え、「日本人はしょっぱいものが好きなので、ブドウを気に入る人も多いはず。いつかブドウを日本で売れるといいですね」「オト、代理店になったらどうかい」「それもいいですね」とイスマイルさんと会話をし、たくさんのお土産もいただいた工場をあとにしました。

■実は、見学したのはもう1年前。それなのに、今この原稿を書きながら、あの日のブドゥ工場がまるで昨日のことのように思い出されます。川から吹く生ぬるい風、イスマイルさんのやさしい笑顔、そして、強烈なブドウの匂い。匂いはとてもリアルです。鼻の中にはブドウの粒があの日から今までもずっと潜んでいて、原稿を書いているらむくむくと生き返つたんだな、きつと。

■匂いと記憶は密接につながっています。五感を刺激する匂いは、あれこれ頭で考えたことよりも、記憶にダイレクトに刻まれています。だからきつと、東海岸出身の人はブドウを大事にするんですね。どこに住んでいても、家族と遠く離れていても、強烈なブドウの匂いが故郷と瞬時につながってくれるから。

■あなたにとつてのブドウはなんですか。それを見つけて、それを大事にしていきたい。ブドウの匂いを思い出しながら、そんなことを考えています。



樽で熟成した液体に4時間ほど火を入れ、これを濾したらブドウは完成。とろとした口あたりを大事にしているため、あまり細かく濾すことはしていません

# ナシゴロウラム

## 特製ブドウを

### 味わってみた

## ブドウ

は精製時に加える水の量が少ないため、ナンプラーなどに比べると濃度が高く、とろっとしています。イタリアンでよく使われるアンチョビをそのまますりつぶしたような味で、濃い塩気と独特な魚の匂いが特徴。塩辛にも似ています。食べ方は、生野菜や焼き魚につけたり、白いご飯に少し垂らしたり。醤油に近い食べ方です。

■クランタン州・コタバルでブドウを味わえる「Cikgu Nasi Ulam (チエグ・ナシ・ウラム)」。炭火焼の魚や生野菜のつけダレとして、ブドウがかならず提供されます。ブドウはそのまま食べてもいいし、レモンガラス、玉葱、きゅうり、ライム、ミョウガに似ているブンガカントラン(生姜の花)を混ぜてもおいしいです(右の写真参照)。お好みで、「トンポヤ」という発酵ドリアンを加えることも。6ヶ月〜1年ほど密閉保存したドリアンで、味は生のドリアンよりもまろやか。でも匂いはしっかりドリアン。魚臭いブドウに、臭いの王様ドリアンを混ぜるという、なんとも強烈なタレですが、暑いマレーシアの気候にはぴったりで、食欲をかきたてます。クランタン州の王様も最良というこの店で、伝統の味をぜひ味わってみてください。



オーダーの例。ブドウは左中央と手前。野菜や揚げ魚をつけて食べる。ブドウは野菜と一緒に食べるのが多いので、ときにトレンガヌと表現されることもあるが、野菜全体にかけるとは全く、醤油に近い



地元採れる野菜。小さなキュウリ、長いインゲン豆の長い葉など、日本では見たことのない野菜が多い



地元のマレーシア人できわつ有名店広い店内だがランチタイムは毎日ほぼ満席になる



Cikgu Nasi Ulam  
Jalan Hilir Kota, Kampung Kraftangan,  
15300 Kota Bharu, Kelantan, Malaysia.  
営業時間: 11:00~16:45



## マレーシアの魅力料理から〜 来年は「イヤーオブフェスティバル(MyFest)」!

マレーシアの定番料理ナシレマをアイコンディッシュに選出し、この秋から国内で様々なプロモーションを展開予定。来年の「イヤーオブフェスティバル」に向けて、料理から国の魅力を!



詳しくは  
マレーシア政府観光局



マレーシア政府観光局は、料理研究家コウケンテツさんをマレーシア食の親善大使に任命し、スダマカンキャンペーンを開始します。

## 異色のクリエイター集団「タレントタイム」

今回のW.A.U.映画コーナーは、前号に続き「マレーシア・ニューウェーブ」のクリエイターをご紹介したいと思います。

■「マレーシア・ニューウェーブ」と言っても、日本では、まだまだ馴染みが薄いかも知れませんが、マレーシアを代表する女性監督、ヤスミン・アフマドについては、ご存知の方も多いいのではないのでしょうか。代表作は『タレントタイム』、『細い目』（共に東京国際映画祭で上映、『細い目』は、最優秀映画賞を受賞）。また、多数の人気コマーシャルを制作していたテレビディレクターとしても有名でした。過去形であるのは、彼女が5年前に急逝してしまっただけです。彼女の死が「マレーシア・ニュー

ウェーブ」に与えた衝撃と深い悲しみは計り知れません。しかし、5年たった今、彼女の遺志を受け継ぎ、前進し続けている人物がいます。それが、ヤスミン監督が全幅の信頼を寄せ、共に道を切り拓き歩んで来た、ピート・テオです。シンガーソングライターであり、俳優であり、マレーシアを代表する優秀なプロデューサーでもあります。彼の作品に向ける情熱は、民族や宗教の壁を越え、ただひとつのマレーシアへと向かっています。そしてその情熱は、静かにしかし着実にムーブメントを起してきました。ヤスミン監督もまた、自身の作品で、マレーシアが抱える問題について目を背ける事なく描いてきました。彼女にとって作品はメッセージであり、いつもその根底には愛が感じられました。そんな

ヤスミン監督の代表作『タレントタイム』で音楽プロデューサーを手がけたのが、ピート・テオです。

### 「タレントタイム」は真夜中、突然のオフアワーから

■「ある日の真夜中、ヤスミンから電話があった。彼女は、私が韓国でリリースしたシングル『Go』をYouTubeで偶然見つけ、新作の『タレントタイム』でそれを使いたいと言ってきたんだ。大の親友で尊敬し合うアーティストだった二人は、すぐに意気投合し、コラボレートすることにになりました。結果的にピートは、この作品の全編にわたり音楽プロデューサーを担当しています。

■「私は、この映画には、自分の歌う『Go』ではなく、もっと若い無垢な声で、更にアコースティックのシンプルな演奏による再レコーディング

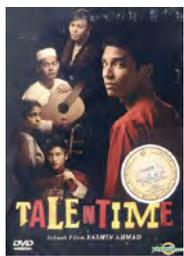
をすべきだと提案したんだ。常にフルアレンジの楽曲を録音している人達にとっては衝撃的なことだったと思うよ」。しかし、ヤスミンはそんなピートの提案を受け入れます。彼はその後、1週間ほどで劇中のすべての曲を書きあげました。

■ヤスミンは、ポストプロダクションでもピートの好きにすることを許し、彼女がそのファイナルミックスを聞いたのは、映画の公開直前だったといっています。「彼女に信頼されている事がとてもありがたかった。リハーサルに行き、できたばかりの『Just One Boy』を、ヤスミンと一緒に向かい合っ

た事、今でも思い出す。この作品にとって音楽の存在は、ヤスミンにとってのピートそのものだと感じます。

### 「タレントタイム」

Talentime (2009)  
監督：ヤスミン・アフマド  
音楽プロデューサー：ピート・テオ



■劇中『Go』と並んで存在感あるピアノ曲『Angel』には、こんな逸話があります。ピートは、タレントタイムの主役のメルルは、シャリファ・アマニが演じるのだと思い、彼女の顔を思い浮かべながら曲を書いていました。しかし、様々な複雑な事態により、パメラ・チョンがキャストインクされ、代わりにシャリファ・アマニは助監督となりました。劇中、メルルがステージでAngelを歌うシーンを撮影しているとき、それを見てシャリファ・アマニが泣き崩れました。二人は後に、そのことを笑い話にし、ピートは彼女に別の曲を書くこと約束しました。その曲というのが、下記で紹介するマレーシア人のピート(HARI MALAYSIA)の「SLIPSTREAM」となったのだと聞かれました。



## ピート・テオ

シンガーソングライター、俳優、プロデューサー  
マレーシア・サバ州、コタキナバル生まれ



「Rustic Living For Urbanites」  
2003 Redbag Music

「TELEVISION」  
2006 Redbag Music

ピート・テオのアルバム  
iTunesストアで発売中!

## 拡散し続ける「15MALAYSIA」

■2009年にピート・テオが手がけた「15MALAYSIA」は、マレーシアに深く横たわる人種、宗教、政治の問題を描いた15人の若手クリエイターによるショートムービープロジェクトです。「多くの有名な政治家もキャストし、この国の社会的、政治的ルーツを映画で問題提起した作品となった。こんなことは今まで誰もやったことがない、とても勇敢なプロジェクトだった。1600万人がこの映画を見るためにウェブサイトを訪れ、『15MALAYSIA』プロジェクトは、2009年のマレーシアで最大の文化イベントになりました。その後、作品は、パリのボンビッドウ・センター、台湾金馬奨、釜山国際映画祭、ロッテルダム映画祭など、多くの国際映画祭で紹介され国内外でも高く評価されています。「実は、このプロジェクトは、リリースされてから5年経った今も世界中をツアーしているんだ。2015年1月には、アメリカの5都市で発表する予定だ」。ソーシャルメディアをうまく利用したこのプロジェクトは、革新的な映画プロモーションの一例となり、その後マレーシアの多くの若い映画人に影響を与えることとなりました。



### 15MALAYSIA

ショートフィルムプロジェクト(2009)  
プロデューサー：ピート・テオ  
プロジェクトに参加した監督  
Yasmin Ahmad / Ho Yuhang / James Lee / Tan Chui Mui / Amir Muhammad / Liew Seng Tat / Nam Ron / Benji Lim & Bahir Yusuff / Khairil Bahar / Johan John / Woo Ming Jin / Suleiman Brothers / Linus Chung / Kamal Sabran / Desmond Ng

## 与野党勢揃いで歌う・踊る「UNDILAH」

■この作品は、マレーシア国民に向けて「投票しよう」とラップで呼びかけている異色のミュージックビデオです。ピートが、Afdlin Shauki (俳優・アーティスト) と映画祭でメルボルンにいたとき、『UNDILAH』プロジェクトは生まれました。「私たちは、多くのマレーシア人が選挙に参加するために何か一緒にやりたいと思っていたんだ」。ピートは、クアラルンプールに戻る とすぐに Naneewe (ラップ歌手) に声をかけました。更に、政治家をはじめ、シャリファ・アマニ (女優) やフロント・パララエ (俳優) など、多くの著名人の支援を得て5日間撮影を行いました。しかし、リリースしたもののテレビ放映を禁止されてしまいました。「なぜなら、このビデオでは、野党政治家が与野党の政治家と混じって、歌ったり踊ったりしているから。こんなビデオは今までなかった」。それでも、大勢のマレーシア人は、YouTubeでこの作品を見続けました。結果、総選挙では、有権者の85%以上が(前回は65%の投票率)、投票したと言います。「この作品が、少しでもマレーシア人の民主主義への参加に役に立ったのなら、私たちは、とても誇りに思う」。



### UNDILAH

ウンディラー (2011)  
エグゼクティブ・プロデューサー：ピート・テオ  
楽曲：Afdlin Shauki, Naneewe, Tengku Razaleigh Hamzah  
出演：Aisehman, Baki Zainal, Bront Palarae, Chelsia Ng, Daphne Iking, Jehan Miskin, Johan F. Khairuddin, Karamjit Singh, Lai Ming, Lee Chong Wei, Nurul Izzah Anwar, Rosnah Abd Rashid Shirin, Rina Omar, Reshmonu, Sharifah Amani, Sazzy Falak, Reza Salleh, Tengku Azmil Zahrudin, Tony Fernandes, Wardina Safiyyah, Wee Ka Siong, Tengku Razaleigh Hamzah, Naneewe, Afdlin Shauki, Pete Teo, Benji Lim, Yasmin Yusuf, Albert Law, A. Kohilan Pillay, Jason Lo, Mohan, Khalid Samad, Aizat Amdan, Tee Hui Ling, Usha Nandhini, Chia Ting Ting, Nur Farina, Sassi Tharan Rajoo, Nik Nazmi, Tony Pua, David Lai.

## 国民生誕の「HARI MALAYSIA」

■2013年9月16日のマレーシアデー(マレーシア連邦政府が形成された日)にあわせてピートの最高傑作ともいえるミュージックビデオ『HARI MALAYSIA』はリリースされました。この作品は、独立当時のニュース映像の中の人々と現代のマレーシアの有名人が共演しているというユニークなもので、ピートがニュースで、1957年のマレーシアの初代首相の独立記念日のスピーチを見た後、わき上がったアイデアでした。ピートは、初代首相の「マレーシアは、民主主義により、人種に係わらずひとつになれる」というスピーチを、時を経たいま、再び国民に届けたいと思ったと言います。「CGを利用して、これらの古いニュース映像に現代のマレーシア人を挿入したんだ。作業は7ヶ月以上かかり、これは私の作品の中でも最高のものとなったよ」。



### HARI MALAYSIA

ハリ・マレーシア  
エグゼクティブ・プロデューサー：ピート・テオ  
登場する有名人  
Ambiga Sreenevasan, Asmidar, Benjamin Yong, David Arumugam, Jin Lim, Jo Kukathas, Lim Kit Siang, Liow Tiong Lai, Marina Mahathir, Melina William, Michelle Yeoh, Mohd Nazir b Tun Abdul Razak, Naneewe, Ng Choo Seong, Nurul Izzah, Anwar Ramli Ibrahim, Reuben Kang, Saifuddin Abdullah, Santokh Singh, Sharifah Amani, Sharyn Lisa Shufiyan, Sofia Jane  
写真上：当時の人々に溶け込んで違和感のないピート・テオ(中央)  
写真下：こんなところにマレーシア出身の大女優ミシェル・ヨーも(左)

取材・文 / Rie Takatsuka  
取材協力・写真提供 / Pete Teo, Albert Law

# WAU gallery

# Sarawak

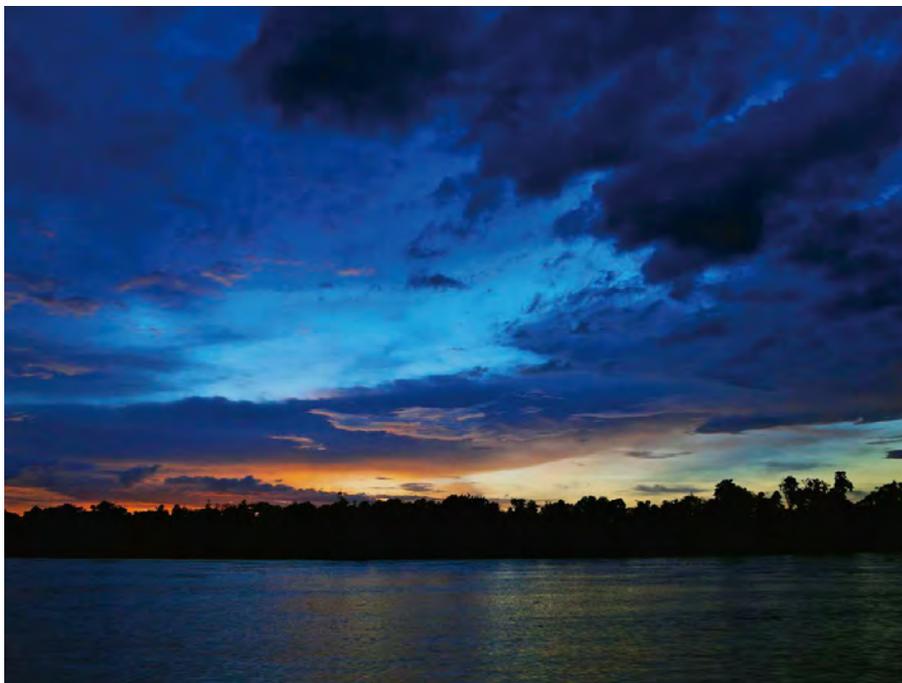
サラワク

世界で三番目に大きい赤道直下の島、ボルネオ島に位置するサラワク州。漆黒の夜が明け、空が白み始めると朝靄で霧がかり、木々に姿を潜める鳥たちの鳴き声が響き渡る熱帯雨林。それは、そこに息づく多様な生き物が蠢き始める時間。川が葉脈のように島全体に広がり土地を潤します。川沿いのロングハウスには豊かな森の恵みを受けて暮らす先住民たちがいます。マレー半島側のマレーシアとはまた違った豊かな文化を誇る地域です。

文 / Aki Uehara

写真 / Steve Long (スティーブ・ロン)

マラッカ出身、クアラルンプール在住。撮影監督、写真家、監督。撮影監督としてPete Teo プロデュースのミュージックビデオ「UNDILAH」(本誌中面に掲載)、細井尊人監督の「クアラルンプールの夜明け」、監督作に「Dalang」など。



(上左) バラム川とその支流には、プラン、クニャ、カヤンとイバンなど、様々な半ノマドの先住民たちが暮らす村がある。(上右) バラム川の夜明け。(下左) プルネイとの国境近くサラワク州ミリからロングイカンへ長いボートの旅。その景色は、道中ずっと私をリフレッシュさせてくれた。(下右) 川沿いのあらゆる熱帯雨林植物、そこに「命」を見た。



**マレーシア  
リゾートクラブ**

<http://mrcj.jp>

マレーシア、ボルネオ地域専門旅行会社  
(株)エムアールシージャパン / 東京都知事登録旅行業 3-5248 号



カフェ  
**よたっこ**

<http://yotacco.exblog.jp>

おらがちの畑のもの  
畑の野菜と地粉とお豆さん



**マレー・  
アジア・  
クイジーン**

<http://www.malayasiancuisine.com>  
渋谷のマレーシア料理店(ハラール肉使用)

**WANTED**  
サポーター・広告募集

WAUを応援して下さるサポーターを募集しています。詳細はお問合せください。印刷費などの活動資金として、大切に使います。

株式会社 **肉のスズキ**

**肉のスズキ**

食品

認定ハラール取り扱い店



**ムティアラ・  
アーツ・  
プロダクション**

[mutiara.arts.production@gmail.com](mailto:mutiara.arts.production@gmail.com)

文化交流事業の企画制作、通訳・翻訳業



**オッド  
ピクチャーズ**

<http://odd-pictures.asia>

国内外映像映画制作・マレーシアロケ



**マレーシア  
ごはんの会**

<http://www.malaysiafoodnet.com>

日本でマレーシアごはんを楽しむ会



**マレーシア料理を食べる、習う**

マレーシア料理を中心にした食事を2月に1回のペースで行っています。また、マレーシア人に習うマレーシア料理教室は毎月開催。伝統的な調理法、日本ではあり得ないレシピ。スパイス使いの達人になれること間違いなしです。現地の料理写真もご紹介します。詳しくは Web サイトまで。

マレーシアごはんの会 <http://www.malaysiafoodnet.com>

映画 **クアラルンプールの夜明け**

日本×マレーシアのコラボレーションで生まれた **ジャパ・ニューウェーブ!**

**シネマート六本木**で **特別上映**

**10月11日(土) / 12日(日)** 上映後、監督トークあり  
16:00 / 16:00 **ティーブな話**をお楽しみ!

お問合せ03(5413)7711 オフィシャルサイト <http://odd-pictures.asia/RN>



当日券 ¥1,500  
前売券 ¥1,300  
<http://ptix.co/1pYmID>



## 編集後記



**古川 音**  
Oto Furukawa

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、Web サイト「All About」にてマレーシア記事を執筆。「マレーシアごはんの会」にてイベントや料理教室を主催。  
古川音 HP <http://www.otofurukawa.com>  
マレーシアごはんの会 HP <http://www.malaysiafoodnet.com>



**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。 [mutiara.arts.production@gmail.com](mailto:mutiara.arts.production@gmail.com)



**高塚 利恵**  
Rie Takatsuka

映像プロダクション、オッドピクチャーズ代表。インディペンデント映画プロデューサー。日本国内にて映像によるプロモーションの企画、撮影。マレーシアの映像制作プロダクション(ODD PICTURES MALAYSIA)と連携した映像・映画製作など。  
HP <http://odd-pictures.asia>

ピート・テオさんは、何を隠そう私たちオッドピクチャーズがマレーシアで映画を撮るきっかけを作ってくれた人です。彼を通じて出会ったマレーシア・ニューウェーブやそのスタッフ達は皆ピートさんを尊敬しています。彼らは互いに才能を支え合い強い信念で創作活動をおこなっていました。そんな姿を垣間みる事ができた感動を、これからも伝えていきたいと思っています。

企画・制作 / Produced by HATI MALAYSIA  
後援 / 日本マレーシア協会  
デザイン / Design by TANJC (<http://tanjc.net>)

マレーシアの文化情報を知りたい方へ、情報提供・講演もいたします。どうぞお気軽にご相談ください。  
Copyright (C) 2014 HATI MALAYSIA All Rights Reserved.

ホームページ / HP : [www.hatimalaysia.com](http://www.hatimalaysia.com)  
お問合せ / CONTACT : [info@hatimalaysia.com](mailto:info@hatimalaysia.com)