

2015

9月

[ワウ]

No.05

マレー半島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



Malaysia Cultural Post
マレーシア文化通信

WAU 1周年記念号

Sabah 特集号

SPECIAL THANKS

SABAH TOURISM BOARD & マレーシア航空

ボルネオ島北部のサバ州。標高4,095メートルの神聖なキナバル山を中心とした豊かな大自然と、カダザン・ドゥスン族など30を越す先住民族の多様な文化を誇る地域です。五月末、収穫祭に合わせ、サバ州政府観光局のサポートをいただき、Hati Malaysia三人で現地取材に行ってきました。実は、成田空港から州都コタキナバルまで直行便で約六時間。こんなに近くに民俗芸能、熱帯雨林のジャングルとエメラルドグリーンに輝く海を満喫できる楽園があったことを再発見した旅でした。悠然と立ちのびるキナバル山の前に立ち、ちっぽけな私たちは山から大きなエネルギーを受け取りました。



木造の伝統的なロングハウス Photo by Mr. Murphy Ng

伝統文化の中に新しいものを

取材・文 Aki UEHARA
写真 SABAH TOURISM BOARD

収穫祭「カアマトン」は故郷へ

毎年5月末、お米の精霊に収穫の感謝を捧げ、次期の豊作を祈願する収穫祭「カアマトン」がカダザン・ドゥスン族文化協会(COC)にて開催されます。朝から民族ごとに伝統舞踊や音楽を披露し、多くの人で賑わいます。午後になると、取材中にも関わらず「さあ、君たちもまずは一緒に飲みなさいーかんぱーいー」。会場のあちこちで飲めや歌えのお祭り騒ぎ。収穫祭は、若者たちが帰郷し、親族が集う大切な行事なのです。街中が伝統楽器や農具を施した装飾で飾られ、伝統舞踊や音楽のパフォーマンスが見られたり、あちこちでセールが開催されたり、この時期の街の賑やかさはサバ州特有です。最終日には「ミス・カアマトン」の選出にも注目が集まります。

農耕民族「ルングス族」
今回は、数多い先住民族の中からサバ州北部クダツ地方に多く居住するルングス族について、サミュエル・マガタウさんにお話を聞きました。昔から農耕民族として稲作を中心とした高地農業が生活の中心でしたが、現在はゴムやパーム油プランテーションで仕事をしている人も多いそうです。キリスト教徒が多いのも特徴です。

伝統的な住居「ロングハウス」
ルングス族は、伝統的に木造のロングハウス(長屋)に住んでいます。25部屋ほどあり、家族ごとに暮らしています。ロングハウスの統括をしているサミュエルさんを中心に建設されており、州内に35軒ほど現存。うち20軒は電気も水道も整備されたモダンな建築だといえます。二階部分はコンクリート、一階部分が木造、綺麗なトイレとエアコンが完備されたロングハウスもあるよとスマートフォンで写真を見せてくれました。収穫祭の会場にある木造ロングハウスは18人で35日間かけて建設。伝統的なロングハウスはクギを使わずに建てるのですが、「伝統的な建築技法を知っているのは40歳以上の男衆だけ。若者たちにその技術を伝えることが今後の課題だ」とサミュエルさん。

幾何学模様のビーズ装飾が印象的な民族衣装
ルングス族の女性の民族衣装は、黒地に赤や黄の刺繍、幾何学模様が印象的なビーズの装飾品。身につけた女性たちは、とても素敵でルングス族としての誇りを持っているようでした。伝統的な衣装を仕立てるには織物の繊細な技術と3〜4ヶ月の時間を要し、現在、作ることができない女性も少なくありません。「昔は、外国から入ってきた材料で作りはじめたんだ。1900年頃には中国から物が入り始めて、1920〜30年頃にヨーロッパからビーズなどが入ってきたのだと思う。その頃、キリスト教の宣教師がサバの奥地まで入り始めて、私の父も彼らに土地を与えた。その土地に学校や病院が建ち、私たちの民族も経済的に自立してきたんだ」と教えてくれました。

受け継がれる伝統音楽、舞踊、郷土料理
ルングス族には、青銅製の銅鑼(ゴング)を中心とした伝統音楽「クリンタンガン」にあわせて踊る文化があります。現在は、収穫祭や結婚式など限られた機会に演じるため、地域ごとの伝統芸能継承協会で興味のある若者を集めて毎月練習をしているそうです。民族衣装に身を包んだ若者たちは、ちょっぴり恥ずかしそうだけど誇らしげ。カメラを気にしながら嬉しそうに踊ってくれました。音楽や舞踊と同様、「日常では作られる機会が減った伝統の郷土料理も大事な文化の一つとして母から子へ、郷土のルングスの味を伝えてほしい」というのもサミュエルさんの想いです。

「これまでは農耕民族として稲作が中心だったが、モダンな社会の中で、若者は医者や弁護士、ビジネスマンなど様々な職業につき、そうすることで私たちの民族も経済的に安定していくのだと思う。その中で、新しいものを取り込みながら、伝統文化を残していきたい」と、最後に想いを語ってくれました。



取材対応していただいた、ルングス族のサミュエル・マガタウ(Mr. Samuel Magatau)さん。ロングハウス建設の中心人物。

マレーシア航空で 成田⇄コタキナバル直行便
約6時間の快適な空の旅が楽しめます!
成田→コタキナバル MH081 月木土 15:20 20:20
コタキナバル→成田 MH080 月木土 07:40 14:20
*2015年10月3日からは月・木の週2便運航
日本国内各都市からもお得な追加料金で出発可能
詳細はマレーシア航空HPをご確認ください
http://jp.malaysiaairlines.com

ボルネオ島の玄関口、海のリゾートとしても人気のサバ州・コタキナバルへは、成田から直行便で約6時間。クアラランブールからは国内線で約2時間という快適アクセス。キナバル山へは、市内からは陸路約2時間。マレーシアが誇る伝統文化と大自然が息づく楽園です。

先住民民族

多彩な民族・文化が
のびやかに共存する



サバ州北部のクダツ地域に暮らすルングス族。お土産としても人気のビーズアクセサリーはルングス族の伝統工芸品。



狩猟民族のムル族。昔は、侵入者の首を狩り、その首を儀式で海めたあとに、家のなかの大事な場所に置いて感謝していた、という。



民族衣装で飾った子供たちはとても誇らしげな表情で、踊りや楽器の演奏を披露していた。



ルングス族のロングハウスで生演奏。青銅製のゴングを中心とした伝統音楽「グンタンガン」が奏でられていた。

1

ボ

ルネオ島北部、コタキナバルを州都とするサバ州は、マレー系、中国系、インド系といったマレーシアを構成するおもな3民族に加えて、カダザン・ドゥスン族、ムル族、ルングス族などの先住民民族が暮らしています。民族特有の言語をもち、宗教もそれぞれ。多数派のカダザン・ドゥスン族の多くは、キリスト教を信仰しています。今回の旅のガイド、カシミールさんは、ドゥスン族のクリスチャン。日本語レベルで「ドゥスン語」と日本語の発音は似ていること教えてくれました。たとえば、日本語で「場所を意味するところ」は、ドゥスン語で「小さい」という意味だそう。カシミールさんの好物は、豚肉と漢方を煮込んだ「バクチャー」です。

私たちがまず向かったのは、サバ州最大のお祭り「カアマタン」。先住民民族の収穫祭です。カラフルな民族衣装を着飾った人々が、酒をくみ交わし、楽器を奏で、それに合わせてリズムカルに踊っています。その表情はとても晴れやかで、日本の夏祭りのように自由な雰囲気。30以上の民族が一緒にのびのびと暮らすサバ州。自家製酒リジンで「かんぱいー」をくり返しながら、私たちはすっかりサバ州の虜になってしまったのです。



Hati Malaysiaの3人とカシミールさん

3

そ

して、行く先々で出会うマレー半島とは異なった先住民民族の文化。ルングス族のビーズ細工やリナゴと呼ばれる草木網の籠、イヌラン族の鮮やかな織物のテーブルクロスやタペストリー。カダザン族、バジャウ族ほか、それぞれの民族特有の模様や施されたパティーツなど、美しい小物たちに、ついお財布の紐も緩みます。これらは、街の中心部にあるハンディクラフトマーケットや、サバ観光局直営のお土産屋さん「カダイク」で買えます。また日曜日には是非、ガヤストリーのサンデーマーケットに足を伸ばしてみてください。お土産はもちろん、地元のごはんや手作りお菓子、フレッシュフルーツなどの出店で賑わっています。そして旅はいよいよクライマックス。大自然に向かいます。



ルングス族伝統工芸ビーズアクセサリーはお土産にぴったり。小ぶりのプレスレットから豪華なネックレスまで種類豊富。150円キット～



米びつをモチーフにした小物入れ。丸いシェイプが可愛い。580円キット。土産物店「ガリネオトレイディング」にて購入。

民族によって使う色とデザインが異なる籠製品。幾何学模様のデザインと原色を使うことが多い。200円キット～。土産物店「ガダイク」にて購入。



先住民民族が作る手織りの布はとても美しい。なかでもイヌラン族の布地は、色鮮やかで大変人気がある。

ごはん

スパイスはひかえめ
新鮮な魚を生で味わう



上から、「ヒナツウ」、ローカルマンゴとよばれる果物を発酵させた「ババハカン」、ターメリックで味つけた魚「ヒナサカン」、生姜を酢漬けにした「トゥウ」。これらの伝統料理はすべてサイモンさんの奥様の手作り。どの料理もスパイスの使用はひかえめで、素朴な味わい。



シンスラン地区で「ミートウラン」(リンギヤト、麺は細めで、衣の付いたチャーシューによくからんでいた。



サイモンさんの自宅で醸造した地酒「リン」。もち米を1ヶ月発酵させたもの。サイモンさんのお母さんの名前「コリン」がブランド名。



新鮮なシーフードは蒸してもグリルしてもよし。海鮮のうま味がスープにしみ出したスチームボートも美味だった。

真っ青な海・神々しい山・多彩な文化

コタキナバルの圧倒的なパワーを浴びて新しく甦る旅



取材・文 Oto FURUKAWA
写真 HATI MALAYSIA

4

観光

祖先の魂が宿る
聖なるキナバル山



コタキナバルの中心地からスピードボートでたったの20分。青い海が広がるマカン島に到着。小さな島ですが、ビーチサンダルで歩ける岸辺に熱帯魚がたくさん！海に入らなくても、こんなカラフルな魚に会えるなんて本当に幸せ。

そして、市内を離れ、とうとうサバの大自然にむけて出発です。はじめる向かったのは、コタキナバル市内から車で約45分「ジャングリ・ラ・サリア・リゾート」。「マタキナル」。ここで、イティバンちゃん（ジャングリ・ラ・サリア・リゾート）とコラピスちゃんの2匹のオウソウワンタンの出会いました。係員の呼び声で、木々の葉がワサワサ揺れたかと思うと、小柄な2匹が餌台にびよんと着地。年齢はまだ2〜3歳の子ともないうえ。コナッツの実の中身を指でほじほじしたり、相手の食べている果物を横取りしうとしたり、仕草がとも愛らしくかった。

昔から信仰の象徴としてあがめられていました。先住民の家は、山のほうに玄関の扉が開くように設計するそう。山から良気が運ばれてくる、と信じられているのです。利息さんは何枚も何枚もシヤッターを切り、亜季さんは両手をあわせて「つと」拝んでいます。今まで感じたことのない、このパワー。「魂が還る神聖な山」と感じます」と亜季さん。私は何が起ころうとも「こくにければ大丈夫」という母のようなエネルギーを感じました。東南アジアの有名な霊峰は、想像以上に、人を惹きつける何かがあります。

翌日「サバティー」の紅茶畑で優雅なランチを楽しみ、高さ30メートルのキャノピーウォークを渡り、リパークルズで野生のテングザルと笹を自撃し、サバを満喫した私たち。オレンジ色の夕陽をラストに、旅は終わりを告げたのです。

あれから数か月。時間は経ちましたが心の中を覗くと、サバの自然はそこにある色褪せることなく、たしかにそこにあるのです。思いを馳せれば、いつでも、どこでも決して潤れることのない泉のように私たちが不思議なパワーで満たしてくれる土地。サバ州は、そんな神秘に満ちた場所でした。



大小5つの島から成り立つトゥクク・アプトル・ラーマンパークの1つがマヌカン島。コタキナバル市内の船着き場から約20分の近距離。島内にリゾートホテルもある。



サバ産の紅茶畑。午前中であれば、茶葉の製造過程の見学ができる。茶葉を使った料理を味わえるレストランやショップも完備。



ジャングリ・ラ・サリア・リゾートでは、1日2時間の時間に見学が可能。所要1時間、料金は500円キット。

2

サバ

バ州の食文化は、西マレーシア(マレー半島)と大きく異なっています。たとえば「ミーゴレン」。半島側は、ココのある辛味調味料で炒めた麺料理ですが、サバ州では塩と胡椒のシンプルな味つけ。具は海老ではなく、衣の付いた豚肉！衣付きのまま細切りにカットし、麺と一緒に炒めてあります。豚肉のジューシーな脂とあっさりした麺が相性抜群で、食べ応えも満点。コタキナバルの中心地から車で約40分、トゥアラン地方の名物です。

さらに、今回の旅で感動したのは、シーフードのおいしさ。サバ州は海に面した地形で、新鮮な魚介類の宝庫。海鮮専門店はいつでも地元の人で大賑わい。また、家庭でも魚料理をよく食べ、サバを代表するローカルフードといえる「ヒナツウ」です。白身魚を生のまま切り身にし、ライム汁をたっぷり絞って漬け込み、唐辛子の辛みをアクセントにした生魚の酢漬けなのです。この料理、酒のおつまみだそう。酒好き、そして魚好きの私にとって、サバ州はパラダイスかも！

WAW gallery



収穫祭にて民族衣装に身を包んだ少女4人



カタザン族の女性の民族衣装に使用されるコインベルト



世界最大の花「ラフレシア」。開花すると直径約1メートル。数日で朽ちてゆく
Photo by Mr. Murphy Ng

猛々しいキナバル山に畏怖の念を抱きつつ生きてきた人々がいる。彼らは、雄大な自然との約束事を心得ています。年一度の収穫祭、黒地に金と赤の刺繍が印象的な民族衣装に身を包んだ子供たちはしっかりおめかしをして少し恥ずかしそうにはにかむ。山には色鮮やかに着飾った鳥たちの声が響き、遙かな時の流れを超えて熱帯雨林を寝床に動植物が息づいています。夜闇に浮かぶ無数のホテルは地上の星、いつしか空の星との境目も消える。山と海の恵みを活かした郷土料理は酸味がどこか懐かしい。こんなに豊かな世界が東マレーシアにあったとは。

写真・文 Aki Uehara



郷土料理「ヒナヴァ」「パンバガン」「トゥハウ」 Photo by Mr. Faizal



海辺に広がる夕日



キナバル山の麓、クダサン地方

kotakinako.wordpress.com
サバ州政府観光局オフィシャル日本語ブログ・コタキナコ
 kotakinako kotakinako お問い合わせは japanese@sabahtourism.com までお気軽に！

**マレーシア
リゾートクラブ**
 マレーシア・ボルネオ地域専門旅行会社
 マレーシアへの業務出張/現地送迎/24時間サポート
 (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 <http://mrcj.jp>

malaysia airlines
 マレーシア航空
<http://jp.malaysiaairlines.com>

MALAY ASIAN CUISINE
**マレーアジアン
クイジン**
 横浜元町店
<http://www.malaysiancuisine.com>
 Newly Open! Malaysian restaurant in Yokohama

マレーシア文化講座
 9月16日(水)「サバ州の魅力」
 場所：日比谷図書文化館会議室(定員20名)
マレーシアごはんツアー in コタキナバル
 旅程：10月8日～12日 参加者募集中!!
 詳細：<http://hatimalaysia.com>

応援します! 目的のある旅
マレーシアの旅ならパーパスジャパンへ!
 オランウータン・世界遺産キナバル自然公園・北ボルネオ鉄道 etc...
 お客様それぞれのご希望に合わせてオリジナルの旅程アレンジが可能です!

 応援します! 目的のある旅
パーパスジャパン
<http://www.purposejapan.com>
 お問い合わせ先 (株)パーパスジャパン
 東京 本社 03-5775-1919
 大阪営業所 06-6456-5892

Hati Malaysia 監修レシピ動画 YouTubeで公開中!

 アヤムを使って本格アジア料理
レシピ動画を見て作ろう!
 南国ごはんナシレマ、
 ニョニヤチキンカレー、
 ココナッツデザートなどが
 お家でカンタンに作れます!

 スキャン



***** 編集後記 *****

古川: 半島側にはよく渡航している私ですが、コタキナバルは2回目。じつに9年ぶりでした。コタキナバル、本当にいい町でした! 海も山もすぐ近くにあって、食事人も最高。キナバル山のパワーを浴びて、ますますマレーシアという国の奥深さにハマってしまった旅でもありました。またすぐにでも行きたい、コタキナバル。
上原: 約20年間マレーシアと関わってきて、サバ州、という新しいマレーシアに出会った感覚でした。本当は新しいのではなく、ずっと様々な文化が伝えられてきた豊かな土地なのに。山と海、音楽、料理を満喫した旅。こんなに日本に近かったのも目から鱗。ぜひ遊びに行ってください。
高塚: 希少な先住民文化と移民の文化が混じりあう、ひと味違ったマレーシア。コタキナバルでおなじみのサバ州。オランウータンやら原生林が生い茂るイメージでしたが、もちろん、街全体がジャングルという訳ではありません! 観光の町でもあるので中心街はホテルやレストランも多彩で、ショッピングも楽しめます。是非訪れてみて下さい。

古川 音
 Oto Furukawa
 ライター
 マレーシアごはんの会
<http://www.malaysiafoodnet.com>
上原 亜季
 Aki Uehara
 東南アジア芸能コーディネーター
 ムティアラ・アーツ・プロダクション
<http://mutiara-arts-production.com>
高塚 利恵
 Rie Takatsuka
 映像・映画プロデューサー
 オッドピクチャーズ
<http://odd-pictures.asia>