

マレーシア

Vol.1 多民族が共生する国マレーシア



今回はマレーシア出身の留学生 Lam Chih Fung (ラム チ フグ)さんにお話を伺いました。



年齢はおいくつですか？

28歳です。

家族構成は？

父、母、兄(一人)、姉(一人)の5人家族です。

日本で暮らしてみて、どんなところがいいなと思いましたか？

現在は東京に住んでいるんですが、東京の街がとてもトレンドーでカッコいいし、たくさんイベントがあって本当に楽しいです。

そして電車や地下鉄など、交通が発達しているのもとても便利ですよな。

日本の文化で驚いたことはありますか？

一番驚いたのは温泉です。
みんな裸で一緒にお風呂に入るなんて！！と驚愕しました。

もうひとつは『電車』です。
通勤電車の人の多さと電車の中で携帯電話を使わないというルールに驚きました。
他人の迷惑にならないように気を使っているんですね。



マレーシアと日本の共通点は何かありますか？

私は日本の近所付き合いについてはあまり詳しくないですが、以前日本でも都会と田舎では近所付き合いの方法に違いがあると聞いたことがあります。

マレーシアでも都心に住む人たちの間にはあまり深い近所付き合いがありません。逆に田舎に住んでいる人たちは近所の人とよく交流しています。食べ物や果物などよくお互いにプレゼントしていますよ。

それではマレーシアと日本で違うところはありますか？

マレーシアが多民族国家であることが大きな違いですね。

マレーシアには大きく分けてマレー系・華僑系・インド系の3つの民族がそれぞれ約50%・24%・7%の割合で共存しています。そのため、言葉や宗教、食事など様々な文化が存在しているんです。

例えば日本で使われている言語のほとんどが日本語ですが、マレーシアではマレー語、中国語、タミール語、英語がよく使われます。マレー系はマレー語、華僑系は中国語、インド系はタミール語を主に使い、英語とマレー語は異民族とのコミュニケーションの際の共通語として使われています。

宗教もマレー系の人々はイスラム教、インド系の人々はヒンズー教であることが多いですね。それは服装や食事に大きな影響を与えています。

他の多民族国家の場合、様々な文化が融合していることが多いのですが、マレーシアはそれぞれがそれぞれの持つ文化に従って生活していると言った感じで、よく“複合国家”と呼ばれます。ですから、マレーシアを訪れるとたくさんの国を回っているような気分を味わえますよ。

私は華僑系の出身なので、華僑系マレーシア人の文化を中心に紹介しますね。

ひとつの国でいくつもの文化を楽しむ国、マレーシア。そこには一体どんな文化が存在しているのか興味が出てきますね。

次回は、マレーシアのイベントや食事についてお届けします。

マレーシア



Vol.2 マレーシアの食卓

今回もマレーシア出身のラムさんにマレーシアの食文化について伺います。

マレーシアの食文化にはどんな特徴がありますか？

前回もお話しましたが、マレーシアの多くの人々はヒンズー教やイスラム教などの何らかの宗教を信仰しています。

皆さんご存知の通り、イスラム教は豚肉を、ヒンズー教は牛肉をそれぞれ食べることを許されていません。このように宗教による決まりなどから、それぞれの民族が異なる食文化を持っています。また華僑系民族の基本は中華料理なのですが、出身地区によっても違いがあるので、本当に様々な料理が存在しているんですよ。

それではそれぞれの民族の代表的なメニューを紹介してください。



はい、まずはマレー系の食事から。

マレー系民族はイスラム教徒がほとんどですので、基本的に豚肉は食べません。

料理の味付けは辛いものも多く、ココナッツミルクを使った料理が多いことも特徴ですね。

これはマレー系の人たちが朝食としてよく食べているナシレマクという食べ物です。

ココナッツミルクで炊いたご飯にチキンやビーフ、キュウリ、小魚やあげたえびなどが辛いソースと共に添えられています。

次にインド系です。

インド系民族はヒンズー教徒が多いので、牛肉を食べることが出来ません。

料理の特徴は、様々なスパイスをたっぷり使っていることでしょうか。

この写真はインド系の人たちがよく食べる、トーセイと呼ばれるクレープのようなものです。

写真にもありますが、トーセイは横に添えられたカレーソースをつけて食べます。カレーといえば“ナン”がよく知られていると思いますが、マレーシアではこちらの方がよく見かけられますね。



最後に華僑系です。

中華系民族は他の民族と違って、あまり宗教による拘束がないので何でもよく食べます。

普段の食事は一般に知られる中華料理が基本ですね。マレーシア特有の中華料理で有名なのは、バクテー(肉骨茶)というスペアリブを薬膳スープで煮込んだ鍋料理です。



写真はミックスライスと言って、いろいろなおかずをご飯の上のせて食べる料理で、華僑系の民族が多く住む地域のフードコートや屋台などでよく見られます。

皿に盛られた米に自分で好きな惣菜を好きなだけ取り、レジで見せて値段を決めてもらう仕組みであることが多いです。

このシステムも、何でも食べられる中華系民族の特徴をよく表していると思います。

そして、全民族共通して親しまれているのがロティ・チャナイとテ・タリです。

ロティ・チャナイは、小麦粉と卵で作った生地をバターを加えながら折りたたんで焼くパンのようなものです。生地が折り重なっているため、パイのような食感なんですよ。

食事の時はカレーソースをつけて食べる人が多いですね。



teh tarik(テ・タリ)は、濃い目の紅茶に練乳などが入ったとても甘いドリンクです。

作り方がとても変わっていて、2つのカップを手に持ち、上のカップから下のカップへ繰り返して何度か注いで空気を含ませます。とても豪快な作り方なので、写真のようにお茶がカップの周りに溢れてしまうこともあるんです。でもその豪快な作り方のおかげで、表面に細かい泡が立ち、口当たりがなめらかでとっても美味しくなるんですよ。



マレーシア料理の特徴は、なんと言っても種類の多さ。各民族の特徴が食の世界にもはっきりと表れていましたね。

次回はマレーシアのイベントについてお届けします。

マレーシア

Vol.3 マレーシアの結婚式



今回はマレーシアの最終回です。
ラムさんにマレーシアのイベントについて伺いました。

マレーシアで有名なイベントは何かありますか？

イベントについても各民族が独自に行っているものがあります。

マレー系で代表的なのは「Hari Raya Puasa(ハリラヤ プアサ)」というお祭りです。これは1ヶ月間程続いた厳しい断食を終えた日に行われる、とても盛大なお祭りです。

その日は、新しい服を身にまとい、モスクに出かけて合同礼拝に参加します。礼拝が終わり帰宅すると家族そろって挨拶をして、待ちに待ったご馳走を食べるんです。

インド系ではヒンズー教のお正月である「Deepavali(ディイバリ)」が代表的です。「光の祭り」とも言われていて、光り輝く善霊が悪霊を打ち負かすという神話に基づきオイルランプで家の中を明るく照らし、神社で悪霊を払い払い幸運を祈願します。

華僑系では「Chinese New Year(旧正月)」が最大のお祭りです。

その日が近づいてくると、街のお店や露店などが派手な飾り物を並べ店中が真っ赤に染まっている光景が見られます。

当日は日本のお正月と同じように、特別な料理を食べながら家族や親戚と過ごすことが多いですね。

その他に珍しいお祭りはありましたか？

インド系の人々が祝っている“thaipusam”という祭りですね。

Thaipusamは体中に針や串を刺し、カバディーという飾りを背負いながら寺院に向かって行進するお祭りです。ヒンズー教の信者たちが神への感謝の印として、自分の苦行を捧げるといふ意味があるそうです。写真のように針や串を刺しながら行進している信者の周りには、それをサポートする家族や友人たちがいて、一緒に長い道のりを歩きます。



次にマレーシアの結婚式について教えてください。

はい、それでは華僑系の結婚式の様子をご紹介します。

結婚式はまる一日で行います。

まず、朝は新郎が新婦の家へ行きます。そこで、“敬茶”式と言う儀式を行って、新婦の両親にお茶を飲ませることで感謝の気持ちを伝えます。そのあと、新郎の家に戻り、新郎の両親に対する“敬茶”式を行います。

昼は写真を撮影したり、親戚たちと歓談して過ごします。



夜はホテルやレストランに、親戚、お友達と近所の人を大体50人くらい招待し、盛大な宴会を開きます。

宴会では皆お酒を飲みながら食事をしますが、メニューは定番の中華料理で、焼豚、お魚など、8皿の料理が順番で出てくることが多いです。

そして宴会の最後は、新郎と新婦がお客さんと握手して見送ります。

宴会中、家族全員がお客さんに感謝の気持ちを込めて乾杯する場面があるのですが、その時、乾杯の掛け声である「yan seng(ヤン・セン)」という言葉で、“yam~~~~~seng”と長く伸ばすんです。これはとても特徴的な乾杯の仕方だと思いますね。

結婚式で印象的だった場面はどんなものですか？

姉の結婚式の日の朝、敬茶式の後にお母さんが泣いたことが今も忘れられません。喜びの涙だったのだろうと私は感じています。

この他にも様々なイベントが開催されるマレーシア。

民族によってイベントの内容は色々ですが、「楽しいイベントは家族みんなでお祝い！」という姿勢はどの民族にも共通しているのがわかりましたね。

マレーシアは今回で終わり。次回からはノルウェーについて紹介します。