

マレーシア・レポート

日程：2009年7月9日～11日

マレーシアには中国系とインド系の人が多い。インド人でも、マレーシアで生まれれば、インド系マレーシア人となる。食事にも中国系マレー料理や、インド系マレー料理がある。

宗教はイスラム教が人口の6割を占め、仏教は2割。国教がイスラム教なので、やはり豚肉はとても繊細な扱いをされる。

7月9日

夕方マレーシア、クアラルンプールに到着。

この日はガイドがいなかったため、おいしいレストランや地元の事情がわからず、マレーシアのシンボルであるペトロナスタワーの中にあるフードコートで夕食をとる。しかし、どれも甘口で、正直口に合わない。先が思いやられると不安の中、ホテルにて就寝。



7月10日

朝、ガイドさんと共に朝食をとる。最近巷で「朝カレー」なるものが流行しているので、朝からインド系の食事を選んだ。ロティをチョイス。クレープのようなパン？をカレー2種（魚と野菜）のソースにつけて食べるというもの。朝からヘビーかと思われたが、これが何気に美味しい。前日の食事が酷かったため、朝からテンションが上がる。



料理教室に参加した。

LA ZAT

住所 : No,584 Jalan 17/17

電話 : +6019 238 1198

http://www.ab-road.net/asia/malaysia/kuala_lumpur/guide/02256.html

見るからにキャリアウーマンの女性がオーナー。彼女と先生が家庭料理について生徒と語りながら英語でレッスンをする。参加したのは、私以外に、香港で料理家をされている日本人女性、台湾人の女性、オーストラリアから来た母娘の計5人。



作ったのはカレー、パンケーキ、ココナッツミルクと魚の蒸しもの、米粉の蒸しまんじゅう。



パンケーキはレースのように作り、まるめたものをカレーにつけて食べる。

この作業が楽しい。記念にこのじょうろのような容器を街で買って帰った。



レッスンは英語のみ。先生やオーナーの人柄もあり、たとえ英語が苦手でも、臆する事なく参加することができると思う。しかしながら、英語が少しでも話せると、異文化交流が楽しく、有意義なものを感じる。私も日本の食文化について彼女達に教える事ができた。

スーパーマーケットにて食事情調査。

この国の宗教は、主に仏教とイスラム教。イスラム教では豚肉は食すどころか、触れてもいけないので、豚肉はこのように仕切られている。



かつて、マレーシアに進出した日本企業が、精肉コーナーに豚肉を混ぜたところ、大騒ぎになったのだとか。それだけ豚肉についての配慮がされているというのは、実際その国に行ってみないとわからないものである。

夕食は、料理教室で知り合ったオーストラリア女性の紹介で、SAKURA という店に行った。SAKURA といっても和食ではなく、マレー料理専門店。中でも気に入ったのがこの料理、タマリンドご飯と魚のカレー。

ソフトシェルクラブに卵黄をつけて揚げたもの、ロブスターヌードル卵白和え。





タマリンドご飯はほんのり酸っぱく、さっぱりとしている。日本でもやってみようと思う。写真を取り忘れたが、日本でリサーチして、どうしても食べたかった「ドリアンクレープ」をデザートに食べた。ドリアンと生クリームをクレープで包んだシンプルなもの。パッケージに「1時間以内に食べる」と指示があったのは、1時間もすると、においが発生し食べづらくなるため。実際、作り立てと全然味が違う。日本でも挑戦してみようかと考えつつ、歯を磨いてもとれないドリアンの香りを楽しみながら就寝。



7月11日

マレーシア最終日。

朝早く起きて、ウェットマーケットに行った。

ウェットマーケットというのだから相当濡れているらしい。ガイドさんに「サンダルは不衛生」だといわれ、前日ショッピングモールで激安合皮靴を購入済みだったので、オシャレ心を封印してマーケットへ潜入。

と、その前にマーケット入り口付近にて朝食。

ご飯の上に、鶏のお総菜がたくさんかかったもの、牛肉の汁麺などを食す。



ウェットマーケット。足下は相当ぬかるんでいる。捌いた魚の汁などがビシャビシャとあちこちから飛び散ってくる。マレーシアの野菜はわりと日本でも馴染みのあるものが多く、そんなに珍しいものはない。



一番興味があったのは鶏肉。

手で羽を千切っている人を発見。通常鶏は機械で羽を耨るらしいのだが、その際お湯につけるため、鮮度が衰えるので、手でむしると鮮度が保てるため、金額も高くなるのだとか。なるほど。

市場の外におやつを売っている人に会った。



マレーシアならではのインド人のおやつだ。

ビーフン、ブラウンシュガー、ココナッツをけずったものを混ぜ合わせて食べる。

これはおいしい！

そこから食欲がわいてきて、ランチ前にも関わらず、食べ歩きがつづく。

中華街へ移動して、豆腐のあたたかいデザートを食べる。



「あまり量をよそわないで」と頼んだにも関わらず、たっぷり。でもなぜか不思議。甘さも控えめだし、温かい作り立ての豆腐がするすると入っていく。

あまりにも食べ過ぎたので食器屋さんで食器を物色。

今回はプラナカンの食器も目当てだったのだが、こんな場所に売っているわけもなく、レプリカの食器をいくつか買った。



昼食は今回一番楽しみにしていたバクテー。

豚肉、白菜、きのこ、湯葉などを一緒に土鍋で煮込んだもの。これをご飯の上にかけて食べる。

予想通りにおいしい。が、バクテーよりもおいしいものを発見。豚足の煮込み。



豚足を甘辛酸っぱく煮込んだもの。柔らかくて濃厚。マレーシア最後の食事は、最高に美味しい思い出となった。

ちなみに、こちらはごはんのドリアンのせ。マレーシアの人はたまにこうやって食べるのだとか。カットしたてなので臭くなく、濃厚なドリアンがまったりとしていて悪くない。



空港へ向う途中、おやつを売る屋台を発見。



バナナ、ポテトなどを天婦羅にしたデザート。この中で一番美味しかったのが、チェンパダッというフルーツを揚げたもの。周りは甘く、中に種が入っているのだが、その種がほっこりしていて栗を食べているかのよう。

空港へ向う途中も美味しい発見が出来てよかった。