

11.食文化



宗教、言語、習慣など様々な異国の文化が共存しているマレーシア。現在国教はイスラムで、ハラール文化が根付いています。そのほか仏教、キリスト教、ヒンドゥー教、人種はマレー人、インド人、中国人など。また、マレー料理、インド料理、中華料理、ニョニャ料理と多種多様です。それらを踏まえたうえでの食文化体験をしてみました。

■マレー料理・・・基本的にハラール(豚肉、酒 NG)に基づいた処理をしたものが一般的です。味は日本人にもなじみのある甘辛で、アジアなスパイスが効いているものが多かったです。

■インド料理・・・とてもおいしかったです。昔インドの商人が金を求めてやってきたとき、南インドからだったそうで、マレーシアでのインド料理は南インド料理が多いです。そこまで辛くなく割と日本でのインド料理に近いと感じました。ドゥーサおいしかったけどものすごい油でした…。あとダールが食べられて個人的にはとてもうれしかったです！

■中華料理・・・日程最後の全体食事会で海鮮メインのものをいただきました。マレーシアでの中華は広東、福建の流れの味付けなので辛くなく、濃くなく、そこまで香辛料も主張していないマイルドな中華でした。また、別日に火鍋を食べました。白湯と鶏ガラのコンビーにしたのですがスープがとてもおいしく、しゃぶしゃぶのようにして主に野菜を食べ、スープをぐくぐく飲みました。ここで苦手なパクチーを克服できました！！お店とてもきれいでスタッフの方々も心配りが素晴らしく良いお店でした。

■ニョニャ料理・・・これはちょっと馴染みがない味と風貌でした。古都マラッカ発祥の、中華とマレー料理が融合した家庭料理がベースです。マレー料理との違いは豚も牛も使います。スイーツが全般的にととても甘かったです。少しだけ食べる分には美味しかったです。全体的にスパイスが漂う料理が多いです。白米はインディカ米かタイ米なので日本のお米が恋しくなりましたが、高温多湿の気候なので、さらっとした汁系メインと合わせるとパラパラのお米のほうが合い、なるほどとなりました。

また酒類が高額なので飲酒のハードルが高かったのが印象的でした。

森口美香