

Title: 「明日はどっちだ」



徳田 敬太  
Keita Tokuda 1985年  
生まれの食べか  
り。世界という大海  
へ向け、今、旅立と  
うとしています。

● 最近のエントリー

- ☞ ディパバリ (2009.10.23)
- ☞ 中秋 (2009.10.21)
- ☞ ジェンカ25 (2009.10.01)

● アーカイブ

- ☞ 2011年04月
- ☞ 2011年03月
- ☞ 2011年02月
- ☞ 2011年01月
- ☞ 2010年10月
- ☞ 2010年09月
- ☞ 2010年08月
- ☞ 2010年07月
- ☞ 2010年06月
- ☞ 2010年05月
- ☞ 2010年04月
- ☞ 2010年03月
- ☞ 2010年02月
- ☞ 2010年01月
- ☞ 2009年12月
- ☞ 2009年11月
- ☞ 2009年10月
- ☞ 2009年09月
- ☞ 2009年08月
- ☞ 2009年07月
- ☞ 2009年06月
- ☞ 2009年05月
- ☞ 2009年04月
- ☞ 2009年02月
- ☞ 2009年01月
- ☞ 2008年12月
- ☞ 2008年11月
- ☞ 2008年10月
- ☞ 2008年09月
- ☞ 2008年08月
- ☞ 2008年07月
- ☞ 2008年03月
- ☞ 2007年11月
- ☞ 2007年10月
- ☞ 2007年08月
- ☞ 2007年06月
- ☞ 2007年05月
- ☞ 2006年10月
- ☞ 2006年09月
- ☞ 2006年08月
- ☞ 2006年07月
- ☞ 2006年06月
- ☞ 2006年05月
- ☞ 2006年04月
- ☞ 2006年03月

● ブックマーク

学校法人 日本写真芸術専門学校  
NIPPON PHOTOGRAPHY INSTITUTE



RSS 2.0

明日はどっちだ > 2009年10月 アーカイブ

09.10.23

ディパバリ

10月17日はヒンドゥー教のディパバリ(Deepavali)でした。これは日本でいうところの新年みたいなものらしいです。今回はインド系マレーシア人の敬虔なヒンドゥー教徒、ムニアディさんお宅へおじゃまして、マレーシアのディパバリを直に体験しに行ってきました。彼ら曰く、今年はヒンドゥー教の暦の中で800年に一度あるおめでたい年らしいです。

クアラルンプールからバスで約2時間のマレー半島ペラ州のビドール(Bidor)まで行き家族に迎えに来てもらって家のあるスンガイ(Sungai)まで行くことになってました。しかし、これまた最近はやい物になりました。行く場所、行く場所がローカルすぎて載ってないです。。



向かえに来てくれたのは末っ子のプラカーシュ。ランデーションをくり抜けながら家に向かう途中、家族の事についてちょっと聞きました。

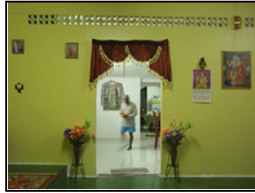
8男5女の大家族らしいですが、末っ子のプラカーシュ以外結婚していません。みなマレーシアやシンガポールなどいるところに住んでいます。このディパバリの日だけは男兄弟の家族は全員この家へ帰ってくると言っていました。一番上が60歳で末っ子が25歳!? えっ、なんですか、それ? 父と子くらい離れています。そんな年の差兄弟姉妹は、さすがに初めて聞きました。。

家に着くと、良い感じのお父さんと、お母さんが向かえてくれて「もう、きみは家族の一人だ。ゆっくりしなさい。」と言ってきて、さっそくカレーをいただきました。これまた、おいしいのなんのって! ちなみに、ディパバリ前日と当日は身体を清めるためにベジタリアン料理です。肉はいい口にできません。



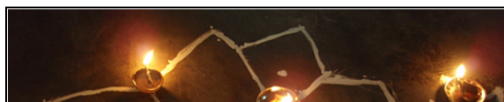


家のディババリ装飾をやりました。  
お祈り部屋やお花を置いたり、床に書いていたり。



ディババリの時はキャンドルを作るのが基本らしいです。  
あんたも手伝うのよ。と言われ、紐を切ってオイルをたらして作りました。  
これまた、そのオイルの名前がプージャ・オイル。  
プージャとはなんと懐かしい響きだことか。バラナシを思い出します。  
灯をともすと、インドへ行った時とまったく同じ匂いがして  
おおっ！という感動とともに、匂い・音楽・雰囲気、記憶が鮮明によみがえりました。

お父さん、お母さんには敬虔なだけあってお祈りも欠かしません。  
バラナシで見たプージャのお祈りの仕方とほぼ同じでした。  
ミニ・プージャです。  
しかし、子供たちは違うようです。  
時代が変わって、おれたちは新世代なんだよ。と言ってまして  
父母ほどお祈りははなくなっているそうです。





家の至る所にヒンドゥー教の神様たちがいます。

アマン



サルスファディ

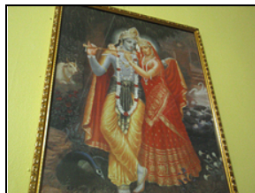


ムルガン

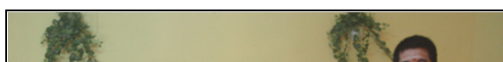
ガネーシャ



クリシュナ



そして、ディババリ当日です。  
朝の沐浴をして身体を清めた後、伝統的な服をもらいました。プレゼントです。  
ジバというシャツ、ウェスティという腰巻きに、トンドゥという紐を締めて  
お祈りをして翌朝にばちと白・黄・赤の順に付けてもらいました。  
なぜか、自分とお父さんだけで子供たちや孫たちは誰もいません。なぜだ。  
朝食は食べません。  
身体が清いまま一緒にヒンドゥー教寺院へ。







最初に行ったのは、スリ・マハ・カリアンマン(Sri Maha Kaliamman)寺院です。  
 着いたらお祈りをしながら寺院の上を時計回りに祈りながら回ります。  
 ガネーシャが祀ってある場所では、その作法があったりと  
 お父さんはやりましたが、孫たちはそれを見るばかり。  
 と、本当に時代の変化を感じさせられます。

イエール(Iyer)に家族全員の名前をお祈りしてもらって、数滴のミルクをもらいます。  
 その後、黒い甘いお米をもらって食べ、すぐには帰らないのが基本らしいです。  
 お祈りが終わったら、寺院で座って少し話すそうです。



Deepavali0237.JPG

2つ目はスリ・ムルガン(Sri Murugan)寺院。  
 さっき行った寺院より少し規模が大きくて、人も少しいました。  
 ここでも時計回りに回ってお祈りをして、イエールに祈ってもらいます。  
 そして、お祈りの後はココナッツに花がたくさん入ったのをもらってました。  
 幸運の意味です。



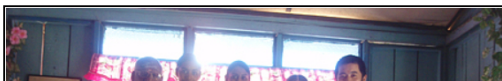
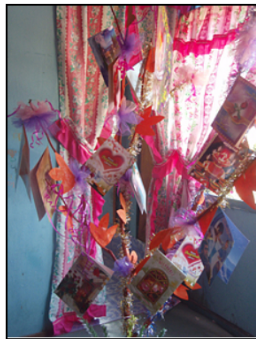




家へ帰ると昼食です。  
トーセイというクレープのようなものを、チャティニというソースにつけて食べます。  
チャティニはカレーとうりよりはソースに近いものらしいです。  
この日は、トマトとにんじんのチャティニと、ココナッツとカレーリーフのチャティニでした。



他のお宅へおじまると  
ガネーシャを砂で描いたものがあったり、短冊のようなディババリ・カードがあったり  
姉妹がみんな正装してたりしました。  
ほんとはサリーを着るはずなのですが、最近の若い世代は  
サリーではなくパンジャビ・スーツを着る人が多いらしいです。  
おそらくサリーを着るとお腹が出るからなんじゃか。  
どっちにしろ、きれいです。  
相変わらず日本人が突然来るから驚かれますが。。





シンガポールから来た孫たちがいつも楽しみにしているものが家のすぐ近くにあります。  
 スンガイ・ホットスプリング・パーク(Sungai Klah Hot Springs Park)の温泉です。  
 ボルネオに日本軍が見つけた温泉があるのは、ガイドブックで知っていましたが  
 マレー半島内にもあったとは、知りませんでした。  
 家族の一人が以前この温泉施設で働いていたらしく、割戻しです。

数十年前までは小さな自然の温泉がただただありましたが  
 今では立派な宿やアユルヴェーダ・マッサージ、温泉卵、足湯などなど  
 たくさんあって、温泉公園みたいになってます。

家族たちは最初水のプールに入って、それから温泉に入るのを基本としています。  
 日本人の自分が温泉へ入った時は、そりゃびっくりしたのなんのって。  
 一時帰国した時も毎日シャワーだけだったので  
 数十ヶ月ぶりの温泉、湯。うわーーーーっ！！って声は出ませんね。  
 感動もんです。  
 湯加減も場所によってぬるかったり、少し熱かったりと選べます。  
 ゆっくり、ゆっくりつかってました。  
 なにせまた数ヶ月先までお湯につかれないのですから。堪能しなければ。  
 しかし、家族の中には腰までしか入れない人もいました。  
 なぜなら毎日水で身体を洗っているため、お湯に慣れてないのです。  
 うおーっ！なんだこれは！ って言っていました。



ハリラヤの時と同様に、ディババリの時もお菓子を各家庭で手作りします。  
 基本的に全部ビスケットと言います。  
 さあ、さあ、食べなさい。



甘いお米と、黒いドーナツ。黒糖の色と甘みです。

ブルライス



アツィラサム



アチムルク



ストゥムルク

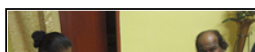


アチムルクもストゥムルクも米粉と水から作られていて、アチは型という意味で、星形やいろいろな形を作ります。

ストゥムルクはストゥムルク機というのがあって、油で揚げる時に、こう、ぐるぐる回ると回しながら作ります。生地が出るところの型を変えれば違う形になったりと、そんなかんじです。黒いドーナツもムルクもインドの伝統的なお菓子で分量を少しでも間違えると作れなかったりと、作るのが難しい。と言っていました。だから、各家庭で味が違います。家族たちはそれらお菓子をたまに手にとって、ぼりぼりと食べてました。



パタイという豆です。パタイはこの付近のジャングルでよく穫れるみたいでマレーシアの原住民であるオランアスリが売りに来てました。KLで買うのとくらべて3分の1くらい安いですが。しかし、これまた強い匂いです。日本でいうこの納豆みたいなかんじでしょうか。これを翌日カレーに入れてました。







ココナッツを料理の中に入れる時、この家庭では削るところからです。  
 お母さんがココナッツ削り機に座って、手際よく  
 ザッザッザッザッっと白い部分を削ってました。  
 自分は朝の沐浴です。  
 そしてお祈りをして、お父さんにボチッと付けてもらいました。  
 なさか毎日ほんとに自分だけです。  
 他の家族も誰かやったら良いのに。。



この丸くて白いのは イテリー といって米粉を水で溶かして型に入れて蒸したものです。  
 チャティニと一緒にいただきます。



この日からはベジタリアン料理じゃないのが食べれます。  
 たくさん出てきました。

黄色いご飯はピリヤーニライスで普通のお米より高いです。  
 それとチキンカレー、マトンカレー、フィッシュカレー、エビカレーにパタイカレーです。  
 きっとF&Wでインドにいた時はこれらのカレーを食べても辛さは感じなかったでしょう。  
 しかし、毎日辛い料理ばかり食べているので  
 ほんとにすごくおいしいのですが、辛いなんのって。  
 食べる、もっと食べる、さあ食べなさい。えっ、もう食べないの？  
 と言われるがまま食べ続けました。  
 そして食後はラサムというスープを飲みます。消化の働きを良くするらしいです。



お腹いっぱいですと、  
 ほらケイタ、ランブータンだとか、マンゴスチンだよ、ドリアン、バナナ食べなさい。  
 って言ってくれるので、またまた食べます。  
 自分がたくさん食べれる体で良かった、と思いつつながら。  
 ちなみにこれらの果物は全て家の回りにあります。  
 ランブータンは今季節のようで、すごくたくさん実がなってます。  
 ランブータンと言えは赤ですが、黄色いランブータンもあって味が若干違いました。  
 赤のがちょっと甘かったです。



そんなこんなで今回のディババリ体験も終わりました。

すごく、すごく親切にしてくれてうれしかったです。  
 ハッピーディババリ！  
 ムニアンディさん一家、ありがとうございました！



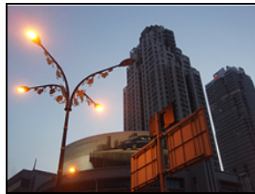
さあ、次はどこへ行きましょか。

09.10.21

## 中秋

10月8日は中秋節でした。  
マレーシアは曇りで綺麗な月は全く見えませんでしたが  
みなさんの場所はどうかだったでしょうか。  
日本でもこの日はお月見したり、お団子食べたりとお祝いをしますが  
ここマレーシアの中華系もお祝いをします。

またまたどこかのご家庭へ行きかけたのですが  
そうぼんぼんと家族は見つかるわけでもなく。  
どうしようかと学校の帰りふらふら。



中華系の知り合いに連絡をとって情報を集め、今年始めの旧正月の時にいった天后宮へ。  
KLセントラル駅の近くの丘の上にあります。







天后宮には結婚の書類を提出する場所がありまして、この日はめでたい日なのでしょう。たくさん新郎新婦とその家族、友達がいきました。ドレスを着てたからあれは式の前だったのでしょうか。ホールの中ではオリジナル提灯コンテストなるものがあるらしく、いくつかの家族が作っていました。友達家族も参加していて、毎年やってるそうです。赤い紙とにらめっこしてる人もいて、何やらメモをとっています。問題らしく、どんな意味なの?? と聞いてもん〜。なんて説明すればいいんだろう。と言われ、結局よく分かりませんでした。おそらく、なぜなぞのようなものなのでしょう。



獅子舞（ライオンダンス）です。高校生くらいの子たちが、ジャン！ジャン！ジャン！ジャン！とやたら大きな音を奏でてましてそれに合わせて獅子は2人1組で演技して、台の上で立ったりしてました。おおー、という声とともに子供たちは群がって獅子にタッチ。たぶん触ると縁起がいいんでしょう。





おそらくどこかの有名な人のかけ声で提灯に灯がともされました。  
この提灯もうそも無料で配ってて、友達と自分ももらって付けました。  
どうやらこの提灯を持って散歩するらしいです。なぜ？  
分かりません。  
みんな天后宮の下から上へぐるっと回って散歩してました。  
マレーシアでは中秋節のこの日を、ムーンケーキフェスティバル（月餅）と言ったりしますが  
ランタンフェスティバルとも言みたいです。  
だからこの提灯にもぎっと意味があって、お祝いの印なのでしょう。



夜遅くまでたくさんの方がいて、イベントしてました。





友達とともにスチームポート。  
串についたのを、ぐつぐつと煮立ったスープのようなものに入れて食べます。  
お店でも食べられますが、屋台のようにKLのそこらへんでもこのスチームポートは食べられます。



ホールではあの赤い紙の答え合わせをされていて、  
友達家族も提灯コンテストの発表を待っていました。  
しばらくすると、みな帰りはじめたので駅まで送ってもらって帰りました。  
月餅も食べましたし、いちおう中秋節っぽくなったでしょうか。。



カテゴリ:

post by 徳田 敬太 | 日時: 2009.10.21 | [パーマリンク](#) | [コメント\(0\)](#)

[明日はどっちだ > 2009年10月 アーカイブ](#)

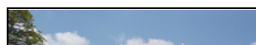
09.10.01

## ジェンカ25

4期生が日本へ帰国し2009年のフィールドワークが終わりました。  
あらら。  
去年3期生のFWが終わってから思った  
一人だけやらフィールドワークしてるブログをアップする。  
という季節が、今年もまたやってきました。  
しかし、気にしません。更新を続けます。

前回、ハリラヤ・プアサでお世話になったラザックさんの紹介で  
今回はバムオイル・プランテーションへ行ってきました。  
Jerantut(ジェラントット)から1時間くらい車で行ったところにある  
新しいカンボンjengka25(ジェンカ25)という場所です。

ジェラントットへはいつも長距離バスに乗る時に使っている  
ブドゥラヤバスステーションではなく  
ティティワサ駅にあるベクリリン・バスステーション場所から。  
約3時間。







ラザックさんの友達のタムリンさんが向かえに来てくれていて  
 ジェンカ255を目指します。  
 途中、地元ではちょっと有名なあるお墓に寄りました。  
 そこには過去、英国と戦ったマキラウという戦士のお墓があります。  
 マキラウの話をタムリンさんから聞いたのですが  
 ちょっと忘れてしまいました。。。  
 この基地ができた数百年前はまだ墓石に明らかな装飾的形はなく  
 川から持って来た石を墓石として使っていました。  
 今その石は、リバーストーンと呼ばれているそうです。



イスラム教のお墓の見方をちょっとだけ教えてもらいました。

女性のお墓

男性のお墓

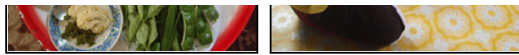


マキラウのお墓とその関係者のお墓には囲いがあって一目で分かります。  
 しかし遠くからだと見ただけでは、  
 ここが墓地であると判断するのはちょっと難しいかもしれません。



そして、ジェンカ255に行く前にタムリンさんの親戚の家で  
 昼食をいただきました。  
 まだハリヤシーズンなのでクエも残っていて  
 魚はその日に川からとってきたやつだそうです。おいしい昼食でした。  
 手で食べるのですが、FWでインドへ行った時に  
 インド人から手での食べ方、使い方を教わっていたので  
 良かったです。何となくは食べれます。  
 しかし一品、強者  
 緑色の豆をドリ안의発酵したものに付けて食べます。が  
 そこはさすが発酵ドリアン。ドリアン復、3倍です。  
 おうふっ、ですね。



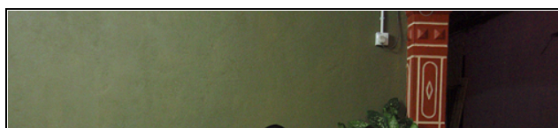


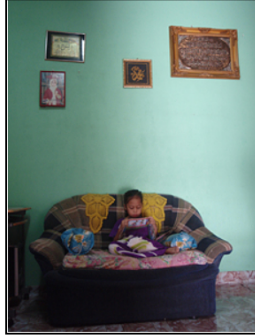
どこか開けた場所に出たと思ったら  
そこはJengka24(ジェンカ24)という場所で  
目的地の隣のプランテーションでした。  
パームオイルが全部倒れていて  
その景色は、嵐の後か、なにか悪い事が起きた後のようでした。  
異様な光景です。  
パームオイルは25年たつとその役目を終え全部倒すらしいです。  
ブルドーザーみたいので、ガーーーーーと一気に。  
燃やしたら環境に悪いから、倒したパームオイルはそのままにして  
自然の力で土になるのを待ちます。  
そしてまた新たなパームオイルを植えて、というサイクル。



今回お世話になったのは、プランテーションで働くアスリさん一家。  
家族全員、英語が本当にできないし自分もマレー語全然できないし  
おおっと  
どうしたものかと思いましたが  
そこは指を差し続けコミュニケーションをとりました。  
地味になんとかなってしまうものです。  
しかし、さすがにチョンカというビー玉遊びは説明が必要でした。  
簡単に言えば、自分の陣地により多くビー玉を入れれば勝ち。というゲームです。  
末っ子には勝てたのですが、やはり姉は強かったです。ほこぼこでした。

少年たちが集まって来て、Cantik(チャンテ)の練習をしてました。  
太鼓がGendang(ゲンドウ)、ドラがGong(ゴウ)です。  
カッ・ダン・カッ・ダン・カッ・ダン・ダンっていった具合に  
教えてもらいましたが、ぜんぜん音が違ってダメですね。





そして、プランテーションへ。

家からプランテーションへはバイクで10分くらいです。  
そこはいろいろな木々が鬱蒼と繁るジャングルでもなければ  
人の手が入った森でも林でもない。  
そこは、等間隔にパームオイルヤシがずらりと並ぶまで並んでいる  
プランテーションです。

敵メートルはあるであろう長いノコギリを使って  
ゴキゴキ、ゴキゴキ、、  
ドサッ！！ ゴロゴロゴロゴロ。。。。  
っと勢い良く落ちてきます。  
さすがに離れてね。と言われました。  
何てっって一房5キロくらいはありますから。







このプランテーション開拓カンボン(村、Jengka25(ジェンカ25))は  
 1984年からジャングルを切り開きプランテーションと村を造り始め  
 1986年から人々の定住が始まりました。  
 政府が各州からお金と仕事のない人を募り、パームオイルの収穫という仕事ももらえ  
 一族、全部で4ヘクタールあるうちの1/4エーカーのプランテーションを  
 政府から借金をして買いました。  
 (ちょっと、プランテーションの規模は正確には覚えてません。。。)  
 だから、このカンボンに住んでいる人たちの出身地は別々のようです。  
 ちなみに当時の価値で30000RM(約840000円)だった土地と家が  
 今では200000RM(約5600000円)の価値まで上がりました。

一ヵ月働き、パームオイルを収穫すると政府に230RM納めなければいけません。  
 アスリさんのプランテーションからは毎月平均5-6トン、最大で10トンの収穫があり、  
 1トンは約400RM(変動します)の収入となりますから、  
 毎月の230RMはそんなに高くないそうです。  
 ジェンカ25のプランテーション全体で一月最大800トン収穫できる時もあったそうです。  
 昔に土地を買った人が今では違う仕事をしている人もいて  
 そのような人は、他の人を雇っているそうです。  
 アスリさんは全部で60エーカーのプランテーションを見ていて  
 1トンは約35RMで買ってもらっています。

残念ながら、やはり行った時期はまだハリヤシーズン。  
 プランテーションの中で働いている人もちらほら。





ブランテーションの中に切り株はありますが、  
 パームオイル以外の高い木があまり見当たりません。  
 それは、除草剤を散布しているからです。  
 撒いてると見えない霧になってしまっ、それを吸うと身体に悪いため  
 作業をする人はしっかりしたマスクを付けてます。  
 「じゃあ土に悪いんですか？」と聞くと  
 「そんなことはなくて、適量を撒いていて土を傷めるほどは撒いていんだ。」そ  
 と言っていました。



そして、昼食を食べてモスクへ。





今回は前回とはちょっと違います。  
服はバジュマラユですが、ソンコ(Songkok)という帽子をかぶらせてもらいました。  
どですか。ばいですか。





ハリヤーンスへの訪問も開始しました。  
赤と緑のクエ（お菓子）はGelembung Buaya(ゲレンブン ブアヤ)といって  
クランタン州で主に食べられているものです。  
小さいケーキはBahulu(バフル)といって、味はだいたいプレーンです。

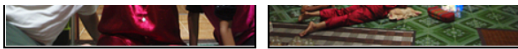


夜、アスリさんの家にも少女が訪問に来ました。  
チョンカを自分でやって二人抜きしてやりましたが、  
さすがに現地の人に連勝は無理です。  
どうやら、お年玉のようなものをもらいにきてみたいようです。



そして、家族と一緒にごろんと横になりながら、マレーシア人たちが代わりばんこで  
ほとんどのタイトルが「ハリラヤ」の歌を歌ってるテレビ番組を見て、  
眠くなった人から寝ました。





翌日、もうちょっと泊まっていようと思ったのですが  
ハリラヤKL掃省ラッシュでバスのチケットがとれないとの事。。  
ありがたい事に、前回お世話になったラザックさんの知り合いが  
KL方面に戻るとのことなので送っていただきました。



アスリさん一家、ありがとうございました。

さてさて、次はどこへ行こうか。。

カテゴリ:

post by 徳田 敬太 | 日時: 2009.10.01 | [バナーリンク](#) | [コメント \(0\)](#)