

# 知識探訪

多民族社会の横顔を読む  
協力：日本マレーシア学会 (JAMS)

## 「サテ・カジャン」考～ローカル・フードの文化遺産化？

左右田直規（東京外国語大学）

マレーシアの首都クアラ・ Lumpur から 20 キロメートルほど南東に位置するカジャン。スランゴール州南東部の主要都市として発展を続けている。MRT（大量高速交通システム）1号線の開通による開発の加速化も予想される。

古くからこの町の名を世に知らしめてきたのが、串焼きの「サテ」である。陽が傾いてからカジャンの中心街を歩いていると、あちらこちらの店先でもうもうと立ち上る煙が目に入る。タレに漬け込んだ鶏肉や牛肉などの串刺しを炭火焼きしているサテの屋台である。「サテ・カジャン」はマレーシアのサテの代名詞となってきた。



サテ（筆者撮影）

サテはインドネシアやマレーシアなど東南アジア島嶼部の各地で広く食されてきた。その起源はよくわからないが、オランダ植民地時代の19世紀はじめにジャワ島でアラブ系か

インド系のムスリム（イスラーム教徒）移民が伝えた串焼きが始まりだともいう。

では、なぜカジャンがサテで有名になったのか。サテ・カジャンの祖として真っ先に名が挙がるのがタスミン・サキバンなる人物である。タスミンは1914年にジャワ島中部のプカロンガンからカジャンに移り住み、1917年にサテ売り始めた。タスミンより3年早くカジャンに移住していた弟のロノ・サキバンも、兄タスミンの仕事を手伝っていたが、後にサテ売りとして独立した。大ぶりの肉片と濃厚で甘めのピーナツ・ソースを特徴とする彼らのサテは人気を博し、サテ・カジャンの発展の礎を築いたとされる。

ジャワ出身のこの兄弟の物語は、ジャワ島がサテ発祥の地だという通説と符合する。また、当時のスランゴールにジャワ人など半島外出身の「マレー系」移民が多数流入していたことをも思い起こさせる。

現在のカジャンのサテ業者の中で事業の拡大に最も成功したのは、「サテ・カジャン・ハジ・サムリ」(Sate Kajang Hj. Samuri、以下SKHS)だろう。現在、首都圏を中心に20ほどの店舗を持つSKHSの創業者サムリ・ジュライミは、サテ・カジャンの祖タスミンの妻の甥である。少年時代からタスミンのサテ屋台を手伝っていたサムリは、1992年に自らの名を冠したSKHSを開いた。その後、他

の同業者に先んじて事業の組織化とチェーン展開に取り組み、成功したマレー系起業家の1人とみなされるようになった。2008年にはスランゴール州のスルタン（州王）から「ダト」の称号を授与されている。



旧メダン・サテ内の「サテ・カジャン・ハジ・サムリ」の看板（筆者撮影）

ロゴマークに「本物のサテ・カジャンの味のために」という標語が添えられているように、SKHSはサテ・カジャンの伝統の継承者を標榜している。タスミンの下で経験を

積んだサムリの発言からは、サテ・カジャンの本流を受け継いでいるとの自負がうかがえる。サムリ以外にも、ロノの孫など、サテ・カジャンの遺産の後継者を自認する同業者は少なくない。

このように、サテ・カジャンをめぐって、ローカル・フードの文化遺産化が起こっているようにも見える（注1）。2009年にカジャンのサテの歴史と現在を展示した「カジャン・サテ・ギャラリー」が開館したことは、食文化の遺産化の象徴といえるだろう。1917年にカジャンのサテが発祥したという説に従えば、今年はサテ・カジャン誕生100周年にあたる。カジャンが誇る食文化の来し方行く末に注目したい。

（注1）この現象は櫻田涼子氏が本誌2015年9月29日号で紹介した「コピティアム」の喫茶文化の事例と似た部分がある。

### < 筆者紹介 >

1969年生まれ。博士（地域研究、京都大学）。東南アジア近現代史、マレーシア政治社会史専攻。共著書に『東南アジアのイスラーム』（床呂郁哉・西井涼子・福島康博編、東京外国語大学出版会、2012年）、『東南アジアを知るための50章』（今井昭夫編、明石書店、2014年）など。