

# 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)

### 世界文化遺産の地、レンゴン溪谷の食文化

杉浦尚子 (マレーシア国民大学大学院修士課程)

ペラ州の北中部に位置するレンゴン溪谷は、マレーシアの考古遺産の代表として2012年に国連教育科学文化機関(ユネスコ)世界文化遺産に登録された。登録以降、レンゴン溪谷の認知度を上げるために、世界遺産祭りが毎年行われている。

筆者が訪れた17年のレンゴン世界遺産祭りで主役を務めたのは、198種類のレンゴン料理を掲載した分厚い蔵かなレシピ本「レンゴンにおける遺産たる料理のレシピ」であった。この年の祭りは、このレシピ本の出版を記念する祝賀会といっても過言ではなかった。



レンゴン溪谷の17年世界遺産祭の会場にあった看板 (筆者撮影)

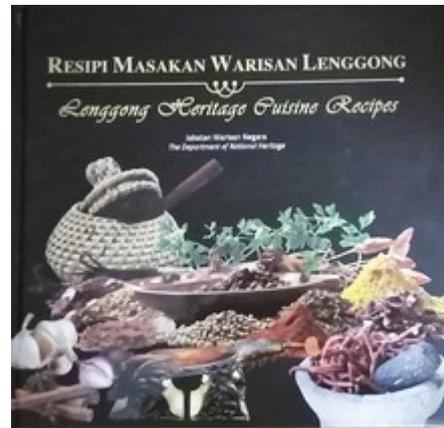
この本は国家遺産局(日本の文化庁に相当)により、16年に作成された。352ページにもおよび、レンゴン溪谷の周辺住民に伝統料理の作り方を聞き取りして実際に調理し、まとめたものである。非売品ではあるが、運よく入手することができた。レシピは材料と調理方法がそれぞれ写真付きでマレー語と英語で書かれ、ご飯と副菜(90種)、ケーキとデザート(66種)、野菜や果物を砂糖で固めたもの(4種)、サンバル(チリソース)とつけだれ(38種)で構成されている。一般的なマレー料理にアレンジを加えたような料理もあるが、2週間以上かけてトウガラシを砂糖で固めた料理や、ココナツミルクと米粉で作ったパンケーキなど、レンゴン溪谷以外で目にすることがほとんどない料理も数多く掲載されている。

マレーシアでは国家遺産局が食を国家遺産に定め、積極的に保護している。マレーシアにおける国家遺産とはどのような位置づけであろうか。

日本の文化財保護法(1950年制定)に相当するマレーシアの法律として、2005年に制定された国家遺産法がある。前身は1957年の埋蔵物法(Akta Harta Karun)、76年の古物法(Akta Benda Purba)である。ただし、ペラ州(1888年)、ジョホール州(1936年)では1957年以前に州として文化財保護に関する法律が制定されていた。国家遺産法に基づく分類には、遺産(Warisan)と国家遺産(Warisan

Kebangsaan)の2種類がある。遺産のうち、観光・芸術・文化相が重要な遺産と指定したものが、国家遺産となる。

マレーシアの文化財保護の大きな特徴は、日本でいう民俗文化財や無形文化財の位置づけが高いことである。食は無形文化財として位置づけられており、例えば、日常食のナシレマ(ココナツミルクで炊き込んだご飯とおかず)、イカンバカル(焼き魚)が国家遺産に登録されている。夜市などで見かける伝統的な日常食が国家遺産として登録されていることが多い。



レンゴン料理を掲載したレシピ本の表紙 (筆者撮影)

日本では、日常食が文化財に指定される事例はこれまでのところ存在しない。これに対してマレーシアでは、国家遺産局が食を国家遺産として保護している。その背景にはマレーシアの国家遺産法が、ユネスコで2003年に採択された無形文化遺産の保護に関する条約を参照して策定さ

れたという経緯がある。ユネスコのこの条約は、13年に和食を無形文化遺産に登録したことに示されるように、食を遺産として指定している。こうしたユネスコの方針を受け、マレーシアの文化財保護においても、食がその対象となることが多い。

現在、マレーシアでユネスコの無形文化遺産として登録されているのは、マレー半島北部の伝統舞踊マヨン(Mak Yong)のみである。これに加え国家遺産局は、国家遺産に定めた料理をユネスコ無形文化遺産に推薦する作業を進めている。レンゴン溪谷の食を含むマレーシアの伝統料理が、ユネスコの無形文化遺産として登録される日もそう遠くないかもしれない。

#### < 筆者紹介 >

愛知県生まれ。日本の大学を卒業後(人文学士)、マレーシア国民大学(UKM)マレー世界文明研究所にて1年間マレー語を集中的に学び、同大学大学院人文社会科学研究所歴史学専攻修士課程に在籍。専門は日本とマレーシアにおける文化財保全・保護研究。今秋に修士号取得予定。