

## 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)

## 「外来」と「地元」をつなぐニョニャが受け入れる、新たな「外来者」

柏美紀 (京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科博士後期課程)



厨房の様子。勝手口の向こう側にはマラッカ川が流れる (筆者提供)

2022 年夏、初の本格的な調査に苦戦する私は息抜きに、マレーシアのとあるニョニャ料理店を訪ねた。ニョニャとは、15 世紀ごろから植民地期にかけて到来した華人系移民と、地元女性との結婚で誕生したとされる華人系プラナカンのうち女性を指す。彼女たちは、さまざまな文化を融合させながら独自の料理を形成してきた。私は新型コロナウイルス禍でマレーシアへの渡航のめどが一向に立たない間、ガイドブックでこの店の料理の写真を何度眺めてきただろう。

この経緯を知った店のオーナーが、思いがけず厨房(ちゅうぼう)に通してくれた。彼女は、「あなたはお客さんだから、写真でも撮っていて」と言い残し、店先へと戻って行った。勝手口の外にはマラッカ川が流れ、遊覧船が往来しては、はしゃぐ観光客の声が聞こえてくる。

厨房に目を戻すと、私と同世代の男性と、慣れない手つきの女性が黙々と調理している。私は彼らを邪魔しまいと、ひとまず皿洗いをしながら様子をつかおうことにした。

しばらくして、巨大な鍋に白い粉を振り入れる男性に、「これは何?」とようやく話しかけることができた。「塩」。問いかけを続けるうちに、次第に男性の方から「これはニンニク」などと教えてくれるようになった。

その後も必死に手伝いを続けた私。朝食を食べてすぐ帰るつもりが、気づけば午後 3 時を回っていた。「賄い食べない? 良い魚が手に入ったんだ」と声をかけてもらい、皆で食卓を囲み、話題は身の上話へ。

ニョニャであるオーナーは離婚後、女手一つで娘を育てるため、母から習ったニョニャ料理を屋台で振

舞い始めた。それが評判となり、中心地に店を構えて 10 年以上。国の優遇政策の対象外となる非マレー系の一人娘は、活躍の場を求めて外国に移住した。

その娘と入れ替わりで受け入れたのが、当時 10 代のミャンマー出身の男性であった。彼は 10 年以上住み込みで働いており、息抜きにはたばこと故郷の音楽が欠かせない。

一方の女性は、1 カ月前にミャンマーから来たばかりの彼の姉。地元の言葉が分からない彼女は、口に合わない食事を切り上げ厨房に戻った。

そっとのぞくと、彼女は黒くて丸い物体を手にしていて。私もつられてその物体に手を伸ばすと、外側が意外にもろく、「ビシャッ」と液体が飛び出し、私の顔を直撃した。物体の正体はニョニャ粽(ちまき)に入れる塩漬け卵だった。粽には卵黄のみを入れる。残った白身は強烈な臭いを放つ。顔面に浴びた臭いに驚き困惑する私を見て、女性はようやく笑顔になり、豊かな表情と身ぶり手ぶりで多くのことを教えてくれるようになった。

店は、「おいしいね~。次はどこに行こうか」などと談笑する家族連れでにぎわう。故郷を離れた男性が、彼らを見つめる表情から私は目が離せなかった。「最近値上がりした上に料理の量も減ったって、この店の評判が悪くなってるのよ」とオーナー。「いや、客は金持ちなんだし……」とオーナーが盛った料理の量を減らす男性。オーナーは彼の意見を尊重し、「うちのシェフは彼だから」と全てを任せている。

多民族国家マレーシアにおいても、日本と同様に外国人労働者は欠かせない存在となってきている。彼らは安価な労働力として期待されるものの、彼らに対して、「仕事を奪われてしまう、治安の悪化が心配」といった懸念を抱く地元住民も少なくない。さまざまな事情・感情を抱えながら社会を支えてくれる彼らを、尊重しつつ受け入れるにはどのようにすればよいのだろうか。

## &lt; 筆者紹介 &gt;

1997 年、群馬県生まれ。東京外国語大学国際社会学部(マレーシア語専攻)卒業。京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科東南アジア地域研究専攻博士後期課程在籍。専門はマレーシア地域研究。インド系ヒンズー教のプラナカンについてマラッカ州を中心にフィールドワークを行っている。