

## マレーシアにおける「国民料理」の形成過程

平成 25 年入学

派遣先国：マレーシア

今井 明日美

キーワード：国民料理，民族料理，外食，アイデンティティ，所得階層

### ・対象とする問題の概要

集団への帰属を象徴する食べ物の役割は、社会的階級、ジェンダー、民族を含む社会的な位置づけから国家への帰属意識まで広範囲に渡る。一つの国家に多様な民族料理、郷土料理が存在するにもかかわらず、国家の名のもとに共通したイメージとして立ち現われるのが「国民料理」である[阿良田 2008, 石井 2013]。

「国民料理」の形成要因に関して様々な国の事例から明らかにされてきたが、本研究で対象とするマレーシアでは現在も国民料理の模索が続いている。マレーシアはマレー系、中国系、インド系およびその他の民族からなる民族多様性を持つ国家であり、それらの民族間で食材、調理法、食事空間を含む諸要素を受け入れ合う過程が多民族国家における「国民料理」の形成過程であると論じられている[Mohd Zulhilmi Suhaimi, Mohd Salehuddin Mohd Zahari 2014]。

しかし、同じマレーシア内でも民族構成が異なるサラワク州への議論不足、担い手となる中間層の民族および所得に関する議論不足が指摘できる。



写真 1：クラビット料理レストランの店内の様子



写真 2：クラビット料理のセットメニュー

### ・本研究の目的

本研究の目的は、「民族料理」が形成され、「国民料理」というカテゴリーの中に組み込まれる過程を明らかにすることである。本研究の調査地であるマレーシア・サラワク州において、ダヤク（先住民の総称）を冠した料理店が 2011 年に登場した背景に注目し、民族料理の途上にある現状を明らかに

できると考えている。加えて、地域的なレベルでは「国民料理」がいかに認識されているのかについてアンケート調査によって明らかにすることを試みた。

#### ・フィールドワークから得られた知見について

今回の派遣では上述の研究課題にもとづき、民族料理店における観察およびマレーシアの国民料理、民族料理に対する認識についてのアンケート調査をマレーシア・サラワク州のクチンにて行った。



写真 3：パク・パキスという地元の山菜



写真 4：市場では出回らない野菜ラナウ(Lanau)

まず民族料理の観察においては、2011年に創業したダヤク(先住民の総称)料理レストランの一つと、マレー料理を提供する大衆的な飲食店で働きながらの観察を行った。それぞれの飲食店で働きながら一週間ずつ観察を行い、市場への仕入れなどにも同行した。ここでの観察および聞き取りによって得たデータは、食材および調理法の相違、飲食店の形態および客層の相違を踏まえて比較を交えたエスノグラフィを作成することを検討している。



写真 5：好きなおかずをご飯にかけて食べるナシ・チャンブル



写真 6：マレー料理の大衆食堂の厨房

そして、クチン在住者 221 名を対象に国民料理および民族料理の認識についてアンケートを実施した。質問内容は①回答者の属性(年齢, 出身地, 民族出自, 職業, 食費), ②食習慣(一日の外食回数, 家で食事をする回数, 外食にかかる費用), ③「国民料理」「民族料理」の認識についての質問の 3 点である。

まず①回答者の属性についてはサラワク州以外の州出身者および、マレー系, 中国系, インド系以外

の民族からも回答が得られた。先述の先行研究ではマレー系、中国系、インド系以外の民族に焦点を当てていなかったため、特色のあるデータを得ることができたと考えている。今後回答者の属性を十分加味しながらデータ分析を進めることを検討している。

さらに、③「国民料理」「民族料理」の認識についての質問においては、9つの民族料理、マレーシア料理、サラワク料理に対して思いつく料理名を自由に記述してもらった。しかし、「思いつかない」という回答がどの項目においても上位に入っていたことが特徴的であった。

アンケートの回答者の属性等を考慮する必要があるが、マレーシアにおける「国民料理」「民族料理」に対する認識が形成の途上にある様子を随所を感じるデータを得る結果となった。

#### ・今後の展開・反省点

今回の調査においては、調査に臨む姿勢に関して多々反省点があった。まず、飲食店の調査においては積極的にコミュニケーションをとっていく必要があったと反省している。日本から来た調査者としての立場ではなく、ともに働く仲間として心を開いてくれたのは帰国間際だった点が悔やまれる。その一方で、調査対象者との信頼関係を築く難しさと重要性を改めて考える機会となった。次にアンケート調査においては、質問内容を綿密に練り上げる必要性があった。また、幅広い世代の回答者に拡散できなかった点も悔やまれる。以上の反省点については、次回の調査において十分生かしていく所存である。

しかしながら、調査を通じて貴重な語りや調査データ等を得ることができた点は本調査の大きな成果であると考えている。今回の調査において多くの方々にご協力いただいたことおよび助成金にて渡航ができたことに大いに感謝し、本調査データの分析を進めていく所存である。

#### 参考文献

阿良田麻里子. 2008. 『世界の食文化 6 インドネシア』. 社団法人農山漁村文化協会.

石井康恵. 2013. 「『メキシコ料理』の形成：1900年代および1920年代メキシコ市のレストラン広告からの一考察」 < <http://repository.cc.sophia.ac.jp/dspace/handle/123456789/35318> > accessed: 2014/03/10.

Mohd Zulhilmi Suhaimi, Mohd Salehuddin Mohd Zahari. 2014 'Common Acceptable Cuisine in Multicultural Countries: Towards Building the National Food Identity' .