

味の素食の文化センター研究成果報告書

<2017 年度研究助成>

人の国際移動時代におけるマレーシア華人の食文化
の現地化と変容をめぐる人類学的研究

育英短期大学 櫻田涼子

2019年6月30日

<2017 年度研究助成>

人の国際移動時代におけるマレーシア華人の食文化の現地化と変容をめぐる人類学的研究

櫻田涼子

育英短期大学 現代コミュニケーション学科

はじめに

本研究は、オーストラリアへ移住したマレーシア華人の食文化の変容について検討することを目的とする。

マレーシアは、イスラム教を信仰するマレー人、中国南部から労働移民として移住した人びとの末裔である華人、イギリス植民地時代に労働力として南インドから渡来したインド人の末裔であるインド系マレーシア人など、複数の民族集団から構成される多民族国家である。

独立以後のマレーシアは、近代化と都市化という急激な社会変化を経験したことで、それまで相互交渉が乏しかった各民族集団が様々な場面において交流する機会を持つようになり、多層的な食の社会空間が生じるようになった。

また、近年ではイギリスやオーストラリア、アメリカなどを中心とした欧米に留学や就学機会を求め移動する人の移動が加速している。実際、オーストラリアに移住したマレーシア生まれの住民は10年毎の区切りで見ると1970年代以降になって初めて1万人を越すようになり、2011年から2016年の期間には34,841人へと増加している(Australian Bureau of Statistics, 2016)。

目的・方法

本研究は、多様な価値観が共存する多民族社会における相互理解を食文化研究の視点から捉え直すことを目的とし、オーストラリアの中国系コミュニティにあるマレーシア由来の食文化の一端を明らかにすることを目的とする。

本研究では、マレーシアからオーストラリアへの移住者が多く居住する東海岸の都市、シドニーとメルボルンで調査を行なった。これらの都市の中心地区に多く集まるマレーシア・シンガポール

レストランを調査対象とし、その従業員や客に対して聞き取りを実施した。調査期間は2018年9月、2019年2月、2019年3月の時期にそれぞれ約1週間の調査を実施した。

以下では、調査地とマレーシア華人の食文化の概要を示した上で、調査から明らかになった点を明示し、国際移動と移民が顕著な時代における食文化研究の意義について考察したい。

調査地の概要

(1) シドニーとメルボルンの概要

オーストラリアは1910年に連邦政府が結成される以前から存在した植民地政府時代の拠点都市を中心に発展した。現在でもシドニー、メルボルン、ブリスベン、パース、アデレードなどの都市に人口が集中しているが、計画に基づき人口的に都市が造成された首都キャンベラを除く全ての都市が沿岸部に立地する(朝水 2003: 14)。乾燥した内陸部では降水量も少なく十分な水源を確保することが困難であったため、都市人口を維持することができなかつたとされ、現在、オーストラリアの都市人口が89.7%(2017年)であることから都市への人口集中は明らかである。



図1 マレーシアからオーストラリアへの人の流れ

オーストラリアの人口の半分は、シドニー、メ

メルボルン、ブリスベンの三大都市圏に集中しているとされるが、本研究ではシドニーとメルボルンの中心地区を調査することでオーストラリアの一般的な状況を確認することが可能となると考える。なお、2016年の統計調査によるとシドニー（Greater Sydney）の人口は482万人で、メルボルン（Greater Melbourne）は448万人である。

（2）オーストラリアのマレーシア出身者

マレーシアからオーストラリアへの人口移動は1980年代より顕著となり、2016年の統計によると、オーストラリア全土のマレーシア生まれの居住者数は138,365人である。そのうち、メルボルンにおけるマレーシア生まれの居住者数は47,639人で、シドニーでは28,471人となっている（Australian Bureau of Statistics, 2016）。

表1に示した通り、すでに市民権を取得したマレーシア出身者は全体の47%を占めるが、メルボルンにおけるその割合は40.8%、シドニーでは52.8%とかなりの開きがある。また、マレーシア生まれの居住者の平均年齢はシドニーで44歳、メルボルンで37歳、オーストラリア全土では39歳となっている。このことから、シドニーは比較的古くからの移住者や年齢の高い層が多く、一方のメルボルンは留学生などの若年層や一時居留者が多く居住していると考えられる。

表1 オーストラリアにおけるマレーシア出身者の市民権取得割合

	オーストラリア市民の割合	非オーストラリア市民の割合
オーストラリア	47.0%	51.7%
メルボルン	40.8%	58.0%
シドニー	52.8%	45.9%

出典：Australian Bureau of Statistics, 2016

次に、オーストラリアに居住する外国出身のエスニックグループのうち、マレーシア出身者と中国出身者について確認したい。

表2は2016年に実施されたオーストラリア統計局による調査の結果を抜粋したものである。シドニーのあるニューサウスウェールズ州（NSW）とメルボルンのあるビクトリア州（Vic.）の外国出身者上位20カ国のうち、マレーシアはNSWで14位、Vic.で10位であった。近年は中国大陸出身

者の割合が急激に増加しているが、マレーシアの人口が3119万人（2016年）であることを考慮すると、オーストラリアにおけるマレーシア出身者の人口は決して少なくないことがわかる。特にビクトリア州では、外国人人口の2.9%をマレーシア出身者が占める。しかしなぜオーストラリアへ移住したのだろうか。

表2 NSWとVic.における中国およびマレーシア出身者の人口割合（2016年）

	NSW	Vic.	オーストラリア
中国*	256.0	176.6	557.7
マレーシア	34.9 (1.5%)	55.3 (2.9%)	152.9 (2.2%)
外国出身者			
総計	2326.4	1892.5	6912.1
総人口	7732.9	6173.2	24190.9

出典：Australian Bureau of Statistics, 2016

*中国特別行政区と台湾を除く

（3）移民のプッシュ要因とプル要因

華人は、マレーシアでは人口の20%超を占めるに過ぎないエスニックグループだが、オーストラリアではマレーシア出身者の7割を占めるのが華人である。この理由としては、華人のマレーシア国内における社会経済的立場も影響していると考えられる。

1969年5月、総選挙で華人野党が議席を増やし華人勢力が優位な状況になると、不満を抱いたマレー人によるデモが首都クアラルンプールに起こった。デモは最終的にマレー人と華人による流血事件「五・一三事件」にまで発展し、マレーシア国内では民族間の緊張状態が先鋭化し、マレー人を優遇するブミプトラ政策が開始されるようになった。この結果、マレーシア国内で華人は政治的少数派であることが制度的に固定化されてしまったため、不利益を避けるために海外移住を選択する華人も増加するようになった。

その一方で、オーストラリアでは移民の大量受け入れに伴い多民族化が急激に進展した結果、それまでの白豪主義から転換し、1972年に誕生したホイットラム労働党政権下で多文化主義を導入するようになった（朝水 2003: 27）。人口増加を目的とし多くの地域からの移民を受け入れた結果多文化主義を導入することで、オーストラリアは周辺

諸国の政情不安定時の移民の受け皿となっていく。このため、地理的にもマレーシアから比較的近い英語圏であるオーストラリアを目指す華人が1980年以降著しく増加したと考えられる。

(4) シドニーとメルボルンのアジア系エスニック地区

シドニーでは中心部のヘイマーケット (Heymarket) やシドニーCBD (Sydney Central Business District) にアジア系商店が集中し、チャイナタウン周辺には台湾、香港、マレーシア、インドネシア、タイなど様々な飲食店が集中する。ヘイマーケットやCBDは金融街でもあるが、東南アジア出身者が多く集まるエスニックタウンとしても機能しており、アジア系レストランや食品店などが点在している。ここにはマレーシア料理を提供するレストラン、Alice's Kitchen や地元で評判の高いママツ (Mamak) などがある。

一方、メルボルンではCBDのチャイナタウン周辺(リトルバーク・ストリートやラッセル・ストリート)にアジア系の飲食店や食料品店が集中している。近年はエリザベス・ストリートに新しいアジア系レストランが次々とオープンし、食事を楽しむ人びとで常に賑わっている。



写真1 メルボルンの中華街 (筆者撮影)

オーストラリアのフードシーンの特徴

朝水が参照するイップ (Ip 1992: 50-51) の研究によると、オーストラリアではアジア系に対し63.9%が「母語に固執しすぎる」と感じ、46.7%が「アジア系移民はオーストラリアの生活習慣を受け入れようとしない」と否定的に捉えているが、63.2%が「アジア系移民の流入によって食生活が豊かになった」と肯定的に捉えていることが示されている (朝水 2003: 35)。ここから、オーストラ

リア国内では多文化主義が導入された80年代以降、社会に馴染まないアジア系に否定的な印象を持ちつつも、多様化する食文化を楽しむ人びとの様子がうかがえる。

その一方で、フードシーンは常に変化する。2017年の外食動向のレポートによると (Eating Out in Australia 2017)、オーストラリアでは平均すると週2・3回外食し、様々な食文化を楽しむ人びとの傾向に変化はないようだが、「古ぼけた料理 (old cuisine)」となったイタリア料理や中華料理、ギリシャ料理、アメリカ料理の人気は低迷し、ファストフードの利用も20%近く減少している。他方、健康的な食事であるとみなされる野菜を多用するモダンオーストラリアン、シーフード料理、日本料理・韓国料理、ベジタリアン、ベトナム料理などの人気上昇している。マレーシア料理・シンガポール料理の人気は46.5%と低くはないものの、前回調査時より7.5%減少している。同じ東南アジア料理のカテゴリーにあるタイ料理は78.3% (前年比3.8%減)、ベトナム料理55.6% (前年比0.9%増) となっているため、マレーシア料理・シンガポール料理はすっかり市民権を得た中華料理ほどではないものの、認知度が高いことがわかる。しかし、ココナッツミルクや油、砂糖を多用することから、健康的な食べ物ではないとみなされ敬遠されつつあることも明らかとなった。



写真2 メルボルンのフードコートの案内

マレーシアの食文化の特徴

マレー半島 (マレーシア・シンガポール) に中国南部から移住した人びとの子孫は、福建、広東、潮州、客家、海南などの方言集団ごとのコミュニティを構成し、土地ごとに特徴のある料理を発展させた。またマレー人との通婚により生じたプラナンプラナカン料理 (ニョニヤ料理) もマレー

半島独特の食文化である。

ペナン島は福建系華人が多く住むがタマリンドを用いた酸味の強い味付けが好まれる。マレー半島で広く好まれる麺料理、ラクサ (*laksa*) は、ペナンではアッサムラクサ (*asam laksa*) と呼ばれ、鰹や鯖、海老の出汁が効いた独特の香りと酸味の強い汁麺だ。一方、マレー半島南部のジョホール州ではココナッツミルクを使ったカレー風味のカリーミー (*curry mee*) やラクサが一般的である。

その他、きしめんとよく似た幅広の生米麺を具材と炒めたチャークティアオ (炒粿條)、海南系華人が生み出した海南鶏飯やコピティアム (櫻田 2016a, 2016b) などがある。

今日のマレーシア華人は、祖先の出身地である僑郷の郷土料理のみを食べるのではなく、マレー人やインド系といった他民族集団の飲食文化を日常的に享受している。例えば、インド系ムスリムの喫茶文化ママツ (*mamak*) で人気のロティ・チャナイ (*roti canai*) や泡立ちミルクティのテタレ (*teh tarik*) をはじめ、マレー人の朝食の定番ナシルマ (*nasi lemak*)、ナシゴレン (*nasi goreng*) なども日常的に食べられる料理の一部である。

プラナカン料理そのものがすでにマレー人と中国人の通婚により生じた食文化であり、ハーブやココナッツミルクの多用に特徴付けられるマレー料理と中国料理の混交したものである。



写真3 ナシゴレン (左) とラクサとコピ (右)

オーストラリアにおけるマレーシア料理の特徴

オーストラリアのマレーシア出身者のほとんどは華人である。そのため、シドニー、メルボルンのアジア系地区にあるマレーシア料理はほぼ華人系の食文化に由来したものと想像されるかもしれない。しかし実際のところ、プラナカン料理、マレー料理、インド系食文化を含む「マレーシア料理」を売りにした店が多いのが特徴だ。

例えばメルボルンにあるマレーシア料理店、My Malan Place (写真 3) では、海南鶏飯や叉焼麺といった華人系の料理と並び人気があるのはナシルマやカレーだという。客はマレーシア出身の留学

生も少なくないが、ローカルにも人気があるのはラクサやカレーだという。安く手軽に食事を食べられるということで、様々な民族集団が食事をするまさに *makan place* といった場所だ (マレー語で *makan* は食べるの意味)。



写真4 メルボルンのマレーシア料理店

あるレストランでの聞き取りから

シドニーとメルボルンにあるマレーシア料理店「ママツ (*mamak*)」は、シドニーに住む 3 人のマレーシア華人が始めたレストランだ。

彼らは、子どもの頃から慣れ親しんだクアラルンプールの味、例えば、その場で焼き上げられた新鮮なロティ・チャナイや、クリーミーな泡のテタレ、香しいサテ (焼き鳥) が恋しくなったといい、会社を辞めてマレーシアで開店のための準備をしたという。シドニーに戻った 3 人は、毎週金曜日にシドニー・チャイナタウンで開催されるナイトマーケットにママツという名でロティ・チャナイとテタレを出す屋台を出店したところ、懐かしい故郷の味を求めて行列を作る人の波が数時間も途絶えなかったという。2007 年に CBD にママツをオープンすると、2009 年には店舗を拡張、2010 年に 2 号店を、2012 年にはメルボルンに 3 号店をオープンしたという。また、2014 年にはマレーシア中華料理 (Malaysian-Chinese cuisine) の専門レストランである「ホーカー (*hawker*)」をオープンした。



写真5 マレーシア料理店、ママッ

本研究では、シドニーとメルボルンのママッを訪問しランチタイムとディナータイムの状況を観察し、店員と客に聞き取りを行った。

ランチタイムは、物価の高いオーストラリには比較的安価なセットランチを目的に来店する会社員が多かった。そのため様々な文化的背景を持つ人が来店していた。

なぜマレーシア料理店で食べるのかという問いに対しては、「早く提供されるから」、「安価であるから」、「近くにあるから」といった、特に店や味を気に入っているわけではないと考えられる回答が多かったが、一方で「美味しいから」、「気に入っている店だから」といった回答もあった。ディナータイムはランチタイム同様、店内は混み合っていたが、ディナーのほうがより時間をかけて食事を楽しむ客が多く、予約なしの場合入店までの待ち時間も長くなるため、インターネット経由の予約をする客が多いという。

ママッで提供される料理は、ロティ・チャナイを中心とした各種のロティやナシルマ、ナシゴレン(写真3参照)、ラクサなどである。すでに指摘した通り、これらの軽食や料理は、マレーシアではインド系マレーシア人やマレー人にとっての定番料理である。しかしママッの従業員は、全員マレーシア出身の華人(多くは留学生によるアルバイト従業員)だった。そのため、華人従業員がロティ・チャナイを調理することになる(写真5参照)。

ロティ・チャナイは小麦粉にギーを混ぜた生地を薄く伸ばし鉄板で焼くクレープのような軽食だが、生地が破れないように薄く伸ばし、焼き上げた後はまだ熱いうちに手のひらで叩いて潰し空気を含ませる。この一連の調理技術は、マレーシアではインド系マレーシア人によってなされるのがほとんどで、時にマレー人の屋台で見られることができるが、華人が焼くロティ・チャナイは全くといって見かけない。しかしオーストラリアではマ

レーシア出身者のほとんどが華人であることから、マレーシア華人が他民族集団の食文化も代表することになる。ここに移民の食文化の変容の一端がみて取れる。

考察—移民社会における食文化研究

ここまで外観したように、シドニーやメルボルンではマレーシア華人がつくる「マレーシア料理」が受容されていることがわかる。マレーシア国内では、民族集団ごとに固有の食文化が育まれ、それが誰の文化なのかといったそれぞれを分かつ境界線はかなり明確にされる。非ムスリムである華人が焼くロティ・チャナイは、ムスリムにとっては宗教的に受け入れがたい。しかし、オーストラリアでは、多数派である華人が焼くロティ・チャナイをマレー人の留学生が美味しそうに食べ、特に問題とされることはなく、ずいぶんと緩やかでおおらかな「マレーシア料理」文化が展開されていた。

それだけではなく、ラクサやマレー風カレーはマレーシア人のみならず、オーストラリアで広く受容されつつあるようだ。例えば、スーパーマーケットのインスタントスープのコーナーには、オーストラリアブランドのチキンスープやオニオンスープと並び、ラクサ風味の商品が陳列される。



写真6 スーパーマーケットの陳列棚

また、空港やフードコートのアジア料理店では、タイ料理や中国料理など、一つの地域の料理を出す専門店ではなく「汎アジア料理」と呼ぶことができそうな様々なアジア料理を提供するレストランが多い。例えば、タイの炒麺パットイがあるかと思えば、中国料理の叉焼飯、そしてオーストラリアではすっかり定番料理となったラクサが提供されるといった具合である。

人の移動がますます顕著になる現代において、国境を越えて移動する人びとが故地と新天地の双方にもたらす食文化を丁寧に検討することは社会と食を研究する上で重要なテーマである。

故郷を離れ新しい土地に住む移民にとって、馴染みある食べ物を新天地でも食べ続けることは故郷と自らを結ぶ重要な行為である。『フードスタディーズ・ガイドブック』の序文において、編者の安井らは次のように指摘する。

社会的コミュニケーションにおける食の意味を考えるには、料理それ自体だけをみるのではなく、それを取り巻く諸条件をきちんととらえなければならない。例えば、見知った食が移民にもたらす安心感は、移民の心理を押し量る上で重要な鍵となる。移民は既知の感覚を刺激する景色、音、味、におい、感触から得られる親しさを経験することで、移住先の不安定な環境を馴染みのものに近づけ心地よく安心できる。ただし、食の親しさは単に食べ物を構成するそれぞれの要素を合計しただけでもたらされるものではない。食事を慣れ親しんだものにするには、食文化を形成することであり、移民の新しい社会への適応化の一部をなす。よその土地でどのような材料や概念を用いるのかを選択することは、異なる土地の材料、人間関係、空間をどのように理解し、どのように再設定するのかということでもある（安井（編） 2019: 5）。

ここからも示されるように、新天地オーストラリアでの暮らしを少しでも快適なものに変えようとするマレーシア華人の努力から生み出された食文化は、単に故郷から持ち込まれた「昔馴染みの食文化」そのものではない。本件研からその一端が示されたように、時に他民族集団の食文化を取り込み自ら表象することで、より多層的で多くの人を惹きつける「マレーシア料理」という食文化を生み出し展開することができるのだ。

マレーシアからオーストラリアへ移住した人びとによって作られた「マレーシア料理」はマレーシアのそれとは同じようであり、全く同じものではないということも明らかになった。安井らが指摘するように、料理それ自体だけをみるのではなく、それを取り巻く諸条件を人類学的に解きほぐ

し、理解する必要があるだろう。

参考文献

- 朝本宗彦 (2003) 『オーストラリアの観光と食文化』学文社。
- 櫻田涼子 (2016a) 「『故郷の味』を構築する—マレー半島におけるハイブリッドな飲食文化」川口幸大・稲澤努 (編) 『僑郷—華僑のふるさとをめぐる表象と実像』行路社、173-192 頁。
- 櫻田涼子 (2016b) 「甘いかおりと美しい記憶—マレー半島の喫茶文化コピティアムとノスタルジアについて」津田浩司・櫻田涼子・伏木香織 (編) 『華人という描線—行為実践の場からの人類学的アプローチ』風響社、161-190 頁。
- 安井大輔 (2019) 『フードスタディーズ・ガイドブック』ナカニシヤ出版。
- Australian Bureau of Statistics, 2016 Census.
- Eating Out in Australia (2017) http://www.the-drop.com.au/wp-content/uploads/2016/11/EatingOutinAustralia_2017_Respondent-Summary.compressed.pdf (2019年6月19日アクセス)
- Ip, David et al., (1992) *Images of Asian in Multicultural Australia*, Multicultural Center, Sydney: University of Sydney.