Khabar dari Farah 国際交流員ファラからのお知らせ 2021

Hari Raya特集



Hari Raya (又はEid) とは、ラマダン*の終わりを祝う、イスラム教徒にとって大事な祝日の一つです。他のイスラム国家では、ラマダン明けのお祝いを 2~3 日するところが多いのですが、マレーシアでは、なんと、1ヶ月間も Hari Raya を祝い続けます!

日本のお正月に似て、Hari Raya は家族と一緒に過ごす特別な時期になっていますので、今年は約2年ぶりにマレーシアに帰国して、家族と一緒に Hari Raya を迎えました。その様子をここで少しお見せしたいと思います!







年齢順で並んで、祖父母に挨拶する子供たち

普通の Hari Raya ポチ袋(左)と日本のポチ袋(右)

Hari Raya の時期に、「Selamat Hari Raya, Maaf Zahir Batin! (ハリラヤおめでとうございます。精神的にも肉体的にも傷つけてしまったことがあったら許してください!)」と挨拶するのが普通です。Hari Raya 初日は、新調したおしゃれな伝統服を着て、両親をはじめ家族全員に挨拶をし、I 年間の罪をお互いに許し合い、人間関係を改良することからはじまります。挨拶するときにこっそり渡される「お年玉」を目当てに、子供たちが列を作ってまで大人たちの前に並ぶのは、どの家庭でも見られる面白い光景です。今年は、普通の Hari Raya ポチ袋の代わりに、日本から持って帰った迫力満載の歌舞伎のお面をモチーフとしたポチ袋を使ってお年玉を渡したので、子供たちが大喜びでした!



Hari Raya 料理 🬘



Iヶ月間も断食を頑張ったラマダンの終わりを告げる Hari Raya。その楽しみの一つとなるのはもちろん、食べることです!Hari Raya にしか出てこない特別なお料理は数えきれないほどありますが、ここではその代表となるものをご紹介したいと思います。





Lemang

竹筒の中にバナナの葉を敷き、もち米を入れて炭火でじっくりと炊いていくマレーシア伝統の「竹筒焼きご飯」。Hari Raya の時期に入ると、Lemang を焼いて売る店舗が道端に建ち並びます。



Ketupat

ヤシの葉で編んだダイヤモンドの形をした包みにご飯を入れて蒸した Ketupat。日本のちまきに似た固まったご飯を角切りにして、ピーナッツソースをかけて食べます。



Rendang

牛肉やチキンなどをココナッツミルクと香辛料で長時間煮込んだ煮込み料理。Lemang やketupat などにかけて食べます。



Hari Raya クッキー

伝統的なものからモダーンなもの、手作りから市販のもの、種類は無限にある Hari Raya クッキー。見た目もかわいくて、綺麗な容器に入れて置くだけで、食卓の飾りにもなります。

Facebook と YouTube への「フォロー」や「いいね!」をお願いします!



