



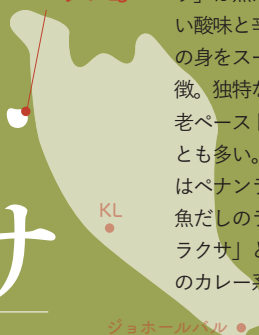
マレーシアで
ラクサといえは
これだ!

酸味があとをひくアッサムラクサのひとつ

ペナンラクサ

PENANG ASAM LAKSA | 檳城亞參叻沙

ペナン島



ラクサの一種である「ペナンラクサ」は魚だしのスープ麺。ほどよい酸味と辛味があり、ほぐした魚の身をスープに加えているのが特徴。独特な香りがある真っ黒な海老ペーストを風味づけに加えることも多い。ちなみにマレーシアではペナンラクサを含む酸味のある魚だしのラクサ全般を「アッサムラクサ」とよび、日本でおなじみのカレー系のラクサと二大人気。

魚 酸

ジョホールバル ●

写真のラクサはこのお店!!

アイル・イタム ラクサ [Air Itam Laksa]

ペナン島の観光地、極楽寺近くにある超有名店。1955年創業で親子3代に渡り、ラクサを作り続けている。店構えはほぼ屋台だが、平日の午前中でもこの店のラクサを求める人でこの混雑ぶり。美食家としても知られ、昨年亡くなったアメリカのセレブシェフ、アンソニー・ボーディン氏が絶賛したのもここ。



日本で
食べるなら

ペナンレストラン(東京)、
マレーチャン(東京)、ケニアアジア(大阪)など
要予約の店も多いので事前に連絡を。

ケダラクサ / Laksa Kedah

ペナンの北に位置するケダ州で食べられている。魚のだしに酸味を加えたさっぱりした味で、米粉の丸麵を合わせる。むかし、逃亡中の泥棒がどうしてもこの「ケダラクサ」が食べたくて屋台に立ち寄ったところ、先回りしていた警察に捕まったという、なんともおもしろいエピソードがある。

魚 酸

ラクサム / Laksam

マレー半島北東、クランタン州付近でラクサといえば、「ラクサム」。魚だしにココナッツミルクを混ぜた、ほのかに甘いスープで、米粉の太麵で食べる。太麵といっても、四角状に薄くした麵をくると巻いたもので、マカロニのように中は空洞。食感はやわらか。ずするのではなく「食べる」麵。

魚 ココナッツミルク

ご当地ラクサ いろいろ

麵好きの多いマレーシアにはさまざまな種類の麵料理があります。なかでも人気なのが「ラクサ」。このラクサは、日本のご当地ヌードル「ラーメン」と同じように、地域によって色んな味があるのです。

マレーシア文化通信『WAU』Vol.14 より抜粋

ペナンラクサ / Penang Laksa

クアラランブール

マラッカ

ジョホールバル

ニョニヤラクサ / Nyonya Laksa

世界遺産の街、マラッカの名物麵。海老と鶏ガラのスープをベースに、レモングラス、ターメリックなどのスパイスとココナッツミルクを加えてじっくり煮込んだココナッツカレー麵。具は、海老、油揚げ、ゆで卵など。食べるときに柑橘系の酸味を加える。だしのうま味に、辛味、酸味などさまざまな風味が広がり、とても人気がある。

海老 ハーブ ココナッツミルク

ジョホールラクサ / Laksa Johor

マレー半島の南部、ジョホール州で食べられているラクサ。生野菜やハーブを薬味のようにたっぷりのせ、麵はスパゲッティのように、他のラクサとは一線を画す味。魚だしにココナッツミルクを加えたカレー風のタレに、辛いサンバルをあえて食べる。祝いの席で食べる特別料理で、ほとんどの場合が家で手作り。一般の屋台ではあまり出会えない。

魚 ココナッツミルク スパイス

サラワクラクサ / Sarawak Laksa

黒胡椒と山椒をきかせた香り高くコクのあるスープが特徴。世界で第6位の生産量を誇るサラワク産の上質な胡椒を使ったご当地ヌードルで、ココナッツミルクを加えたスパイスたっぷりのカレー味。麵はビーフンが基本。具は海老、鶏肉、錦糸卵など。ブラチャン・サンバルで辛さを調整する。

鶏 ココナッツミルク スパイス

MALAYSIA GOHAN KAI
マレーシアごはんの会



「ご飯を食べればマレーシアがわかる」をモットーに、体験型の食イベントの企画・主催、食文化情報を発信。『マレーシア 地元で愛される名物食堂 ローカル過ぎて地球の歩き方に載せられなかった地元密着の繁盛店』（ダイヤモンド社）発刊。

Hati Malaysia
マレーシアをディープに伝える

マレーシア文化通信『WAU』（フリーペーパー／季刊誌／全国のマレーシア料理店などで配布）編集発行のほか、文化講座の講師、音楽イベント、現地ツアーなどを企画・開催。