カザフスタン共和国のナウルズ（НАУРЫЗ）に見る 食の文化的・歴史的特徴

岩垣穂大*・齋藤 篤***・Amantay Zhanar**・下田妙子***・扇原 淳****

(*早稲田大学大学院人間科学研究科, **アル・ファラビカザフ国立大学東洋学部,

東京医療保健大学医療保健学部, *早稲田大学人間科学学術院)

(平成25年6月24日受付, 平成25年11月13日受理)

The cultural and historical characteristics of ethnic cuisine served at nowruz in the republic of Kazakhstan

Takahiro Iwagaki *, Atsushi Saito **, Amantay Zhanar **,
Taeko Shimoda ***, Atsushi Ogihara ****

* *Graduate School of Human Sciences, Waseda University,*

2-579-15, Mikajima, Tokorozawa-shi, Saitama, 359-1192

** *Faculty of Oriental Studies, Kazakh National University Named after Al-Farabi,*

95a Karasai Batyr, Almaty, 050012, Kazakhstan

*** *Faculty of Healthcare, Tokyo Healthcare University, 3-11-3, Setagaya, Setagaya-ku, Tokyo, 154-8568*

**** *Faculty of Human Sciences, Waseda University,*

2-579-15, Mikajima, Tokorozawa-shi, Saitama, 359-1192

*, **** 〒359-1192 埼玉県所沢市三ヶ島2-579-15

** 95a Karasai Batyr, Almaty, 050012, Kazakhstan

*** 〒154-8568 東京都世田谷区世田谷3-11-3

This study investigated the cultural background and historical transformation of the ethnic cuisine served at Nowruz Festival which celebrates the Lunar New Year in the Republic of Kazakhstan. This study aims to clarify ① The present condition of the ethnic cuisine called Koje that is main dish at the festival, ② The meaning of ingredients put into the Koje and ③ How the festival and ethnic cuisine have changed through the Soviet era, the independence period and present era.

In previous studies, nutritional assessment and meal survey of Kazakh have been performed since around 1994. In addition, dining etiquette and meals at the time of performing religious rituals have also been researched. However, the study to clarify the cultural and historical background of the ethnic cuisine in a festival like Nowruz has not been done.

The research method was participant observations for the events related to Nowruz and interviews of residents using the semi-structured interview technique. As a result, the following results were clarified. ① Koje had been freely distributed to every people in the square of all races which live in Kazakhstan that participate in a festival. ② It was common in all the homes to put in 7 ingredients such as horsemeat and white ingredients in order to wish for the family's prosperity and happiness. ③ There are 3 types of celebrations of Nowruz in the Soviet era depend on the geographical, psychological and political distance from the Soviet government and population density of the Kazakh people.

Based on this study, we were able to show that the values and daily lives of the Kazakh people strongly affect to the ethnic cuisine in Nowruz.

1. はじめに

カザフスタン共和国（以下、カザフ）は、1991年12月に崩壊直後のソビエト連邦（以下、ソ連）から独立した国家である。面積は2,724,900 km²と世界第9位の広大な国土を有し、古くからの牧畜生活に由来した歴史、文化を持つ国である¹⁾。

現在、同国は豊富な天然資源を背景に、急速な経済発展をとげている。特に、2011年のウランの生産量は1.9万tで世界第1位である²⁾。民族構成はカザフ人63.1%、ロシア人23.7%、ウズベク人2.8%、などであり、その他、100を超える民族が共生している³⁾。

牧畜が盛んなカザフ人の食生活は馬・羊・ヤギ・牛などの肉や乳、北部の広大なステップ地域からとれるじゃがいもや小麦を中心としている⁴⁾。そして、シルクロードの中継都市として栄えたことから、中国やヨーロッパ地域の食文化の影響も受けている⁵⁾。

カザフ人は親族や友人との関係を非常に大切にする民族である。そのため、トイ（ТОЙ）と呼ばれる人生の節目や季節の訪れを祝う行事では、大勢の親族や友人が集まり、盛大に食卓を囲みお祝いをする⁶⁾。中でも、毎年3月に行われる、季節のトイの一つであるナウルズ（НАУРЫЗ）は、国内最大規模の祝祭としてカザフ人に古くから親しまれている。筆者らがこれまでに行ったナウルズの食事に関する調査では、コジェ（КӨЖЕ）と呼ばれる日本のおかゆに似た料理が、他の祝宴で出されるものと異なることが明らかになった。コジェは馬・羊などの肉や米・キビなどの穀物が多く使われており、カザフの食を象徴する料理であった。

先行研究として、1994年頃よりカザフの食事調査や栄養評価が行われているほか、宗教儀礼を行う際の食や食事作法についての研究も行われている。しかし、祝祭の中での食を取り上げ、文化的・歴史的背景を明らかにする研究はこれまでにない。

そこで本研究では、カザフのナウルズにおける食とコジェに入れる食材の種類や調理法、それらの文化的・歴史的特徴について明らかにすることを目的とした。

2. 方 法

（1）調査期間・場所・対象

調査は2012年3月7日から23日の日程で行った。調査地はアルマトゥ州アルマトゥ（旧名アルマ・アタ）市とした。調査方法はナウルズ行事への参与観察と住民へのインタビューである。同市は同国南東部に位置するアルマトゥ州に属し、1929年に旧カザフ自治・ソビエト社会主義共和国の首都として定められ、1991年12月にカザフスタン共和国成立後も1998年にアスタナ市に遷都されるまで同国の首都として機能した。市面積は324.5 km²と、現首都のアスタナ（722 km²）に比べると小さいが、人口は2012年1月1日時点で約145万人と同国最大規模を

誇っている⁷⁾。この内51%をカザフ人、33%をロシア人が占めている（2010年度）。現在は政令指定地区と位置付けられ、アルファラビー・カザフ国立大学をはじめとした各種高等教育機関や研究機関が存在するほか、大規模なバザールを複数擁するなど、現在も同国における教育・経済の中心的役割を果たしている。

現在、カザフスタン国内では、国家語としてのカザフ語、国際交流語としてのロシア語、グローバル経済への順調な統合のための言語としての英語の3つの言語を重視した政策が掲げられている⁸⁾。一方で、カザフ人人口の増加とロシア人人口の減少やロシア語学校の生徒数の減少によって、カザフ語話者が増加し、ロシア語話者が減少することが予想されている⁹⁾。カザフスタン南部ではカザフ語学校が圧倒的に多いが、アルマトゥ市内では、将来のことを考えた保護者が子どもをロシア語学校に通わせるケースも多い。また、アルマトゥ市内のカザフ人は、カザフ語とロシア語を自由に話す人が多いが、ロシア人をはじめとしたカザフ人以外の民族では、ロシア語と自国語のみで、カザフ語を話せない人も多数いる。

まず、参与観察は、アルマトゥ市内の公共の場で行われている行事と民家で行われている行事について行った。次に、インタビュー調査はアルマトゥ市内および郊外に住むカザフ人を対象に行った。年齢、性別、出身地に考慮し、機縁法により20名に調査を依頼した。そのうち、協力が得られた8名（男性2名、女性6名、年齢30～84歳）を対象にした。

日本語、カザフ語、ロシア語を介したインタビュー調査のため、言葉の意味や解釈の複雑さに配慮し、複数の言語を理解する2名に通訳を依頼した。倫理的配慮として、インタビューへの回答は強制ではなく、不都合が生じた場合はいつでも調査を中断できる旨を事前に伝えた。

図1 調査地の地図

3. 結果・考察

(1) 市内のナウルズのイベントと料理

カザフ政府は1992年に毎年3月22日を正式な国家のナウルズの日として制定している¹⁰⁾。そのため、3月22日を中心に前後2日間が会社や学校の休日となる。2012年は3月20日から25日がナウルズに関連する祝日であった。休み当日になると、シムケント（ШЫМКЕНТ）やセメイ（СЕМЕЙ）などの地方都市に向かうバスが多く運行され、帰省客で幹線道路は混雑していた。また、同市で最大規模のコク・バザール（Көк базар）、バラホルカ・バザール（БАРАХОЛКА БАЗАРЫ）には、ナウルズのハレ食作りのための材料（肉や野菜、乳製品や果物など）が店頭に並べられた¹¹⁾。

公共の場でのナウルズのイベントは行政地区ごとに行われる。各区にナウルズの担当者が決められており、担当者を中心に予算や規模、催し等が決定される。今回はアルマトゥ市を構成する7つの行政地区のうち、市中心部に位置するボスタンドゥック区（Бостандық）のイベントに参加した。ボスタンドゥック区は面積2,777 km²、人口285,394人の区である。アルマトゥ市で第二の人口を誇り、その民族構成はカザフ人が58%、ロシア人が32%、その他の民族10%である¹²⁾。

広場ではコジェ（次項（2）、（3）で詳しく説明）と呼ばれる日本のおかゆに似た料理が参加者全員に無料で振る舞われていた。カザフ人以外の民族は家でコジェを作る習慣がなく、広場でコジェを食べることで春の訪れを実感する。無料で配られることで、誰もが気軽に祭りに参加でき、民族を問わずすべての住民が祭りを祝うことができるよう工夫されていた。さらに、広いスペースでは野外ステージが組まれ、伝統衣装を着た奏者がドンブラ（ДОМБЫРА）やコプスを演奏したり、ダンスを踊ったりしていた¹³⁾。カザフ人だけでなく、異なる民族の人々も、それぞれの音楽、ダンスで会場を盛り上げていた。

広場に設営されたブースには区内の主要なレストランが出店しており、羊肉の大きな塊を串刺しにしたシャシ

写真1 広場で踊られる伝統ダンス

写真2 羊の肉に味付けし焼いた料理シャシリク

リク（ШАШЛЫҚ：ケバブ）を専用のコンロで豪快に焼いていた。肉の焼ける香ばしい香りと独特のけむりが広場に集まる人々の食欲をそそっていた。「カザフ人は世界で2番目によく肉を食べる。世界で1番は狼である」という言葉があるほど、カザフ人の生活と肉は密接な関係にある。主に食されるのは馬肉、羊肉である。ナウルズではさまざまな料理が振る舞われるが、その中のメインディッシュも、カズ（ҚАЗЫ：馬の肉と脂の腸詰）やシャシリクなどの肉料理である。カザフは、豊富な飼料資源や豊かな自然環境に恵まれ、古くから畜産業が盛んに行われてきた。ソ連からの独立直後は、深刻な社会混乱の影響から、食肉の生産が大幅に落ち込んだ時期もあった¹⁴⁾。しかし現在では供給も安定し、2010年の馬肉生産量は114,000 tで、メキシコの140,000 t、中国の126,000 tに次いで、世界第3位である¹⁵⁾。

加えて、肉料理と同様に、必ず祝祭のテーブルに並ぶ（日常の食卓でも必ず食される）のがバウルサク（БАУЫРСАҚ）である。バウルサクは小麦粉に卵、バター、ミルクまたはソルパ（肉をゆでたスープ）を混ぜて生地を作り、油で香ばしく揚げたものである。小麦粉を使った料理は食卓のメインとして食されるほか、肉料理を引き立てる役割も果たす。

カザフは小麦など穀物の輸出国としても知られている。カザフ人は元来、牧畜民族であるため、農耕は一部でし

図2 ボスタンドゥック区（ で示された場所）

写真3 バウルサク

が行われていなかった。しかし、1930年代からソ連政府が行った定住化政策とともに、特に北部地域が次々に開発され、ソフホーズ（СОВХОЗ）・コルホーズ（КОЛХОЗ）において穀物大量生産が行われた。食肉同様、独立直後は社会の混乱とともに生産高は大幅に減少した¹⁶⁾。現在では、穀物類の生産量は独立前の半分程度であるが、なお中央アジア地域のみならずヨーロッパ地域、中東地域へ供給され続けている¹⁷⁾。

広場には、遊牧民時代のカザフの伝統的家屋であるキイズ・ウイ（киіз үй）が多数建てられていた。この地区のナウルズを管轄する市担当者によると、「キイズ・ウイは、各職場や学校ごとに所有されている。決められた場所、期間を守り、許可を貰えば誰でも建てることができる。キイズ・ウイの内部のテーブルには、馬乳酒であるクムズ（ҚЫМЫЗ）や肉、にんじん、玉ねぎと米を炒めたポロフ（ПАЛАУ），太い麺の上にゆでた野菜と肉をのせた料理ビシュパルマック（БЕШПАРМАҚ）等を並べる。そして、ダスタルハン（ДАСТАРХАН：宴会）を行う」ということであった。カザフ人はダスタルハンにおいて、料理を盛大に囲み、健康を喜び、苦労をねぎらうことで互いの関係を深めていた。

写真4 広場に建てられた伝統住居キイズ・ウイ

（2）コジェの文化的背景

カザフの各家庭では3月上旬になるとナウルズの伝統料理、コジェが作られ、家族・親戚・近隣の方との行き来が始まる。また、4月になり暖かくなると、友人や職場の同僚と近くの山に建てられているキイズ・ウイに出かけ、祝うこともある。

同国には家族・親戚縁者のみならず遠来の客を非常に大切にするという習慣がある。来客を手厚くもてなし、困った人を助け、必要なときに他人を自分の家に泊めなければならない。ナウルズ期間中、30軒以上の家を訪問し、頻繁にお互いの様子を確認し合っている人もいる。周囲の人を大切にすること、客人を手厚くもてなすことは不安定な牧畜生活を生き抜くためにカザフ人が大切にしてきた慣習であった。

コジェに入れる材料は各家庭、また地域によって少々異なる。作る人の味付けの好みや、その地域で採れる特産物などで特徴が出る。しかし、「7種の具を入れること」、「白色の食品を最後に入れること」の2点はどの家庭のコジェにも共通していた。

ナウルズはイラン暦の正月を祝う祭りであり、2009年にはUNESCOによって世界無形文化遺産に登録された¹⁸⁾。ゾロアスター教との関連が深く、初めて行われたナウルズの日、善神「アフラマズダ」の生まれた日とされている¹⁹⁾。また、ナウルズはイランで発祥し、その後テュルク諸国に広まったため、イランの影響も受けている。カザフのナウルズにおいて「7」が大切にされる理由も、イランの歴史に由来するとされている²⁰⁾。

コジェは完成の直前に白い食材を入れ、全体の色を整える。白色は、カザフ人にとって大切な家畜の乳の色であり。繁栄の象徴とされている。一年の始まりを祝うナウルズにおいて、家畜が生まれたときに最初に口にする乳の色にコジェを整えることで、一年間の繁栄と幸せを願う。同時に人間の乳も白色であり、白いものをたくさん食べることで大きく立派に成長し、子孫を繋いでいけるようにという願いも込められている。コジェを食す前には必ず「アクモルボウスン」（Ақ мол болсын：白がた

写真5 ナウルズコジェ（НАУРЫЗ КӨЖЕ）

くさんありますように」というカザフの祝いの言葉が述べられる。

こうした傾向に関して、アジア地域における色彩嗜好調査によると、アジアの広い地域にわたって白嗜好が見られることが指摘されている²¹⁾。そして、色彩嗜好は性別や年齢といった個体的影響のみならず、地理的・文化的要因によっても影響されることを示している。同国において「白」は家畜のミルクの色であり、民族の繁栄や幸福の象徴であるという文化的背景が、ナウルズで白を好みコジェを白色に整える要因になったと考えられる。

(3) 家庭でのコジェ作り

筆者らはナウルズ期間中、一般家庭へ訪問し、コジェ作りの観察を行った。訪問した家庭では、①クルシュ (КУРШ: 米)、②キスペ (КЕСПЕ: 小麦粉、卵、ソルバを混ぜた麺)、③ジルキニン・エティ (ЖЫЛҚЫНЫҢ ЕТІ: 馬肉)、④マシ (МАШ: 緑色の小さな豆)、⑤タリ (ТАРЫ: 炒ったきび)、⑥グレーチカ (ГРЕЧКА: 蕎麦の実)、⑦カトウク (ҚАТЫҚ: 羊・ヤギ・牛のミルクを一旦煮沸させ、スメターナ「СМЕТАНА」を入れ2、3時間醗酵させたもの)、⑧カルトプ (КАРТОП: ジャガイモ)、⑨ピヤズ (ПИЯЗ: 玉ねぎ)、⑩トゥズ (ТҮЗ:

塩)、⑪カイマッカ (ҚАЙМАҚ: 甘くないヨーグルト状のもの)を食材として使用していた。食材は厳密に7種類しかコジェに入れてはならないのではなく、7種類以上であればよいが、奇数の種類数にこだわる傾向があった。

作り方は、まず大きな鍋で水を沸騰させ、炒めたピヤズ、細かく切ったカルトプ、トゥズを入れる。カルトプが柔らかくなったところでクルシュ、タリ、グレーチカ、マシを順番に入れ、かき混ぜながらよく煮込む。ひと煮立ちしたところであらかじめ茹でておいたキスベとジルキニン・エティを加える。最後にカトウク、カイマッカを混ぜたものを加え、全体を白で整えて完成である。見た目は日本のおかゆによく似ている。穀物の香ばしさと肉から出るうま味がよく効き、またカトウク、カイマッカの酸味が全体のバランスを引き立てているためとても食べやすい。

ダスタルハン(アガイ(Ағай: 年長の者)の「アクモルボウスン(Ақ мол болсын: 白がたくさんありますように)」、「アス・ボルスン(АС БОЛСЫН: 食べ物がたくさんありますように)」というバタ(Бата: お祈り)の言葉から始まる。食事中は日本の上座に相当する場所に主賓が座り、家の主人が料理を取り分ける。

ナウルズのコジェに入れられる肉は、前年の秋に捌かれた、冬季の備蓄食料(ソーゲン: Соғым)を使用する。カザフでは冬が近づくと、厳しい寒さをしのぐための食料として、一頭の家畜を捌き、家族・親戚で分ける。過去には食料を調達することが困難で、冬を越せずに多くのカザフ人が凍死した時代もあった。そのため、ナウルズにおいては、無事に春を迎えられたことを喜び、肉をたくさん入れるコジェほど縁起がいいものとされている。

(4) ソ連時代のナウルズとコジェに関するインタビュー

インタビューではソ連時代における①ナウルズ行事の有無、②友人・親戚・知人の往來の有無、③コジェ作りの有無について質問した。ソ連時代に限定する理由は、同

写真6 コジェを白色にするカトウク (ҚАТЫҚ)

写真7 きび (ТАРЫ)

写真8 コジェに用いた肉 (馬肉の腸詰)

時代においてカザフのあらゆる文化活動が禁止されており、どのような地域でナウルズを祝う伝統が消滅し、またどのような地域で伝統が継承され続けてきたのかを明らかにするためである。その結果、ソ連時代のナウルズの祝い方は大きく3種類に分けられた。表1より、インタビュー対象者A, B, C, D, Eは公にナウルズを祝いコジェ作りを行っていたことがわかる。また、対象者Fは地域でも家庭でも全く祝わず、コジェも作らなかったことがわかる。最後に、対象者G, Hは家の中だけでコジェを作り祝っていたことがわかる。

図3はインタビューを行った8名の出身地を地図上に示したものである。まず、対象者A, B, C, Eは南東部の農村出身であった。

これらの地域では、カザフ人の人口密度が高く、ロシア人はほとんど住んでいなかったため、比較的自由にナウルズを祝っていた。そのため、馬で競い合う「バイゲ（БАЙГЕ）」や大きなブランコのような遊びである「アルトバハン（АЛДЫБАҚАН）」も行われていた。キズ・ウイを建てたり、家庭へ人を招待したりすることも一般的に行われていた。あるインタビュー対象者によると「世界大戦後、独立直後など食料が不足した時期もあった。しかし、農村部において、コジェ作りの伝統が途絶えることはなかった。肉がある人は肉を、塩がある人は塩を、穀物がある人は穀物を出し合って皆で一つのコジェを作り、裕福な人も、貧しい人も同じコジェを食べて助け合って生きてきた。お互いのつながりがいつまでも続くようにという願いを込め、各家庭で作ったコジェを混ぜて食

べることもあった」という。ソ連時代においても、カザフ人の人口密度が高い農村部ではナウルズが盛んに行われていた。そして、貧しい時代にあってもコジェを作るために人々が協力し伝統を繋いでいったことが明らかとなった。

次に、家の中だけでコジェを作りナウルズを祝っていた対象者G, Hは、東カザフスタンのセメイ市に近い農村部出身であった。家族や同居する親戚で祝うが、人の行き来や屋外での行事は行われなかったという。

最後に、ナウルズを全く祝わず、コジェも作らなかった対象者Fは、アルマトゥ市の中心部出身であった。ソ連統治下のアルマトゥ市ではソ連の政治的影響力が強く、カザフ民族文化の弾圧が行われていた²²⁾。そして、1926年からソ連政府によって祝うことを禁止された。その後、初めてナウルズが祝われたのは1987年で、カラガルという地域であった²³⁾。そのため、ソ連時代はこれらの地域において屋外での行事を行うことは困難であった。また、教育機関やメディアを通し、ロシア語の強制やソ連の政治思想の植え付けが行われたため、家庭内でもカザフ民族の伝統的行事を行うことに対しての心理的恐怖があったと推測できる。結果、ナウルズを祝い、コジェをつくる行事はG, Hのような北部で比較的ロシア人が多い地域では控えめに行われるようになり、Fのような政治的影響力を受けやすい都心部では全く行われず、後世にも受け継がれなくなったと推測される。

独立直後、農村部からアルマトゥに移り住んだインタビュー対象者によると、「ナウルズを祝わず、コジェを食べたことがない、作り方を知らない人も多くいた。私たちは夫婦で広場に出て無料でコジェを配ったり、作り方を教えたりした。アルマトゥ市のコジェにさまざまな味があるのは、独立後、地方から移り住んだ人が、その地方の味を伝えたからだ」という。現在のような形でナウルズが復興し盛大に祝われるようになったのは、こうした伝統文化を守ろうとする人々の努力の証であった。

4. まとめ

今回の調査によってカザフのナウルズおよびコジェに見る文化的特徴と歴史の変容について以下のことが明らかになった。

- ① 独立後、ナウルズはカザフ国内最大級の祝祭であり、民族の伝統的なイベントとして現在に受け継がれている。誰でも祭りに参加することができるよう、広場では無料でコジェが配られていたり、さまざまな民族の音楽やダンスが披露されていたりした。その他、中央アジアの伝統料理であるシャシリクやバウルサックを売る店も見られ、食や伝統芸能を通してカザフ人の世代間交流や、異なる民族同士の交流が図られていた。
- ② ナウルズが近づくと各家庭でコジェ作りが行われ、家族・親戚・友人の往来が始まる。コジェに入れる具材は地域の特産によって少々異なるが、7つ（以上）

表1 ソ連時代のナウルズの実施状況

	A	B	C	D	E	F	G	H
Q1	○	○	○	○	○	×	×	×
Q2	○	○	○	○	○	×	○	○
Q3	○	○	○	○	○	×	×	×
Q4	○	○	○	○	○	×	○	○

○：はい ×：いいえ

- Q1. あなたの居住地域でナウルズを祝いましたか。
 Q2. あなたの家庭でナウルズを祝いましたか。
 Q3. 親戚、友人、近所の方の往来がありましたか。
 Q4. あなたの家庭でコジェを作りましたか。

図3 対象者の出身地分布

の食材を入れることと、白色の食材を入れ全体の色を整えることはすべての家庭で共通していた。コジェに使われる食材はカザフの食卓には欠かせない馬肉や、穀物類が中心でカザフの日常生活をよく表すものであった。コジェを白色の食材で整える理由は、白が家畜の乳の色であり、新年を迎えるにあたって一家の繁栄や幸福を願うからであった。

- ③ インタビュー対象者の出身地域によってナウルズを公に祝いコジェ作りも行っていた家庭、家の中だけでコジェを作り祝っていた家庭、全く祝わず、コジェも作らなかった家庭の3つに分けられた。ソ連との地理的・心理的距離や政治的影響力、カザフ人の人口密度が影響している可能性が指摘された。独立後、伝統を復興させるために都市部でナウルズを教える、コジェを無料で配るなどの活動も行われ、現在のナウルズの基盤となった。

調査の中で、都心部と農村部でのナウルズの祝い方やコジェに加えられる材料が異なることがたびたび指摘された。そのため、今後農村部を含めたカザフ国内全体の調査が必要である。また、より詳細で信頼性のある調査にしていくために調査員を増やし、インタビューを継続することが必要である。カザフ社会の時代の流れに呼応する文化の変容を見守りつつ、調査で得られたデータをもとに、カザフの伝統的な祝祭と食文化についてさらに深く体系的に明らかにしていきたい。

文 献

- 1) Statistical Yearbook, Agency on Statistics of the Republic of Kazakhstan, Astana, p.7 (2012)
- 2) データブック・オブ・ザ・ワールド (25), 二宮書店, 東京, p.184 (2013)
- 3) CIA: THE WORLD FACTBOOK 2013, Skyhorse Publishing, New York, p.383 (2012)
- 4) 下田妙子: 食と大地とシルクロード, 食生活, 92 (1), 94-97 (1998)
- 5) 先崎将弘: おいしい中央アジア, 東洋書店, 東京, pp.25-30 (2012)
- 6) 宇山智彦: 中央アジアを知るための60章 (第2版), 明石書店, 東京, pp.191-200 (2010)
- 7) 前掲書1), p.7 (2012)
- 8) Стратегия «Казахстан-2030», (Послание Президента Республики Казахстан Н.А (2007)
- 9) 浅村卓生: カザフスタンにおける自国語振興政策及び文字改革の理念的側面, 外務省調査月報, 1 (2011)
- 10) Әлімқұлов Б : Әбдіраманов Е, Күйеу келтір, қыз ұзат, тойынды қыл, Алматы, pp.77-84 (1994)
- 11) 下田妙子: クジルオルダ市を中心としたカザフのハレ食と日常食の食事情, 日本カザフ研究会調査報告書 (10), pp.15-28 (2002)
- 12) Almaty 市統計局: Численность населения города Алматы по отдельным этносам на начало 2013 года
- 13) 角崎利夫: カザフ草原と資源と豊かな歴史の国, 早稲田出版, 東京, pp.84-86 (2007)
- 14) 石田定顕, 北川政幸, 宮崎昭: カザフ共和国の家畜生産の現状, 日本カザフ研究会調査報告書 (5), pp.99-114 (1997)
- 15) 国際連合食糧農業機関: FAO 統計データベース, <http://faostat.fao.org/> (2012. 11. 12閲覧)
- 16) 野村政修: 市場経済移行期のカザフ経済, 日本カザフ研究会調査報告書 (9), pp.25-50 (2001)
- 17) 農林水産省: 海外農業情報調査分析 (ロシア・東欧・中南米) 報告書, pp.47-74 (2010)
- 18) 吉田陽久, 吉田真美: 世界無形文化遺産データ・ブック, シンクタンクセとうち総合研究機構, 広島, p.41 (2009)
- 19) Жұбатова Б. Н : Қазақ тіліндегі араб, парсылық кірме фразеологизмдер, pp.192-193 (2012)
- 20) Қазбеков М : Наурыз: жаңғырған салт-дәстүрлер, pp. 5-12 (2012)
- 21) 齊藤美穂: 色彩嗜好の国際比較, 武蔵野美術大学研究紀要, 21, 81-88 (1991)
- 22) 藤本透子: カザフの子育て—草原と都市のイスラーム文化復興を生きる—, 風響社, 東京, pp.18-22, (2010)
- 23) 前掲書16), pp. 5-12 (2012)