

カザフスタン共和国における伝統的祝祭ノウルーズと 伝統飲料クムスに関する研究

A Study on Traditional Festival Nowruz and Traditional Beverage Kumiss in Republic of Kazakhstan

岩垣 穂大 (Takahiro Iwagaki) 指導：扇原 淳

【はじめに】 カザフスタン共和国 (以下カザフ) は、中央アジアに位置する人口1,638.1万人 (2012)、面積272.5万km²を誇る国家である。カザフにおいて毎年3月に行われるノウルーズは、国内最大規模の祝祭として古くから親しまれている。また、馬乳酒クムスはそのような祝祭の場には欠かせない伝統飲料である。カザフは1991年に独立するまで、文化・言語・教育等の面でソ連の大きな影響を受けてきた。また、2000年以降のグローバル化により、カザフ人にとって自国の伝統文化・伝統食が身近でなくなったことが指摘されている。しかしながら、これまでにカザフの伝統文化・伝統食の継承と変容に関する実態調査は行われていない。

研究1：カザフにおける伝統的祝祭ノウルーズに関する研究 研究1-1 公共の場におけるノウルーズ

【目的】 公共の場における祝祭の現状を明らかにする

【対象/方法】 アルマティ市内 (ポスタンドゥク区, アルマリ区) / 各祝賀行事への参与観察

【結果・考察】 野外ステージでは、伝統衣装を着た奏者がドンブラを演奏し、ダンサーが伝統舞踊のパフォーマンスを行った。また、コジェ (カザフのノウルーズでは必ず食される伝統食) が参加者全員に無料で振る舞われていた。無料で配られることで、民族を問わずすべての住民が容易に祭りに参加することが可能であった。広場での行事は行政の担当者によって取り仕切られており、カザフ文化を「見せる」ということに重点が置かれ、カザフ文化復興に対する強いメッセージが込められていた。同時に、民族共生のために、他民族への最大限の尊敬と配慮がなされていた。

研究1-2 ソ連時代におけるノウルーズ

【目的】 ソ連期の地域別に見る祝われ方の差異の解明

【対象/方法】 アルマティ市内に居住する8名 (A~H) へのインタビュー (祝祭行事, コジェ作りについて等)

【結果・考察】 祝い方は大きく3種類に分けられた。A, B, C, Dは公にノウルーズを祝いコジェ作りを行っていた。また、E, 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。最後にG, Hはコジェ作りのみ行っていた。カザフでは1940年代から1980年代までカザフ人よりロシア人人口が多く、またロシア人は都市部に多く居住しカザフ人は農村部に多く居住していた。そのため都市部のロシア人人口密度が高い地域で祝祭伝統が断絶したことが明らかとなった。

研究2：カザフの伝統飲料、馬乳酒クムスに関する研究

研究2-1 クムスに関するフィールド調査

【目的】 クムスの製造過程、飲用実態を明らかにする

【対象/方法】 イシック牧場/参与観察

【結果・考察】 同牧場は120haの広さを誇り、馬が常時100頭ほど飼育されていた。搾乳は一日に5回、約2時間毎であった。1頭で1回1ℓしか搾乳できないため、一日に何度も搾る。この牧場では一日約150ℓの乳が搾れる。搾りたての馬乳に乳酸 (古い強く発酵したクムス) を混ぜ、2~3時間攪拌させ、クムスが完成する。この牧場では5月から10月中旬にかけて搾乳していた。一日に230ℓ、1ℓを400テンゲで販売していた。夏季、牧場主は3~4ℓ、牧場主の妻・父・息子は1~2ℓのクムスを摂取していた。それぞれが一日に必要な摂取カロリーの3~5割程度をクムスから摂っていた。

研究2-2 クムスの栄養評価

【目的】 カザフのクムスの栄養的特徴を明らかにする

【対象/方法】 ①牧場クムス, ②食料品店クムス/成分分析

【結果・考察】 表1は、カザフの馬乳酒 (牧場で採取したクムスと食料品店で売られているクムス) とモンゴルの馬乳酒 (アイラグ), 中国内蒙古自治区の馬乳酒 (チゲー) の比較である。ビタミンC含有量を比較すると、牧場クムスが9.96mg/100gと最も高い。先行研究においても、馬乳酒はビタミンCの含有量が高く、野菜摂取が少ないカザフ人に不足しがちなビタミン等の供給源として重要であることがたびたび指摘されていた (石井, 1999)。カザフにおいてもクムスが人々の重要なビタミン源であることが示された。

表1. 馬乳酒の栄養成分表

	牧場の クムス	食料品店 クムス	*1 アイラグ	*2 アイラグ	*3 アイラグ	*4 アイラグ	*5 チゲー	*6 チゲー	*7 牛乳 (参考)	
脂肪*8	g/100g	1.4	1.0	1.1	0.8	0.7	2.4	1.8	1.5	3.8
タンパク質*9	g/100g	1.9	1.5	3.6	1.6	2.0	2.9	2.9	2.8	3.3
ビタミンC	mg/100g	9.96	5.3	1.8	1.5	2.0	1.4	5.8	5.0	1.0

*1~6: 石毛ら (1997) 「モンゴルの白いごちそう」, チクマ秀徳社, 東京, p. 202より引用

*7: 食品成分研究調査会: 五訂増補 日本食品成分表, 医歯薬出版, 東京, (2006) 参照

*8, 9: 脂肪はレーゼ・ゴットリーブ法, タンパク質は改良デュマ法による分析

【まとめ】

公共の場の祝祭行事には、カザフ文化復興に対する強いメッセージが込められていた。同時に民族共生のために他民族への最大限の尊敬と配慮がなされていた。牧場では、クムスが多い人で3~4ℓ/1日飲まれていた。クムスはビタミンC含有量が多く健康政策に応用される伝統飲料であった。