

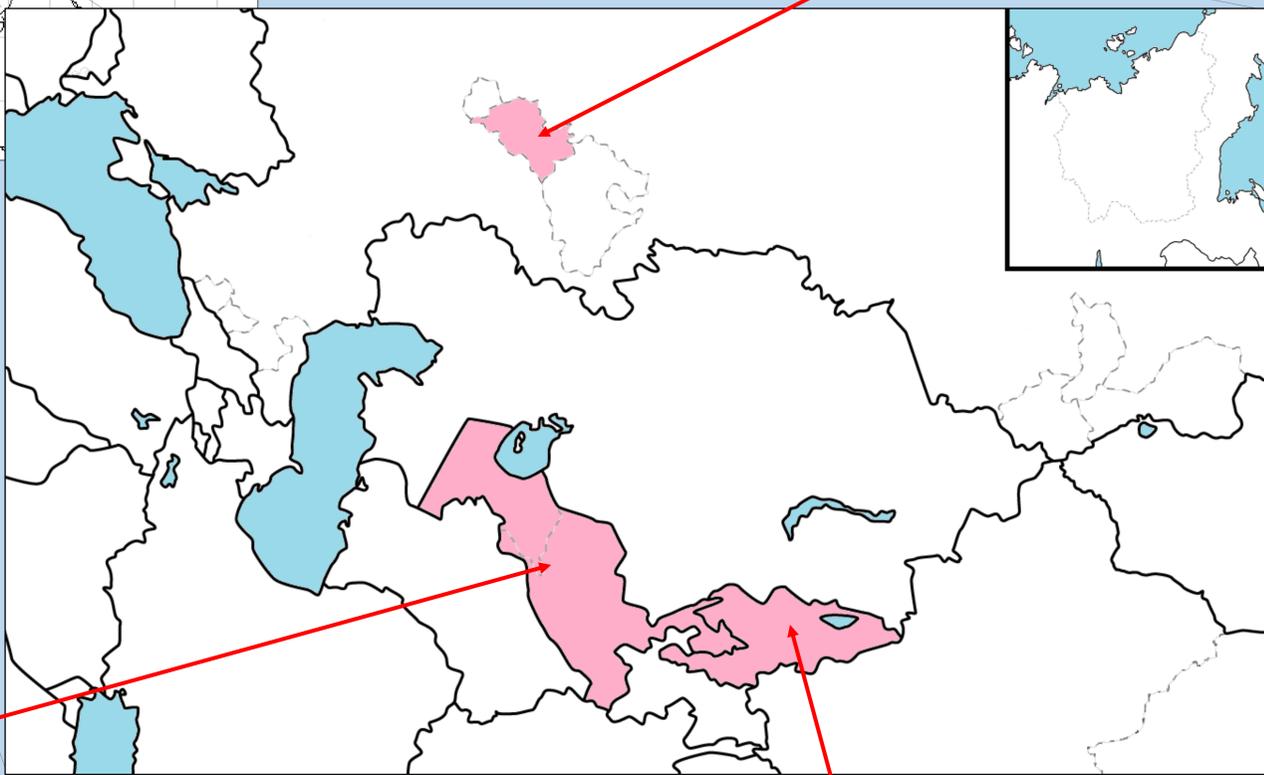
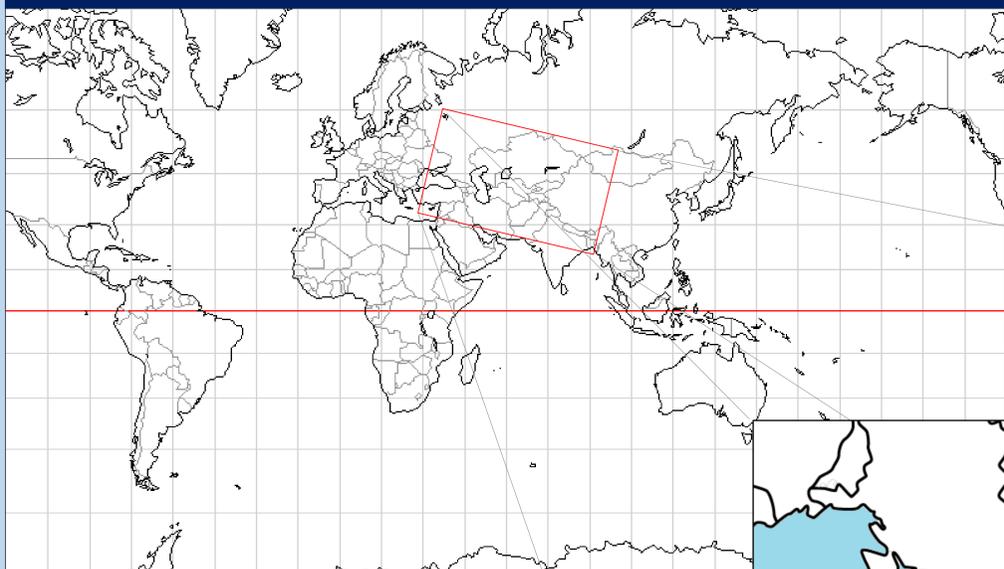
C8 「レシピのチュルク諸語一つまみ食い編」

日高晋介・アクマタリエワ ジャクシルク・菱山湧人
(日本学術振興会／新潟大学)

1. 目的

東京外大オープンアカデミー夏期集中講座
「レシピのチュルク諸語」(2023年9月5日
(火)～7日(木) 各日19:00～21:35@Zoom、
シラバス[リンク](#))のエッセンスを紹介する

2. 紹介する地域と料理



Öçpoçmaq オシポシマク



地域：タタールスタン
言語：タタール語 (**北西**語群)

Palov パロウ



地域：ウズベキスタン共和国
言語：ウズベク語 (**南東**語群)

Bešbarmak ベシバルマク



地域：キルギス
言語：キルギス語 (**北西**語群)

1日目：パロウ（ウズベキスタン共和国、ウズベク語）

材料：

- 1 kg sabzi 一キロの人参
- 700 gr go'sht 700グラムの肉
- 1 litr guruch 1リットルの米
- 3 cho'mich yog' おたま3杯分の油
- 2 katta piyoz 2つの大たまねぎ
- zira クミン
- tuz 塩
- 1 ta behi
- 2 sarimsoq 2つのニンニク
- 5-6 ta garimdori
- 1 piyola no'hot 1杯の茶碗のひよこ豆
- 1 qisimcha palov uchun solinadigan mayiz. プロフ1杯のために入れられる干しブドウ



レシピ抜粋：

大まかな作り方：具材を炒めてから、同じ鍋で生米を入れて炊く

1. Piyoz qizar-gan-dan keyin birgalikda aralashtir-ib, sabzi-ning suv-lar-i
たまねぎ 赤くなる-た-からあとに 一緒に 混ぜる-て ニンジン-の 水-複数-3所有
shimil-ib yog'i ajral-guncha o'rta olov-da qovuril-ib tur-a=di.
吸われる-て油-3所有 分かれる-まで 中くらいの 火-で 炒められる-ている-現在=3
「たまねぎが赤くなった後に一緒に混ぜて、ニンジンの水が吸われて、油が分かれる
まで中火で炒められている。」



2. Qozon-ning tag-i-ni baland qil-ib, qayna-gan-dan keyin yuvil-gan
鍋-の 下-3所有-を高く する-て 沸く-た-から あとに 洗われる-た
guruch-ni sol-a=miz.
米-を 入れる-現在=1複数
「鍋の下を高くして、沸いた後に洗われた米を入れる。」

材料：

- 500 gramm **et** 500グラムの肉
- 300 g. un 300グラムの小麦粉
- 1 **piyaz** 玉ねぎ1個
- 1 **jumurtka** 卵1個
- **tuz** 塩
- **kara murč** 黒コショウ



レシピ抜粋：

大まかな作り方：肉を茹でて、そのゆで汁で麺を茹でる

1. **Suu kayna-gan-da bir aš kašik tuz sal-in-a-t.**
水 沸く-たこと-に 一 食べ物 スプーン 塩 入れる-受身-現在-3
「水が沸いたら、大さじ一杯の塩が入れます。」
2. **Et-ti eki saat kaynat-uu kerekte-l-e-t.**
肉-を 二 時間 煮る-こと 必要とする-受身-現在-3
「肉を二時間煮ることが必要とされます。」



3. **Al kayna-ganča šorpo-don et-ti čigar-ïp, ord-un-a**
それ 煮える-まで スープ-から 肉-を 出す-て 代わり-3所有-に
kesme-ni sal-iñiz.
麺-を 入れる-なさい
「それが煮えるまで、スープから肉を出して、その代わりに麺を入れなさい。」

4. **5-7 münöt kayna-p biš-iš-i kerek bol-o-t.**
分 煮る-て 出来上がる-こと-3所有 必要である なる-現在-3
「5分から7分煮て出来上がる必要があります。」

5. **Čigar-ïl-gan et-ti mayda tuur-oo kerek.**
出す-受身-た 肉-を細かく 刻む-こと 必要である
「取り出された肉を細かく刻まなければなりません。」

3日目：オシポシマク（タートルスタン、タートル語）

材料：

- it–30 (utız) gramm
肉 30グラム
- bäräñge–30 (utız) gramm
じゃがいも 30グラム
- başlı suğan –10 (un) gramm
たまねぎ 10グラム
- sarı may –5 (biş) gramm
バター 5グラム
- tämençä toz, borıç
お好みで塩、胡椒



レシピ抜粋：

大まかな作り方：生地を作り、生地で肉と玉ねぎを包み、オーブンで焼く

1. Tirän eçle sawıt-qa it belän bäräñge-ne sal-ıp, waq itep
深い 中のある 食器に 肉とじゃがいもを入れて 細かく

tural-ğan suğan, may, toz, borıç östä-p, barısın bergä yaxşılap bolğat-a-bız.
刻まれたたまねぎ 油 塩 胡椒 加えて すべて 一緒に よく かきまぜます
「深い食器に肉とじゃがいもを入れて、細かく刻まれた玉ねぎを入れて、すべて一緒によくかきまぜます。」



3. Cäymä-lär öst-e-n-ä äzer eçlek-ne sal-a-bız häm qamır-nı, qırıy-lar-ı-n
広げたもの 上に 準備できた 具を 入れますそして 生地を 端を

öç yaq-tan kütär-ep, öçpoçmaq forma-sı-n-a kert-ep totaştır-a-bız,
3 方向から 持ち上げて オシポシマック 形に 入れて つなげます

aç-ıl-ıp kit-mä-sen öçen bör-ep quy-a-bız.
開いて しまわないように ねじっておきます

「広げたものの上に準備できた具を入れて、生地の手を3方向から持ち上げてオシポシマックの形に入れてつなげて、開いてしまわないようにねじっておきます。」

レシピを通して見た、言語的な類似点

■ 語の形：

1. 動詞の連用形

ウ. garimdori **sol-ib** tayyorladim (私は) 唐辛子を**入れて**作った

キ. Etti juup 1,5 litr suuga **sal-ip** ... 肉を洗って1.5リットルの水に入れて

タ. it belän bäräñgene **sal-ip**, ... 肉とじゃがいもを入れて、...

2. 動詞の連体形

ウ. **yuvil-gan** guruchni 洗われた米を

キ. **Čigaril-gan** etti ... 刻まれた肉を...

タ. **tural-ğan** suğan ... 刻まれた玉ねぎ

3. 動詞の現在・未来形

ウ. ... o'rtta olovda qovurilib **tur-a=di**.

...中火で炒められています。

キ. Beşbarmak dayardoo üçün tömөndögülөр **kerektel-e-t**

ベシバルマクを作るために下記のものが必要とされます

タ. ... barısın bergä yaxşılap **bolğat-a-bız**.

すべて一緒によくかきまぜます

■ 語の並べ方：

1. 主節では、**動詞**が**節や文の末**に来る

2. **修飾する要素**が**先**に来て、**名詞などの修飾される要素**は**後**に来る

レシピを通して見た、言語的な相違点

■ 母音のシステム

ウ. 6つ (a, e, i, o /ɔ/, o' /o/, u)

キ. 8つ (後舌：a, i, o, u, 前舌：e, i, ö, ü) 、唇の丸めが続く

タ. 9つ (後舌：a, ɪ, o, u, 前舌：ä, e, ö, ü, i)

レシピ関連の語彙		ウズベク語	キルギス語	タタール語
調味料・材料	水	suv	suu	suw
	油	yog'	may	may
	塩	tuz	tuz	toz
	こしょう	murch	kara murč	borıç
	たまねぎ	piyoz	piyaz	suğan
	ジャガイモ	kartoshka	kartoška	bäräñge
動詞	炒める	qovur-	kuur-	qızdır-, quwır-
	入れる	sol-	sal-	sal-
	切り刻む、刻む	to'g'ra-	tuura-	tura-
	混ぜる	aralashtir-	aralaštir-	bolğat-, aralaştır-
	沸かす	qaynat-	kaynat-	qaynat-
その他	手	qo'l	kol	qul
	時間	soat	saat	sägät
	準備	tayyor	dayar	äzer

■ 東京外国語大学オープンアカデミー:

「レシピのチュルク諸語」シラバス

<https://tufsoa.jp/course/detail/1997/>

■ 白地図:

CraftMAP -世界の白地図

<http://www.craftmap.box-i.net/world.php>

■ レシピ:

• ウズベク語 Palov:

49.Palov – Pazanda

<https://pazanda.com/uz/2018/12/07/palov/>

• キルギス語 Bešbarmak:

Video: Aleksandra Li, Azat Ruziev, Tilek Beyšenali uulu.

<https://ky.kloop.asia/2016/09/14/video-beshbarmak-kantip-dayardalat/>

• タタール語 Öçpochmaq:

Өчпочмак рецепты

<https://intertat.tatar/news/chpochmak-retsepty-5767762>