

市場経済化と共に 乳製品が再び勢い取り戻す

変わりゆく内モンゴルの食文化と牧畜民

帯広畜産大学人間科学研究部門教授 平田 昌弘

世界で最も乳加工技術が発達したのがモンゴルです。内モンゴル地域では、モンゴル人と満州人の勢力が衰えた清朝末期から、季節労働者として漢族が入り始め、農耕が広く導入されていきます。1960年代に対ソビエト連邦の最前線として中国共産党が建設軍隊を内モンゴル地域に送り込んだことにより、農耕が一気に展開してきます。モンゴル牧畜民の人々が定住的な農耕民社会を受け入れて約100年、急速に市場経済化が進む現在の内モンゴル社会の乳文化はどうなっているのでしょうか。現在の内モンゴルの人々を追いました(写真1、2)。(筆者)



写真1 草原で採食するヒツジ・ヤギ群

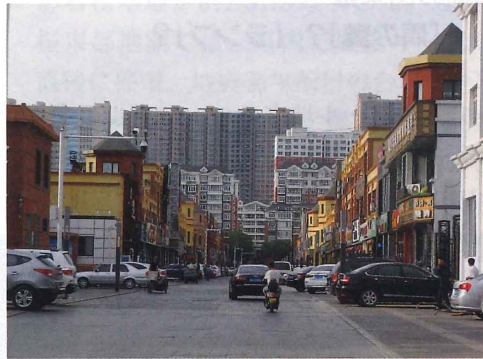


写真2 内モンゴル都市部の高層ビル群。現在の内モンゴルは牧畜と近代社会が混在した社会に



写真5 ズーヒーにホーレイ・ボダー(乾燥した穀物)、砂糖を加え、箸で混ぜているところ

これらをどのように食べるかという、まずはスーティ・ツァイにウルム、ホロート、ホーレイ・ボダーなどを入れて、内モンゴル式のお茶を飲みます。乾いた喉を優しく潤してくれます。乳茶の味付けは塩なのですが、とてもおいしく感じます。おしゃべりしている間に、硬かったホロートもふやけて食べやすくなります。その食感、肉を食べているかのようです。

また、ズーヒーにホーレイ・ボダー、ホロートなどを加え、箸で混ぜて食べます(写真5)。クリームのみろやかさとアワのポリポリ感がよく合い、舌触りの良い軽食となります。好みにより、砂糖も加えて甘くして食べます。これをホトクサン・ボダー(混ぜた穀物)、ズーヒーティ・ボダー(ズーヒーと混ぜた穀物)などといいます。わずかに

乳酸発酵したサワークリームと砂糖の相性がとてもよく、その甘酸っぱさと口解けが素晴らしい。草原のご馳走です。

このようなツァガン・イデー(白い食べ物: 乳製品の総称)で、今もなお、内モンゴルの人々は来客をもてなしてくれます。おいしい乳製品に

まずは乳製品でおもてなし

草原や農村で生活するモンゴル系の世帯を訪問すると、まずはズーヒー(生クリーム)、ハタースン・ウルム(乾燥させたクリーム)、ホロート(非熟成チーズ)、シャル・トス(バターオイル)、ツァガン・トス(クリームを加熱してバターオイルを加工した

際に生じる残さ)、ホーレイ・ボダー(いったアワ)、ポーブ(揚げパン)、そして、スーティ・ツァイ(乳茶)でもてなしてくれます(写真3、4)。ホーレイ・ボダーが決まって出されるのが、外モンゴルとは異なるところです。乳加工の工程や伝統的なモンゴル食については、拙著「デーリィマンのご馳走(ちそう)」(デーリィマン社、2017)を参照してください。



写真3 右上はハタースン・ウルム。左上は黄色のホロート(天日で乾燥させた非熟成チーズ)と白色のホロート(まだ天日乾燥していない非熟成チーズ)を乗せた茶色のポーブ。右下はシャル・トスとツァガン・トスの混合。左下はスーティ・ツァイ



写真4 中央はポーブ。左はホーレイ・ボダー。左上はツァガン・トス。右上はホロート。右は砂糖。手前はズーヒー。右端はスーティ・ツァイ



写真6 チャンスン・マハと呼ばれる塩ゆで肉。左側の細長いのは、大腸に横隔膜の肉を詰め込んだソーセージ



写真7 内モンゴル系世帯の夕食。中央がチャンスン・マハ(「煮る」調理法)、左はポーズ(「蒸す」調理法)。左右両端の小皿は濃緑色の野生ネギのホエー漬け。乳酸発酵とネギ臭さが調和し、とてもおいしい

話が弾みます。そして、大切なお客さんの場合には、次にメインのご馳走が決まって出てきます。

ゆで肉の塊を豪快に手づかみで

内モンゴルの人々にとって、肉こそ食の中の食。肋骨(ろっこつ)や大腿(だいたい)骨の付いた肉の塊が、大きな皿に乗せられて出てきます(写真6、7)。塩水で湯がいただけの肉塊で、その迫力に圧倒されます。それぞれに小刀が配られ、自分が好きな部位を選び、肉を削って食べます。内モンゴルの大草原で育ったヒツジは、野生のネギ類を採食し、特においしいといわれています。各人が肉塊をつかみ、両手を油でベトベトにさせながら思う存分食べていくのですが、人によってはヒツジまるまる1頭平らげる大食漢もいるそうです。何ともうらやましいというか、凄まじいというか、内モンゴル食文化の醍醐味(だいごみ)です。

内モンゴル人は、オーフ(脂身)を好みます。赤身だけだとおいしくなく、脂身は軟らかく、おいしい味の付いた汁があるといえます。肋骨の肉は、赤身肉と自身肉とが重なって、内モンゴル人の好みに合致し、とてもおいしいといえます。脂身を薄く切って、赤身肉に乗せて食べたりもします。こうした食べ方が、内モンゴルの人々の肉食の基本となっています。

朝は残り物を 乳茶に入れて温かく

内モンゴルの家庭では、朝食に料理をあらためてつくることはあまりせず、昨夜の残り物をたいてはいただきます。そこで活躍するのがスーティ・ツアイです。内モンゴルの家庭では、妻はまずスーティ・ツアイをつくりま



写真8 スーティ・ツアイに肉片を削って入れる朝食

台所から湯煙が立ち上がり、1日の始まりを告げます。

朝には前日の肉塊は冷たくなり、肉汁の油も固まっています。そのまま食べるのではおいしくありません。そこで、肉片を削って、温かいスーティ・ツアイに入れます(写真8)。これで、肉片が温かくなります。スーティ・ツアイに入れることで、肉の臭みも消え、ミルクの香りもして、よりおいしくなります。朝の簡便で賢い内モンゴルの食文化です。朝から、たっぷりの肉と乳茶でおなかいっぱいになり、充実感を覚えます。

朝にしっかりと食事をすれば、夕方までおなかがすきません。そして、夜にまた肉。かつては、1日2食であったことも多くありました。このように内モンゴルの食文化は、肉とミルクで支えられてきました。

漢族化が進み 「炒める」文化が浸透

内モンゴルの人たちは、「炒める」という文化がありませんで

た。モンゴルの食文化の技術は、基本的には「煮る・湯がく」「蒸す」という文化です。肉を湯がいたり、ポーズ(蒸し餃子)(写真7)を蒸したりします。しかし、漢族化が進む現在では、多くの内モンゴル系の家庭で炒める調理法を取り入れています。

写真9は右上に内臓とピーマンの細切りの炒め物があります。内モンゴル食文化と漢族食文化とが融合した事例

といえましょう。写真10は夕食の一例です。卵とトマトの炒め物、春雨と肉の炒め物、ゼンマイと肉の炒め物と、炒める文化が多用されています。味付けはしょうゆと塩です。次に写真11は内モンゴル北部、大興安嶺山脈の森林内のツングーツ系トナカイ牧畜民エヴェンキの昼食風景です。このような山奥にも、漢族文化の炒める調理法が浸透しています。



写真9 内モンゴル系世帯の朝食。右上は内臓とピーマンの細切りの炒め物。右中は血肉ソーセージ、中央はキュウリとニンニクのあえ物。左下はキクラゲ、海藻、豆腐皮(ゆば)、干し豆腐のあえ物



写真10 内モンゴル系世帯の夕食。右上と左下は豆と鶏肉の煮物。中央右は卵とトマトの炒め物。中央左は春雨と肉の炒め物。左はゼンマイと肉の炒め物



写真11 ツングーツ系トナカイ牧畜民エヴェンキの昼食の事例。上はブタ肉とピーマンの炒め物。中央は豆とジャガイモと豚肉の煮物。左は自家製パン(ロシアの影響)

うどんやパンなど 小麦との融合も

内モンゴルの人々は、家畜のみを飼養する牧畜民だったので、農耕には携わってきませんでした。従って、食文化も畜産物(肉とミルク)に大きく依存した料理になっています。牧畜民だから農産物は食べないかというと、かつては交易で農産物入手して、麦類などを食文化に

取り入れてきました。既に紹介したアワやポーブ(58頁写真4)などがその例です。また、ポーズやゴリルタエ・シヨル(肉うどん、写真12)も、内モンゴルを代表する料理となっています。小麦を利用しながらも、食材に肉を多用しているところが、麦文化を内モンゴルの食文化にしています。



写真12 ゴリルタエ・シヨル。味付けは塩のみ。肉のうまさとの口当たりの良さを楽しむ

「炒める」という料理法は簡便で、味付けの濃い・薄いを手軽に調節できますし、食材をおいしく引き立てます。おいしい物は、風習や文化を超えて食文化に浸透していきます。農耕の採用、定住化の受け入れだけでなく、食文化においても確実に漢族化しているのが今の内モンゴルの現状といえましょう。

最近では、シャル・トスティ・ポーブ(写真13、上・右)とツァガン・トスティ・ポーブ(左)などの焼きパン類が街角で売られています。これは、農耕民の焼餅の文化(写真14)と内モンゴル乳文化の融合した事例です。シャル・

トスティ・ポーブは、パンにバターオイル(シャル・トス)が入るのですから、おいしくないはずがありません。ツァガン・トスティ・ポーブも、ツァガン・トスの甘酸っぱさが素晴らしい、なかなか

かにおいしい焼きパンです。小麦粉を表面に付けて揚げたホロートもあります(写真15)。かつて、内モンゴルの乳製品がこのように小麦粉と一緒に料理されたことはありませんでした。今後とも、内モンゴル乳文化と農耕小麦文化は次々に融合し、新しい内モンゴル食文化を形成していくでしょう。文化と文化の衝突に、新しい文化は生まれます。どのような新しい内モンゴル食文化が誕生するか。今後とも内モンゴルの料理が楽しみです。



写真14 焼餅類(手前)。多種類の形状や具材がある



写真15 小麦粉を表面に付けて揚げたホロート



写真13 シャル・トスティ・ポーブ(上・右)とツァガン・トスティ・ポーブ



写真16 街の店頭で売られるハタースン・ウルム。手づくりであると書かれている



写真17 商品化されたホロート類

大草原でもSNSで消費者とつながる

かつて内モンゴルの乳製品は、販売する物ではありませんでした。自家消費の大切な食材でしたし、また、人に敬意を持って差し上げる物でした。1990年代からの定住化政策、市場経済の導入により、内モンゴル牧畜社会は混乱することになります。肥育して肉生産に特化する牧民が現れるようになり、搾乳を取りやめた世帯も多くなりました。そんな市場経済の導入と共に衰退していった乳文化ですが、2010年代後半になって市場経済が定着すると再び勢いを取り戻してきます。

街の店頭では、ハタースン・ウルムが売られています。手づくりであると書かれています(写真16)。かつては家畜を飼う各世帯でつくっていた物ですが、都市化が進む中で商品として生産・供給されるようになりました。おいしい物には商品価値がありますし、内モンゴル人の食文化の土台を築いてきた乳製品ですから、内モンゴル人の郷愁をも誘います。「手づくり」とする意図がここにあります。

ホロートも商品化されています(写真17)。一般受けするように、砂糖を入れて甘くして食べやすくしてあります。多種類の商品が考案されていますが、いずれも加糖ホロートを利用した乳製品です。紙パックに入った牛乳やレトルトパックの粉乳も街角でよく目にします。牧民でも搾乳しない世帯が多い現在、日に何度も飲むステイ・ツアイにはミルクが必要です。内モンゴル人の食習慣に合わせて、市乳や粉ミ

ルクが商品化されているのが現状です。

写真18はラクダの搾乳風景です。搾乳したラクダ乳は、すぐにペットボトルに詰めて商品化します(写真19)。訪問させていただいた世帯では、16年からラクダの搾乳を再開したそうです。それまでなぜやめていたのかと聞くと、市場がなかったからだと答えてくれました。注文は、SNS(会員制交流サイト)で受け、支払いもSNSで済ませます。スマートフォンが手放せません。1ℓで何と1,800円もします。ラクダ乳の生乳は糖尿病や高血圧に良いと信じられ、つくったらつくただけ売れるのだと笑って話します。配送は、近くを通るトラックの運転手に頼むそうです。搾ったままの生乳での販売ですから、乳酸発酵が進んでしまいます。夏の暑い時期でも1日なら問題なく、冬なら凍ってしまうので数日かかる配達も問題ないとのことでした。将来はラクダの頭数を増やし、低温殺菌技



写真18 ラクダの搾乳



写真19 ラクダ乳のペットボトル詰め

術も取り入れ、現在の内モンゴル自治区だけでなく、中国全土に販売していきたいと意気盛んです。

ラクダからミルクを搾っている場所は、どこまでも続く内モンゴル大草原のど真ん中です。そんな遠隔地で牧畜を営む人々も、今やインターネットで消費者とつながっているのです。新しい時代の新しい牧畜の幕開けです。世界的に、牧畜という生業(なりわい)は衰退の道を歩んできました。しかし、市場経済と共に牧畜の新たな再生が内モンゴルから始まっています。今後の内モンゴル牧畜民の動向に大注目です。



プロフィール

ひらた まさひろ

1967年生まれ、福井県出身。91年東北大学農学部卒業、93年東京大学大学院農学系研究科修士課程修了、98年京都大学大学院農学研究科博士後期課程研究指導認定。京都大学東南アジア研究所研究員などを経て2004年帯広畜産大学畜産科学科助教授、07年准教授、17年人間科学研究部門准教授、18年4月から現職。1993~96年青年海外協力隊としてシリアで活動。農学博士(京都大学)