

ユーラシア東部・南部地域における牧畜民・遊牧民の 家畜由来の産物利用

石井 智美*

Use of livestock-derived products by herders and nomads
in the East and South area Eurasian region

Satomi ISHII*
(Accepted 6 July 2022)

緒 言

ヒトの最初の生業として、狩猟採集から一部ダイレクトに遊牧が始まったケースはあるが、牧畜は狩猟採集後に行われるようになった農耕の後に始まったとされ、今日に至るまで西アジアやヨーロッパでは、農耕と牧畜はセットで営まれ密接な関わりを持ってきた。

寒帯から亜熱帯に至る気候区分の土地が広がっているユーラシア大陸は、「家畜化した野生動物の多くの故郷である」と進化生物学者のJ・ダイヤモンド博士は述べている¹⁾。このユーラシア大陸に生息する多くの野生動物の中から、ヒトの飼育条件に合ったものが選抜されて家畜になった。

本稿で取り上げるユーラシア大陸の東部・南部地域では、家畜としてヒツジ、ヤギ、ウシ、ウマ、ラクダ、ヤクを飼ってきた。今日も遊牧生活を営んでいるモンゴル国（以後モンゴルと記す）では、飼育家畜の種類、頭数は多い。しかしその他の地域で、20世紀に入ってから伝統的な遊牧を営んできた人々は、新たに成立した近代国家によって、定住が推進されて減少した。そんな遊牧民の末裔が暮らす各地の地方の町や村では、今日もヒツジ、ウシが各世帯で小規模に飼われ、その恵みを伝統的な手法によって自家消費しているのを牧畜民とする。

考古学の進展によって野生動物の家畜化が始まったのは10,000~12,000年前頃で、ヒツジからだったとされる²⁾。野生動物は家畜化したことで小型だったものは大きくなり、大型だったものは小さくなったと言われている。家畜化は動物の側にとって

も、ヒトにより他の野生獣から守られる、確実に餌を得られる、繁殖してその数を増やすことが容易になるなどの利点があった。野生動物の家畜に至る過程は、畜種にもよるが、脱走する、ヒトの都合で半野生状態になるなど、スムーズに進んだのではなく、無数の「行きつ戻りつ」が、長い間繰り返されてきたと考えられている³⁾。

筆者はこれまで、ユーラシアの遊牧においてヒトが何をどのように食べてきたのかを家畜との関わりと共に調査を続けてきた。遊牧の食は家畜に依存する割合が高く、乳・肉、血液、内臓等を完全利用し、夏季には豊富な乳を、子畜の成長を妨げない範囲でヒトが一部をいただき、連続した成分抽出による乳加工を行ってきた^{4,5,6)}。しかし肉を得るには、家畜の生命を絶つ必要があった。実際の食においては、長い間肉を食べる頻度、その喫食量は多く無かったことが考古学の研究から明らかになっている。その上でアミノ酸を豊富に含む肉は「おいしく、ヒトの栄養摂取に不可欠な食品」と明確に認識し、各部位も含め有効利用してきた。このように家畜の恵みを「無駄なく利用する」ということは、日本の食において蛋白質摂取源として長く利用してきた魚が活用し尽くされてきたことと同様の発想がなされてきたのである。

そして遊牧生活は、外に向かって閉じたものではないが、日常生活に必要な諸道具を得る為には、それらの素材は身近から調達せざるを得なかった。よって家畜は、ヒトの衣食住において、長い間重要な素材の供給源でもあった。

筆者は家畜の乳・肉の利用とともに、その骨、毛

* 農食環境学群 食と健康学類 臨床栄養管理学研究室
069-8501 江別市文京台緑町 582
Department of Food Science and Human Wellness Nutrition Management
582 Bunkyo-dai-Midorimachi, Ebetsu Hokkaido, 069-8501
投稿者所属学会：日本酪農科学会

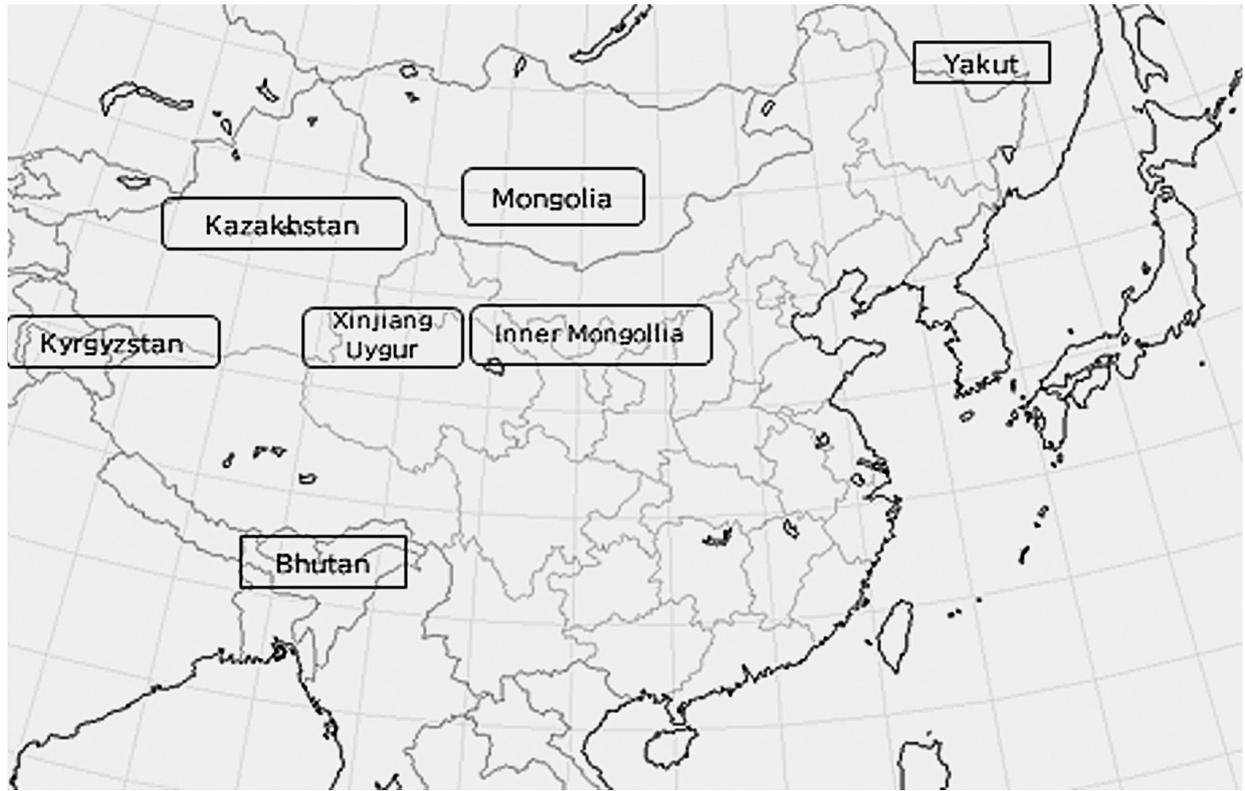


Fig. 1 Investigation map

皮、毛、皮、臄といった天然素材を利用する伝統的な民族の知恵である「民族知」に関心を持ち、聞き取りを行ってきた。これらの利用方法が各国、地域で特有のものであるのか、共通であるのか利用特性を検討した。

I. 調査地と方法

本稿で紹介する国と地域は Fig. 1. に示したように、ユーラシア大陸のモンゴル国、中国内モンゴル自治区、同新疆ウイグル自治区、ヤクート共和国（以後ヤクートと記す）、カザフスタン共和国（以後カザフスタンと記す）、キルギス、ブータンである。これらの国と地域で、家畜とその恵みの利用についてこれまで聞き取りを行ってきた記録をもとにまとめた。

II. 結果と考察

1. 家畜とヒト

1-1. 家畜と共にある暮らし

家畜に関わる仕事、職業について今日では、畜産、酪農といった言葉で表されることが多い。本稿では歴史的な時間も視野に入れていることから、畜産、酪農ではなく、牧畜と表現する。

牧畜とは「ヒトが定住し自家消費することを目的

とし家畜を飼い、その家畜と共生関係にある生業」と定義し、そのような暮らしをする人々を牧畜民とする。牧畜民には先述したように遊牧民の末裔も含む。ヨーロッパで続いてきた有畜農業も、牧畜の1形態と考える。遊牧とは「ヒトが家畜から生活資源を依存する割合が高く、家畜と共に季節によって移動して暮らす生活」と定義する。今日も遊牧を営んでいる遊牧民としては、モンゴル遊牧民が最も多いのである。

牧畜、遊牧世界において飼育する家畜は、それぞれの生活地域にあったものが選抜され、中型家畜として草食のヒツジ、ヤギ、大型家畜では同様に草食のウシ、ウマが中心となってきた。なお、ウシが搾乳の対象になったのは20世紀以降である地域が多い。ヨーロッパの有畜農業では、これらにブタが加わることもあった。こうした家畜からもたらされる乳・肉は自家消費され、その天然素材である骨、毛皮、毛、皮、臄、そして糞も、自給自足の割合の高かった生活において貴重な資源として活用されてきた。

1-2. モンゴル草原と遊牧民

ユーラシア大陸の東端に家畜を飼うのに適した草

原が広がっている。その地の覇権を巡って紀元前3世紀頃には西からスキタイが来て、その後も匈奴をはじめとする幾多の民族の興亡があった。最終的にモンゴル族が暮らすようになり、民族名が冠されてモンゴル高原と呼ばれるようになった。

13世紀にこの遊牧の天地に強大な指導者チンギス・ハーンが現れた。その祖法は今日に至るまで、モンゴル遊牧民の生活の各方面に大きな影響を与えている。

チンギス・ハーンの子孫は13世紀後半、食料となる家畜を後方に連れた騎馬軍団を率いて西側世界へ侵入した。その結果、当時世界史上空前の版図を持った世界帝国が出現した。この世界帝国は、その後の世界の在り方に大きな影響を与えたとされている。一方で視点を変えると、その支配下にあった100年程は世界では争いが無く、次の時代のステップへ備える期間となったとの指摘⁷⁾もある。

遊牧生活は食料である家畜と共に移動することが大きな特徴で、財産でもある家畜の生殖サイクルにヒトの側が合わせることで成り立ってきた。以下遊牧生活について、モンゴルを例に記す。

平均標高が1,800mのモンゴル高原は、冬季には連日-40℃にもなり、遊牧民は強い風を避けて家畜と共に谷あいや窪地の冬営地で過ごす。家畜の生殖をヒトが管理し3月に頭数の多いヒツジ、ヤギの出産時期を固めてきた。3月に生まれた子畜が自力で歩けるようになるのを待って、6月中旬に草生えの豊かな夏営地に移動する。草原を1年のうちで大きくは2度、もしくは数度、季節によって平面移動するのである。家畜の飼育は原則世帯単位だが、甥、姪の家族など緩やかな血縁者と助け合うホトアイルを形成することもある。

モンゴルの遊牧の特徴として①気候が寒冷であること②1日の温度差が大きいこと③乾燥していることが挙げられる。そうした中で飼育する家畜が決められ、冷涼な草原には発酵乳製品をつくる上で不可欠な良いホロンゴ（モンゴル語で資本；微生物のことを意味する）が存在し、そのままでは保存出来ない乳を発酵させて加工し、保存することが可能になってきたのだ。清浄な環境下で、優れた発酵能力を持った微生物が存在していることを経験的に活用することで、肉以外の家畜由来の食料を確保してきたのだ。

家畜と言う生きものを相手とする生活は、昼夜を問わず瞬時的に確かな判断や対応が求められ、休日も無い。飼育する家畜数は、世帯の構成員が家畜に関わる作業を担える範囲で、就学前の子どももヒツジ

やヤギを追うなど出来る仕事を手伝うのである。

これまで筆者はモンゴル国内で191世帯の遊牧世帯を訪問したが、寝たきりの高齢者を抱えて移動する世帯に逢ったのは1世帯だけだった。高齢者は力仕事が出来なくなっても、出来る仕事をこなすと共に、家畜の扱いのコツ、天候の判断、薬草の利用法など各種の生活に関わる様々な知恵「民族知」を次世代へ伝える役割を果たしてきた。しかし、近年若い世代が遊牧では無い仕事を求め都市へ行くことが増え、貴重な「民族知」の伝承は弱くなってきている。

モンゴルでは1992年に民主化し、経済的な混乱が続いた時期に、数年続いてゾド（雪害）に見舞われた。その折、親許に身を寄せていた若い遊牧民から聞き取りをしたが、「吹雪の夜についぐっすり眠ってしまい、朝起きるとゲルの外で家畜が皆凍死していた」との話を聞いた。一夜にして財産である家畜を全て失うことが起きるのである。ゾドはこれまでも定期的に遊牧民を襲って苦しめてきた。こうした自然の猛威の前に無力なことを認識しつつ、耐えて何とか折り合いをつけてきた。ゆえに遊牧民は自然に対して畏敬の念を持ち、日常において欲張らない、貪らないことを生活の根幹に据えている。

遊牧民に遊牧生活について聞き取りをすると、異口同音に「自然相手に厳しい生活だが誰の指示も受けずに、自分の責任で生きることは最高である」、「家畜と共に暮らすことこそが、モンゴル族の暮らしだ」との誇らしげな答えが返ってくる。自己責任で生きる自由と厳しさを併せ持っているのが遊牧生活なのだ。

1-3. 家畜飼育

遊牧世界で最も飼育頭数が多い家畜はヒツジである。その性質が群れでの飼育に適している、ヒトが飼いやすいこと、ウシ、ウマなどの大型家畜に比べて成長が早いことなどが関与していると考えられる。

遊牧世界の家畜は皆草食動物で、草原において適度な家畜群が移動して土地を踏み、適度に草を食べる刺激により、草原の復元力が働いて維持されてきた。しかし草原の土壌の保水力は弱く、一度農地にするなどして掘り返したのが乾燥してしまうと再び草原に戻ることは無いのである。家畜飼育も畜種のほか、頭数の兼ね合いが環境維持に重要なのである。

先述したJ・ダイヤモンド博士は、家畜化した動物の中でヒトがよく飼っている「メジャーな5種」として「ヒツジ、ヤギ、ウシ、ウマ、ブタ」を挙げている。

日本のモンゴル研究の泰斗梅棹氏⁸⁾は、モンゴルにおいて、牧畜の対象となっている動物を「ウマ、ウシ、ヒツジ、ヤギ、ラクダ」の5種と定義した。これらは「モンゴル5畜」と呼ばれ、J・ダイヤモンド博士の「メジャーな5種」の中のブタが、ラクダに置き換わっているのだ。

歴史家のヘロドトスも著書『歴史』⁹⁾で、「スキタイはブタを飼わなかった」と記している。

かつてアラビア半島などの砂漠地域において、早い時期にはブタを飼っていたが、ブタが砂漠周辺の草を食べ尽くして乾燥化が進み、砂漠が拡大したと言われている。これらの地域において、イスラム教によりブタが食の禁忌の対象となる遥か以前の話である。

近年、バングラディッシュの地方でブタを飼う遊牧民の存在が池谷氏によって報告¹⁰⁾された。そしてモンゴルでも今日では、定住するようになった世帯で、現金収入源として小規模に柵の中でブタを飼っているのを見かけることがある。しかしカザフスタン、キルギスでは宗教的な理由から、ブタの飼育は行っていない。

このように飼育する家畜の種類を選抜には地域の環境のほか、政治、宗教等のフィルターがかけられてきた。モンゴルの日常の挨拶は直訳すると、「あなたの家畜は肥っているか」で、家畜の生育状況は日々の暮らしにおいて大きな関心事なのである。

2. 家畜の産物利用

我々の祖先は、早い時期から野生動物の狩りを行ってきた。その中で野生のシカは考古学の発掘調査などから、食用にされたことが多かったことが明らかになった。そのシカ狩りの成功やシカが増えることを祈って各地の岩絵、壁画などにその姿が多く描かれてきた。しかしシカは囲われた中での飼育に適さない性質を持ち、ジャンプ力があり柵からの逃走が可能なることから、家畜化には至らなかった。

家畜飼育において、牧畜民、遊牧民はそれぞれが編み出した方法でオスを大人しくさせ、ヒトに従いやすくするために、幼獣の時に去勢を行ってきた。去勢をすることで、家畜は太りやすくなり、肉質が柔らかくなるなどの利点もあった。このようにヒトが家畜の生殖を管理することで、群れとしての飼育は容易になってきた¹¹⁾。そして飼育者は家畜をヒトに慣れさせる方法として、家畜が好む塩を与えてきた。今日も放牧中の家畜を集める手段として、塩を与えることが行われている。

それらの家畜の産物を含めた利用について Table

1にまとめた。家畜由来の骨、皮、毛皮、腱などにはそれぞれの用途にあった最適な処理法、加工法が伝えられてきた。ヒトの手が加わることで資源としての価値はより高まってきた。

利用の具体的な例として、モンゴルの遊牧生活に不可欠な住まいであるゲル（移動式天幕住居）を挙げる。ゲルは軽量で持ち運びが容易で、居住性も極めて優れている。ちなみに新婚世帯のゲルは、民族模様が大きく刺繍された真新しいフェルトで覆われているので、遠くからでもすぐ見分けられる。長く利用されているゲルのフェルトは、歳月による風格を感じさせるが、その機能は維持されている。ゲルを構成する骨組みの部材と中央に建てる2本の柱と、天窗の枠は木製だが、そのほか骨組みをそれぞれ結びつける用途の紐は丈夫なラクダの皮紐で、天窗を開閉する長いロープをはじめ各種のロープは、その強度と用途に合わせて複数の家畜の各部位の毛を撚ってつくられてきた。屋内の壁面に回した絨毯、床の敷物が、自家製フェルト、家畜由来の毛などの天然素材でつくられている。化学合成品は用いられていない。これら天然素材は役目を終えると、最後は微生物によって分解されて土に還る。ゲルを豊んで移動すると、その地でのヒトの生活跡は数日間であってしまい、自然への負荷が低いのである。

家畜由来の恵みは、遊牧生活における「衣食住」を整える重要な天然素材となってきた。さらに、民族ごとに特有の打楽器、弦楽器などを生み出す上で重要な素材となってきた。ヒトの生活を精神的に豊かにし、潤す役割をも果たしてきたのだ。そして自動車や銃が近代に発明されるまでは、長い間最速の生きた兵器であったウマに乗り、家畜の腱でつくった弓を用い数多の闘いが行われてきた。以下、各家畜の利用における特徴をまとめた。

2-1. ヒツジ

ヒツジはヤギとともに群れで飼育することが可能で、その成長は大型家畜よりも早い。本報告における国や地域でも、今日に至るまでその飼育頭数は最も多い。

モンゴルでは血液の利用において、「地面に家畜の血を一滴でも流してはいけない」としたチングス・ハーンの祖法が今日も守られている。ヒツジを屠った後に胸腔に溜めた血液を汲み出し、塩や小麦粉を混ぜて腸に詰め、水から茹でてブラッドソーセージとして利用している。一方でイスラム教を信仰するカザフスタン、キルギス、中国新疆ウイグル自治区などでは、屠ったヒツジを逆さに吊るして地

Table 1 The use of the product of the domestic animal

domestic animal	country and area	Riding	Employment	Dairy products	Milk tea	Milk liquor	Meat	Blood	internal organs	bowels	bone	Fur	Skin	Hair	Feces	
Seep	Mongolia			○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	Inner Mongolia			○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	Kazakhstan			○			○	○	○	○		○	○	○	○	○
Goat	Mongolia			○			○	○	○	○	○	○	○	○	△	△
	Kazakhstan			○			○	○	○	○		○	○	○		
Camel	Mongolia	○	○	○	○		○	○	○	○	○		○	○	○	○
	Inner Mongolia	○	○	○			○	○	○	○	○		○	○	○	○
	Kazakhstan	○	○	○			○	○	○	○	○		○	○	○	○
Cow	Mongolia		○	○	○	○	○	○	○	○			○		△	○
	Inner Mongolia		○	○	○		○	○	○	○			○		○	○
	Xinjiang Uygur			○	○		○	○	○	○			○		△	○
	Kazakhstan			○	○		○	○	○	○			○		○	○
	Kyrgyzstan			○	○		○	○	○	○			○		○	○
	Bhutan			○	○		○	○	○	○			○		○	○
Horse	Mongolia	○	○	○			○	○	○	○			○	○	○	○
	Inner Mongolia	○	○	○			○	○	○	○			○	○	○	○
	Xinjiang Uygur	○	○	○			○	○	○	○			○	○	○	△
	Kazakhstan	○	○	○			○	○	○	○			○	○	○	△
	Kyrgyzstan	○	○	○			○	○	○	○			○	○	○	△
	Yakut	○	○	○			○	○	○	○			○	○	○	○
Yak	Mongolia		△	○	○		○	○	○	○			○	○	○	○
	Bhutan	○	○	○	○		○	○	○	○		○	○	○	○	○



Fig. 2 Kazakhstan musical instrument (the ankle of the sheep is used)

面に放血する。そして同様にブラッドソーセージをつくって利用してきた。

20年前まではモンゴルでは、ヒツジの腸をソーセージのケーシングとしてヨーロッパへ輸出していたが、今日では化学製品で代用されるようになり自家消費している。しかしカザフスタンでは地方の町や村では、経済的に関わりの深いドイツへ輸出するために各家庭で塩漬けにして貯めている。

各地で肉、内臓、血液、骨髄、脂肪、脳みそなど、胆嚢以外の部位は食用としてきた。遊牧民は、ヒツジから脂肪をより多く得るために品種改良を進め、尻尾の部分に座布団状に脂肪を蓄えた通称脂肪尾ヒツジを生み出した。その脂は取り置いて料理に使い、遊牧民にとって貴重なエネルギー源となってきた。モンゴルで「ボールツォグ」、カザフスタンで「ボルソック」と呼ばれる小麦粉の揚げ菓子をつくる揚げ油としても用いられている。

カザフスタンでは、解体中の男性がヒツジの脂肪の小さな破片を手で自家の壁に打ち付け、地面に落ちずに張り付くと、「その家の家畜は多産となる」との伝承が伝えられている。

ヒツジとヤギの後ろ足のくるぶしは、1頭当たり2個ある。くるぶしのモンゴル語は「シャガイ」である。腐敗しないように、自家で「シャガイ」を長時間鍋で煮て中に含まれている脂肪などを除き乾燥させた後は、「シャガイ」の立体的な4面をそれぞれヒツジ、ヤギ、ウマ、ラクダに見立てるなど子どものおもちゃに利用してきた。モンゴルの子どもは「シャガイ」でおはじきをして遊び、大人は占いに用いることがあった。そのほか加工しやすいヒツジの足の骨に穴をあけ、紐を通した独特の玩具も数多くつくられてきた。

カザフスタンには、日本の琴に似た膝の上に載せて奏でる弦楽器がある。その弦の音程を変える琴柱



Fig. 3 Dipping the sheep skin into whey

の役割をヒツジのくるぶしが担ってきた。筆者が見たくるぶしは赤く塗られていた (Fig. 2.)。このほかヒツジの各部位の骨から、生活に欠かせない縫い針、箸、灰皿などが手づくりされてきた。

かつては、ヒツジの毛の付いた皮ごとウシ乳の加工で出たホエー (乳清) に浸し (Fig. 3.)、その後手で毛を抜き取って、なめした皮で食料を保存するなどの用途の皮袋を手縫いしていた。しかし近年ではほとんどつくることが無いと言う。高齢者からの聞き取りで、以前はヒツジ、ヤギ、ウマなどの皮を、自家製の馬頭琴をつくるときに音を共鳴させる目的で、内側に貼っていたとのことだった。

保温性の高いヒツジの毛皮は、防寒の為冬季の衣装の内張、外靴の内張りに用いる。このヒツジの毛皮を内側に張った冬用の「デール」(モンゴルの民族衣装) は、連日 -40°C になる厳寒期の草原で、最も適した防寒着となってきた。そして1匹分のムートンは、冬季の防寒の機能のある優れた寝具でもあった。ムートンには「裸で包まって寝るのが最上」なのだと言う。

ヒツジの毛は、年に一度毛刈りをする事で毎年得られる天然産物で、近年では「呼吸する繊維」とも言われている¹²⁾。ヒツジの毛は油分を含み、撥水性が強く、お湯をかけると毛同士が絡み合う、この織物とは異なり端からほつれることが無い性質を生かして、丈夫なフェルトをつくってきた。

モンゴルでは、自家のゲルをすっぽりと覆う大型フェルトは夏季に一家総出でつくられてきた。お椀型のゲルに比べて、より天井の高いつくりのカザフスタンやキルギスのユルタ (移動式天幕住居) でも、その覆いとなる大型フェルトは同様に長い間自家製だった。そのほか各地で自家製フェルトから室内履き、民族帽子などもつくられてきた。

モンゴルの遊牧民宅では娘の結婚が決まると、母



Fig. 4 Hang homemade felt to the horse

親は婚礼道具として自家製の白いフェルトに赤い刺繍糸で民族模様を刺繍した絨毯を何枚も用意する。ヒツジの毛製の絨毯は床に敷くと、砂漠ではサソリなどを屋内に寄せ付けない効果があるのだ。そして子畜の春先の防寒や、レースに出る前のウマの全身を冷やさないように包むのにも自家製フェルトを用いてきた (Fig. 4.)。ヒツジの毛を女性が紡錘を用いて紡いだ後、セーターやひざ掛けなどを編むことも行われてきた。

コロコロとした丸型のヒツジの糞は小さく、通常は利用されずに草原に還るが、冬季には冬営地でゲルの床下から冷気が入るのを避けるために地面にヒツジの糞を敷き詰め、その上に床材や絨毯を敷いてきた。ヒトによって踏まれたヒツジの糞は「ポーツ」と呼んでいた。

2-2. ヤギ

ヤギは好奇心が強い性質を持っているのを生かし、ユーラシアの伝統的な遊牧では、ヒツジの群れに2割程度ヤギを混ぜて飼ってきた。放牧中、ヤギに先導されることでヒツジの群れの移動速度も上がり、ヒツジが草原で1か所の草を食べ尽くすことも無いため、草原の植生維持に貢献してきた。

そして草原では母親の乳の出が悪い時、乳児に薄めたヤギの乳を与えてきた。ウシ乳に比べて、乳児の消化管への負荷が少ないためとされている。これはかつて日本でも行われていた。

モンゴルでは民族飲料馬乳酒の伝統的な製造方法として、その年の最初の馬乳酒製造において、ヤギ乳の自家製発酵乳をスターターとすると、おいしい馬乳酒が出来るとされてきた¹³⁾。

ヤギもヒツジと同様にその恵みを利用してきたが、その皮はヒツジの皮よりも価値は低いとされてきた。そのため、鉄鍋の無い時代に、モンゴルでは

ヤギの皮袋は1度限りの鍋の代わりに利用された。ヤギの頭を落とし首からヤギの全身の骨、内臓を皮を破らないように取り出し毛の付いたまま皮袋とし、その中にヤギ肉や焼き石を詰め上と下を縫い、内外から蒸し焼きにした料理「ボードク」がつくられてきた。モンゴルで最も好まれる肉はヒツジ肉だが、このヤギの皮袋を鍋に見立ててつくる「ボードク」は、今日も草原において最大のご馳走である。

ヤギの胸の部分から僅かに取れるカシミアは、軽くて保温性に優れ、高級衣服の原料として輸出が盛んになった。モンゴルでは今日、カシミア製の毛布が重要な輸出品となっている。カシミアは遊牧民の貴重な現金収入源になったが、ヤギの飼育頭数が増えたことで、ヤギは草を根まで食べ尽くすため、草原が荒れてしまったと言われている。

カザフスタンやキルギスでは、ヤギの角をデザイン化した連続モチーフが吉祥を示す民族模様として特に好まれてきた。この連続モチーフを絨毯、シーツ、壁飾りなどあらゆるものに刺繍し、ユルタの中を飾ってきた。その色彩は緑の草原にあって鮮やかな赤が主体で、ユルタの中は華やかなのである。

2-3. ラクダ

ラクダは背中のコブの数によってヒトコブラクダ、フタコブラクダに分けられ、それぞれアラビア半島と中央アジアで家畜化されたと言われている。しかし同属別種なのである。ラクダの原産地についてこれまで様々な説が出されてきたが、遺伝子の解析が進み、家畜の中で例外的に北米原産であることが明らかになった¹⁴⁾。更に胃の数が3つと奇数なことも特異である。背中の脂肪が詰まったコブが出来た時期についても、まだ分かってはいない。

ラクダも他の家畜と同様に本来は青草を好むが、ヒツジやヤギが食べることが出来ない硬い草も食べることが出来て、乾燥にも耐えることから、厳しい環境下で飼われてきた。ラクダは放牧の折、2日同じ道を歩かないと言われている。ラクダの去勢は2歳の春で、オスは4歳から使役に用いられるようになり、生殖が可能になるのは5歳からと、大型家畜ゆえその成長は他の家畜に比べてゆっくりだが、その分長命である。

(1) ヒトコブラクダ

ヒトコブラクダは今日中央アジア、西アジア、アフリカで多く飼われ、世界で飼われているラクダの8割を占めている。

カザフスタンの乾燥地域では長くフタコブラクダ

を飼ってきた。それが、泌乳量の多いヒトコブラクダに代わったのは、20世紀に入ってからでまだ新しい。そのため今日カザフスタンは、ヒトコブラクダとフタコブラクダが共に飼われている世界でも珍しい地域なのである。

カザフ語で性、年齢によって細かなラクダに関する呼称がある。さらにヒトコブラクダとフタコブラクダの間に生まれる子畜は、親のどちらがオス、メスカによっても、カザフ語による呼称だけではなく、身体特性もまた異なっている。ゆえに今日カザフスタンで見かけるラクダの外観は、体毛の色、コブの大きさ、コブの形状などが多彩なのである。

今日カザフスタンのラクダは乳・肉の利用が主である。今日その乳は健康に良いとして牛乳のように飲用するほか、かつて静置してドロク状に発酵させた乳酒「シュバット」がつくられていたのが、21世紀に入りその飲用による健康効果が注目され、小規模な工場で自家の牧場のラクダ乳を用いて通年生産が行われるようになった。

大型家畜であるラクダの皮や内臓は丈夫で、化学繊維や合成皮革が流通するようになる前には、日常生活に関わる諸用具が盛んにつくられていた。

カザフスタンにはラクダの胃の中で最も大きい第1胃を使った容器「トルスク」がある。かつてウマの鞍に付け、馬乳酒やラクダ乳酒「シュバット」を入れる容器として使われてきた。「トルスク」の胴体の部分には、家畜を象徴化した独自のデザインが施され、持ち主の富貴を表す道具でもあった。その栓は中の酒から生じる炭酸ガスによって飛んで行かないようにラクダの皮紐で「トルスク」本体と結ばれているほか、数本のラクダの皮紐がかけられている。両サイドの上部には尖った狭い突起部があり、馬乳酒や「シュバット」の発酵に関わる菌が棲みつくことで、中の飲みものがよりおいしくなってきたと言う。馬上で「トルスク」を片手で高く掲げ、口をつけずに中の液体を喉に流し込むのが、カザフ族の男性における流儀なのだ。

かつてカザフ族はラクダの1枚皮から独自のデザインの男性用乗馬コートをつくっていて、使い込んだ乗馬コートがアルマティ市の国立博物館で展示されている。カザフ族に伝わる弦楽器として「ドンブラ」が有名だが、南カザフでは弦楽器「ナルコビス」の表面にラクダの皮を張ってつくってきた。ヒトが集まる宴席では、こうした民族楽器の演奏にあわせて民族叙事詩が朗々と歌われてきた。

(2) フタコブラクダ

フタコブラクダはヒトコブラクダより身体が大きく、体毛は長く、寒さに対する耐性があり、力が強く乾燥に耐えるといった特徴を持つ。そのため早い時期からシルクロードの交易において、長距離の使役に用いられてきた。モンゴルで飼われているラクダはフタコブラクダである。野生のフタコブラクダが今日もモンゴルには生息している。とても警戒心が強いと言う。

ヒトコブラクダと同様に、性、年齢によって細かなモンゴル語の呼称を持っている。大型のラクダを扱うには危険が伴うとして、モンゴルではラクダの飼育は大人の男性の仕事とされてきた。

モンゴルのゴビ地域では、遊牧民の移動時に家財道具をフタコブラクダが曳く荷車、またはその背に乗せて運んできた。今日も車が走ることが難しい場所への移動手段としてフタコブラクダが用いられているが、その飼育数は減少の一途を辿っている。

フタコブラクダもヒトコブラクダ同様、乳・肉のみならず、毛、皮が有効利用されてきた。筆者の調査ではラクダの乳の加工は、脂肪分を抽出せずに、全乳のまま発酵させて自家製チーズを製造していた。ゴビ地域で飲まれている乳茶の乳もラクダの乳が用いられていた。遊牧民の間で「乾燥した草を食べると、ラクダの乳の成分は濃くなる」と言われているが、それは乾燥した草は生の時に比べ各種の成分濃縮が進んだことが乳の成分にも反映されているためである¹⁵⁾。

ゴビ地域では、フタコブラクダの生乳を複数の酵母と乳酸菌をスターターとしてドロク状に発酵させた乳酒「ホールモグ」も製造してきた。遊牧民が空き瓶に自家製の「ホールモグ」やその蒸留酒「アルヒ」を入れて知人などに贈る折は、その栓に必ず自家製のまだ柔らかいラクダ乳のチーズを用いてきた。「同じ畜種のを合わせるのが良い」とのことだった。

フタコブラクダのコブは、モンゴルでは皮を剥いで、中の脂肪を煮込んで食べてきた。肉は干し肉にするほか、水から茹でて食べてきた。なお都市でラクダの肉を食べるようになったのは1990年以降であると言う。ゴビ地域の遊牧民宅では1枚のカードくらいのサイズの干し肉が、外で仕事をするときの1食分の携帯食になっていた。干し肉は30分ほどかけてゆっくりとしゃぶり、十分に肉の味を味わってからやっと飲み込むのである。

モンゴルでは例年夏季を控えた時期に、親戚などの手伝いを得てフタコブラクダの毛刈りを行ってき

た。1頭から平均で5kgほどの毛が取れ、貴重な現金収入源になってきた。

フタコブラクダの毛は、ヒツジの毛に比べて1本の毛が太いが、ゴワゴワした感じは無い。特にラクダの前脚の部分に生えている毛は、モンゴル語で「エルノス」と呼ぶ硬い毛で、後脚の部分に生えている毛は「イム」と呼ぶ柔らかい毛である。ラクダの身体の前面は脚を含めて常に陽に当たり、風に向かって歩くことで硬くなったと言われている。ラクダの毛を用いて絨毯、毛布をはじめコート、セーター、防寒下着などが、かつては自家で、今日では工場で作られている。ヤギの毛のカシミア製品が高級品であるのに対し、ラクダの毛の製品は日常品とされている。しかし今日、化学製繊維の入手が容易になったことで、ラクダの毛の価格が安くなり、飼育数の減少に拍車をかけていると言われている。

以前はゴビ地域では丈夫なラクダの皮で、食料を入れる皮袋を手縫いでつくってきたが、プラスチック容器などが容易に入手出来るようになり、現在ではつくらなくなっていた。ラクダの皮紐「ウデル」は先述したように丈夫で耐久性があり、ゲルの壁となる蛇腹状の部材を結び合わせるのに不可欠である。このほか「デース」、「オゲル」という太さの異なる皮紐が家畜に負荷をかけないことから、長く家畜を繋ぐ皮紐として用いられてきた。ラクダの毛で編んだロープはとても丈夫で、キャラバンの荷物を固定する上で欠かせなかった。

身体の大きなラクダは、その糞も大きい。特に「アルガル」と呼んで他の家畜の糞の呼称である「アルガリ」とは区別されてきた。ラクダが飼育の中心家畜であるモンゴルのゴビ地域では、日常の燃料もラクダの「アルガル」を乾燥させて用いている。

2-4. ウシ

世界的に見ると飼育されているウシは乳牛のみならず、食肉用の肉牛も多い、そのため各種の統計では、ヒツジよりも飼育頭数が多くなっている。モンゴルなど遊牧民の飼育においてウシの頭数は多くは無いが、今日遊牧世界の搾乳の中心家畜は、1頭当たりの泌乳量の多いウシで、その肉も利用する。

(1) モンゴル

今日、大型乳用家畜として1頭当たりの搾乳量が多いことから、モンゴル遊牧民の製造する乳製品もウシ乳からつくられている。しかし搾乳の中心家畜がヒツジ、ヤギからウシに変わったのは20世紀に入ってからである。

食べた草を消化するために反芻が不可欠なウシは、4つの胃を持っている。インドでは子ウシの4胃由来のレンネットを乳加工に利用しているが、北方に位置するモンゴルの乳加工では、こうした動物由来の酵素の利用は行われては来なかった。そこには、気温が冷涼でも、発酵に関与するすぐれた能力を持つ微生物に恵まれていたことが関与していると思われる。

ウシはヒツジ同様、屠ったのち内臓は保存が効かないため、下処理をして水から煮て真っ先に食べてきた。その肉を食べるのはヒツジと同様、内臓を食べた後である。肉はリンゴの皮をむくように薄く長い紐状に切り、ゲルの中で干し肉にすることが多い。

そのほかウシの腸は細く撚って紐状にして、テニスのラケットのガットの原料やバイオリン、ギターの弦の原料となってきた。大きな膀胱は傷をつけないように慎重に取り出し、その中に越冬用のウシの脂肪乳製品を詰める保存容器として利用してきた。

ウシの皮は表面の毛を剃ってから、乳加工で出たホエー（乳清）である「シャルロス」に1週間程度浸しておく、根元の毛が手で除けるようになり、皮も柔らかくなる。こうして1枚皮をつくり各種の紐、靴をはじめ様々な生活道具をつくってきた。かつては大きな1枚皮を半分に折り、首の部分の前にして両サイドを手で縫い、中に草を入れて成形し、伝統的な民族飲料馬乳酒の発酵容器「フフル」をつくってきた。特に「フフル」には7歳のメスの皮が強度、サイズのにも最適とされてきた。1枚皮は、丈夫で陽に透かすと光が通るほど薄いため、中の馬乳酒の温度管理が容易なのである。そして「フフル」の内部の襪には発酵に関与する様々な微生物が棲みつき、それらの菌の量、バランス、代謝産物によって、その世帯ならではの味わいの馬乳酒がつけられてきた。夏季の馬乳酒製造が終わると、「フフル」は中を軽く水洗いして冷暗所で保管される。翌年に取り出すと乾いて縮んでいるため、数日水に浸す、もしくは川の流れて浸してもとの大きさと柔らかさに戻す。この「フフル」は通常7年程度利用可能だが、使用を終えた皮袋は、さらにサンダルや保存用の袋にと再利用されてきた。「フフル」のほかにも、かつては様々なサイズの皮袋がつけられてきた。ウシの皮はウマの身体へ密着したときの負荷が少ないとして、移動の手段として欠かせないウマの頭絡や様々な馬具をつくってきた。乗馬用の鞭「タシヨール」はガゼルの蹄のついた脚の部分をもそのまま持ち手として、上部にウシ皮の三つ編みを30cmほどの長さにしたものを取り付けてつけられてきた。

ラマ教の寺院で毎日の祈りの折に僧侶が叩く太鼓のほか、北方に起源を持つシャーマンは家系ごとにウシの皮製の大きな太鼓を代々伝えてきた。筆者がモンゴルの北東部ドルノド県で見たシャーマンの太鼓には黒い鳥が描かれていた。シャーマンの所有する太鼓に描かれている生き物は、国によって異なっている。ドルノド県での聞き取りで、シャーマンに特別な祈禱を依頼する際のお布施は、生きたウシ1頭とのことだった。

モンゴルの土地は、土の保水力が弱いために農耕に向かず、樹木も育たないため、森林は形成されず草原となった。ゆえに草原に暮らす遊牧民は、家畜の糞を乾燥させた「アルガリ」を生活における燃料として利用してきた。中でも大きなウシの糞は積極的に利用されてきた。草の成分であるセルロースを中心とした糞は、十分に乾燥させるとよく燃え、匂いも無く貴重な熱源となってきた。高齢者からの聞き取りで、今日では暖を取る為にゲルの中央にストーブが据えられているが、ストーブが草原に入る以前は五徳が使われていた。ゆえに火を起こした折に出る煙が、ゲルの屋内で各種の干し肉をつくる時にハエよけの役割を果たしてきたと言う。

複数種の家畜の糞利用における優位順に関する報告^{16,17)}があるが、ウシの糞が優勢とは限らないのだ。各報告者の調査地で飼育している家畜の状況によっても、糞の利用状態は異なっているのではないかと考える。

有畜農業では家畜の糞を畑の肥料として用いていたが、農耕を営んでこなかった遊牧世界では、家畜が草を食べて出した糞は、小さいものは草原に還り、大きいものは燃料となって燃やされ、生活地域内で物質循環がなされてきた。ゲルの中で通年燃やされている糞の由来の独特の香りは、乳の香りと共に草原の生活の香りを構成しているのだ。

(2) 中国新疆ウイグル自治区

中国の西に位置する新疆ウイグル自治区の天山山中では、幾多の変遷を経ながらも少数のウイグル族、カザフ族が遊牧生活を営んでいる。中国語を話さないが、彼らの国籍は中国である。

筆者が訪問したカザフ族のユルタでも、モンゴル、中国内蒙古自治区と同様に、ウシ乳が搾乳の中心で、ヒツジ、ヤギからの搾乳は行っていない。「日常的にウシの乳を飲むか」と質問すると「子どもが飲むことはある、大人は飲まない。すべて乳加工する」とのことだった。その乳加工は内蒙古自治区のモンゴル族の乳加工とは異なり、塩を加えた酸味の

強いチーズ「クルト」が主につくられていた。長期保存が可能な「クルト」は、料理の味付けにも刻んで用いられ、カザフスタン、キルギスから砂漠のベドウィンに至るまで、広い地域でつくられている。

高齢者からの聞き取りで、かつては自家のヒツジやウマの皮で皮袋をつくり、自家製乳製品等を入れていたという。近年はウルムチなどから丈夫なプラスチック製品、厚手のビニール袋が入手出来るので、つくらなくなったとのことだった。

1回で排泄される量の多いウシの糞は、天山山中で木の生えている地域であっても燃料として重宝されていた。他の世帯の家畜の糞でも、拾ったヒトのものになるのだ。乾燥させた後にユルタの中で料理、乳加工用のほか、夏季でも気温の下がる夜に暖を取る燃料としてストーブで燃やしていた。その煙によってユルタに虫が寄ってこないとのことだった。

(3) 中国内蒙古自治区

内蒙古自治区では、地方政府により遊牧民の定住化が推し進められ、土地の囲い込みも進んで柵が廻らされ、かつてのような家畜の放牧は出来なくなった。人民公社解体後は自家の柵で囲んだ中でヒツジやウシを小規模に飼っている。調査世帯やその周辺の世帯では夏季にそれぞれ搾乳用のウシを1頭残し、ウシを集め協力して山間部で放牧していた。こうした夏季の間の山での共同放牧は、カザフスタンの各地でもよく行われていた。

ウシの乳・肉を利用するほか、かつては大きくて丈夫なウシの皮は様々な道具を手づくりする素材として用いられていた。しかし今日ではモンゴル族の生活様式も漢民族化が進み、皮からの道具づくりは行われなくなったと言う。

高齢者からの聞き取りで、「かつてはウシの糞を病気の家畜の薬として利用していた」との話聞いた。ウシの糞は万能薬ではないが、使用で効果のある病気や、薬のつくり方について、高齢者から代々家庭ごとに伝えられてきたという。しかし今では獣医がいることや、若い世代が伝承薬の利用などに関心を持たなくなったため、伝承を伝えることはしていないとのことだった。もったいない話である。

一方で近年、よく乾燥させたウシの糞を燃やした香りは、日常生活における匂いであり、広い草原を想起するとして注目されている。特に都市で生まれ育ち、草原の暮らしを知らない若い世代において、多くの種類の草花が咲く草原の香りはヒーリング効果のある特別な香りとして関心が高まっている。そ

のため、植物性のお香の中に選別して乾燥させたウシの糞を微量加えた、草原の香りを想起するお香などの商品開発が進んでいる¹⁶⁾。

(4) ブータン

ブータンはヒマラヤの南側の山岳地域にある国で、その国土は地理学的に太古の造山運動によって鋸状に、高標高と低標高の地が交互に連なって構成されていることで知られている。そのため地域によって飼育する家畜は異なっている¹⁸⁾。

今日では世界最標高の地でコメをつくっていることもあり、ブータンは農業国との印象があるが、コメの栽培はインド経由で入り、その歴史はまだ新しい。長い間雑穀を育てつつウシ、もしくは後述するヤクを飼ってきた牧畜民なのである。

ブータンのウシについて、稲村氏ら¹⁹⁾は高地種、低地種、標高 500 m 以下の平原種の 3 つがあると述べている。中でも良く知られているのが、水牛に近い野生ウシのガウルを家畜化したミタンウシである。ミタンウシは、照葉樹林帯特有の湿った草地に多い吸血ヒルに強く、低地から標高 2,000 m までの地域で飼われている。標高の低い地域では、稲村氏らが報告¹⁹⁾しているように、ジャージーなどの外来種のメスとミタンウシのオスの交雑したジャツムが増えていた。

ブータンの農家は、釘を使わない伝統的な 3 階建ての大型木造住居で、1 階部分でウシを飼ったり物置にしている。自家の稲藁をウシの餌や敷き藁として利用し、糞尿の混ざった敷き藁は、田に鋤き込んで肥料にしている。植物性の藁と家畜由来の糞が合わされて、化学肥料が無い中で、有効な物質循環が営まれてきた。

今日 1 軒の農家で飼うウシの頭数は数頭程度だが、その乳から自家製乳製品をつくっている。ブータン中央部の調査世帯では子ウシ 2 頭を含め 5 頭のウシを飼い、2 頭から朝夕に搾乳していた。1 頭の搾乳量は 1 日 2~3L で、乳茶に加えるほか、自家製の乳製品をつくってすべて自家消費していた。

ブータンではチベット仏教を信仰していることから、殺生を厭い、肉の喫食も積極的ではない。そうした中で都市の市場で、ウシの 1 枚皮が乾燥させた後に筒状に丸めたものが、食材として売られているのを見た。食糧事情の厳しかった時代の利用方法だと思われた。

2-5. ウマ

ウマは、草食動物の中で例外的に単胃動物である。

それは種として早く走ることに特化したためと言われている。20 世紀に自動車が発明されるまで、ウマに乗ることは最も早く移動出来る手段だった。どの地域においてもウマは賢く、ヒトと心を通わせることが出来る家畜として、他の家畜とは別格の存在なのだ。高齢者からの聞き取りの中で、「ウマの骨は溶けやすい性質を持つ」と聞いた。

(1) モンゴル

モンゴル遊牧民にとってウマは、『スーホーの白いウマ』で知られるように特別な動物である。モンゴルの子どもは「ウマの背で育つ」と言われ、走るという行為は草原ではヒトではなくウマがするものとされてきた。我々はウマというと、アラブ種など体高が高く、脚の長い姿を思い浮かべるが、遊牧民の飼ってきたウマは在来種で、和種のドサンコほどの大きさながら、耐久力があり、蹄鉄を打つことも無いのである。こうしたウマで、個人で複数の替えウマを用意し、騎乗した兵士が軽快に、かつてユーラシア大陸を西へと長駆した。兵士は食事を摂る暇が無い折は、各自引いてきたウマの血を啜ったと言う。

モンゴルでは、ウマの体毛を示す語彙のほか、性と年齢によってモンゴル語による細かな呼称がある。そこにはウマとの関りが深いことが反映されている。そんなモンゴルで好まれているウマの体毛は、茶色である。そして他の家畜と同様、名前を付けることは無いのだ。自家のウマの目印として所有者は家の印である焼き印「タムガ」を臀部に押しつけている。ウマは夜も放牧され、種オスの「アズラカ」が自分の支配するメスウマと仔ウマの群れを守っている。夏季の馬乳酒製造時期には、搾乳するために母ウマを捕まえる必要が生じる。朝一番に自家のウマ群を草原へ探しに行き、仔ウマを捉えると、母ウマと一緒についてくるのをゲルの傍へと誘導する。仔ウマは夕方まで 1 列に繋がれて過ごし、仔ウマが心配で傍にいる母ウマから搾乳を 1 日 8 回ほど行い、夕方に放すことが繰り返される。

遊牧民が近親交配を避けるために自家の若いメスウマを手放すときは、モンゴル語でウマのたてがみ「デル」を少し切って、ゲルの大切な場所である天窗の開閉を室内で行うロープに結んでおく。一種の記念とお守りを兼ねている。これはウマのみで行なう。

そんなウマが老いて体力的に越冬出来ない時には屠って越冬用の食料とするが、屠るのは自家では行わず、知り合いに頼むことが多い。かつてモンゴル

では「ウマ肉は貧しいヒトの食べるもの」、「身体を冷やす性質を持つ」と言われたりした。その肉で温かい汁物をつくることは無く、多くの場合干し肉にしてきた。

ウマの腱は、箒状に細かく手で裂いて馬乳酒に浸した後に乾燥させ、翌年の馬乳酒製造の発酵を起こすためのスターターとして冷暗所に取り置くことが行われていた。

そのほか自家のウマの尾毛を集め、その本数を変えて撚って馬頭琴の弦、弓をつくってきた。馬頭琴は自家製のものが多く、その胴である棹は木製で先端には凝ったウマの頭部の意匠が必ず飾られている。馬頭琴の演奏ではウマが草原を疾駆する様々な情景が表現される。ヒトが集まるときには演奏が所望され、地域の名手が馬頭琴の腕と喉を披露するのである。

(2) ヤクート

かつてヤクート族は、南方からウマとともに来たとの伝説を持ち、ヤクートウマを飼い、ウマ崇拜をしてきたことで知られている。地理的に北方に位置することもあって他の北欧諸国と同様、6月の「夏至の日」を盛大に祝ってきた²⁰⁾。その日は「馬乳酒祭り」の日でもあった。かつてヤクートでは盛大に馬乳酒を製造してきたが今日は定住化が進んだことで、その製造は木造の工場などで小規模に行われる程度になっていた。

民族としてウマ肉の味を好み、特に仔ウマの肉への嗜好が高いことが、近年のヤクートにおけるウマ群の縮小に大きく関与したとされている。かつては牧畜に関わる諸道具の作成には豊富な木を利用し、ウマの頭部の意匠が馬つなぎの柵などに積極的に飾られてきた。

ユーラシア各地に伝わる民族楽器として有名なのが口琴「ホムス」で、ヤクートでも盛んである。今日「ホムス」の素材は金属である。「ホムス」の奏でる音楽は、疾駆するウマの情景を生き生きと表現すると言われている。口琴は国や地域によって、微妙にデザイン、音域が異なっている。

ヤクートでは「ホムス」を保管する木製ケースに、ウマがデザインされた凝ったものが多い。

かつて「馬乳酒祭り」などの儀式のときに馬乳酒を入れた木製容器は、大きな木をくり抜いてつくられ、その表面には精緻な連続模様が彫られてきた。木製容器の脚部もウマの意匠であるが、何故か皆3本脚で支えられている。

ヤクートやカザフスタンでは、20世紀まではウマ

の皮で馬乳酒の発酵容器をつくってきたが、モンゴルでは聞き取りの結果、ウマの皮製の発酵容器で馬乳酒を製造することは無かった。他の国と同様にウマの尻尾の毛はバイオリンの弓の弦に用いられてきたほかに、ヤクートの特産品としてウマの尻尾の毛で編まれた、つばの広い夏用の軽い帽子が知られている。

(3) カザフスタン

今日カザフスタンではラクダの飼育頭数は増えているが、ウマの飼育頭数は減少の一途を辿っている。

カザフ族の伝承では、ウマ肉は「ヒトの身体を冷やす食べ物」に分類されている。その肉に脂肪は少ないが、ウマ肉への嗜好は高く、大きな市場では畜種別の肉が販売され、独立したウマ肉コーナーがある。結婚式では、ご馳走としてウマ1頭分の料理が出ると言う。日常の食においてもウマの腸詰「カーズン」を好んでいる。カザフスタンでも、ウマ肉は脂が固まりやすい性質であるため、汁物には用いないとのことだった。

高齢者からの聞き取りで、かつてカザフスタンでは馬乳酒の発酵容器に用いる皮袋を、仔ウマの毛の付いた表を外側にしてつくっていたという。仔ウマゆえ、その容器は大きくは無かったと思われる。

今日カザフスタンでは、遊牧民族としての伝統への回帰の動きが起きている。馬乳酒は伝承されてきた飲用による健康効果への関心もあり、再評価がなされている。社会主義時代には都市における親戚などが集まる宴会では、もてなしの準備としてかつて遊牧民だった頃に飲まれていた馬乳酒とラクダ乳酒を、量は問わないが手を尽くして揃えることが重要とされてきた。今日、入手した馬乳酒を来客に供するときには、外側に精緻な彫刻が施された馬乳酒専用の木製容器、木製の椀、注ぎ分ける木製の匙を用いるようになっていく。木の器は馬乳酒を味わうのに最適と言う。モンゴルでも伝統的な馬乳酒飲用の器は、木をくりぬいてつくった椀である。

モンゴルに比べて小規模に製造されている馬乳酒は、ウマの搾乳を男性が単独で行うなど、かつての遊牧民が伝えてきた搾乳をはじめ、スターターや製造に関わる様々な習慣が変化しているのだった。

東部の牧畜民宅では、ポリ容器で馬乳酒製造をしていた。その中に握りこぶし大のヒツジの生の脂肪の塊が投入されていた。これは常時入れていて、その理由は「おいしくなるから」とのことだった。これまで馬乳酒の発酵容器中に、味を良くするためとして様々なものを入れていたのを見てきたが、その

多くが植物性で、動物性のものが入っているのは、この事例が筆者には初めてだった。なお同行したカザフスタンの研究者は、「これは昔のカザフスタンでも一般的な方法ではなかったと思う」と述べていた。

カザフスタンでは地方における自家での乳加工で、乳中の混入物をウマのたてがみの毛を丸めたものを通すことで除くなど、家畜由来の産物の生活への利用が細々ながら伝えられていた。

そして国立民族楽器博物館の展示に、ウマの蹄の上部にウシの皮を張った2つを革紐でつないだ打楽器があった。ウマの蹄は偶蹄目のため小さな円形で、皮を張って打楽器として利用されたのだろう。中央アジアは様々な楽器が生産されてきた地域として知られ、日本の正倉院には聖武天皇の時代に西域より伝来し、宝物となった琵琶などもある。中央アジアの地では家畜の天然産物を利用し、楽器が手づくりされ生活に愉しみを与えてきたのだ。

高齢者からの聞き取りで、用途によってロープを編むときの家畜の毛の種類、組み合わせに、かつては細かい決まりがあったと言う。

2-6. ヤク

高標高の地で飼われているヤクは、全身を長い毛で覆われたウシといった外観である。その優れた高地適応力について、ブータンでの聞き取りでは、「ヤクはウシの心臓より1.5倍大きな心臓を持ち、肺はウシの2倍の大きさで空気を取り込み、肋骨はウシより1対多い14対を持っている故高地で暮らせる」としていた。その去勢は2～3歳の春に行うとのことだった。

ヤクは物音に敏感で臆病な性質ゆえに、ヒトには慣れ難いと言われているが、飼育地域では塩を与えて徐々にヒトに慣れさせて、乗用や使役に用いてきた。

(1) ブータン

ヒマラヤの南部、インドの北に位置するブータンは牧畜を行い、様々な乳加工を行ってきたことでも知られている^{21,22)}。

ブータンの東部と西部の標高3,000mを越える地域では、高標高に適応したヤクを飼ってきた。かつて野生のヤクがヒマラヤ周辺の広い地域に分布していたと言われているが、狩猟の対象となったことで、現在ブータンでは野生のヤクは生息していないと言う。

今日ブータンにいるヤクは、早い時期にチベット

からその飼育、乳加工法がセットで伝えられた折の子孫とされている。その呼称は性、年齢によって細かな独自の呼称がある。

聞き取りの結果、ヤクとはブータンでは本来オスのヤクの呼称であり、純粋なヤクのメスとウシのオスを掛け合わせたのが雑種のゾムで、今日ヤクと言っているのは実際にはゾムが多いとのことだった。稲村氏らの報告¹⁹⁾でも、今日すでに多種のヤク交雑種が飼われ、交雑が進んでいると述べている。なお筆者は外見からヤクとゾムを明確に区別することは出来なかった。ゾムを含めて本稿ではヤクと記す。

ヨーロッパの牧畜で夏季になると標高の高いところに住居を変えることを、地理学で『トランス・ヒューマンズ』と言うのと同様に、ブータンにおけるヤク飼育も季節によって垂直移動をしてきた²³⁾。

今日もヤク飼育地域で、その新鮮な肉を得られるのは、降雪期を前により高標高の地から下りてくる秋に限られている。ヤクの乳と肉を加えて煮た穀物粥は、ブータンで最高のご馳走である。「同じ家畜の乳と肉を一緒に煮てはならない」とするモンゴルなど北方遊牧民に伝えられている食のタブーは、ブータンには無いのだった。

ヤクの搾乳は1日2回で、東部のメラの調査地帯では1頭当たり1日4L搾るとのことだった。

乳加工ではヤクの乳から最初に木桶で攪拌して脂肪「マー」を集める。これは他の地域の乳加工で、方法は違っていても最初に脂肪を集めることは乳の性質から同じであり、合理的に加工をする上で一番良い方法である。東部の標高3,800mの調査地メラでは、クリームセパレータで乳脂肪を分離することも行っているとのことだった。乳脂肪である「マー」はエネルギー摂取源としてブータンでも重要な乳製品だった。「マー」を取った後の脱脂乳を発酵乳とし、お湯を加えてカゼイン（蛋白質）を分離させて集め、脱水して板状に切り分けヤクの毛を編んだ紐で吊るして乾燥させた硬いチーズ「ティッパ」をつくる。そのほか高標高の地に伝わるヤク乳のチーズが「シオルセイ」である。西岡氏は「ソエデ」と記している²⁴⁾。そのつくり方はヤク乳から「マー」を取り、脱脂乳を発酵させた後にカゼインを集める工程までは「ティッパ」と同様だが、死んだ子どものゾムの毛の付いた皮を手縫いした袋に、木製の棒を使って中に押し込み最後に縫い合わせる。その後、皮袋の上から針を刺して中のホエー（乳清）を出し（熟成中に針孔は塞がる）、囲炉裏の上の棚もしくは石積み木の棚の上に載せ、煙で数か月間燻



Fig. 5 The Bhutanese yak milk cheese “syorusei”

してつくるのだ。「ショルセイ」は塩を加えないが腐敗せず、数年間保存が可能である。燻煙し続け、長期熟成させるのが特徴である。ブータンでは価値の高いチーズとして知られ、料理に少量を加え調味料のようにして利用してきた²⁵⁾。チベットでも、同様のヤクの毛の付いた皮袋に入ったヤク乳のチーズがつくられている。

筆者が購入した「ショルセイ」は、角型で重量は605 g、縦横 11 cm×12.2 cm、高さ 4.4~5.8 cm だった (Fig. 5.)。乳製品を同種の皮袋で熟成させてきたのは、「乳と毛は同じ家畜のものを利用する」という遊牧民の乳加工における習慣と同様と考えるが、子どものヤクの毛皮が身近にあったことも大きい。

トルコでヤギの 1 匹分の毛のついた皮袋に、ヒツジもしくはウシ乳から取り出したカゼインを詰めてつくられる伝統的なチーズ「チョケレク」²⁶⁾ に比べて、「ショルセイ」が小型なのは、子どものヤクの毛皮を利用しているためで、それが高標高の地から物々交換や、交易で運ぶ上で便利だっただろう。角型なことも、かつて中国とチベットの茶馬貿易で取引された磚茶と同様、使役動物の背で運びやすい形態だったと考える。

ヤクの皮の利用の聞き取りで、ヤクの皮紐は家畜を繋ぐ折、繋がれる家畜の負担にならないのでよく用いられ、1本の皮紐のほか、強度が必要な時は数本の皮紐を編んで使ってきたとのことだった。

そのほかに「チベットでは川を渡るための大きなヤクの皮を細い木枠に張った軽量のカヤックのような舟を使っていた」と聞いたという話があった。川を渡る目的でつくられたヤギの皮を張った簡易な船が、中国の少数民族に今日まで伝わっているが、それと似たようなものなのだろうか。チベットは極めて情報が少ない地域だが、チベット仏教が成立し、その信仰はモンゴルの地にも及んでいる。チベット

文明はかつて中国文明に先立って栄えた文明だとする研究²⁷⁾もある。

先述したメラに住む少数民族ブクバは、400年前頃に北インドから当地に移住してきたと言われている。今日もヤクを飼い、「ショルセイ」をつくっている。女性は皆ヤクの黒い毛製のベレー帽の四方に、各1本ずつ外側に向けてカーブしたヤクの毛製の蜻の足を連想するタレのついた独特の民族帽子を被り、男性はヤクの皮製の黒いチョッキを着用している。この地域のヤクの体毛、尻尾の毛は黒色が多いと言う。ヤクの毛を紡錘で糸に紡ぐほか、夏季のヤクの放牧時に暮らす伝統的な簡易式の黒色のテント地や、家畜を繋ぐためのロープをつくってきた。

ラマ僧の儀式における重要な法具である払子は、ヤクの尻尾の白毛を束ねてつくられていた。ブータンでも非常に貴重なものとのことだった。そのほか、高地でのヤク乳の乳製品づくりでは、乳中のごみを除く目的で、深い角型の竹籠の中に丸めたヤクの毛を入れて乳を濾すのに利用してきた。

我が国においてヤクの毛は外国からもたらされる貴重品で、江戸期の武将の兜の飾りや槍の先の飾りとして用いられてきた。そのほか歌舞伎の演目「連獅子」で役者が被って頭を大きく振って踊る時の長い毛のついた獅子頭も、ヤクの毛でつくられてきた。

そしてヤクの糞は火力が高く、森林限界を超えた高標高の地にあっては暖を取り、料理をし、乳加工を行う上で貴重な燃料として利用されてきた。

(2) モンゴル

筆者がはじめてヤクを見たのは標高 2,000 m のモンゴル中央部の草原の遊牧世帯においてだった。モンゴルは北方に位置するため 3,000 m に至らない標高でヤク飼育が可能なのだった。これまで訪問したモンゴルの遊牧世帯でのヤクの飼育は、子畜を含め 6~20 頭程度だった。そして単独飼育ではなくヒツジ、ヤギ、ウシ、ウマとともに飼われていた。ヤクを飼う理由を尋ねると、「これまでも飼ってきたから」、「乳が濃いから」だった。しかしモンゴルでも、「ヤクは扱いに慣れたヒトしか飼えない家畜である」と言われ、飼っているのはすべて家畜の扱いに慣れた年配者のいる世帯だった。モンゴルではヤクの飼育は盛んとは言えないようだった。モンゴルで土産用に販売されているフェルト製の家畜の置物はその特徴をよく捉えている。フェルト製のヤクは他の家畜とは異なった暗い色のフェルトで全身がつくられている。その頭、背中、腹部に長い体毛を示す同色か白色のフェルトが縫い付けられ、背中の

Table 2 The chemical composition analysis of cow and yak milk in Mongolia.

Sample	Water	Solid	Protein	Fat	Carbon	Ash	kcal
	%	%	%	%	%	%	
Cow	85.9	14.1	4.1	3.5	5.8	0.7	71
Yak	83.7	16.3	5.7	4.3	5.6	0.8	84

*: This sample was same nomad's house in Ubruhangai area.

左右に荷物を振り分けた姿をしている。そこからモンゴルにおいても、ヤクは使役獣としても認識されていたことがうかがえる。

搾ったヤクの乳は、他の家畜の乳と混合することは無く、単独で専用の発酵容器で発酵乳「タラグ」をつくり、連日自家消費しているのだった。搾った乳から保存用のチーズをつくらずに「タラグ」としをつくって消費するのは、新鮮な乳のある時期で、かつ乳量に余裕のある飼育状態ならでは、贅沢な食べ方なのである。ヤクを飼育する世帯の年配者は異口同音に「ヤクのタラグをずっと食べて来たから元気である」と語っていた。ヤクの搾乳は他の家畜と同様に女性が単独で1日2回行い、その搾乳量は一緒に飼っているウシよりも少なかった。

ウブルハンガイ県の遊牧民宅で一緒に飼われているウシとヤクの乳の一般成分分析の値を Table 2 に示した。ウシの乳のエネルギー量は 71 Kcal で、ヤクの乳は 84 Kcal と高かった。その肉の利用についての聞き取りでは、「ヤクが駄目になったときには食べる」とのことだった。ブータンのようにヤクの肉がもっともおいしいとされているのとは異なっていた。ヤク乳のシャルトス（乳脂）が健康に良いとして国内で販売されるようになった。

その他ヤク由来の産物の利用として、自家のヤクの尻尾の毛を集めて束ね、ゲルに祭った仏壇の掃除用具にしているのを見た。乳・肉を利用するが、その毛の利用にはさほど関心は無かった。しかし近年ヤクの毛の保温性に着目した靴下などがつくられるようになっていく。

さいごに

家畜を飼うと言う生活に対して、我々は無意識のうちにのどかなイメージを抱いているが、その生活環境は厳しく、食においても家畜の恵みを最大限に生かさざるを得なかった。そうした生活は環境への負荷も少ない。ヒトと家畜が大規模に集住する生活形態を継続的に営むことは、草原においては難しかったが、一定の規模までの家畜を飼う生活を持続することは可能だった。そうした生活では多彩な家畜の産物の利用がなされてきた。各種の生活道具や

弓などの武器がつけられるだけではなく、脚の腱から弦をつくり、皮を用いて各種の民族楽器を生み出し、生活をより豊かなものにしてきた。ヒトの生活とは、必要なものだけで成り立っているのでは無いのだ。翻って今日の我々の生活は物が溢れ豊かで快適だが、多くの化学製品によって支えられている。それを享受出来るのは限られた人口である。生きるために本当に必要なものとは、本来少ないのだ。家畜と共に暮らす生活は、身軽さを信条として、数多の「民族知」が伝承されてきた。多くのヒトの生活は、つい近い過去までこうした暮らしに、ある面では近かったことを改めて考えさせられた。現在も継続中であるコロナ禍において、自給出来ない多くのものによって維持されている我々の生活は、いかに脆弱なものであるかと言う厳しい現実を突き付けられている。そのうえで我々は今後どこへ向かうのか、地球に暮らすひとりとして、その答えは容易には見つからないが、深く長く真摯に考え続けなければならぬことを痛感している。

謝 辞

これまでの調査にご協力いただきましたモンゴル国、キルギス、カザフスタン共和国、ヤクート共和国、中国内蒙古自治区、新疆ウイグル自治区、ブータンの皆様に心から感謝いたします。

本研究は JRCAS 戦略プロジェクト、(プロジェクトリーダー 山崎正史氏)、「北東アジア乾燥地草原における異常気象等のリスクに強い持続的農牧畜業の確立(乾燥地草原保全)、付加価値の高い乳製品の開発」(2013年～2015年)のメンバーとして、そして2014年「乳の社会文化ネットワーク」の研究助成を受けて行った調査の一部であることを、この場をお借りして心からお礼申し上げます。

これまでの研究に貴重なご助言をいただきましたカザフスタン国立アルハラビ大学教授 サビア・ヌルタージン先生、国立民族学博物館教授 小長谷有紀先生、西日本食文化研究会主催 和仁皓明先生に深く感謝致します。

参考文献

- 1) Jared. Diamond (倉骨 彰訳): 『銃・病原菌・鉄(上)』, 草思社. (2000)
- 2) 本郷一美: 「家畜化は肉食に貢献したか」, 野林厚志編, 『肉食行為の研究』, 平凡社. (2018)
- 3) 秋篠宮文仁: 「家畜と家畜化」, 松井 章編 『野生から家畜へ』(食の文化フォーラム 33), ドメス出版. (2015).
- 4) 中尾佐助: 『料理の起源』, 日本放送出版協会. (1972).
- 5) 鶴田文三郎: 乳加工の体系, 乳と乳製品の文化, 週刊朝日百科世界の食べもの, **125**, 石毛直道監修, 朝日新聞社. 126-131. (1983).
- 6) 石井智美: 「限られた食材から」, 森枝卓士編 『料理すること』(食の文化フォーラム 31), ドメス出版. (2013).
- 7) 森安孝夫: 『シルクロード世界史』, 講談社選書メティエ. 講談社. (2020)
- 8) 梅棹忠夫: 『梅棹忠夫著作集第2巻モンゴル研究』, 中央公論社. (1990 (1953)).
- 9) Herodotus (Cater H): Herodotus of halicarnassus. Oxford University press. 1962.
- 10) 池谷和信: 『現代の牧畜民』, 古今書院. (2006).
- 11) 石毛直道: 「家畜の歴史学」秋篠宮文仁 林良博編 『家畜の文化』, 岩波書店. (2009)
- 12) 田中智夫: 『ヒツジの科学』, 朝倉書店. (2015).
- 13) 石井智美: モンゴル遊牧民の製造する乳製品と馬乳酒の性質および特性. ミルクサイエンス, **64(1)**, 53-62. (2015).
- 14) 斎藤成也: ラクダとヒトの DNA からみたシルクロード. 科学, **87(10)**, 0963-0965. (2017).
- 15) Satomi Ishii, Buho Hoshino, Sabyr Nurtazin; Properties and seasonal variation of milk produced by one humped camels (*Camels dromedaries*) and two-humped camel (*C. bactrianus*) in the Republic of Kazakhstan. *Journal of arid land and Studeies*, **26 (4)**, 219-222, 2017.
- 16) 包 海岩: 「社会主義中国内モンゴルにおける牧畜文化—社会主義的集団牧畜から資本主義的酪農文化へ」平成 26 年度名古屋大学大学院文学博士研究科・学位論文. (2014).
- 17) 風戸真理: モンゴルの牧畜は生業的か. 文化人類学, **82(1)**, 05-072. (2017).
- 18) 石井智美: ブータンにおける乳・乳製品と米の食利用. 酪農学園大学紀要, **42(2)**, 97-104. (2018).
- 19) 稲村哲也・タシドルジ・川本 芳: ブータン極東部高地のメラックにおける牧畜の変化とその歴史的社会的背景. ヒマラヤ学誌, **13**, 283-301. (2012).
- 20) 小長谷有紀: サハの馬乳酒まつり. 季刊民族学, **23(4)**, 55-65. (1999).
- 21) 中尾佐助: 『中尾佐助著作集第Ⅱ巻 秘境ブータン』, 北海道大学出版会. (2004 (1971)).
- 22) 足立 達: 『乳製品の世界外史』, 東北大学出版会. (2002).
- 23) 栗田靖之: ブータン・ヒマラヤの生業形態の多様性. 国立民族学博物館研究報告, **11(2)**, 457-488. (1986).
- 24) 西岡京治・里子: 『神秘の王国』, 学習研究社. (1978).
- 25) 吉田全作: ブータンのチーズとヤク飼いを訪ねて. 季刊民族学, **156**, 42-60. (2016).
- 26) 高橋富士雄: ネパール, トルコ, モンゴルに見る伝統的乳利用の姿. ミルクサイエンス, **52(1)**, 1-14. (2003).
- 27) 立石 巖: 『古代チベット文明の謎』, 大陸書房. (1985)

Abstract

For a long time, I investigated domestic animals and a meals in Mongolia, the Inner Mongolia Autonomous Region of China, the Xinjiang Uygur Autonomous Region of China, Yakut, Kazakhstan, Kyrgyzstan, and Bhutan. Historically, humans that lived in areas unsuitable for agriculture have raised livestock. However, there are many areas in the world where both agriculture and livelihood have been carried out. In the areas where grasses are unsuitable to eat by humans those are eaten by livestock and human have lived by using livestock. Livestock breeders who have lived on the Eurasian continent effectively have using not only milk and meat but also bones, skin, wool, leg tendons, and even the livestock feces. The uses of livestock-derived products are numerous and unique for each livestock breeding area. Livestock-derived products comprise most of the gel (a mobile tent-related house) which is a house with a product derived from a domestic animal. Livestock-derived products do not have a direct influence on everyday life as tools but they are used to make musical instruments, there by enriching

people's lives. Products derived from livestock are time-consuming to make. However, unlike today's chemical products, livestock-derived products have less impact on the environment because they are made of biodegradable ingredients and could be returned to nature. We need to think about how livestock-derived products can be used because our lives today are surrounded by mostly chemical products that burden the environment.