

モンゴルの夏の一日：食生活と匂い

上野吉一

北海道大学実験生物センター

1995年8月19日～9月2日までモンゴルのウブスハンガイ県バヤンオンドル村で、遊牧民の伝統的
生活様式に関する調査ならびに匂いの知覚を調べるための匂い分類テスト（群構成法）をおこなった。
本稿では、まず夏期における遊牧民の労働形態、食生活、匂いの利用に関する記載をおこなった。こ
れらの観点から、遊牧民がいかにかヒツジ、ヤギ、ウマ、ウシ等の家畜を中心にすえた生活を送って
いるかを具体的に示した。また匂い分類テストの結果、魚を食べない遊牧民は、日本人などで顕著に現
れる「腥臭」を特徴とする分類規範を持たないことが示唆された。反対に、乳製品やハーブ等に関す
る匂いを詳細に分類していることが示唆され、知覚・認識においてもまた家畜あるいは主要な食物で
ある乳製品が重要な要素であると考えられた。

1 はじめに

サピアとウォーフ(1956)は、人は用いる言語によって違った世界を見ているという、「言語相対主義」と呼ばれる仮説を立てた。これによれば、私達は進化的プロセスの中で獲得した認識体系をさらに環境や経験によって大きく変成させ、それに基づき世界を捉えているのである。したがって、私達自らが“見ている”世界を知ろうとするならば、ヒトとして“見えるもの”と同時に、人として“見ているもの”を捉えることが必要となる。私達は这个世界を“見る”ために、五感を通しさまざまな情報を手に入れている。人は「視覚的動物」と表されることがあるが、本来「見ること」ばかりではなく「聞くこと」「嗅ぐこと」などあらゆる感覚を駆使して人は世界を“見ている”のである。したがって、人が“見ているもの”の理解は、五感全ての研究なくして成り立たない。匂いは音や色、明るさ等に比べると、普段は意識することが少ない感覚であり、その働きが省みられることが少ない。ところが、他人を愚弄する表現としてしばしば「臭い」という言葉が用いられるように、わずかな匂いの違いが匂いの存在を強く意識させ、よりその違いを現実味のあるものにする。こうしたことから、匂いの感覚は表立ってその働きを示すことは多くはないのだが、実は世

界に関する基本的情報として常にモニターしているといっても過言ではない。それゆえ、匂いの感覚を知ることは、世界をどのように“見ているか”を理解していく上で重要な課題の1つとなる。

人の生活空間に漂う匂いは、生活様式、すなわち文化によって顕著に異なる。これは文化により、“見ている”匂い世界に差異があることの表れだといっても良いだろう。したがって、匂いにより世界をどのように“見ているか”を考える上で、文化差もまた重要な視点となる。このような問題意識から、これまで筆者は、ネパールのヒマラヤやボリビアのアンデスにおいて伝統的生活を送っている人々や、モンゴルの都市に住む人々を対象とした、匂いの知覚・認知ならびに生活様式とその関係について調査を進めてきた。

1993年に筆者は、モンゴルの主に都市部に注目した調査をおこなった。その際、都市生活者と伝統的遊牧民との間にかなり匂いの認識に違いがあることが伺われ、その違いに強い興味を持った。そこで、伝統的生活様式を維持しているモンゴル遊牧民を対象として、以下の2点を目的とする調査を実施した。①伝統的モンゴル遊牧民の生活の中で、香（こう）や香水あるいは香辛料のような匂いを楽しむものとして、どのようなものが、どのように利用されているのか調べる。②これまで

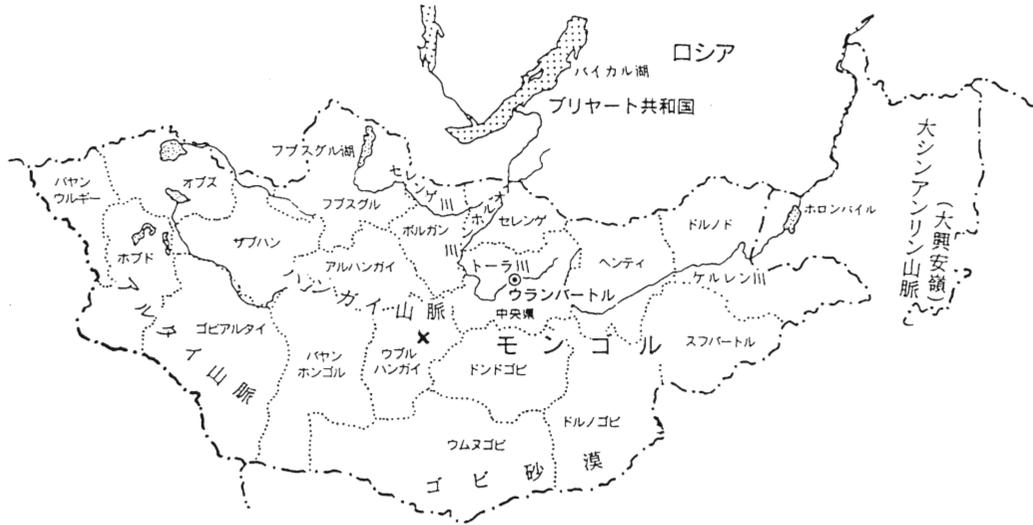


図1 モンゴル概念図

ウブスハンガイ県はハンガイ山脈の南側、ゴビ砂漠の北側にあり、モンゴルのほぼ中央に位置する。×は調査地を示す。

ヒマラヤ高地住民のシェルバ族、南米アンデスのケチュア・アイマラ族、モンゴルの都市住民、日本人を対象として実施してきた匂いの分類テストをモンゴル遊牧民を対象におこない、これまでのデータと比較し、生活様式ならびに環境による匂いの知覚・認知に対する影響を検討する。

本稿では、モンゴル遊牧民の生活様式に主眼を置いて、今回の調査の報告をする。

2 調査地ならびにインフォーマント概要

ウランバートル南西約400kmにある、ウブスハンガイ県バヤンオンドル村で調査おこなった（図1）。ダワドルジ（ダワ：50歳）の長男のイルテンオチュル（オチョロー：24歳）のゲルに滞在し、周辺約20km四方にある14戸のゲル、12家族を訪ねて調査をおこなった。ダワドルジの家族は奥さんのナスンバット（43歳）、オチョローを頭に四女6歳までの息子と娘がそれぞれ4人ずつである。滞在時は夏季休暇のため、就学中の子供達と学校を終えた娘達が同居していた。オチョローは春に結婚したばかりで、奥さんのモフツェツェク（モフ：21歳）とダワドルジの脇にゲルを建てて生活をしていた。モンゴルの遊牧民に関しその独立性が強調されることが多いが、結婚して2、3

年は、生活に必要な様々な知識や技術を学ぶために、親の近くに住むことがかなりあるようだ。また、もし奥さんに姉妹がいない場合は、親の近くに住み面倒をみることもある。モンゴルには徴兵制があり、次男のイルテンスク（20歳）は、兵役についていた。

ウブスハンガイ県は、モンゴルの中では降雨量が多く（年平均400mm）水が豊富で、夏は涼しく、また草の質が良いことから、牧畜に適した風土といわれている地域である（図2）。どの家にもヒツジ、ヤギ、ウマ、ウシがおり、例えば結婚したばかりのイルテンオチュルは、ヒツジ・ヤギ90頭、ウマ30頭、ウシ23頭を持っていた。調査期間中の気温は、日中30度以上、夜間10度以下になり、日内変動は極めて大きい。

調査地周辺は草地が広がっており、林は20kmほど離れたところにあった。動物相も豊かで、ホクドウン（スナネズミ）やその他のネズミ、タルバガン（マーモセットの1種）、キツネ数種類が容易に見ることができた。林まで行けばシカも見ることができそうである。また近隣のゲルで、オオカミにヒツジを食われたということが滞在中にあった。ゲルのすぐ近くを幅2m程度の川が流れていた。家畜用にはかなり大きい溜め池があっ

た。ここにはツルやサギ、カモ等の水鳥が数多く集まっていた。しかし、エサになる小魚やカエルの類が棲んでいるのか、確かめることはできなかった。ネズミを狙う猛禽類も多く見ることができた。

人の生活用水としては井戸水を使用しており、ゲルから数十ないし数百m位の所に井戸を掘っていた。遊牧は年3、4回ゲルを移動させるが、その際の場所は各ゲルにより大体の位置は決まっているらしく、井戸を掘っておくことは生活用水を安定して得るためには有効な手段に違いない。

3 行動記録

8月19日 名古屋発（ソウル経由）でウランバートル着。対応者が空港まで来ていなかったの、とりあえずバヤンゴン・ホテルへ宿泊する。夜10時ごろ対応者から連絡が入り、調査計画を打ち合わせる。

8月20日 朝11時に、対応者がトゥミンジャラガルという女学生を通訳として連れてやってくる。モンゴルでは日本が経済発展の目標の1つに

なっており、モンゴル国立大学以外に日本語学校も設立され、日本語通訳を探すことは余り困難ではないようだ。通訳に調査の概要を説明し、契約の交渉をする。日当は破格の\$35とした。午後から、通訳とともに食料等の生活物資と現地への手土産を購入しにマーケットへ出かける。手土産としてシクロ（キャンデー）、ジュース、チョローン・ツァイ（磚茶：茶葉を蒸して圧縮し固めたもの）等を購入する。夜は通訳と対応者を、ウランバートルにできたばかりという韓国料理のレストランへ招待する。モンゴル人は肉はよく食べることが知られているが、韓国料理のような焼肉をタレに付けて食べる調理法は初めてのことだった。

8月21日 朝7時に出発する予定でホテルで通訳とともに待つが、運転手が来ない。連絡を取ると、遠出をしなければならないので修理をしているが、部品が見つからないのもう少し遅れると言う。その日午後まで運転手が現れるのを待つが、結局調査地に着くのが真夜中になってしまうからと出発を1日延期する。



図2 調査地近隣の風景

草原はまっ平らに広がっているというよりも、なだらかにうねりながら続いていく。
見渡す限り目にはいるのは草に被われた大地のみだ。



図3 デンベに興じる若者達

アルコール度2、3%のアイラグで酔っ払うまで、延々続けられることもある。

8月22日 昨日と同じ朝7時に出発する予定にも関わらず、運転手が来ない。連絡が取れず、昼近くになってしまう。対応者と相談し、調査地付近に知り合いを持つ新たな運転手を探すことになる。昼過ぎにやっと新しい運転手が見つかり、往復\$500で契約をする。しかし、出発前にタイヤの交換をしなければ危険だからということで、契約金半額を前払いする。午後3時、やっと出発の準備が整い、ウランバートルを出る。運転手は目的地に知り合いがないが、「行けば何とかなる」という言葉を信じる。途中1度のパンクがあったものの、国道（舗装道路）を5時間、約300km走ったところで、草原の中へ入る分岐点まで行き着く。草原に入る前に、その近辺に住んでいる人で奥に知り合いがいる人をガイドとして探さなければならぬ。ゲルを訪ねてはアイラグ（馬乳酒）を飲むのを繰り返すこと約1時間、ようやく道案内をしてくれる人が見つかる。早速、日の暮れかかった草原の中に向かい走り出す。草原の中には縦横に車の走った跡があるものの、風景としては

どこもかしこも代わり映えがしないように見える。しかし、現地の人達は丘の形等を手掛かりに方向を見出す。モンゴルの草原は、あちこちに小川が流れ、また地平線がどこまでも続くような真っ平らではなく、平地の中に結構急峻な丘や峠がある。そうした中、車は川の浅瀬を見つけ渡り、丘を越えなければならない。ガイドの指示にしたがい、草原の中を右往左往しながら進む。走ること4時間100km、真夜中11時近くに目的地のダワドルジのゲルに到着する。ダワドルジの奥さんのナスンバットはガイドのお姉さんだ。初めて会う日本人に驚きながらも、フルグ（嗅ぎタバコ入れ）とアイラグ、そしてウルム（生クリーム）やエーツィーキー（乾燥ヨーグルト）等によるもてなしを受ける。訪問したゲルでは、ドンブリのような器に注がれたアイラグを、一気に2、3杯開けなければならず、甘味のないカルピスのようで結構つらい。お土産に持っていったキャンデーを渡すと、皆よろこんで食べる。後に分かったことだが、草原の生活で甘味を手に入れることは難しく、

貴重なものである。果実類はほとんどなく、漿果が手に入る季節は限られている。砂糖は経済的にも、そう容易には購入することができず、とても大切にしている。宿泊したゲルでは、一度も砂糖を目にすることはなかった。12時ごろ、運転手とガイドが帰る。オチョローのゲルに泊めてもらうことになる。この日、オチョローは冬に備え牧草を刈りに遠出をして留守だった。

8月23日 朝食を食べた後、手始めに、東に5km程離れたゲルまで匂いの分類テストをしに行く。日本の食べ物の匂いだと説明をすると、皆興味を持って集まってくる。すぐに噂が広まり、若い連中が集まってくる。テストを始める前にまず、大鉢に出されたウルムとアロール（乾燥ヨーグルト）をつまみながら、フルグの交換と主人が差し出すアイラグの回し飲みで挨拶がおこなわれる。フルグの交換は儀式化されたもので、差し出されたら親指を上を立てるようにして手と手を合わせ受け取る。受け取ったら、フルグの蓋を開け、中の小さじで少量の粉タバコを取り、そのままもしくは指先で摘み取り、鼻で吸い込む。

終わったら、相手にもらった時と同様にして返す。このやり取りをする場合は常に、右膝を立てて腰を浮かしぎみに座っておこなう。ひとしきりアイラグを飲み、挨拶が済んだところで、テストをお願いする。実際やってくれたのは5人だった。テストが終わると、ウォッカの瓶が開けられ、主人が注いで皆に差し出す。差し出されたものは基本的に断ることができず、一気に飲み干す。こうしたことは瓶がからになるまで続けられる。その後、もう少し離れたゲルを2軒訪ねテストをおこない、合計21人をテストすることができた。どこを訪ねても、アイラグのもてなしが待っている。

8月24日 アイラグの飲み過ぎでダウン。1日中、ゲルと外の往復を繰り返す。モンゴル人でも、ウランバートルの人達は余りアイラグを飲まないの、田舎に来て飲み過ぎて腹を壊すそう。ナスンバットがお腹の調子が悪い時にはこれが良いといって、ハイルマック（小麦粉とウルムを火にかけ練ったもの）、スーティー・ツァイ（ミルクティー）、アロールを持ってきてくれる。

8月25日 泊まりに来ていたナスンバットのお

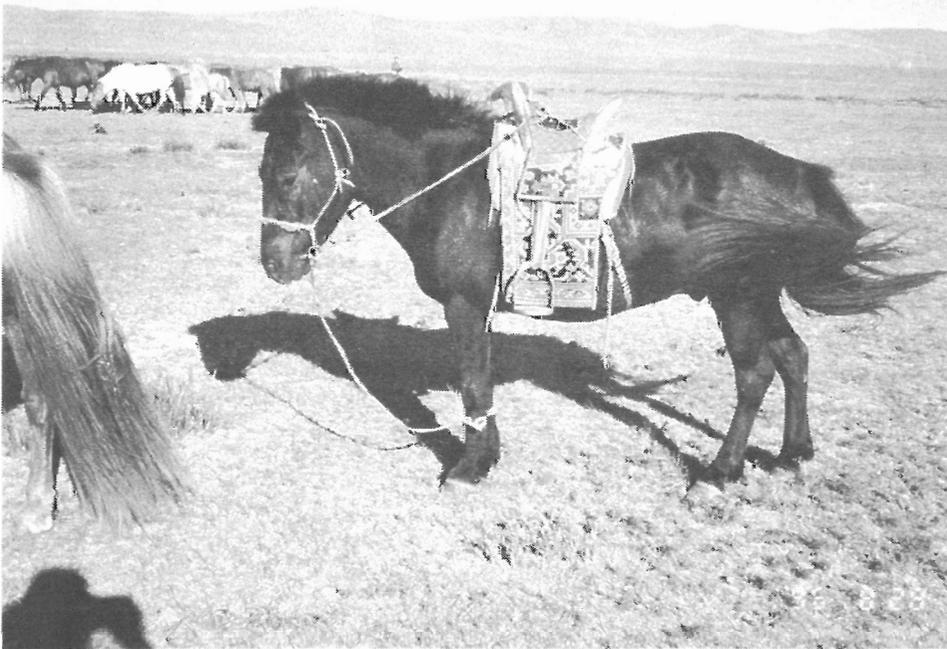


図4 ウマ追いに使うウマ

人はウマから降りて作業しているため、手綱で前足を縛って動けないようにしてある。

兄さんのサナダダワカに案内してもらい、南東に15km離れたゲル2戸とさらに5km程離れたゲル2戸を訪ねる。いつものようにアイラグを勧められるが、教えてもらった通り「ゲディス ウブドウドウ オーチュチャトコイネー（お腹が痛いので飲めません）」と答えて断る。誰もがお腹を壊したことを察し、“都会の人間は弱いな”ということひとしきり話しが盛り上がる。12人をテストすることができた。

8月26日 11時頃、ダワとナスンバットに案内してもらい、北に約15km程離れたゲルを訪ねる。彼らの親しい友人らしい。いつものようにフルグの交換とアイラグの回し飲みの挨拶がすむと、昼食にヒルツツゴリが出された。この後、10人に被験者になってもらいテストをする。

8月27日 午前中、曇っていた上に風がものすごく強いので、調査に出かけることができない。ゲルの中で皆と話をして過ごす。モンゴル式じゃんけんを教わる。やり方は「ホロ」と「デンベ」の2タイプがある。どちらも指の出し方は5通り、つまり指を1本ずつ出していく。ホロでは、日本

のじゃんけんのように、互いに勢いよく手を出し勝負する。この時、親指は人差し指に勝ち、人差し指は中指に勝ちというように順々にいき、最後の小指は親指に勝つと決められている。一方、デンベでは、独特の歌を唄いながら勢いよく指を突き出していく。この勝負は、親指は1、人差し指は2という風に各指の数字が決まっていて、互いに指を立ててその数字の合計を言い当てた方が勝ちである。1回勝負ではなく、たいてい5回勝つまで続けられる。負けた方はアイラグをどんぶり一杯飲むというルールで、小さな子供からこの遊びに興じていた（図3）。しかし、モンゴル人も3杯、4杯になってくると飲むのが辛いようで、口の脇からこぼすとかといった姑息な手段に出る者もいる。

8月28日 朝5時半に起きて、隣のゲルの若者ツェルンボンツク（24才）と20km程離れたところまで、ウマを駆り集めに行く（図4）。夜の内にあちこちに散らばってしまったウマを、足跡を手掛かりにしたり、望遠鏡を使ったりして探し出す。点のようにしか見えないにも関わらず、自分の



図5 断髪式を迎えた女の子

頭の上にか所だけ生まれてから一度も切らない髪のを束を残している。それ以外は反対に剃られていた。



図6 匂い分類テストをおこなっている様子

ウマか他人のウマか識別している。散らばったウマは基本的にアズラッカ（種馬）を中心にして動きまわるので、ある程度それで判断ができるらしい。アズラッカだけは他のウマと異なり、たてがみや尾を切られることがなく引きずるほどに伸びているので、確かに目立つ存在ではある。しかし、数km先の1頭々々を見分けることができるという眼力には驚く。1頭のアズラッカに30頭ほどのメスがついて1群が構成されている。これは人がそういう風になっているのではなく、アズラッカ自身のメスを管理できる能力に関っている。100頭近くのウマを集めて、ゲルの近くの溜め池まで水を飲ませに連れていく。その後、母ウマの乳搾りをするために、ゲルの脇に張ってあるロープに仔ウマを繋ぐ。ツェルンボンツクの家には母親とお姉さんの2人女性がいますが、それでは人手が足りないので、彼も弟のボルドサイハンと一緒に乳搾りをする。

8月29日 西に20km程離れた、これまでのように平原ではなく、谷間に立てられているゲルを訪ねる。10人に被験者になってもらいテストをす

る。夕方、さらに山を1つ越えた奥のゲルで、子供の断髪式をやっているからというので見に行く（図5）。モンゴルでは昔から、男子は3～5歳、女子は2～4歳になると、親類縁者が集まり断髪式が開かれる。近隣のゲルに住んでいる人や親類縁者が30人近くの人が集まっている。アイラグやアルヒが主人により回され、この時は女性も皆口を付けるだけではなくしっかり飲んでいた。宴も興じてくると、皆で歌い始める。アイラグの入った器がでたらめに回され、差し出された人はそれを飲み干し、1曲歌わなければならない。モンゴル人にも音痴はいて、アイラグを受け取りたがらない人がいる。結局、周りからいいから歌えと冷やかされ、しぶしぶ歌いだす。皆もそれに合わせて歌いだす。谷間に響き渡る歌声。子供の記念だからとポラロイド写真を頼まれ撮って上げると、190cmはあろうかという大男のお父さんが、涙を流しながら喜んでくれる。このお父さんは、農業大学を出た後、遊牧民になったそうだ。奥さんは医者している。

8月30日 ゲルにフェルトを巻き込む仕事と、

表1 匂い刺激に用いられた合成フレーバー

1：シイタケ	2：リンゴ	3：イチゴ	4：バター
5：ツケモノ	6：ローストビーフ	7：グアバ	8：ブルーチーズ
9：タマゴヤキ	10：紅茶	11：キュウリ	12：ノリ
13：ヨーグルト	14：コーヒー	15：シャケ	16：セロリ
17：緑茶	18：マツタケ	19：パイナップル	20：ローストポーク
21：フィッシュボール	22：マグロ		

冬に備えて倉庫を作るのを手伝う。移動する際にまた分解しやすいようにだろうと思われるが、倉庫を作る材料として四枚の板と屋根を別々に作って、プレハブのように組み立てる。

8月31日 昼間、モフ達に生活に関する話を聞く。夕方から、雷とともに雨が降ってきた。すると、ゲルの吹き抜けの下にウマの轡をぶら下げる。空をおとなしくさせるためのマジナイだそうだ。

9月1日 夕方来ることになっていた運転手が10時頃ゲルへ来る。明日の昼までにウランバートルへ着かなければならないというので、午後には出発することにする。予定ではもう一泊するはずだったのが突然帰ることになると、その情報はすぐに広まり、また大勢の若い人達が集まって来て、アイラグとアルヒでの宴が始まる。別れのために、皆が各々一曲ずつオルティン・ドゥー（長唄）など民謡を歌ってくれる。キツネの毛皮を土産にと、もって来てくれる者もいた。モンゴルの素朴な遊牧民には、偽りのないやさしさを感じる。この過酷な環境の中で遊牧によって生きていくためには、強い独立心とともに、互いに支え合う気持ちもまた必要に違いない。

9月2日 ウランバートルに早朝帰着。

4 匂いの分類テスト概略

伝統的生活をしている遊牧民53名（15～60歳）を対象とした（図6）。日本で食べられている食品22種の合成フレーバーを用い（表1）、群構成法により匂いの分類に関する調査をおこなった。モンゴル遊牧民、特に南側のハンガイやゴビに住む人達は魚を食べない。これまでの調査から、魚を食べる経験を持たない人達は、日本人などでは顕著に表現される「腥臭」を特徴とする匂いの分類グループが存在しないことが予想された。今回

の調査からも、「腥臭」に関連する表現は数例しかなく、特に際立った特徴として扱われることはなかった。それに反し、乳製品に関する表現が極めて多く、また時間的表現を加えながら分類していた。例えば、「新鮮な牛乳」、「2、3日放置された牛乳」、「赤や黄色のカビが生えた牛乳」というように、新鮮か否かに留まらず、経時的变化のカテゴリーを匂いに関しても持っていることを示唆する。

このような特定の匂いに関しての詳細な分類としては、アンデスのケチュア族、アイマラ族の人達が腐敗臭に対し示したものがある。しかしいずれの場合も、必ずしもそれに対応する言葉を、数多く持っているということではなかった。彼らは各状態を離散的に区分して捉えているというよりも、あるものの連続的变化をイメージしているようだ。つまり、「新鮮－腐敗」といった1－0的あるいは数段階の規準に照らし合わせて判断しているのではなく、そのものがどう変化していくのかということを知っていると考えられる。自然の中に放置し様々な発酵乳製品を作っていくためには、管理された環境下とは異なり、絶えず変化する状況の中で扱いを判断する能力が必要になるに違いない。

遊牧民のこうした対象のわずかな変化を正確に把握する能力の他の例として家畜の識別を挙げることができよう。彼らは、数百頭の家畜を1頭ずつを個別に覚えるのではなく、群れ全体と様々な個体の属性にもとづく関係を覚えており、どの個体がいなくなったかを判断している。

このように匂いの知覚に関して、モンゴル遊牧民は独特の捉え方をしていることが示唆された。



図7 タルバガン狩りから帰ってきたところ

キツネの帽子に白い服といった独特の格好をしている。

5 遊牧民の生活：夏の日

朝5時半、まだ夜が明けきらないうちに女達は起き出し、前の日の夕暮れ前にゲルの脇に集められていたウシの乳を搾る。しばらくして、男達は起き出し、夜の内に散り々々になって遠くへ行ってしまったウマを駆り集めに出かける。3時間ほどすると男達は、ゲルの近くの乳絞用に仔ウマを繋ぐために数十mロープがはってある場所までウマの群を引き連れてもどってくる。その間に、女達は夜の間に落とされた牛の糞を集め、燃料のために乾燥させる。水汲みに行ったりしながら、朝食の準備をする。朝食はスーター・ツァイ、ウルム、アロールが出される。男達が戻って来て、朝食を取ると、すぐウマの乳搾りである。ウマの乳搾りは、1人が仔ウマを母ウマの前で押さえておかなければならず、夫婦が共同でしなければならない作業である。男は力があるので仔ウマを押さえる方になり、女は乳を搾る。これが終わると、夏の間の男には、冬の乾燥を準備するための草刈りとかはあるが、それ以外に決まった仕事がないそうだ。そのため、男達はあちこちのゲルに行っ

ては、酒を飲んだりおしゃべりをしている。一方、女達は朝搾った牛乳や馬乳から、ウルムを作ったりといった加工をしなければならない。またゲルの掃除もある。若い夫婦では、しっかり男も掃除をやっていた。

朝食の後、タルバガン狩りに出かけることがある。タルバガン狩りにいく時は、タルバガンが警戒しないように白っぽい服とキツネの頭で作った帽子を被る(図7)。この服装をして、毛皮を先に付けた棒を振り近づくと、タルバガンは警戒しつつも穴に逃込まずじっと立ち上がって巣穴の前で監視を続けるのだそうだ。そこへ腹這いのまますぐ前まで行って、鉄砲で仕留める。昼前に、ウマに5、6匹のタルバガンを載せてゲルに戻ってくると、早速女達が皮を剥いたりして手際良くばらしていき、大きな鍋でゆでられる。

昼食にはタルバガンの肉やゴリルタイ・ホールが出される。夕方まで、昼寝をしたりのんびりしている。夕方またウマが集められ、乳搾りをする。泊まっていたゲルのオチョロは、近所の若い連中等とつい夕方まで酒を飲んでいたら、奥さんのモ

フにしかられ、あわててウマを集めに走っていくということがあった。日本と同様に、最近では女性が強くなってきたという話だ。夕方の乳搾りが終わると、もう日も暮れて、夕食を食べるだけである。夕食にはゴリルタイ・ホールやヒーステ・ブタツェテが出された。近所の人達が集まり、蠟燭の光の中で、遅くまで馬乳酒を飲みながら話をしている。遅くなり過ぎると帰るのが面倒になり、親しい友達は泊まっていく場合もしばしばある。彼らは普段来ているゲールを掛け布団代わりに使うので、布団がなくてもどこでも泊まることができる。

6 食生活：ツガ・ツゲ（白い食物）の季節

モンゴルの食生活は季節により大きく2分される。春夏は家畜の子育て時期に当たり、その家畜の乳を利用した乳製品が主要な食べ物となる。この時期の食べ物は、モンゴルでは「ツァガーン・イデー：白い食物」と呼ばれる。これに対し、冬は肉が主要な食べ物となり、それらは「赤い食物」と呼ばれるということを前回の調査では聞いた。しかし、今回はその話を聞くことができず、真偽を確認できなかった。夏は家畜を育て、肥やす季節であり、屠殺は必要最低限に留められる。料理のほとんど全てが、ゲールの真ん中にすえられているストーブ一つで作られる。この上で、煮る・蒸す・焼く・揚げるといったあらゆる調理がおこなわれる。味付けは非常にシンプルで、塩味に香辛料としてネギ類の野草が使われたりする程度である。

<乳製品>

アイラグ：ウマの乳から作るアルコール度数2～3%の酒で、酸っぱくなった少し薄めた牛乳のような味がする。毎朝夕搾ったウマの乳を、伝統的には大きなウシの皮袋、最近では合成樹脂でできたドラム缶ほどの桶に継ぎ足していき、1日数千回攪拌して発酵させる。ゲールに入るとすぐ右側にこの桶は置かれている。夏になると1日20リットル以上もこれだけを飲んで過ごす人もいるそうだ。

アルヒ：アイラグもしくはウルムを取った後の牛乳を発酵させたものを蒸留して作る。蒸留は、発酵乳を大鍋に入れ、その上にちょうど直径が

同じぐらいの円筒を乗せ、さらにその上に水を張った鍋を乗せ火にかけると、アルコールの蒸気が上の鍋底で冷やされ滴になったものが吊り下げられた受け皿に溜まるという方法でおこなっていた。味は乳臭い日本酒といった感じで、口当たりはまるやかで飲みやすい。正月の宴には欠かせないもので、夏から準備していくのだそうだ。アルコール度数は10%程度である。

アルツ：アルヒを再度蒸留して作るもので、かなりアルコール度数は高くなる。さらに蒸留したもので、ホルツというものもある。

ウルム：新鮮な牛乳を沸かして、その際に柄杓で汲み上げ鍋に注ぎ入れるようにして攪拌していると、表面にクリーム状の膜ができあがる。これを1～2cm程の厚さになったら、冷やして固めてから器に取る。まさにクリーム色をしており、無塩バターのような味と独特の甘みがある。このままでも食べるが、色々なものに付けて食べることも多い。

スーティー・ツァイ：砕いたチョローン・ツァイ（磚茶）を湯に入れ、沸騰した後牛乳と、家によっては塩を入れて作る。日本で普通飲まれるミルクティーとは大分異なる味がする。食し方も、ただ飲む場合も多いが、しばしばこれにさまざまな物、例えばウルム、アロール、ホーシヨール、さらには肉までも浸して食べる。

アールツ：アルヒを取った後に残ったクリーム状の酒粕。

アロール：アールツを布で漉して固めたものを糸で1cm程の厚さに切り分け、天日で乾燥させたもの。固くて、酸っぱい味がした。

アロール：上記の方法とは異なる製法のものも、同じ名前と呼ばれていた。ウルムを取った後の牛乳を発酵させたものを、布で漉して固めたものを糸で1cm程の厚さに切り分け、天日で乾燥させたもの。固くて、酸っぱい味がしたが、モンゴル人にはそうではないようだ。

ビスタック：発酵したミルクを1度沸かした後、布で漉して水分を切ったもので、カテージ・チーズのような感触だが、かなり酸っぱい。

エーツィーキー：沸かした牛乳にヨーグルトを入れ、再度沸騰させる。色が赤みがかった茶色になったら、水分を取り、乾燥させる。非常に固

く、干しえびのような旨味が感じられる。

ヒーステ・ブタツェテ：玄米のミルク粥で、干し肉、ジャガイモ、香草などが入っている。

ハイルマック：小麦粉とウルムを焦がさないように火にかけよく練ったもの。そのまま食べたり、スーテー・ツァイに入れて食べたりする。

<肉料理>

ポートツグ：焼いた石を、肉や香草と一緒にヒツジやヤギの体に入れ、蒸し焼きにする料理。現在は、専用の鍋で作られる場合もある。この料理に用いた焼けて熱くなった石は、手で握っていたり腰や肩に当てたりして、お灸のように使われる。

タルバガン・ポートツグ：タルバガンを用いたポートツグ。タルバガンは脂肪が多く、非常に濃厚な味がする。このためのソースとして、塩水に刻んだネギやハーブを入れたものがある。

チンスン・マツハ：鍋で塩ゆでした肉を指す。ヒツジ、ヤギ、ウシ、タルバガンなどさまざまなものが食される。モンゴルでは、伝統的に焼いた肉料理は食べない。理由は、焼いたものは体に悪いからということだった。これ以外に、チンギス・ハンの教えとして、肉汁で火を汚してはいけないとされているからというものもある。栄養を少しでも無駄にしないという知恵とも考えられる。

ツウウン：ゆでた羊の腸をウドン状に千切りにして、香草と一緒に油で炒めたもの。腸自体はしこしこして、腰のあるピーフンのような感触がする。

<小麦粉料理>

ゴリルタイ・ホール：小麦粉を練ったものを、肉のスープで煮た料理を指す。切り方によりいくつか呼び名がある。

ヒルツツンゴリ：ウドン状に細く切ったもの。

タスツンゴリ：スイトン状に手で千切ったもの。

ホーショール：ピロシキ様の食べ物。小麦粉を練って作った生地の中に、干し肉、玄米、香草などを入れて、油で揚げる。油は、ヒツジやウシの内臓などを煮て、溶け出した脂肪を固めて保存しておいたものを使う。

ボーズ：いわゆる水ギョウザ、あるいは焼きギョウザである。生地は小麦粉を練ったもので、細

く刻んだ肉や干し肉と香草を具として入れ、形は、中華まんじゅうのように上で絞り込まれているものが多い。

7 生活の中での匂いの利用

<香>

香木：特定の場所にしか生えてなく、調査した村では100km離れた森（エルデンサン）まで必要になったら採りに行かなければならない。どのような場合に使うかは不明。

アルツ：モミの仲間で、背が低い常緑針葉樹である。正月の3日間や人が死んだ時、あるいは普段でもお経を上げる際や特別の客人が来た時に香炉で燃やされる。青臭い芳香がする。

ウシ、ウマ、ラクダの糞：これらの糞は燃料として普段燃やされているが、この煙は虫除けとしても効果がある。また、糞を燃やした匂いは干し草を燃やしたような香りがして、多くのモンゴル人はこれを大変好む。特に中高年では、この匂いに郷愁を感じる人は多い。

チェニン・シュルムス（オオカミの足の血管）：生きていたオオカミの後ろ足から取り出した血管を燃やすと、匂いが出てそれを嗅いだ盗人は動けなくなる。祈祷師（坊さん、尼さん、村の長老等）だけが用いることができる。

<香草>

ジョーツァエー：浅葱のような形をしており、ニンニクのような香りがする。乾燥させ、刻んで使う。

ゴントウ：辛みのある香草。

ピラグ：醤油のような味がする。

ウヌゲンスール：「キツネの尻尾」という意味で、辛味がありハッカ様の香りがする。乾燥させ、挽いて使う。

ターヌ：細いネギのような形をしており、香りもネギに似ている。

ホモオール：細いネギのような形をしており、香りもネギに似ている。

<薬草>

ツィンヒルテケッド：風邪の時に煎じて飲む。非常に苦い。

ポドリード：熱が出た時に煎じて飲む。骨が折れた時は煎じたものを擦り付ける。

謝辞

本研究で用いたフレーバーはすべて高砂香料株式会社より提供していただいた。特に、高砂香料の高島靖弘氏にはご尽力頂いた。ここに記して、深謝いたします。

参考文献

一ノ瀬恵（1991）モンゴルに暮らす（岩波新書）。岩波書店。
小長谷有紀（1991）モンゴルの春（河出書房新書）。河出書房。

鯉淵信一（1992）騎馬民族の心：モンゴルの草原から。日本放送出版会。

高瀬秀一（1992）ジンギス・カンの国（丸善ライブラリー）。丸善株式会社。

地球の歩き方（編）（1992）地球の歩き方（42）モンゴル '92～'93年版。ダイヤモンド・ビッグ社。

金岡秀郎（1993）モンゴルは面白い。株式会社トラベルジャーナル。

椎名誠（1995）草の海：モンゴル奥地への旅。集英社

小長谷有紀（1996）モンゴル草原の生活世界（朝日選書）。朝日新聞社。

Whorf, B. L. (1956) Language, thought and reality. MIT Press: Boston; Wiley: New York.