みんぱくリポジトリ
国立民族学博物館学術情報リポジトリ National Museum of Ethnolo

食べることは殺すこと：モンゴルの屠殺儀礼から

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2015-11-18 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 小長谷, 有紀 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/10502/5645

国立民族学博物館助手
小長谷有紀

食べることは殺すこと
——モンゴルの屠殺儀礼から——

●食卓の半分をになう肉●

モンゴル草原における一日の食生活は、明瞭なパターン性をもっている。朝から夕まではもっぱらキビをうかせた乳茶と乳製品でやりすごし、夕食として肉そのものあるいは肉を使った料理を食べる。したがって、一日の前半では乳製品が主食となり、後半では肉が主食となる、といってよいであろう。いわば「肉食は一日の食卓の半分」をになっている。

このような一日の食生活パターンは、基本的に一年中変わらないが、明瞭な季節性も存在している。夏には、豊富な乳量を背景に、保存のきかない乳製品などもふんだんにあって、多様な種類の乳製品があふれる。しかしながら、肉の消費量は少ない。一方、冬になると、越冬食糧として準備したばかりの肉があるので肉にはめぐまれる。けれども、乳製品のバラエティはいちじるしく劣り、かつ量的にも少なくなる。乳製品も肉も、どちらも保存のきく食品として加工されてはいる。しかし、それでもなお、夏の乳製品と冬の肉という二季性が明瞭に存在するのである。したがって、「肉食は一年の食卓の半分」をになっているとまとめてもよかろう。

以上のように、モンゴル遊牧世界においては、夏の食卓をいろどる乳製品と、冬の食卓に欠かせない肉とが、二大主食となる。乳製品などの乳をめぐる食品群と、ゆで肉をはじめとする肉料理の食品群とは、一般にモンゴルでは白と赤という二色によって対比的に把握されている［小長谷一九九二a］。乳製品が「白い食べもの」と総称されるのに対して、肉をつかった食品あるいは料理は、「赤い食べもの」として伝統的に二大別されてきた。

さらに、モンゴル語では、冬にたくさん肉を食べたあとに夏をむかえて乳製品をふんだんにとることを「胃袋を白くする」と表現する。胃腸にたまった肉かすを乳製品で洗濯するかのようにいう。一年の食生活サイクルに二季性をもたらす二つの食品群は、このように健康面において「バランスをもたらす組合せ」になっている。

十三世紀のモンゴル帝国に派遣された修道士たちの旅行記には、当時の食生活の様子が書きとどめられた。カルピニの旅行記『モンゴル人の歴史』には

「黍を水で煮て、非常に薄くしてしまうので、食べられず、飲まなくてはなりませ

ん。タルタル人の誰もが、朝にそれを椀に一、二杯飲んで、日中はそれ以上何も口にしません。しかし、夕方には、みな、小量の肉を与えられ、肉汁を飲みます。これに対して夏には、馬乳を多量に持っているので、肉は滅多に食べません」

とあり、一日のパターンと一年のパターンとが的確に記載されている［護一九九一：二二］。

同様のことを、ルブルクもまたその『旅行記』に記録していた［護一九九一：一四四］。

「かれらは死んだ動物をどれこれの区別なく食べますが、沢山の羊牛（家畜）群がおれば、自然、非常に多くの動物が死ぬことになるのはおわかりでしょう。しかし、夏にはコスモス酒つまり馬乳が少しでもある限り、それ以外の食物のことは気にしません」

「夕方のほかは食物は何もくれませんでしたので、空腹と渇き、寒さと疲労とにはかぎりがありませんでした。朝には飲むものを何か、でなければ食べるのに黍を若干くれました。これにたいして夕方には、肉・羊の肩肉・肉汁のついたあばら、それに肉汁を飲めるだけくれました」［護一九九一：一九三］

これらの記述からも、一日のうちの夕食として、とりわけ一年のうちでは冬のあいだに、肉あるいは肉汁が主食であったことをはっきりとうかがい知ることができる。このような食生活の伝統は今日にいたるまで変わりがない。

●殺しの必要性●

モンゴル草原の食卓をいろどる二大食品は、いずれも畜産物である。人びとの食生活は全面的に家畜に依存してきたのであった。言い換えれば、家畜の群れは人びとにとって「生きた冷蔵庫」になっているのである。ただし、白い食べものである乳製品が、家畜を生かしたまま取ることのできる畜産物であるのに対して、赤い食べものである肉類は、家畜を殺してはじめて摂取される。ここに殺しの必要性が存在する。

モンゴルでは、ウマの機動力をいかしつつ、草原で遊牧がおこなわれており、ヒツジ、ヤギ、ウシ、ウマ、ラクダの五種類の家畜が放牧されている。それらの家畜について、乳をしぼるだけではなく、肉や毛皮も大いに利用する。つまり、殺して消費する。この必要不可欠な「殺害」を人びとはどのようにとらえてきたのであろうか。

モンゴルは乾燥地域に属するとはいえ比較的植生に恵まれており、オスの子畜をほとんど殺すことなく大きくなるまで育成する。家畜の育児のために、多大な労力を投下している［小長谷一九九一b］。地中海世界の牧畜ではオスのほとんどが満一歳までの幼い段階で屠殺されてしまうのとは対照的である。ところが、せっかく大切に育てたにもかかわらず、人びとはやがてそれらの家畜を屠殺してしまう。もとより、人びとはペットを飼育しているのではなく、食資源として家畜を育成しているのであるから、殺しに慣れているのであろうか。

それにしても、殺しを必要としてきた人びとは、家畜とどのような折り合いをつけているのであろうか。あるいはまた、どのような折り合いをつけていると了解しているのであろうか。

屠殺に際して実施される儀礼的行為に注目することによって、人びとの殺しをめぐる意識が理解できるにちがいない［小長谷一九九一a］。

●アマンフズーの儀礼●

モンゴルの伝統的な暦によれば、十一月は「屠殺月」とよばれていた。このころに、冬から春にそなえて家畜をいっせいにほふるからである。通常、各戸でウシ一頭とヒツジ数頭がまとめて屠殺される。

この屠殺作業をモンゴル語では「イデシ・イデフ」という。イデシとは食べものの意味であり、イデフは食べるという意味の動詞であるから、「イデシ・イデフ」は「食べものを食べる」という意味になる。屠殺作業の時点では屠殺して食糧を用意するだけであって、まだ実際に食べるわけではないにもかかわらず、「食べる」というのである。殺すことが食べることにほかならないことが直截に表現されているといえよう。

こうした屠殺作業に際して、「アマンフズーのしきたり」とよばれる儀礼がかつておこなわれてきた。

婚姻儀礼やシャーマンの治療儀礼などに際しても家畜はほふられるが、そのような特殊な儀礼目的をもつ屠殺では、けっしてアマンフズーの儀礼はおこなわれない。アマンフズーの儀礼は、貯蔵食糧をまとめて用意するための屠殺に際してのみおこなわれる。あくまでも、人びとが食糧を調達するというごく一般的な殺しにともなう儀礼であり、その意味で食文化の一環としてとらえるべき儀礼である。

アマンフズーとは、直訳すれば「口の首」を意味し、頸椎の六つの骨のうちの下顎骨にもっとも近い骨をさす。つまり、頭部を胴体とつなぐ最初の骨に相当する。ときに魂が存在するといわれる骨である。

アマンフズーとよびうる骨は、五種類の家畜すべてに存在するが、儀礼にもちいられるのはウシの骨にかぎられるため、単にアマンフズーといえばもっぱらウシのその骨をさすことが多い。

アマンフズーの儀礼には地域的な差もみられるが、その基本は共通している。アマンフズーの骨のくぼみに獣脂や草をつめてかざって、それを火にくべて祝詞をのべるという形式をとる。

●アマンフズーの祝詞●

アマンフズーの儀礼にたくされた意味をさぐるうえで、祝詞は重要であろう。典型的な祝詞として、中国内モンゴル自治区のバーリン旗から報告されている事例をしめそう。

良い血統で幸せとなれ
北からやってきたアマンフズー
金銀でかざられたアマンフズー
南からやってきたアマンフズー
脂肪でかざられたアマンフズー
赤毛の雌ウシわがアマンフズー
初乳と乳を食べさせてくれたアマンフズー
茶毛の雌ウシわがアマンフズー
力と栄養を与えてくれたアマンフズー
まだらの雄ウシわがアマンフズー
金のくびきを曳いてくれたアマンフズー
金銀を富ませてくれたアマンフズー
恩恵を与えてくれたアマンフズー
殺した所からまだらの子ウシが生まれよ
まだらの子ウシから十万となれ
打ち倒した所から斑点の子ウシが生まれよ
斑点の子ウシから千万となれ
アマンフズーよ、おまえを清い火に捧げる
十方の主よ、めぐみたまえ
宝の頸よ、おまえを母なる火に捧げる
守護主たちよ、めぐみたまえ

この良き祝詞が恵みによって
満ちて、幸あれかし

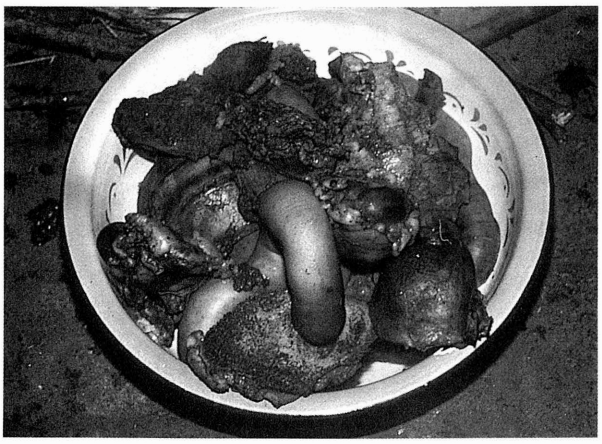
最初の第一行目が言い放たれたのち、アマンフズーという語句が連発されている。この部分は、北と金、南と脂肪というように二行ずつ頭韻をふんでおり、アマンフズーに関するほぼ定型的なレトリックである。つづいて、祝詞の前半部では、もっぱらウシの恩恵が具体的にのべられている。

アマンフズーと連呼するレトリックが終わって、第十四行めの「殺した所から……」に始まる四行もまた慣用表現である。祝詞の例のなかには、この部分だけをのべてすますものもある。つまり、この部分が儀礼の目的をはたすうえで最も重要な箇所であるといえよう。

この四行の慣用表現にあらわされているのは、死にともなう再生の祈願である。死んだ個体そのものはもちろん現実世界にはよみがえらない。死んだ個体を手厚くほうむり、その魂を別世界によみがえらせることの代償として、たくさんの個体が蘇生されるよう期待されている。どうやら、アマンフズーの儀礼の意図は、こうした「死と再生」や「再生の祈願」にあるらしい。

写真1　腹から片手を差し込み、動脈をちぎり切って絶命させる

写真2　腑分けしたのち、内臓をゆでて食べる



右の祝詞の最終二行は、アマンフズーの儀礼にかぎらず、あらゆる祝詞に共通する普遍的な表現である。めでたいことばを発することによってめでたいことの実現をはかる、という意味であり、まさに祝詞たる由縁が表明されている。ことだまの威力に依存した、再生の手続きという側面があることを理解することができよう。

●アマンフズーの祈禱句●

典型的な祝詞の例をみるかぎり、家畜の殺害は暗黙裡に許可されているように思われる。しかし、それならばなぜ、このような儀礼をわざわざおこなう必要があるのだろうか。自由な生殺与奪の権が与えられていないからこそ、再生をいのる儀礼を遂行しておかなければならないのではないだろうか。

祝詞のなかには、自然死を暗示しているものもある。たとえば「十一歳のとき、奥歯がなくなるとき、殺して食べたアマンフズー」という表現があって、草原に放置された老畜が自然死をまっている姿がはっきりとえがかれている。

実際のところ、屠殺の対象となるのはも

っぱら老いた家畜である。老いた家畜を殺すにあたって、あたかも老衰して自然死するがごとくに殺しがおこなわれた、と暗示しているのかもしれない。

殺しをできるだけ自然死に近似させるような表現があるのにくわえて、まさに殺しを自然死におきかえてしまう表現もみとめられる。たとえば、モンゴルの西方山岳地帯では、アマンフズーの儀礼に際して次のような祈禱句がのべられるという。

殺そうとしてわたしは殺したのではない
横たわっていて喉がつまって死んだ
反すうしていてころがって死んだ
おまえの魂は黄泉の国へ行け
宿営地に住むわれらに心あるウシならば
おまえの仲間は成長して千万になれ

ここでは、あきらかに偽りの表現がみとめられる。人びとは「殺したのではない」とか「死んだ」のだなどと嘘をついている。このような嘘は、個人がそれぞれの状況に応じてごまかすための嘘ではなく、言うべきであると文化的にさだめられた嘘である。

このような偽りの言明を口にすることによって、「殺し」という行為は抹消され、「死」という事実だけが残ることになろう。ことばの表現が事実に匹敵し、はたまた事実をも超えうるという、まさしくことだまの観念を背景にしており、ことばによって「殺し」が「死」に置換されているとみなしてよいであろう。

このような祈禱句は、北アジアの狩猟民の慣習ときわめて類似している。北アジアの狩猟民のあいだでは、狩猟した直後のまさに殺しの場面において、殺害を正当化したり、殺害の責任を他人に転嫁したりする。たとえば「矢にみずからあたった」とか「道にまよって死んだ」などということばを口にすることになっている。そのように発話することによって、獲物は「殺された」のではなく、「死んだ」とみなされる。こうした慣習は、「殺し」の事実を「死」に置き換えてしまう言語技法なのである。

●殺しの正当化●

北アジアの狩猟民と共通するアマンフズーの祈禱句と、さきにかかげたアマンフズーの祝詞とは、一見したところ様相を異にしているであろう。祈禱句は、殺したことを表現上否定していて、あたかも罪悪感があるかのように思われるのに対して、祝詞では殺したと断言されていて何ら罪悪感が感じられない。

このような表現上のちがいはあるものの、両者は根底に共通した論理をもっている。いずれも、「殺しの正当化」のために発話されている。

殺しの現実の目的は、食糧確保にあることはいうまでもない。しかし、言説に表現されている目的はあくまでも「再生」であった。つまり、アマンフズーの儀礼は、単なる殺しではなくて「再生のための殺し」であったのだと主張する目的をもっていることになる。言い換えれば、「再生のため」にこそ殺したのであるという正当化の論理を具体的に表現する手続きが、このアマンフズーの儀礼であるとまとめることができよう。

殺すことが自由に許可されていて好き勝手に処分してよいものなら、わざわざこのような手続きをふむ必要もあるまい。殺すためには何らかの正当な理由が必要であったにちがいない。たとえば、自分たちが生きるためには必要だから殺すとか、食べるためだからしかたないといった理屈のつけかたも、一つの正当化の方法でありうる。

しかし、アマンフズーの儀礼にみられるのは、そのような人の側の都合を明らかにするものではない。むしろ、当該の動物種そのものにとって、再生が必要であり、再生するためには死を経過する必要があるから、そのために死をもたらしたのだ、という論理が考えだされたようである。

再生をくりかえす自然界において、その再生サイクルから人間が一部をうばっていることを意識するがゆえに、あくまでも再生サイクルのなかにうめこまれた殺しであることを主張する。こうした認識のありかたを、アマンフズーの祝詞や祈禱句にみとめることができるのではないだろうか。

牧畜の対象となる家畜であれ、狩猟の対象となる野生動物であれ、動物はいずれも種ごとに再生している。個体がたとえ死んでも、種としては維持されうる。否むしろ、個体が次々と死んでゆくからこそ、種としての維持も可能なのである。人びとはこのことをよく認知し、さらに自分たちの殺害行為もその一連のサイクルの部分にすぎないと認識する。動物をめぐるそのような自然観と、それにうまく整合した殺しの論理とをよみとることができよう。

写真4　肉のかたまりは、通常はさらに細長く切って干し肉をつくるそのままゆでてごちそうとする

写真3　脂肪分の少ない部分と多い部分を組み合わせた内臓料理

●殺しの回避●

アマンフズーの儀礼があるからといって、すべての家畜個体が積極的に殺されるのをまっているわけではなく、殺されないことが決まった家畜もまた設定されている。

家畜の群れのなかには、しばしば聖別化された個体がいて、これが殺しを回避される。売却されることもなく、ときには毛を刈られることさえないままに、まったく自然に放置される。そのため、結果としてはしばしばひときわ大きく、毛並もひときわふさふさしている。聖別したことの証として、色とりどりの布製の首飾りがつけられていることもある。

こうした個体は、モンゴルでは「オンゴン」とか「セテルテイ」とよばれている。オンゴンとは、祖先の魂などを意味することばであり、セテルテイとは聖別のための首飾りがついていることをさしている。

このような個体は、あらゆる家畜種にみとめられる。たいてい、家畜の群れをそれぞれ代表するような個体がえらばれている。たとえば、種オスを中心とする小さなまとまりがいくつも集まって大群を構成するウ

マの場合は、まさに種オスがオンゴンとしてえらばれやすい。また、雪害で多くの家畜をうしなったあとの最初の母畜や、財産分与された家畜の最初の子畜などが聖別化されている事例がみられる。群れを構成する契機となるような記念すべき個体が選択されている、と要約することができよう。

聖別化した個体が生きて存在していることによって、群れ全体の繁栄が保証される、とみなされている。もし、これが自然死した場合には、しばしばその血縁にあるものをあらたに聖別化するなどして、つねに生かしておく必要がある、という。こうした聖別化の慣習の背後には、聖別化された家畜個体を殺さないと宣言することによって、他の個体の利用が自由になる、という考え方があるのではないだろうか。つまり、聖別は、一部の利用を禁じてそのまま残すことによって、他の利用を大いに促進する、といった利用許可の機能をもっているように思われる。

狩猟においては、そのような聖別化の機能がより明瞭にみとめられる。たとえば、他のクロテンよりもひときわ大きく、立派な毛並をもつクロテンは、クロテンの主とみなされる。そのような個体に遭遇した狩人は、これを決して殺してはならない、とされる。なぜなら、そのような特大のクロテンこそは、すべてのクロテンの死と再生をつかさどる「主」と考えられているからである。クロテンにかぎらず、あらゆる動物種において、そのような種のなかの主が想定されている。再生をつかさどる主だけは、殺しを回避しなければならないのである。

野生動物の場合は、あらゆる種それぞれについて、殺しを回避すべき再生の主があると同時に、すべての種を超えて動物界全体の再生をつかさどっている主もまた存在する。たとえば、クマやトラやシカなどの特定の動物種は、さまざまな動物の再生をつかさどっているために、種そのものを殺さないように指定された特別な動物なのである。

家畜にみられる聖別化は、いわばその群れの主として再生をつかさどる個体を設定するための手続きとみなすことができるかもしれない。わざわざそのような個体を特定しておくことによって、その他の大多数の個体については自由な利用が許可されるというわけである。

再生をつかさどるものは殺さないという「殺しの回避」は、再生のために殺してゆくのだとする「殺しの正当化」とうまく整合しているであろう。自然界が自然にくりかえしている再生をまず前提とし、そこに介入する人間の殺しという行為を、罪悪感なしにうまく位置づけた論理がそこにみとめられるのである。このような動物資源観は、けっして人間中心主義ではないものの、利用する側にとってはまことに都合のよい論理であることはまちがいない。

このように、人びとは結局のところ自分たちに都合のよい論理を背景にしながらも、家畜や野生動物のそれぞれの再生のためというかれらの立場を想定しつつ、かれらとうまく折り合いをつけ、食の素材としてとりこんできたのである。

●家畜を通じて環境に適応する戦略●

人類は生存のために、食の素材を獲得し、あるいは食の素材を維持する方法を開発してきた。と同時に、食として加工し、さらに保存する方法もまた展開させてきた。食生活を成立させるためのこうした基本的な技術や、この技術を根底でささえる自然認識のありかたは、まさに環境への適応戦略

にほかならない。食文化とは、環境に適応する戦略の総合的な体系であるといえよう。

モンゴル遊牧世界では、家畜をつうじて環境にはたらきかける戦略がとられてきた。また、その戦略のもとで、寒冷な気候に対して適応する戦術が採択されてきた。たとえば、脂肪がもっとも重要な栄養素として認識され、善意の象徴とみなされており［小長谷 一九九二b］、このことは寒冷な気候への適応とみなすことができよう。白い乳製品類の場合は、バターなどの脂肪の多い加工品がごちそうとして重視され、また赤い肉類においても脂肪片が貴重品としてあつかわれるのである。乳製品の加工方法においては、乳脂肪をまず最初に抽出するというクリーミング系列が卓越しており、これもまた寒冷な気候にふさわしい戦術としてみとめられる。また、肉類の保存加工はもっぱら冷凍保存に依存しており、まさしく寒冷な風土に適した特徴にほかならない。家畜の屠殺方法は、腹を割くものとさだめられているが、これは中央アジアのイスラム教徒が首切り方法を採用して血を流すのと異なり、体内にたまった血を食の素材として利用できる方法である。このように血を完全に利用することもまた、寒冷な気候に適した特徴であるといえよう。

家畜とともに暮らし、家畜をつうじて食をえる適応戦略においては、殺しの行為が明瞭とならざるをえない。遊牧に先行する狩猟においても、殺しの行為は明瞭である。だからこそ、動物に対する殺害行為をはっきりと位置づける思想が形成されてきたのであろう。

食はかならず、他の生命の犠牲のうえに成り立っている。植物や動物を食べているのだから、多くの命をうばっていることになる。ただし、植物に対しては、植物が人と似たような血を流すことがないために、命をうばっているという感覚は発生しにくかったかもしれない。また、今日のわたしたちの食は、あたかも台所だけで成立しているかのように矮小化してとらえられがちであり、生命の犠牲を想定しにくくなっている。しかし、いつの時代もそしていかなる文化圏においても本来、食というものは多くの他の生命をうばうことにほかならない。

地球環境へのやさしい対応が模索されている今日、わたしたちはこの素朴な事実を再認識しなければならないのではないだろうか。みずから育てた家畜をみずからの手でほうむるモンゴルでは、人びとは食に対してつねに謙虚でありつづけてきた。

参考文献

小長谷有紀
一九九一a「モンゴルにおける家畜屠殺をめぐる儀礼」畑中幸子・原山煌（共編）『東北アジアの歴史と社会』名古屋大学出版会
一九九一b『モンゴルの春―人類学スケッチ・ブック―』河出書房新社
一九九二a『モンゴル万華鏡―草原の生活文化―』角川選書
一九九二b『モンゴル風物誌―ことわざに文化を読む―』（東京書籍）
護　雅夫（訳）
一九九一『中央アジア・蒙古旅行記』（復刻版）光風社