

## モンゴル万華鏡 : 草原の生活文化

著者	小長谷 有紀
発行年	1992-02-28
URL	<a href="http://hdl.handle.net/10502/5633">http://hdl.handle.net/10502/5633</a>

## あとがき

わたしの専門は、モンゴル遊牧民の文化を研究することであるが、なかでも遊牧そのものに興味があつて、家畜をめぐる管理技術を観察することによって遊牧の起源を想像したり、家畜に対しておこなわれる儀礼を復元することによって遊牧の特質を把握しようと考えている。しばしば生物的条件によって規定されがちな生業技術と、人間がいかようにも幻想によって左右できる生業儀礼とのあいだを往復しながら、遊牧世界全体のなかにモンゴルを位置づけたいとねがつて研究している。

けれども、遊牧文化というものは、生業としての遊牧に限定されるわけではない。遊牧の技術や儀礼のまわりにも、文化のさまざまな局面があふれている。そうしたモンゴル遊牧文化の多様な局面について、おりにふれてこれまで書いてきたことを中心にまとめたのが、本書である。

第I部は、もてなしをキーワードにまとめてみた。

まず第一章は、もてなしのなかでも「食」を中心としている。伝統的なもてなしが政治制度にくみあげられていることについては、一九九一年三月に国立民族学博物館で開催された「近代世界における日本文明―観光の比較文明学―」のシンポジウムにおいて、発表したことがある。シンポジウムでは、日本文化について研究している海外からの参加者もまじえて、非常に活発な議論がかわされた。観光という現象がいかに現代文明をときあかす重要なファクターであるかを思い知らされるシンポジウムであった。そのときの発表要旨全体と質疑応答の様子は、ちかいうちにシンポジウム全体の内容とともに刊行される予定である。本書では、シンポジウムでの発表原稿の一部を、食のもてなしという枠組みで書きあらためている。

第二章の「歌のもてなし」もまた「観光」と密接にかかわっている。初出は以下のとおりで、若干の加筆修正をおこなった。

「モンゴルにおける接客技法としての歌」石森秀三編『観光と音楽』東京書籍。一七六―二〇六頁所収。一九九一年。

なお、観光人類学の理論的枠組にかかわる論述部分ここではカットしてしまったので、それに興味のある方は、面倒ながら初出にあっていたいただきたい。

第II部は、いわゆる食文化をテーマとしている。

第一章は、乳製品に関して、各々の製品を紹介しながら、その製法体系の全体的な特徴を明

らかにしようとまとめたものである。乳製品については、これまで何度かあちこちに記事を書いて紹介する機会もあったが、まとまった形としてはつぎの論文があげられる。

「モンゴルにおける乳製品の製法体系」『季刊人類学』第一五卷三号。二二六～二六二頁所収。一九八四年。

本書では、この論文をもとにしながらも、もっとわかりやすくするために大幅に書きあらためた。もともとの論文は、まだ草原で実際に生活する経験のないままに、文献資料をもとに乳製品の加工体系についてまとめたものだった。資料から推察していた多くのことがらについて、のちの実地体験で確認することができたので、それらをふまえて書きなおしている。

第二章は、肉加工についてはじめてまとめたものである。なお、肉に関連して屠殺とぎにも言及しているが、これについては専門に論文を書いてもいるので、ことの詳細に興味のある方はそちらを参照されたい。

「モンゴルの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。三〇三～三三三頁所収。一九九一年。

第三部は、第一部と同様に「食」と「歌」とにかかわりつつ、医療に関するテーマをまとめた。

第一章の「歌って癒いよす」の初出はつぎのとおりで、若干の加筆修正をしている。

「モンゴルのアンダイ舞踏」八木祐子編『女性と音楽』東京書籍。七六―一一二頁所収。一九九〇年。

第二章の「飲んで癒す」は、馬乳酒をめぐる、乳のしほりかた、酒のつくりかた、治療効果などをまとめて紹介したものである。馬乳酒については、たとえば以下の記事でこれまで幾度か紹介する機会があった。

「モンゴルの夏―馬乳酒の季節―」『地理』第三六卷八号。二五―三一頁所収。一九九一年。

さらに『モンゴル医学史』（農文協）でも「解説」で言及したが、本書では、とりわけ治療の側面を具体的に紹介するために、大幅に加筆してあらたに書きおろした。

なお、本書では、『元朝秘史』や各種の旅行記を引用するさいに以下の訳書から抜粋した。

村上正二訳注『モンゴル秘史』東洋文庫、平凡社

愛宕松男訳注『東方見聞録』東洋文庫、平凡社

護 雅夫訳注『中央アジア・蒙古旅行記』（再版）光風社出版

以上のように、本書は、これまで書いてきたことをもとにしながら、全体をあらたに再構成して書きなおしたものである。わたし自身の狭義の関心テーマからはみでるほどに遊牧文化を広範囲にとらえて、こうした論文などをこれまで書くことができたのは、まったくわたしの現在の環境に由来している。

わたしの勤務する国立民族学博物館は、文化人類学の研究機関であり、その意味で、研究スタッフは全員が文化人類学者であるといってよい。しかし、その出自はさまざまで、研究対象地域ばかりでなく、そもそも主要な関心テーマが多様にひろがっている。専門あるいは関心が少しずつ異なっている人びとのあいだに起こることによって、とくに議論を毎日ふっかけるといふようなことがなくとも、自然に好奇心がひろがり、文化を幅ひろくとらえるような組織になっているのである。そして、わたし自身もいつのまにか、幅ひろくモンゴルについて書く機会をあたえられてきた。

この恵まれた研究環境に感謝し、またその環境を構成している人びとにあらためて感謝したいと思う。モンゴルは、舌であじわっても、心であじわっても、あるいは頭であじわっても、とてもおいしい。そうしたおいしさが読者の皆さんに少しでも伝われば、幸いである。