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

もうひとつの乳製品：梅棹が記録できなかったもの

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 公開日: 2016-03-23 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 烏日図, 那蘇図 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.15021/00005982

娜仁格日勒編著『梅棹忠夫の内モンゴル調査を検証する』
国立民族学博物館調査報告　130:151-167(2015)

もうひとつの乳製品
── 梅棹が記録できなかったもの

ボルジギン・オルトナスト
内モンゴル大学

1　モンゴルにおける乳製品の位置づけ
2　モンゴル乳製品研究における梅棹の位置づけ
3　見逃された乳製品トゥド
　3.1　フィールド調査記
　3.2　民族誌における記述
　3.3　筆者の観察と民族誌におけるトゥド製造の相違
　3.4　ほかの地域の民族誌に見えるトゥドの名残
　　3.4.1　新疆オイラドのトゥド
　　3.4.2　デード・モンゴルのトゥド
　　3.4.3　上記各地域で製造されているトゥドの関係
4　トゥドの由来について
5　おわりに

1　モンゴルにおける乳製品の位置づけ

乳製品を加工しそれを生活の糧にすることは牧畜社会の本質を支える重要な活動の一つであり，また牧畜文化，乳文化を発展させた技術の体系でもある。乳製品の加工は家畜の搾乳から始まる。自然環境に適応した五種類の家畜を放牧するモンゴルでは，搾乳活動が進化の境界を遂げ，乳製品を加工する技術が極度に発達した。そして乳加工に対する認識が洗練され，北アジアの乳文化の発展に弛まない貢献を続けてきた。故に乳文化研究に興味を持つ者は必ずといってモンゴルへ足を運びいれ，牧民と家畜の硬い絆の象徴である乳製品に独自の慧眼を開き，遊牧の誕生，牧畜の本質に悟りの原点を探し求めてきたのである。グローバル化が進み，モンゴルの乳文化を取り巻く自然環境，社会環境が大きく変貌しつつある今日，モンゴルの食文化における乳製品の地位と認識は相変わらず重要な意味を持っている。北アジアの乳文化の発展の歴史とその系統を論ずる際，モンゴルの乳文化の多様な形態は，実践的な知見を供するものである。

乳製品は，モンゴル人の伝統食の一種類であり，モンゴルの豊富な乳文化の重要な内容を成すものである。モンゴルの乳製品は五種類の家畜の恵みによるもので，自然な食としてその栄養価値が見直され再評価されつつある[1)]。五種類の家畜の種類，季節の相違により，モンゴル人は豊富な乳製品を加工する製法，技術と乳加工体系を生み出した。それがモンゴルの乳文化の形成に大きく寄与してきたものである。モンゴルの土地は広く，多様な文化的背景を持つ民族と諸集団が入り混じっているため，乳製品の種類，名称，加工作法などに独自な体系をもつものが多く見られる。更に地域的風味のある特産

品目も多く見受けられる。こうした諸要素がモンゴル乳製品の系列及び細分化を極め，乳文化を限りなく深化させる要因となった。モンゴル人は乳製品を食糧にするほか，贈与，年中行事，通過儀礼などにも欠かすことなく丁重に使用するため，乳製品の社会的機能は格別な存在である。特に初夏から始まるオボー祭祀，天神の祭祀，樹木の祭祀などの諸儀礼の際，乳製品は神霊へ供える祭祀食として丁重な供物となる。この意味でモンゴルの乳製品は，単なる人間の食となるものではなく，神にも供える食としての重要性を秘めている。儀礼における乳製品のこのような機能は，モンゴル乳文化の奥義を更に深く物語るものである。

モンゴルの食文化は，肉系統のオーラーン・イデゲン（赤い食）と乳系統のチャーガン・イデゲン（白い食）といった二つの系統に大別される。モンゴルの牧民は乳を余すところなく加工し，一滴も残さずに利用する。このことを梅棹は「乳は徹底的利用される」（梅棹 1990：294）と指摘した。チェゲである馬乳酒は，夏季の大切な飲み物でありながら各種の祭典，祭祀の際，天と大地の神々にささげる神乳でもある。このような牧畜生活における儀礼食，もしくは祭祀食としての乳製品は，モンゴルの牧畜民のナショナリズム，民族，文化のアイデンティティ構築における境界の生成と維持の源泉としての機能を果たしている。牧畜民の文化的アイデンティティの表象としての乳文化の深層に秘められた諸機能の解明は，真の乳文化の研究の到達点でもある。梅棹の「モンゴルの乳製品の研究も，今後はもう一般論の段階を脱して，いわば民俗学的比較研究の段階にはいるべきであろう」（梅棹 1990：347）と提唱したその予言的暗示は，乳文化研究の理論的発展に大きく寄与してくださった理論でもある。氏のその理論にどのような意味合いが託されているのかを，もう一度真剣に考える時期が来ているのではないかと思われる。

モンゴルでは乳製品は人間の単なる食糧源となる存在ではない。乳製品を解毒剤として使い，人と家畜の中毒の解消にも役立てる。例えば，免疫力がまだ未熟な子どもが蚊に刺されたら，その患部にアイラグを塗布し，炎症の治療に当てる。また，乳製品を加工する段階ででるシラスという黄色い液水で，仔畜を洗い，寄生虫の除去に役立てる。更にこのシラスで子供の体を洗ったり，大人が頭を洗ったりして皮膚病の防止にも役立てるという乳製品による民間療法も存在する。特に馬乳酒による療法は長い歴史と伝統を持つものであり，多くの民俗学者をひきつけてきたテーマでもある。「馬乳酒による療法は，モンゴル食膳療法のなかで重要な位置を占める独特なものであり，十三世紀に名を馳せた療法である」（小長谷 1997：226）。

また，乳製品の出来具合の色で，その家庭の運勢を計るという乳製品による占いも存在する。牧畜民は冬季の各種の毛皮衣装の原料である毛皮をなめす時にも，酸度の強い酸乳及びシラスなどを使用する。仏教寺院と家庭では，バターオイルで仏灯を灯し仏像に礼拝するなど，仏教と乳製品の関係も深い。また，夏季に行われる競馬レースで優勝

した馬の背中の上にアイラグを零し祝福するなど，家畜と乳製品の間の呪術的関係も堅持されている。このような民俗知は，特定の地域において短期間で観察して知り得るものではない。乳製品の活用をめぐるこのような諸相の射程は，ある意味で牧畜文化は未だに語り尽くされていない文化体系であることを物語っている。これこそ梅棹が提唱した「民俗学的比較研究」理論の重要性を意味するものではないかと思われる。

残念ながら，現今の草原の生態系の悪化に伴い，禁牧及び家畜の頭数を制限するなどの様々な不利な政策の実施により，放牧の空間がますます縮小の一途を辿っている。更に牧民たちの都市部への移住及び，都市で第三次産業[2)]を営むことが奨励されてから草原で牧畜業に従事する牧民も急減し，その意欲も萎えつつある。また，モンゴルの自然環境に適した在来種の牛の放牧及びその繁殖が制限され，品種改良政策が実施され，ホルスタインなどの外来品種の牛の放牧が奨励された。そのため，モンゴルの乳製品の伝統的加工体系が大きく失われる傾向にある。こうした諸事情がモンゴルの乳製品の伝統的加工体系，製造，経験及び乳製品に纏わる民俗知の忘却を招き，長年の牧畜生活の中で培ってきた乳文化の存続が脅かされる一因にもなっている。しかし，モンゴルでは乳製品は，人間の食でありながら家畜の食でもあり，また神の食でもある。モンゴルの遊牧民は，家畜の乳の製法から使用法まで，円熟の極致に達した伝統知を磨きだした。その伝統知の魅惑に近代知の光を当て，その心術の奥儀を求め，謎に満ちた遊牧文明の解明に道筋を開いたのが日本におけるモンゴル乳製品研究のパイオニアである梅棹忠夫である，といっても過言ではないだろう。

2　モンゴル乳製品研究における梅棹の位置づけ

民族学者，比較文明論者としての梅棹氏の研究の端緒はモンゴル学から始まっている。氏はご自分の学問の生涯を，「モンゴル研究はわたしにとっての研究の原点である」（梅棹 1990：iv）と回顧している。梅棹のモンゴル研究は，戦後の日本のモンゴル研究の理論的発展に大きな影響を与えた。そしてその学問的遺産が，今は本場のモンゴルで重要性を増している[3)]。特に1940年代前のモンゴル遊牧民の暮らしのありようを理解するにあたり，氏の一連の研究業績や豊富な調査資料が一級の価値を誇る学問的遺産となったことは間違いではない。というのも，様々な運動，革命や戦火のなかで，モンゴル系民族の多くの文化的遺産が失われ，そのなかには再現不可能なものも多く含まれているからである。特に遊牧民の場合，その文化的伝統が口承によるものが多く，文字による伝承が少ないのがその脆弱性を示すものである。モンゴル高原では，数多くの遊牧民による王朝が誕生と崩壊のドラマを繰り広げてきたが，しかし物質文化と文字による記録文化をほとんど残さなかった。遊牧民の文化におけるこのような側面を熟知した氏は，自分の初期段階の研究から「記憶にたよらず，記録にたよる」（梅棹 1990：188）という，

いわば「徹底的に記録する」という手法に訴え，モンゴル研究に取り掛かった。カメラとフィルムが乏しかったその時代，写真にも勝る貴重な民俗学的なスケッチを残した。それらのスケッチのなかには乳製品の加工過程，乳製品を加工する道具などを写実的に捉えた貴重なものも多く含まれている。

モンゴルの乳製品の製法，系列，種類に関して，梅棹は1940年代内モンゴルでの現地調査に基づく優れた研究業績を残し，日本の乳文化研究の道筋が確立された。氏は「モンゴルの牧畜体系は，「徹底的な放牧」をもってひとつのプリンシプルとしている。乳しぼりの問題も，それとおおきい関係がある。」（梅棹 1990：237）と指摘し，牧畜体系の本質における搾乳活動の重要性を提唱した。氏は更に研鑽を深め「乳は徹底的に利用される」（梅棹 1990：294）と述べ，モンゴル牧民の乳に求めるエネルギーの原点，乳に対する認識の奥義を極論した。氏のモンゴル遊牧民の生活と家畜の行動に関する詳細極まる研究は，後の「乳しぼりということがおこなわれるようになったとき，はじめて牧畜という生活様式が成立する地盤ができた。」（梅棹 1976：107）といういわゆる牧畜の起源論に迫り，搾乳という生産活動に求めた理論を成立させる原動力となったことは周知の事実である。

モンゴルでは乳製品を加工する際に使用されている道具は，モンゴルの乳文化，ひいてはモンゴルの牧畜生活を研究することにおいて重要な意味を持つものである。梅棹の『モンゴル研究』（1990）に収録されている一連の乳製品研究論文には，乳製品を加工する際に使用される道具と容器の貴重なスケッチが16枚も掲載されている。それらのスケッチの学術的意義は物証に凌ぐものであり，それらのスケッチに秘められたモノの精神をいかに正確に読み解くかが望まれている。

民具は物質文化であるため，民俗学の視点からすると，その民族の暮らしの記憶と知恵を反映するものである。そのため，モンゴルの牧民たちの乳製品を加工する際の道具とその用途を系統的に研究する方法が望まれる。モンゴルで乳製品を加工する際，木綿袋，皮袋，麻袋，土器の壺，陶磁器の壺，木製の容器，柳で編んだ容器などの多様な材質の容器が使われる。また各種の乳製品を製造する際，燃料の使い分けも重視される。牛糞であるアルガル，羊糞であるホルゴル，馬糞であるホモルの鍋に与える熱度の強弱が違うため，十分かきわけて使いこなし，火の炎の色まで感知し，それを乳製品の質に役立てる。しかし，自然環境の変化，牧畜生活の衰微に伴い，長年遊牧民たちの生活の知恵と実践を背負ってきたそのような民具が知らずのうちに失われていることは無念である。こうした一見すると，原始的に見えるそれらの簡素な容器と燃料は，実に，遊牧に徹したローカル・ノレッジの精髄であり，それをいかに奥深く掘り起こし，現場力と伝統知の葛藤の克服に役立てるかが今後の研究の真価を推し量るうえで注目に値する。それらの容器と燃料は実に，貴重な物質的文化であり，牧畜民のアイデンティティの表象として歴史と年月の荒波を超え，モノに染みこまれた遊牧文明の記憶でもある。

梅棹はモンゴル乳製品の研究に当たり，多様な名称の乳製品の加工体系及びその複雑な関係を詳細に分析し，「モンゴル乳製品の系列表」（梅棹 1976：305，312）を作成した。その「系列表」にインスピレーションを感得した現在の乳製品研究家たちもアフロ・ユーラシアの視点から世界中の乳製品の系統及び系列を試み（平田 2003：22，24；2011：76，80；2012：212），牧畜起源論及び遊牧文明論の深化に寄与し，顕著な成果を挙げていることの学術的意義は誠に芳ばしいものである。

牧畜社会における乳文化は伝統的知識の体系である。リアル遊牧民の素朴に見える乳加工の技術と伝統と乳の哲学から，牧畜文化の神髄を改めて読み解くことも可能である。その深層のありようを平田は，「搾乳，乳加工技術，乳利用などの乳文化を研究する面白みがあり，学術的な深みがある。乳文化が牧畜の根幹に関わってくるが故に，乳文化の視座から牧畜という生業を分析・検討することを可能にしてくれている。」（平田 2012：206-207）と指摘している。モンゴルのような伝統的牧畜地帯における牧畜社会の乳利用の諸相を，牧畜民の衣食住はもとより，乳利用の形態が牧畜民の宗教生活，動植物観にまで浸透している実態を是認し，それを追い求め解明する研究手法のインパクトは実に大きいものである。梅棹はそのインパクトを写実的に捉え，モンゴル乳製品研究における詳細極まる金字塔的な業績を残してくれた。その業績を再度吟味する時には，梅棹学問の神術が肌で感じられる。梅棹を理解することは，モンゴルの乳文化を理解することである。

3　見逃された乳製品トゥド

ショローン・フフ・ホショーには，地元特有のトゥドという名の乳製品があり，それを人々は年配者，親戚などに季節の恵みとして贈呈する習慣がある。結婚式，お正月などの伝統祝儀の際，丁重な乳製品として器に盛り合わせ，客をもてなすこともある。トゥドは季節性のある一種の乳製品なので，年配の経験者がその季節にトゥドを加工することによって，それが若者にとって特殊な乳製品を作る伝統知を身に付けてもらう貴重な場となる。また年配者がその季節にトゥドの摂食により，食欲の増加，体力の回復などにも作用すると認識されている。しかし，このトゥドに関する記録と記述は梅棹の乳製品研究の論文には見られない。また，この小論を執筆に当たり，民博から送ってもらった梅棹のノートのコピー資料にも見られなかった。トゥドに関しては地元の『民族誌』における僅かな断片的な記述以外に，今のところほかの学術的な研究もまたほとんど見られない。この意味でこのトゥドは見逃された乳製品のひとつではないかと見做してもよいだろう。

そのため，筆者は，梅棹の戦前内モンゴルのチャハルなどの地域で行った研究理論を鑑ながら，同じくチャハル部のショローン・フフ・ホショーにてこのトゥドという乳製

品の製造に対してフィールド調査を行い，製造過程，性質とその由来に関してアプローチを試みたのである。

3.1 フィールド調査記

ここで現地調査の資料に基づいて，チャハル地域ではトゥドを作る製造に関して以下の製造過程があることを観察した。

1） 生乳の濾過

早晩メス牛の乳を搾り，生乳を家に運びいれたあと，ジョーリという布杓子で濾過し，陶器の壺，木製および金属製の桶に入れて移し替える。濾過する目的は，搾乳する過程で，牛の毛や乳房に付着しているほこりなどが，手先の動きにともなって生乳に混入して落ちるから，それらを取り除くための作業である。乳は不透明な液体であり，その中に混入されている不純物は目で見られない。そのため，搾りたての生乳を濾過するのは，乳製品を加工するための最初の作業でもある。

2） 生乳の静置

濾過した生乳を２日間置く。この作業は生乳の静置である（写真１）。生乳を静置するとき，できるだけ冷涼で，湿気のある場所におくことを心がける。この方法は，モンゴルの乳製品加工における，日光と風通しをさけ，冷涼で湿気のある場所に静かにおくという方法である。この方法はモンゴルの多くの乳製品を加工する際の重要な初動でもある。この作業を梅棹は「乳をしずかにおくだけで，そのときすでに乳製品製造の重要な工程がはじまっているはずである。乳は，その間にふたつの変化をとげるだろう。第一に，脂肪は比重がちいさいから表面にうきあがる。第二に，乳酸醗酵がすすむ」（梅

写真１　生乳の静置とクリームの貯蔵（ショローン・フフ・ホショー）2009年７月14日

棹 1990：276）と的確に論じている。写真１はゲルの戸口の西南に置かれている乳製品加工の風景である。右手に見える陶器製の壺の中に生乳が静置されており，すでにクリームが張っているのが見える。この製法は，梅棹が今から70年前，つまり1940年代チャハルでのモンゴルの乳製品の調査研究と完全一致する。この種の素朴に見えるクリームの製法の意義を氏は，「自然静置法というような原始的な脱脂法」（梅棹 1990：283）と適確に指摘した。

3） クリームのかき取り

２日間ぐらい静置した乳の上層に乳の脂肪が浮いてクリームの状態で集まる。これを杓子で丁寧に集めて取る。この作業はクリームのかき取りである。秋季になると，牧草の栄養成分が増加するにつれて，牛の乳も濃くなり，常置した新鮮乳の上層に浮き上がるクリームの量も多くなる。クリームは，栄養分の高い乳製品として，お茶，水，キビ，小麦粉，野菜などといった多くの食品に合わせて，美味なメニューが作られる。クリームは乳製品を加工する季節におけるもっとも重要な乳製品である。クリームをよく取れるかどうかは，乳搾りの作業にたずさわる者の腕前と深く関わる作業であり，乳製品を加工する者の評判にもつながる。

4） クリームの収集

かき取ったクリームをフングーという白い布で作った袋に入れて貯蔵し，ゲルのハナ（側壁の骨組み）及び，分枝にある短い柱に吊るしておく（写真１）。数回分のクリームをかきいれたらフングーも満杯状態になる。この作業はクリームの収集である。フングーという袋は，２尺ほどの白い布で円形に作られ，その口に針金枠をつけた布製の容器である。その枠にひもをつけて，ゲルの壁の上部から吊るしておく。搾乳している牛の頭数によって，フングーのサイズも異なる。搾乳している牛の頭数が多い家庭のフングーは数日のクリームで満杯になる。少ない頭数の牛を搾乳している家庭のフングーは10日間ぐらいで満杯になる。写真１において左手にすでに２本の白いフングーが見える。その右手の細っぽいフングーは収集されたクリームで満杯状態になっている。その左手のやや大きいサイズのフングーには，４分の１ほどのクリームがはいっているのが見える。

5） クリームのチャーニング

フングーに収集されたクリームを陶器の壺及び，底の浅い金属製のたらいにいれて，杓子か麺棒でチャーニングする。こうして一時間ほどチャーニングすると白い脂肪が分離される。この作業はクリームのチャーニングと言われる。この際，脂肪の上に少量の冷たい水を入れる。それが，脂肪の更なる分離を促す効果がある。これらの加工作業には，モンゴルの乳製品を加工する際の，「冷たい状態で加工する，攪拌して加工する，少量の冷や水を入れて加工する。」（S・サンピルノルブ 1997：270-271）という伝統的な乳加工体系が見られる。

6） チャガン・トスの分離

上記のクリームのチャーニングによって更に白い脂肪が分離される。これをチャガン・トス（白いバター）という。これらの白いバターを別の容器にとり，貯蔵する。この意味でチャガン・トスの分離は，固形状の脂肪を冷却状態で加工する，チャーニングして加工する，水を加えて加工するという一連の製法を経て加工された乳製品である。

7） バシマグの作り

クリームのチャーニングで分離されたチャガン・トスを取り出したあとに残った液状のものをチャガン・シグスという。それは白い液水である。この白い液体を再度煮沸させ，布袋に濾過して取った固形をチャガン・チュチュギイという。このチャガン・チュチュギイの味はとても酸っぱく，ざらざらしているため，手でつまんでバシマグという乳製品を作ることができる。バシマグは酸っぱい味の乳製品である。布袋を通して垂れた液体はシラス，つまり黄色い水である。このシラスを酵母の原料としてアイラグ・イン・ガンというその他の乳製品を作るための専用の木製樽に入れる。また栄養ある液体として牛に与えたり，犬の餌として与えたりすることもある。このように，乳製品を加工する工程で生ずる副産物の名称と，その用途が多岐に渡っており，とにかく貴重な乳資源は無駄なく消費される。

8） シラ・トスの加工

チャガン・トスを鍋に入れて，とろ火で溶かし煮沸させると，バターが分離される。これはシラ・トス，つまり黄色いバター，もしくはバターオイルである。そのバターを杓子で静かにチャーニングする。この作業はバターオイルを加工する作業である。バターオイルを杓子で掬い取り，壺に収集して貯蔵する。バターオイルを加工するとき，とろ火で静かに暖める製法を使うのが特徴である。

9） トゥドの製造

バターオイルを掬い取ったあと，鍋の底に残されたかすをジュチュギイという。このジュチュギイのきめが細かくかつ柔らかいのは，トソン・ジュチュグイ，すなわち乳脂肪のジュチュグイである。このジュチュギイを別の器に収集して貯蔵する。このような数回分のジュチュギイが集められたら，今度は鍋に入れて融解する。それからその上に，赤砂糖，蒸籠で蒸した小麦粉，キビなどをいれてこねる。こねあげたものを小さな型にいれて，押し出せば，トゥドができあがる。トゥドの直径は1.2cmほどで，柔らかい感触の製品である（写真２）。

トゥドを作る時の型を，地元の手先が器用な方が様々な模様の形で作る。おちょこ口のサイズよりやや小さく作られるのが一般的である（CH・モンゴルジャブ 2007：35）。こうした諸工程は，トゥドの加工は，他の乳製品を加工するより，独特な特徴があることを示すものである。トゥドの加工には，生乳の濾過，静置，クリームのかき取り，クリームの収集，クリームの静置，チャガン・トスの加工，バターオイルの加工といった

写真２　出来上がったトゥドの保存（ショローン・フフ・ホショー）2009年７月14日

一連の伝統的な乳加工体系が見られる乳製品であることが分かる。モンゴルの乳製品の製法におけるこのような一連の流れ作業のことを梅棹は，「モンゴルの乳製品はひとつひとつばらばらにつくられるのではない。いくつかの乳製品が，その製造工程において，たがいに関連をもっている。つまり，いくつもの乳製品がその製造工程において，ひとつの系列をつくっているものと理解することができる。」（梅棹 1990：348）と論じ，乳加工の全体像を一つの体系として理解する必要性を提唱した。トゥドもこの理論にそって，自然的に加工された一種の製品である。

3.2 民族誌における記述

トゥドを加工する製法とその材料に関して現地の民族誌では以下のような記述が見られる。「トゥドという伝統的な乳製品をチャハル地域の人々は今日まで中断することなく作り続けている。トゥドを加工する際の材料には，バター，小麦粉，砂糖，チュチュギイ，キビ，氷砂糖，干し葡萄などがある。バターとチュチュギイは欠かすことのない材料である。トゥドを作るとき，まず小麦粉を蒸し，それを鍋に溶かしたチュチュギイとともにこねる。それからバター，砂糖，砕いて粉にした氷砂糖などを入れて再度こねる。最後に異なる形状の小さな型にいれ，その上面に赤色などの色をつけて天日で干す。もう一つの作り方は，干したチーズを砕いて粉にし，その上にキビを入れて，チュチュギイとともにこねる。その上にバターと干し葡萄などを入れて，型に入れてトゥドを作る。３番目の方法は，お米とキビを一緒に炊いてチュチュギイとともにこねて，型に入れて

トゥドを作る」(CH・モンゴルジャブ 2007：35)。

3.3 筆者の観察と民族誌におけるトゥド製造の相違

上記の3-1は筆者のフィールド調査でのトゥドの製造過程を観察した際の記録であり，3-2は，現地の民族誌に見られるトゥド製造の記録である。

まず，現地の民族誌に見られるトゥドを作っている地域を「チャハル」という曖昧な地域概念を用いて，本当にチャハルのどの地域において継承されているかについて具体的な説明は見られない。例えば，同じくチャハル部に属するフベート・シャラ・ホショー（鑲黄旗）とショローン・チャガーン・ホショー（鑲白旗）においては，トゥドという乳製品が作られていないことが聞き取り調査で分かった。そのほかに，新疆およびオルドス地域にもチャハル系の人々が住んでいる。そのため，「チャハル」という概念を用いると，すべてのチャハル系が居住する地域でトゥドという乳性品が作られているかのような誤解を与える恐れがある。またどの時代の「チャハル」なのかということも不明である。このように特定の地域の特殊的な文化現象をすべてのモンゴル地域で今でもあるかのように普遍化して解釈することは，モンゴルにおける他の民族誌にも散見される。こうした方法と理論に欠ける研究手法を梅棹は，「部分的な経験にもとづく結論を一般化するためには，それそうおうの根拠が必要である。」(梅棹 1990：186）と指摘した。

また，上記の民族誌では，トゥドを作る3種類の製法には，同じくチュチュギイの上に，他の異なる材料を添加してこねてから作られているのが明瞭である。トゥドを作るとき，チュチュギイとバターを必要不可欠な材料であることを上記の民族誌では強調している。しかし，バターとチュチュギイを加工するには，八つの過程があることを筆者はフィールド調査で観察した。そのため，上記の民族誌でのトゥドを作る体系が不十分であるように思われる。実にトゥドを作る過程は，生乳の濾過から始まるものと見做すことも可能であろう。

3.4 ほかの地域の民族誌に見えるトゥドの名残

また，トゥドという名の製品はショローン・フフ・ホショーのほか，新疆のオイラドと青海省のデーデ・モンゴルにも見られる。しかし，これらの地域で作られているトゥドは名称こそショローン・フフ・ホショーのそれと類似してはいるが，原材料などには相違が見られる。

3.4.1 新疆オイラドのトゥド

新疆のオイラド・モンゴル族の間にも，トゥドという食がある。オイラドのこのトゥドの材料と加工過程がショローン・フフ・ホショーのそれと随分異なる。しかし，名称が類似していることが興味深く感じられる。

「オイラド・モンゴル人はこのトゥドという食を炒めた小麦とキビで作る。まず，小麦を臼で挽き，殻を抜き，鍋にいれて炒める。それから羊の尻尾の脂，砂糖，干し葡萄などと共に，臼に入れて挽く。オイラドのトゥドには，「タルハ・トゥド」と「タンホー・トゥド」という名のトゥドもある。この種のトゥドは，羊の新鮮な尻尾の脂，干し葡萄，飴などに粉ミルクを合わせ，臼に入れて挽いて作られる。オイラドの人々はこのトゥドのことをまた，ナンチュ及びジャンジグと称する」(CH・エレンチェ，T・ナムジラ 1995：163)。

上記の記述では，トゥドという製品の原材料が，乳ではなく，「小麦とキビ」であり，添加材料に，「羊の尻尾の脂，砂糖，干し葡萄」がはいっていることが特徴である。その意味で新疆オイラド・モンゴル族の間に作られているトゥドという名の製品は乳製品ではないことが示されている。

3.4.2 デード・モンゴルのトゥド

デード・モンゴル族の間にもトゥドという名の食がある。その材料と作り方はオイラドとショローン・フフ・ホショーのそれと随分異なる。

「その作る過程は，まず，こねた小麦粉を引き伸ばし，適当に切ってお湯に入れて沸騰させてから掬い取る。それから掬い取った麺の上に，脂，羊の乳のチーズ，飴，干し葡萄などを入れてこねる。こねた後，俎上において麺棒で引き伸ばし，四角状に切る。四角状に切ったものの各角にナツメを置き，ナツメの下にバターをつけて作る。このように作られたトゥドを，子どもの断髪式，新築のお祝いなどの伝統祝儀の際，丁重な食として客をもてなす。また，このトゥドを更に小さく切って，肉とともにご馳走する」(CH・ブレンバヤル 2002：155)。

上記の記述でもまた，トゥドという製品の原材料が，乳ではなく，「小麦粉」であり，添加材料に「羊の乳のチーズ」などが入っているが，その完成後のトゥドという製品も非乳製品であることが明瞭である。

3.4.3 上記各地域で製造されているトゥドの関係

オイラドのトゥドとデード・モンゴルのトゥドは非乳製品であり，その名称がショローン・フフ・ホショーのトゥドと類似しているのがモンゴルの食文化の多様性を示すものである。オイラド・モンゴルにおけるトゥドには，「タルハ・トゥド」と「タンホー・トゥド」という名称のものもあり，またトゥドのことを「ナンチュ」及び「ジャンジグ」と称するのも，その豊富な地域性を示すものと思われる。またトゥドを作る過程では，他の材料を適当に添加し，臼に入れて挽く，鍋の中でこねる，俎上においてこねるなどの製法が施されているのが，トゥドを加工する過程での共通点であると指摘されよう。その比較検討を下記の表1でまとめてみる。

表1　ショローン・フフ・ホショー，オイラド，デード・モンゴルのトゥドの比較

地　域	ショローン・フフ・ホショー	オイラド	デード・モンゴル
名　　称	トゥド	トゥド	トゥド
原 材 料	チュチュギイ	炒めた小麦	こねた小麦粉
添加材料	バター，チュチュギイ，小麦粉，砂糖，氷砂糖，葡萄，キビ	肉の脂，羊の尾の脂，葡萄，粉ミルク，飴	脂，バター，ホロート，飴，葡萄，羊の乳のチーズ
製造方法	鍋にいれてこねる	臼にいれて搗く	俎上にてこねる
形　　状	円形	固形状	四角い
保 存 法	日干し，冷凍	無保存	無保存

上記の表1から，ショローン・フフ・ホショー，オイラド，デード・モンゴルの三つの地域におけるトゥドの名称だけが共通するが，原材料，添加材料，こねる方法，食べ方などに関しては多くの相違点が見られる。その他，加工する際の原材料，形状，保存方式などに関して多少の相違点が見られる。原材料と，添加材料に関して，オイラドとデード・モンゴルのトゥドが類似点を有しており，その完成後のトゥドも非乳製品であることが分かる。

上記の諸過程を通して，ショローン・フフ・ホショーにて作られているトゥドという製品は，厳密な意味での乳製品と少し異なるものの，乳製品を作る各段階でできあがった製品を再三に渡って加工し，最後に，小麦などの他の非乳製品を適度に添加して作れる加工食品であることが分かる。しかし，トゥドの性質及び製法と類似のものとしては，ハイルマグという食品がある。「ハイルマグ」とは，「ウルムと小麦粉と砂糖，干しブドウを鍋でからめて作る製品である[4)]」。ハイラマグは主にモンゴル国で消費されている食品である。その原材料がトゥドのチュチュギィと異なるものの，添加材料が小麦粉と砂糖，干しブドウがメインであり，鍋でからめて作られるという製造法も類似しているのが注目される。このように，ショローン・フフ・ホショー，オイラド，デード・モンゴルでは，「トゥド」という共通の名称の製品があっても，その原材料，添加材料，製造過程，形状が異なる。しかし，モンゴル国では，「ハイルマグ」という製品があり，その原材料，添加材料，製造方法が「トゥド」と共通しいるのが，モンゴルの乳製品の多様性及び地域性を示す好事例として比較検討に値する。

4　トゥドの由来について

ここでこのトゥドという言葉はモンゴル語なのか，それとも外来語なのかということを解明する必要がある。「トゥドという昔の伝統的な乳製品をチャハル系の人々は今日まで中断することなく作り続けている。その名称はチベットの仏教の祭祀食に由来するものである。」（CH・モンゴルジャブ 2007：34）と，現地の民族誌で記され，トゥドという言葉のチベット仏教に起因することに触れている。チベット語ではチーズの類を「zori,

mari，tudとそれぞれ称される。」（小林 1956：43）と，小林高四郎の研究において指摘されている。小林の指摘における「tud」は，上記の三つの地域で展開するトゥドの名称と深い関係を有するものと思われる。そのため，筆者はチベット地域で研鑽を積んだ経験のある内モンゴル大学の学者にトゥドに関して教示を仰いだたとろ，「チベットでは，モンゴルのバジマルのようなトゥドという名の一種の乳製品がある。それが多くのものを添加し，混ぜ合わせて作られた甘みのある食品である。チベット人はその製品を使って供物用の餅を作り，各種の祭祀に使うことがある。[5)]」と教示してくれた。『チベット語漢語大辞典』にも，「tud」という言葉が載っており，「チーズ，バター，砂糖，干したチーズなどを合わせて作る。」（張怡荪 2000：1170）と解釈されている。そのため，トゥドという言葉は，チベット語に由来する言葉であり，それは乳製品の原材料にいくつかの材料を混ぜ合わせて作る一種の乳製品であることが分かる。

青海省のデード・モンゴルは地理的にチベットと近いため，彼らの文化にチベットの要素が入っている。そのため，デード・モンゴルでは，チベットのトゥドという乳製品を自分の地域の独自性に合わせて非乳製品にして改めた可能性があると推測される。こうした要素が同じくオイラド・モンゴルの間でも伝わっただろうと思われる。

そうすると，「なぜチャハル系のショローン・フフ・ホショーでは，トゥドという乳製品を作る伝統が維持されてきたのか？」という問題が浮上してくる。それは，チャハル部は昔から宮廷と貴族たちへ，乳製品を提供してきた歴史的伝統と関連するものと思われる。元朝時代フビライ・ハーンの夏季の首都である上都には大ハーン直属の馬政管理システムが組織され，馬乳酒をもって夏季の祭典，祭祀が催されていた。下って清朝時代もチャハル部では，各種の皇帝貴族の牧場を管理するホショー（旗）ができ，夏季になると宮廷への各種の乳製品が奉納されていた。その際，チベットのトゥドという乳製品とその加工体系がラマ僧を通じて，チャハル部に伝承されたとも推測される。チャハル系のショローン・フフ・ホショーにて製造加工が維持されているトゥドという食品は，名称においてチベットのトゥドと類似しているものの，原材料，添加材料，加工体系において改められ，モンゴル的要素を多く含んでいるようである。しかし，トゥドというこの種の独特な乳製品はモンゴル国における『モンゴル人民共和国民族誌Ⅰ』という資料には見られない（S・バダムハトン，G・ツェレンハンダ 1990：319-360）。このことは，モンゴル国では，トゥドという乳製品は作られず，或いは，チベットのトゥドという乳製品がモンゴル国では伝わってこなかったと思わせる。他方で，トゥドというチベット系の乳製品が全モンゴル地域で伝わったものではなく，極一部の地域で，しかも夏季の乳製品として伝わったことを示している。

しかし，上記に取り上げたモンゴル国における民族誌では，「ハイラマグ」という名の乳製品が紹介されている。その解説によると，この種のハイラマグは「ウルムとクリームを溶かし，その上に粉末にしたエーズギーとアーロールを加えて作った乳製品である。

モンゴルの中部と北方の地域で盛んに作られる製品である。夏季と秋季に主に作られる。雨の際，特に客人を持て成すとき，簡便に作れるメニューに数えられる。」(S・バダムハトン，G・ツェレンハンダ 1990：334）と記されている。興味深いことに，このハイラマグと上記取り上げたハイラマグの原材料と添加材料が異なることである。つまり，モンゴル国では，二種類のハイラマグがあり，一つは，ウルムとクリームを溶かし，その上に粉末にしたエーズギーとアーロールを加えて作れるハイラマグであり，もう一つは，ウルムと小麦粉と砂糖，干しブドウを鍋でからめて作るハイラマグである。このことは，前者のハイラマグは，モンゴルでは昔から幾種類の乳製品を盛り合わせて，一種類の乳製品を作る伝統が存在していたことを示し，後者のハイラマグは，一種の乳製品に何種類かの非乳製品を添加して一種類の乳製品を作るという新たな調理法が生まれたことを示している。そして，後者のハイラマグが，トゥドのそれと極めて近似しているのが，この小論の狙いを補うものである。またモンゴル国ではなぜ二種類のハイラマグが存在するのかという問題に関しては，今後の研究に譲りたい。

筆者は，チベットのトゥドとモンゴルのハイラマグに関して具体的な調査する機会はまだ得ていないが，手元にある限られた資料を再度整理し，内モンゴルのショローン・フフ・ホショーのトゥド，チベットのトゥド，そしてモンゴル国のハイラマグの相互関係を下記の表２でまとめてみたい。

表２　ショローン・フフ・ホショーのトゥド，チベットのトゥド，モンゴル国のハイラマグの比較

地域	ショローン・フフ・ホショー	チベット	モンゴル国	
名　　称	トゥド	トゥド	ハイラマグⅠ	ハイラマグⅡ
原 材 料	チュチュギイ	チーズ	ウルムとクリーム	ウルム
添加材料	バター，小麦粉，砂糖，氷砂糖，葡萄，キビ	砂糖，バターなど	粉末にしたエーズギーとアーロール	小麦粉と砂糖，干しブドウ
製造方法	鍋にいれてこねる	鍋でこねる	鍋にいれてこねる	鍋でからめる
形　　状	円形	チーズに類似	固形	固形
保 存 法	日干し，冷凍	日干し	非保存	非保存

この表２によって，読者には，ショローン・フフ・ホショーのトウド，チベットのトウド，モンゴル国のハイラマグのイメージを思い浮かべるかもしれない。ハイラマグⅠとは，モンゴル国で出版された民族誌における記述によるもので，ハイラマグⅡは，現在モンゴル国で主にメニューの一種として作られている製品によるものである。両者は，名称こそ一致するものの，原材料に共通点があり，そして添加材料に相違点が見られるのが特徴である。ショローン・フフ・ホショーのトゥド，チベットのトゥド，モンゴル国のハイラマグの原材料が乳製品であることが明瞭であり，添加材料には，それぞれ類似点も見られる。チベットのトゥドには，小麦粉が入るかどうかを現段階では確認できなかったことが残念ではあるが，しかし，ショローン・フフ・ホショーのトゥド，チベ

ットのトゥドの名称と添加材料の共通点を示すことができたこと，また，ショローン・フフ・ホショーとチベットのトゥドを考察する際，モンゴル国のハイラマグも重要な比較対象の材料になることを強調したことなどが，小論の弱点の補充に役に立てば幸いである。ショローン・フフ・ホショーとチベットのトゥド，そしてモンゴル国のハイラマグは，乳文化の発達と乳文化の伝播の様式をある程度示すことができる良い事例として比較研究に値するものである。

いずれにおいても，このような広範な地域に渡る名称，原材料，添加材料などに明白な類似性が認められる乳製品の研究は，複雑で難易度が高い学問であるため，信頼性がある資料はもちろんのこと，分析力と洞察力も求められる。この際，梅棹が強調してやまなかった「徹底的に記録する」という現地調査に基づく研究手法でアプローチすることはもっとも効率的な成果につながるだろう。

5　おわりに

梅棹はモンゴル乳製品研究のなかで，「チャハルおよびスニトでおこなわれている乳製品をしらべて，中間生成物および副産物とともに，約三十種」（梅棹 1990：347）を選び，その性質，製造過程，系列分類に関して，詳細な研究をした。この三十種類の乳製品のサンプルは実に有益なデータであり，モンゴル乳製品種類の大本を網羅することができたと言っても過言ではない。しかし，「なぜ，梅棹はトゥドに遭遇しなかったのか？」という疑問は残るだろう。それはトゥドの加工の特殊性によるものと思われる。その特殊性とは，トゥドは，ごく限られた地域で作られる。その地域のなかでもすべての家庭では作られない。乳製品の１回の加工では作られない。トゥドを１回作るには10日以上の長時間がかかる。そのため，梅棹は当時，トゥドには遭遇しなかったものと推測される。しかし，梅棹はトゥドの形態と類似する乳製品に関して，非常に注意深く見守っていたことが伺える。例えば，梅棹は「乳をめぐるモンゴルの生態Ⅲ」というシリーズ論文の末尾の辺りで，「牛乳菓子，ソーナイ・ボゴルソック」（梅棹 1990：345）に関して考察している。そしてこの牛乳菓子について，「ソバ粉，炒米子粉などと半できのホロートとをこねたようなものらしい。」（梅棹 1990：345）との見解を示している。この解説から，梅棹の並外れた天才的な洞察力が伝わってくる。なぜなら，トゥドは綿密な意味での乳製品というより，「牛乳菓子，ソーナイ・ボゴルソック」にもっとも近いものであるからである。

チャハル系のショローン・フフ・ホショーにおけるトゥドを加工する方法は時間と空間，そして加工体系において多少複雑で，しかも他の種類の乳製品を加工する体系と多少異なる独特な工程を有するものである。そのためトゥドを加工することはきめ細かでかつ複雑な繋がりを持つ作業であるため，豊富な経験が要求される。またトゥドは，在

来種の牛の乳で加工される。しかし近年から在来種の牛の放牧が制限され，また牧畜に従事する牧民の減少に伴い，夏季になってもトゥドを加工しない家庭も増加傾向にあることも明らかである。トゥドという乳製品と同じ独特な名称及び加工体系を持つ季節的な乳製品もモンゴルのほかの地域でもたくさんあるだろうと思われる。そのため，参与観察に基づいた綿密な調査と研究が急務となっている。そのようなデータを活用して，乳製品の地域性，名称，種類，加工体系，飲食に対するしきたり，加工工程における使用される民具，季節的な乳製品の特徴と，そこに染みこまれている民俗などに関して総合的な研究が必要となる。他方で，モンゴル系民族と同様な牧畜生活を営む他の民族の乳製品に関する名称と乳文化を比較し，検討することは，乳文化研究の深化に寄与しうる。

食品の安全性が注目されている今日，モンゴルの乳製品は純自然的な食であり，その加工工程において化学的添加物を一切伴わないため，伝統食としての，また健康食としてのその価値が再評価されつつある。そのためモンゴルの伝統的な乳文化の体系を学際的な視点から研究することは，時代の急務であり，それがモンゴル乳文化の継承と発展に寄与するものだけではなく，世界の乳文化の多様性を比較し検討する際，有益な理論的な根拠を示すものである。

高原のチベットの遊牧民の伝統食であるトゥドの名称と加工体系がモンゴルに伝わってきたことは，モンゴルの乳文化を豊富にした一方，文化の伝播論（diffusionism）及び文化複合（culture complex）を理解する良い事例になっていると言えよう。

謝　辞

拙稿の掲載を快諾してくださった編集者各位，また査読をしてくださった先生方に深くお礼を申し上げる。

注

1）近年内モンゴルの各地の病院などで馬乳酒及びラクダの乳を，療養を目的として使う傾向が顕著になり，関連商品の開発及びPR活動も行われている。

2）第三次産業：近年は都会に移住した牧民たちが，モンゴル風の飲食店を経営する，民族衣装を作る裁縫店を経営する，乳製品を作る，手工芸品を作るなどしてその収益で生計を立てている。このようにかつての牧民たちが都会で牧畜生業と異なる仕事に従事することを第三次産業に従事するといわれている。

3）定住政策，禁牧政策などにより今は内モンゴルで牧民たちの生活に大きな変化が生じている。そのため家庭単位で乳製品作ることも稀になっている。そのため，梅棹氏の詳細な研究資料が，現地の学者たちにとっては，「昔を知る」ための貴重な資料となっている。

4）www.kaze-travel.co.jp/yayoyyeeodhecoe.html（上記の日本語のサイトによる。2014年12月27日アクセス〕。

5）2011年1月9日，内モンゴル大学モンゴル学学院のエルデニバヤル教授の教示による。

参考文献

(モンゴル語)
ボルジギン・オルトナスト
　2011　「トゥドに関する一考察」『内蒙古大学学報』155（3）：38-47。
S・サンピルノルブ
　1997　『モンゴル族の飲食文化』，遼寧民族出版社，瀋陽。
S・バダムハトン，G・ツェレンハンダ
　1990　『モンゴル人民共和国の民俗学I』，内モンゴル人民出版社，呼和浩特。
CH・エレンチェ，T・ナムジラ編
　1995　『オイラドの民俗』，新疆人民出版社，烏魯木斎。
CH・ブレンバヤル編
　2002　『デード・モンゴルの歴史』，内モンゴル文化出版社，海拉爾。
CH・モンゴルジャブ編
　2007　『チャハル民俗誌』，内モンゴル文化出版社，海拉爾。

(日本語)
石毛直道・和仁皓明編著
　1992　『乳利用の民族誌』，中央法規出版株式会社，東京。
梅棹忠夫
　1976　『狩猟と遊牧の世界』，講談社，東京。
　1990　『梅棹忠夫著作集』第2巻（モンゴル研究），中央公論社，東京。
小長谷有紀
　1997　「モンゴルの馬乳酒治療」『モンゴルの白いご馳走』，pp.223-233，チクマ秀出版，東京。
小林高四郎
　1956　「モンゴル人の飲物とその名称について」『民族学研究』19（3-4）：36-46。
平田昌弘
　2003　「ユーラシア大陸乾燥地帯における乳文化圏二極化論」『西アジア考古学』 4 ：21-30。
　2011　「ユーラシア大陸の乳加工技術と乳製品：第8回　北アジア-モンゴルの遊牧民の事例」『New Food Industry』53（8）：75-86。
　2012　「ユーラシア大陸における乳文化の一元二極化論」『Milk Science』61（3）：205-215。

(中国語)
張怡荪主編
　2000　『藏漢大辞典』，民族出版社，北京。

付記）本稿は，2011年内モンゴル大学の学術誌である『内蒙古大学学報』155（3）：38-47にモンゴル語で発表した「トゥドに関する一考察」をもとに大幅に書き改めたものである。