

(要約版)

モンゴル酒文化の現代性に関する人類学的研究 —シミンアルヒの製造と消費をめぐる—

助成研究者 寺尾 萌 (首都大学東京大学院)

1. 研究目的

シミンアルヒ (*shimiin arkhi*) は、モンゴルで伝統的につくられてきた乳酒蒸留酒 (蒸留乳酒) である。シミンアルヒは、家畜の恵みの象徴として、儀礼的宴の場などで献上され、日常的にも、客をもてなすためにふるまわれ、基本的に自家消費される。

国産ウォッカの大量流通に伴って現代の酒の製造・消費のあり方には少しずつ変化が生じており、現地では増加する無秩序な飲酒を嘆く語りも頻繁に耳にする。その影響を受けて、シミンアルヒのあり方は変化しながらも、乳が家畜からの恵みであり、シミンアルヒは神聖なものであるとう牧畜文化に根差した理念と、酒は飲むものではなく味わうものであるという規範の基調として存在してきた。

伝統的な乳加工体系に埋め込まれたものであるため、先行研究は製造過程に注目し、乳文化のなかでシミンアルヒを意味づけてきたが、本研究ではシミンアルヒをモンゴルの酒文化のなかに再定位し、上記のような背景をもちながら、つくる人と飲む人とが酒が織り成し、酒をめぐる浮かび上がるモンゴルの地方部の社会生活を民俗誌的に明らかにすることが本研究の目的である。

2. 研究方法と調査地概要

本研究の目的を達成するために、2016年4月から2017年3月にかけてモンゴル国U県A郡に滞在し、文献調査および人類学的フィールドワークによって研究を行った。

調査地であるモンゴル国オヴス県A郡は、モンゴル国の西部に位置する。西部モンゴルには、複数のサブナショナルなエスニック・グループに属する人びとが暮らしており、A郡およびその周辺に住むのはそのなかでもバヤドと呼ばれるグループに分けられる人びとである。国内の人口の9割近くを占めるハルハ・グループの人々とは少しずつ異なる文化や慣習をもつ西モンゴルの人々は、乳製品の製造においても独特の文化を有する。本研究は、このA郡の乳加工と酒づくりの方法にもとづいて行った。

3. 研究成果

シミンアルヒは「食べ物の最高のもの (*ideenii deej*)」であると考えられ、乳製品のなかでも家畜の恵みの象徴として、寿ぎの口上やふるまい酒の作法を伴って重要視されている。調査において、そうした価値につながる歓待の形式を重視する姿勢と、その理念や形式に縛られながらも自由に酒を飲もうとする態度の応酬が、日常的にみられた。この相克を乗り越えて実現する酒宴や酒盛りの席は、ふるまう側とふるまわれる側の双方が、それぞれが望むようにその場をコントロールすることによって成っていた。

その背景として重要なのが、モンゴルにおけるウォッカの流通と飲酒被害の増加に伴う、酒にまつわる価値観の変化である。国家的な政策と様々な公共広告の影響もあり、今日のモンゴル、とりわけ地方部では、飲酒に対する過度に抑制的な意識が根付いている。彼らは、仲間と飲む酒の場でも人目を気にし、「無秩序」で悪いことであるという世間の批判を内面化しながら、酒を楽しんでいる。「酒は飲むものではなく味わうものである」という訓示と、「酒を水のように飲むようになった」という嘆きの語りは、伝統的な理念に由来すると同時に、国家的な政策に由来する現代的な言説でもあり、コントロールされた酒の場の規範をモンゴルの人々が強く意識する所以となっている。しかし、元来、シミンアルヒは「食べ物の最高のもの」、つまり家畜の恵みの象徴であり、それを惜しみなく分け与え、味わい歌うことは牧民の生活において喜ばしいことでもあった。古代の宴の歌には、その恵みの喜びが歌われていたが、現在は忘れられている [Erdenetsetseg 2016: 90-91]。

シミンアルヒの製造と消費の過程に関する具体的な調査においても、酒に対する両義的な価値観を見出すことができた。たとえば、60代で非常に酒好きな男性 BT は、来客の機会に「味見してもらいなさい！」と妻に声をかけ、ふるまい酒に乗じて、妻が隠す酒に上手くありついていた。しかし、「味見してもらいなさい！」ということばを BT 自身が酒を飲む機会が訪れたことの号令として発しているということは、彼がふるまい酒の規範を軽んじていないことをも意味していた。つまり酒を飲みたい男性たちは、本当にシミンアルヒを「水のように」飲むことなどできないのである。

酒の製造に関する調査では、酒づくりに対する製造者たちそれぞれの工夫や関心の所在を明らかにした。こうした酒づくりに対する関心もまた、上記のような牧民の生活全体に埋め込まれたものであり、たとえば嫁ぎ先と故郷に伝わる知識の双方を取り入れた若い嫁 U の行動が、定住家庭から牧民家庭へ、そしてことなる慣習を有する土地へと嫁いだ彼女の立場を表しているように、そこには、製造者たち自身の牧民としての態度や自負が表れる。また、何も工夫をしなくても十分によい酒がつかれるのだという主張もまた「牧民の酒」に対する自負の表れであった。こうした関心は、単に酒の味の良し悪しのみに関わるのではなく、牧民に必要な知識や理念の全体として、上位世代から下位世代へと継承されていた。

こうして手をかけて作られる酒が、蒸留したそばからあつというまに消尽されてしまう

こともまた、牧民の夏の日常である。手をかけてつくった酒を、上客の来訪や儀礼的な宴への持参などふさわしい場面でふるまいたい製造者は、酒を隠す。本研究では、乳を搾乳し、それがペットボトル1本の酒となり、消費されていくまでを一貫した過程として捉えることにより、製造者である女性たちの酒に対する執着や愛着を明らかにした。酒を隠したり、隠される酒を暴くという製造者と消費者、あるいはホストとゲストの攻防は、恵みの酒に対する愛着という、牧民のコスモロジーにゆらいする価値観のみにもとづくものではない。それは、600もの乳を費やしてわずかに10ほどしか蒸留されない酒に対する執着でもあり、自らの資源の移動や減少を防ぎ、他者の資源を利用しながら、限られたものを帯同して遊牧生活をおくるモンゴル社会における行動原理にももとづいていると考えられる [cf. 堀田 2012]。

人類学者でモンゴル研究者のキャロライン・ハンフリーは、モンゴルのホスピタリティについて論じたなかで、ホスピタリティは概念化や道徳的原理と同時に、ホストとゲストのあいだで生じる感情というものを含みこんだものとして考えるべきであると主張する。ホスピタリティは、たとえばホストである夫が客に立腹している横でその妻が気前よく接客している、といった複雑な感情の連続をつくりだすのである [Humphrey 2012: 573-574]。本研究でみてきた、酒をつくる者と飲む者の間で生じる攻防もまた、執着や愛着から生じる感情の連鎖が、モンゴルのホスピタリティの一部を形成していることを表している。もちろん、酒が大量に消費する対象となった現代的な価値観のなかでも、シミンアルヒは家畜の恵みとしての象徴的な意味をもって、牧民の日常生活に存在している。飲み干すときですら、彼らは家畜や牧民の生活を寿ぐ意味をその場に与える。酒づくりに精を出し、隠す女性たちにとっても、それをかすめとって飲み干すことを企む男性たちにとっても、規範や理念に則っているか否かは重要である。彼らは、それをことばやふるまいで表明しながら、ホスピタリティの空間を実現していた。