

(報告書)

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遂行した。

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」という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。

3. 研究成果

3-1. 先行研究

乳製品を「白い食べ物 (*tsagaan idee*)」と総称し、その白い色から祝事や神事にも利用

しながら、屠らずに食を確保できる家畜の恵みとして乳製品製造を実に重んじてきたモンゴルの乳利用文化に関する研究蓄積は厚い。

梅棹忠雄が搾乳と虚勢の発明が牧畜文明の起源であるとして乳文化に注目したことを契機として [梅棹 1976]、その後モンゴルの牧畜や食文化に根差す乳利用の理念の解明が進んだ [e.g.石毛 1997、小長谷 1992 ; 1997]。さらに、近年ではモンゴル各地域の乳か交代系の比較 [平田 2002 ; 2003] や乳加工法の通時的変化 [富田 2016]、乳製品の流通 [尾崎・森永 2016] へと関心が広がった。

モンゴル国内の民族学による乳文化の伝統に関する諸報告は、製造と消費に関わる伝統的慣習や言祝ぎ (*yuruul*) の記録の面で成果を上げている [e.g. Onoodoi 1991, Badamhatan 1996, Sulderdene 2015]。そのなかで、とくにシミンアルヒは「食べ物の最高のもの (*ideenii deej*)」として敬重されるという理念があるという点で、客や神に献上するもてなしにおいて、中心的存在として注目されてきた [Onoodoi 1991, Namjil 2016]。そのために、こうした先行研究では併せて歓待、接客技法における酒のふるまいに関する諸規範など、伝統的規範を緻密に記述している。

本研究において、シミンアルヒの製造にかかわる部分の多くは、こうした先行研究に依っている。その一方で、酒にまつわる文化や風俗の豊かさに関して、さらに人類学的調査を行う余地があるという動機から、本研究では、製造と消費をひとつながりのものとしてとらえ、モンゴルの人びとの日常的な実践に現在も息づいている伝統的な乳利用のあり方を理解していく。

人類学においては、宴という場の象徴的意味と社会的機能 [伊藤・渡邊 1975] や、陶酔をもたらす嗜好品としての意味・共同性の強化をもたらす社会的飲料としての意味など、飲酒の社会的機能・効用が早くから明らかにされてきた [e.g. 中根 1976 ; Douglas 1987 ; 渡邊 (編) 2004]。今日では、三浦哲也がドゥスン族の酒宴において社会関係が形成・維持されるプロセスを酒の「分かち合い」つまりシェアリングと関連づけて考え、宴をめぐる具体的な会話分析を行うことによって、酒をめぐるこそ表出する当該社会の社会関係の基盤を明らかにしたように [三浦 2017]、人類学における酒と社会をめぐる議論は、飲酒の社会的昨日から、社会的出来事としての酒盛りや宴に対する関心へと広がっている。本研究もまた、酒をめぐるやりとりや出来事を契機として浮かび上がるモンゴル社会の成り立ちの基盤として、シミンアルヒをとりあげる。

3-2. 「食べ物の最高のもの」としてのシミンアルヒと宴の作法

本項ではまず、シミンアルヒの基本的な製造方法と、現地において「正しい」と考えられているもてなしの作法について簡単に説明したい。シミンアルヒの製造方法は地域によって多様だが、ここでは U 県 A 郡の例を示す。

3-2-1. 製造方法

春に生まれた子畜が育って夏になると、乳の出が悪くなる秋が終わるまで酒造りが行われる。搾乳や乳製品の製造は基本的に女性の仕事である。スターターには前年の乳酒を乾燥させて保存していたものを利用する家庭もあれば、すでにその年の酒造りを始めた近隣の家庭や親族から分けてもらう家庭もある。

それぞれの家庭によって、主に搾乳する家畜は様々である。A 郡ではほとんどの家庭がウシと併せてヤギを搾乳し、ヒツジを搾乳する家庭は確認できなかった。

搾乳からシミンアルヒを蒸留するまでの過程は、図 1 のように示すことができる。

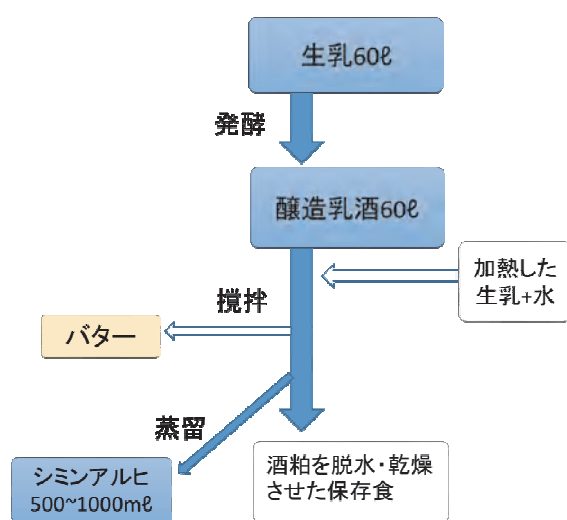


図 1: A 郡のシミンアルヒ製造方法

搾乳した乳を、「アルハト (*arhad*)」¹ と呼ばれる牛皮製の容器に溜め、発酵させて乳酒をつくり、60~80ℓ溜まったところで攪拌し、脂肪分を分離させる。少なくとも 1000 回以上攪拌したあとは一晩静置し、翌日分離させた脂肪分を取り出す。この脂肪は「シャル・トス (*shar tos*)」と呼ばれるバターで、乳茶などに加えて利用する²。

脂肪分を取り出した後、30ℓ 程度の容量の鍋 (*togoo*) に発酵した乳酒を加熱する。鍋の口径に合わせて置いた筒 (*torh*) の上部に冷却水を入れた鍋を置くことで蒸気が冷やされ、蒸留液が筒のなかに下げた容器

に溜まる仕組みである (図 2、写真 1)³。

ひと鍋の乳酒の蒸留中、冷却水がぬるくなるタイミングで水を 1 から 3 回交換する。交換の回数や水の量が少ないほど、アルコール分の多い強い酒になる。30ℓ の乳酒から 500ml 程度のシミンアルヒができ、それを繰り返して 1ℓ ほど蒸留する場合が多い。酒は 1.5~2ℓ のペットボトルに保存する。こうして出来上がる酒はアルコール度数が 10 度から 20 度ほどの透明な蒸留酒である。

¹ モンゴル標準語であるハルハ方言ではフフル (*höhüür*)。

² 先行研究では、モンゴルの乳加工の特徴として、まず生乳から脂肪を分離することが挙げられているが [小長谷 1997: 32]、A 郡では加工に先立って脂肪分を分離させることはない。

³ もう一種類の蒸留器として、筒の外へ金属製の管を伸ばし、その管の先から蒸留液を取り出すものがある [Suld-Erdene 2015: 164, 風戸 2009: 26]。

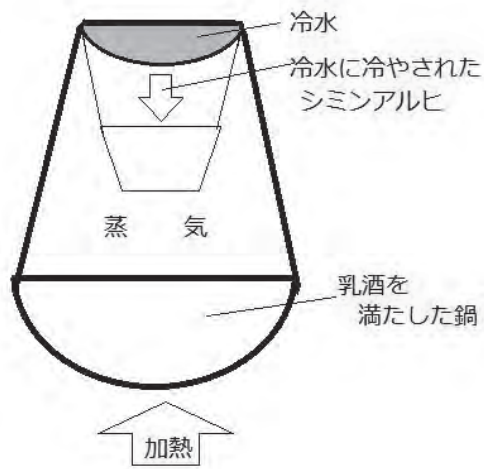


図 2 シミンアルヒ蒸留方法



写真 1 蒸留液を溜める容器をつるす

3-2-2. 伝統的な慣習

製造と消費における伝統的な慣習についても説明しておく必要があるだろう。脂肪の分離作業は、1000回以上の攪拌を必要とする。それぞれの家庭の女性、男性、子どもたちが交代で行い、攪拌作業中に訪れた来客は「油がよく落ちますように」とユロール（寿ぎの口上）を述べる。蒸留する際には、「酒の力（*arkhin khuch*）」が逃げないように、その開始と終了時には扉を閉めておく。また、蒸留中の家庭を訪れた際には「酒が良く出ますように」とユロールを述べる。また、『モンゴル遊牧民解説事典』によれば、蒸留中の家庭は、「奥さん、酒を」「酒は強く、乳酒は美味しく、酒粕は渋く、栄養のある、美味しいものだ」などという文句で寿ぎながら酒をふるまうという [Suld-Erdene 2015: 165]。蒸留中でなかったとしても、訪問客には保管してあるシミンアルヒを味わってもらうのが夏の風流として広く知られており、ふるまう場合にも作法がある。

まず主もしくは主の指名を受けた者が酌人となり、火の神、天の神に酒を撒いて献上した後、杯に並々と酒を注ぎ、自らひと口味わう。そして、減った分だけ杯に注ぎ足して主の妻に味見させる。その後は、酌人と主、客の間で杯を回しながら酒をふるまうのである。

「酒は舐める（*amsah*）ものであって、飲む（*uuh*）ものではない」、「40歳になってようやく〔酒を〕を舐める、50歳になってひと口飲む、60歳になってありがたく頂戴する」 [Tsoodol 1991: 28-29, Namjil 2016: 96-97] といった訓示がモンゴルでは広く知られている。敬意の表明として客にふるまわれる酒を、同じく敬意をもって頂戴すべきであり、そ

の際に「飲む」という行為は礼節を欠き、はしたないものであるとみなされ、戒められる。また、杯を受けた者は、右手の薬指に少量酒を付け、それを三度頭上に撒くことで天や地の神に酒を献上し、その酒と空間を寿ぐ [Suld-Erdene 2015: 162]。こうした作法はウォッカを飲む際にも用いられており、モンゴルの酒盛の作法の基調となっている。

儀礼的なハレの宴と日常的な酒盛りの双方において、この作法は基本的に同様である。儀礼的な宴においては、ゲルのなかに円になって座す列席者たちに、男性側の上座から下座へ、そして女性側の上座から下座へと杯が回される。

3-3. 国産ウォッカの登場とシミンアルヒの価値

こうした酒をめぐる作法や伝統は、近年、ウォッカやビールなどの工場製の酒の流通と消費の拡大に伴い、より「正当」で「伝統的」なふるまいであると強調される傾向がある。シミンアルヒは一部市場に出回るものの⁴、基本的に自家消費される。また、乳や乳製品は「食べ物の最高のもの」であり、神聖なものであるという考えから、売ることを控える人びともいる。シミンアルヒの価値は、近代的な酒や飲酒に対する相対的なものとしても理解する必要があるのである。

モンゴルでは、1950年代のおわりからロシアの影響でウォッカが製造されるようになった。以来、社会主義時代には国营工場において生産が行われ、1980年代からアルコール依存症や飲酒による事故、暴行などの被害が社会問題となり、モンゴルでは飲酒に対するマイナスイメージが広がった。先に挙げた「酒は舐める (*amsah*) ものもであって、飲む (*uuh*) ものではない」、「40歳になってようやく〔酒を〕を舐める、50歳になってひと口飲む、60歳になってありがたく頂戴する」といった訓示的なことわざは、そのなかで飲酒抑制のための公共広告のような役割を果たし、90年代初頭までには広く認知されるようになったようである。

民主化への移行期における社会的混乱の影響も受けてアルコール依存症の問題、飲酒被害はさらに広がった。そこで、政府は2003年から5年間、2008年から3年間におよぶ「飲酒コントロール・防止計画」を国会で決議し、実行する。この政策は、飲酒可能年齢の引き上げ、酒税の引き上げ、酒類卸売・小売店免許の制限といった物理的な飲酒規制に加えて、ドラマや映画における酒類（とくにウォッカ）の映り込みの禁止や、行政単位での酒類不買日の設定の推奨といった方法で飲酒に対する抑制的な倫理観を啓発するものであった [UIH 2003]。第一次計画と第二次計画の開始時にウォッカの国内生産量は減少し、近

⁴ 泌乳量の高いウシを多く飼う家庭や家畜量の多い家庭は搾乳量が多いため、定住地や市街地へ出て酒を売り、現金収入を得る。また、都市や市街地近郊には、乳製品を製造・販売するための零細酪農家もあり、各県や都市の市場ではシミンアルヒを購入することは可能である。しかし、醸造乳酒であるアイラグに比して、搾乳した乳からできるシミンアルヒの量は極めて少なく、希少であるといえる。

年では飲酒を抑制しようとする倫理観が浸透しているものの、全体としての生産量は増加傾向にあり、また飲酒量も増加の一途を辿ってきた（図3・図4）。

こうした状況を背景として、現代モンゴルでは過度な飲酒の増加を指摘し、それを嘆いたり批判的に評価する語りが現れる。それは、「酒を水のように飲むようになった」というものである。「酒は舐めるものであって、飲むものではない」という訓示は、「酒を飲む」ことが当たり前になった状況を逆説的に表す皮肉として言及されるようになった。若者や女性の飲酒も広く認められるようになってきていることも、批判の対象となる。

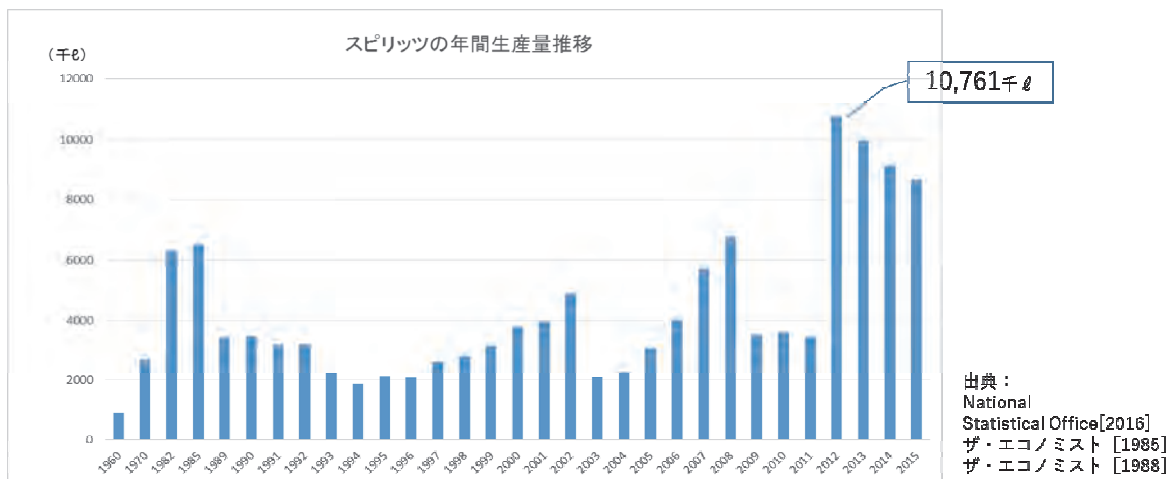


図3 モンゴル国におけるスピリッツの年間生産量推移

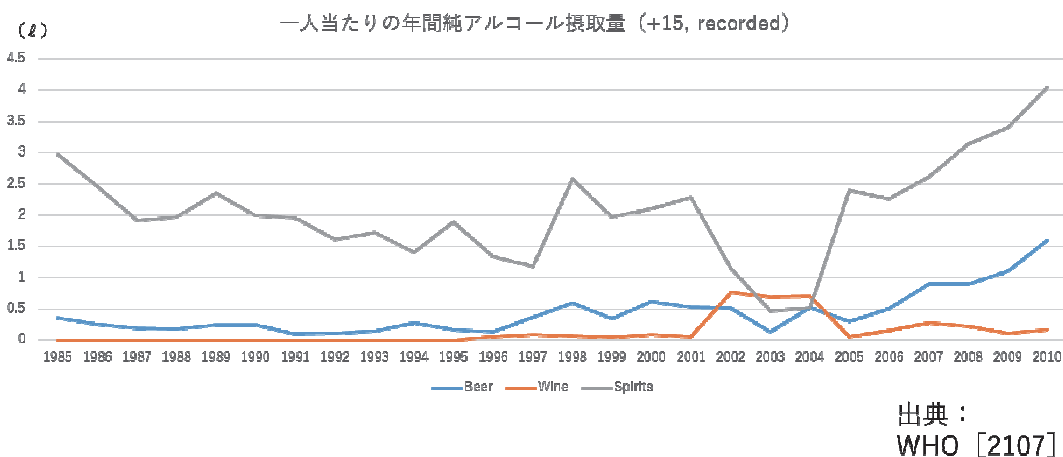


図4 モンゴル国における一人当たりの年間純アルコール摂取量

たとえば、2016年9月に筆者がU県において訪れた茶会で、40代後半の女性が、ふるまわれたウォッカの杯を煽ったあとで「少し [2~3年] 前まではこんなふうに女性が人前で酒を飲むということはなかった」とつぶやいた。また、2016年7月にA郡で行われた婚姻儀礼の宴では、50代の男性が筆者と宴の慣習について話をするなかで「2, 3年前

から宴では若者も酒を飲むようになった」と語った。宴の変化を年長者に問えば、たいいてい「[上座に据える大きな] 長持ちのうえにぎっしりと (*avdar duurun*)」「長持ち～個分」という表現を用いてウォッカの瓶が並ぶ光景に言及しながら「こんなにたくさんの酒〔ウォッカ〕を宴で飲むことはなかった」と嘆くように語る。

とりわけ、ウォッカを飲む際には、一度瓶 (0.75ℓ) を開封すると、酌人が杯を回して瓶が空になるまでがワンターンであり、宴が終わるまで、あるいは酒盛りの参加者が満足するまでそれを繰り返す。一回の酒盛りで参加者の数に換算してひとりにつき一瓶のウォッカを消費してしまうということも少なくなく、過度な飲酒に及ぶことの多い酒の席を「無秩序 (*zanbraagui*)」なものであるとする否定的な語りは、現地において頻繁に耳にするものである。

ウォッカが酒宴や酒盛りでふるまわれるようになった背景としては、当時のウォッカが高価で贅沢なものであったこともあげられる。A 郡に暮らす 70 代後半のある女性によれば、1960～70 年代、シミンアルヒよりもウォッカの方が希少で高価だったために、ウォッカは宴においてのみふるまわれるような貴重な酒であったという。さらに女性は、1960 年代から 70 年代当時、貴重で贅沢なものとしてウォッカが宴でふるまわれるようになり、「シミンアルヒを軽視する (*goloh*) ようになった」と振り返る。そして、「今だってそうだ。みんなシミンアルヒを軽視して、水のように飲むだろう」と嘆いた。

U 県および A 郡で行った聞き取りによれば、1970 年代にはシミンアルヒ 1ℓ が 3 トウグルク (当時の為替レートで約 9 米ドル) だったのに対して、ウォッカ 0.5ℓ 瓶は 23 トウグルク (約 69 米ドル) と、約 8 倍の値段の差があった。現在ではシミンアルヒはもっとも搾乳量が多く価格の下がる夏季に、104,000 トウグルク (約 1.5 米ドル) であるのに対し、ウォッカ 0.75ℓ 瓶が 10,000 トウグルク (約 4 米ドル) であり、その値段の差は 2.5 倍ほどだ。また、「昔は酒が貴重だった」という語りには、90 年代初頭の民主化への移行にともなう混乱期の物資不足という背景もある。しかし、90 年代後半から生産と流通の体制が整い、比較的安価かつ大量に流通するようになったウォッカは、「貴重」という価値づけから次第に遠ざかっていった⁵。さらに、各家庭が製造するシミンアルヒは「タダ」で飲める酒としてウォッカよりも安易に消尽される。

モンゴルの人たちが「シミンアルヒを水のように飲んでしまう」というとき、そこには二重の意味、すなわち、シミンアルヒが貴重なものであるという価値観におけるふたつの由来がある。ひとつは、手間をかけ、大量の乳から少量の酒を蒸留することによって生じ

⁵ A 郡において 1990 年代初期までに婚姻儀礼を行った夫婦やその親世代は、宴で用意するウォッカについて「手に入らなかった」、「ネグデル [社会主義体制下で組織された牧民組合] から 1、2 本買った」、「[移行期は] 配給制だったので手に入る数が限られていた」などとし、宴で開封するウォッカは 1 本か 2 本程度だったと話した。一方で、1999 年に結婚したある夫婦は、当時ウォッカは希少ではなくなっていたと話した。

る、シミンアルヒの希少性である。そして、もうひとつは、牧畜に根差すモンゴルのコスモロジー、すなわち「食べ物の最高のもの」としてシミンアルヒを神聖視する価値観である。そのいずれもが、現代においては、ウォッカの大量生産・消費という現象との関わりのなかで意識されているものでもある。「酒は舐める (*amsah*) ものであって、飲む (*uuh*) ものではない」、「40 歳になってようやく〔酒を〕を舐める、50 歳になってひと口飲む、60 歳になってありがたく頂戴する」といった訓示的なことわざも、社会主義時代から現代にいたるまでの酒と飲酒をめぐる態度の変化やそれに対する政策のなかで、「正しい」酒の作法にまつわる言説として、より強く意識されてきたといえるだろう。

3-4. シミンアルヒの製造の変化と現在

以上のような社会的な状況を背景として、シミンアルヒの自家製造にはどのような変化がみられるのだろうか。本項 3-4-1 と 3-4-2 では、A 郡において行った聞き取り調査をもとに、シミンアルヒの製造における関心や実践の通時的な変化や維持の実態をみていく。また、3-4-3 では、変化し維持されながら続いているシミンアルヒ製造を、事例をもとに考察する。

3-4-1. 良い酒の味

シミンアルヒの味もまた、前項で述べたようなウォッカとの関わりのなかで言及される。たとえば、「シミンアルヒは口当たりがやわらかく、美味しいが、実はアルコール度数が高いので、気付かないうちに飲みすぎてしまわないよう気を付けるべきだ」との教訓が知られているが、それ以上に多いのは、ウォッカと比較してその味を言い表すときに用いられる「甘い」「やわらかい」ということばである。モンゴルの人びとは、ロシア由来のウォッカを「ツァガーン・アルヒ (白い酒)」と呼ぶのに対して、シミンアルヒを「モンゴル・アルヒ」と呼ぶ。そして、外国人である筆者に対して、モンゴル・アルヒは苦くて強いウォッカと違い、やわらかくて甘い、本物のモンゴルの酒だ、などといってウォッカと比較してみせる。しかし、実際にその味について尋ねてみると、シミンアルヒにも苦みやアルコールの強さが求められていることが明らかになった。

A 郡の人びとがどのような味を美味しいと考えているかに関する聞き取りの結果を表 1 に示した。「苦い (*gashuun*)」「強い (*changa*)」「かたい (*hatuu*)」酒を良いと評価する人が「甘い (*chiherleg*)」「やわらかい (*zoolon*)」酒に比して多く、また「甘い」「柔らかい」酒は「良くない」ものであると否定的に評価されることもあった。年齢や性別による味の評価に差は生じていない。

60 代の夫妻に対して行った聞き取りでは、妻が柔らかい味の酒が良いと発言したあとで夫が「違う、硬い。硬いのがいい。柔らかいのはダメだよ、美味しくない」とそれを否定した。改めて筆者が妻に対して尋ねると、妻は「硬いなかに甘みがあるのがいい」のだと

説明した。つまり、「硬い」「苦い」「強い」という味は、シミンアルヒの特徴として語られる「甘い」「柔らかい」味と単純に対立するものではなく、アルコールの強く出た硬く苦い味の中に甘さが感じられるというのが、「良い酒」の味であり、それを「柔らかさ」であると表現するのだと理解することができる。

居住	製造経験	性別	年齢	苦	硬	強	甘	柔
牧畜	～2015	女	78			○		
定住	60～80年代	女	72	○	○		×	×
定住	～現在	女	61		○		○	○
定住	～現在	男	60		○			
牧畜	～現在	男	59	○			×	
定住	80年代	男	58					○
牧畜	～現在	女	58				○	○
牧畜	85-99	女	55	○		○		
定住	80年代	女	52	○	○			
牧畜	～現在	男	50	○				
定住	～現在	男	46		○			
定住		女	46	○		○		
定住	～現在	女	45		○			
定住		男	45	○		○		
定住	～現在	女	44	○			○	○
定住	～現在	男	43	○				
定住	～現在	女	42	○				
牧畜	～現在	男	40	○		○		
定住	1999-2005	男	40	○				
牧畜	～現在	女	40	○				
牧畜	～現在	女	39	○				
牧畜	～現在	男	38				○	○
牧畜	～現在	女	35				○	○
牧畜	1999-2005	女	35	○			×	
牧畜	～現在	女	20	○	○			
				15	7	3	5	6

表 1 質問「どのような味のシミンアルヒが良いと思うか」に対する答え

(○は肯定的、×は否定的に評価)

その一方で、やはり「硬い」「苦い」味がウォッカとの関係のなかで求められるようになった事情もうかがえる。40代のある女性は、シミンアルヒの味に関する筆者の質問に対して、苦い味のシミンアルヒがよいと答え、その理由として「男性たちが苦い味を好む」ことを挙げた。また、別の40代夫婦は上位世代の人びとが現在の世代よりも、熱心に良い酒を造っていたことを語り、その際にも苦くて強い酒が引き合いに出したが、このこともまたウォッカや工場製といった、近代の酒造りが関係している。

社会主義時代には、よりアルコール度数の高い酒を蒸留するために、シミンアルヒを再度蒸留した「アルズ (*arz*)」「ホルズ (*horz*)」を生産し、国産ウォッカが高価だった当時、よく売れたという。レンチンギーン・ミンジュール氏は彼が長を務めていたアルハンガイ県イフ・タミル郡のネグデル(牧畜協同組合)を例に、この酒が大量生産されていたと証言している。1960年代当時、ネグデルの乳製品工場において、最も一般的な保存食である乾燥乳酸をつくるために必要な行程である「蒸留」を経て必ず出来るシミンアルヒが余っ

てしまい、「食べ物最高の物」として尊重されるために販売できないシミンアルヒの代わりに製造して販売したのがアルズとホルズなのである [小長谷 2004 : 136-137]。しかし、「乳酒を蒸留してアルヒ／アルヒを蒸留してアルズ／アルズを蒸留してホルズ／ホルズを蒸留して毒になる」という訓示もよく知られていて、アルズは 30 度を超える酒になるため、それを求めることには抑制的な倫理も存在していたようである [Ongoodoi 1991: 32, Chuluunpurev & Odonchimeg 2011: 175, Monsudar hevleliin gazar Mongol hel Soyolin Hureelen 2014: 388]。

社会主義体制の崩壊とネグデルの解体後、アルズやホルズはつくられなくなり、強い酒を求めて蒸留していた記憶のみが若い世代に継承されているが、その記憶は、強く苦い酒が珍しく、有難いものであるという価値観と結びついている。

3-4-2. シミンアルヒづくりに対する関心の所在

前項で述べたような「良い酒 (*sain arhi*)」を造るために、製造者たちは製造過程で様々な工夫を加えている。これら工夫は地域的なまとまりによってある程度の傾向が決まっており、年長者から若者へと継承されている。表 1 に示すのは、A 郡において一般的にみられる工夫である。まず最初に重要なのは、醸造乳酒を発酵させるためのスターターの良し悪しである。伝統的に使われてきた牛皮製や木製の発酵容器には長い間に容器内に微生物が浸透付着することによって家庭ごとに独自の菌叢が形成されるともいわれている [小長谷 1997 : 112, 石井 2001 : 103]。近隣の家庭や親族から既に発酵した乳酒を分けしてもらい、それをスターターとする場合もあるが、その際は出来の良い乳酒を手に入れるために、それぞれの家庭の乳酒の出来に関する情報収集を行う。

行程	作業	工夫
醸造	スターターによって発行させた乳酒に搾乳した乳を加えていく	スターターの選別 ハルハイ (<i>halhai</i> 野生植物) を加える アワ (<i>shar budaa</i>) を加える 砂糖を加える
攪拌	ヒヤマル (<i>hyamar</i>) と呼ばれる温めた乳を加え、乳酒の温度を調節しながら1000回以上の攪拌をして油分を分離させる	乳酒の温度管理
攪拌後静置	油分を分離させる	乳酒の温度管理
蒸留	蒸留器の内部に容器を下げ、冷却水で満たした鍋で密閉し、蒸留液を貯める	冷却水の温度管理 冷却回数の調節

表 2 蒸留までの行程と製造者が加える工夫

次に行うのが乳酒の発酵であり、乳発酵を促進するための工夫が多く加えられる。A 郡では、ハルハイ (*halhai*) という野生植物や、アワ (*shar budaa*) を 10 cm 四方の布袋に

入れて乳酒に投じるのが一般的な方法である⁶。「よい乳酒 (*airag*) からよい酒 (*arhi*) ができる」とは、モンゴルの人々がたびたび言及することばだが、乳酒の状態で消費される馬乳酒を除いて、乳酒に様々なものを加えて乳発酵を促す工夫は、シミンアルヒの味を良いものにするためのものであるといえるだろう。なかでも、砂糖は「〔蒸留した酒の〕味が良くない／しない (*am'aldah*) とき」に加えると酒が良く出るようになるものであると人びとに知られている。ヨーグルトを発酵させるためのスターターとしても用いられることのあるアワを、乳酒を溜める容器に入れておくのは、乳発酵を促すためのものであると考えてよい。ハルハイの葉を袋に入れて加え、乳発酵が思わしくないときに使用することは、石井智美がウヴルハンガイ県の馬乳酒づくりの調査においても確認しており、それについて石井は「植物由来の代表的な乳酸菌である *Lactobacillus plantarum* が葉に付着していることを、経験的に知っていたため」[石井 2001 : 103] であると考察している。

しかし、これらの工夫をすべての人びとが実践しているというわけではなく、その選択は個々の製造者が行っている。たとえば、上の世代が行っていた工夫を下の世代が同じように実践している場合もあるし、そうでない場合もある。また、これらの工夫は必ず母親から娘へと継承されるとも限らない。自分の母や夫方の母からではなく、別の家庭で目にしてそうした実践を取り入れる者もいる。ただし、ある程度、地域的なまとまりのなかで共有されているようだ。別の地域において同じ効果を期待して異なる工夫を加えていることも確認できた⁷。

事例 1 複数の地域の方法を取り入れて自分のシミンアルヒを製造する

A 郡から隣接する B 郡へと婚出した 20 代の女性 U は、夏季、醸造した乳酒にハルガイの葉と、蒸留したあとの酒粕の搾り汁 (シャル・オス *shar us*) 少量 (3~6 l) を加えたという。彼女の父母はもともと牧民であったが、U が生まれたときにはすでに定住地に移住していたため、U が乳製品造りを学んだのは、学校の夏休みに仕事を手伝うためにしばしば訪れていた父の友人の家においてである。その家庭では、乳発酵を促すために、醸造している乳酒に袋に包んだアワの実を入れていたという。そして、婚出した先の牧民家庭で乳酒を醸造する際にも、同じようにアワを加えたという。

しかしながら、夫方の母は、同じく乳発酵を促すために、酒粕の搾り汁を加えると

⁶ ただし、ドライ・イースト菌を乳酒に加えるという例も、2 例のみ確認した。これが A 郡において一般的な方法であるか否かについては、引き続き調査が必要である。

⁷ 事例 1 の他にも、ドゥルベドというサブナショナルなエスニック集団に属する C 郡から A 郡へ嫁いできたある女性は、C 郡のシミンアルヒの造り方の特徴について酒粕の搾り汁を冷却水に利用して蒸留することだと話した。酒粕の搾り汁は、保存しておいて皮の加工などに使うのだが、それを冷却水として利用すると強い酒を蒸留することができると C 郡では考えられていて、婚姻儀礼の宴など特別な場所へもっていくシミンアルヒを蒸留する際には、搾り汁を冷却水にするという。

よいのだと言って、それを実践していた。そこで U は、双方の方法を取り入れ、ハルガイと酒粕の搾り汁を両方乳酒に加えて醸造したのだという。その方法は B 郡において乳発酵を促進するものとして一般的なものである、と U は説明した。

A 郡と B 郡は地域的にも近く、二郡ともバヤドと呼ばれる人びとが暮らしている。しかしながら、双方は異なる慣習をもつ地域であると現地の人びとは考えていて、上記のように異なるものに出くわすと、それを人びとは「A 郡のやり方」、「B 郡のやり方」などと言って区別する。A 郡から B 郡に嫁いだ U は、双方のいずれかを選択するのではなく、どちらも行うことを自分の方法として選択した。この例は、地域によって工夫の類型が異なることのみならず、そうした工夫の類型のなかで何を選択するのかが個々の製造者に委ねられているということを端的に示している。

ただし、スターター以外にはなにも加えずに乳発酵をする家庭も多い。ある 50 代の牧民女性は「何か乳酒に加えて発酵を促しているか」という筆者からの質問に対して、「何も加えない。うちの乳酒は良い乳酒だから、何か加える必要がない」と答えた。この家庭の場合、その家庭では近年利用が増加しているポリ容器を使っていたために、これは先に述べた家庭ごとの菌叢に言及したものではない。それは、健康な家畜をもち、よい乳を得ることができ、また酒の醸造も十分に行っているという牧民としての自負も含まれているような口ぶりであった。もちろん、アルハトを使用する家庭においては、同様の発言が自家で形成されてきた菌叢に対する自負である場合もあるだろう。家畜を育てるモンゴルの人々にとっては、毎日搾乳、加工する乳は神聖なものであり、シミンアルヒは「食べ物の最高のものである。彼らが、不純物を含まない純白の乳のみによってできているというシンプルな事実に、シミンアルヒの聖性や「牧民の酒」の「正しい」あり方を見出していると考えることも可能である。

さらに、熟練の技が必要となるのが、乳酒の醸造、攪拌や蒸留における乳酒や冷却水の温度管理である。攪拌する際には、少しずつ温めた乳を加えながら脂肪分を分離させるのにちょうど良い温度まで製造者自身の感覚で調節する。そして、その後静置するときには、乳酒が冷めるのを遅らせるため、毛布や綿入りの民族衣装でアルハトを包み込む。また、乳酒や冷却水温度調節のための感覚は、失敗と成功をくり返しながら身に付けていくものである。

3-4-3. 酒に対する執着心の継承

現在では、ポリタンクで乳酒を発酵させ、シミンアルヒをつくる家庭も増えてきている。「60ℓ容器」といわれるもので、蓋がついていて攪拌する際に乳酒が飛び散らない。また、宿営地を移動する際にも扱いやすいために人気である。アルハトが古くなったりして、新しいアルハトを縫うまで仮にポリタンクを使用している場合もある（写真 2、3）。



写真 2 牛皮製のアルハト



写真 3 600容量のポリタンク

しかし牛皮製のアルハトは、酒の味に関心をもつ人びとにとっては、あつた方がよいものでもある。乳を得るためにウシのみを飼うことが多い定住地では、その年の子畜が少なく搾乳量がみこまれないために、乳酒を造らない家庭があると、普段ポリタンクで乳酒を造っている親族や友人がその家庭からアルハトを借りていく、ということもある。また、以下の事例からは、アルハトが単に乳酒の出来の良し悪しのために必要とされているわけではないこともわかる。

事例2 アルハトをとおして継承される牧民の酒づくり

A 郡の牧民である BT とその妻 D は、2016 年 7 月に、昨年屠ったウシの皮を利用してアルハトをひとつ縫った。次男の嫁 B の造るシミンアルヒの出来があまりにも良くないので、ポリタンクで造るのをやめさせ、新たにアルハトを用意してあげようということになったのである。

酒を蒸留したあとに残る酒粕の搾り汁に漬込んで加工しやすくした牛皮をハサミで裁つところから作業しながら、D は嫁に対して再三酒造りの大切さを説いた。「あんた [B のこと] のとこの白い 600 容器の乳酒は、少しも味がしない。酒も出ない。[アルハトが出来たら] すぐに 5 l の乳酒を私のところから貰って、造り直しなさい」と D が言うと、BT も口を揃え「[乳酒の出来が悪いというのは] 最悪だ。家畜にだって良くない」と諭した。半日かかりで作業して、一枚のアルハトを縫った。

BT と D は、B の酒の出来の悪さの原因をポリタンクに求め、これまでの乳酒を破棄し、容器とスターターを変えて一から乳酒を造りなおさせようとしている。ポリタンクよりも牛皮の方が乳発酵によいと考えたうえでの選択である一方で、BT の「最悪だ。家畜にも良くない」ということばには、モンゴルの人々の遊牧民としての思考のあり方もまた垣間見えている。家畜から肉や乳、皮、絨毛を得てそれを利用することによって生活が成っている遊牧民にとって、家畜の乳は天と地の恵みの象徴であり、聖なるものである。乳を粗末に扱うと家畜や人間に禍が起こるといふ災因論的な思考が彼らのなかで生きており、その心配への対処のひとつとしてアルハトをつくるという行為に結びついている。アルハトによる乳酒の醸造はポリ容器よりも乳酒の質に関わるものであると考えてよいが、同時に、若い嫁にアルハトを縫い与えた BT と D の行為は、より全体的な牧民の営みと関わる酒造りへの関心を次代に伝えることにつながるものでもある。

3-5. シミンアルヒの消費における協働と攻防

前節において、現代のモンゴルの人びとがシミンアルヒの製造やその味にいかに関心をもち、酒を造っているのかを報告した。本節では、そのようにして造られているシミンアルヒが、どのように消費されるのかをみていく。そこで注目するのは、シミンアルヒを消滅しようとする男たちと、酒を守ろうとする製造者の攻防である。

3-5-1. シミンアルヒをふるまう作法の基調

本項でとりあげるのは、30代牧民男性である TT の家庭における出来事である。TT は 8 人兄弟の末子で、A 郡第 1 バグに所属している (図 5)。

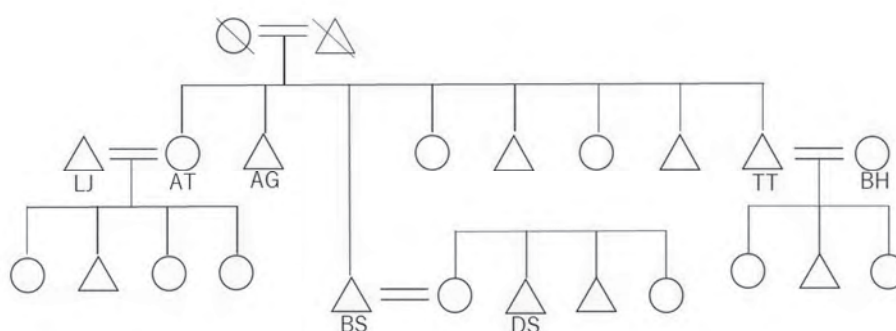


図 5 TT の親族関係 (○は女性、△は男性、斜線は故人)

事例 3 長兄 AG の訪問

2016 年 6 月中旬、TT 家が春営地を出発し、夏営地へ移動するまで約ひと月ほどの間滞在していた場所へ、一番上の兄である AG が訪ねて来た。AG は 2015 年晩秋に A

郡から首都ウランバートルへ移住して以来、初めて A 郡を訪れていた。友人の牧民家庭へ預けた自分の家畜の毛刈りや整備を行うためである。

TT の不在中に AG はやってきた。妻 BH は乳茶とゆで肉をふるまって世間話をし、AG は帰っていった。AG が去ったあと、BH は「せっかく AG さんが来たのに、味見してもらって酒がなかったわ。うちではようやく乳酒の発酵を始めたところだから」と申し訳なさそうに打ち明けた。ちょうど AG の来る直前に、近隣の友人家庭から乳酒を分けてもらい、乳の発酵を始めたばかりであった。

事例 4 婿兄 LJ の訪問

2016 年 7 月、TT の一番上の姉の夫（婿兄 *hürgen ah*）である LJ が首都ウランバートルから子どもたちを連れて、TT の夏営地へやってきた。LJ の妻 AT は一緒ではなかった。一行を待ち受けていた TT は銀杯に注いだ乳酒をふるまい、一行はそれを口に含むという儀礼的な挨拶を交わした。次に TT は、長持ちの裏側からシミンアルヒのペットボトルを取り出しふるまった。LJ たちは味見をするにとどめた。肉料理の準備を待ちながら、LJ が持参したウォッカを開封して酒盛りが始まった。TT が酌人となり、一巡目はその場にいた女性も含む全員にウォッカがふるまわれたが、次周からは TT が男性のみにふるまった。食事中も酒盛りは続き、その一瓶のみ消費した。

事例 5 婿兄 DS の訪問

9 月の初旬、TT の秋営地を、TT の兄 BS の妻の弟である DS が訪れた。茶を飲んだ後、TT は不在であったが、妻 BH が DS にシミンアルヒのペットボトル 1 本を差し出し、シミンアルヒをふるまった。男性に属するものである酒を、女性の手で注ぐことを慎んだためである。DS は自ら杯に酒を注ぎ味見をすると、BH と筆者にまず杯を勧めた。さらに、TT 家の子どもたちにもシミンアルヒを味見させたあと、自分で二杯飲むと、杯を置いた。

DS の訪問は、秋営地の下見であった。TT の宿営地の周りの牧草や水の状態をいくつか尋ね、確認すると、帰っていった。

以上三つの事例は、訪れた客にシミンアルヒを味わってもらうとする状況下におけるふるまいの典型・模範的行動を示している。TT は 8 人兄弟の末子である。事例に挙げた三人の客はいずれも年長の兄姉やその姻族であり、TT の妻 BH にとっては夫方の親族である。彼らが訪ねてくるということは、TT と BH は上等なもてなしをする必然性を意味していた。

そんななかで、シミンアルヒをふるまえなかった AG の例では、妻 BH の後悔は大きかった。夏季、牧民はおとずれた客にシミンアルヒを味わってもらうものであると考えられ

ている。それが、年長の近しい親族であればなおさらである。AG はさらに首都ウランバートルに移住してから初めての訪問で、シミンアルヒでもてなす状況は整っていた。

次の LJ の例では、実際にシミンアルヒによって儀式的な歓待を行った。家主である TT が在宅していたので、TT がその場をコントロールし、シミンアルヒを適切にふるまった。LJ は酒好きで、際限なく酒を飲んで泥酔することもしばしばであるが、TT は「酒は飲むものではなく、味わうものである」という規範に則り、シミンアルヒを「味わってもらおう」という歓待を実行した。その後にウォッカをふるまうのは、シミンアルヒによるふるまい酒をあくまで儀礼的なものにとどめ、続きは高価なウォッカでもてなすという、社会主義時代にはじまる宴の作法に則ったものであり、現在でも婚姻儀礼などの酒宴では同様の形で儀式が進行する。

事例 5 において DS が訪れた際、TT が不在であったために DS が酌人となったが、彼自身がその場をコントロールし、まず女性に酒を勧め、次に家の子どもにも味見をさせ、最後に主人の男性客の間で杯を回すというのが最も模範的な行動をとった。

3-5-2. 「^{アルヒ・アムソール}味見してもらいなさい！」という口上

抑制的でコントロールの効く場合は前項のようになるが、酒好きの男相手の場合には困難である。本項で取り上げるのは、酒好きの牧民、BT である。BT とその妻 D は事例 2 に登場する人物と同一で、還暦を迎えた老夫婦である。

事例 6 「^{アルヒ・アムソール}味見してもらいなさい！」

2016 年 7 月のある日、BT 家では早朝 6 時ごろ、シミンアルヒの蒸留をはじめた。熟練者である D は乳酒の醸造もシミンアルヒの蒸留も非常にうまく、1 回目の蒸留では香りの強い酒が 400ml ほど蒸留できた。蒸留した酒を冷却、保管するための白いプラスチック製容器に移してしまい、鍋に残った酒粕をさらに沸かして水分を飛ばしていたところ、近くで夏営している青年夫婦が訪ねて来た。1 頭の仔牛がいなくなったので、探しているという情報を共有するためにやってきたのだ。

蒸留したあとの鍋がかまどにかけてあるために、出来立てのシミンアルヒがあることは明らかである。BT は妻 D に向けて「^{アルヒ・アムソール}味見してもらいなさい！」と声をかけ、D はまだ温かい酒の入った白い容器を BT に渡した。BT はそれを青年に預け、酌人を任せた。青年は途中で入ってきた BT の次男の嫁 B と筆者を含む女性陣に杯を回したあとで、BT との間で杯を交わした。青年は一杯のシミンアルヒを味見するにとどめ、去っていった。

青年が退出したあと、BT は筆者に言いつけて酒を椀に注いで来させ、妻に隠れて

こそこそと容器に残った酒を飲んだ⁸。そこに、またある男性が娘の婚姻儀礼の宴の招待状を渡すためにやって来た。茶を飲み、男性が口上を述べて招待状を渡したあと、BT は「味見^{アルヒ・アムソール}してもらいなさい！」と声をかけ、今度は自分の酌で容器に残っていたシミアルヒを二人ですっかり飲んでしまった。

同日午後までに更に2回蒸留を行い、それぞれ400ml、合わせて800mlほどのシミアルヒを得た。2回目に蒸留した酒は白い容器に移し、3回目に蒸留した酒は蒸留液を蒸留器の中で受ける容器に入れたまま密閉し、冷却していた。

午後には筆者は近くに宿営しているBEの家庭を訪ねた。BEと妻が在宅で、「BTさん、酒を飲んでるかい？」と尋ねた。今日蒸留した酒をすっかり飲んでしまったことなどを話して笑うと、Nも笑いながら、2回目に蒸留した酒は残っているのか、とさらに尋ねた。筆者が、ある、と答えるとBEとNは「あとで飲みに行こう」といった。

夕方、本当にBEが訪ねて来た。BTは「味見^{アルヒ・アムソール}してもらいなさい！」と声をかける。Dが2回目に蒸留した酒を出すと、BEとBTは二人ですっかり飲んでしまった。Dが用事で退出した際に、BTは筆者に声をかけた。「[酒が]あるか」と尋ねてくる。断れずに、3回目に蒸留した酒も出さず、先ほどの酒を飲んでいた白い容器に酒を移し入れ、Dが家へ戻ってきたときには、BTとBEはあたかも先の酒をまだ飲んでいるかのように、素知らぬ顔で飲み続けていた。途中で気づいたDは、もう酒が残っていないことに怒ったが、BEは「こいつ[筆者のこと]が写真を撮るっていうんだ。空の権じゃだめだろう」と冗談を言ってその怒りを受け流すだけだった。

この事例では、酒を飲もうとする男たちと妻との攻防が伺える。筆者はBE家で蒸留したの酒があるということを明かし、BTに酒の残りがあることを隠せなかった。このミスによってDはその日に蒸留した酒をすべて飲まれてしまったのである。モンゴルの人びとは、こうした情報を巧みに操作し、自分の手の内にある資源の移動や減少を防ぐ技術を用いながら社会生活を営んでいる [cf. 堀田 2012]。

BTの視点からこの事例を眺めれば、彼にとって客の訪問は嬉しい。夏季に家を訪ねて来た客には必ず「酒を味^{アルヒ・アムソール}わってもらおう」のが伝統的な遊牧民の接客であるという、牧民たちが共通して意識している規範に乗じた「味見^{アルヒ・アムソール}してもらいなさい！」という口上は、BTにとっては待ちに待った時間が訪れたことを告げている。

3-5-3. 隠す製造者をつきまとう男たち

本当に必要なときに大事な客にふるまえるよう、シミアルヒはとっておかなければならない。そのために、彼らは酒を隠す。

⁸ BTは数週間前に泥酔して転び、足を怪我したために歩くのに不自由であった。

事例7 隠した酒を乞う

2016年9月初旬のある午後、TT家でBHがシミンアルヒを蒸留していると、少し離れたところに秋當地を構えている青年が、もう一人別の少年を連れてやってきた。蒸留し終わったシミンアルヒは、そのまま青年たちに渡され、1回の蒸留分のできたての酒をすべて消費してしまった。

酒を飲み終わると少年は出ていったが、青年はその場へ残った。鍋に残った酒粕をしばらく沸かして水分を飛ばしていたが、彼は筆者にそれを別の容器に移して鍋を洗ってしまうように指示して外へ出かけてった。青年は「もう一度蒸留するんじゃないのか」といって乳酒が残っているアルハトを覗き込んだが、筆者が、もう蒸留しない旨を伝えると「乳酒はもう一回分あるじゃないか」と文句を言いながら帰っていった。その後、BHが一時的に滞在していた隣の家庭も訪ね、「あの日本人のあいつは酒の蒸留をしないのか」などと二回目の蒸留をしなかったことに関する文句を言って帰ったらしい。夜、家へ戻ってきた夫TTに報告しながら、BHは苛立ちをあらわにした。

残りを翌日の早朝に蒸留することも考えたが、結局「朝は人がまた来る〔酒を飲んでしまう〕」とあって夜のうちに残りの乳酒を蒸溜してしまった。

翌朝、晩のうちに蒸留した酒をペットボトルに移していると、隣家の主CJがバイクでやってくるのがみえた。CJもまた、酒があると知れば飲まずにはいられない男である。BHとTTは急いで酒を移してしまい、ペットボトルを長持ちの後ろへ隠した。酒は1.5ℓと500mlの2本のボトルに分かれた。

CJに茶をふるまうと、TTは、ボトルに入り切らずに容器に残っていた酒をCJに注いでやった。CJは、隣家でヒツジの毛刈りをする事になり、手伝いに行かなくてはならないことを伝えにきたと言った。BHは筆者を連れて水汲みへ出た。水を運んで戻ってくると、CJはまだいて、TTと話しながら茶を飲んでいた。BHが家へ戻るなり「酒、どこにしまったんだい。探したけど見つからないよ」と酒を要求する。BHは長持ちの裏から500mlのボトルを出してやり、それを一本消費するとCJは毛刈りする家庭へ出かけていった。

TTは酒に対して欲がないために、BHがつくった酒をむやみに消尽するという事はなく、保管しておく酒の量はコントロール可能である。しかし来客があり、その客が望むならば、TTは惜しみなく与える。TTが不在であったとしても、BHはTTの代わりに惜しみなく与えなければならぬ。それが、モンゴルにおける歓待の理念だからである。それでも、一生懸命つくったシミンアルヒを「水のように」飲まれてしまうことを危惧し、TTとBHは酒の全体のなかの一部の情報のみをCJに与え、限定的にすべてを与えたようにみせることで、歓待の理念に則りながら酒を保持しようとした。

4. 考察と結論

本研究では、シミンアルヒの製造と消費を連続した過程として捉え、その全体を酒文化として調査した。そのなかで明らかになったのは、「食べ物の最高のもの」という理念に代表されるようなシミンアルヒの価値に裏付けられた歓待の理念と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欲求の相克である。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。

まず、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。

その一方で、もちろん酒を飲み、酔い、楽しむ価値観も古来から存在する。調査地である A 郡の宴において、以下のような歌が歌い継がれていたことが報告されている [Erdenetsetseg 2015: 90-91]。

酒があればそれを飲もう／ゆっくり座って歌おう／かしこく飲もう／馬を待つてここに
据えられよう／明るいうちに帰ろう／家がみえるうちに
(「嗅ぎたばこ入れの歌」第一連)

素晴らしい喉で囀る／麦茶色のツバメ／森の灌木のざわめき／素晴らしいことばによる
名声は／酔った明日に聞くだらう
(「麦茶色のツバメ」第一連)

現代のモンゴルでは宴席の歌として大衆歌謡が定着し、こうした酒にまつわる歌は忘れられたものとなっている。しかし、シミンアルヒをつくり、それをふるまうことで家畜の恵みを祝うことを重んじるモンゴルの人々にとっては、これもまた身近な詩情であろう。

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、上記のような酒に対する両義的な価値観を見出すことができた。事例 2 と事例 6 で取り上げた BT 家の例は、それを端的に表している。BT は酒好きで、それがあれば飲まずにはいられない男だが、彼が酒を飲んだのは、来客の機会に乗じたものであり「味見してもらいなさい！」という

ことばもまた、ふるまい酒の規範を軽んじていないことを意味していた。つまり彼らは、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。また、嫁 B にアルハトを縫い与えた事例 2 からは、シミンアルヒが単に酒としてではなく、畜産物として牧民の生活全体に関わるものとしての価値を有していた。

3-4-2. でみた酒づくりに対する製造者たちそれぞれの工夫や関心もまた、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、たとえば事例 1 で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けら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ことが、3-5-2. および 3-5-3. で明らかになった。手をかけてつくった酒を、事例 3~5 でみたようにふさわしい場面でふるまいたい製造者は、事例 7 のように酒を隠す。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、60ℓもの乳を費やしてわずかに 1ℓ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。

5. 謝辞

本研究はたばこ総合研究センターの研究助成によって可能になった。また、調査に協力してくださった A 郡の皆様に変にお世話になった。本研究成果の一部を、ワークショップ「モノや身体の標準化とそこからはみ出すもの」において発表し、研究代表者の風戸真理先生（北星学園大学）と参加者の皆様から有益なコメントをいただいた。ここに記して、すべての皆様に感謝申し上げる。

6. 引用文献

石井智美 「内陸アジアの乳酒に関する微生物学的知見と機能性」、『日本著理科学会誌』34 巻 1 号、2001、99-106。

石井智美 「モンゴル遊牧民の製造する乳製品の性質と呼称に関する研究—先行研究と比較して」、『酪農学園大学紀要』31 巻 2 号、2007、197-213。

石毛直道（編）『モンゴルの白いごちそう』、チクマ秀版社、1997。

梅棹忠夫『狩猟と遊牧の世界』、講談社、1975。

尾崎孝宏・森永由紀「内モンゴルおよびモンゴル国における乳酒をめぐる生産・流通・消費」、風戸真理・尾崎孝宏・高倉浩樹（編）『モンゴル牧畜社会をめぐるモノの生産・流通・消費』、東北アジア研究センター叢書 58、pp.61-98、2016。

小長谷有紀「モンゴルにおける接客技法としての歌」藤井知昭ほか編『観光と音楽』民族音楽叢書 6、東京書籍、pp.175-206、1991。

小長谷有紀 「モンゴルの乳製品」、『乳利用の民族誌』、中央法規出版株式会社、218-251、1992。

小長谷有紀 1997 加工体系からみたモンゴルの白い食べ物、『モンゴルの白いごちそう』（石毛直道編著）、pp.129-184、チクマ秀版社、1997。

ザ・エコノミスト『ロンドン・エコノミスト版 データファイル世界の国ぐに 1984』、山本正三監修、原書房、1985。

ザ・エコノミスト『ロンドン・エコノミスト版 データファイル世界の国ぐに 1988』、山本正三監修、原書房、1988。

富田敬大「近現代モンゴルにおける畜産物利用の変化—乳・乳製品の域外販売と域内消費に着目して—」、風戸真理ほか（編）『モンゴル牧畜社会をめぐるモノの生産・流通・消費』、東北アジア研究センター叢書 58、pp.29-60、2016。

中根千枝「酒と社会」『東京大学公開講座 22 酒』、東京大学出版会、1976。

平田昌弘「モンゴル国ドンドゴビ県サインツァガーン郡・デレン郡における乳加工体系」、『沙漠研究』12(1)、2002。

平田昌弘『ユーラシア乳文化論』岩波書店、2013。

堀田あゆみ「モノに執着しないという幻想：モンゴルの遊牧世界におけるモノをめぐる攻防」、『総研大文化科学研究』（8）、2012、117-135。

- 三浦哲也「酒がつなぐ人間関係——東マレーシア・ドゥスン族社会の酒宴」、『食をめぐる人類学』 櫻田涼子編著、2017、昭和堂。
- 渡邊欣雄（編）『アジア遊学 世界の宴会』、勉誠出版、2003。
- Badamhatan, S (supervision) *Mongolin Undesnii Ugsaatni Zui 2: Oiradin Ugsaadni Zui*. Ulaanbaatar, 1996.
- Douglas, Mary(ed.) *Constructive Drinking: Perspectives on Drinking from Anthropology*. Cambridge University Press, 1987.
- Erdenetssetseg, Sh *Bayad Hurimin Zan Uliin Belgedel*. Ulaanbaatar, 2016.
- National Statistical Office Mongolian Statistical Information Service.
(<http://www.1212.mn>. 最終閲覧日 2017年3月21日)
- Erdenetsogt N. 3. Mal Ahui in *Mongol Nuudelchdiin Tailbar Tol'*. Suld-Erdene(ed), Ulaanbaatar, Monsudar, 2014.
- Namjil, T *Hundetgeh yoson- Hariltsaa: Mognol ger buliin yos tuvral*, Ulaanbaatar, 2016.
- Tsoodol, I *Mongol Ardin Ulamilalt Yos, Zan Uliin Deej*. Ulaanbaatar, National Print Office, 1991.
- Purebdorj, I *Ur Udamig Arhi l...* Ulaanbaatar, National Print Office, 1985.
- WHO Global Information System on Alcohol and Health (GISAH).
(<http://apps.who.int/gho/data/node.main.A1022?lang=en> : 最終閲覧日 2017年3月21日)