

(要約版)

中国内モンゴルにおける馬乳酒製造法の変化に関する比較民族誌的研究

研究助成者 尾崎 孝宏 (鹿児島大学学術研究院法文教育学域法文学系)

1. 目的

馬乳酒とはウマの生乳を発酵させたアルコール度の低い醸造酒である。

現在のモンゴル国における馬乳酒製造法の地域差の少なさは、内モンゴルと比較すれば明らかとなる。助成申請者は2015年に内モンゴルのシリングル盟で現地調査を行ったが、そこでの搾乳方法や製造容器などは、モンゴル国のそれとは異なり、別個の地方的伝統として保持されていることが推測された。

現在、内モンゴルで馬乳酒を製造しているのはシリングル盟の一部（シリンホト市およびアバガ旗）のみであるが、地域的偏りは1940年代にも存在した。このような馬乳酒非生産地域の存在は、歴史的に見れば現在のモンゴル国の領域内でも存在した蓋然性は高いが、当該地域では人民革命以降1990年前後に至る約70年間、地方的な文化について詳述した民族誌的データが極めて乏しい点に加え、馬乳酒製造は社会主義的計画経済の対象外であり統計が取られなかったため、歴史的復元は困難である。

一方で内モンゴル東部から中部にかけては、1930年代から1940年代半ばまで、日本人の現地調査者による資料が断片的ながら存在しているため、当時から現在に至る歴史的変遷は復元の可能性がある。

それゆえ本研究では内モンゴルにおける馬乳酒生産技法の独自性が、過去にもさかのぼることを明らかにするため、1930年代から1940年代前半にかけて日本人調査者が記録した内モンゴルにおける馬乳酒生産技法に関する報告書類を分析するとともに、それが保持されてきた社会文化的要因および、現在における技術変化の状況について、現地での観察及びインタビューによるデータ収集および、それらの比較分析を通じて明らかにすることを目標とした。

2. 方法

研究方法としては、文献調査とフィールド調査を併用した。

文献調査に関しては、主として旧アバハナル左翼旗および旧アバガ左翼旗を訪問し、調査記録を残したことが明らかな研究者（例：西北研究所関係者）および彼らに言及される関係者の残した文献を中心に分析を行ったほか、日本民族学会（現：文化人類学会）の学会誌である『民族学研究』、善隣協会発行の『善隣協会調査月報』、満州国発行の『蒙古研究』および満鉄関連出版物の記事タイトルから文献を絞り込んだ。

フィールド調査は2018年8月12日から17日まで、アバガ旗中心部に滞在して日中

に牧民世帯を訪問する形式で、合計 8 世帯のインタビュー調査を行った。

訪問世帯は当初より、旧ツェンゲルボラグ郡に現住している、あるいは当郡出身である人々を中心にインタビュー調査を実施する予定であった。ただし、実際には旧ツェンゲルボラグ郡関係者でも馬乳酒製造世帯は極めて限られていることが明らかとなったため、それ以外の地域においても伝統的な製法に詳しいと思われる中高年以上の生産者や両親ないし祖父母から製法を伝授された経験のある若年層の生産者や、近年生産を開始した生産者も含めた。

3. 成果

内モンゴルにおける馬乳酒は、1930-40 年代にはすでに現在のような製造地域の偏在が顕著であり、現在の製造地域の分布と基本的に一致する。また製造の担い手としては、王侯や寺院といった大規模家畜所有者を中心に、法会や儀礼といった公的な機会を契機として製造していた傾向が強い。一方でこうした地域的な偏差は部族や氏族レベルでの民俗文化の違いの表現型として理解しうる側面もあると思われるが、製造機会の存在と民俗文化のいずれが卓越した要因であるかは明らかにできなかった。

アバガ・アバハナル地域の馬乳酒製造方法をハルハ地域のそれと比較した場合、製造容器、スターター、搾乳方法に差異、すなわち独自性が見いだせる。製造容器に関しては、1940 年代に使われていた木桶はハルハ地域と共通するものの、1950 年代以降に主流となる陶器に関しては、社会主義的集団化に伴う季節移動の短距離化を背景に、チャハル地域には 1940 年代より存在した小型の壺を大型化する形で急速に普及し、ハルハ地域がプラスチック容器に切り替わっていったのとは異なる技術的变化を生じた。スターターに関しては粟や牛乳を原料とするスターターを活用する点で、また搾乳技術に関しては母仔を分離することで安全性と迅速性の向上を図る点で、ハルハ地域で広く普及する技術とは相違する。

ただし現状では、モンゴル国から雇用する牧畜労働者を通じてハルハ式の搾乳方法が実践され、スターターでもモンゴル国から馬乳酒を購入する事例が出現するなど、効率性や味の良さといった基準とは異なる理由からアバガ・アバハナル式の馬乳酒製造方法は消滅の可能性を有している。こうした現象の背景には、近年になって一度中断していた馬乳酒製造が、商品化の進行に伴って急速に復活してきた事情があり、同様の理由によって、商品価値の高い混血種の黒ウマが在来種を駆逐する現象も発生しつつある。

だが一方で、現状で馬乳酒製造に携わっている人々は、自身や近い親族が馬乳酒製造の技術を有しているか、あるいは少なくともその記憶を有している人々に限定されている。その意味において、現在の内モンゴルにおける馬乳酒製造は、彼ら自身の考える歴史性と関連を有する事象であり続けていると言えよう。