

(報告書)

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. 研究目的

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(1.5-2.5%程度)醸造酒で、クミス(トルコ語)、アイラグ(モンゴル語)、チェゲー(モンゴル語)などとも呼ばれる。古来より、馬乳酒は嗜好品としてユーラシアの騎馬民族のあいだで広く飲まれ、マルコポーロの記録にも登場するほか、結核やリウマチの食餌療法にも用いられてきた⁽¹⁾。

なお、モンゴル遊牧社会でたしなまれる乳酒には馬乳を攪拌して乳酸菌発酵およびアルコール発酵を進行させた醸造酒である馬乳酒(アイラグ、チェゲー)および、主として牛乳を原料とし、上記の馬乳酒と同様に製造した醸造酒を蒸留して製造する蒸留酒(シミーンアルヒ)の2種類がある。こうした乳酒は長期間にわたり、自家消費あるいは広くても地域コミュニティの範囲で流通・消費される畜産品であったが、近年の市場経済の浸透あるいは輸送・通信テクノロジーの発達に伴い、馬乳酒に関してはそれが商品として都市部まで長距離輸送されるなど、市場を介して売買されることを目的とする流通網に取り込まれつつある状況が見いだされる。

こうした乳酒が製造されているのはモンゴル高原のほか、カザフスタン・キルギスなどの中央アジア地域、ロシアのサハ・タタールスタンなどユーラシア大陸北方域に限られており、その原因は酵母の活発な活動を可能とする冷涼性にある。

モンゴルの食文化には明確な季節性が存在する。最低気温がマイナス40度にも達する厳寒のモンゴルでは冬季は高カロリーを摂取するために肉を中心とした食事を行う一方、夏季は乳製品を中心とした食事を行う⁽²⁾。その理由は春に出産した家畜が夏季は搾乳できるようになるためであり、また資産としての家畜の減少を伴う肉食の代替物として、家畜の減少を伴わずに得られる乳製品を食べるといった側面も存在する。さらに肉は夏季には容易に腐敗してしまうが、冬季は天然の冷凍庫となる環境のため、長期保存が効くことも要因として指摘できる。

モンゴルには、多くの乳量を得られるウシや、相対的に頭数が多いヒツジ・ヤギ、乾燥したモンゴルの中でも特に乾燥度の強いゴビ(乾燥ステップ)地域で主に飼養されているラクダと、多種の家畜から得た乳を活用した多様な乳製品が現存するが、その中でも馬乳は特殊な位置づけをされている。

馬乳は脂肪・タンパク質が少なく乳糖量が多いため、他の家畜と異なり脂肪の分離(クリームやバター)やたんぱく質の凝固(チーズ)による乳製品の製造ができない。

そのため、馬乳の利用法としては乳糖をアルコール発酵させると同時に乳酸発酵も進行させた馬乳酒を製造するほかない。しかも、馬乳の1回あたり搾乳量は500mlほどとわずかであり、2時間おきに1日5-6回の搾乳が必要で、さらに発酵のためには搾乳した馬乳を冷ましたのち、1日1,000回以上の攪拌を必要とするため、馬乳酒の生産は大量の労働力を投入する必要がある作業である。にもかかわらず、馬乳酒は儀礼に欠かせない神聖なものであるほか、夏に老若男女が楽しむ嗜好品として大切にされてきた。

馬乳酒に関する研究は、19世紀末に始まっていた医学的あるいは栄養学的な分野が圧倒的に多い。飲用の習慣のあるロシア、中国（内モンゴル）、モンゴル国での研究例のほかは、ドイツ、フランス、日本において、新規の健康食品として注目した研究例がある。馬乳酒の化学的成分や特徴については、Балдорж(1980)⁽³⁾、越智(1997)⁽⁴⁾が、馬乳酒の飲まれ方や製造法、儀礼などの文化人類学的研究は、小長谷(1992)⁽²⁾、上村(1992)⁽⁵⁾、石井(2013)⁽¹⁾、高倉(2012)⁽⁶⁾、平田(2013)⁽⁷⁾、尾崎・森永(2016)⁽⁸⁾、Batoyun et al.(2015)⁽⁹⁾らによって行われている。

助成研究者らは主としてモンゴル国における近年の馬乳酒製造の方法における変化や商品化に着目し、内モンゴルおよび中央アジア諸地域とも比較を行いつつ研究を進めてきた。その中で得られた顕著な成果として、以下のような事実が明らかになった。

まず、モンゴル国においては馬乳酒製造に顕著な地域差が見られ、複数の要因が機能していると思われる点である。この地域性の解明については、当該分野の有数の国際誌(Nomadic Peoples)に発表した。要点をごく簡単に述べると、馬乳酒を盛んに製造している地域は、モンゴル国中部のウマ頭数が多い地域に加え、モンゴル国南部でウマの少ないゴビ地域も存在する。後者で馬乳酒製造が盛んな理由は、馬乳酒を使用する儀礼が盛んであるためと思われる。一方、モンゴル国東部ではウマ頭数が多いにもかかわらず、馬乳酒製造は盛んではない。この理由としては、夏季に行われるナーダム(民族スポーツ大会)における競馬が盛んな地域であり、彼らは競走馬の調教に夏季の多くの時間を割くと同時に、仔ウマの乳を搾取することで成立する馬乳酒製造は、仔ウマの育成に悪影響を与えると考えているためであることが明らかになった。

なお、馬乳酒製造が盛んな地域とは、単に生産量が多いだけでなく、生産期間も長いという特徴がある。馬乳酒製造が盛んでない地域では、6月に生産を開始して7月末(人民革命記念ナーダム終了後)に生産を終了するが、馬乳酒製造が盛んな地域においては、生産開始時期は変わらないものの10月末ころまで生産が継続する。ただし逆に言えば、モンゴル国内ではいかに生産量が少なくとも全国で馬乳酒が製造されており、それは人民革命記念ナーダムのために使われるのである。

人民革命記念ナーダムとは、7月11日および12日に行われる、1921年のモンゴル人民革命を記念するナーダムである。これは直接的には社会主義革命の嚆矢となった

一連の武装蜂起および政権奪取であるが、社会主義を放棄した現在のモンゴル国の人々にとっても、実質的に中国（中華民国）からの独立を達成した記念すべき歴史的出来事として記憶され、それを記念するナーダムが実施されている。この 2 日間は首都ウランバートルで「国家ナーダム」が、各県の県政府所在地で「県ナーダム」が、各郡の郡政府所在地で「郡ナーダム」が同時に実施されることから、本ナーダムがナショナリズムの発揚を目的とする国家儀礼であることが看取される⁽¹⁰⁾。

また、表彰式のフォーマットが全国統一であることも、本ナーダムが国家儀礼であることを傍証する事実の一つである。この表彰式において、馬乳酒は表彰を受ける人々に飲まれ、また入賞した競走馬の頭に注がれるため、馬乳酒が必須のアイテムとなる。こうした馬乳酒は、例えば郡ナーダムであれば、郡政府が地元の牧民に製造を委託するなどして近隣から調達される。というのも、馬乳酒は液体であるがゆえ重量がかさむ、非加熱の醸造酒であり途中で発酵を止めないため炭酸ガスが発生する、また夏場の輸送では熱により容易に劣化するなどの理由により、近代以前はそもそも長距離輸送が行われておらず、馬乳酒の商品化が進んでいる現在でも馬乳酒を長距離輸送してマーケット等に持ち込む者は少ないためである。冷蔵車の普及していないモンゴル国において、基本的に馬乳酒は未舗装路であれば 100km 程度、舗装路であっても 300km 程度の圏内で生産・消費されるものであり、自動車の存在しなかった前近代であればその流通圏はさらに狭かったことが推定される⁽⁸⁾。

だが、ここでいくつか疑問が生じる。現在のモンゴル国内においてすら、馬乳酒製造への関与の度合いは顕著な地域性が存在する。特に製造が盛んでない地域では、国家儀礼としての人民革命記念ナーダムのためにのみ馬乳酒を製造し、それ以降は馬乳酒製造に関心を示さない。これは各地域の地方文化によって、伝統的な馬乳酒の位置づけが同一でなかったことを示唆している。しかも、かつて馬乳酒は広域的に流通するものではなかったにも関わらず、現在のモンゴル国において馬乳酒の製造方法は細部においても地方差が極めて少ない。搾乳方法は全国的に画一であり、製造容器も地方差は存在しない。スターターについても、生産開始の早い一部地域では昨年が残った馬乳酒もしくは工場で分離した酵母（馬乳酒専用ではないもの）を利用し、それ以外の地域ではすでに生産を開始した地域から馬乳酒を購入してスターターとしている。

モンゴル国の現状における地域差の少なさは、内モンゴルの実情を見るとより顕著なものとなる。内モンゴルは中華人民共和国の一部となっているが、歴史的事情によりモンゴル族のエスニシティの表出行為は控えられる傾向がある。また中華人民共和国の統治下で内モンゴルにおけるモンゴル族が自らの文化を標準化する契機に乏しかったため、地方文化はモンゴル族のレベルにおける画一化がなされることなく現在まで持続するか、多数派としての漢族の文化と同化する傾向が強い。助成申請者は 2015 年

に内モンゴルのシリングル盟¹で馬乳酒製造および市場流通に関する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⁽⁸⁾。

また、現状では内モンゴルにおいて馬乳酒製造に携わっ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²）のみであるが、こうした地域的偏りは1940年代に張家口の西北研究所に所属し、内モンゴルで現地調査を実施した梅棹忠夫がとくに指摘している事項である⁽¹¹⁾。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、このような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。助成研究者らの経験から述べれば、モンゴルの牧畜技術に関連してインタビュー調査を用いて復元しうる過去の状況の最大値が50-60年程度（インフォーマントの年齢および、20代前半に牧民として独立することによる）⁽¹²⁾であるため、15年程度（1940年代半ば～1950年代後半まで）のギャップの存在は否めないものの、1940年頃の状況からの歴史的変遷はかろうじて復元の可能性がある。

さらに近年、内モンゴルで商品として大量に馬乳酒を製造する牧畜民の間では、モンゴル国からの牧畜労働者の雇用が一般化しており、彼らが持ち込むモンゴル国で標準化された馬乳酒生産技法が内モンゴルの在来技法を変化させる兆候が見られる。それゆえ地域外からの技術流入による生産工程の変化は少なかったと思われる内モンゴルの在来技法が急速に変質する懸念がある。

こうした状況にかんがみ、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. 研究方法

1 盟は内モンゴル自治区特有の行政組織であり、中国全体の行政システムでは「省（自治区）」に次ぐ「地区」レベルに相当する。

2 旗は内モンゴル自治区特有の行政組織であり、盟の下位レベルに位置づけられ、中国全体の行政システムでは「県」レベルに相当する。なお、「市」は「省級市」「地区級市」「県級市」の3レベルが混在しており、シリンホト市は「県級市」である。

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。

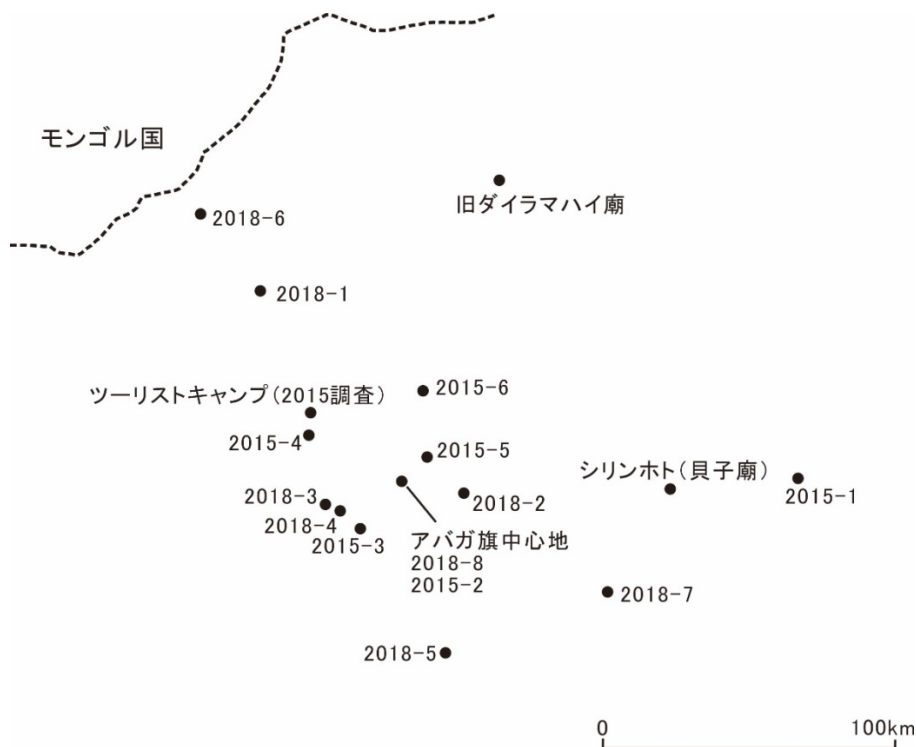
文献調査に関しては、主として旧アバハナル左翼旗（現シリンホト市中部に相当）および旧アバガ左翼旗（現シリンホト市西部およびアバガ旗東部に相当）を訪問し、調査記録を残したことが明らかな研究者（例：梅棹忠夫などの西北研究所関係者）および彼らに言及される関係者の残した文献を中心に分析を行ったほか、日本民族学会（現：文化人類学会）の学会誌である『民族学研究』、善隣協会発行の『善隣協会調査月報』、満州国発行の『蒙古研究』および満鉄関連出版物の記事タイトルから文献を絞り込んだ。特に満州国および満鉄関連の文献収集においては、アジア経済研究所図書資料部が編纂した『旧植民地関係機関刊行物総合目録』のうち「満州国・関東州編」（1975）⁽¹³⁾および「満鉄編」⁽¹⁴⁾（1979）を参照した。

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、助成研究者が2015年に現地調査を実施した際に距離的な問題から訪問できなかったものの、旧ツェンゲルボラグ郡の牧民に馬乳酒製造世帯が多いとの情報から、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（表のHo氏、Bo氏、So氏、Ur氏が該当）。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て調査事例数の確保に努めた。なお、調査世帯は運転手兼現地案内人のT氏の知己であり、現地の馬乳酒生産者の情報に精通している、フフホト市で馬乳酒の卸売りを手掛けるS氏および、アバガ旗民族中学校の教諭であるU氏の紹介によった。

表：インタビュー調査者一覧

No.	名前	年齢	搾乳数	雇用者	備考
2018-1	Ho	40代	15	2	旗中心地で馬乳酒バーを経営(2015-2)
2018-2	Bo	30代	15	0	
2018-3	Se	50代	24	3	
2018-4	Ga	40代	18	0	
2018-5	Ha	50代	7	2	モンゴル国から家族で住み込み
2018-6	So	40代	60	4	30頭ずつ隔日で搾乳、馬乳も出荷
2018-7	Bi	40代	12	0	
2018-8	Ur	70代	0	0	現在は引退し旗中心地に居住



地図：報告書で言及する地名およびインタビュー場所など

聞き取りの主な項目は、以下の通りである。

1. 世帯に関する基本情報（家族構成、ライフヒストリーなど）
2. 所有家畜の種類および頭数、牧地面積および所在場所
3. ウマの管理方法（馬群の放牧場所、雇用者の人数および来歴、搾乳技法）
4. 馬乳酒の製造概況（搾乳対象のメスウマ数、搾乳期間、価格）
5. 馬乳酒の製造方法（スターターの種類及び入手法、製造器具、保存手段）

これらの項目に加え、それぞれの訪問世帯の特徴に合わせた話題（家族の来歴、製造技術の習得方法、過去の馬乳酒製造状況および社会状況との関連、製造器具の変遷など）を適宜選択し、非構造化インタビューを実施した。

3. 研究成果

文献調査に関しては、以下の文献が 1930 年代から 1940 年代前半にかけての内モンゴルにおける馬乳酒生産の社会文化的状況及び製造技法に関する情報を含むことを確認した。

- 馬乳酒の製造に関して直接的な記載のある資料

武井正衛、『結核療法としての「クミス」に関する調査』、外務省文化事業部、1939。

後藤富男、「モンゴル族に於けるオボの崇拜」、『民族学研究』、1956、19 卷 3-4 号、pp.47-71。

磯野誠一、「内モンゴルから外モンゴルへ」、『民族学研究』1948、13 卷 1 号、pp.58-68

長尾雅人、『蒙古ラマ廟記』、中央公論社、1987。

長尾雅人、『蒙古学問寺』、全国書房、1947。

赤羽末吉、『赤羽末吉スケッチ写真 モンゴル・1943 年』、JCH フォトサロン、2016。

内蒙古アパカ会・岡村秀太郎（共編）、『特務機関』、国書刊行会、1990。

● **馬乳酒の製造に関して直接的な記載はないものの、分析に有益な情報を含む資料**

東亜考古学会蒙古調査班、『蒙古高原横断記』、日光書院、1941。

カザケーヴィチ（著）、播磨櫛吉（訳）、「ダリガンガ紀行」、『善隣協會調査月報』、1939、81 卷、pp.103-130。

満鉄鉄道総局、『ホロンバイル畜産事情』、満鉄鉄道総局、1938。

柏原孝久・濱田純一、『蒙古地誌』、富山房、1919。

江上波夫、「内蒙の巨刹貝子廟の実態」、『オリエンタリカ』、1948、1 卷、pp.155-184。

阿巴嘎旗地方志编纂委员会(编),『阿巴嘎旗志』,内蒙古人民出版社,2001 年。

一方フィールド調査においては、インフォーマントの社会的属性や実践方法の違いに応じて、各調査項目について「研究方法」で示したようなデータを収集した。なお結果の詳細については、次項「考察」において述べる。

4. 考察

考察については研究で得られたデータに基づき、1)馬乳酒生産地域の空間的偏差、2)製造容器の変遷、3)スターターの地域性、4)馬乳酒生産に関わるその他の要素、の 4 点について行う。

1) 馬乳酒生産地域の空間的偏差について

すでに述べたように、メスウマ 1 頭の最大搾乳量は約 3ℓ (500ml×6 回) と少量であるため、馬乳酒の生産は最低でも数頭のメスウマが存在しないと始められない。また世帯レベルのミクロな観点から見た場合、モンゴルの文化的な価値観からメスウマはウマの主用途である乗用には供されないため、貧者が牧畜に最低限必要な家畜構成には含まれないメスウマを保有することは現実的ではない。その結果、貧者が馬乳酒を生産することは困難となる。さらに、馬乳酒は 2 時間おきの搾乳と 1 日 1,000 回近い攪拌が必要であり、労働力分配という観点から見ても、労働力に余裕のある層（一般には中間層～富裕層）でなければ生産は困難である。

一方マクロ的な観点から見た場合、ウマの頭数はモンゴル高原内部でも偏在すること、馬乳酒を重視するか競馬を重視するかは地方文化に属する事項であること、また儀礼的理由よりウマが少なくとも馬乳酒を重視する地方が存在することは、研究助成者らの過去の研究においてモンゴル国においては確認済みの事項であり、内モンゴルにおいても同様の傾向があることが推測されていた。

今回の研究で、1930-40年代に馬乳酒を生産していることが確認できた具体的地点は内モンゴル中部の貝子廟（アバハナル左翼旗）（武井、磯野、長尾、赤羽、内モンゴアカ会）、徳王府（西スニト旗）（武井、後藤）、ウラーンホア（四子王旗）（長尾）の3地点である。なお、貝子廟に関しては廟の法会および周辺に居住する旗の高級官僚の自宅における生産、徳王府に関してはシャーマニズム由来の信仰であるオボ祭祀や馬乳酒祭祀に関連する生産が取り上げられており、ウラーンホアに関しては、トルコ語の「クミス」として言及されていることから、中央アジアのトルコ系の人々が内モンゴルにおける大都市のひとつであるフフホトに近いウラーンホアに移住し、生産していたものと想像される。

一方、当時満州国に属した内モンゴル東部においては、同時代的な資料として最も網羅的な記述が行われていることで定評のある『蒙古地誌』をはじめ、馬乳酒の具体的な製造事例を報告した記録は発見できなかった。唯一、武井が満州に居住するタタール人（トルコ系）の「クミス」製造例を報告しているが、彼らは帝政ロシア時代に東ヨーロッパ平原から移住して来た人々であり、モンゴルの伝統とは一線を画す。

さらに内モンゴル南部地域（チャハル）についても、梅棹と江上が、現地では馬乳酒を製造していないことを記述している。特に江上は『蒙古高原横断記』において、「馬乳で醸造する所謂馬乳酒のことを総管（チャハル右翼牧場スレンナムジル：色総管）に訪ねたが、色氏は、『今でも造ることは造るが、昔のように皮袋を用いることはない』と返答された」と述べている。スレンナムジル氏の返答で想定されている製造地域は、江上がチャハルの次に訪問した貝子廟などを念頭に置いていると思われるが、ここで注目すべきは、現在も「伝統的な馬乳酒製造容器」であるとみなされているフフル（皮製容器）ではない容器が製造に使われているとする点である。

当時の内モンゴルについても、馬乳酒製造の可能性としての馬群を有する世帯に限られることは、調査資料より確認できる。馬乳酒の製造地域ではないが、アバハナル左翼旗の東側に位置する西ウジュムチン旗で1938年に満鉄農事試験場が調査した記録によれば、ウマの所有戸数の割合として「1, 2頭以上（乗馬）60-70%」に対し「10頭以上（馬群）20-30%」、1戸当たり所有頭数として「普通 1-20頭」「多いもの 20-500頭」「特に富裕なるもの 500-3000頭」という偏在ぶりが示されている。

なお、上述した貝子廟はチベット仏教の寺院であるが、長尾が「中堅のラマが20人ほど正座して、その前には白いアイラックを1椀ずつ置いている。最初は少しもこれ

を飲まず、長時間極めて低い強い声で読経が続けられる。(中略)かくて最後にアイラックを飲み干すのである」(1943/06/24)と法会の様子を叙述しているほか、同日の法会は赤羽が写真として残している。寺院が馬乳酒を法会に利用できる要因としては、寄進という可能性もあるが、貝子廟に関しては自前の家畜を大量に有していたためであると推測できる。シリングル盟公署による1944年度の調査によれば、寺務所財産としてウマ1,611頭、廟の最上位の僧侶である活仏の個人財産としてウマ354頭が存在した。なお貝子廟はアバハナル左翼旗の旗廟(旗の公的な廟)という位置づけに加え、1930年代に国境を隔てたモンゴル人民共和国(当時)がチベット仏教の弾圧を行った際、近隣のダリガンガ地方から大量の僧侶が流入して来たこともあり、当時のシリングル盟では僧侶の人数・寺産ともに最大規模の廟であった。

こうした馬群は、旗内の牧民世帯に預託されることが一般的である。ただし磯野が1945年7月の法会に際し、ゲスファイ(風紀・戒律の取締役)の僧房で馬乳酒を作っていたという記述を残していることから、搾乳した馬乳を廟内に持ち込み、そこで馬乳酒を生産していた可能性がうかがわれる。いずれにせよ、法会で必要な馬乳酒を生産するには、馬群を廟の近辺へ移動させて搾乳・生産していたものと理解すべきであろう。



貝子廟 (1931年、江上波夫撮影)



貝子廟の廟会（1943年、赤羽末吉撮影）

またアバハナル左翼旗に関しては、磯野が1945年8月に廟から5kmほど離れた地点に居住する旗の高級官僚（トサラクチ）宅で、馬乳の搾乳及び馬乳酒の製造風景を実見、記述している。それを要約すると、「使用人の女性数名と男性1-2名が20頭ほどのメスウマを搾乳する」「仔ウマは繋いでおき、そこに寄ってきたメスウマを搾乳する」「乳は食料倉庫にあてられたゲルの中の地中に埋め込んであるいくつかの桶に蓄え、ときどき木の棒でかきまぜる」「夕方に搾乳が終わると、2-300頭の馬群に母子群を戻す」とある。細かい技法については後で議論するが、基本的には多くが現在も当地で行われている技法と類似性を持つものと思われる。

当時の馬乳酒生産地域として、武井は「アバガ地方」を挙げており、その記述を根拠として梅棹もアバガ旗では「馬群を持つ家でこれを作る家がよくある」、「比較的さかんにつくるらしい」と述べている。ただし実際の記録が残っているものは押しなべて「アバハナル」、しかも左翼旗に集中している点をいかに解釈すべきであろうか。

今回の文献およびインタビュー調査で明らかになったのは、当時の日本人調査者が「アバハナル」もしばしば「アバガ」と認識されていた点および、この認識は現地に居住するモンゴル人自身にも共有されていた可能性である。例えば、『蒙古高原横断記』1937年版に掲載されている「アバハナルの貴族家庭」という写真がある⁽¹⁵⁾。この写真は1931年7月に撮影されたもので、撮影場所は「アバガ大王府」、つまりアバガ左翼旗の王府であるというキャプションが添えられている。この写真は研究助成者が入手した1941年版には掲載されていないものであるが、アバガ左翼旗の王府でわざわざ隣旗アバハナルの貴族を撮影したという記述には矛盾があろう。また旧日本陸軍がアバ

ハナル左翼旗の貝子廟に設置した特務機関名は「アパカ機関本部」であり、両者を混同する傾向は多くの日本人に見受けられる。

一方、今回の現地調査で最高齢のインフォーマントであった Ur 氏は、自身の出生について「1944 年、アバガのベイル旗で生まれた」と語った。ベイルは貴族の位階であるが、アバガは右翼旗が郡王、左翼旗が親王で、ベイルはアバハナル右翼旗の旗長のみである。また『阿巴嘎旗志』によれば、彼が生まれた旧ツェンゲルボラグ郡はアバハナル右翼旗に属し、この点でも矛盾はない。こうした混同の一因として考えられるのが、アバガおよびアバハナルの歴史的経緯およびアバガ・アバハナル 4 旗の位置関係である。

17 世紀前半に清朝へ帰順した当初のアバガ左翼・右翼旗およびアバハナル左翼・右翼旗を統率していた当主はそれぞれ兄弟やイトコという近しい親族であり、部集の文化的背景も類似していたものと思われる。また清朝への帰順時期はシリングルの中では最も遅く、アバハナルに関しては先に帰順していたアバガの領地を分割する形で領地が割り当てられている。西から東へアバガ右翼旗・アバハナル右翼旗・アバガ左翼旗・アバハナル左翼旗という配置は、左翼旗と右翼旗が隣接するのが通例である他の地域には見られない⁽¹⁶⁾。

さらに 17 世紀後半、清朝とロシアの交渉の結果、現在のモンゴル国北部から移住させられたタブナンゴードと呼ばれる人々もアバガおよびアバハナルの領地へ移住させられており⁽¹⁷⁾、ハルハ帰順後には北隣に帝室直轄牧場であるダリガンガ牧場が設置されるなど、モンゴル高原南部と北部をつなぐ重要な人口移動および交流のルートであった。1930-40 年代にかけての文献にはタブナンゴードという部族名は登場しないものの、それに相当すると思われる氏族名としてウリヤンハイという名称が言及されている。彼らはモンゴル高原の最北部から移住したと自他ともに認識しており、アバガ左翼旗・アバハナル左翼旗にはウリヤンハイが居住していたという複数の記述や、ウリヤンハイ出身のアバハナル左翼旗長夫人が赤羽の撮影した写真に残されている。

今回のインタビュー調査では、馬乳酒製造の伝統とウリヤンハイを結びつけるようなデータは得られなかった。ただし Ho 氏は旧ツェンゲルボラグ郡で馬乳酒製造が比較的盛んな理由として、ダリガンガからの移住者が多い点を挙げており、自身も妻もルーツがダリガンガであったために実家で馬乳酒を製造していたと認識していた。現在のダリガンガは馬乳酒を盛んに製造している地域ではないが、ダリガンガにはアルタン=オボというモンゴル国でも有数の信仰対象が存在し、1930 年代まではそこにチベット仏教寺院が存在して祭祀を実施していた、そしてダリガンガは清朝の帝室直轄牧場でウマも大量に存在したという諸事実を勘案すれば、かつて当地では祭祀に関連して馬乳酒を製造しており、祭祀の消滅とともに馬乳酒製造の動機が失われ、結果として現状のように馬乳酒製造が低調になるというストーリーは十分に考えられるだろう。

一方、アバガやアバハナルの文脈から考えても、馬乳酒製造の伝統を持つ人々が馬乳酒を製造し続けてきたという要因に加え、需要が生産を生み出す原動力となるという要因も一定の説得力を持つ。研究助成者が2018年、2015年に調査した馬乳酒製造世帯を地図上にプロットすると、最も西側に位置する旧アバガ右翼旗では顕著に製造例が少ない。4例のうち2例は最近製造開始した世帯であり、残り2例のうち1例（Se氏）の出身地は旧アバハナル右翼旗のエリアである。なお研究助成者は2000年前後に旧アバガ右翼旗エリアで15世帯ほどの訪問調査を実施しているが、その際にも馬乳酒製造世帯を見出すことはできなかった。

逆に、研究助成者の調査世帯の半数は旧アバハナル右翼旗のエリアである。旧アバハナル左翼旗エリアでも1事例の調査を2015年に実施しており、この調査世帯では周辺の牧民からも馬乳を購入して比較的大量の馬乳酒を生産していた。これらの事実を勘案すると、むしろ旧アバハナル側が現在の馬乳酒生産者に繋がる印象を強く受ける。ただし、旧アバガ左翼旗エリアに属するBi氏の牧地が旧アバガ大王府（および旗廟）近くである点、現アバガ旗中心地に旧アバハナル右翼旗廟が存在した点などを想起すると、民俗（生産の論理）と社会的条件（需要の論理）いずれが卓越しているかは現状では容易に判断できない。

2) 製造容器の変遷について

すでに前項でも取り上げた通り、磯野の記述では1945年当時、アバハナル左翼旗では木桶が用いられていた。また木桶の使用は、武井の掲載した馬乳酒製造容器の図（2枚）に、木桶しか取り上げられていない点からも確認できる。



馬乳酒製造容器の図（武井）

一方で Ur 氏は、自分が小学校を卒業し、1958 年に牧民になった時には陶器の容器で馬乳酒を製造していたと述べている。なお皮製のフフルについては、1940 年代くらいまでは使っていたと思うが、1958 年にはもう存在しなかったという。その理由については、種オスウシのような大きなウシからでないといふ容器が作れないため、家畜の少ない貧者には調達できないと述べていた。また当時、木桶で馬乳酒を製造していた人も存在していたが、少数派であったという。ただし木桶はその後、蒸留酒原料としての牛乳酒を造るための道具として使い続けられており、この点については Bi 氏も同様の発言をしていた。なおすでに述べた通り、モンゴル国側では陶器の容器で馬乳酒を製造することはなく、木桶に取って代わった容器はプラスチック容器である。ただしプラスチック容器は熱がこもりやすく、モンゴル国でも中部から北部のような冷涼な地域でないと馬乳の冷却など温度管理が難しいという。磯野が記述した、木桶を地中に埋めておくのも温度管理が目的であると思われる。

なお研究助成者らが実施した、モンゴル国の全郡に設置されている気象ステーション（329 か所）を通じたアンケート調査では、馬乳酒製造に使われる容器としてはプラスチック容器（60%）、フフル（24%）、木製の桶（9%）の順で回答が多く、その他ではアルミニウム製や鉄製の容器などが挙げられていた。

一方、陶器の容器は熱容量が大きく、気化熱による冷却効果も見込めるため温度管理は容易であるが、重量がかさむため頻繁な季節移動には向かない。ただし内モンゴルにおいては 1950 年代後半に最末端の下位単位としてガチャが成立して境界が確定されると、牧民の季節移動はガチャ領域内へと大幅に短距離化した⁽¹⁸⁾。その時期は奇しくも Ur 氏が牧民となる時期の直前であり、また一連の社会的変化が社会主義的集団化に伴う地方政府による牧畜への介入度合いの増大であることを考慮すれば、この短距離化が陶器の普及を可能とする条件を提供するとともに、陶器そのものが合作社を通じて供給された可能性がある。なお Bo 氏によれば、陶器の容器は木桶よりも容量が大きいという。容量の大型化も、季節移動の短距離化と密接な関係があると思われる。

こうした陶器の製造容器は、かつてより存在した小型の壺を大型化する形で作り出されたものと思われる。壺については、梅棹忠夫が 1944 年 9 月から 1945 年 2 月にかけて現地調査を行った際のスケッチ集に、内モンゴル南部のチャハルで使用されていた壺のスケッチが記されている⁽¹⁵⁾。ただし、キャプション部分に「棚のうえに数個ないし十数個ならんでいる」とあることから、当時のチャハルで使用されていた陶器の壺は、その後にシリングゴルで普及する馬乳酒製造用の容器と外観および素材は類似するものの、大きさに決定的な違いがあったことが看取される。なお木製の桶については、蒸留酒原料としての牛乳の醸造酒（エーラグ）を発酵させる容器としてスケッチ及びキャプションが残されている。梅棹によれば、チャハルでは当時、馬乳酒は製造

されていなかったが蒸留酒は盛んに製造されていたという。

3) スターターの地域性について

武井は、1930年代末のアバガ・アバハナル地域（原文はアバガ地域）におけるスターターの確保方法について、以下のように列挙している。

- (1) もっとも簡単で失敗が少ない製法は、他家の既成の馬乳酒を利用する
- (2) 既成の馬乳酒がない場合には牛乳を発酵させた醸造酒を酵母とする
- (3) 粟を煮た汁を 1/2、牛乳由来の醸造酒を蒸留した酒 1/2 を混合して酵母とする

これらは簡便性という観点から並べられているものと想像されるが、現在のモンゴル国でもスターターの確保方法を問えばまず、すでに馬乳酒を作っている地域から購入してくる方法が述べられ、次善の策として市販の酵母を利用する方法が採られることを考えれば、特に違和感のある方策ではない。ただしモンゴル国の馬乳酒製造が盛んな地域で伝統的と考えられている方法は、昨年の馬乳酒を何らかの方法で残しておき、それを活用する方法であり、市販の酵母の利用も馬乳に投入するため、あくまでも馬乳由来の原料にこだわっていると解釈できる。その点、牛乳あるいは穀物を介在させる内モンゴルの方法とは異なると言える。さらに、Ha氏によれば牛乳の醸造酒を作るスターターにも粟を用いるとのことであった。つまり、究極的には粟を使って発酵させる方法が内モンゴルの特徴であると言えよう。

表：調査世帯のスターター確保方法

名前	スターターの確保方法
Ho	牛乳の醸造酒（自家製）から作る。ウシは3-4月から搾っている
Bo	タラグ（牛乳由来のヨーグルト）から作った
Se	去年の馬乳酒を使用
Ga	粟と蒸留酒から、自分で作った
Ha	小さな器に馬乳と、袋に入れた粟、蒸留酒を加えて自分で作った
So	2017年よりモンゴル国から馬乳酒を購入している
Bi	粟と牛乳の醸造酒から作る。ウシがないので牛乳の醸造酒は買った
Ur	現在は製造していない

上記の表を見る限り、スターター確保に関する地域性は、現状でも受け継がれていると理解できる。ただし現在は馬乳酒を製造する世帯が少なく、近隣から確保することが困難であるため、基本的には生産者が自分でスターターを粟から造る必要がある。

なお Ha 氏（2017 年より馬乳酒製造開始）によれば、牛乳の醸造酒を使う方法が蒸留酒を使うよりも伝統的なスターターの製造方法であると認識していた。なお、ほとんどのインフォーマントがスターターは出来上がった馬乳酒の味を左右すると述べており、スターターは「他家の馬乳酒を使えばよい」との回答が多数を占めるモンゴル国北部とは対照的であった。

馬乳酒は近隣に生産者がいれば製造を開始するのは容易であるが、そうでない場合、スターターを自作できる知識と技術がなければ製造開始が難しいと言えるだろう。なお、去年の馬乳酒を使用している Se 氏は冷凍庫を所有しており、馬乳酒を通年保存している。また近年は馬乳酒をモンゴル国から購入している So 氏も、以前は粟と牛乳の醸造酒からスターターを自作していたという。こうした傾向や、モンゴル国より温暖な内モンゴルの気候から考えて、冷凍庫や自家用車による長距離輸送が選択できない時代の内モンゴルにおいては、馬乳酒は毎年飲み切ってしまう、毎年粟や牛乳からスターターを造り、そこから馬乳酒を製造していたものと思われる。

4) 馬乳酒生産に関わるその他の要素について

Ur 氏に次ぐ年齢（1959 年生まれ）で、旗政府の幹部職員でもある Se 氏は、伝承も含めて馬乳酒生産について以下のように語っていた。なお彼は旧アバハナル右翼旗のエリアで生まれている。1940-50 年代は、家畜を一定以上持っている世帯が馬乳酒を作っており、新中国成立後に王侯や寺院の所有家畜が牧民に分配された結果として、1950 年代は特に多くの世帯が馬乳酒を製造していた。しかし、1960 年代に家畜が人民公社に集められ、公有になってからは馬乳酒を製造する世帯は減少したという。

人民公社時代の 1970 年代にウマ飼いとして 1 世帯で 500 頭の馬群を放牧していた経歴を持つ Ur 氏は、当時はナーダムや結婚式という馬乳酒が必要となるイベントがあると、事前にいくつかの世帯に 4-5 頭ずつメスウマを貸与し、馬乳酒の製造を依頼していたという。これは 1940 年代的な、大規模家畜群を所有する王侯や寺院と類似する製造のスタイルであり、これによって馬乳酒製造に関わりうる世帯数が減少したという Se 氏の証言が裏付けられるだろう。メスウマの貸与については Se 氏も同様の証言をしているが、Se 氏によれば牧民に発酵前の馬乳を供出させていたという。両者の証言の相違は旧郡（旗北部ツェンゲルボラグと旗中部ボグドオーラ）ごとの生産スタイルの相違として理解できるが、後者の場合はより馬乳酒製造にかかわる人数を減少させたと思われる、これが現在の馬乳酒製造世帯分布と何らかの関連性を有する可能性があるだろう。

なお、内モンゴルにおいては人民公社の解体に続く家畜の私有化は 1980 年代前半に実施される。これによって世帯が所有するウマの数は一時的に増えた可能性があるものの、結局は 1990 年代に始まる牧地の固定化による季節移動の消滅やモータリゼーションの普及で、ウマ自体が減少することで馬乳酒製造世帯を一層減少させることにな

った。

旗南部の旧デルゲル郡に居住する Bi 氏は、祖父母から 3 代にわたって馬乳酒を製造していたとのことであったが、詳細を確認すると 1994 年から 2006 年までは馬乳酒を製造してらず、さらに 2000 年から 2006 年までは自家にウマそのものがいなかったという。Bi 氏によれば、現在旧デルゲル郡で馬乳酒を製造しているのは 3 世帯だが、1990 年代は今よりも多くの世帯が馬乳酒を製造していたという。Bi 氏の世帯も 2000 年までは乗用として 60 頭の馬群を所有していたが、夏に 2 時間に 1 度メスウマを搾乳するのは重労働なので、早々と馬乳酒製造は中止していた。それが近年、馬乳酒が商品として売れるようになり、かつての記憶や経験を頼りに細々と復活しているのが現状であるという。

Ur 氏も、人民公社時代には彼の所属するアルボラグ生産大隊に 50 世帯の人口と 5000 頭のウマがいたが、現在は 100 世帯に増えた一方でウマは 2000 頭まで減少し、So 氏など一部の人たちが集中して所有していると語っていた。

なお Bi 氏は馬乳酒製造を再開するにあたり、母から技術を伝授されたと語っていたが、必ずしもこうした技術伝承が行われるとは限らないようである。Bo 氏の母は美味しい馬乳酒を製造することで有名であるが、Bo 氏は自己流でいろいろ試してみたいので、結果として母の味には遠く及ばない、と自らが認めていた。また Ga 氏の製造する馬乳酒は軽い発酵で都市住民好みの味に仕上げていたが、攪拌に二層式の洗濯機を使うなど、自分で工夫して現在の味に到達したと述べていた。

さらに搾乳技術についても、母ウマと仔ウマを離して搾乳するアバガ・アバハナル式の搾乳方法を実践していたのは、2018 年の調査においては牧畜労働者を雇用していない Bi 氏および Bo 氏と、モンゴル国から雇用した牧畜労働者にアバガ・アバハナル式で搾乳するよう指導している Se 氏のみであった。他の事例では、いずれもモンゴル国から雇用した牧畜労働者が、自らの慣れ親しんだハルハ式の搾乳を行っていた。なお、すでにふれた磯野が 1940 年代に実見したアバハナル左翼旗での搾乳風景も、男性労働者の比率が女性と比べて顕著に低いことから、両者の比率がほぼ 1:1 となるハルハ式ではなく、アバガ・アバハナル式であったと推測される。

Se 氏によれば、搾乳時に母仔を離す理由は、そうした方が安全かつ作業が早いためであるという。母ウマの近くに仔ウマを置いておくと、仔ウマが暴れる可能性があり、特に人に慣れていない夏の早い時期はその可能性が高いという。ハルハ式においては、まさにその理由により男性が仔ウマを押さえているが、アバガ・アバハナル式ではその手間を省くことで、搾乳担当でない労働者は次の仔ウマの準備など、別の作業に従事することができるのである。こうした技術は、多数のウマを搾乳する環境により適しており、王侯や寺院といった大規模家畜所有者の馬乳酒製造上の需要に呼応して発明されるものであろう。だが Se 氏の牧畜労働者は 10 代で若いためアバガ・アバハナル式を実践しているが、その他のモンゴル国からの牧畜労働者はハルハ式を継続しており、雇用

者側も特に勧めている様子もない。ゆえに今後、何らかの事情で今以上の大規模な搾乳が必要とされる機会が来ない限り、アバガ・アバハナル式の搾乳技術は消滅し、ハルハ式に統一される可能性が高い。



アバガ・アバハナル式搾乳（Bi 氏と妻、2018 年、尾崎撮影）



ハルハ式搾乳（Ha 氏の労働者夫婦、2018 年、尾崎撮影）

また搾乳対象となるウマの種類についても、一部の人々からは懸念が示されていた。モンゴル高原の在来品種は背の低い、英語で「モンゴリアン・ポニー」と呼ばれる小型馬であるが、現在は急速に混血化が進んでいる。馬乳酒製造を再開する際に在来種にこだわった Bi 氏や、馬群の血統を在来種に戻そうと努力している So 氏は、在来種の方が「味が良い」（Bi 氏）、「栄養価が高い」（So 氏）ことを根拠に在来種の優位を説くが、一方で 1950-60 年代に新疆から導入したロシア系の血統で大型化した黒いウマが、「アバガの黒ウマ」として馬乳酒市場においても一種のブランド化しており、近年馬乳酒の製造を再開（例：Ha 氏）したり生産規模拡大（例：Ho 氏）を目指したりする牧民が黒ウマを種オスとして導入する傾向が強いのが現状である。

最後に、現在の馬乳酒製造者は押しなべて、自分自身あるいは近しい親族などに馬

乳酒製造の記憶や技術を有する傾向がある点を指摘しておきたい。2018年の調査では、西スニト旗や四子王旗でも馬乳酒製造を復活させている牧民が存在するとの情報も得たが、これらの地域が1940年代に馬乳酒製造の記録がある数少ない地域であることを考慮すると、馬乳酒製造の記憶が及ぼす影響は無視しえないだろう。

5. 結論

本報告の締めくくりとして、調査及び考察から明らかになった点を簡単に繰り返したい。

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。

6. 引用文献

- (1) 石井 智美、「モンゴル遊牧民の馬乳酒の製造方法と性質」星野伝方（編著）『変動する自然環境に左右されるモンゴル高原の遊牧』、2013、pp. 45-57。
- (2) 小長谷有紀、『モンゴル万華鏡—草原の生活文化』、角川書店、1992。
- (3) Балдорж, Р. ба Т. Намсрай, *Монгол Айраг*. Улсын Хэвлэлийн Газар, 1980.
- (4) 越智猛夫、『乳酒の研究』、八坂書房、1997。
- (5) 上村明、「モンゴル・ゴビ地方の馬の搾乳儀礼グーニー・ウルス・ガルガハ・ヨスについて」『日本モンゴル学会紀要』、1992、第 23 卷、pp.208-224。
- (6) 高倉浩樹、『極北の牧畜民サハ—進化とマイクロ適応をめぐるシベリア民族誌』、昭和堂、2012。
- (7) 平田昌弘、『ユーラシア乳文化論』、岩波書店、2013。
- (8) 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』、2016、pp.61-98。
- (9) Batoyun, T., D. Erdenetsetseg, M. Shinoda, T.Ozaki and Y. Morinaga,“Who is making airag (Fermented Mare's Milk)?: A nationwide survey on traditional food in Mongolia”、*Nomadic Peoples*, 2015, Volume 19, Number 1, pp.7-29.
- (10) 尾崎孝宏、「ナーダムの社会的機能について—スフバートル県の 2 事例より」、『人文学科論集』、2002、55 号、pp. 95-111。
- (11) 梅棹忠夫、「モンゴルの飲みものについて」、『梅棹忠夫著作集 第 2 巻 モンゴル研究』、1990、pp.353-379。
- (12) 長沢孝司, 尾崎孝宏（編著）、『モンゴル遊牧社会と馬文化』、日本経済評論社、2008。
- (13) アジア経済研究所図書資料部、『旧植民地関係機関刊行物総合目録—満州国・関東州編』、アジア経済研究所、1975。
- (14) アジア経済研究所図書資料部、『旧植民地関係機関刊行物総合目録—満鉄編』、アジア経済研究所、1979。
- (15) 西秋良宏・三國博子・小川やよい、『東京大学総合研究博物館所蔵 江上波夫教授旧蔵資料目録 第 1 部 内蒙古』、東京大学総合研究博物館、2011。
- (16) 包文汉, 奇·朝克图(整理), 『蒙古回部王公表传 第一辑』, 内蒙古大学出版社, 1998。
- (17) Natsagdorj, Battengel, *The Northern Frontier of Mongolia in the 17th Century*, 2015 年度早稲田大学提出博士論文, 2016。
- (18) LI, Ou, Rong Ma and James R. Simpson, “Changes in the nomadic pattern and its impact on the Inner Mongolian steppe grassland ecosystem” *Nomadic Peoples*, 1993, Volume 33, pp.63-72.
- (19) 小長谷由紀, 堀田あゆみ（編著）、『梅棹忠夫のモンゴル調査スケッチ原画集』、国

立民族学博物館、2013。

7. 英文アブストラクト

Comparative Ethnographical Study about Changes in the Method of Fermented Mare's Milk Production in Inner Mongolia, China

OZAKI Takahiro

(Faculty of Law, Economics and Humanities, Kagoshima University)

This study aimed to make clear that uniqueness in production method of fermented mare's milk in Inner Mongolia dates back to the past. For this purpose, the author analyzed documents which Japanese researchers wrote about production method of it in Inner Mongolia from 1930s to 1940s, as well as carried field research to clarify cultural factors to keep the uniqueness and today's situation of technological change.

Even in 1930s and 1940s, it was produced in only limited places in Inner Mongolia. The main producers were lords and temples which owned large number of livestock. They tended to produce fermented mare's milk at official rituals. Such a special unevenness might be caused by differences of folk culture, although this study was not able to detect the dominant cause, among opportunity of production and folk culture.

Compared with Outer Mongolia, uniqueness of Abaga and Abahanar region (central Inner Mongolia) can be found in vessels for production, starter (yeast), and method of milking mares.

However, the unique production method is about to vanish today, not because of efficiency or taste, but because of pastoral laborers from Outer Mongolia who conduct Khalkha-style method.

On the other hand, people who are producing fermented mare's milk in Inner Mongolia are characteristic in that their close relatives including themselves have skill to produce it, or at least they have memories of it. In this sense, producing fermented mare's milk is an issue closely relating to their sense of history in Inner Mongolia.