

(報告書)

ダン茶(乳茶)と嗅ぎたばこの利用によるモンゴル遊牧民の幸福感の検討

石井 智美(酪農学園大学)

1. 研究目的

ヒトが生きて行く上で生活地域や摂取する食事の内容は異なっているが、生きものとして必要なエネルギー量、栄養素は当然ながら同じである。そうしたヒトの食において味を判別するのが「味覚」、味を介した好みは「嗜好」とされてきた。ヒトの食は身体に必要なものの摂取のみで成り立ってきた訳では無く、「酒、茶、コーヒー、たばこ」と言った嗜好品が、栄養摂取源とはならないものの日々の生活において欠かせないものとなってきた¹⁾。

ヒトが感じるおいしさについては関係する要因が多く、これまで数値化することが難しかったが、近年分析機器の検出精度がより上がってきている。おいしさの判断に関与する物質である β -エンドルフィン²⁾は、多幸福感や至福感を引き起こし、その食べものをやみつきにすることが知られている。食べものを口にしておいしいと言う感覚から『幸福感』が引き出される。この『幸福感』とは大きな満足からだけでは無く、ささやかな事柄からももたらされるのではないかと、これまでのモンゴルでの調査の中で考えてきた。

報告者は厳寒期のモンゴルで、やっと辿り着いた遊牧民宅で熱い乳茶をいただき、その温かさと味に心が満たされた経験を幾度もしてきた。そしてゲルの中で乳茶を飲む時、皆が実に良い笑顔であることが印象に残ったのだった。

そして嗅ぎたばこは、直接口にして味わうものではないが、粉たばこの持つ特有の香り、嗅ぎたばこ入れへの思いなど、遊牧民間の社交における嗅ぎたばこの重要性に注目してきた。今日も厳しい自然環境下で生きる遊牧民にとって乳茶、嗅ぎたばこと言う嗜好品の利用は、暫しのくつろぎの時を得る、かけがえの無いものではないかと思ひ、本研究は「幸福感とはささやかでも、身近な嗜好品からも感じられるのではないか」との考えを軸に、遊牧生活における乳茶、嗅ぎたばこを検討した。

2. 対象と研究方法

(1) 調査地と遊牧生活

報告者はこれまでモンゴル国(中央県、ウブスハンガイ県、アルハンガイ県、ドルノド県、ヘンティ県、スフバートル県、ボルガン県、オルホン県、ドントゴビ県)で、食と家畜に関する調査を行ってきた。遊牧生活は自然の中で家畜と共に移動する生業の1形態である。一般的な遊牧世帯では、ヒツジ・ヤギ・ウシ・ウマ・ラクダといった『モンゴル5畜』と呼ばれる家畜を、地域の植生、家族数(家畜の世話をする労働力)に合

わせて複数種を飼い、その乳肉、毛、皮を得てきた。13世紀に史上最大の世界帝国を築き、かつて世界を知った民族の末裔であることを今日も誇りにしている。近年は自家発電機の購入により電灯、テレビが普及したのに続き、韓国産小型冷凍庫、個人の携帯電話所有が増えている。様々な情報、物が草原に流入するようになったことで、各種の利便性を享受出来るようになったが、その生活には大きな変化が起きている。

(2) 研究方法

乳茶は報告者のこれまでのモンゴル国、そしてユーラシア大陸各地（ヤクート共和国、中国内蒙古自治区、新疆ウイグル自治区、カザフスタン、キルギス、ブータン、インド、ロシア、バシキール共和国、トルコ）の調査(1996～2019年)の折の野帳を整理し、比較検討した。嗅ぎたばこは報告者の中国の調査(1997, 2013)の野帳を参考にした。2022年にモンゴル国で乳茶と嗅ぎたばこについて聞き取り、文献の検討を行った。

3. 研究成果

1. 乳茶

(1) 嗜好品の利用からもたらされる『幸福感』

今日世界的に嗜好品とされるものの範囲が広がっていて、その形態も多様化している¹⁾。そうした中で茶、たばこは広く嗜好品と認識され、各地で好まれていると共に、伝来当初はある種の薬効も期待された。

ヒトが生きて行く上で嗜好品は、得ることが出来なくても生命維持の観点において影響は無い。しかし無ければ寂しく渴望感が生じ、何とかして得られるととても嬉しく、満足感を覚えてきた¹⁾。

ヒトにおける『幸福感』とは、愛情、名誉、財産など大きな満足感を得たことからだけで生まれるものでは無いと報告者は考えてきた。厳しい自然相手の遊牧生活では、休憩時に乳茶、嗅ぎたばこと言った嗜好品を用いて一息つき安らぎの時間を得ることで『幸福感』は生まれてきたと思うのだ。日常において、こうしたささやかな『幸福感』を得ることは、厳しい環境下で生きる上でとても重要だったと思う。

(2) 遊牧民の乳茶

1) ダン茶に乳を加える

今日モンゴル遊牧民(以後遊牧民と記す)が用いている茶はダン茶である。ダン茶はカメリア科の茶葉、茎を酵素の働きで発酵させた後、外側、中側、底の三層構造として加熱・加圧し、家畜の背で運びやすいようにレンガ状に形成されてきた(Fig.1.参照)。

遊牧民は適量のダン茶を砕いて熱湯中で煮出して浸出液をつくり、そこに自家のウシの生乳、塩を入れた乳茶を愛飲してきた。そしてウシ乳の代わりに時期、地域、遊牧

世帯によってはヒツジ乳（アルハンガイ県、ウブスハンガイ県）、ヤク乳（ウブスハンガイ県）、ラクダ乳（ドントゴビ県）、ウマ乳（ボルガン県）を入れていたことを報告者は確認した。乳の味への嗜好性が高い遊牧民は、子畜の離乳により通常では乳が入手出来ない冬季も、乳茶のために自家のウシ 1 頭を断乳せずに搾乳を続け、毎日の乳茶に入れることも多い。そして乳の代わりに、ウシの脂肪を集めた自家製乳製品の一種であるシャル・トスやウルムなどを入れることも行われていた。

遊牧民の間で、乳の入らない茶は「ハルツァイ（黒い茶）」と呼ばれ、「残念な茶」とされている。茶に乳を入れる理由について聞き取りを行ったところ、一様に「ずっとそうしてきたから」、「おいしくなるから」との答えだった。

遺伝的に乳糖不耐症であり、乳を直接飲用する習慣を持たない遊牧民が、茶に入れる乳の量は、家庭によって多少の差はあるが、報告者の調査では 2~3% 程度と少なかった。その理由として、乳を日常の食において微生物の働きによって発酵させてから乳製品に加工することで乳中の乳糖量を減らして、乳糖不耐症に対応する形で大量に乳製品を摂ってきたことが関わっていると考えた。

乳を入れると茶の味はまろやかになり飲みやすくなる。茶の温度を下げないためにも、乳の量は少しで良かったのだろう。そして乳茶が温かい飲みものであることも、首都の年平均気温が世界の首都の中で最も寒い 1℃ と言うモンゴルでは重要だった。乳茶の飲用において、茶に含まれているカフェイン成分への注目度は高くは無いのだった。



Fig.1. ゲルジア産ダン茶

2) 乳茶のつくり方

遊牧生活における様々な仕事の担当には明確な男女の区分がある。乳の準備をはじめ、乳茶づくり、その提供など乳茶に関する一連の作業は女性が担っていた（Fig.2. 参照）。以下報告者が調査したモンゴル各地の乳茶のつくり方を記した。

①ウブスハンガイ県の H 氏宅では、ゲル（移動式天幕住居）の中央に据えられたストーブに 10 L ほど水を入れた鉄鍋をかけ、家畜の糞を燃料にして加熱する。割ったダン茶を適量布袋に入れ、湯が沸いた鍋で煮出す。最後に 300 ml ほど昨夜搾ったウシの生乳を入れて軽く混ぜ、最後に健康に良いとして政府が推奨するヨウ素添加の市販塩を極少量入れてつくっていた。塩味は濃くは無かった。塩を入れることについて質問すると、「ずっとそうしてきたから」とのことだった。塩を入れる量は夫の母がつくっていた乳茶の味を受け継いでいるとのことだった。乳茶は草原において家庭の味、母親の味なのだ。

②ウブスハンガイ県の B 氏宅でもダン茶を用いて①と同様の方法で乳茶をつくってい

た。加える乳はウシの生乳だが、春先にはヒツジの生乳を加えることもあるとのことだった。最後にヨウ素添加した市販の塩を入れていた。日本の汁物（食塩相当量0.8%）ほどではないが、乳茶の塩味は濃かった。

③ボルガン県の B 氏宅でもダン茶を用いて①と同様の方法で乳茶をつくっていた。ウシの生乳とヨウ素添加した市販の塩を入れていた。塩味はウブルハンガイ県の B 氏宅と同様に濃かった。塩味について聞き取りを行うと、「この味がちょうど良いと思う」、「ずっとこの味の乳茶を飲んできた」とのことだった。

④ドントゴビ県の T 氏宅でもダン茶を用いて①と同様の方法で乳茶をつくっていた。ラクダの乳のある夏季はもっぱら自家のラクダの生乳を入れ、購入した岩塩を砕いて入れていて塩味は薄かった。「ずっとこの味の乳茶を飲んできた」と言う。

⑤ドルノド県の F 氏宅でもダン茶を用いて①と同様の方法で乳茶をつくっていた。ウシの生乳を入れるが、塩は入れ無いのだった。聞き取りでは「ずっとそうしてきたから」とのことだった。

このようにどの家庭でもダン茶に必ず乳を入れて乳茶をつくっていた。入れる乳の種類は家庭で飼っている家畜の状況、季節によって異なることがあり、塩を入れるか否かも地域、家庭によっても異なっていたが、砂糖を入れることは無かった。そして毎日最初につくった乳茶を仏壇に供えていた。



Fig.2. 乳茶の提供

3) 乳茶の飲用

遊牧民は老若男女を問わず、家畜に関わる作業の合間にゲルに戻って休息するときや食事の折と、1日の中で頻繁に乳茶を飲んでいる。その飲用量は Table1 に示したように、成人男性で1日に3L近くの乳茶を飲んでいて、生水を飲む習慣が無く乾燥した高原に暮らす遊牧民にとって乳茶は、水を加熱して利用するため安全で重要な水分補給源でもあるのだ。遊牧民はいつも来客を歓迎し、来客があると朝つくった乳茶があっても、必ず客の目前で湯を沸かし、作りたての熱い乳茶と自家製乳製品(食事の意味を持つ)でもてなす。乳茶は主婦によって豊かさを示すために必ず碗になみなみと注ぐのだ。客は右手の肘に軽く左手を添えて敬意を表して碗を受け取る。飲むと早速、お

Table 1. 成人男性の馬乳酒製造開始前後の水分摂取源

	馬乳酒飲用以前				馬乳酒飲用開始以降			
	1day	2day	3day	4day	5day	6day	7day	8day
乳茶	2L	1.8L	1.6L	4.8L	3.8L	500ml	200ml	400ml
馬乳酒	-	-	-	-	100ml	500ml	10L	10L

*: 報告者のウブルハンガイ県の遊牧民男性(当時48歳)の調査より

代わりが勧められる。熱い乳茶の提供は、来客が未知の訪問者でもホスト世帯とコミュニケーションを図る上で重要な手段となってきた。会話の中から家畜や草原の状態、地域の噂、思いがけない情報等が得られることも多い。遊牧民は外部からの情報にとっても敏感である。このように愛飲されている乳茶も、夏季にウマの生乳を発酵させた民族飲料馬乳酒の製造をする地域では、水分摂取源、嗜好品としての地位をその間、馬乳酒に譲る。Table1 に示した報告者の滞在調査では、馬乳酒の製造が始まると乳茶の飲用が減り、その代わりに 10 日間で平均 1 日 5L 飲用していた。

馬乳酒の産地として知られるボルガン県でも、馬乳酒製造の開始前は一様に 1 日 2～3 L ほどの乳茶を飲用していたのが、馬乳酒の製造開始後は馬乳酒の飲用が主体となり、成人男性では食事を摂らず 1 日を馬乳酒の飲用だけで過ごすことも珍しくは無い。4L の飲用では、報告者の分析では約 1,600kcal となり、エネルギー量は確保されるのだ。

4) 乳茶に塩を入れるか否か

乳茶はモンゴル国、中国内蒙古自治区、新疆ウイグル自治区でも飲まれている。しかし最後に塩を入れることは、モンゴル国、中国内蒙古自治区のモンゴル族の間では行われていたが、新疆ウイグル自治区では管見した限り行われてはいなかった。モンゴル国、中国内蒙古自治区で塩を入れる理由を尋ねると、いずれも「おいしくなるから」、「ずっとそうしてきたから」との答えだった。

報告者はこれまでの調査で、モンゴルの一部の地域で乳茶に塩を入れていないことを確認していた。乳茶に塩を入れるか否かの分水嶺となるのは塩を入れない東部のヘンティ県、その東のドルノド県だった。そして乳茶に塩を入れない最西端となるのはウランバートルから東へ 100 km ほどのケルレン川周辺と考えた。モンゴルの研究者によると、このケルレン川の周辺は東部から移動して遊牧をしている世帯が多いとのことで、育った家庭の味である塩を入れない乳茶をつくっているのではないかと考えた。

乳茶に塩を入れないヘンティ県の遊牧民宅で、その理由を尋ねると異口同音に「これまでそうして来たから」との答えだった。今回の調査でこれらの地域の土壌は微かに塩分を含んでいることを確認した。モンゴルの草原は、芝生状に草が密に生えているのでは無く結構まばらで、降水量が少なく乾燥している。ヘンティ県やドルノド県の草原では地表に白く塩が固まっているのを見た。そして今回の調査でそのヘンティ県やドルノド県の草原では、かなりの家畜用井戸水が「少量の塩を含んでいる」ことを確認した。水中の塩分濃度が高くなると、ヒツジ、ヤギなどの中型家畜の飼育は難しくなるが、聞き取りでは「ヘンティ県やドルノド県の井戸水中の塩の量は、家畜を飼うのに影響は無い」とのことだった。そこで暮らしているヒト用の井戸水にも、同様に少量の塩が含まれていることになる。こうした生活地域の環境も、乳茶に塩を入れて来なかったことに関係しているのではないかと考えた。そしてこれらの地域は 1917 年に起

きたロシア革命の影響を逃れ、ブリヤートから家畜とともにモンゴルへ移動して来たブリヤートモンゴルと呼ばれる人々が多く暮らしている。その食はロシアの影響が顕著で、パンを焼き自家製乳脂肪製品のマスラ(ロシア語でバター)は、2%前後の塩を加えてつくっている。一方モンゴルで最も豊かな草原地域であるウブスハンガイ県、アルハンガイ県のハルハ族の乳加工では、マスラと同様の性質を持つツツギーをつくっているが、そこに塩を加えることは無い。

モンゴル遊牧民は脂肪の味も含め、甘い味を好むが、草原での砂糖の入手は長い間容易では無かった。しかし今日砂糖の入手が容易になっても、乳茶に砂糖を入れることは無いのだ。

5) 乳茶で食材を温めて食べる

モンゴルでは「1日の中に四季がある」と言われるほど朝夕の寒暖の差が大きく、夏季でも朝夕にストーブに火が入る。こうした生活において、冷えたものを少しでも温くして食べるために乳茶が利用されてきた。熱い乳茶が入った碗に、ボーズ(モンゴル版餃子)、ヒツジの茹肉、ビヤスラグ(チーズの一種)、ボールツオグ(自家製ドーナツ)、炒った穀物などを適宜加える。所謂「即席乳茶漬け」で、飲みものが食事になるのだ。同様の食べ方は、家畜との関りの深い生活をしてきたチベット、ブータン、カザフスタン、キルギスでも日常的に行われている。

6) 乳茶からビタミンCを期待出来るか

遊牧の食は家畜由来の乳肉に依存する割合が高く、今日も野菜や果物の摂取は極めて僅かで、全く摂らないヒトも多い。ゆえに「遊牧民は大量に飲用する乳茶から、ビタミンCを摂取している」と言われてきた。

各家畜の生乳にビタミンCは存在しているが、茶に入れる乳量は調査したところ3%ほどと少量で、乳糖不耐症であり乳を直接飲用する習慣も無い。そして報告者は複数のダン茶中のビタミンC量を常法に準拠して測定したが、検出しなかった。

我が国の『日本食品標準成分表』²⁾に記載があるように、低温で茶葉を乾燥させた玉露はビタミンCを含み、その浸出液中にも含まれているが、ダン茶はその製造工程で加熱・加圧されたためビタミンCは失活したのだ。乳茶の一般成分分析を行ったが、乳の種類による違いはあっても、乳茶由来のエネルギー摂取量は僅かだった。乳茶からビタミンCの摂取、エネルギー摂取といった栄養的な効果は期待出来ないのである。

遊牧民はビタミンCを、夏季に老若男女を問わずに愛飲している馬乳酒から摂ってきたのだ。馬乳酒はウマの乳を生乳のまま複数の微生物で発酵させてつくられ、その製造過程には加熱工程が無いのである。報告者の分析では、試料によって差はあるが馬乳酒は8~11 mg /100 mlのビタミンCを含んでいた。『日本人の食事摂取基準 2020

年版』³⁾に準拠すると、1日1Lの馬乳酒飲用で、我が国の成人男性に必要とされる1日のビタミンC量が確保出来るのだ。

2. たばこ

(1) たばこの嗜好

たばこはナス科タバコ属の植物で、原産地である南米には2種の野生種がある。15世紀に始まった大航海時代の「コロンブスの交換」によって、アメリカ大陸からヨーロッパ社会にもたらされた作物の中の1つである。

たばこはそのままで特有の香りがあり、加熱によって数百種に及ぶ煙を構成する成分が生じるが、その中には有害物質も含まれ味は苦い。苦い味を子どもは本能的に危険なものとして認識するが、長じてからは一息入れる時に、ちょっと気分を変えるためにとたばこを利用する経験を重ねることで、好ましい風味と判断が変わり、虜になるのだった。

モンゴル遊牧民の愛煙家は、今日もキセルに詰めたたばこを嗜んでいる。そして草原でヒトと出会った折、手持ちのたばこがあれば相手に勧めて、ともに喫煙することが社交として行われてきた。

今日では出会ったヒトと挨拶を交わすうえで、たばこの香りを楽しむ嗅ぎたばこ入れを交換することが小林氏⁴⁾の報告にもあるように儀礼的な意味と民族の伝統回帰への高まりから、盛んになってきている。嗅ぎたばこを入れる容器は、見事な細工が施された物も多く Fig.3.に示したように博物館でも展示されている。



Fig.3. 国立博物館の展示

(2) 嗅ぎたばこの利用方法と保存容器

嗅ぎたばこは、粉たばこが入った専用容器から微量の粉たばこを取り出し、手の甲か親指や人差し指に載せる、もしくは容器に鼻を近づけて直接吸飲する方法で嗜まれてきた。

粉たばこは湿気を帯びやすいため、密閉出来る専用の容器がヨーロッパ各地で生まれた。中国では清朝初期に嗅ぎたばこが容器と共にヨーロッパから伝来したと言われ、鼻煙壺と呼ばれる密栓式の嗅ぎたばこ入れがつくられるようになり、精緻な工芸品も多く生み出された。そうした中から、携帯に適した小振りな鼻煙壺がモンゴル、チベットへと伝わったのだと言う。

今日モンゴルでは、嗅ぎたばこの習慣とその容器は、知識階級のラマ僧によって国内へ広がったと認識されている。嗅ぎたばこは今日インド産の粉たばこが用いられ、容器の嗅ぎたばこ入れは、小林氏⁴⁾が報告しているように、モンゴル産の鉱石の表面を

滑らかな玉のように加工したものや、鉱石やガラスの容器の全面に精緻な彫りを施したものなどが好まれている。そして嗅ぎたばこ入れは、相手との交換時に自己の掌で覆うことが出来るサイズであることも重要だった。一般的に容器の上部にある密閉式の栓の下には耳かき状の匙が付き、粉たばこを掬い取るようになっている。凝った容器は、この耳かき状の匙も容器と同じ材質で栓と一体となって彫り出されるほか、貴重な象牙を用いたりしている。嗅ぎたばこ入れという 1 つの容器にこうした価値づけがなされた背景として、移動生活ゆえに常に財産、貴金属を可能な形で身に付けておく必要があったことも関与している。遊牧民男性における必需品は「ナイフ」、「布に包んだもしくは袋に入れた嗅ぎたばこ入れ」、「キセルと火打石、たばこ入れ」、「鞭」と言われ、それぞれ好みのものがこれらは民族衣装デールの中、もしくはブーツの内側に差し込まれて携行されている。

今日遊牧民の間で嗅ぎたばこ入れは、個人で粉たばこの香りを楽しむだけでは無く、他のヒトとコミュニケーションを図る上で付随する容器の交換における儀礼も重要とされている。

(3) 嗅ぎたばこ入れを交換する

モンゴルでは来客に対し、ゲルで乳茶が用意されるまでの間を取り持つ意味もあって、主に男性の間で初対面の相手に対し敬意を表す最初の挨拶として嗅ぎたばこ入れの交換を行うことが多い。

報告者が管見した限り、その儀礼はゲルでの場合はその主人から来客に嗅ぎたばこ入れが差し出されると、相手も自分の嗅ぎたばこ入れを出して応じ、一瞬のうちに握手をするような形で、互いの掌の中で容器を交換するのだった。その後相手の嗅ぎたばこ入れの栓をさっとゆるめて中の香りを嗅ぐのである。最近ではあえて嗅ぐ動作をするだけのことも多くなっているのだった。そしてすぐに手を添えて返却するのだ。

かつては嗅ぎたばこ入れの交換には、より細かい決まりがあったと思うが、今日では年配のヒトから若いヒトへ差し出すこともあれば、若いヒトが敬意を表して先に自分の嗅ぎたばこ入れを年配の相手に差し出すこともある。一見すると、その場に居合わせたヒトと何気なく交換しているように見えるが、実際には瞬時に相手の年齢などを見極めた上で行っているのだと言う。相手から挨拶として嗅ぎたばこ入れが出されたとき、たとえ自分が嗅ぎたばこ入れを持っていなくても、右手に左手を添えて必ず受け取る。相手の嗅ぎたばこ入れの香りを嗅いだ後、再び容器を持った右手に左手を添えて礼を尽くして返却しなければならない。こうした手間をかけて儀礼をこなすことが求められてきた。そこには社会における儀礼を維持することと、人間関係の構築における潤滑油としての役割があるのだ。嗅ぎたばこ入れの交換は、初対面のヒトばかりでは無く、頻繁に会う知人との間でも、時間などに余裕のある時には、習慣として

行われている。そしてこの嗅ぎたばこ入れを交換する折に、相手の嗅ぎたばこ入れの材質などから、好みや財力などの情報をも得てきたのだと言う。

モンゴルは1921年に清朝の支配下から逃れ、ソビエト連邦に続いて世界で2番目の社会主義国家となった。1991年の民主化までの間、伝統的な習慣や宗教などが政治的に否定されたこともあって、嗅ぎたばこ入れの交換儀礼も行われなかった。

民主化後、民族の伝統行事である各種競技の祭典「ナーダム」が復活し、チンギス・ハーンの復権がなされるなど、国を挙げて民族回帰の風潮が高まった。そのため民族衣装デールも積極的に着用されるようになり、デールの装いを引き立てるための重要なアイテムとして嗅ぎたばこ入れも復活し、交換儀礼も再び行われるようになった。

嗅ぎたばこ入れの交換について、聞き取りでは民主化した90年代後半に、経済的な混乱もやや落ち着き、社会の一線にいた40～50歳の男性層（現在60代以上）が、それなりの財力を持っていたことから行うようになったと言う。それが他の年代のヒトにも広がり復活したとのことだった。今回、嗅ぎたばこ入れの交換に関わるイメージ、言葉について聞き取りを行ったところ、「相手を尊敬する気持ち」、「友好」、「平和」と言う言葉が出た。

4. 考察

(1) 茶について

1) ヒトはなぜ茶を飲むのか

ヒトは苦しい渴きが飲みもので癒やされると一様にホッとする。それが温かい飲みものであれば、暖を取ることも出来る。茶は白湯には無い「色、香り、味」を持ち、飲むと身体が温まり、香り、味などによって心身が癒やされるという抗しがたい魅力を知ったことで、茶を求めるようになったと思う。

我が国に茶が伝播した初期には、その風味のほかに、薬効が注目されたと考えられている^{5,6)}。その後茶の飲用において「色、香り、味」へと関心が向いて行った。そして緑茶を好み、茶の浸出液の味を味わうという中国、韓国と同様の飲み方がなされた。

海外では大航海時代を経て、ヨーロッパ各国による植民地獲得競争の中で、当初ヨーロッパへ交易品として緑茶が運ばれた。この緑茶は船で運ばれる過程で紅茶となったが、その味が好まれ需要に応えるべくイギリスは植民地にしたインドで茶の栽培を始めた。ゆえに産業革命以降のイギリスでは、産業の担い手である労働者階級を支える飲みものが、これまでのビールからアルコールによる酩酊を伴わない紅茶へと変わった。紅茶に当時貴重品だった砂糖を大量に入れて飲むようになったのだ。

なお世界各地に紅茶の飲用が広がったのは20世紀以降である。いわゆる世界における嗜好品の飲用として現在に至る「コーヒー飲用圏」、「紅茶飲用圏」が形成された背景には嗜好と共に世界規模での交易、政治が大きく関わっている。

2) モンゴル遊牧民の「山のお茶」

井野瀬氏⁷⁾は、茶が嗜好品として選択されてきた理由の中に、「飲用者のある種の嗜好は、歴史的、文化的に以前から構築されてきた側面がある」と述べている。

茶が世界へ広がる以前から、すでに世界各地でシャーマンなど呪術者を中心に、薬効のある各種の野生植物を煎じるなどして利用していたことは広く知られている。

モンゴル遊牧民も、茶が伝わる以前から身近な草原の野草を煎じて利用していたと報告者は考えた。それが今日のモンゴルにおける「山のお茶」で、茶に先行する飲みものとして利用されてきたと思う。これまでの聞き取りでも、「山のお茶」は、モンゴル各地で古くから女性がつくってきた。その組成は地域、家庭によって利用する野草や木の種類、量は異なっているが、乾燥もしくは焙じてブレンドしたものを「山のお茶」と呼んでいた。ダン茶を切らしたときの代用として、腹痛の時に痛みを和らげるなどの目的で飲んできた。聞き取りを行ったウブルハンガイ県の遊牧民宅の「山のお茶」のは、モンゴルの植物学者によると 6 種の野草を葉と茎に分けて乾燥させたもので、腹痛を鎮める効能のある野草が含まれていた。「山のお茶」は布袋に入れ煮出して飲用していた。浸出液の色は我が国の焙じ茶のようで、飲むと舌に残る強い苦みがあった。そこに乳や塩を入れることは無いのだった。

中国から内陸の匈奴に茶が伝わった記録として、茶とウマを交換する「茶馬交易」が知られている。当時から茶は、匈奴にとって貴重なウマと換えてでも何とか手に入れたいものだったとされてきた。しかし本研究で聞き取りをしたところ、今日モンゴルの歴史研究者の間では、「茶馬交易」よりも遥かに早い 3 世紀頃から、アジアの北方各地へ茶が運ばれていたと認識しているとのことだった。このことから今日の「山のお茶」という呼称も、中国産の茶を知った後で、伝承してきた野草の自家製の野草茶につけられたのではないかと報告者は考えた。モンゴルにおける大学の役目を果たしてきたラマ教寺院では伝統医学の中で、野草の薬効に関する精緻な体系が伝えられている。今日では、北方地域の野草を用いたイフタイガ社製の「野草茶」は身体に良い飲みものとして、都市生活者の間で愛飲されていた (Fig.4. 参照)。浸出液は清涼感があり、飲みやすく香りも良い。乳や塩もしくは砂糖を入れることは無く、「山のお茶」の系譜に繋がる飲料なのだった。

報告者は 8 年前、ウランバートルにあるイフタイガの工場を訪問し聞き取りを行った。用いる複数の野草の種類、摘み取る時期、乾燥度合い、配合比率は企業秘密だった。製品として通年均質な風味を維持することが難しいとのことだった。



Fig.4. 市販の野草茶

3) 近世以降のモンゴルにおける茶

モンゴルに関わる文献を検討する中で、著名なマルコ・ポーロの『東方見聞録』⁸⁾、フランス人修道士ウイリアム・ルブルクの『モンゴル・ミッション』⁹⁾には、茶に関する記載が無いことに気がついた。これらは大航海時代以前に書かれ、当時のモンゴルにおける茶の入手は中国の南方地域からで、地理的に中国の王朝に隣接していても入手しにくい状況だったことがうかがえた。

今回モンゴルの研究者からの聞き取りで、原本に直接当たることは出来なかったが、「18世紀に中国産の茶はモンゴルの支配者へ貢物とされ、モンゴルを介してロシアへも遠路茶が贈られたという文献の記載がある」との知見を得た。これらのことから、報告者は、モンゴル遊牧民がダン茶を利用するようになったのは、19世紀以降ではないかと考えている。

4) ダン茶の利用

かつてモンゴルに僅かに入っていたダン茶も中国南方産だったが、19世紀以降グルジアで茶が栽培されるようになり、ダン茶もつくられるようになった。モンゴルは1921年に社会主義国となって以降、今日に至るまでグルジア産のダン茶を輸入している（Fig.1.参照）。モンゴル遊牧民にとってダン茶は価値のあるもの、贈答品でもあり、大型のダン茶が1990年代に婚資として利用していたのを報告者は確認している。

近年は経済の進展に伴い、ダン茶の購入は容易となっている。2006年の報告者の調査で、平均的な遊牧世帯では1つ750gのグルジア産のダン茶を現金で購入し、2か月ほどで消費していた。

モンゴル遊牧民にダン茶単独の味について尋ねると、「苦い」、「煮出すと渋味が強くなる」、「そのままでは飲まない」、「乳を入れるのが良い」、「乳を入れて乳茶にするとおいしい」とのことだった。

そしてゲルなど生活空間は、家畜由来の糞（アルガリ；主にウシの糞）を燃やしたことで生じる煙臭、一種独特なスモーキーな香りで満ちている。乳茶づくりの際の燃料も勿論糞である。こうしたスモーキーな香りは、ダン茶自体にも微かに含まれ、モンゴル遊牧民にとっては馴染み深く、好ましい香りなのである。

5) ユーラシア大陸各地の喫茶と乳

① 茶葉の種類と乳

茶は原産地である照葉樹林帯の地からユーラシア大陸各地へ、交易品、貢物として運ばれた。今日のユーラシア地域の茶の飲用について Table 2 にまとめた。

我が国、韓国では緑茶、中国、台湾では緑茶とウーロン茶といった茶葉単独の浸出液

を飲用するのは、世界の茶の利用においては少数派である。何かを加えて飲むことが多いのだ。茶の味をまるやかとする目的で入れる乳の量は、ダン茶を用いるモンゴルでは僅かだが、インド由来とされるブータンのミルクティは、水に代わってウシ乳を用い、そこに紅茶を加えて煮出し、たっぷりと砂糖を入れた濃厚な味である。近年カザフスタン、キルギスでは、ダン茶から紅茶へと利用する茶葉が変わり、その浸出液に砂糖を入れた飲用が盛んになっている。地域によって今日用いる茶葉の種類は異なっても、茶の味への嗜好性は極めて高いのだ。

②ユーラシア大陸で乳茶を飲む地域

Table 2 に示したように乳茶は、遊牧民、牧畜民など家畜との関わりが高く、高標高の地域で飲まれてきた。これらの地域はかつて植物性食品の入手が限られ、食において家畜由来の動物性食品の摂取割合が高かった。ダン茶に飼育する家畜の乳、もしくは乳製品を入れたのは、そのままでは苦い茶の味を乳中の脂肪でまるやかにする効果を求めたからで、乳の味を好む遊牧民の嗜好が関与しているのだろう。乳茶の飲用開始時期はダン茶の入手が可能になって以降で、歴史的には新しいと考える。

文献によればイギリスへ最初に緑茶を輸出したのは、日本の長崎の出島からだった⁵⁾。イギリスで日本産の緑茶は好まれたが価格が高く、中国産の緑茶を飲むようになり、緑茶が船の中で酵素発酵が進み紅茶となった茶葉の風味を好んだことで、インドでプランテーションによる紅茶栽培が始まったと言う。イギリスでは専用のティカップがつくられるようになり、カップに熱い紅茶を注いだ後に、冷たいウシの乳を入れたミルクティが生まれた。

イギリスの植民地となったインドでも、イギリスに倣って紅茶を飲むようになり、その飲用に当たってウシもしくは水牛の乳に紅茶を入れて、一煮立ちさせたミルクティが生まれた。よりコクを求める時は、バターや塩を僅かに加えたと言う。こうしたイギリス、インドにおける紅茶にウシの乳を入れ、砂糖を入れたミルクティは、遊牧民のダン茶に乳と塩を入れた乳茶とは、乳を入れた茶ではあるが系統は異なると言えよう。

そしてユーラシア大陸におけるダン茶と紅茶による乳茶の飲用において、その分水嶺になっているのが、鋸状に高地、低地が連なった国土を持ちインドに隣接しているブータンだと報告者は考える。

古くからブータン東部の高地では、高標高で飼育可能なヤクを飼い、その乳で乳製品をつくってきた。乳茶はダン茶にヤクの乳を入れてつくり、チベットでも愛飲されているダン茶にヤク乳のバターと塩を入れ、専用の容器で攪拌したバター茶を愛飲してきた。そしてやや標高が低い中央部ではウシを飼い、紅茶にたっぷりとウシの乳を入れたミルクティや、ウシの乳の中に紅茶の茶葉を入れて煮出した濃厚なミルクティを飲んでいる。砂糖を入れて飲むことが多く、塩を入れることは無い。近世以降、イギリスの紅茶に乳を入れたミルクティが、政治・経済の関りが深いインドを経由して、ブ

ータンに伝わったのではないかと報告者は考えている。

ユーラシア大陸の東西の緩衝地帯に位置するブータンは、今日の茶の飲用において、2つの茶（ダン茶と紅茶）を、それぞれ乳を入れて飲用している特異な地である。

Table 2. ユーラシアにおける茶の飲用方法

飲み方	茶葉	乳	乳製品	砂糖	塩	穀類	その他	茶を入れる器具	国名・地域
	緑茶							急須	日本・韓国
茶の浸出液単独	ウーロン茶							急須	中国・台湾
	野草茶							鍋	モンゴル
		○			○	○		鍋	モンゴル・中国内モンゴル自治区
	ダン茶		○		○	○	ソーダ	鍋	モンゴル
乳茶			○		○	○	ソーダ	専用のチャーン	チベット
		○				○		鍋	ブータン
	紅茶	○		○				鍋	ブータン・インド
茶の浸出液+	紅茶			○				サモアール	カザフスタン・キルギス ヤクート・ロシア・バシキール

Fig.5.に今日のダン茶による乳茶と紅茶のミルクティを飲用している地域を示した。なおチベットの乳茶について、モンゴルでは「モンゴルの乳茶が原型の飲みものだ」と認識していた。この点について今回の調査では明らかにすることは出来なかったが文化交流において、一方の地域からのみ文物などが入るのではなく、双方向の交流があったのではないかと考える。

チベットとブータンでは、今日も木をくり抜いた外側に、轆轤による彫込みを2列施した木椀を用いて乳茶を飲んでいる。この木椀は食事全般に使われ、かつては個人で民族衣装の胸の中に入れて常に携帯していた。モンゴルも今日使用している中国製の陶碗の前は、ブータンと形は異なるが、くり抜いた平たい木椀(中国製)を用いていた。ブータン、チベット、モンゴルは家畜との関わりが深いと共に、チベット仏教を信仰し、ヤク飼育(モンゴルは北方故、ブータンほど高標高でなくてもヤクの飼育が可能)をすと言った共通点があり、ダン茶を用いた乳茶を飲用してきた。

③茶葉の浸出液を飲む国

有史以来、中国は遊牧世界と隣接しながら、茶に乳を入れることが無かっただけでなく、その食において乳を用いることも、古い時代の1時期を除いては無かった。

我が国も使役にウシを使っていたが、その乳の利用は奈良時代から平安時代に至る間における一部の貴族階級での利用に限定され、極めて少なかった。



Fig.5. ダン茶の乳茶とミルクティの飲用地域

乳が中国や我が国において、食に利用されなかった理由の 1 つとして、農耕により植物性食品（中国ではコメ・ムギ、我が国ではコメ）が生産出来たことが関わっていると報告者は考えている。そして中国ではブタ肉や油を料理で多く用いられていたことから、その口直しとして茶は浸出液のみの飲用が好ましかったのではないだろうか。

我が国では平安期に伝わった茶は一度廃れ、鎌倉末期から室町期に再度大陸から伝わり茶道が成立したとする熊倉氏¹⁰⁾は、「かつての日本における乳の受容と、茶の受容は共に外来からであり、初期には似たような状況だったのではないか」と述べている。

室町期には 1 杯の茶をおいしく味わうためとして、その前に軽く餐を摂る「懷石料理」が生まれた。茶の浸出液そのままの飲用は、乳茶の飲用の対極にあるように見える。しかし共に 1 杯の茶がヒトの心に『安らぎ』、『幸福感』をもたらし、生活に欠かせない飲みものの意義は、地域を越えて同じなのだと考える。

(2) 嗅ぎたばこの利用

1) 2022 年の状況

7 月にウランバートル市で開催された国内最大規模の伝統的な各種競技を競う「ナーダム」は終日全国中継され、その会場には招待された各界の著名人がデールで盛装して参集した。その会場内の雛壇で行われた挨拶、すなわち盛大な嗅ぎたばこ入れの交換もそのまま中継され、各自の凝った意匠の嗅ぎたばこ入れが行き交っていた。嗅ぎたばこ入れを交換した後、ヒトによってではあったが特に年配者は、所有する嗅ぎたばこ入れをデールの中に戻さず、自分の席の前の大きなテーブルに専用の布（ダーリン）の上に載せて出していたのだった。

嗅ぎたばこ入れは、材質によって邦貨で数百万円になるなど価値が高く親から子へ財産として譲られることも多い。都市生活者の間でも、男性の人生の節目の特別な記念として家族や親類一同から贈られている。

嗅ぎたばこは火を使わずに利用出来るため、安全にタバコの風味を嗜むことが可能で、日常の儀礼において一種のステータスを表す役割も果たしてきた。個人の大切な品で香りを嗅ぐ時、嗅ぎたばこ入れを交換する時に、ささやかな『幸福感』をもたらしてきたと思う。

男性の持ちものとされてきたが、最近 60 代以上の女性の間で少数だが持つようになり、男性と嗅ぎたばこ入れの交換をしていた。2022 年 7 月にウランバートルの高級宝飾店のウインドウの中央に、小振りの赤サンゴ製で全面に精緻な牡丹の花を彫った華やかな嗅ぎたばこ入れが飾られ、女性をはじめ道行く多くの人々の目を釘付けにしていた。

通常遊牧民宅において嗅ぎたばこ入れは、普段は個人の引き出しや仏壇の横など、決まった場所に専用の布で包んで置かれ、外出する時にデールの胸に収める。

嗅ぎたばこ入れを包む布について聞き取りをしたところ、布状、袋状など各種の市販品もあるが、持ち主のために家族が生地を選び丹念に手縫いすることが多いとのことだった。嗅ぎたばこ入れを包んで守るという実質的な役割だけではなく、嗅ぎたばこ入れがより引き立つように、生地の色、織など手触りを含めて考えるのだと言う。そのため表地、裏地共に中国製の高価な生地が用いられ、限られた面積の布地の中に、持ち主の好みが決まっているのだ。この嗅ぎたばこ入れと包む布はパッケージとして持ち主にとって家族の絆を想起させる嬉しいものなのだ。

2) 「匂いを嗅ぐ」ことを考える

モンゴルではヨーロッパと同様に、抱き合う挨拶（ウンセフ）が親しいヒトとの間で日常的に行われている。これまで報告者は「大陸としてヨーロッパと繋がっている国ゆえの習慣なのだろう」と思ってきた。今回嗅ぎたばこの香りを嗅ぐということについて考える中で、抱き合う時に相手の身体や髪から発せられる匂いに注目した。

ヒトは目に見えない香りを嗅覚によって判断する時、無意識のうちに個人としてその香りが「好き」か「嫌い」なのかを嗅ぎ分けていると思う。そして自分(自分たち)の匂いは、知っている匂いであるので好ましいとする感覚がある。報告者は嗅ぎたばこの匂いを嗅ぐことも含め、挨拶として相手と抱き合い密接に触れ合う中で、互いの匂いを嗅ぎあうことの意味を考えた。

報告者はこれまでモンゴル遊牧民が肉を食べた時、何気なくその家畜の年齢、性別を正確に当てることに驚かされてきた。味、匂いが年齢、性別によって違うのだと言う。遊牧民はこうした味覚をはじめ視覚、聴覚、嗅覚もまた、非常に優れていることをいつも感じてきた。

今回の調査で、挨拶で抱き合った時に「相手の匂いを嗅いでいるか」について尋ねた。すると異口同音に「当然嗅いでいる」、「みんなそうだ」との答えが返ってきた。そして「あなたは匂いを嗅いではいないのか」と逆に驚かれたのだった。モンゴル遊牧民は、積極的に相手を確認するために、匂いを嗅いでいるのだった。そして皆、それぞれの匂いがあると言い、相手が自分の知っている相手の匂いであることを確認して安心するとのことだった。匂いは確かに知っている相手であるかを識別、確認する大切な判断材料なのだった。そこから相手に関する記憶、情報を瞬時に引き出してもいるのだ。つまりいつもと同じ匂いであることを確認し、相手に変化が無いこと、大丈夫だ(ここには元気だと言う要素もある)と、安心してきたのだと報告者は考えた。

翻って我が国ではどうなのかと、20代の学生11名に聞き取りをしたところ、ハグをする時(この機会自体そう多くは無いそうだ)10名は「相手の匂いは嗅がない」、「息を止めている」と答え、1名が「好きなヒトの場合は嗅いでいる」と答えた。匂いを嗅ぐ相手は限定されているのだった。このことから我が国では、匂いをコミュニケーション

ンを図る手段として重要視していないことがうかがえた。

今日多様な消臭剤が開発・販売されているのは需要があるからであり、自己の匂いを（情報としても）外には漏らさないよう積極的に無臭化を目指している我が国の姿が浮かび上がってきた。この状況は、生きものとしてのヒトのコミュニケーション能力を、希薄なものにしているのではないだろうか。匂いに対する考え方は、モンゴルと我が国では対極にあると思った。

モンゴル語では匂いを「ウネル」と言い、真実のことも「ウネル」と言う。さらに価値を「ウネル」と言うことに注目した。このことから、モンゴルでは「匂いは真実を伝えるものと捉えている」と報告者は考えた。ゆえにモンゴルの抱き合う挨拶は、「匂いから何らかの真価を問う」という重要な意味を持っているのだと考えた。

そうした考えの背後には民族として「わたしは大丈夫だ」、「いつもと同じだ」という信号を無意識に発して、確認し合っているのではないだろうか。匂いを嗅ぐと言うことは、生きものとしてのヒトが持っている重要な感覚器の活用であり、こうしたことから嗅ぎたばこ入れの交換は、それに関わる一連の儀礼の過程も含めて遊牧民の間で愛され、今後も大切にされて行くと思う。

(3) 草原の香り

1) 記憶に繋がる匂い

世界は常に我々の嗅覚では関知しないレベルを含めて、様々な香りで満ちている。その香りは、天気や湿度、気温、ヒトの体調、気持ちの状態によっても捉え方や感じ方は変わる。ヒトによって好ましいと思う香りも、微妙な個人差がある。その判断の背後には生活習慣、環境も大きく関わっている。

しかし総じて生活の中で日常的に接してきた匂いについては、「懐かしいもの」と認識され、寛容であることが多い。そして集積されてきた様々な記憶もまた、強く匂いと結びついてきたことが指摘されている。

香りを判断するには、これまでは個人の感覚的な要素に負うところが大きかったが、近年はガスマスなど微量分析機器の性能が向上したことで、ある種の数値化が可能になってきている。しかし検出される香りを構成している成分は多く、かつ微量で、他の物質、気温との関係性も大きい。そして香りに関与する物質は、極微量では良い香りと判断されても、その量によっては一転して悪臭と判断される酪酸系の香りなどもある。

今回の調査で、モンゴル遊牧民に「好ましいと思う香り」、「どんな香りが好きか」を具体的に挙げてもらったところ、「乳製品の甘い香り」、「草原のネギ系の香草の香り（家畜が特に好む）」、「ストーブを炊いたゲルのスモーキーな香り」などが老若男女を問わずに挙がった。いずれも特別なものに由来する香りでは無く、かつ科学的に合成された香りでも無かった。遊牧生活に満ちている身近な香りなのだった。

ゲルでの生活は自給自足の割合が高く、その燃料は森林が無いいため自家の家畜の糞をよく乾燥させて用いている。ウシの糞が中心で、草原の草のみを食べ、屋外で乾燥させた糞はよく燃えて火力も高い。そこから生じたスモーキーな香りは常にゲルの中に漂っている。ゲルの中央に据えられたストーブは天井の先まで煙突が伸びていて、煙が満ちることは無い。まさにモンゴル草原の環境に由来する香りなのである。

そして遊牧民の保存食は主に乾燥によってつくられている。意図してスモーク食品をつくることは無いが、ゲルの中に吊るされたヒツジの生肉は、自然に空気中の乳酸菌による発酵が行われ、かつ日常の煮炊きによる煙を纏うことで新たな風味、歯応え等が付与された発酵干し肉となり、食べた時に鼻腔を煙の香りが抜けて行くのだ。

今回の調査時に遊牧民の子弟が夏休みで帰省していたので、「草原の香り」について質問した。すると性別を問わず「草原に生えている香草の持つ特有の香りは懐かしく、好ましい遊牧を連想させる匂い」とし、「アルガリを燃やした匂いも好ましい草原の匂い」としていた。そして「都市生活者は皆そう思っているのではないか」とのことだった。このような香りの好みの背後には、ダン茶が持つある種の焦げ臭さ、粉たばこの持つ複合的な煙臭など、スモーキーな匂いに対する嗜好が繋がっているのではないかと思った。

2) 「草原の香り」のお香

お香は火をつけると独特の成分由来の煙と匂いを生じることで、他の匂いを消す働きをする。モンゴルではラマ教の儀式の折にお香を用いるほか、民主化後に復活したシャーマンは、その祈祷の最初に、乾燥ヨモギを盛大に燃やし濛々とした煙によってその場を清め、神が降臨しトランス状態に入る準備としていた。遊牧民にとって、お香の利用で生じるスモーキーな匂いは、よく知っている生活の中の匂いなのだ。

アジア各国でも植物性のヨモギ、もぐさなどを主材料に、香り成分としてある種の野草や木の皮、動物性の麝香などを加えたお香を、宗教儀礼だけではなく、来客に敬意を表するためとして、日常の香りを変えるなどの用途で積極的に用いてきた。

高標高に位置するモンゴルでは、乾燥していることもあって総じて体臭は気にはならず、お香の製造に用いる植物も乾燥させて用いることが多い。モンゴルの都市生活者の間で、近年モンゴル製のお香が注目されている。草原を思い出し、リラックスするために室内で用いるのだと言う。そのお香の調製に植物性素材のほか、ウシの乾燥した糞が少量入っている。その糞の量は製品に記載されてはいないが、糞が入っていることは広く知られていて、糞が入っていることへの抵抗感は無いのである。当然ながらどのような糞でも入れて良いのでは無く、ストレスの無い良い環境で飼われている健康なウシの糞が良いのだと言う。この条件は良い乳を出すためのウシの飼育条件と全く同じである。

モンゴルでは今日も夏季休暇の時期になると、都市生活者も親戚など伝手を辿って一家総出で草原へ出かける。草原の香りを嗅ぐと気持ちが和らぎ、気分がリフレッシュし、冬季に風邪をひかないなど、健康に良いとされてきたことも背景にある。

お香は洒落た贈答品としても話題になり、その香りも遊牧生活で燃料として家畜の糞を燃やして生じるスモーキーな香りと繋がっているのである。

草原の中の家畜が好む香草の香りとともに、乳茶や料理、乳製品をつくるための燃料として糞を燃やしたことで生じるスモーキーな香りは、遊牧生活の日常の香りそのもので、嗅ぎたばこの香りへの嗜好も、こうした匂いの延長上にあるのではないかと考えた。

5. 結論

(1) モンゴルにとっての乳茶

『幸福感』とは、大上段にかざされる華やかなものによってもたらされるだけでは無く、1日を無事に過ごすことが大切な日常生活の中でも感じていると報告者は考える。

遊牧民はダン茶に、乳、塩を入れた乳茶を愛飲してきた。ダン茶はその風味から、少量でも乳を入れて味をまろやかにすることが欠かせなかったのである。モンゴル遊牧民にとって、乳茶はそれ無しには1日が過ごせないほど常に身近で、かつ重要な飲みものなのである。乳茶を飲んでホッと一息つき、安心感を覚えると言った、ささやかな『幸福感』を得てきたのだ。故に乳茶を飲む時、皆無意識に笑顔になっているのだ。それは我々が白飯を口にすると、理屈抜きでホッとして笑顔になるのと同じであろう。乳茶は遊牧生活を支えてきたのである。

家庭によって乳の種類、添加量、塩を入れるか否かなど細かな差異はあるものの、乳茶のつくり方に大きな違いは無い。何杯もの乳茶を飲んで一息つき、厳しい自然環境の中で折り合いをつけて生きてきたのだ。近年遊牧生活にも大きな変化が生じ、伝統的な価値観にもその影響が及んでいるが、1杯の熱い乳茶がもたらすささやかな『幸福感』は、これからも遊牧民を深いところで支え続けて行くだらう。

(2) モンゴルにおけるスモーキーな香りへの嗜好

民主化以降に復活した挨拶として嗅ぎたばこ入れの交換は、民族のアイデンティティを確認する上でも重要とされてきた。そして粉タバコを入れる容器はその材質、デザイン、手触り、サイズ感を含め今日改めて注目されている。嗅ぎたばこ入れの中には、大人の好む特有の香りを持った粉たばこが入れている。

モンゴル遊牧民にとって、草原での日常の生活から想起される香りは、ゲルに常に満ちているスモーキーな香りである。それらの香りは、嗅ぎたばこが持ち、微かにダン茶も持っている。

民族によって、好ましいと思う香りが異なることは当然だが、モンゴル遊牧民においては、生活の場に漂うスモーキーな香りが「好ましい香り」なのだった。スモーキーな香りを嗅ぐと瞬時に様々な記憶が手繰られ、懐かしさとともにある種のホッとした思いを想起する。ゆえに嗜好品としての乳茶、嗅ぎたばこの利用によって『幸福感』を感じてきたのではないかと報告者は思った。

ダン茶(乳茶)と嗅ぎたばこと言う外部世界から草原へもたらされた2つの嗜好品に由来する味、香りは、モンゴル遊牧民の嗜好に適った。以来その入手に心を砕き、味わい方を巡って様々な工夫をこらすことで味覚、嗅覚の記憶を介し、ささやかな『幸福感』を感じてきたのだ。

6. 引用文献

- 1) 高田公理、高田公理・嗜好品文化研究会編、『嗜好品を学ぶ人のために』、世界思想社、2008。
- 2) 科学技術・学術審議会資源調査分科会報告、「日本食品標準成分表（八訂）」準拠、『食品成分表 2023』、女子栄養大学出版部、2023。
- 3) 厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定検討会編、『日本人の食事摂取基準 2020年版』、第一出版、2020。
- 4) 小林繁樹、「モンゴルの民主化で復活する「嗅ぎたばこ」文化」、『Tasc Manthly』 no 426.19-25、Jun 2011.
- 5) 田中仙堂、『お茶はあこがれ』、書肆フローラ、2006。
- 6) 石毛直道、石毛直道自選著作集3、『麵・乳・豆・茶とコーヒー』、ドメス出版、2012。
- 7) 井野瀬久美恵、高田公理・嗜好品文化研究会編『嗜好品を学ぶ人のために』、世界思想社、2008。
- 8) マルコ・ポーロ、青木富太郎訳、世界探検全集1、『東方見聞録』、河出書房新社、2022。
- 9) Rubruck William (Christopher Dawson), 『The Mongol Mission(The Mission of Brother William Rubruck)』, AMS press. 1980 (1251).
- 10) 熊倉功夫、『茶の湯の歴史 千利休まで』、朝日新聞社、2000。

7. 英文アブストラクト

A Study on the Happiness of Mongolian Nomads through the Use of Dan Tea (Milk Tea) and Snuff

Satomi Ishii (Rakuno Gakuen University)

“Food” is essential for human survival. It does not only consist of taking what the body needs, but also includes luxury goods such as “alcohol, tea, coffee, and tobacco”. While conducting research on the diet of Mongolian nomads, the investigator became interested in the use of tea and tobacco, and the “happiness” brought about by them. This study is based on the records of the investigator’s previous field notes in Mongolia and its surrounding areas. For Mongolian nomads, “happiness” is not triggered by gaining honor or wealth, but is born in daily life, such as feeling relieved and satisfied when using luxury goods. Milk tea, which is made by adding milk and salt to Dan tea, was a valuable source of hydration for nomads who did not have the habit of drinking tap water. In inland Asia, milk was added to tea in areas where people lived a nomadic lifestyle. Today in Mongolia, the ritual of exchanging snuff pouches in the palms of each other’s hands is becoming popular, partly due to the growing interest in returning to ethnic traditions. In Mongolia, as in Europe, hugging greetings (unsef) are routinely performed between close people. While thinking about “sniffing snuff”. I focused on “smelling” the body and hair of the other person when they hugged each other.

In Mongolian, smell is called uneru, and truth is also called uneru. Furthermore, the value is called “uneru”. It can be said that in Mongolia, scent is considered to be a “truth teller”. Therefore, the Mongolian hugging greeting has the meaning of “questioning the true value from the “smell”, and I thought it was important to “exchange snuff pouches” and confirm “the smell that I dare to know” each time. The preferred scents for Mongolian nomads were “sweet smell of dairy products”, “smell of green onion grasse” and “smoky smell of ger from the stove”. I think this is related to the burning smell of Dan tea and the taste of powdered tobacco. I thought that I was getting a “definite sense of happiness” from these luxury items, albeit modestly.

謝辞

本研究の機会を与えていただきました公益財団法人たばこ総合研究センター様に心から感謝いたします。そしてこれまでの調査と今回の調査にご協力いただきました多くの皆様の友情に心から感謝いたします。