

内モンゴル大草原滞在記

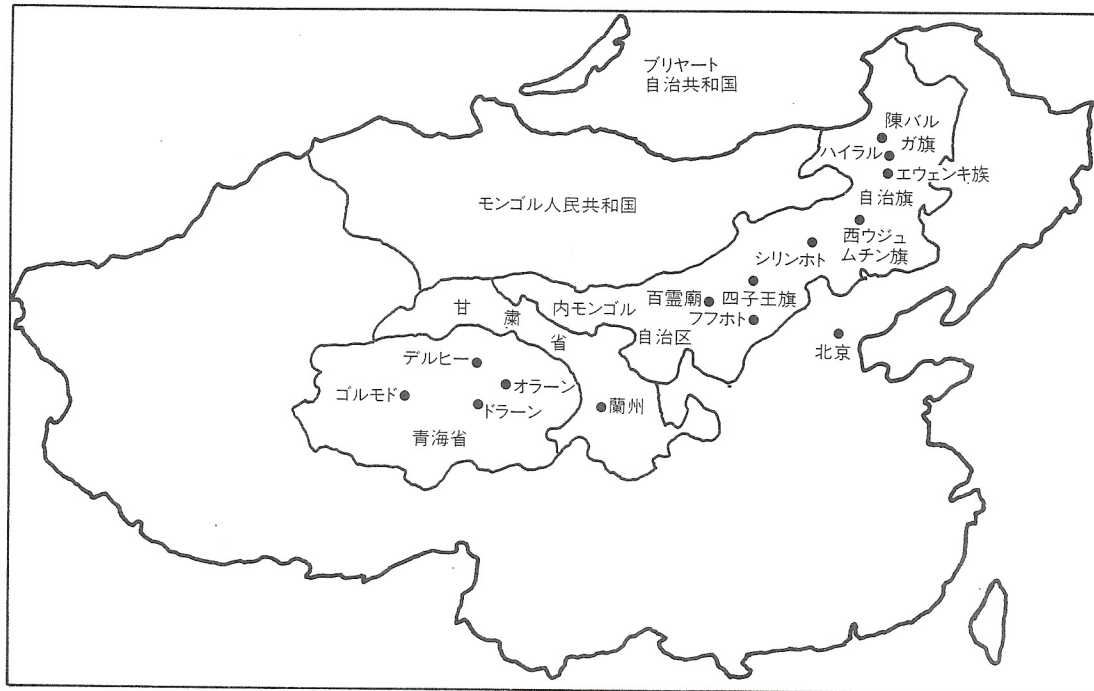
内 田 敦 之

私は、1984年8月末より翌年9月末まで、中華人民共和国内モンゴル自治区に私費留学しました。一年余の留学期間のうち約9か月間は、自治区の首府、呼和浩特市にある内蒙古大学蒙古語文研究所で、モンゴル語の会話と購読の授業を受けました。一年に二度ある長期休暇のうち春節（旧正月）休みにはどこへも行かなかったのですが、7月中旬より始まる夏休みには可能な限り、内モンゴルの草原を旅行しました。「可能な限り」というのは、近年特に個人の自由旅行が実現されるなど、外国人旅行者に対して多くの地域を開放（外国人は未開放地域へは自由に旅行ができない）している中国ですが、自治区全人口の十数パーセントに当たる250万のモンゴル人も含めて中国全土に散らばるモンゴル人は、未開放である辺境の草原地帯に多いので、中国に「モンゴル」を求めて旅行する我々にとっては、まだ手放しで喜べる状況とは言えないようです。日中両国の友好関係が今後もさらに発展を続けながら、そのモンゴル人居住区も含めた辺境地帯が、もっと開放されていくことが強く望まれます。

私は、まず6月下旬、烏蘭察布盟の四子王旗、ダールハンモーンガンホルボート旗（百靈廟）のオラントク（召河、ここには内外観光客向けのモンゴル包の宿泊設備があります）へ行き、7月に入って、錫林郭勒盟の躍進二隊、西ウジュームチン旗、そして8月さらに北上し、呼倫貝爾盟のエウエンキ族自治旗、陳バガ旗を回ってから一度フフホトに戻り、帰国準備を済ませて、9月、今度は西方に出發しました。甘肅省のモンゴル人（オイラート）の居住区である肅北モンゴル族自治県を目指しましたが、ここは未開放で公安局の許可がもらえず、仕方なくあきらめてさらに西に進み、今回の旅行で最後の目的地の青海省海西モンゴル・チベット・ハ

サック族自治州に向かいました。この自治州においてモンゴル人の多く居住する烏蘭、また州都でもある徳令哈へは、やはり未開放であり行くことはできなかったのですが、ラサ（チベット自治区）への中継地として開放されている格爾木で交渉した結果、当地の友人の援助もあって、町から少し離れた草原地帯に牧民を尋ねることができました。このように幸いにも、北方のブリヤート（エウエンキ族自治旗に居住）やオイラート等も含めた様々な「モンゴル」を見ることができました。大して準備という準備もせず、好奇心と拙いモンゴル語のみを引提げたとび出したので、今回の旅は、結果的には観光旅行に少し毛の生えたような旅になってしまいましたが、あの無限とも言えるような広がりをもつ大草原の生活に実際に触れることができたことは、極めて意義深いことでした。

6月18日、まず最初に訪れた四子王旗は、フフホトから80キロメートルほど北へ行った所で、おいしい羊肉で有名です。ここにも観光客向けに特設されたモンゴルゲル群がありますが、私は以前そこに宿泊したことがあったので、今回は何とかして実際に牧畜で生計を立てている牧民のところに居候か何かの形で、牧民の生活というものを体験してみたいと考えていました。そこで、この希望を夏休み前に大学に申請してみましたが、初めのうちは草原での滞在を一か月という長期間にしていたこともあり、前例もなく、なかなか許可をもらうことができませんでした。申請後しばらくして半ばあきらめかけたところへ突然、6月17日、期間を一週間にして草原行きが決定し、しかも大学の都合で出發はその翌日になり、二週間ほど残すのみとなっていた授業も早々に切り上げて、めまぐるしく四子王旗に向かいました。



フフホトからジープで数時間、農耕地帯、草原地帯をゆられて、着いた所は、^{バインシハ}巴音胡小^{ガムン}嘎查のボンソクダチンという人のお宅でした。

草原に着いてすぐ散歩に出かけました。隣りの家と言えば、数キロ先に見える数軒の固定家屋のみ、小高い丘とそとてっぺんにそびえるオボー（土地の神を祀る石の堆積物）、そしてふと近くに視線をやるとアルガル（牛糞の乾燥したもので、燃料として使用する）の山が列をなしているのみで、これらのちょっとした起伏以外は見渡す限りの地平線です。これこそ、長い間憧れ続けてきた大草原なのです。私は、ザザーッと打ち寄せる波のような風が、絶え間なく吹くこの大海のような草原に横たわり、ほんのひととき時間の流れも忘れ去って、草原の涼風に身をまかせていました。そして、こんなにとてつもなく広大な草原の真只中に放り込まれ、一週間も一体全体何をしてどのように過ごせばいいのだろうか、一瞬気の遠くなるような感覚にとらわれたのです。フフホトにしばらく住むことによって、日本のめまぐるしく変化する自然や都市に乱立する高層建築等々に慣らされていた眼に、多少の免疫がついて

いるだろうと高をくくっていたのですが、草原のイパクトはやはり強烈なものでした。そして、その途方もない広がり慣れる間もなく日が暮れ、夜になって更に強い衝撃を受けることになるのです。暗天に無数に散らばる星、ほし、ホシ……。宝宝箱をぶちまけたようなその輝きの数には、全く圧倒されてしまいました。日本で星空をながめるなんてことは皆無であった私でしたが、内モンゴル草原でこの一大ロマンを体験することができました。

ボンソクさんとその家族は、バイシン（固定家屋）に住んでいますが、それでも夏用、秋冬春の3シーズン用と、二か所の間を年に2回、形式的な移動をしているそうです。私が行ったときは、ゲル（移動用のテント、^{パオ}包）も建ててあるという夏営地に移動する前で、ゲルには宿泊できませんでしたが、バイシンではハンジ（床下に煙道を作り、たき口で火をたき、煙を通して室内を暖める暖房装置、オンドル）に寝泊りさせてもらいました。フフホトでは、板張りやコンクリートの床にしっかりと配置されたベッドで寝るとき以外は靴を脱がない生活なので、このハンジは、その硬さ（土製）に目をつぶ

りさえすれば、日本人にはとても心地良いものと思われれます。ハンジの上に布団を敷いて寝るわけですが、朝起きて布団をたたんでいるとボンソクさんの奥さんのラルジトマさんが来て、私のたたみ方がどうしても気に入らないらしく、初めからたたみ直します。細長くきっちりと折りたたんで、上下左右びたりと揃えて積み上げ、さらにその上にシーツをしっかりとかぶせます。実際に見ていると、その執着の仕方は少し不思議なくらいです。また、ここでは飲料水はすぐ近くの井戸から汲み上げますが、その作業も小さな布のバケツで一杯また一杯と汲み上げます。大きなドラムカンが一杯にあふれるまで、黙々と続けられます。「ポンプでやれば速いの」などと一度は思いましたが、速さや便利さを追求し始めるときが、この大草原のゆったりした時の流れを捨てるときであるのかも知れません。

次に彼らの衣服に目を移してみると、モンゴル人の牧民と言っても、ここでは皆、中国のいわゆる人民服を着ていて、春節やナーダム（伝統的祭典）など特別な祝い事があるときにのみ、デール（民族衣裳）を物入れから引張り出してきて着るそうです。デールのヒラヒラする裾や袖口は「現代化」した日常生活には少し不便である、とボンソクさん自身もおっしゃっていました。

ここでは、かつて草原遊牧民の足であった馬もオートバイにとって代っていましたが、モンゴル人が騎乗する際、デールは防寒に役立ち、更に数メートルもある帯をかたくしめて速足で駆けるときの内蔵の上下動を防ぐそうです。実用性のみならずデールはそのファッション性も見逃せないと思います。



果てしなく広がる単調な草原に、目の覚めるような赤や青など原色に輝くシルクのデールを身にまとい、颯爽と馬を駆る姿は、華麗で、実に威風堂々としています。私はその姿にずっと強い憧れを抱いていて、夏休み西ウジュムチン旗に滞在したとき、牧民の娘さんをお願いして、ウジュムチンスタイル（全体にゆったりめで、襟に特徴があります）のテルレグ（夏用のデール）を一着縫ってもらったほどです。デールはその土地ごとに襟、色、縫い方など、様々な特徴があって、どこの牧民も「我が故郷のデールこそ最高だ」と誇りにしているようです。また、トイレというものが全くない―裏返せば、見渡す限りあたり一面トイレということもできますが―一草原においては、このだぶだぶして、裾のひらひらしたデールが一役買うはずなのですが、日頃人民服を着て生活しているこのあたりの牧民達には、あまり関係がないようです。因に私はパイシンの裏側にあったいくつかの窪地の一つを選び、用を足しました。新鮮な空気を体にたっぷり吸い込んで、母なる大地との一体感を味わいながら、朝日と共に過ごすひとは何とも言えないものです。今でも不思議なのは、一週間滞在して、一緒に住んでいた10人ほどの牧民と裏の“窪地”で出会ったのが、たった一度だけだったことです。彼らは一体どこで“大地との一体感”を味わっていたのでしょうか。

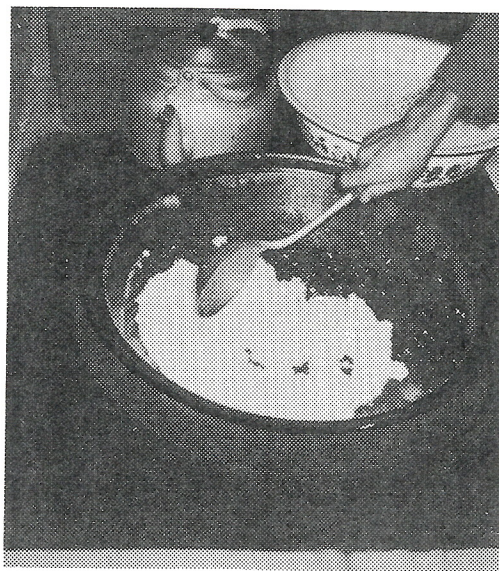
草原では、フフホトでの中国料理中心の食生活とはガラリとメニューを替え、モンゴル料理中心になります。モンゴル人は、一日じゅう絶え間なくスーティチャイ（モンゴル式ミルクティー）を飲んでいきます。ハルチャイ（紅茶）やシャルチャイ（ジャスミンティー）を飲むホルチン、ハラチンなど東部モンゴル人以外は、都市に住むモンゴル人も、毎朝このスーティチャイを沸かして飲みます。私はよくモンゴル人の先生のお宅でごちそうになって慣れていましたが、初めて飲んだときはヘウィンチャイ（磚茶、お茶の葉を蒸し、圧縮してレンガ状に固めたもので、ナイフ等で削って使う）とミルクとが混ざったその独特な味とにおいに閉口してしまう人もいます。ところが、一度習慣になってしまうと、もう毎日飲まずにはいられなくなるのです。シリントで

知り合ったモンゴル人のおばさんは“このお茶を飲まないで、頭痛が起こる”と言うほど、一日たりとも手放せない人もいます。

ここでのお茶の入れ方は少し変わっていて、まず磚茶だけを沸かし、塩を加えてあらかじめポットに入れておき、飲むときにこれに山羊または羊の乳を注いでいました。こうしておけば脂肪のたっぷり付いた羊肉を食べた後など、乳の入っていないさっぱりしたお茶を飲むことができます。乳を磚茶と一緒に沸かさずに飲んでいたので、私が旅行した中ではこの家だけでした。

この家庭では、朝食、昼食はスーティチャイと各種乳製品、焼菓子、前日の残り物等で軽く済ませているそうですが、私の滞在中気を遣って昼食もきちんと作って下さり、「昼に食事することを覚えてよ。これもなかなかいいものだね」とラルジトマあばさんは微笑んでいました。

ここでは、搾った乳は全て自家消費しますが、その大部分はチャガンイデー（乳製品）に加工されます。ジューヘイ（クリーム）、シャルトス（バターオイル）、チャガントス（バター）、ビシラグ（モンゴルチーズ）、ウルム（乳を煮て上に浮いてくる薄皮）、ホロード、シュームグ（共に硬質のチーズ）のほか、スープ等を料理するときに使うフチテイス（酸乳）などがあり、この中でも特に、作りたてのジューヘイとウルムの味は格別で、トロリとした舌触り、ほのかな甘味は忘れることができません。まさに醍醐味です。様々の乳製品に舌つづみを打ちながらも、長年どんぶりでも飲みすることを夢みていたチェゲー（馬乳酒、アルコール分2-3度のどぶろく）やサーリンアルヒ（牛乳酒、こちらはアルコール分10-20度、無色透明の蒸留酒）を作っていなかったのが少し残念でした。このあたりで酒と言えば、町から買ってきたハルアルヒ（白酒）やウジュミンアルヒ（ぶどう酒）等が飲まれています。中でもハルアルヒは、高粱、米、麦、豆、とうもろこし等穀類でつくられる蒸留酒で、アルコール分が60度にも達し、中国の名酒茅台酒もこれに分類されるものです。近年、中国人の中でも飲む人が次第に減少しているといううわさを耳にした



こともありましたが、中国では、やはりまだまだこの酒が主流を占めているようです。これを日本の杯と同じか、多少小さめの杯になみなみとついで、“干杯！干杯！”の一气飲みを繰り返します。私はかつて、モンゴル相撲の学生チャンピオンでもある友人と一緒に飲んだとき、一人でボトル（500ml）8分目ほど飲み（と言うより飲まされ）あっけなくつぶれて、翌朝、二日酔で苦しい授業を受けたことを昨日のこのように思い出します。留学中、酒とは随分悪戦苦闘を重ねたものですが、“大いに飲んで、大いに歌う”酒宴が、民族や言葉の壁を乗り越えさせ、彼らとのつき合いをどれほど親しく深いものにしてくれたことでしょう。酒の話になるとすぐに熱くなってしまうので、この辺にしておきます。

草原で実際に生活する以前は、モンゴル料理と言えば、やはり乳製品、そして羊肉がその中心であると考えていたのですが、少なくとも私が滞在した季節には、主食は穀類であり、肉類はむしろ副食と言った方がよく、乳製品も間食的なものであるようです。肉料理としては、ソース（ダブスルスンマハ）が、非常によく食べられています。これは、羊を屠殺後すぐ肉を細かく切って火にかけ、肉汁が出てきたら塩や少量の醤油を加え、さらに煮つめて保存が効くようにしたものです。こうしておくとも一年位は保存できるそうで、そのまま食べたり、野菜炒

めにしたり、水を加えて少し煮たてでスープにしたりして食べます。これは、塩味がよくきいていて、おいしいものです。また、肉料理として忘れてならないのは、やはりヤステイマハ（骨付肉を煮たもの）で、羊を屠殺したときは、先ずゲデス（内蔵を適当に切って煮たもの）やチョス（腸詰め）を食べます。そのほか、ボルチ（乾肉）もスープの素になります。

次に穀類についてですが、この家庭では、小麦を中心に、ホールスンボダー（炒りキビ）、米、ヨーミエン（ハダカエンバク）などを食べています。小麦粉でミエン（うどん）を打ったり、ビャールタン（小麦粉を練って、手でちぎったワンタン風の食べ物）、ジュアンズ（練った小麦粉を薄く延ばして、シャルトスを塗り、幾層にも重ねて蒸したもの）等を作ります。また、パン類としては、マントー（饅頭）、ホワジュワル（花巻、マントーと同じく、中国北方で主食として食べられる蒸しパンの一種）、ポーウ（揚げパン）等があります。更に、町からゴワミエン（乾燥うどん）を買ってきたりもします。いずれも前述の肉料理や、スープと一緒に食べます。ホールスンボダーは、スーテイチャイに入れて食べることが多いのですが、肉と一緒に煮てシンゲンボダー（おかゆ）にして食べることもあります。米は炊いておかずと一緒に食べたり、シャルトスで焼きめしをつくり、砂糖を加えて食べることもあります。ごはんには砂糖をかけるこの料理だけは、モンゴル料理びいきの私も閉口してしまいました。

更に、バイシンの裏の畑では、ねぎ、ほうれん草、きゅうり等、数種類の野菜が植えられ、毎日の食卓を潤しています。これらの野菜は、塩水にシャ

ルオス（乳製品を作る際に出てくる副産物、ホエー）を加えたものに数日間漬けて漬物—これがまた、脂肪ののった羊肉を食べるときなど、さっぱりした味が最高なのです—にしたり、酢に砂糖を加え、よくもんで酢の物にしたり、あるいはソースや肉と炒めて食べます。モンゴルの地に滞在しながら、その食卓で野菜にありつけて、ほんの一瞬でも安堵感を覚えたのは、やはり私にも農耕民族の血が流れているということなのでしょう。

このように毎日モンゴル料理に舌つづみを打ち、ときにはその調理を手伝い、そのほか畜糞を運んだり、羊群を地平線の彼方に追って行ったりしながら、内モンゴル草原での一週間を終えました。草原を離れるとき、楽しみにしていたバンシ（水餃子）こそ間に合わなかったものの、飲めや歌えの酒宴で送られ、草原の家族に別れを告げたのでした。

ほんの短い間でしたが、書物を読んだり人から話を聞くだけでなく、実際に草原の牧民と寝食を共にし、最初は視界を圧倒する大草原の広がり、頭上に迫りくる星群に、心を奪われたものの、最後に私の心に深く刻み込まれたのは、その大草原のように大きく、素朴で温かい彼ら自身でした。物質文明の発達とともに、あらゆるものが繁雑化した社会から、ほんのひととき離れて、ずっと昔から変わらずに続いてきた遊牧民の生活と、そこにしっかり根づき培われてきたものに少しでも触れることができたということが、たまらなくうれしいのです。

“モンゴル”，この私たちの住んでいる世界とはまた異質の世界に住む最も親しい友人たちとずっと関わっていけたら、と思っています。

（うちだ としゆき）



編集後記

◇『モンゴル研究』第9号をお届けします。本号から当研究会の会員、渡辺聡氏の創設した「アルド書店（ARD）」から出版することになりました。本誌が創業第一号の顧客となったわけですが、繁雑な作業も快く引き受けて下さり、未熟な編集者としては同氏に心から感謝しています。「世界の」アルド書店に発展することを一同から祈っています。

◇1986年5月、大阪外国語大学にモンゴル人客員教授 Лхагваа 先生がこられ、また10月には、モンゴル人民共和国より Баярсайхані さん ならびに内蒙古自治区より kökebaγatur さんも留学生としてこられました。モンゴルの人々と交流できる数少ない機会でもあり、研究会は、早速、歓迎会をおこないました。今後さらに交流を深めていきたいと考えています。

◇1985年春に発足した「遊牧社会の地域研究プロジェクト 実践チーム」は、順調に活動を続け、1986年春にはⅡ期生が誕生するに至りました。過疎化の進む農山村を対象とするⅠ期生に対し、Ⅱ期生は「漁業」という面から日本の第一次産業の実態に迫るべく、すでに二度にわたって兵庫県の新住町に入り、調査をはじめています。「実践チーム」の活動は、機関誌「УНАГА」として発表してきましたが、これまでに発行してきた号数は16号を数え、ますます日本の現実に迫っていきたいと思っています。

◇編集者の未熟さゆえに、当初の予定よりも大きく遅れての発行となりました。執筆者や読者の方々に御迷惑をおかけしたことを深くお詫びします。次号の編集者は学部一年生の塩崎暁君です。できる限りの協力をし、円滑に編集活動をつづけていきたいと思っています。

◇現在、モンゴル研究会の例会の内容は、必ずしもモンゴルに直接関わるものに限らず、その時々参加者の興味、関心から、誠に多様な分野におよんでいます。モンゴルを研究するわれわれは、ともすれば視野が狭くなりがちですが、このような例会をもつことによって、広い視野を培うことをめざしています。会員ならびに読者のみなさんの御意見、御批判をよろしく願ひいたします。

(澄川裕之)

モンゴル研究 第9号

定価 1 200円

1986年12月10日発行

編集 発行 モンゴル研究会

〒562 箕面市栗生間谷2734 大阪外国語大学 小貫雅男研究室気付

TEL 0727-28-3111 (内線639) 振替口座: 大阪5-29906 モンゴル研究会

製 作 アルド書店 (ARD) 〒572 寝屋川市三井が丘4丁目10番72-1

MONGOL-KENKYUKAI (the Society of Mongolian Studies founded in 1970)
c/o Prof M Onuki's office Osaka University of Foreign Studies Aomatani 2734
Minoo-shi Osaka 562 Japan Giro account: Osaka 5-29906 Mongol-kenkyukai