モンゴルにおける乳製品を表わす語彙について

田中克彦

一 はじめに

モンゴル人が伝える、特有の乳利用技術は、すでにルブルクやマルコ・ポーロの記録にあらわれ、その後もたえず人々を乳利用の起源の探索の夢へとひきよせてきた。だが、その製法と製品を、微細な点にいたるまで解明しようと挑んできたのは、不思議なことに、家畜の利用にかえってなじみのうすい日本人であった。モンゴル乳製品に関する研究文献を編んでみれば、日本人の寄与が重きをなしていることがただちに見てとれるであろう。

いわゆる満鉄は、設立初期の刊行物に、すでにモンゴル乳製品の調査資料を掲載しているが、それにはおそらく、原始的工程による家内生産物を、商品性の高い近代的工業生産物に転換する手がかりを求めようとの期待があったからであろう。このような動機にもとづく、原料乳の性状、利用方法、製品の品質や成分分析など、ものそのものへの理学的知識の集大成は、斎藤道雄などによる「蒙古乳製品に関する研究」（『大陸科学院報告』第一巻、第一報より第三報まで、いずれも一九三七年刊）に見ることができる。しかし、様々な民族のもとで行われてきた乳製品の製造方法に関する情報を網羅するというのではなしに、モンゴル人のもとにおける乳利用のいわば固有の体系を見出そうという関心からモンゴルの乳製品の研究にむかったのは梅棹忠夫の「モンゴルの乳製品とその製造法」（一九五五年）であった。その視点は次のように、明瞭に言い表わされている。

わたしのあげた乳製品の系列というものは、どこまでも事実としてモンゴル牧民によって行われているところの乳製品の製造系列であって、可能なる製造系列ということではない。いわばこの記述は民族誌的なものであって、技術学上の可能性をのべているのではないのである（291）。

ところで民族誌的な記述はかならず語彙の手がかりを要求するはずであるから、じじつ梅棹も調査地で直接得た語彙を手がかりとして記述をすすめている。それは少なくとも、技術学上の調査が、漢化された地域で用いられている「奶皮子」、「奶豆腐」、「乳腐塊」のような、便宜的な一種の翻訳語彙に頼ることで満足はしていない。

漢人が多様な乳製品を「豆腐」でたとえざるを得なかったように、日本人もまた乳製品を、それに直接対応するような日常の語彙で理解するわけには行かない。とりわけ乳を発酵させてアルコールを得るなどという工程は、日本人の理解からは最も遠い。それにひきかえ、ヨーロッパ諸語は、モンゴルの乳製品語彙を理解できるある程度の言語的かけはしをもっている。たとえば日本語は cream とか curd のような基本語彙すらもちあわせないだけでなく、すべての乳製品の出発点となる、しぼったままの状態の乳を、いまでは日常見ることができなくなっている。目にふれるのはホモジナイズされた牛乳ばかりだから、乳の加工工程に関する私たちの想像力は極めて貧しい。本稿が問題にするのはものそのものではなくそれをあらわす語彙であって、その語彙の全体が、モンゴル人の乳利用の体系、いいかえれば、かれらの乳に対する民族的知識を反映しているのではないかという予想から出発している。とはいえ、上に述べた理由から、しばしば技術や品質にまで話がおよばざるを得ない。

さて、梅棹の論文は三十年も昔の現地調査にもとづいており、書かれて後も二十年を経過している。それにもかかわらず、これを土台にして出発せざるを得ないのは、我が国では、この論文の到達点はまだ越えられていないからである。その上、そこには、確かめられたことと、確かめられないこととが区別して述べられているので、その作業を継続する手がかりが与えられている。

私の梅棹論文との出会いは決して新しくない。そして、モンゴル人民共和国（ハルハ）を訪れるたびに得る私の経験は、梅棹論文の記述とはかなりちがっている点があ

って、そのたびにこの論文のことが気にかかっていた。梅棹があやふやな観察にもとづいて書いているのでないとしたら、この知識のちがいはどこから出てくるのであろうかという疑問にとらわれ続けていた。しかし、最近、現地での多少の経験があり、何よりもモンゴル人自身の記述を参照することができたので、それをたよりに、モンゴル乳製品に関する知識を、いま一歩すすめたいものと考える。だが私自身の語彙論的な関心からすれば、本稿はまだ目的のはるか手前で足踏みをしており、将来生まれるべき成果の予備的段階を示すにすぎないものと理解していただきたい。

一一 モンゴル文化における乳の地位

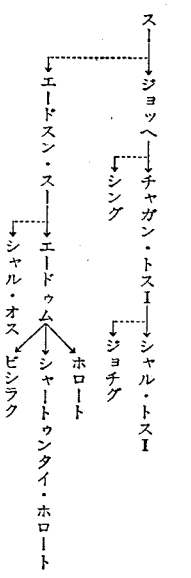
モンゴル人の生活が、衣食住の全般にわたって家畜に依存していることはあらためて述べるまでもない。しかし畜産食品のうちで最も重要なものは何かと問われれば、肉よりもむしろ乳の方を掲げるべきだという認識はとぼしい。乳は、それを作り出すところの、いわばもとでとしての肉に手をつけることなく、恒常的に生活のかてとすることができる。しかも、家畜の出産のおわる早春から、草の乏しくなる秋をむかえて泌乳がとまるまで、年間の半分の食生活をカバーする。あとの半年も保存用の乳製品によって支えられる。

乳製品の品質を決定するのは原料の乳であり、乳を決定するのは草である。したがって草の生育状態によって乳とそれから作られる乳製品の性質を呼びわける習慣ができる。たとえばヘンズ・ウルムというのがある。これは、夏に家畜に食いつくされたあとの牧地に、秋になってみすぼらしい二番手の草が生える。この草をヘンズ(хэнз)という。ヘンズを食べて泌乳した乳は、他の季節のに比して脂肪、蛋白質の含有量が劣るので、それから作ったウルムもまた栄養価において劣るのである。

こうした事情があるにもかかわらず、少なくとも記録で見るかぎり乳はいつも一つの語で呼ばれている。のみならず、動物の種類によって、得られる乳の利用法には時に大きな差があるにもかかわらず、動物の種類ごとの乳の固有の名称をもたず、単に「牝馬の乳」[ス1]、「牝牛の乳」[ス1]のように共通の語彙で呼ばれているのは顕著な現象と言うべきである。すくなくとも、コメにおけるウルチに類するような名称はまだたしかめられていない。

一一二 梅棹による系列分類の試み

(1・1)

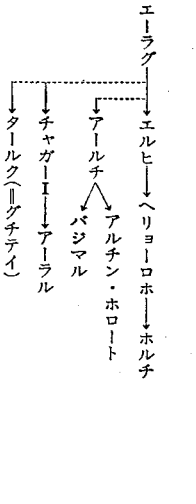


「多数の乳製品のカタログ式羅列」を排し、その代りに個々の製品の間に系統的なつながりを見出すことによって「製造系列」に到達した梅棹の分類方法は、モンゴル乳製品の記述において画期的なものだった。梅棹はその際、かれがたてた系列のそれぞれの出発点にある製品の名称によって、それぞれの系列を代表させた。いまそれを極度に簡略にして示すことにする。

(一)　ジョッヘ系列

しぼったそのままの乳（全乳）を容器に入れて静置しておくと、表層に脂肪分を豊富に含むクリーム層ができあがり、下層に酸味を帯びた脱脂乳部分がたまる。上層は梅棹の表記によれば「ジョッヘ［djoxə］」、下層は「エードスン・スー［ə:dsn su］」である。この過程は分離と「乳酸ハッコウ」であると解釈された。これら分離した各層から順次作り出される製品は（一・一）のように図示された（原図は横書きであるのをたて書きになおした。また「実線は誘導を、破線は分離を示す」ものとして用いられた。以下も同様。ただし、「分離」と「誘導」の区別はほとんど必要でない）。

(1・2)



(二)　エーラグ亜系列

さらに梅棹によると、シャル・オス三、エードスン・スー三～二、スー（なまの全乳）一の割合で混ぜ合せた「混合液をエーラグ［ɛ:rag］とよぶ。」このエーラグを出発点とする系列は（一・二）のように図示される。ところでエーラグ亜系列は何に対して亜かと言えば、ジョッヘ系列において分離されたシャル・オス、エードスン・スーを原料としているかぎりにおいて亜なのである。それではなぜ独立の系列としてたてられているかと言えば、蒸溜という特色ある工程をもっているからである。梅棹自身、「エーラグ」の実体については不確かなとこ

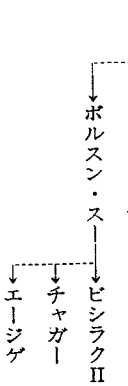
ろが多いらしく、かれの系列作りの中でも疑問の多いところである。[1]

(三) ウルム系列

全乳を煮たて、かきまぜることによって上層に集められた栄養価の高いクリーム層をウルムと称し、それを出発点とする系列は（一・三）の如くである。

ここで梅棹が当惑しているのは、異なる系列から、同じ名称をもった製品がひき出されることである。チャガン・トス、シャル・トス、ビシラク、チャガーなどがそれであり、時にはローマ数字によって三種類もの同名の製品が区別されたりする。

(1・3)



二 モンゴル乳製品の分類原理

以上に掲げた梅棹の系列図をはじめて見る人は、それぞれの名で示される製品がどのようなものであるか、その実体をまずもって知らねばならないと思うだろう。分類に先だって、どのような単位があるかを知らねばならないのは当然のことである。だから、モンゴル乳製品の網羅的な財産目録を作ることがまず要請される。

ではこの単位は何によって認められるかと言えば工程のちがいによってである。単位と単位との間にはかならず定まった工程があり、工程が単位と単位とを分かつめじるしとなる。その工程が静置という消極的、自然的なものであるか、加熱といった積極的、強制的なものであるかはここでは問わない。

ここに述べた第一の手続きとは、知られている乳製品をあますところなく、内在的な分類方式によらず、たとえばアルファベット順に並べて、一つ一つの項目について記述をなすことである。こうした解釈ぬきの記述を我我はまず必要としている。それは Цэвэл 1969 において実行されている。第二の、工程と製品との関係における系統立ては、さきにとりあげられた梅棹のばあいに見られるが、梅棹が製品の名称でそれぞれの系列を代表させ

ているのに対し、モンゴル人のばあいは、むしろ工程によってたどって行く方式を採用している。Цэвэл 1959は、それを素朴なやり方で示しているし、Няmаа 1973は工程の目じるしをもっと意識的に生かし、それをシェマの中にとり込んでいる。

しかし上の二つの方式とは別に、乳製品の製造過程にたずさわらず、それに関する知識が全くなくとも、利用する側にたって、その面から製品を分類するたちばもある。工程はちがっていても、終末の完成段階で製品の成分やかたちや利用法が似ているために、異なる工程を経た製品が一つの名で呼ばれることもあり得る。乳製品の製造が分業化され、消費者が直接工程に参与することなく、いわば商品化が進んだときに、この種の分類が重きをなす。こうした観点を加えて行った分類がНяmаа 1973の第二表である。

話をもとにもどせば、梅棹の系列分類というのは、製品と製品との関係によって行うものであった。製品がかならず特定の工程と一対一で対応しているばあいには、この方式によって明快な分類が可能であるかもしれないが、同一名称をもつ製品に別の工程が参与しているばあい話はこみいってくる。つまり、製品と工程は必ずしも単純な対応関係を示しているとはかぎらないから、製品ではなく工程から出発して系列をたてることに意味がある。

もう一つの観点は、「製品」というものをどう見るかという点である。それぞれの製品はある製品からある工程によってみちびかれた結果であると同時に、次の製品への前段階である。そのばあい、それぞれの製品は次の製品の原料であると同時に、みずから完成品であることもあれば、単なる原料、ことによると廃液や残滓としての意味しかもたないばあいもある。たとえば「酒かす」は「かす」であって、本来それを目的として製するのではないように。その区別をたてることが、工程の本質を見ぬくのに極めて有利なばあいがある。以下の考察において、こうした観点を多少は加えてみることにする。

二―一　工程をあらわす動詞

工程を軸にとって製品を分離する方法に深い理由があるのは、それが固有の動詞によって言いわけられているからである。つまり、工程に対応するモンゴル語の動詞は、乳製品全体に対し、一つの内在的な分類原理を示し

ている。したがって、ある製品の性質を知るには、それと結合する動詞を知ることによって得られるという場合が少なくない。たとえば梅棹はアイラグ（梅棹：エーラグ）とタラグ（梅棹：タールク）の区別で困惑しているが、アイラグは исгэх して作るが、タラグは бүрэх して作るのである。これら二つの製品が峻別されるべきことを要求しているのは、その製品に応ずる工程動詞という言語的指標である。

いまモンゴル語諸文献を参考にしながら㈠хөөрүүлэх ㈡эдлүүлэх ㈢эсгэх～исгэх ㈣бүрэх бүрэлдүүлэх ㈤нэрэх の基本工程について略述する。このうち、㈢と㈣は、いずれも発酵ということばで理解されている工程であるが、両者の区別は必ずしも単純ではない。両者をくみあわせた発酵もあり得るからだ（後出）。また地方によっては㈡の工程を現象的にはとりながら、じつは㈢、㈣の工程の結果を期待していると考えられるばあいがある。しかし㈢、㈣の工程の決定的な区別は、㈤の工程が加えられるのが、㈢の工程によってできた製品だけであるという点に見てとることができるであろう。

㈠хөөрүүлэх なぐの中に乳を入れ（特にことわりのないばあいは全乳を指す。以下同様）、加熱しながらしゃくしですくって高い所から落す――この作業を何度もくり返し、あわだてて、クリーム層を分離させる工程。Цоодол によれば温度は摂氏八二―八四度で、一五―二〇分間続けられる。この工程の重点は厚い上皮を得るために、脂肪分を濃厚に含んだクリーム層を、泡だて、ふき上らせることである。この動詞は、泡（köögesü）と同根である。大切なことは、加熱、あるいは煮立ては手段であって目的ではない。бууцлан хөөрүүлэх（Цэвэл 1959, 4）という表現はあるが、単に бууцлах と言ったところ、ニャマー氏は хөөрүүлэх と訂正した。

さて、梅棹ジョッヘ系列にジョチグというものが現われるが、ウルムの上皮の裏側についている柔かい部分をハルハではツツギー（цөцгий）と言う。両者は方言的異形にすぎない。この語を時にズーヒー（зөөхий）つまり梅棹氏のジョッヘと同義的に使われることもある。ウルムの一部として、あるいはウルムに付随してあらわれるこの二つの語の意味の確定はむつかしく、өрөм цөцгий, өрөм зөөхий のように、ひとまとめにした呼び方がほとんど無差別にあらわれる。Цэвэл の辞典によると、

цөцгий 乳の上にウルムとなってたまる脂肪分
эөөхий 乳のウルム

とあって、ますます混乱させられる。一方、原料としてのズーヒーのほかに、ウルムに穀粉などを加えた、一種の調理品を呼ぶズーヒーの用例が数多く見出される。それは単にシャル・トスを溶出した残余、およびそれから作った調理品という意味である。

上層にたまったウルム、ツツギーをすくい取ったあとの残液をボルソン・スーと言う。ボルソン・スーは、そのままで用いられる完成品ではなく、さらに成品へと到達させられるべき原料である。もっと強い言い方をするならば、хөөрүүлэх という工程は、本来ウルムをとることを主目的にしているという点で、ボルソン・スーは積極的製品というよりは廃液であるとさえ言ってもよい。このことから、ボルソン・スーを全乳と同じ工程で次の製品へと導くのも、それが全乳の代用として、言いかえれば廃物利用として行われていることの証拠と見てよい。またボルソン・スーからでなければ作れない製品も、原則的には存在しないのである。

二―二　二種類の発酵

叙述の便宜のために、次は発酵の過程について見よう。

私の知っている諸言語で、発酵の中に、異なる二つの過程を区別して言いわけている例を知らない。ハルハでは先ず全乳もしくはボルソン・スーに酵母(フルング)を加えてタラグを作る過程は бүрэх とか бүрэлдүүлэх とかと呼ばれる。このタラグに「フルングを入れた乳を加えてうすめ、かきまぜ、さらに発酵させる」とアイラグができる(Цэвэл 1959, 10)。アイラグはアルコール発酵を経て酒精を含んでいるから、ここでは бүрэх をアルコール発酵に至る一段階まえの乳酸発酵と解釈し、アイラグをかもすという動詞 исгэх～эсгэх をほぼアルコール発酵に対応する過程と考えておこう(ほぼと言ったのは、これら動詞の多数の用例の中には、境界のはっきりしないばあいもあるからである。一般的には эсгэх が бүрэх の領域をもおおっていることが多いと言える)。

しかし、アイラグの製法については話を面倒にしている事情が別にある。というのは、さきに述べたような、タラグを経て得られるアイラグは、ウシ、ヒツジ、ヤギの乳のばあいに限られており、「ウマ、ラクダの乳からはタラグが作れない」(Цэвэл 1959, 10; Цэвэл 1969,

63)。

種々の家畜の乳汁の中で、乳糖の含有量の最も高い馬乳がアルコール発酵に最も適していることは疑いなく、それがタラグの製造にむかないとすれば、馬乳は専らアルコール飲料製造のためにのみあると言ってよいくらいである。

いずれにせよ、馬乳からアイラグを作る工程と、他の家畜の乳からのばあいとのちがいは語彙の上にも反映している。つまり、アイラグという一般名称ではなく、特に馬乳アイラグを呼ぶ呼称がハルハ、ブリヤート、カルムク、オルドスの各方言を通じて共通に伝えられているのである (*цэгээ; сэгээ; tšĭgēn; гүүнэ чигэн; tš'igē;* 文語 *čigen*)。これらの例のうち、現代カルムク文章語のかたちが「牝馬の」という限定詞を前に伴っていることから、この語がすでに古風な語になっていることが知られるであろう。またこの語の使用そのものが忘れられたとしても、ウシ、ヤギ、ヒツジのアイラグを **өтгөний айраг** (濃いアイラグ) とし、ウマのを **шингэний айраг** (うすいアイラグ) と区別している例もある。

馬乳発酵のための酵母は、特に用意して用いるばあいと、用いずに、自然発酵にたよるばあいとがある。酵母には乾燥酵母という形態もある。「乾燥酵母は湿気を避け、冷暗所に保存する。酵母をもどすには、先ず沸騰させてから三〇度までさました、ウシのシンゲン・スー(脂肪分を取り去った乳)もしくはヤギ乳の中に浸し、充分にとかして発酵させる」(Цоодол 58)。カザフのクミス酵母も、やはり、前の年の秋に作って乾燥しておいたものを用いる (Кумыс и шубат 135)。しかしブリヤートには、全く酵母を加えない自然発酵による製法もある (Жигмитов 142)。

二—三　二種類の酵母

酵母は一般に **хөрөнгө** (ハルハ) **хүрэнгэ** (ブリヤート) などと称ばれるが、その実際の形態は「タラグから水分をしぼりとって、残った部分」(Цэвэл 1959, 9) である。ところが、ハンガロフはしばしばフルングを「飲む」という表現を用いているし (Хангалов 241)、現代ブリヤート語の辞典も、「酵母」という意味に先だって「クミスに似た飲みもの」という西部方言の用法をまず掲げている。このことに対応して、西部方言にアイラグという飲みものは登場せず、かわりにこの語は、乾しか

ためた乳製品を指している。これは、ハルハのエーデムにあたる ээдмэг を乾しかためたものであるから、ビャスラクやホロートに近いものと感じられる。方言的異形と見なされる айрра(н) にも同様の説明がつけてある。このことから、ハルハのアイラグはブリヤートのある地域ではフレンゲ、馬乳酒は特にセゲーと呼ばれていることがわかる。ブリヤートのアイラグという語は、ハルハの影響によって生じた新しいものではなかろうかと考えられる。

アルコールを含んだ乳飲料の名称は、アイラグのほかにもまだあり、これら相互の関係をつきとめるのはむつかしい。すなわち、「ウシ、ヒツジ、ヤギの乳から作るところの、乳酸発酵とアルコール発酵とをくみあわせた乳飲料をオンダー (умдаа) もしくはホールモック (хоормог) と言い、土地によってはアイラグとも言う」(Цэвэл 1969, 62) である。要するにタラグがアルコール発酵を経てアイラグに達する中間段階のものと考えられる。大切なことは、オンダーやホールモックを作る過程は、бүрэх ではなく исгэх と呼ばれていることである。

酵母の作りかた、保存のしかた、またすぐれた酵母を持っている家からもらいうけて来るときの習俗など、興味ぶかい問題について述べたいが、ここはその場所ではない。酵母への考察を終えるにあたって、めずらしい語彙をここでは紹介しておくにとどめておきたい。

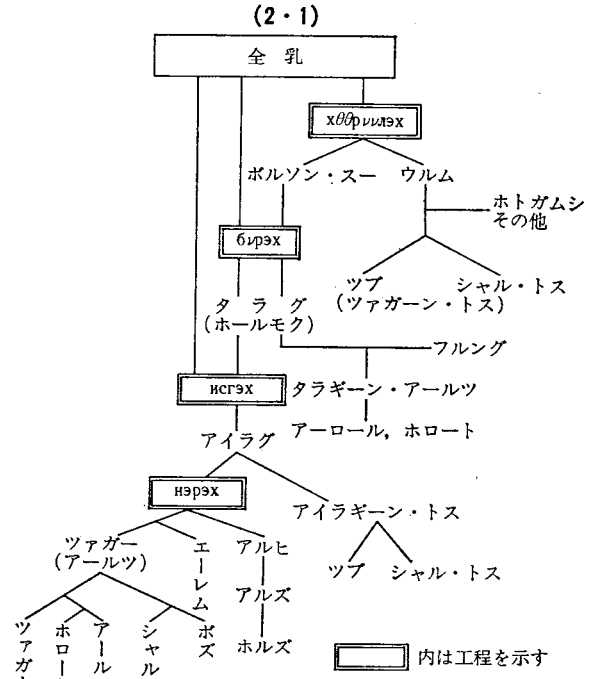
ブリヤートのある地方ではフルンゲがアルコール性飲料であることに対応して、酵母という意味のフルンゲも、もっぱらアルコール発酵すなわち исгэх に対応する酵母をさすのに用いられていた形跡がある。それに対して、タラグを бүрэх する酵母を гүрэлгэ と言った可能性がある。ハンガロフが示したこの語 (Хангалов 232) は、現代ブリヤートの著作でもふれている (Уртобаев 139) が、くわしいことはわからない。

二―四　蒸溜

アイラグはアルコール性飲料とは言っても、それは我我の考える酒の概念からはまだ遠い。ここで酒かすにあ

ところが Цэвэл によれば、ホールモックとは「〔乳で〕うすめてさらに発酵させた、うすいタラグ」であり、オンダー (умдаа) とは、「タラグ、ホールモックを乳で割って発酵させて泡立てた、うすいホールモック」(い

たる部分を除き、アルコール分を濃縮する工程（нэрэх）が入ってくる。他方、蒸溜なべの中に分離して残った固形分ツァガー（土地によってはアールツとも言う——Цэвээл 1959, 12）を出発点としていくつもの製品が作られる。



このほかにまだ эдлүүлэх という重要な工程が残っているが、これまで述べてきた、製品から製品への順次的展開を一つの流れと見て、ひとまず（二・一）のような表にまとめておく。印刷の便宜のため、移行過程における加熱、攪拌、脱水、他の製品との混合など、一切の説明をはぶいた。ここに梅棹には現われないツブ、ボズなどのめずらしい語がおさめてある。語を中心に話をすすめるならば、さらに

（二・二）ヒツジの全乳
—（自然発酵）→ツルム（あるいはタシラガ）
→ツル（あるいはツルムィン・アーロール）

という系列もとりあげなければならない。

さて、この図から何を読みとるべきか、くわしいことはあとでまたふれるとし

て、一つだけ基本的な点を指摘しておく。梅棹において、「I′エーラグ亜系列」は「Iジョッヘ系列」に接続する枝わかれの一つになっている。このような系列だての理由は、エーラグを「シャル・オス、エードスン・スー、スー、およびシングの混合物」と理解した点にある。「また、タールク〔我々のタラグ〕の原料をエーラグ」と理解しているのも、ハルハのばあいと大変ちがう（注（1）参照）。

二―五　ээдvvлэх――凝固分離の工程

同じ分離の工程でも、これがさきに述べたхөөрvvлэхと異なる点は、前者が加熱、泡立てという機械的な工程であるのに、このばあいは化学的とも呼べる点にある。この工程の自動詞形ээдэхは、「乳もしくは乳飲料（たとえばアイラグ）、もっと広く言って何か液体中の成分が、ままこになって凝固し、水の部分と分離する」という過程を意味するととることができる。この語に対するロシア語はкиснуть, кваситься, свертываться つまり、「酸っぱくなる」、「発酵する」、「凝固する」などであり、Lessing の示した英訳 *turn sour, curdle, set, coagulate* も、このロシア語とほぼ同じ順序で意味をつけている。古典的なコワレフスキーは egedekü: *devenir acide, commencer à fermenter, se cailler* (*du lait*) とし、その後の辞書的説明のモデルになったのであろう。

それに対して、ラムステットは *ēd*ᵊx: *gerinnen, sich laben, unbrauchbar od. sauer werden*' モスタールトは *ēDe-: se cailler et surir* (*lait*) とし、いずれも「凝固する」という意味を最初にかかげ、酸っぱくなるのをその次に示している。しかし、この過程を最も正確にぴたりと言いあてているのは、ヨーロッパにおける最初の辞典（一八三五年）となったシュミットの *gerinnen, durch Säure zusammenlaufen* である。つまりээдэхという過程は、乳を酸っぱくすることにその本質部分があるのではなく、凝固そのものであり、その手段として酸を用いるというのがこの説明の意味である。ニャマー氏は、この凝固分離の過程を「意図的、酵母添加」方式と「自然的」方法とに分けた。どちらにせよ、酸を加えて熱するとか、あるいは自然発酵によって酸を生じるかして、それによって分離凝固に至らしめることがねらいである。この過程はたとえてみるならば大豆の蛋白分ににがりを加えて凝固を起すのにあたり、にがりはにがみを出す目

的で投じられるのではないのと同様であると解釈できる。

ээдэх の過程によって凝固、析出した固形成分を ээдэм と言う。その凝固剤として「タラグ、ホールモック、シャル・オスなどの酸っぱいものを混ぜる」のであって、これは固形分を得るための手段にすぎない。もし何か発酵過程が生ずるとしても、このばあいそれは随伴現象と理解すべきである。

凝固沈澱の過程と平行して、上にクリーム層がたまる。ズーヒー、梅棹の「ジョッヘ」であって、梅棹はこのジョッヘ系列を非常に重視した。この点についてもまたあとでもどって見ることにしよう(三—二)。

ээдүүлэх の工程は、全乳についてもボルソン・スーについても行う。そのいずれであるかによって、エーデムの成分はかなりちがう。脱水エーデムがビャスラクであるが、梅棹がビシラクII(ウルム系)として示しているのがこれである。梅棹はこのビャスラクについて、「いまかりにホロートの変種の一つに入れたが、ホロートとは大ぶん性質がちがう。」「なぜあんな弾力性がでるのか。なぜすっぱくないのか」(239)と疑問を投げかけているのであるが、ビャスラクの中には、ズーヒーを取り去らずにクリームをも含めて作った、やはりビャスラクという名の全乳製品がある。これをトゥーヒー・スーニー・ビャスラクという。

全乳ビャスラクはクリーム分も含んでいるから、弾力に富むのは当然であるし、他方工程としては発酵を必要条件としないのであるから、酸味を帯びる必要も全くないのである。この弾力性のある「ビシラク」は梅棹の系列図式からは出てこない。それはジョッヘを除いたものでもなく、ウルム分を除いた残液からの製品でもないからである。参考のために、「ビャスラクは、ウシ、ヤギ、ヒツジのボルソン・スーおよび、ウルムやツツギーを取り除かない乳からしぼり固めて作る」(Цоодол 52)という証言をあげておこう(2)。

ビャスラクと同類の製品にエーズギーがある。これは、シャル・オスをも捨てないで、エーデムと共に煮固めたものであって、うっすらと黄褐色に焦げ目がついている(Цоодол 51)。全乳利用エーズギーで、それを四角に切って陽にあてて乾かしたものは、とくにフクシン・エーズギーと言う(Цоодол 51)。

三　地域的変異

三―一　ホロートのばあい

モンゴル各地に共通して見られるこの製品は、ごく一般的にはアーロールをいろいろな形に整形したものを言う。ところでアーロールとはアールツ、つまり、アイラグを蒸溜してアルコール分を抜いた残滓から水分を取り去って乾かしたものの呼び名である。だからアールツは完成品ではなくて原料であると言うことができる。この整形の過程を、ааруул тавих と言う (Цэвэл 1959, 13)。したがって、アーロールとホロートは、材質は同じでありながら形がちがうだけである。たとえば次のような記述がある。「板の上にアールツをひろげて平らにのばし、包丁で四角に切り刻む。これをドルブルジン（方形）アーロールもしくはホロートと言う」(同上)。同じ材質を、単に成形のちがいによって全く別の語を用いるには、何か技術史上の背景がかくれているはずである。

さて、ホロートの中に、特に「乳のホロート」(сүүн хуруул) と呼ばれているものがある。その原料は常に、煮たてない全乳である。それを常温に置いて、「自然にээлүүлэх」させる (Цоодол 50)。上ずみのズーヒーは除き、エーデムを集めて加熱脱水し、特別の型に入れ、さましてかためる。つまり、これは同じホロートという名がついていても эсгэх ではなく ээлүүлэх の工程によっている。自然発酵によって酸敗分離させるには、とにかく加熱は有害にちがいない。このスーン・ホロートを梅棹は典型的なホロートとして、その成形用の木型のスケッチまで入れてくわしく紹介している。それに対応して、ハルハで言う方のホロートは、アールツから作られるから、梅棹は「アルチン・ホロート」と聞き取っている。

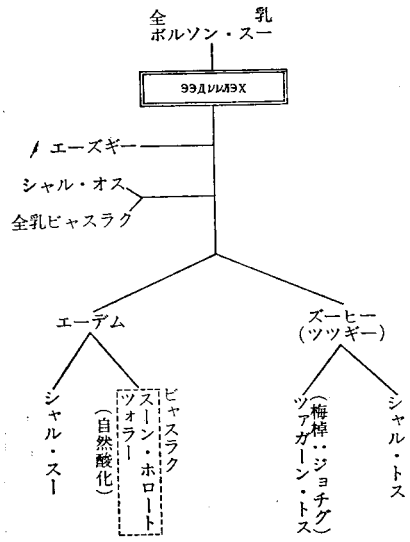
ツォードルは、スーン・ホロートがモンゴル人民共和国の東南部地方に限られていると述べ (49)、ニャマーもまた、「チャハルのスーン・ホロートはハルハでは作る習慣がない」と述べている (44)。このことを立証するかのごとく、ウブル・ハンガイ出身のツェベル氏は、出身地の乳製品だけに限定したモンゴルの乳製品について詳細に述べた二つの論文のいずれにもスーン・ホロートには全くふれていない。

ニャマー氏は工程図を作るさいに、スーン・ホロート

を単にホロートとし、アールツから作られるホロートをすべてアーロールとして示した。こうした地域的な背景を知ってこの表を読めば、すっきりした整理であることがわかるが、さもないと大きな混乱のもとにある。(3)

さらにスーン・ホロートに極めて近い、ツォラー(цураа)という同類の製品がある。これはやはりツェベル氏の論文には見られず、ニャマー氏だけがふれている。スーン・ホロートとのちがいは、これが加熱されるのに対し、ツォラーは小さくちぎって乾燥される点にある。以上の工程は別表の通りである（二・三）。モンゴル人民共和国の専門家の記述から見れば、自然酸化による凝固成分から作られるのはこの二つだけであるから、表では点線でかこんで示しておいた。

(2・3)



ここで重要なことに注意しておかなくてはならない。

三―二 梅棹「ジョッヘ系列の吟味」の吟味

梅棹は特別に熱やスターターを加えることなく、自然放置の状態で、ジョッヘとエードスン・スーに分解された後の製品系列を極めて重視した。氏の批判の対象になっている、斎藤・小島の系列表の重大な欠点の一つは、「製造系列において占める〔ジョッヘ〕の重要な位置は、全く見失われていたのであり」(262)、この、斎藤らによる「ジョッヘ系列見落し」(263)が、梅棹に新しい系列表編成への意欲をかきたてたとさえ思われるふしがある。ところが、梅棹の言うジョッヘ系列つまり、工程のタームズで言うと、自然的 ээлүүлэх によって生じるエーデムの部分は、じつはそれを脱水して固めたホロート（ツォラーを含む）一種類しか作り出さず、またズーヒー（ジョッヘ）はシャル・トス（と、そのかすとしてのツァガーン・トス、つまりツブ）以外に得るものはない。シャル・トスは加熱泡立て工程つまり梅棹のウルム系列

によっても得られるはずであるから、自然放置による分離の工程が梅棹の強調するほどにどうしてそれほど重要であるか理解できない。ハルハでは、この工程がどのようなものと見なされているかを知るために次のような指摘を引用しておこう。

ウシ、ヤギ、ヒツジの乳を ээдүүлэх するばあい、基本的には二種の方法がある。第一は、熱した乳に、タラグ、ホールモック、ツァガーのシャル・オスなど酸性のものを混入して凝固分離させる。……いま一つ、暑い季節には乳を特別の容器に入れて永く置いておくと、ひとりでに変質してすっぱくなり、タラグのように発酵する。それに熱を加えるとひとりでに凝固する。これは、おもに人手がないとか、誤ってくさらせてしまった乳を利用するときに用いられる方法である（Цэвэл 1959, 8）。

ここで見るかぎり、放置自然的分離法は、本来の、意図的に行われるものではなく、やむを得ず、或いは予期しない結果のためにとられる臨時の処置というべきである。

自然放置法がやむを得ない処置と考えられる工程である、もう一つのばあいを見よう。それはウルムを煮沸によってとり出す方法の代用として述べられている。

もう一つの方法は、乳を煮たて泡だてることなく、容器に入れてそのまま放置しておくと、乳に含まれる脂肪分がツツギーとなって、上層にウルムをなしてたまる。この分離したツツギーをすくいとる。これは一般に普及している方法ではない。ある地方では、おもに、仕事に手間をかける余裕がないような時に用いられる方法である（Цэвэл 1959, 5）。

ここで述べられていることは、梅棹のジョッヘ系列重視とは反対に、この方法がハルハではまともな製法ではなく、粗悪品につながる工程であると見なされていることを示している。つまり、少なくともハルハでは乳の加工は必ず火を用いるか、積極的にスターターを加えて発酵もしくは分離するのが通常の方式である。

このことと平行して、自然放置によって上層にたまったズーヒーを、梅棹の伝える内モンゴルのジョッヘのように、ハルハではそのまま食べたりはしないもののようである。[4] それは分離された相棒エーデムと同様、いまだ加工を加えられるべき原料にとどまるものである。しかし、食品としてのズーヒーの名を強いて求めるならば、

「新しいウルムに熱を加えて溶かし、穀粉やエーズギーを混ぜて煮て作ったもの」(Цэвэл 1659, 7) なのである。自然放置による分離法が多用されるブリヤートでも同様である（三・一表を参照）。

以上のことから、ウルム、ツツギー、ズーヒーというこの三つの語の境界がなぜ分明でないかという理由がわかる。一般にウルムは加熱によって、ズーヒーは静置（ときに自然発酵を伴う）によって分離したクリーム分と言い換えてもよかろうが、工程を重視しなければ、この両者はともにシャル・トス、ツブを目的とする中間段階である。ウルム・ツツギーという連語は、そのことを示している。

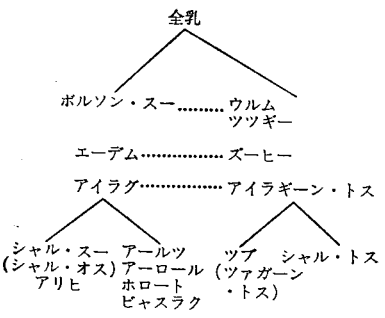
三—三 シャル・トス、ツァガーン・トスについて

梅棹によるジョッヘ系列の重視は、「それからシャル・トス、ホロートなどの第一級の重要乳製品が導かれ、さらにエルヒ、アルチン・ホロートをふくむエーラグ亜系列をもつ。」(261) からなのである。

しかし、シャル・トスが一級の重要乳製品だとしても、それは（二・一）から見るように、ウルムからもとれるし、（二・三）のズーヒー（梅棹氏のジョッヘ）からもとれるし、さらに（二・一）のアイラギーン・トス、つまりアイラグの脂肪からもとれる。このばあいのアイラグとは、たとえば通常馬乳がそうであるように、クリーム層分離の工程を経ずして、いきなり全乳のままアルコール発酵させたものと理解しなければならない。そのばあい、アイラグの表層にクリームがたまるのは、全乳のばあいと同様である。アイラギーン・トスとはつまりウルム、ズーヒーとほとんど同じ成分を含んでいるはずである。したがって、そのいずれについても、シャル・トスとツブ（あるいはツァガーン・トス）分離の工程が有り得るし、事実そのようになっている。

次に、工程を問わず、クリーム分を分離して残った脱脂乳部分について述べると、エーデム、脱脂タラグ、アイラグの三種がある。エーデムを「非発酵凝固脱脂乳」、タラグを「酸発酵脱脂乳」、アイラグを「アルコール発酵脱脂乳」と特徴づけるのもまた一つの方法であろう。これら脱脂乳部分にたいしてはすべてに脱水の工程が加えられる。得られる固形分のすべてからホロート（アーロール）が得られる。つまり、アールツからのホロート（梅棹のアルチン・ホロート）タラグからのホロート、

(2・4)



エーデムからのホロート（スーン・ホロート、梅棹のホロート）というぐあいにである。

以上の解釈によって、モンゴル乳製品のインベントリイは一見極めて多様で輻輳しているようでありながら、本質的には単純な構造を示していることがわかる。これを思いきって簡略にすると、(二・四)のような二段の分離過程としてまとめられる。

以上において、乳製品に関する様々な語彙が登場した。本稿ではすべて割愛した、二次的な加工品、つまり梅棹(一・二)のバジマル、シャートゥンタイ・ホロートのようなものを加えれば語彙はさらに大きくふくれあがる。前者はバジー(にぎる)という動詞から出た、「おにぎり」というほどの意味であって、製品のなかみをあらわすことばではないし、乳製品だけにかかわる独立の語根も含んではいない。後者はシャートゥン(砂糖)という調味料の添加を示しているだけである。

二次的加工品とは言っても、次のような語彙は乳にのみ関するものだから語彙表から除いてはならない。たとえばヒャラムとツィーデムがそうであって、いずれも乳を単に水で割っただけのものであるが前者は熱湯を、後者は冷水を用いたというちがいがある(Д. Төмөртогоо氏の説明)。

三―四　補充法的パラダイム

さて、モンゴル乳製品に登場する基本的な製品名だけを、現代の正書法を用いてアルファベット順に並べてみる。この一覧は、本稿で仮に用いたかな書きと、もとの正書法との対照表をもかねている(二・五)。

(2・5)

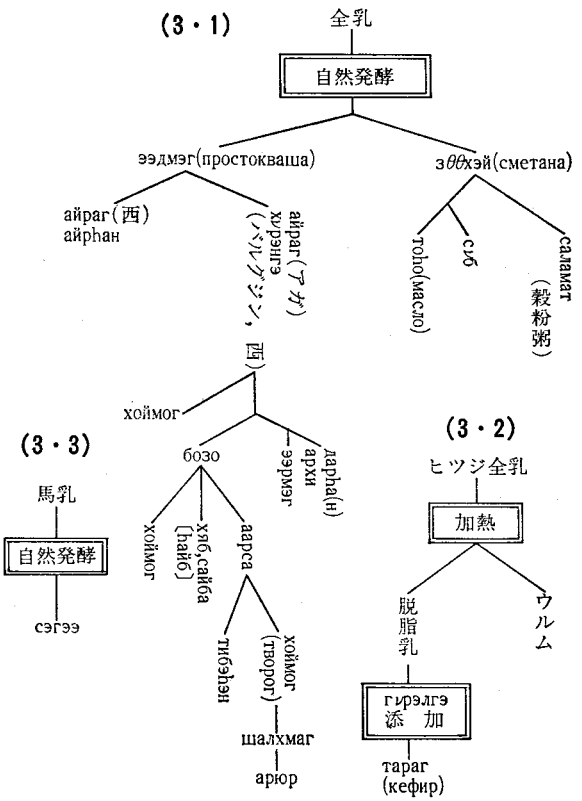
ааруул	アーロール
аарц	アールツ
айраг	アイラグ
арз	アルズ
боз	ボズ
борзон	ボルゾン
бяслаг	ビャスラク
зөөхий	ズーヒー
нухмаш	ノハマシ
өрөм	ウルム
тараг	タラグ
тос	トス
ундаа	オンダー
хайлмаг	ハイルマク
хоормог	ホールモック
хорз	ホルズ
хурууд	ホロート
хутгамш	ホトガムシ
хярам	ヒャラム
цагаа	ツァガー
цийрэм	ツィーレム
цөв	ツブ
цөр	ツル
цөрөм	ツルム
цөцгий	ツツギー
цур	ツォル
цураа	ツオラー
шалхмаг	シャルハマク
ээдэм	エーデム
ээзгий	エーズギー
ээрэм	エーレム

こうしたカタログ的列挙には、単なる財産目録以外の意味はなさそうに見える。しかし、ここで私たちは *a(a)p*, *xo(o)p*, *цөр*, *цур*, *ээр~ээд* のように、いくつもの製品にわたる共通語根を引き出すことができる。語源的せんさくは、ここで直接の興味にはなかったし、この方面のしごとは、もっと語源解きの仕事に深い信頼をよせる人たちにゆだねておいた方がよいかもしれない。しかし、一つのことだけは気にとめておきたい。というのは、モンゴル乳製品のパラダイムにおける一種の補充法 (suppletiv) 的現象の背後には、技術と製品の異なる流入経路、つまりは異なる文化を予想することができるかもしれないということである。

このように考えてみると、梅棹が内モンゴルで重視したジョッヘ系列（＝自然発酵法）に対する、ハルハにおける加熱、強制発酵の優勢という現象も、こうした技術史、したがって文化史上の問題に対応しているのかもしれない。とすれば、「モンゴルの乳文化が、いずれはこういう系列的な、系列の型の比較によって地方文化の比較ができるはずである」（梅棹 291）という見通しは、かならずしもあてずっぽうのものではなかったのである。

三—五 ブリヤートの工程

最後に、ジョッヘ系列の吟味の吟味のしめくくりとして、この静置—自然発酵という、極めて微妙ではあるが能のない方法がハルハでは二流品の製造にしか用いられ



法によるズーヒーの利用なしには作れないものである。上に掲げる表三・一、三・二、三・三は、ブリヤートの複数の資料にもとづいて、出典を無差別に作製したものであるから、数多くの混同――特に地方的な――を含んでいるおそれはあるが、参考のために付した。その際、表記法を現代のブリヤート語正書法に近づけるよう努力した。

(附記)　本稿は一九七六年七―八月、文部省海外学術調査の一環として、モンゴル人民共和国において収集した資料を一部利用している。なおその際、岡山大学農学部畜産物利用学教室、中江利孝教授からは、技術上の方面で教えられるところがあった。

(1)　アイラグは製造工程の末端に位置するところの、一つの完成された最も日常的な飲みものである。にもかかわらず、梅棹はそれが「酒つくりの原料になること」(282)に重要性を見ている。梅棹自身、エーラグが原料であるか飲ないのに、限りある資料からではあるが、ブリヤートでは、内モンゴルと同様ひろく用いられた方法であったと推測できることを指摘しておきたい。ウノ・ハルヴァがたびたび紹介している、ブリヤートの儀礼で多用されるサラマート(穀粉入り乳クリーム粥)は、この静置分離

みものであるかという点でかなりまよったあげく、「とにかく、何かをつくる目的でハッコウさせた乳であると考える」ことにしている（284）。このような解釈で満足せざるを得なかったのは、アイラグの観察地として、内モンゴルは典型的な場所ではなかったからである。ハルハで毎日欠かさず飲まれるアイラグも、「チャハルでは、わずかに祝祭事の時にだけ作られ、そのほかのばあいにはめったに用いられない」（Нямаа 44）からである。観察者は明らかに不利な立場に立たされていた。

（2） 全乳ビャスラクに比べてボルソン・スーのビャスラクは、「脂肪分が少なく味や品質の点で全乳ビャスラクにはとても及ばない」（Цэвэл 59, 8）という評価があるように、全乳系の製品とボルソン・スー系の製品は多くのばあい——タラグについてさえ（ツォードル）——バラレルに存在し、品質において全乳系の方がまさっているのである。

（3） 乳製品の呼称の方言的差異はモンゴルにかぎらない。同じクリームが三つの異なる語で呼ばれているドイツ語の例をあげておこう。Sahne——中・北ドイツ、Rahm——南ドイツ、Obers——オーストリア。

（4） ウランバートル・ホテルのメニューにあがっている、ズーヒーと同類のツツギーはタラグをしのぐ人気でロシア人、東欧人によって賞味されている。このツツギーはロシアの食堂で供されるスメタナと同じで、モンゴルのロシア語献立表にもスメタナと書かれている。このことから、ツツギーのこのような食べ方は、モンゴル本来のものと言うよりは、むしろ外国人の求めに応じて供されたものと思われるが、まだたしかめてはいない。

主要参考文献

梅棹忠夫「モンゴルにおける乳製品とその製造法——乳をめぐるモンゴルの生態Ⅲ——」『内陸アジア研究』一九五五年。

Жигмитов, Д. Б., Молочные блюда агинских Буряг. «Этнографический сборник БКНИИ СО АН СССР». Вып. 2. Улан-Удэ 1961.

Кумыс и шубат. Алма-Ата 1971.

Матхеев, Б. В., Очерки Эхирит-Булагатского говора. «Исследование бурятских говоров» Вып. 2. Улан-Удэ 1968.

Нямаа, Д., Монгол цагаан идээний ангилал. «БНМАУ-ын ШУА-ийн мэдээ» 1973 No. 1.

Уртюбаев, Л. Ц., Молочная пища Баргузинских Бурят (Буряд арадай сагаан идээн). «Этнографический сборник БКНИИ СО АН СССР». Вып. 2. Улан-Удэ 1961.

Ханхалов. М. Н., Молочное хозяйство у бурят. «Известия Восточно-Сибирского отдела Русского Географического общества». т. XXXI, No. 1-2,

Иркутск 1900г. в Собрание сочинений, Том I, Улан-Удэ 1958.

Цоодол, Д., Cvv, цагаан идээ. Улаанбаатар 1975.

Цэвэл, Я., Монголын цагаан идээ. 《Studia Ethnographica》 I/6 Улаанбаатар 1959.

———, Монголын хоол, хүнсээ бэлтгэж болов-сруулах арга барилын тухай тэмдэглэл. 《Studia Ethnographica》 IV/1–5 Улаанбаатар 1969.

(一橋大学助教授)