

2015 年度

食文化の資源化における民族と地域

—現代内モンゴルにおける「モンゴル料理」の分析を通じて—

千葉大学大学院
人文社会科学研究科
博士後期課程

ス リ グ リン
ス 日 古 楞

[目次]

凡例.....	IV
図表等一覧.....	V
序章.....	1
第1節 一問題の所在.....	1
第2節 先行研究の検討.....	6
0-2-1 ホルチン地域の変容に関する先行研究.....	6
0-2-2 「ホルチン・モンゴル人」の食生活に関する先行研究.....	8
0-2-3 「モンゴル・レストラン」に関する先行研究.....	11
第3節 「伝統」と「文化」に関わる理論.....	12
0-3-1 「伝統」という言葉の持つ意味.....	13
0-3-2 「文化の流用」という概念.....	15
0-3-3 「文化資源」という考え方.....	17
第4節 本論の構成.....	19
第1章 調査地と調査の概況.....	22
第1節 内モンゴル地域の概況.....	22
第2節 モンゴル人の「多様性」.....	28
第3節 「モンゴル」の一部としての「ホルチン」.....	30
1-3-1 ホルチン地域の自然環境と農耕化.....	31
1-3-2 定住化後の生活.....	34
1-3-3 なぜホルチン左翼後旗なのか.....	36
第4節 内モンゴルにおける西部地域.....	41
第2章 「ホルチン・モンゴル人」の日常の食生活.....	45
第1節 遊牧モンゴル人の食生活.....	45
第2節 A ガチャーにおけるモンゴル人の日常の食生活.....	47

2-2-1	A ガチャーの概要.....	51
2-2-2	調査対象とする三つの世帯の概要.....	54
2-2-3	三世帯の一週間の食生活.....	56
第3節	ガンジガ鎮におけるモンゴル人の食生活.....	73
第4節	1日の食事パターンからみる食習慣.....	84
第5節	「ホルチン・モンゴル人」の儀礼食.....	87
第6節	現代の通過儀礼・ご馳走と食卓.....	92
第3章	「ホルチン・モンゴル人」の日常の食に関する解釈.....	96
第1節	文化の流用.....	97
第2節	他の食文化の与える影響.....	104
3-2-1	「満蒙聯姻」という政治政策の影響.....	105
3-2-2	「ホルチン・モンゴル人」の食生活に与えた影響.....	107
第3節	ホルチン地域における食物観.....	110
3-3-1	「熱い食べ物」と「冷たい食べ物」.....	110
3-3-2	「煮る文化」と「炒め文化」.....	111
3-2-3	「硬菜」と「野菜」.....	113
第4章	ホルチン地域における「モンツァン」.....	114
第1節	大青溝自然保護区における「モンツァン」.....	114
4-1-1	国家級自然保護区としての大青溝.....	115
4-1-2	自然観光に付随される「モンゴル風情」.....	118
4-1-3	事例.....	124
第2節	ガンジガ鎮における「モンツァン」.....	136
4-2-1	ガンジガ鎮における「モンツァン」.....	137
4-2-2	事例.....	140
第3節	小結.....	157
第5章	内モンゴル西部における「モンゴル・レストラン」.....	159
第1節	エズネー旗における「モンゴル・レストラン」.....	159

5-1-1	エズネー旗におけるモンゴル人の食生活.....	160
5-1-2	エズネー旗における「モンゴル・レストラン」.....	161
第2節	フフホト市における「モンゴル・レストラン」.....	166
5-2-1	フフホト市における「モンゴル・レストラン」.....	167
5-2-2	都市化した「ホルチン・モンゴル人」の「モンゴル・レストラン」.....	176
5-2-3	フフホト市におけるほかの地域「モンゴル・レストラン」.....	187
第3節	フフホト市周辺の観光地における「モンゴル・レストラン」.....	192
第4節	小結.....	195
第6章	中国における「民族」と「地域」.....	197
第1節	中国共産党の民族政策の過去と現在.....	198
6-1-1	民国期の民族政策.....	198
6-1-2	中華人民共和国成立後の民族政策.....	199
6-1-3	改革開放期の民族政策.....	201
第2節	内モンゴルに対する民族政策.....	201
6-2-1	地域としての「内モンゴル」.....	202
6-2-2	「漢化」と地域文化.....	204
第3節	中国観光における「民族文化」.....	205
6-3-1	中国における観光政策.....	206
6-3-2	中国における「民族観光」.....	211
6-3-3	内モンゴルにおける「民族観光」.....	213
第4節	中国観光における「民族料理」.....	219
6-4-1	内モンゴルにおける「民族料理」.....	220
6-4-2	ホルチン地域における「民族料理」.....	223
第7章	「モンゴル・レストラン」における文化資源化.....	226
第1節	資源化されたもの.....	226
第2節	資源化の主体と志向対象.....	229
第3節	ホルチン地域における「モンツァン」の資源化.....	232
7-3-1	大青溝自然保護区における「モンツァン」の事例.....	233

7-3-2	ガンジガ鎮における「モンツァン」の事例.....	238
第4節	フフホト市における「モンゴル・レストラン」の資源化.....	245
7-4-1	「ホルチン・モンゴル人」の出身者の事例.....	245
7-4-2	ほかの地域性のある「モンゴル・レストラン」の事例.....	251
第5節	小結.....	256
終章	「食文化」の再構築.....	258
第1節	論述のまとめ.....	258
第2節	「食文化」の再構築の検討.....	261
8-2-1	先行研究の再検討.....	261
8-2-2	「食文化」の再構築のプロセス.....	262
【附】		
附1	J「モンツァン」のメニュー.....	269
附2	Kレストランのメニュー.....	270
附3	L「モンツァン」のメニュー.....	273
附4	M「モンツァン」のメニュー.....	275
附5	N「モンツァン」のメニュー.....	278
附6	O「モンツァン」のメニュー.....	280
附7	Pレストランのメニュー.....	283
附8	Qレストランのメニュー.....	287
附9	Rレストランのメニュー.....	291
附10	Sレストランのメニュー.....	295
附11	Tレストランのメニュー.....	298
	謝辞.....	302
	脚注.....	303
	参考文献	306

凡例

1. 本論文は9つの章と資料から成り立っている。本文中の脚注は文末に置き、参考文献は日本語文献と中国語文献とモンゴル語文献に分けて最後にまとめた。
2. 基本的にモンゴル語の概念や語句は、主に日本語に仮訳したものを用いたが、翻訳がきわめて困難な場合にはカタカナ表記とした。いずれの場合も、原則として初出の際に原語を付した。
3. 本論文におけるメニューの表記は、基本的に調査対象である「モンゴル・レストラン」のメニューに基づくものである。

図表等一覧

[図]

図 1	食品加工と食事行動（石毛直道 2009『食の文化を語る』より）	4
図 2	中国における内モンゴル自治区の位置図（出典：筆者作成）	23
図 3	内モンゴル自治区における調査地域の位置図（出典：筆者作成）	23
図 4	内モンゴルにおける地勢（出典：『内モンゴル自治区地図冊』2011:4 より作成）	24
図 5	内モンゴルにおける年平均気温分布図（度）	
図 6	内モンゴルにおける年降水量分布(mm)	24
図 7	内モンゴルにおける土地利用（出典：小長谷 2006）	25
図 8	中国の行政単位模式図(出典:雨森 2009：54)	26
図 9	通遼市におけるホルチン左翼後旗の位置（出典：筆者作成）	38
図 10	ホルチン左翼後旗における調査地の位置（出典：筆者作成）	38
図 11	ホルチン左翼後旗における民族分布のパターン（出典：筆者作成）	39
図 12	アラシャー盟・エズネー旗の位置図（出典：筆者作成）	42
図 13	フフホト市の位置図（出典：筆者作成）	43
図 14	A ガチャー（村）とその周辺図（出典：筆者作成 2011 年）	52
図 15	現在のホルチン地域の周辺図	105
図 16	大青溝自然保護区の主な客源分布図	117
図 17	大青溝における「モンツァン」の位置図（出典：筆者作成 2014 年）	123
図 18	ガンジガ鎮におけるモンゴルレストランの位置図（出典：筆者作成 2014 年）	138
図 19	モンゴルの図案（シンボル）	154
図 20	主体の組み合わせ図 出典:筆者作成	230
図 21	J「モンツァン」の資源化における「誰」をめぐる四種の問いの機制	234
図 22	K レストランの「資源化」における「誰」をめぐる四種の問いの機制	237
図 23	M「モンツァン」の「資源化」における「誰」をめぐる四種の問いの機制	239
図 24	N「モンツァン」の「資源化」における「誰」をめぐる四種の問いの機制	240
図 25	O「モンツァン」の「資源化」における「誰」をめぐる四種の問いの機制	242
図 26	ホルチン地域における「モンツァン」の資源化に対する理解	244
図 27	Q レストランの「資源化」における「誰」をめぐる四種の問いの機制	246

図 28	R レストランの「資源化」における「誰」をめぐる四種の問いの機制.....	248
図 29	S 「モンゴル・レストラン」における「誰」をめぐる四種の問いの機制.....	250
図 30	T レストランの「資源化」における「誰」をめぐる四種の問いの機制.....	251
図 31	U レストランの「資源化」における「誰」をめぐる四種の問いの機制.....	253
図 32	西部モンゴルにおける「モンゴル・レストラン」の資源化に対する理解.....	255
図 33	ホルチン地域の資源化の意味に対する理解.....	257
図 34	内モンゴルにおけるモンゴル人の都市化.....	266
図 35	資源化された地域性のある食生活の「再構築」.....	267
図 36	内モンゴルにおける「モンゴル人」の再構築.....	268

[表]

表 1	「モンゴル・レストラン」に関する修士論文.....	11
表 2	内モンゴル各地域における民族・人口（単位：人）.....	27
表 3	モンゴル諸族の分布と方言・文字.....	29
表 4	内モンゴルにおける農業経営変化の推移.....	32
表 5	1996 年の四つの調査地の基本概況.....	48
表 6	1996 年の四つの調査地における主食消費支出の構成（％）.....	48
表 7	2005 年の四つ調査地における主食消費支出の構成（％）.....	49
表 8	1996 年の四つ調査地における肉食消費支出の構成（％）.....	50
表 9	2005 年の四つ調査地における肉食消費支出の構成（％）.....	50
表 10	A ガチャーにおける生業活動サイクル.....	53
表 11	A ガチャーの調査対象家族の概要.....	55
表 12	A 世帯の冬一週間の食.....	57
表 13	醬の種類、作り方と醬料理.....	58
表 14	ホルチン左翼後旗の漬け物.....	59
表 15	塩漬け「センセイ」の種類と作り方.....	60
表 16	蕎麦料理と作り方.....	64
表 17	「ホルチン・モンゴル人」の代表的な小麦料理の作り方.....	66
表 18	B 世帯の一週間の食事内容.....	68
表 19	C 世帯の一週間の食事内容.....	71

表 20	ガンジガ鎮の調査対象家族の概要.....	75
表 21	D 世帯の一週間の食事内容.....	76
表 22	E 世帯の一週間の食事内容.....	78
表 23	F 世帯の一週間の食事内容.....	80
表 24	G 世帯の一週間の食事内容.....	81
表 25	H 世帯の一週間の食事内容.....	83
表 26	1 日の食事パターン.....	84
表 27	ホルチン左翼後旗の祭礼と儀礼食	89
表 28	ホルチン左翼後旗における年中行事の食.....	90
表 29	大青溝観光地の観光客人数と総収入.....	117
表 30	大青溝における主なツアーとその値段	118
表 31	大青溝の調査対象レストランの概要.....	124
表 32	J 「モンツァン」におけるメニューのカテゴリー.....	127
表 33	J 「モンツァン」の食材品数.....	129
表 34	K レストランのメニューカテゴリー.....	132
表 35	K レストランのメニュー食材品数.....	133
表 36	ガンジガ鎮の調査対象モンゴル・レストランの概要.....	140
表 37	M 「モンツァン」におけるメニューのカテゴリー(附 4).....	143
表 38	M 「モンツァン」のメニュー食材品数.....	144
表 39	N 「モンツァン」のメニューのカテゴリー.....	148
表 40	N 「モンツァン」のメニュー食材品数.....	148
表 41	O 「モンツァン」のメニューカテゴリー.....	151
表 42	O 「モンツァン」のメニュー食材品数.....	152
表 43	P 「モンゴル・レストラン」のメニューカテゴリー.....	164
表 44	P 「モンゴル・レストラン」のメニュー食材品数.....	165
表 45	フフホト市における一部低ランク(小規模)のモンゴル・レストラン.....	168
表 46	フフホト市における 21 軒「モンゴル・レストラン」の経営者.....	169
表 47	フフホト市における一部中ランク(規模)のモンゴル・レストラン.....	170
表 48	フフホト市における 21 軒「モンゴル・レストラン」.....	171
表 49	フフホト市における高ランク(規模)のモンゴル・レストラン.....	171

表 50	「蒙古大営」における小個室の「羊背儀式」の演目順序(2011年11月16日)	174
表 51	「蒙古大営」における大個室の「羊背儀式」の展演順序(2011年11月16日)	175
表 52	Q レストランによるメニューのカテゴリー(附8)	177
表 53	Q レストランのメニューの食材品数	179
表 54	R レストランによるメニューのカテゴリー(附9)	181
表 55	R レストランのメニューの食材品数	182
表 56	S 「モンゴル・レストラン」によるメニューのカテゴリー(附10)	185
表 57	S 「モンゴル・レストラン」のメニューの食材品数	186
表 58	T レストランによるメニューのカテゴリー(附11)	188
表 59	T レストランのメニューの食材品数	189
表 60	2013年中国国内観光の基本情報	209
表 61	中国数年来の旅遊プロモーション	210
表 62	内モンゴルにおける草原歴史文化資源	214
表 63	通遼市における草原観光資源	217
表 64	通遼市における沙漠観光資源	218
表 65	通遼市における森林観光資源	218
表 66	資源化の主体	229
表 67	資源化の志向対象	230
表 68	J「モンツァン」における「資源化」のあり方	234
表 69	K レストランにおける「資源化」のあり方	237
表 70	M 「モンツァン」における「資源化」のあり方	239
表 71	N「モンツァン」における「資源化」のあり方	241
表 72	O 「モンツァン」における「資源化」のあり方	242
表 73	Q レストランにおける「資源化」のあり方	247
表 74	R レストランにおける「資源化」のあり方	249
表 75	S 「モンゴル・レストラン」における「資源化」のあり方	250
表 76	T レストランにおける「資源化」のあり方	252
表 77	U レストランにおける「資源化」のあり方	254

序章

第1節 一問題の所在一

本論は、「白い食べ物」¹と「赤い食べ物」²という特徴を持つモンゴル人の「伝統」的食文化と異なる、現在の中華人民共和国³（以下、中国と表記する）・内モンゴル⁴自治区⁵（以下、内モンゴルと表記する）におけるモンゴル人の食文化を考察することを目的とする。遊牧をイメージさせる牛や羊ではなく、定住をイメージさせる豚や鶏を食肉の中心にし、加工食品の乳製品ではなく、発酵食品の味噌や漬物を中心にする、外見も中国・東北の漢人と何ら変わらない「ホルチン（科爾沁）・モンゴル人」⁶の食生活と、内モンゴルにおける「モンゴル・レストラン（蒙餐）」を主な研究の対象とする。

本論では、「モンゴル人」を、モンゴル語を話し、自己認識を持っている人々だと定義したいが、現在、「モンゴル人」という言葉はモンゴル国でモンゴル国の国民を指し、中国で中国戸籍における民族という選択項目で「モンゴル」と登録した少数民族の人々⁷を指す。シンジルトの『民族の語りの文法』では、特定の行政、地域、部落、方言などの境界を越えて、「モンゴル人」と自他称する人を総じて「モンゴル人」と表記した[シンジルト 2003:81]。そして、本論においても、特定の行政、地域、部落、方言などの境界を越えて、「モンゴル人」と自他称する人を総じて「モンゴル人」と表記し、最も広義的に意味する「モンゴル人」を取り上げる。同時に、特定の行政、地域、部落、方言などの境界を越えて、「ホルチン・モンゴル人」と自他称する人を総じて「ホルチン・モンゴル人」と表記する。

「ホルチン・モンゴル人」のことを近年の研究領域では「農耕モンゴル人」⁸と呼ぶようになっている。例えば、ブレンサインの『近現代におけるモンゴル人農耕村落社会の形成』では、天幕（ゲル）ではなく、定住式の土屋に居住し、膝を超える長い服ではなく、東アジアの何処でもみかける短い農作物に適した服装をした、一見漢人と何ら変わらない農耕モンゴル人のことを研究の対象とした [ブレンサイン 2003:1]。「ホルチン・モンゴル人」は「農耕モンゴル人」という呼び方のほかに、「東部モンゴル人」ともよく呼ばれる。これらの呼び方の意味において、それらは純粋な生業方式や地理的違いを示すものではなく、むしろ、文化的違いを意味するものでもあると考えられる。ここでは、チンギス・ハンの弟のハプトハサルの後裔たちを指すことから由来した「ホルチン・モンゴル人」という呼び方を使用したい。

グローバル化が急速に進行する現在、世界各地や民族の「伝統」はその正統性や独自性を維持することが難しくなってきた。中国の内モンゴル地域においても、清朝の急激な開墾や改革開放政策の影響によって、モンゴル人の言語、慣習、文化などの「伝統」も変化して維持することが困難になってきたと考える研究者が少なくない。

これまで多くのモンゴル学者たちが各人の視点から、モンゴル人の「伝統」をテーマとした著作が盛んでいる。例えば、一方では「伝統」の正統性を守るような蒙古学、民俗学、博物館学的な研究の蓄積があり、もう一方では、モンゴル人の「伝統」が変容されていくなかで、その変容の中で生じている問題を検討し、その問題の解決策や解決への提案を議論するものである。特に、後者のモンゴル「伝統」の変容についての議論は社会的な要請によっても増加している。

モンゴル学者のシンジルトは、これまでのモンゴル研究を次のように総括する。「日本のみならず国際的にも、モンゴル研究は総じて、チンギス・ハーンや蒙古帝国の歴史的栄光ないしは大草原の遊牧民という本質化したモンゴル人のイメージに準拠してきた。一方、いわゆる正統的な人類学的アプローチを堅持し、モンゴル文化を理解しようとする分野では、儀礼や遊牧などの特殊事項のみがクローズアップされている。これらの研究傾向は、暴虐に対する民族の抵抗を賛美するコンテキスト、あるいは純粋学問的な「異文化理解」を求めるコンテキストにおいては有効であるかもしれない。とはいえ、それのみでは現代モンゴルのイメージを安易に固定化することになる。実際、それらの言説が生み出した「鋳型」に合わない「変則」モンゴル人の方がむしろ圧倒的に多い。「変則」したがゆえに彼らの存在自体がある種の厄介者とみなされ、彼らの事柄が旧来の伝統的な学問の方法論では説明しきれないからこそ、置き去りにされてきた」[シンジルト 2003:77]。つまり、これまでの学術研究者は「単一なモンゴル」という視点から「モンゴル文化理解」を求めてきたということである。

だが、近年、「多様なモンゴル」という視点から人類学、社会学、言語学などの研究方法で、モンゴル人の「伝統」の変容を議論するようになった。しかも、その「多様性」のアプローチにも様々な場合がある。モンゴル学者のシンジルトはモンゴルの「多様説」について以下のように批判した。

「昔はよかった」という懐古趣味的な「サルベージ」志向で、モンゴル多様性を取り上げている場合、それがゆえにその多様性も結局ワンパターンになるのであ

る。… (中略)…モンゴルの「多様性」が取り上げられているのは、「単一であるべき」という研究者たち自身のイデオロギーによる場合、多様を主張する行為の背後にある単一志向がそのイデオロギーの根幹にある以上、多様化した人々は必ず、変化せずモンゴル文化や伝統の真髄の担い手とされる「本物のモンゴル人」に相対化される。… (中略)…また、その人が立脚する中心の所在を明確にすることになり、その時点で中心と周辺の関係が成り立つことになる場合、このような「多様説」の本質は中心から周辺を見下ろす姿勢に基づくヘゲモニーである。… (中略)…モンゴルの多様性を強調する論調は、表面的には、これまでのワンパターンのモンゴルに関する語りにバリエーションをつけたように見えるが、本質的には、これまでの対モンゴル「オリエンタリズム」に代わって、新たに「モンゴル内的オリエンタリズム」を生み出すことになりかねない[シンジルト 2003:78-79]。

以上によると、これまでのモンゴル社会に関わる学術的「多様なモンゴル」の視点もあくまで「単一なモンゴル」に焦点を当て、モンゴルの「伝統」が変化して、ばらばらになったという結論に過ぎないだろう。モンゴル人の「多様性」を現在の状況としてただ単に強調するだけではなく、その「多様化」のプロセスに何が重視されるのかを学問的な角度で検討することが必要である。ことに現地の人々がどのように自然環境や社会環境に適応しているのか、そしてそれらに対する人々の解釈を本格的に取り上げるべきであろう。本論文では、必ずしも内モンゴルにおけるモンゴル人が「漢化」や「同化」されてきたという想定をしているわけではない。逆に、その自然環境や社会環境の変容に適応しながら、「再構築」されてきたという仮説を立て、現代モンゴル人の多様性を取り上げる。

「国際化、情報化、都市化が進み、伝統的文化の消滅とハイブリッド化やクレオール化(混合文化化)が進行しつつある今、コミュニティ・スタディを基本とし、地域の純粹文化の閉ざされた安定性と完結性を前提とする古典的な文化理論は、現実合わない時代遅れのものに見えるらしい。… (中略)だが、今必要なのは、変化を強調するあまり文化概念や民族誌的研究を早急に放棄することでも、従来の研究対象と研究テーマを変更することでもなく、グローバルとローカルの間で揺れ動くダイナミックな社会と文化の研究に有効な研究枠組みや方法を模索することである。食文化の研究は、こうした問題に直接的にかかわるテーマの一つである」[河合 2000 : 7]。そして、ここでは、食という視点からモンゴル人の多様性を解釈してみたい。

石毛は、人間が食物を食べる、ということの手順を図1のように整理した。「口に入れるための食物は環境のなかからとめる。そのための活動として狩猟、採集、漁撈、牧畜、農耕などの食物獲得法と生産に関する分野がある。この分野の研究は主として農学関係の自然科学の対象となってきた。一方、料理された食物を口にいったあとの消化や栄養については、生理学を中心とする自然科学の研究対象となってきた。この環境と生理の間の領域には、料理を中心とする食品加工と共食を中心として発達してきた食事行動という、きわめて文化的な現象が存在している。しかも、環境や生理にも文化はきわめて重要な影響を与えている」[石毛 2009:17-18]。

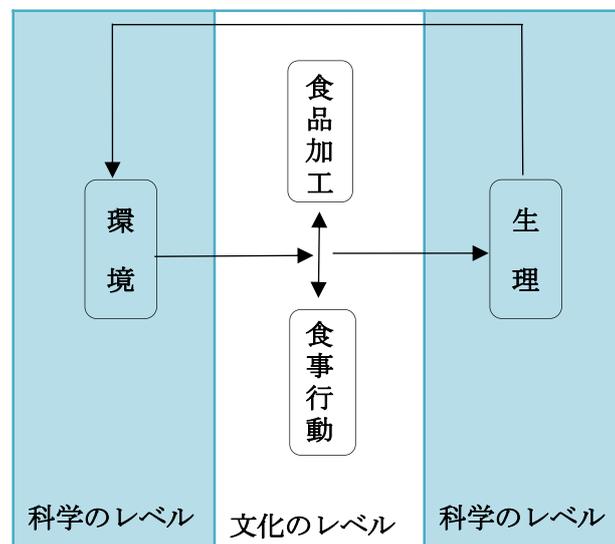


図1 食品加工と食事行動（石毛直道2009『食の文化を語る』より）

このように、集団ごとの食文化は環境と生理の間の領域に存在し、環境や生理にも文化がきわめて重要な影響を与えている一つのシステムになる（図1）。こうしたシステムにおいて、その環境と生理などの要素が異なることによって、その食文化も異なる。そのシステムのちがいは異文化相互間だけではなく、同一集団の間においても生業の農業、牧業、漁業によって異なると考えられる。

筆者が食の「伝統」に関して、こうした問題意識を持つきっかけになったのは、「ホルチン・モンゴル人」の出身の影響がある。筆者が、故郷（ホルチン）から離れ、フフホト市⁹で修士として勉強しているときのことであった。内モンゴル西部のモンゴル人の友人たちに「ホルチン・モンゴル人という、今は牧畜ではなく、農業をして、ヒツジ肉も食べなくなり、豚肉を食べるようになって、モンゴルの「伝統」がほとんど捨てられているね。

そういえば、ほとんど漢人と同じくなっているんじゃないのかね、もうモンゴル人じゃなかったね」と言われたことがある。そのとき、筆者は何か言いたいが、何も言えなくなり、そのまま黙ってしまい、モンゴル人としての劣等感さえ感じられた。それから、その疑問に対し、本当にモンゴル人のそもそもの「伝統」を守らないとモンゴル人ではなくなるのか、「伝統」が変わるとモンゴル人としてのアイデンティティも変わるのか、こうした問題群をずっと頭の中で考えてきた。このような問いはそのときだけでなく、漢人をはじめ様々な人々からもなされた。「あなたはモンゴル人だから、馬に乗れるんでしょう、日常的にヒツジ肉や乳製品を食べているんでしょう」。こうした問いに、いつもモンゴル人としての劣等感を感じられる。「ホルチン・モンゴル人」はどうしてこんなばつが悪い状況の中で生きているのか、私たちはどんな姿で生きればいいのかという問題を考え始めてきた。そして、そうした問題を解釈しようとしたことが、筆者がこのテーマを選んだきっかけであった。

中国に暮らすモンゴル人の人口は約610万人(2010年)であるとされる。そしてその約70%を占める423万人が内モンゴルに居住している。さらに、内モンゴルの全モンゴル人の約70%がそのホルチン地域の通遼市¹⁰(旧ジリム盟)、赤峰市(旧ジュウオド盟)や興安盟(ヒンガン)に暮らしている[中華人民共和国統計局 2010年第六次人口普查データ]。ホルチン地域では清朝の中頃で急激な開墾・農地化の流れにさらされていた。さらに、近年の中国の改革開放政策によって大きく経済発展し、工業化、都市化が進められてきた現在では農耕民化したモンゴル人の村落社会が形成され、生活様式も漢人と大差ないものになっているように見える。このような背景があるホルチン地域において、モンゴル人の「伝統」がどのように食生活のなかの実践として表出し、またその実践がどのような語りとして現れてくるのか、それを明らかにすることは現代内モンゴル・ホルチン地域の社会・文化の性質を分析する作業の一環であると筆者には思える。さらに、モンゴル民族誌の研究における重要な課題であるのみならず、モンゴル人の近現代における「多様性」を捉えるうえでも欠かせない研究課題の一つである。

一方、「ホルチン・モンゴル人」の食生活を検討するとともに、なぜ「モンゴル・レストラン」を問うのかについて説明しておきたい。近年、中国には「民族の文化だったら、世界の文化になるべきだ(民族的的就是世界的)」という諺があり、「民族文化」の重要性が認識され、少数民族の食文化が「中華食文化」の一部であると認められるようになった。20世紀90年代の中国の都市化や観光化によって「民族文化」をアピールする料理店やレストラ

ンがますます増加した。内モンゴル各地域でも、モンゴル人の食習慣が「文化資源」として「モンゴル・レストラン」で利用されるようになった。たとえば、ホルチン地域でも、「モンゴル・レストラン」が増加してきた。「モンゴル・レストラン」は、都市化、農耕化された「ホルチン・モンゴル人」にとってどのような存在意義を有しているのか、彼らの日々の食生活とどう関わっているのかを検討する必要がある。

また、これまで「モンゴル・レストラン」に関する研究では、フフホト市の「モンゴル・レストラン」の特徴やその発展実況に焦点の当てられたものや、そうした社会・文化的状況から民族アイデンティティやコミュニティに着目して論じことが多い(本論の第2節で詳述する)が、ホルチン地域やオルドス地域などの内モンゴルの下級地区や観光地における「モンゴル・レストラン」の実情についての研究はほとんどない。

本論では、中国の内モンゴルにおける「ホルチン・モンゴル人」の食生活と、「モンゴル・レストラン」を事例とし、日常的な現象の民族誌的記述を通して、食という視点から現代内モンゴル地域でモンゴル食文化がどのように変化しているのか。また、その変化するプロセスにおいてはモンゴル人としての自己認識がどのように現れているのかを解説することを研究の目的とする。言い換えれば、「ホルチン・モンゴル人」の日常的な食生活と資源化された食習慣のなかに現れるアイデンティティの記述と分析を通して、モンゴル人としてのアイデンティティのありようを明らかにし、現代のモンゴル人の枠組みを考察する。

第2節 先行研究の検討

上述の問題の所在に則してモンゴル人を検討を進めるに当たり、前提として、「ホルチン・モンゴル人」の日常的な食生活と外食である「モンゴル・レストラン」に関する幾つかの先行研究を取り上げて、研究動向を提示する。

0-2-1 ホルチン地域の変容に関する先行研究

20世紀はモンゴル人にとって多様化の時期であった。そのため、モンゴル人の文化変容に関する研究が比較的進んだ。1934年『農業支那と遊牧民族』を著したOwen Lattimoreは、現地調査に基づいて、農耕化されたモンゴル人を取り上げた最初の研究者といってもよい。主に20世紀初頭の農業漢人の社会と遊牧民社会の対立・交流・反発・融合の関係を

考察した。そのうちに、内モンゴル地域の牧畜社会が農耕社会へ変容したことについても記述した。「今日の内蒙古は、支那統治下にある南部内蒙古と満州国治政下の東部内蒙古（熱河を含む）とに分けられる。東部内蒙古に於いては、蒙古人の多くが農業を採用するに到っており、恐らく百萬は数へられる」[Owen Lattimore 1934:171]。当時の満州国治政下の東部内蒙古といえば、現在のホルチン地域の多く部分が含まれていると考えられる。さらに、モンゴル社会の実態調査に基づいた事例研究としては、井手俊大郎の『哲里木盟蒙地の基礎を覗く—興安各省実態調査より』[井手 1939]と山根順太郎・村岡重夫による『主農従牧社会における「蒙古部落の農耕的性格」』[山根、村岡 1944]が挙げられる。これらの研究は、いずれもホルチン地域の「半農半牧」や「農主牧従」という生業形態の特徴を取り上げて、その社会変容を検討したものである。

近年の中国では、内モンゴル・ホルチン地域の蒙旗移民と農耕村落社会について社会学の視点から研究する動向が注目されてきた。例えば、色音の『蒙古遊牧社会の変遷』において、主に清朝以前の開墾、清朝の開墾、民国時期の開墾を通じて、開墾された地域におけるモンゴル人たちは牧民から農民へ変化したと結論づけた。また、20世紀後半期までの遊牧、半農半牧、農耕など三つの地域について事例研究がなされている。結果、「モンゴル遊牧社会の発展史から見れば、毎回の大きな社会変遷は遊牧社会システムの内部の動因ではなく、その社会システムの外部原因によって変遷していた。清朝の蒙地¹¹開墾後のモンゴル遊牧社会変遷も内部原因ではなく、一種の関連変遷であった。言い換えれば、蒙古遊牧社会と漢人農耕社会が互いに経済目的で交流するとき、このような社会変遷が行われた[色音 1998:239]。王玉海の『発展と変革—清朝東部の遊牧から農耕への転換』では、主にジリム、ジョスト、ジュウオドなど三盟のホルチン地域を中心にモンゴル社会の生産方式、土地関係、社会階層、民族関係の変遷を検討し、結果は内モンゴル・ホルチン地域の牧畜が農耕へ転換したと論じた[王玉海 2002]。以上の諸研究では、主に開墾や移民など外部原因のためにモンゴル社会の変容が行われたと論じている。

また、ボルジギン・ブレンサインは『近現代におけるモンゴル人農耕村落社会の形成』において、満州国時代に書き残された『郎布窩堡調査報告書』と、現地で行ったフィールド調査を通じて、蒙地開墾、移民流入、民主運動の歴史を注目し、漢人の影響を受けたガチャーの牧畜生業から農耕化への歴史的な過程を検討し、20世紀の初頭から末期までのホルチン地域の農耕モンゴル人村落社会の形成過程を明らかにした[ブレンサイン 2003]。珠颯は『18—20世紀東部内モンゴルにおける農耕村落化の研究』においては、移民と農耕村

落化を研究対象にして、遊牧から農耕へ転換した内モンゴル・ホルチン地域の農耕村落化の過程と蒙旗社会の変遷を明らかにした[珠颯 2009]。同様に、モンゴル社会変遷の原因は主に開墾や漢人移民など外部原因だと論じている。

以上の先行研究は文献史料の分析に基づく歴史学的研究方法や文献調査と人類学のフィールド調査を共に研究方法とした研究でもあり、内モンゴル・ホルチン地域の20世紀のモンゴル人社会変容を明らかにしたものである。歴史学的研究は歴史学的視点からのものなので史料によって限界づけられてもいる。史料不足のために当時の実態の一部だけを述べるにとどめられるなど欠点も多い。また、人類学のフィールド調査による研究は、当時社会の現実問題にのみ傾注し、その問題の根本である歴史に対する無関心さが見られる。

しかしながら、それらの先行研究が注目したのは、「単一なモンゴル」という視点からモンゴル社会が清朝期の開墾や移民の原因で変容されたということである。変容の根源や結果が重視され、そのプロセスで何がどのように変容されたのかが言及されていない。つまり、「多様なモンゴル」という視点から、モンゴル人はどのようにその社会・文化の変容に適應してきたのかを分析する研究が極めて少ないと考えられる。

0-2-2 「ホルチン・モンゴル人」の食生活に関する先行研究

20世紀後半期から、「ホルチン文化」に関する研究が比較的進んできた。例えば、それはホルチン民歌』、『ホルチン演芸』、『ホルチン民俗』、『ホルチン名人』などの著作であり、『ホルチン民俗』のなかに、「ホルチン・モンゴル人」の食生活について概観的に記述された。しかし、「ホルチン食文化」をテーマとした著作や本がほとんどないといってもよい。以下は、様々な研究における「ホルチン食文化」に関する記述である。

エリデムト、モンケの『ホルチン文化史』においては、「ホルチン・モンゴル人」の歴史や文化を記述し、その中に彼らの食習慣について以下のように述べた。「ホルチン・モンゴル人の主食は主に穀類、乳製品、食肉など三種類である。主な穀類はキビ、蕎麦、トウモロコシ、高粱(コーリャン、モロコシの一種)、豆類、粟などであるが、ホルチン・モンゴル人の伝統的な食品として認められるのは「モンゴル・アム」と蕎麦料理の「子牛の麺」である。肉食として主に牛肉、ヒツジ肉、駱駝肉であるが、農耕区におけるホルチン・モンゴル人の食生活は漢人と同じようになり、豚肉を中心とする」と論じた [エリデムト、モンケ 2002:483-485]。

フリルシャの『ホルチン民俗文化の研究』[フリルシャ 2003]とフリルシャをはじめ、ジョーリットなどの『ホルチンの民俗』[フリルシャ、ジョーリット他 2005]とフリロバガトル、オランチュムゲの『ホルチンの風俗』[フリロバガトル、オランチュムゲ 2012]などの著作では、ホルチン地域の牧畜、農耕、服装、飲食、居住、家庭、村落、年齢、婚姻、シャーマニズム、仏教、信仰、祭日、娯楽などの慣習について総述した。その中で、ホルチン地域の食生活は、主食、野菜、乳製品、肉食、飲み物などの種類や食べ方について概観的に記述されている。

海日汗の「モンゴル人住居の空間構成概念に関する研究—内モンゴル東部地域モンゴル人土造家屋を事例として—」[海日汗 2004]という論文において、モンゴル人の居住形態がゲル¹²から土造家屋へ変化した点に着目し、遊牧民の生活様式が定住へ変貌する過程において、ゲルの空間構成概念が如何なる形で表現されているかを土造家屋の内部空間とゲルの空間構成を比較し、土造家屋の空間構成概念の形成要因を分析した。海日汗によれば、モンゴル人の居住形態がゲルから土造家屋に変わっても、それを自分の手で建てることは変わっておらず、自分の生活空間を自ら組み立てていたという。そのため、土造家屋の内部空間構成概念、生活様式などにモンゴル人の住居に対する方向性、内部空間構成、家の内部空間での上下区分などの民族性が現れるのは当然である。その中で、食事の着席規範に民族性が現れると指摘した[海日汗 2004 : 186]。

温都日娜は『多民族混住地域における民族意識の再創造—モンゴル人と漢人の族際婚姻に関する社会学的研究—』において、1995年から2004年までの中国・内モンゴル赤峰市におけるモンゴル人と漢人の族際婚姻関係の複雑な実態と、その文化的・政策的・意識的背景、家族内文化と親族関係の変化、中国における民族構成の多様化とそれにもなう民族意識の変化を記述している。その中で、飲食生活は民族文化の重要な要素であり、その変化も文化変容に影響を及ぼすことを示唆した。さらに、インタビュー調査の事例に基づいて1995年から2004年までの結婚披露宴の飲食の変化を述べ、婚姻慣習に民族的特徴を保持できるかどうかは、民族的生業形態と密接に関係するとした。すなわち、民族的生業形態を濃厚に保っている地域では、その民族の婚姻慣習や飲食生活も濃厚に保持される。民族的生業形態が希薄になった地域では、その民族の婚姻慣習や飲食生活も希薄化し、他の民族や文化の影響をより多く受け入れていると指摘していた[温都日娜 2007]。

吉田の「近現代内モンゴル東部地域の変容とオボー」という論文は、近現代における内モンゴル東部地域の歴史的経緯が同地域のオボー崇拜にいかなる影響を与えたかを考察し

たものである。吉田によると内モンゴル東部地域におけるオボ一祭祀の供え物が伝統的にヒツジのオーツであったため、ヒツジのオーツを供品として用意するにもかかわらず、豚も供えるように変化してきたことと[吉田 2007 : 273]、オボ一の会食に豚肉粥¹³が出される[吉田 2007 : 256]ということは、その地域の顕著な変容を物語る。以上から吉田はオボ一祭祀の供え物の変容からモンゴル社会の農耕化を検討した。

張景明の『中国北方遊牧民族の食文化の研究』は、民族学、人類学、歴史学、考古学などの研究方法と理論をもとにした研究であり、古代から現代までの北方遊牧民族の食生産と食生活とそれと関わる文化的現象を詳しく論じた研究である。モンゴル人の食の変容についても記述している[張景明 2008]が、比較的歴史学と考古学の研究方法による記述が多い。

郝亞明、包智明の『体制政策とモンゴル村落社会の変遷』は、筆者は中国の農村体制政策がモンゴル村落社会にどのような影響を与えたのかに着目して、通遼市における四つの村で現地調査を行い、1996年と2005年の調査データを比較研究することにより、その10年間のモンゴル村落社会の変化について分析した研究である。1996年のモンゴル村落社会における人口、家庭、婚姻、経済生活、支出傾向、日常生活などを2005年の状況と比較し、さらに体制政策との関係性を分析した。その支出傾向で食品消費支出について記述している。その10年間において、食生活における主食と肉食の傾向割合について比較し、その変化を明らかにした[郝亞明、包智明 2010]。

以上の先行研究には民俗学的研究もあり、人類学的なフィールド調査を基にした研究もある。民俗学的研究は内モンゴル・ホルチン地域の食生活の概観について記述したが、そのような食生活が「ホルチン・モンゴル人」の全体生活とどのような関係があるのか、食生活の変容が「ホルチン・モンゴル人」の生活習慣にどんな影響を与えられるのか。特に「ホルチン・モンゴル人」の食生活の実践を深く記述したものは少ない。人類学的なフィールド調査を基にした研究はモンゴル人が均一であるという前提にもとづいている。

だが、小長谷は「多様なモンゴル」という視点からモンゴル食文化を検討した。小長谷の『世界の食文化③モンゴル』では、モンゴル食文化を切り口としてモンゴルという時空を読み解いた。氏は、モンゴル食文化はモンゴル国と内モンゴルの地域によって大いに異なると同時に、時代によっても大いに変化するものであることを示した。モンゴル国における遊牧民の食の儀礼や日常の食を検討し、モンゴル国と内モンゴルの代表的な地方料理とその作り方を紹介した。モンゴル食文化の「多様性」を取り上げたうえで、周辺の漢人

が入植し、その生活や食習慣を持ち込む事で、現地で大いに混交し、その独特の風味を生み出していると検討した[小長谷 2005]。しかしながら、その「多様化」のプロセスに何がどのように重視されたのかが言及されていなかった。

本論では、「単一なモンゴル」という視点を批判し、「多様なモンゴル」という視点からモンゴル人の「多様性」を客観的に論じたうえで、モンゴル食文化の「多様性」を検討するだけでなく、その「多様化」のプロセスで「再構築」されているものと重視されたものを検討したい。

0-2-3 「モンゴル・レストラン」に関する先行研究

「モンゴル・レストラン」に関わる先行研究は現時点で極めて少ない。中国政府の改革開放政策（1978年）に伴う観光振興の推進とした共に、「モンゴル・レストラン」も増えている。以下の表1によると、「モンゴル・レストラン」についての研究は21世紀初頭から盛んに行われ、主に修士論文として著されたことと、民族経済学の視点から「モンゴル・レストラン」を論じた修士論文が多かったことを確認することができる。

表1 「モンゴル・レストラン」に関する修士論文

論文テーマ	論文内容の要旨	著者	専門	卒業学校	執筆年
『蒙餐産業の市場化発展へ構想』	蒙餐産業の役割や存在している問題とそれに対する対策を論じた。	娜日松 (ナリソ)	民族経済	内モンゴル大学	2006年5月
『都市化によるモンゴル食の研究』	フフホト市の蒙餐を事例とし、分布、特徴を論じた。	張麗娟	社会学	内モンゴル師範大学	2007年6月
『フフホト市における蒙餐産業のブランド戦略』	フフホト市の蒙餐基本状況とブランドの状況について論じた	陳永庆	中国少数民族経済	内モンゴル師範大学	2008年5月
『内モンゴル草原文化と観光の互動発展』	草原文化と観光の関係性やその問題性について論じた。	包アヨシ	中国少数民族経済	内モンゴル師範大学	2011年5月
『モンゴル食文化と内モンゴル観光産業の発展』	内モンゴル観光産業におけるモンゴル食文化の重要性について検討した。	馬青春	中国少数民族経済	内モンゴル師範大学	2011年10月

出典:筆者作成

また、「モンゴル・レストラン」についての小論文も少なくない。バヤン・チャガンの「草原文化と観光開発についての研究」では、内モンゴルの観光資源としての草原文化について歴史学、地理学、観光学などから検討した。しかも、「モンゴル・レストラン」の観光開発を概観した[バヤン・チャガン 2006]。テムラの「蒙餐文化の初探」では、「モンゴル・レストラン」の特徴、「モンゴル・レストラン」の形成要素などを明らかにした[テムラ 2008]。高雲勝の「草原文化における蒙餐文化特徴」では、緑色天然、飲食一体、元の味の重視、儀礼の重視、食楽同行、民俗の体験、栄養や保健、医食同補などの特徴を検討した[高雲勝 2012]。しかし、具体的な事例がなく、現地調査のデータもない。姚小雪の「フフホト蒙古大営における芸術団の音楽活動についての報告書」では、フフホト蒙古大営における芸術団の音楽活動について現地調査を行い、「モンゴル・レストラン」における音楽の商業の売り方を検討した[姚小雪 2013]。張艶、サランナデミデの「多元文化の背景における蒙餐文化の現状の反省」では、「モンゴル・レストラン」の多文化社会における生存空間と現状問題などについて記述している[張艶、サランナデミデ 2014]。しかしながら、詳しく調査データと分析が少ない。

以上の「モンゴル・レストラン」についての先行研究は、経営学、民族学的なフィールド調査を基にした研究もある。内モンゴルの「モンゴル・レストラン」の特徴や現状について記述し、分析したが、「文化資源化」という視点からの研究がないといってもよい。また、以上の先行研究は「モンゴル・レストラン」はともに均一であり、「伝統」的モンゴルの食や文化が「モンゴル・レストラン」の特徴であるという前提にもとづいている。本論では、「モンゴル・レストラン」の単一性を批判し、その「多様性」を明らかにするうえで、モンゴル人の多様性を検討したい。

第3節 「伝統」と「文化」に関わる理論

本節では、本論文で援用する「伝統」と「文化」に関わる理論について検討する。本論文の研究目的は、「ホルチン・モンゴル人」の日常の食生活と、「モンゴル文化」が資源化されるプロセスに現れる自己認識の記述と分析を通じて、モンゴル人としてのアイデンティティのありようを明らかにし、現代のモンゴル人の枠組みを考察することである。そして、ここでは「文化」とその「資源化」について検討する必要がある。

0-3-1 「伝統」という言葉の持つ意味

世界では、「伝統」という言葉が日常生活によく使用され、その意味も多義的であると思われる。英語の[tradition]でも、漢語の「伝統」[chuán tǒng]でも、モンゴル語の[olāmᠳᠯᠠᠯ]でも一般的な意味で皆は同じように使われているが、「伝統」をめぐって、その学術的意味については、いくつかの異なる見解が示されている。

広辞苑では、「「伝統」とはある民族や社会・団体が長い歴史を通じて培い、伝えてきた信仰・風習・制度・思想・学問・芸術など。特にそれらの中心をなす精神的在り方」[広辞苑 1998 : 1858]と指摘している。これは、「文化」の概念と近いと考えられる。「〈文化〉の概念の父」と呼ばれるタイラーは「文化」を以下のように定義した。「文化、または、文明とは、広い民族誌的観点から言えば、知識、信仰、道徳、法、習俗、その他人間が社会の一員として獲得したすべての能力と習性を含むひとつの複雑な全体のことである」[浜本満、浜本まり子 1994:3]。では、「文化」と「伝統」の相違点は何だろうか。文化人類学者の青木は、「伝統」と「文化」相違点について、以下のように説明している。

… (中略) 人類学では「伝統」なることばは、それほど一般的ではない。「大伝統」「小伝統」という概念が一時用いられたことがあったが、それほど一般的なものとはならなかった。その理由は、人類学では、「伝統」の替りに「文化」を用いるからである。「伝統」には不可避免的に時間の意義が込められる。「文化」にも同じような意味が込められてはいるのだが、「伝統」と較べればはるかに現在のであり共時的な点が強調される。「文化」も変わりにくいものとの捉え方があり、それは秩序—システムと考えられるが、「生活様式」や「複合的全体」という「定義」があるように、歴史的に生成されたものには違いなくとも、それは「現在」的な関心において捉えられる傾向が強い[青木 1992 : 473]。

「伝統はそれほど一般的なものではない」と指摘する青木は、人類学者たちが「伝統」の替りに「文化」を用いるが、それらの重なっているところと異なるところがあると述べている。確かに人々は日常的に「伝統」と「文化」を同じ意味で使う場合があるが、「伝統文化」という複合語として言う場合も少なくない。「伝統」が「文化」には含まれると感じられる。

ただ、近年になると、「伝統」は創られたものと強調するアプローチは盛んになってきた。例えば、「社会史」学派ホブズボウムは、「伝統」は創られたと指摘している。

「伝統」とは長い年月を経たものと思われ、そう言われているものであるが、その実往々にしてごく最近成立したり、また時には捏造されたりしたものもある[ホブズボウム 1992 : 9]。「創り出された伝統」の意味するところは、一つには、実際に創り出され、構築され、形式的に制度化された「伝統」であり、更には、容易に辿ることはできないが、日付を特定できるほど短期間—おそらく数年間—に生まれ、急速に確立された「伝統」を指すという。また、「創り出された伝統」は通常、顕在と潜在を教え込もうとし、必然的に過去からの連続性を暗示する一連の儀礼的ないし象徴的性質である。更に、そうした伝統とは、新しい状況に直面した際、古い状況に言及する形をとるか、あるいは半ば義務的な反復によって過去を築き上げるかといった対応のことなのである[ホブズボウム 1992 : 10]。

ホブズボウムの「創られた伝統」という本では、歴史学の視点から「創り出された伝統」の現象を強調している。「伝統」は再創造されたものであるとする主張は人類学者にもある[吉原、鈴木 2002 ; 西江 2005]。そうした議論のなかで、西江は「伝統」についてほかに以下のような観点を指摘している。

この「伝統」という言葉は、一体どのような意味を持っているのでしょうか。…
(中略) …その要点は、1) 「伝統」とは、基本的には「未来」である。2) 現代の「伝統」は、人々によって意図的に創られるものである。3) 「伝統」は、それを構成するいくつかの「要素の束」から出来ている。というものである[西江 2005]。

西江のこの記述は、「伝統」は時代の様々な要素によって未来へ創造されていく、すなわち、その不安定な要素があると考えられる。「伝統」についての諸議論で重要なことは、なんのために創り出すのかと考えることである。

このような創られた「伝統」についての議論は、今後そのような「伝統」を社会全体でどう支えていくのか、あるいはその「伝統」の正統性はどうかなどを問題にするものが多いように思われる。例えば、先住民や少数民族の「伝統」はどのようなかたちで

多民族社会で維持し共生すればいいのか、都市化や若者の出稼ぎによる地域的な「伝統」のゆくえをどうするのか、また、近現代化による「伝統」の変容をどのように理解しているのか、などである。それは「伝統」の現実問題から、社会変容・文化変容に伴う「自己認識」需要の増大を、どのようなシステムで支えることが適切なのかという政治経済的問題、さらに、「伝統」をどのように伝承するのか、認識するか、などの文化的問題群ということができる。

「単一なモンゴル」という視点からみた「伝統と見られるものがそもそもの伝統ではない」、あるいは「これは伝統ではない」という批判に対抗するかのように、「こんな伝統が必要である」という研究や、その分析も少なくない。こうした「これは伝統ではない」にしる、「こんな伝統が必要である」にしる、そうした判断の前提には、そうした判断を可能にしている一定の基準があるはずである。なぜ、私たちは「それは伝統ではない」と直接に判断する／できるのか、また、ある文化要素に対して私たちは自分の「伝統」を維持していると判断する／できるのだろうか。

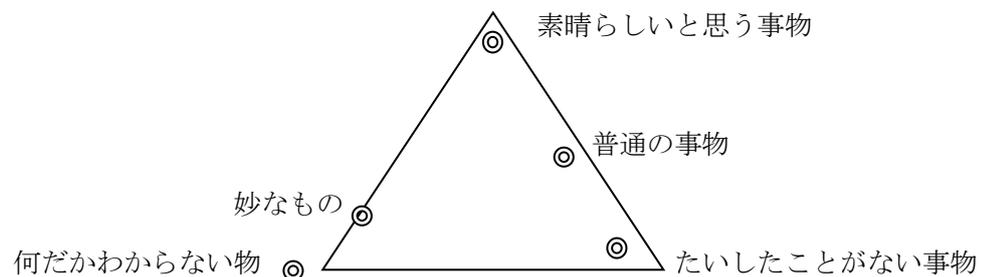
人々は一定の自然環境や社会環境のなかで育つことによって、自分らしさの「伝統」を身につけていくのである。すなわち、人々は日常の暮らしのなかで得た経験を通じて、いくつもの「慣習」を表出し、共有し、再生産化していく。それと同様に、「伝統」もまた、日常の生活の中で人々が相互に共有することを通じて、「伝統」をめぐる一定の共通認識や価値観を形成していると考えられる。そして、「伝統」は、社会や文化によって異なり、同じ社会や同じ文化の中でも文脈によって異なってくると考えられる。

0-3-2 「文化の流用」という概念

次に、人類学の「文化の流用」という理論を取り上げる。太田は「流用」という概念は、「他者が支配する領域で生きる術をつけた狡智の実践者たちについての研究から生まれたものであり、そのような実践者たちとは、自己を語ることすらなく歴史の周縁に押しやられていた、名もなき民衆や植民地支配を受けていた人々などである。流用とは、ブリコロール（器用人）が行う文化の創造といえよう。支配的な文化要素を取り込み、自分にとって都合のよいように配列し直し、自分の生活空間を複数化(pluralize)してゆくのだ。それは、整序され文法化された社会空間を意図的にズラし、そこに新たな意味を見出す、いわゆる「意味産出実践 (signifying practice)」である」とも述べた[太田 1998:47-48]。

「流用」という概念を補充した具体的な方法論といえば、西江氏の「文化の三角形」論だと考えられる。西江は、最初に「文化は創造的である」と想定して、全部の文化項目を簡単な三角図式に持ち込み、様々な文化の位置場所とお互いにどのように「流用」することについて解釈している。以下は、氏の「文化の三角形」理論と図である。

1) 三角形の上の部分に含まれている少数の事物はある時代のある社会で、人々が「うらやましい」とか「素晴らしい」とか「それこそが文化だ」と思い込んでいる事物である。2) 三角形の下方に行けば行くほど、事物の数は多くなる。そして、それらは、その社会の中では当たり前のもので、特に取り立てて話題にするほどの事物ではないとされる。すなわち、それらは立派な文化項目であるにもかかわらず「文化的」などとは人々は思いもしないような平凡な事物である。3) 三角形の底辺近くに位置づけられる事物はあえて話題にすれば「くだらない」とされるような事物である。すなわち、その社会では、それらが「文化」の例なのだと言え、多くの人々がその意見に反発を感じるという種類の事物である。4) 三角形の外側にあるとみなされるような事物はその社会の人々に何らの価値も感じさせない事物であったり、普通の人には理解不可能な事物であったりする。言い換えれば、文字通りに「異文化」の事物であるか、訳が分からない「異次元世界」の事物となる。食べ物の場合、そうしたものの多くは世界では「野蛮」などというレッテルが貼られる[西江 2005:129-130]。



出典:西江『「食」の課外授業』2005:130

さて、本論では、以上のように規定された「流用」という概念と「文化の三角形」理論を援用し、「ホルチン・モンゴル人」の食生活において、どのような「流用」が利用されているのかを検討する。特に、「伝統」の流用に着目し、「伝統」がどのように創り出されて

きたのか、そのプロセスを検討する必要がある。対象地域の個別の実情研究により論証、検討していく必要があると考えられる。内モンゴルでも同様に食文化が「流用」されてきた想定し、そのパターンとプロセスを詳しく検討する。

0-3-3 「文化資源」という考え方

次は、「文化資源」という考え方を取り上げる。「文化」はどこで資源として利用されるのだろうか。山下は「文化資源化」が起こる基本的な場について以下のように述べている。「基本的な場としてはミクロな日常的な文化実践の場、国家、そして市場という三つの社会的次元を取り出すことができる。これらの場において、文化は資源化するが、そこにおける文化資源のあり方は異なっている。日常実践における文化の資源化は、人が生存環境と折り合いをつけながら生きるために行われる基層的なものである。しかし、国家や市場においては、文化資源は様々な政治的・経済的目的において開発され、利用される」[山下 2007:17]。つまり、その文化資源化の場所によって利用される目的が異なる。

資源にしても、資本にしても、何か希少価値の追求のために利用されうるものであろう。森山は、「文化資本」という概念は構造志向的なものとして用いることに対して、「文化資源」という概念は行為志向的なものとして用いることであると考えている[森山 2007:65]。また、「文化資源」という考え方について森山は以下のように記述している。

ある特定の行為者がある特定の行為によってある特定のものを「資源」として活用する、その行為の具体性、およびその行為が紡がれる場の具体性を可視化するものとして、「文化資源」という概念を用いることができるのではないだろうか。「資本」とは異なる「資源」という概念を用いることで、「資源」が動員され、利用される個別的な具体性を焦点化することができるのではないだろうか。「文化資源」は人間の営みに遍在している資源が、新たな意味なり価値なりを付加され、新たな使用の文脈に差し挟まれて、高次の「資源」として賦活されたものである[森山 2007:65-67]。

本論では、「文化資源」という考え方を援用し、内モンゴルの東部と西部の「モンゴル・レストラン」における「文化資源化」について検討する。つまり、「モンゴル・レストラン」

という場では、何が資源化されるのか。誰がどんな「新たな意味なり価値なりを付加され、新たな使用の文脈に差し挟まれて」[森山 2007:67]、どうして「文化資源」になるのか、あるいはどうして「文化資源」にするのか。そして、経済的目的のほかになんらかの狙いがあるのかを検討する。

本論では、「モンゴル・レストラン」を「文化資源」として扱うのには二つの理由がある。

1、「モンゴル・レストラン」における「文化資源」を「誰が、誰の文化を、誰の文化として、誰を目がけて資源化するのか」[森山 2007]という機制で詳しく分析して、その資源化のプロセスに何が重視され、どのような変容が行われているのかを検討したい。

2、「ホルチン・モンゴル人」の日常食生活を検討する共に、商売市場における「モンゴル・レストラン」という場を検討することを通じて、「多様なモンゴル」という視点から、現代モンゴル食文化を検討する。

森山は資源化における「誰」をめぐる四重の問いについて以下のように論じている。「何らかの資源化の主体が、何らかの資源化の志向対象を想定し、それに目がけて資源化を行うとき、資源化されたもの、すなわち「文化資源」として動員されている「文化」が、誰かのものであり、そしてまた、誰かのもので資源化されるという機制である。彼は植民地マダガスカルにおける女王の移葬が資源化されたことを事例とし、四つの「誰」を通して、人と「文化」の政治的な関係を明らかにした」[森山 2007:68-88]。そして、筆者はこうした「誰」をめぐる四重の問いの機制を援用し、内モンゴル地域におけるモンゴル人と「モンゴル・レストラン」がどのような関係があるのかを解きほぐす。

特に、内モンゴル地域の観光地における「モンゴル・レストラン」を検討する必要があると考えられる。「現代の観光振興における何らかの集団が、自分たちの舞踊やら芸術やらの「文化」を、自分たちのものとして、観光客という他者を目がけて、資源化するという行為は典型的に「文化資源」の例である。しかし、同じ観光資源としての「文化資源」でも、それを資源化する主体が当該集団の外部に位置する観光産業のアクターであれば、「誰が」という資源化の主体(観光業者)と、「誰の」という「文化資源」の所有主(当該集団)と、「誰を目がけて」という資源化の志向対象(潜在的な観光客)とが、それぞれ別の行為者となることだろう」[森山 2007 :87]。例えば、「バリを訪れる観光客のお目当ての一つはケチャ(儀礼)である。このケチャ(儀礼)はバリの人々の文化ではなく、ドイツ人のワルター・シュピースがバリのサンヒヤンという悪魔祓いの儀礼に使われるコーラスに基づいて、創り出し

た儀礼である。後にバリの文化の一部としてバリの人々にも受け入れられ、観光客に目が行けられてきた」[太田 1993:389-390]。そして、現在、バリの人々はドイツ人の創り出したケチャ(儀礼)をバリの文化の一つとして観光客に目が行けて行っている。これは、自分たちが、自分たちの儀礼を、自分たちのものとして、観光客という他者に目が行けているのではなく、自分たちが、他者の創り出した儀礼を、自分たちのものとして、観光客という他者に目が行けていると考えられる。

そのようなバリの「文化資源化」の現状を見ると、表面的には自文化を展示しているが、その根底は他者の創造した文化の展示である。「文化」というものは時間・時代による変化が大きいため、観光地において、「文化資源」は簡単には「誰」のものと言えないからなのだろうか。中国の多民族社会における「モンゴル・レストラン」の理解には、このような別の「文化」要素が観光業の様々な場面で再構築されたり、再認識されたり、「民族文化」として利用されていることを知ることと客観的に「誰」をめぐる四重の問いの機制を適用することが重要になってくると考えられる。

第4節 本論の構成

本論の構成は、以下の通りである。

第1章では、調査地の内モンゴルにおけるホルチン地域と西部モンゴル地域を概観する。まず、モンゴル人の「多様性」について論じる。次に、調査地と調査対象について簡潔に記述したうえで、ホルチン地域及びその自然環境と社会環境を概観する。最後に、比較対象地としてのエズネー旗とフフホト市について概観する。

第2章では、調査地としてのホルチン左翼後旗における「農耕モンゴル人」と「小都市化されたモンゴル人」の日常的食生活に着目し、「ホルチン・モンゴル人」の食習慣を検討する。はじめに、ホルチン地域における「農耕モンゴル人」の生業活動と生活リズムを提示し、生業の変化と食生活はどのように結び付いているかを示しながら、両者の関係を明らかにする。次に、筆者が行った現地調査により得られた資料・データを用いて、調査地の3世帯の「農耕モンゴル人」と5世帯の「小都市化されたモンゴル人」の食生活に着目し、彼らの一週間の食品とその調理法を論じたうえで、食材の変化を検討する。最後に、ホルチン地域におけるモンゴル人の儀礼や行事やご馳走の食について概観したうえで、検討する。

第3章では、主に第2章のデータを検討し、「ホルチン・モンゴル人」の食習慣の特徴を明らかにする。まず、第2章で記述した「ホルチン・モンゴル人」の食生活の実情から「文化の流用」という理論を援用して「ホルチン・モンゴル人」の日常の食生活を解釈する。次に、中国の多民族社会において、主流民族である漢人だけではなく、この地域で活動してきたほかの民族（満人）も比較対象とし、「ホルチン・モンゴル人」の食生活にほかの民族がどのような影響を与えたのかを明らかにする。最後に、「ホルチン・モンゴル人」の食物観について検討する。

第4章では、ホルチン地域のガンジガ鎮と観光地の大青溝自然保護区における四軒の「モンゴル・レストラン」や一軒の普通のレストランに着目し、その「モンゴル・レストラン」の実情を分析したうえで、現代「ホルチン・モンゴル人」たちにとって、「モンゴル・レストラン」はどのような存在意義であるのかを検討する。さらに、ホルチン地域における「モンゴル・レストラン」に生じている問題を提示し、その特徴を検討する。

第5章では、第4章で記述したホルチン地域の「モンゴル・レストラン」と比較する研究対象として、内モンゴル西部地域におけるアラシャー盟とフフホト市における「モンゴル・レストラン」の実情を検討する。ホルチン地域以外の地域で「モンゴル・レストラン」がどのようなかたちで経営されているのか。文献調査と現地調査の資料を用いて、それらの共通点と独自性を検討する。

第6章では、本論文の社会背景として中国における民族政策と観光政策を述べたうえで、その現状を概観する。はじめに、中国共産党の民族政策の過去と現在を述べる。次に地域概念としての「内モンゴル」を提示する。次に、中国における1) 観光政策、2) 観光文化、3) 観光と食産業の関係の概要を提示する。国家の観光政策と少数民族地域における観光がどのように結び付いているのか、また、どのような「文化」が少数民族の「民族文化」として利用されているのかを検討する。最後に、内モンゴル地域における「民族料理」を検討する。

第7章では、「文化資源化」という考え方から内モンゴルにおける「モンゴル・レストラン」を検討する。具体的には、まず、第4章で考察した内モンゴル東部のガンジガ鎮、観光地の大青溝自然保護区の「モンツァン」における「資源化されたもの」を検討したうえで、「誰が、誰の文化を、誰の文化として、誰に目がけて」行われたのかという、誰をめぐる四種の問いの機制を援用し、「モンツァン」の資源化されたプロセスを考察する。次に、内モンゴル西部のフフホト市における「モンゴル・レストラン」の事例を分析し、同様に、それら

の「資源化されたもの」を検討したうえで、「誰が、誰の文化を、誰の文化として、誰に目がけて」行われたのかという、誰をめぐる四種の問いの機制を利用し、「モンゴル・レストラン」の資源化されたプロセスを考察する。最後、内モンゴル地域における「モンゴル・レストラン」の「文化資源化」プロセスでは何が重視されているのか、どんな変容が行われているのかを検討する。

以上をふまえて終章である第8章では、第1章から第7章までの内モンゴル地域におけるモンゴル人の食を資源化する場合、どのようなことが言えるのかを整理し、本論の主題である「食文化の再構築」がどのような可能性を持っているかを提示したい。

第1章 調査地と調査の概況

本論文の調査対象は、中国・内モンゴルの「ホルチン・モンゴル人（農耕モンゴル人）」、「トルゴート・モンゴル人（遊牧モンゴル人）」と「フフホト市のモンゴル人（都市化したモンゴル人）」である。対象地域として、内モンゴルの東部における通遼市（旧ジリム盟）のホルチン左翼後旗と、比較対象地域として内モンゴルの西部におけるアラシャー盟のエズネー旗とフフホト市を選んだ（図2、図3）。本論文で用いる主要なデータは現地での延べ約9ヶ月間のフィールドワークによって得たものである。本章では、まず、調査地と調査対象について簡潔に記述する。次に、モンゴル人の「多様性」について検討したうえで、ホルチン地域及びその自然環境と社会環境を概観する。最後、比較対象地としてのエズネー旗とフフホト市について概観する。

第1節 内モンゴル地域の概況

内モンゴルは、中華人民共和国成立前の1947年に「内モンゴル自治政府」として成立した中国の行政単位である。中国領土の北西部辺境に位置し、北東部はロシア、北部はモンゴル国、南部は河北省、山西省、陝西省、寧夏回族自治区、西部は甘肅省、東部は黒竜江省、遼寧省、吉林省など三つの省を境界とする。総面積は118.3万km²、中国総面積の12%を占め、新疆ウイグル自治区、チベット自治区に次いで三番目の広さを占める。日本総面積の3倍になる。内モンゴルの北東部には大興安嶺山脈が南北に位置し、南部には陰山山脈が東西に延び、西部にはゴビ砂漠が広がり、北西部には蒙古高原が位置する。標高1000m以上の地域が多く、地形地貌は多様性に富んでいる（図4参照）。内モンゴル草原は中国における四大草原の中で二番目の面積を有している。内モンゴル草原はフロンボイル草原、シリゴル草原、バヤンノリ草原とウランチャブ草原、オルドス草原とアラシャ草原などを含み、またバダンジリン砂漠、テンゲリ砂漠、ウランブヘ砂漠、クブチ砂漠、モーウス砂漠なども含む。また、西遼河平原、土黙川平原、河套平原、黄河南岸平原などの平原も含まれる。内モンゴルにおいては、高原は総面積の53.4%を占め、山地は総面積の20.9%を占め、丘陵は総面積の16.4%を占め、平原は総面積の8.5%を占めている。黄河をはじめ、湖川が70本があり、水域は総面積の0.8%を占める[訾冬梅、高秀静 2011 : 4]。



図2 中国における内モンゴル自治区の位置図 (出典：筆者作成)



図3 内モンゴル自治区における調査地域の位置図 (出典：筆者作成)

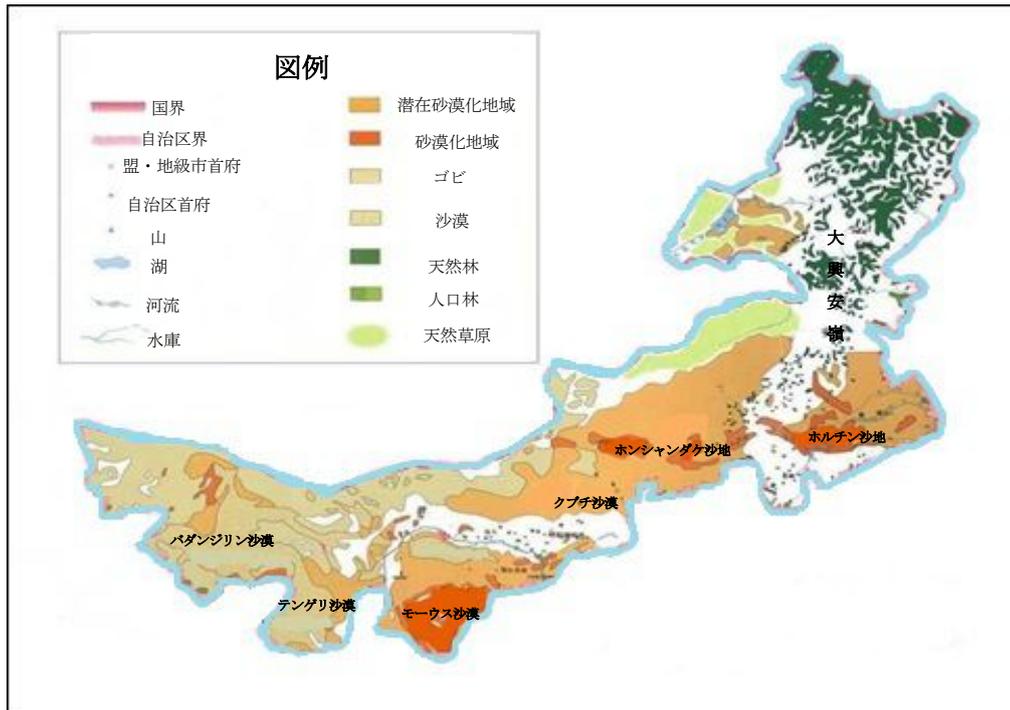


図4 内モンゴルにおける地勢 (出典:『内モンゴル自治区地図冊』2011:4より作成)

内モンゴルの平均気温は、 $-4\sim 8$ 度の間である。平均気温を見ると、北東部のフロンボイル、興安で最も低く、西に行くに従い上昇し、最西部では7度以上となる (図5参照)。年降水量を見ると、最も降水量が多い地域では、大興安嶺山脈がある北東部であり、年間600mmにまで達する。しかし、年降水量は内陸部の西に向かうに従い減少し、最西部ではわずか80mm以下となる (図6参照)。そして、大興安嶺山脈の南に位置する麓の地域では比較的、降水量が高い。降水量と気温に対応して、内モンゴル気候区分は北部から西部に向かって、湿潤、半湿潤、半乾燥、乾燥気候となる。

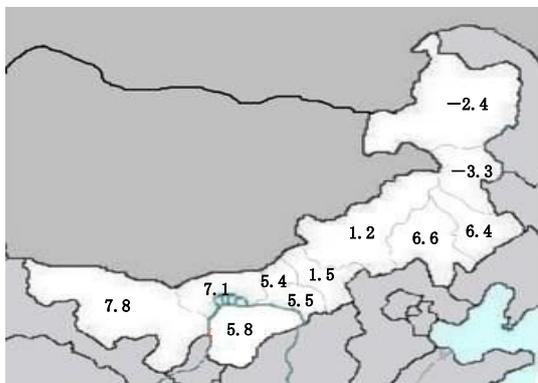


図5 内モンゴルにおける年平均気温分布図 (度)

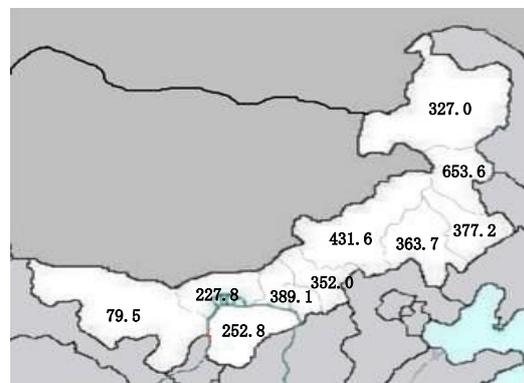


図6 内モンゴルにおける年降水量分布 (mm)

(出典:『内モンゴル地理文集』2003:50 - 54より作成)

内モンゴルにおいて、北東部には大興安嶺山脈の森林地帯、中央部には内モンゴル高原と西南部にはオルドス高原の草原地帯、西南部から西部にかけては砂丘地帯があり、最西部には砂漠地帯が広がっている。

毎年9月下旬から降霜が始まり、翌年の4月下旬、あるいは5月上旬まで続く。霜の発生時期は地域によって異なり、おおよそ4つに分けられる。それは、1)フフホト市、包頭市やバヤンノリ盟、オルドス市では、初霜日は9月下旬～11月中旬の間であり、終霜日は4月上旬～5月上旬の間である。霜時期は約135～220日であり、一番短い地域である。2)ウランチャブ盟とシリンドル盟では、初霜日は9月下旬から始まり、終霜日は5月上旬まで続く。霜時期は220～240日である。3)通遼市、赤峰市では、初霜日は9月下旬であり、終霜日は4月下旬である。霜時期は200～220日である。4)フロンボイル市は、初霜日は8月下旬、あるいは9月上旬から始まり、終霜日は5月中下旬、あるいは6月上旬まで続く。霜時期は240～270日である[孫金鑄 2003 : 51]。霜時期は農作物の収穫とよく結びついている。

このような自然条件は内モンゴル地域の生態を特徴づけ、遊牧モンゴル人の生計基盤であった牧畜は、モンゴル高原の草原を利用するのみ可能となり、農耕する人々は、平原を利用するのみ可能となるのである。そして、内モンゴル地域の生業も多様である。また、そこには農耕地域、半農半牧地域、牧畜地域が含まれる。農耕面積は713.9万ヘクタールであり、全国平均の一人当たり耕地の4倍にあたり、全国の首位である[内蒙古自治区人民政府 2008:3]。以下の図7から見ると、内モンゴルの東部は主に主農従牧の生業であり、その西部は主に主牧従農の生業であり、東北部は主に林業地帯である。



図7 内モンゴルにおける土地利用 (出典：小長谷 2006)

現在、中国には五つの自治区¹⁴があり、内モンゴル自治区は最初に成立された自治区である。自治区は省レベルの行政権限を持つ。自治区の下位行政単位としては9つの地区級市（地区クラスの市）、三つの盟が管轄される。下級行政区単位としては21市区、11県級市（県クラスの市）、17県、49旗、3自治旗である。ここで中国の行政組織について、少し触れておきたい。序論の注に述べたように、中国の行政組織は複雑である。中国の行政構成を大きなピラミッド型で現わすと、頂点である中央政府から中国全土72万に及ぶ末端の組織である村民・居民委員会まで広大なシステムを反映しているとしている[雨森 2009:54]。図8はそのピラミッド型の図である。

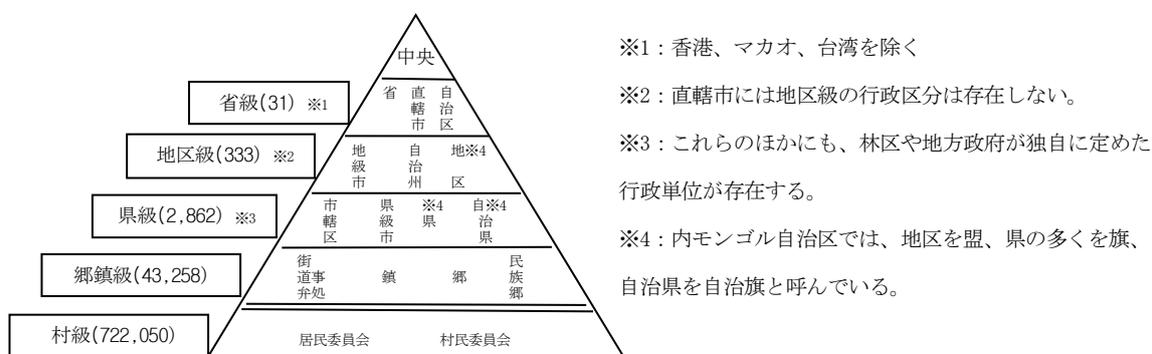


図8 中国の行政単位模式図(出典:雨森 2009 : 54)

2010年に行われた第六回国勢調査によると、内モンゴル自治区の総人口は約2,414万人である。そのうち漢族は約1965万人で、内モンゴルの総人口の80%を占める。次いでモンゴル族は423万人であり、内モンゴルの総人口の17%を占める。他の民族は83万人であり、内モンゴルの総人口の3%を占める。そのほかの民族には満族、回族、ダーゴル族、エヴェンキ族、朝鮮族などが含まれる。モンゴル族をはじめ内モンゴルに暮らす少数民族の総人口は内モンゴルの総人口の20%しか占めてない。総人口の内訳から、漢族が主体民族となってきた [中華人民共和国統計局 2010年第六次人口普查データ]。

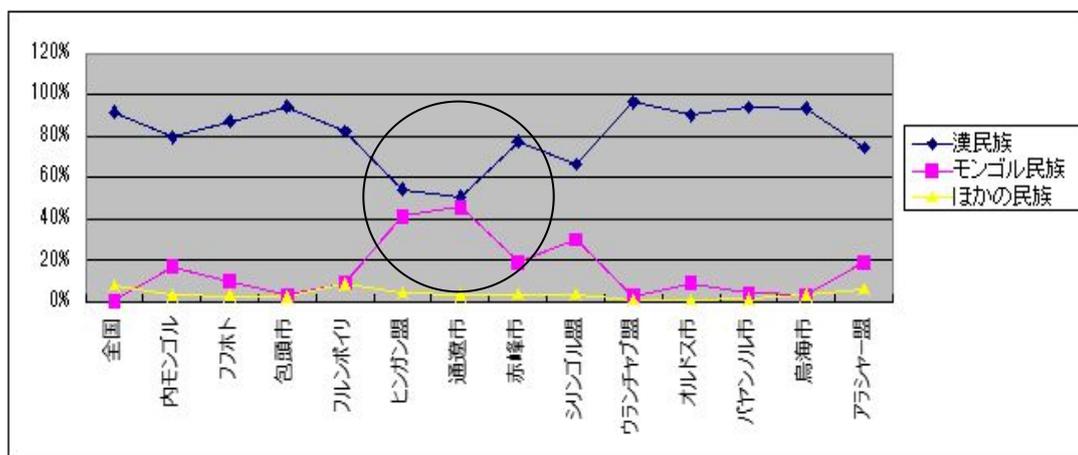
しかしながら、内モンゴルで生活している420万余りのモンゴル族は、中国に暮らすモンゴル族総人口の80%以上を占めている。しかも、内モンゴルにおけるモンゴル人の総人口の三分の二が内モンゴル・ホルチン地域（通遼市、赤峰市、ヒンガン盟）に暮らしていることは序論で述べた。表2とグラフ1から見ても、通遼市におけるモンゴル人の総人口が144万人余りと、ほかの地域よりモンゴル人の割合が高く、モンゴル人が最も集中して暮らしている地域であると言えるだろう。

表2 内モンゴル各地域における民族・人口 (単位：人)

	漢人		モンゴル民族		ほかの民族	
全国	1225932641	91.51%	6098830	0.46%	107693381	8.04%
内モンゴル	19650687	79.54%	4226093	17.11%	829541	3.36%
フフホト	2498647	87.16%	285969	9.98%	81999	2.86%
包頭市	2499508	94.31%	85121	3.21%	65735	2.48%
フルンボイル	2098400	82.31%	230008	9.02%	220870	8.66%
ヒンガン盟	874393	54.20%	665828	41.27%	73029	4.53%
通遼市	1592279	50.72%	1441275	45.91%	105599	3.36%
赤峰市	3355733	77.30%	829824	19.11%	155688	3.59%
シリントウ盟	681876	66.33%	309764	30.13%	36382	3.54%
ウランチャブ盟	2063614	96.27%	62320	2.91%	17656	0.82%
オールドス市	1748549	90.10%	176912	9.12%	15193	0.78%
バヤンノル市	1568497	93.92%	75485	4.52%	25933	1.55%
烏海市	496725	93.21%	18952	3.56%	17225	3.23%
アラシャー盟	172466	74.55%	44635	19.30%	14233	6.15%

(出典：中華人民共和国統計局2010年第六次人口普查データより作成)

グラフ1 内モンゴル自治区における民族・人口



(出典：中華人民共和国統計局2010年第六次人口普查データより作成)

第2節 モンゴル人の「多様性」

内モンゴルの自然環境の多様性によって、そこに暮らしているモンゴル人も「多様」であろう。現代内モンゴルにおけるモンゴル人の「多様性」を考える場合、その起源を北方少数民族の草原文化から簡潔に分析しておく必要がある。すなわち、大窑文化、河套文化、紅山文化、匈奴文化、鮮卑文化、契丹文化、蒙古文化などを含む草原文化はモンゴル人の多様性を形成する要素ではないのかと考えられる。森川は、蒙古草原に暮らしていた集団に関して以下のようにまとめた[森川 2007]。

北アジアの草原に古より居住していた遊牧民は様々な集団に帰属していたが、地域を支配した遊牧国家の興亡は彼らの帰属意識に大きな変化をもたらしたと考えられる。紀元前3世紀は匈奴国家が支配したが、その支配下に入った遊牧民すべてが匈奴というアイデンティティを持つようになったとは限らず、紀元1世紀における匈奴国家の崩壊により、それまで匈奴の支配を受けていたが、異なったアイデンティティを保持した遊牧集団が新たな支配者となった。(…中略…) このように、北アジア世界においては支配者集団と被支配者集団の間では、必ずしも帰属意識において共通性を持たない時代が続いた。それについては部族連合国家という認識のもとに説明されてきた。9世紀前半にウイグルが滅亡した後、北アジアにはしばらく統一政権は成立せず、その後10世紀初めに契丹(遼)が中国の一部とモンゴル高原を支配した。遼のモンゴリア支配体制では、上京道の西北路招討司の管轄下にあったが、おそらくその支配下に置かれた遊牧集団に関しては「契丹化」するようなことは無かったと考えられる。遼の滅亡後、モンゴル高原では様々な集団が独立し、勢力争いが開始されたが、東部においてはモンゴル系とされるタタールの勢力が強く、また中部から西部ではケレイト、オングート、ナイマンなどのトルコ系集団が有力であった。この時、宋のモンゴルに対する認識は、その有力集団であるタタールを代表した韃靼の呼称にも表れている。しかし12世紀後半からモンゴル高原東部を拠点としていたモンゴル部族が台頭し、13世紀初めにはチンギス・ハーンによるモンゴル統一国家が成立した。このモンゴル統一国家はその後まもなく中央アジアから西アジアにまで勢力を拡大し、世界帝国へと発展する。自らのアイデンティティをモンゴルと認識する集団の長期に亘るモンゴリア支配は、それまでモンゴ

ルとは異なる集団であると認識していた人々の帰属意識にも変化をもたらした。すなわち自らの帰属意識をモンゴルとみなし、モンゴルの中のある集団に帰属するということに変化していった。モンゴル年代記などを見る限り、15-16世紀にモンゴルに活動していた諸集団の中で、かつてはモンゴルとは異なった集団がモンゴルの一員となっている集団が多く見られる。このように、歴史上はモンゴル人であれ他の民族であれ、彼らの帰属意識が時代によって変化されてきたと考えられる [森川2007]。

前述は、「地域を支配した遊牧国家の興亡は彼らの帰属意識に大きな変化をもたらした」という考え方から論じられ、歴史の流れの中で、モンゴル人であれ他の民族であれ、様々な時代を経て帰属意識は変化していったという。これによると、モンゴル人の形成が多様であることは確かである。このように、モンゴル人は世界に様々な型態で存在している。そして、モンゴル人が「多様」であることは決して過去の問題ではなく、現代にも通じる。現在、世界のモンゴル諸族は政治的に三つの国家の枠組に組み込まれており、その分布状態や方言グループについて以下の表3のようなものである。

表3 モンゴル諸族の分布と方言・文字

モンゴル諸族の称号・人口	分布国・地域	方言・文字
チャハル族・約450万 Chakar Mongols	中国内モンゴル自治区 東北・西北・西南地域	チャハル方言 伝統モンゴル文字
オイラート族・約20万 Oirad Mongols	中国新疆ウイグル自治区 青海省・モンゴル国北西部	オイラート方言 トド文字
ハルハ族・約200万 Khalkha Mongols	モンゴル国 中国内モンゴル自治区	ハルハ方言 キリル文字
ブリヤート族・約50万 Buriyad Mongols	ロシア連邦共和国 ブリヤート自治共和国	ブリヤート方言 キリル文字
カルムイク族・約20万 Kalmauck Mongols	ロシア連邦共和国 ブリヤート自治共和国	カルムイク方言 キリル文字

(出典:『中国21』Vol. 19 2004:3)

「現在の同じ民族であっても属する国家によって異なる民族に分類され、あるいは異なる民族であったが、政策により同じ民族に分類される事例が少なくない。例えば、ロシア

のボルガ河下流域に居住するカルムイクは旧ソ連時代から現在に至るまでカルムイクと呼ばれているが、中国では現在ではモンゴル族と規定されている。またブリヤート族も旧ソ連ではブリヤート・モンゴルと呼ばれていたのが、現在ではブリヤートとのみ呼ばれている。逆に中国では「モンゴル族」とされている。これらの例は決して自らの帰属意識の変化によるものではなく、為政者の民族政策によるものであるが、おそらく大きな政治的变化が無い限り、彼らの民族帰属意識もそのようになっていくであろう」[森川 2007]。

一方、同じ国家、同じ民族であっても、居住する自然環境や社会環境や交流する民族によって生業や生活に差異が生じることもある。例えば、現在の内モンゴル地域におけるチャハル・モンゴル人と「ホルチン・モンゴル人」の生業や生活方式が異なるが、モンゴル人としての民族帰属意識が一致している。

第3節 「モンゴル」の一部としての「ホルチン」

「ホルチン (qorčin)」は、モンゴル語で直訳すれば「弓矢を持つ人」を意味する。『蒙古秘史』では、「豁儿臣 (huo er chen)」と音訳され、「弓矢を持つ人」と解釈している。明朝末の漢語文献には、「尔填(er tian)」、「好儿趁(hao er chen)」、「火耳趁(huo er chen)」、「火儿慎(huo er shen)」と音訳されている。実は、「ホルチン」はチンギス・ハンの宮殿を防衛する精兵（漢語で怯薛と呼び、モンゴル語でヘシケテンと呼ぶ）の一種であり、それぞれ「ホルチン」、「トリハケ」、「ヘーブトラ」などの三種がある。「ホルチン」は弓矢を持つ精兵であった。1189年に最初の「ホルチン」精兵が形成され、チンギス・ハンは二番目の弟のハブトハサルに指揮させた。15世紀初頭、この兵の組織の名称は部族の名称へ転換されて、ハブトハサルの後裔たちを指すようになった。しかし、「ホルチン」部族の中に他の部族も含まれていた。それらは、ミンガン、ラースチン、ウーチヤド、ゲレード、ジョード、ウリヤンハイ、ハラタード、ソロンゴード、サハチン、イエヘー・ミンガン、ゴララソ、ドルベト、ジャーラトなどである」[ナムジュー 2008 : 1-3]。

現在、通遼市には異なる特徴を持つモンゴル人が雑居している[郝亚明、包智明 2010 :4]。以上から、「ホルチン」は、最初は「モンゴル」兵の組織の名称であったが、部族の名称へ転換されて、しかも、その部族も多様な部族が含まれることが明らかになった。

最初、ハブトハサル「ホルチン」部族はチンギス・ハンからもらったフロンボイル地域に暮らしていたが、およそ16世紀の中頃から「ホルチン」部族によってエルグネ河とオ

ノーン河流域で遊牧が行われるようになり、その地域の人々は「ノーン・ホルチン」と呼ばれるようになった。「ノーン・ホルチン」はまた「ボル・ホルチン」、「ウニヤド・ホルチン」と呼ばれたことがある[エリデムト 2010:1-2]。このように、「ホルチン」は、軍事機構の名称から血縁に関わる部族の名称として使われるようになり、現在、「ホルチン」は文化的・歴史的・地理的名称として使われている。

1-3-1 ホルチン地域の自然環境と農耕化

内モンゴル・ホルチン地域は、大興安嶺山脈の東斜面とそれに続く平原の西部に存在する。ここは、乾燥地帯である中央アジアのステップの最も東の部分形成し、植生上は森林ステップが優勢である[吉田 2007:8]。北はフロンボイルと接し、南は河北、遼寧省、山西省などの三省と接し、西はシリントウ、東は吉林省、黒龍江省と接する。西遼河平原とホルチン沙地はこの地域の境内に位置する。ホルチン地域は標高が低いこともあり、内モンゴル西部と比較すると、気候は相対的に温暖で、地下水位も高く、降雨量も豊富で、遊牧も、農耕も行うのに優良な地域であると考えられる。

通遼市の年平均気温は、6.6度である。年降水量は330～490mmに達し、中部は降水量が少なく、南部は降水量が多い。季節別にみると、春（3～5月）の降水量は35～70mmであり、年総量の12.8%を占め、風が強い。夏（6～8月）の降水量は240～330mmであり、年総量の69.4%を占め、大雨が多い。秋（9～11月）の降水量は50～90mmであり、比較的少ない。冬（12～2月）の降水量は3～10mmである。夏は降水量が多いが、冬は比較的乾燥である。年間降水日数は59～80日である。観測史上最低気温は-30.9℃（1951年1月4日）、最高気温は39.1℃（1951年7月8日）であった。最多年降水量は592.2mm（1956年）、最少年降水量は198.7mm（1980年）であった。観測史上最速の初霜日は9月9日（1966年）、最遅の終霜日は5月17日（1957年）であった[馬玉明 1999:112、200-201]。

ホルチン左翼後旗の年平均気温は5.3～5.9℃で、1月の平均気温が-13℃、7月の平均気温が23℃である。無霜期は約154日であり、秋霜は9月末から10月初めまで、春霜は5月上旬までつづく。年平均降水量は450mmである。風が強く、1989～2007年の統計によると、春の3～5月は風が一番強い[ホルチン左翼後旗誌 2008:74-76]。

ホルチン地域は清朝時代の開墾を経て、農耕を中心とするようになり、モンゴル人の村落社会が形成されてきた。生活様式も漢人と大差ないものとなっている。では、ホルチン

地域における農耕は、いつから始められたのか。清朝時代から始められたのか、あるいは、もっと昔から始められたのか。内モンゴル地域の歴史は、遊牧勢力の盛衰に伴い、万里の長城一帯の農牧交錯地帯において牧畜と農耕の消長が繰り返された。巴図は論文「内モンゴルにおける牧畜経営と耕種農業」[巴図 2006]で、内モンゴルの歴史過程における勢力、農業形態、環境の相互関係について詳しく論じ、内モンゴルでは草原の支配勢力に応じて農耕と遊牧の関係が何度も変化してきたことを明らかにした。

表4によると、内モンゴル地域においては、最初の草原開墾は秦漢時代の支配勢力であった農耕民族によって行われ、唐、五代以降の草原開墾が東部へ浸透していたことがわかるだろう。草原の支配勢力に応じて農耕と遊牧という生業方式の変更を繰り返してきた。そして、内モンゴル・ホルチン地域では早期にも遊牧の生業方式だけではなく、農耕の生業方式も行われていたといってもよいだろう。しかも、当時の支配勢力は生業方式の推進において重要な役割を担っており、直接に生業方式へ影響を与えてきた要素だと考えられる。

表4 内モンゴルにおける農業経営変化の推移

	朝代	時代	支配勢力	農業経営形態	社会と環境	
原始的段階	前秦	前 222 まで	遊牧民族	原始的牧畜、 狩猟	馬と絹の交易 原始的自然	
歴史的段階	氏族 経済	秦漢	前 221 - 219	農耕民族	第一次草原開墾 遊牧北上	オルドス地区砂漠形成、 正式な関市設立
		魏晉—隋 朝	220 - 618	遊牧民族	遊牧復帰 遊牧南進	環境回復 牧畜技術の発展
		唐、五代	619 - 946	農耕民族	草原開墾、農耕が 東部へ浸透	毛烏蘇砂漠形成 草原退化
	私有 経済	遼金元	947 - 1367	遊牧民族	遊牧繁栄、発展 農耕を導入、制限	商業都市形成 官営牧場登場
		明清	1368 - 1948	農耕民族	第二次草原開墾 農牧構造定着	草原退化 商人商社進出
	社会 主義 経済	計画経済 期	1949 - 1981	……	第三次草原開墾 農牧並行型経営	人民公社制 環境悪化
		過渡期	1982 - 1991	……	耕地の分配 農牧補助型経営	生産請負制 環境問題を重視
市場経済 期		1992 - 現在	……	放牧地の分配 農牧兼業型経営	市場経済体制 持続可能な発展 概念提出	

(出典：巴図「内モンゴルにおける牧畜経営と耕種農業」 [2006：25] より)

日本人類学者の小長谷有紀は、モンゴル高原に暮らしてきた北方少数民族は、歴史的に小規模な農業を行っていたことを明らかにした。特にホルチン地域では、モンゴル系の契丹人が農民に対する支配と遊牧民に対する支配という二種支配体制を確立して遼の時代を築いたことにより、歴史的に農耕と遊牧を頻繁に繰り返され、生業が複合的に行われた地域だと述べた[小長谷 2005]。

さらに、吉田はモンゴル人によって古くから行われてきた農耕を内モンゴルの伝統農耕と呼び、ホルチン地域にモンゴル人登場以前においても、遊牧民が彼らなりの農耕を営んでいたことと、モンゴル人登場後においても、モンゴル人も「簡単」な農耕を営んでいたことを明らかにした。しかも、モンゴルの伝統農耕というのは、モンゴル人牧畜民の行ってきた農耕であり、農民の行ってきた農耕ではないという視点から述べた[吉田 2007:272-276]。

近年、ホルチン地域に居住してきたモンゴル人の歴史的側面に関し、文献史料に基づく著作の刊行が盛んである。珠颯の『18-20世紀東部内モンゴルにおける農耕村落化の研究』[珠颯 2009]によれば、移民はホルチン地域の蒙旗社会の変化を引き起こした主体であり、また農耕モンゴル村落社会形成の駆動原因である。氏は、清朝の統一は、ホルチン地域へ移民が流入してきた社会背景であり、そのため、万里の長城南北の人口流動が容易になったと考えている。移民の流入原因は内地の人口が増加したことにある。清朝時代の初め、内地の人口増加によって人口と土地の関係には不均衡が生じ、土地を失った人々が内モンゴル・ホルチン地域に移民として流入してきた [珠颯 2009 : 2]。当該書では、移民流入の過程を三つ段階に分けて説明している。まず、最初の段階は清朝初頭から1748年まで、モンゴル王公が清朝の「封禁政策」に違反して、私的に漢人を招き入れて行かせた開墾である。この期間には内地の移民たちがツバメのようにホルチン地域と内地の間を往復していた [前掲書 : 16-18]。次は拡大の段階とする1748年から1902年までの間であり、清朝政府の「半黙認半封禁」の政策によって内地の移民がホルチン地域に定住することで始まった [前掲書 : 16-25]。最後は、全面開墾の段階で1902年から1911年までのあいだであり、清朝の「蒙地全面開放」政策によって漢人とモンゴル人の混住が始まった [前掲書 : 25]。ほかに、「蒙地開放」政策の始まる前、ジョソト盟とジュウオド盟の南部では農耕化が早期に進んできて、牧畜を営むモンゴル人が入植してきた漢人とともに居住することを拒否し、新しい牧地を求めるために「外旗モンゴル人」¹⁵として、より乾燥したステップ地帯と山岳地帯のジュウオド盟とジリム盟の諸旗に移住した。ジュウオド盟とジリム盟の諸旗に流

入した漢人移民と外旗人の人口は当地のモンゴル人の人口より多かった。しかも、この地域の多数のモンゴル人もまた居住地を放棄して、まだ開放されていない地域に移住してきたということもある [前掲書：292-312]。

こうして、「漢人はモンゴル人の去った牧地で独自の漢人社会を形成すると同時に、一部は直接モンゴル人居住地域に移住し、モンゴル人社会に溶け込み地域社会の漢化に寄与した。モンゴル人と漢人のこうした活発な移住活動の結果、およそ19世紀の末頃から内モンゴル・ホルチン地域ではモンゴル人を中心とする「農耕モンゴル人」村落が相次いで誕生するようになった。そして、20世紀の中頃になると、こうした「農耕モンゴル人」村落は興安嶺東南の広範囲に広がり、遊牧社会とは異なる「農耕モンゴル人」村落社会が形成されたのである」 [ブレンサイン 2003:2-3]。

内モンゴル・ホルチン地域は、1949年の中華人民共和国成立以来、人民公社制・生産責任制・土地請負制といった土地制度などの大きな変革を経験してきた。そのような変革は、内モンゴル地域の生産手段とする農牧業の様式に甚大な影響を与えた。とくに、改革開放経済政策の下で1981年から導入された生産責任制は、人民公社時代の集団的・計画的生産体制を、個々の農牧民を生産の基本単位に転換することを通してその生産意欲を刺激し、農牧業の生産性を著しく増大させた。さらに、1996年から始まった土地請負制は、農牧民の土地保有を30年間固定することによって、農牧地利用形態の変化をもたらすとともに、農牧地の基盤整備その他への資本投下を促し、農牧業高度化への展開を開いた [澤田 2004 : 61] 。

1-3-2 定住化後の生活

移動生活を繰り返すモンゴル社会、いわゆる「伝統的遊牧生活」を行っていたモンゴル社会では、地域共同体としての村落の役割を果たしていたのは qata、ayil である [ブレンサイン 2003 : 258]。しかし、定住以前のいわゆる伝統的なモンゴル遊牧社会においては、「ayil」という言葉は家族単位の一戸をさす場合が多く、「qata ayil」といった場合でもせいぜい限られた期間内に、一時的に寄り集まった数戸程度の人々の居場所をさすものであって、共同体として定住した「村落」をさす意味はなかったように思われる [ブレンサイン 2003 : 257]。現在、ホルチン左翼後旗には、524 の村落があり、その内の 37 の村名が「ayil」という表現で現している [ブレンサイン 2003 : 265]。氏は別の意味で使われ

ていたモンゴル語の表現が、そのまま農耕村落社会へ持ち越したことは、定住化に適応しようとした努力だろうと考えている。そして、ホルチン地域における定住化は、全く漢人の農耕文化へ「漢化」されたわけではなく、その過程の中で、モンゴル人が農耕村落社会に適応できる要素を、そのまま持ち越し、牧畜から農耕へ転換する接点になって変化していくと考えられる。

近年、モンゴル学者はホルチン地域で生まれたモンゴル人を「農耕モンゴル人」という言葉で表現するようになってきた。しかし、「農耕モンゴル人」と呼ばれた「ホルチン・モンゴル人」は、自らこの名称を使おうとした人はほとんどいないといえよう。

モンゴル語に関しても、ホルチン方言が特徴的である。郝亞明、包智明はホルチン地域における4つの村（白村、徳村、西村、東村）に住むモンゴル人の生活様式についてフィールド調査を行った。1996年と2005年で四つの村の6歳以上のモンゴル人がモンゴル語と漢語を使う能力について調査し、データの比較を行った。その結果、モンゴル人の漢語能力のレベルは全体的に引き上がり、しかも、雑居式の村のモンゴル人の漢語能力は集居式の村のモンゴル人の漢語能力より高いことが明らかになった。一方で、比較的雑居式の村に住むモンゴル人のモンゴル語能力が衰退していることも明らかになった[郝亞明、包智明2010:108]。また筆者の調査からは、ホルチン地域のモンゴル人は、日常会話ではモンゴル語と漢語が混ざって使われることも少なくない現状が見られた。

また、この地域では、多民族混住地域における文化の相互浸透や地域社会の変化より、モンゴル人と漢人の族際婚姻が増加してきた傾向があると考えられる。ホルチン地域におけるモンゴル人と漢人の族際婚姻に関する研究は近年盛んである。例えば、温都日娜の赤峰市におけるモンゴル人と漢人の族際婚姻に着目し、民族意識の再創造についての研究などがある。特に、温都日娜は、多民族混住地域におけるモンゴル人と漢人の族際婚姻を通して、民族意識が絶えず新たな「民族」意識が創り出されていると主張している。

ホルチン地域の経済方式は、農業、牧畜業、家庭養殖業、副業、出稼ぎなどあるが、主に農業を中心に行っている。モンゴル人の居住形態は現在、定住式の土造家屋やレンガ家屋である。娯楽活動は、近年、マージャン、トランプ、映画、テレビなどが盛んである。

現在、通遼市は、1区、1市、1県、5旗の行政単位があり、即ちホルチン（科爾沁）区、霍林河（ホーリングル）市、開魯県、ホルチン左翼中旗、ホルチン左翼後旗、クロン旗、ナイマン旗、ジャルート旗から構成される。総面積は59,535Km²である。赤峰市は、3区、7旗、2県の行政単位があり、即ち紅山区、松山区、元宝山区、アル・ホルチン（阿魯科爾

沁)旗、バーリン(巴林)左旗、バーリン(巴林)右旗、ヘシゲテン(克什克騰)旗、オンニュート(翁牛特)旗、ハラチン(喀喇沁)旗、オーハン(敖漢)旗、林西県、寧城県である。興安盟は、2 県級市、1 県、3 旗の行政単位があり、即ちウランホート(烏蘭浩特)市、アーリシャ(阿爾山)市、突泉県、ジャーライト(扎賚特)旗、ホルチン右翼前旗、ホルチン右翼中旗などがある。ホルチンの行政区域と管轄の関係は内モンゴル自治区政府が成立してから、次のように変化してきた。1949 年 4 月には、ジリム盟が成立された。通遼県、開魯県、魯北県、クロン旗、ナイマン旗、ホルチン左翼後旗、ホルチン左翼中旗などが含まれた。1953 年 3 月には、ジリム盟がヒンガン盟、フロンボイル盟、ナウエンムレン盟と合併され、東部行政公署の成立により廃止された。1954 年 5 月には通遼市、東部行政公署通遼県、開魯県、ナイマン旗、クロン旗、ジャルート旗、ホルチン左翼後旗、ホルチン左翼中旗を編入し、再びジリム盟が成立された。1969 年 7 月には、内モンゴルの分割により、吉林省に属するジリム盟となった。1979 年 5 月には、吉林省の分割により、内モンゴルに属するジリム盟になった。1999 年 8 月には、ジリム盟が地級市の通遼市になった[エリデムト 2010 : 100]。ホルチン左翼後旗は 1989 年には 5 鎮、26 ソム(蘇木)、3 郷があったが、1998 年に 2 ソムを 2 鎮に変更して、7 鎮、24 ソム、3 郷になった。2000 年に 7 鎮、24 ソム、3 郷を 11 鎮、10 ソム、2 郷に変更し、2006 年に 11 鎮、10 ソム、2 郷を 10 鎮、2 ソムに変更した。

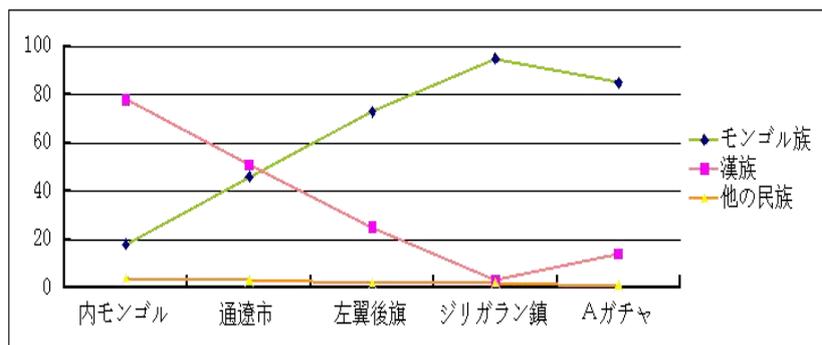
こうした行政区の変容について、高明潔は内モンゴル牧畜地域における A 鎮を考察対象として現地調査を行った。その結果、「ソムと鎮との間にある A 鎮は、受動的に改編を実行した行動主体がその内部の人口的な制約から外部的人口の優位性を生かすことを通して、牧畜業社会であるソムといういささか停滞気味である在来文化に都会・町的社会である鎮という新しい意味を付与して活性化している。それによって「新しい第三文化=A 鎮」が産み出されている。それは A ソムという在来文化が持つ社会変容への適応力及びその自己変革の力によるものであると論じた」[高明潔 2004:74]。このように、内モンゴルの文化変容は受動的側面および創造的側面が含まれると考えられる。

1-3-3 なぜホルチン左翼後旗なのか

本論文の対象地域とするのは、主に内モンゴル・ホルチン地域における通遼市のホルチン左翼後旗である(図 9)。内モンゴルにおけるモンゴル人の約三分の二はそのホルチン地域の通遼市、赤峰市や興安盟に暮らしている。その三盟の内、通遼市の総人口は 313.9 万

人である。その内、漢人は約 159 万人、総人口の 51%であり、モンゴル人は約 144 万人、総人口の 46%であるが、同時にそれは内モンゴルにおけるモンゴル総人口の約三分の一でもあり、全国におけるモンゴル総人口の約四分の一である。また他の少数民族人口は約 10 万人、総人口の 3%である。以上から、通遼市はモンゴル人の人口が最も集中している地域である。[郝亞明、包智明 2010:4]。しかも、その県級レベルのホルチン左翼後旗は、総人口の 40 万人の内、モンゴル人が約 29 万人、総人口の 73%を占める。一方で、漢人は約 10 万人、総人口の 25%を占め、他の少数民族は約 1 万人、総人口の 2%である。またジリガラン鎮の総人口の 2.6 万人の内、モンゴル人は約 2.5 万人、総人口の 95%を占める一方、漢人は約 900 人、総人口の 3%、他の少数民族は約 100 人、総人口の 1% にすぎない。以上から、ホルチン左翼後旗はモンゴル人が最も密集して暮らしている地域であるといえよう。以下のグラフ 2 では、調査地の民族の人口割合を示した。

グラフ 2 内モンゴル自治区及び調査地における民族の人口割合 (%)



(出典：『内蒙古統計年鑑』2008：3より作成)

また、内モンゴルは清朝時代から急激な開墾され、特に、ホルチン地域では農耕民化したモンゴル人の村落社会が形成されてきた。「1990年代後半期になると、内モンゴル農耕地の面積は総面積の13.6%を占め、モンゴル人の18.6%が農耕地に暮らしていた、半農半牧地の面積は総面積の16.4%を占め、モンゴル人の56.3%が半農半牧地に暮らしていた。牧地の面積は総面積の60.5%を占め、モンゴル人の16.3%が牧地に暮らしていた」[色音 1998：112]。これによると、内モンゴルにおける75%のモンゴル人は農耕地域や半農半牧地域に居住している。こうした内モンゴルにおけるモンゴル人の三分の二を占め、農耕化された村落社会であるホルチン地域を調査地として設定することが、本論での研究の前提となる。調査対象地域はモンゴル人が最も集中している地域である。そのような地域であれば、それらのモンゴル人の社会問題や文化現象について何らかを述べられると考えられる。

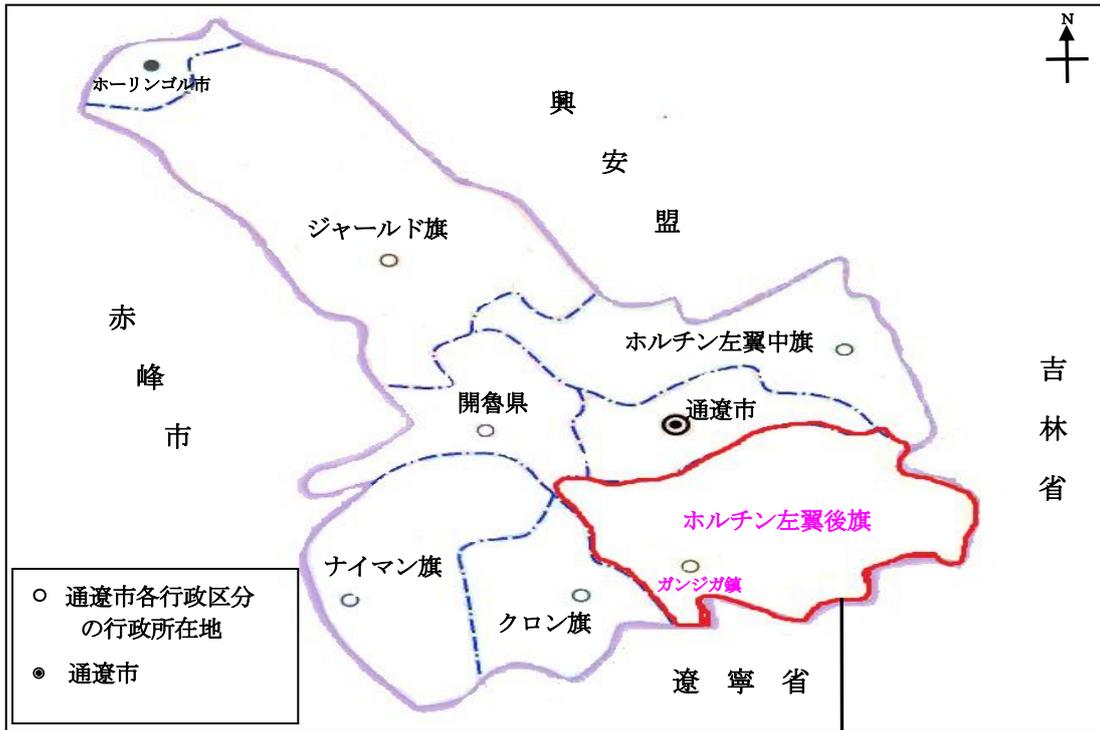


図9 通遼市におけるホルチン左翼後旗の位置 (出典：筆者作成)



図10 ホルチン左翼後旗における調査地の位置 (出典：筆者作成)

ホルチン左翼後旗は通遼市南部のホルチン砂漠と松遼（ソンリョウ）平原の境を接するところに位置する。東は吉林省、南は遼寧省、西はクロン旗、北は開魯県、ナイマン旗に接する。総面積は11534.13 km²。日本の千葉県約2倍余りである。ホルチン左翼後旗の行政区分¹⁶は、10鎮、2ソム（蘇木）から構成され、その下に262のガチャー（村）がある。政府所在地はガンジガ（甘旗卡）鎮に位置する [ホルチン左翼後旗誌 2008：55]。

現在、ホルチン左翼後旗では、各民族の居住パターンをだいたい単一集中居（一カ所に集まって住む）、雑居と散居という三つに分けることができる [ホルチン左翼後旗誌 1993：185]。

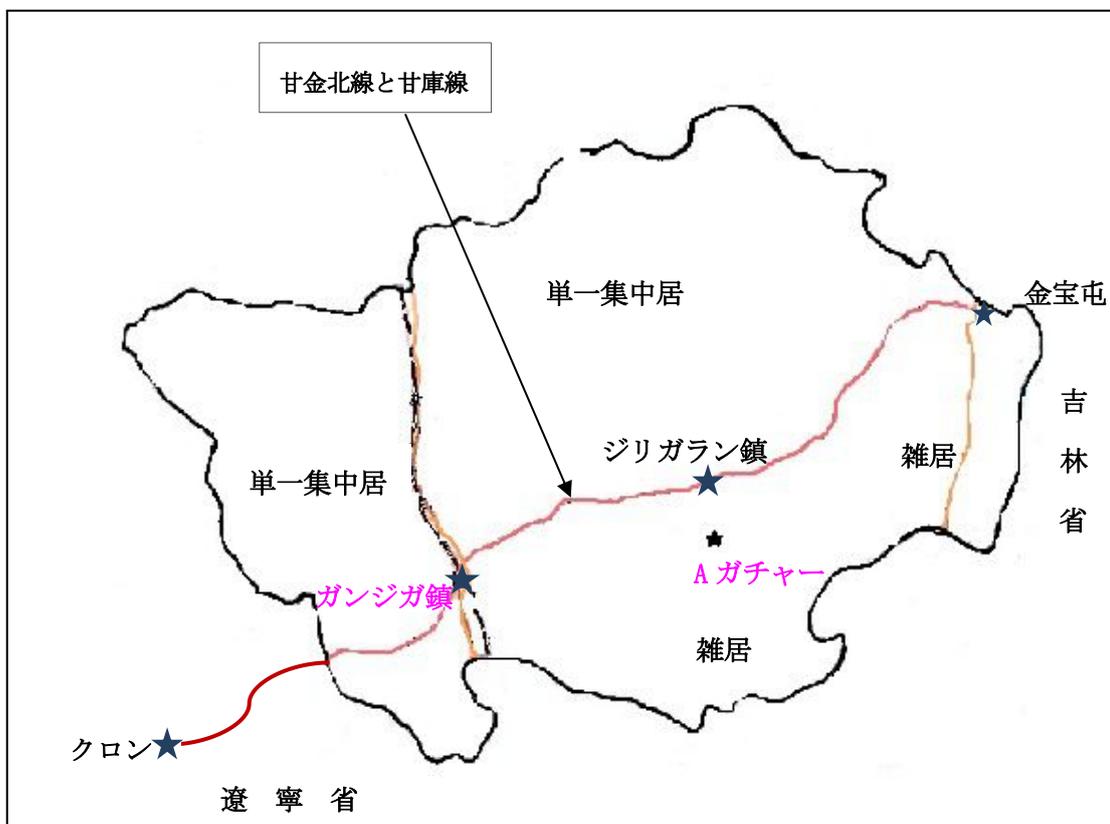


図11 ホルチン左翼後旗における民族分布のパターン (出典：筆者作成)

単一集中居は甘（甘旗卡）金（金宝屯）北線と甘（甘旗卡）庫（クロン旗）線に沿った北の砂丘地域に見られ、モンゴル人が集中して居住している。ここでは牧畜が主な生業であり、農耕と林業が補助的役割を担っている。雑居はモンゴル人と漢民が雑居している土地のことであり、これは甘（甘旗卡）金（金宝屯）北線の南側の平原に多く見られる。この生業は農業が主で、牧畜と林業が補助的役割を担っている。散居とは漢人が集中してい

る村に少数のモンゴル人が居住する場合とモンゴル人が集中している村に少数の漢人が居住する場合を指す。このように、この地域は甘（甘旗卡）金（金宝屯）北線と甘（甘旗卡）庫（クロン旗）線によってはっきりと民族分布のパターンが分かれている。当地の人々によれば、甘（甘旗卡）金（金宝屯）北線は満州国によって建設され、当時は「国道」と呼ばれていたと言った。現在、当地の人々は「ジリガラン・ジャーム（吉尔嘎朗の道という意味）」と呼んでいる。ジリガラン鎮は、1740年～1955年の間は旗ザサケ王府と旗人民政府の所在地であった。本論文の調査地とするAガチャーはジリガラン鎮の下級行政単位であり、その「ジリガラン・ジャーム」の南の雑居地域に位置する。

通遼市ホルチン左翼後旗は最も早くから農耕社会へ転換していた地域の一つである。1791年、山東、河北、河南から流入してきた移民たちはこの旗の東南境内で秘かに開墾をはじめた。また、1802年～1806年の間に3900戸の1万余りの移民が流入した[郝亚明、包智明 2010:55]。『ホルチン左翼後旗誌』によれば、1802年から1899年まで実施した「借地養民」政策により、漢人をモンゴル旗に移住させ、牧草地を開墾させた[ホルチン左翼後旗誌編纂委員会 1993]。そして、大量の漢人がこの地域に流入し、牧地が開墾され、漢人がモンゴル人と混住するようになった。開墾面積は全旗の総面積の70%に上り、ホルチン地域は次第に農業区域になってきた。さらに、ホルチン左翼後旗では、1927年に大（大虎山）通（通遼）鉄道を開通したことと、1935年に満州国が吉尔嘎朗鎮（ジリガラン）の街道を建設したことにより、漢人が更に流入してきた。

現在、ホルチン左翼後旗は、北方の典型的農牧交錯地帯に属し、農牧林業が結び付いた経済類型であり、牧畜区・農耕区・半農半牧区・小城镇区の4つの経済類型区に分類される。中西北部の砂丘地域は牧畜区に属し、主に牧畜が行われ、農林業とも結び付いた地域である。東南部の遼河平原地域は農耕区に属し、主に農業が行われている。本論文の調査地は東南部の農耕区である。南部は半農半牧区に属し、農業と牧業が行われる。小城镇区は主にガンジガ鎮を中心にし、第三次産業が発展している[ホルチン左翼後旗誌 2008:148]。

近年、ホルチン地域では第三次産業としての観光が推進されてきた。なぜ、草原という自然資源があまりない観光地で「草原文化」が資源化され、「伝統」モンゴル食があまり食べられていない地域で様々なかたちの「モンゴル・レストラン」が建てられてきたのか、このような問題を明らかにする調査対象地域として、ホルチン左翼後旗の観光地である大青溝自然保護区とその周辺の都市が最初に選ばれる地域ではないのかと考えられる。

第4節 内モンゴルにおける西部地域

本論文では、ホルチン地域と比較する対照地域として内モンゴルの西部地域におけるアラシャー盟のエズネー旗とフフホト市を選んだ(図2、図3)。「多様なモンゴル」という視点から、東部の「ホルチン・モンゴル人」だけではなく、西部のトルゴート・モンゴル人や都市化したモンゴル人のことも概観することによって、内モンゴルにおけるモンゴル人の全貌を把握したい。

内モンゴルは大まかに地理的・文化的西部モンゴルと東部モンゴルに分けられる。これについて、フフバートルが以下のように述べた。

内モンゴルにおいて、モンゴル語の方言の相違は地理的分布の相違を意味するもので、それがまた文化の相違にも重なるが、こうした相違性はアイデンティティの違いに直接つながるものである。こういう意味で内モンゴルにおけるモンゴル人の「民族アイデンティティ」の下位部分について語ることができるが、大体、「ジョーン・モンゴル(東部モンゴル)」と「バローン・モンゴル(西部モンゴル)」のように分類することが出来ると思われる。内モンゴルにおける「ジョーン・モンゴル(東部モンゴル)」と「バローン・モンゴル(西部モンゴル)」という認識は、「バローン・モンゴル」が伝統的な遊牧の生活文化を比較的長く維持してきたのに対し、「ジョーン・モンゴル」は農耕生活文化に同化している、あるいは同化しつつあるという意味において、それは純粋な地理的違いを示すものではなく、文化的違いを意味するものである。(…中略…) いずれにしても、内モンゴルのモンゴル人たちは、モンゴル語が話せるかどうか、モンゴルの伝統的な文化を維持しているかどうかを問わず、そのほとんどがモンゴル人、またはモンゴル民族アイデンティティを持っているが、それは、チンギス・ハーンを象徴とするモンゴルの本源(モンゴル語でイジゴール、またはオグサーという)への帰属意識が働いているからだと思う[フフバートル 2004:19-21]。

アラシャー盟は内モンゴルの一番西側に位置する。「エズネー旗は、アラシャー盟のバヤンホト市から西におよそ600キロメートル離れたところに位置する内モンゴル最西端の辺境地域である。西と西南は甘粛省と隣接し、北はモンゴル国との国境をなし、東と東南に

はアラシャー右旗がある。エズネー旗の西端には、モンゴル高原と接するマーズンシャン地帯があり、東にはバタインジャラン砂漠地帯がある。そして、中部のガションノール盆地には黒河の支流によって形成されたソブノール湖がある。エズネー旗は、年間平均降水量37ミリメートルのまばらな植生が見られる砂漠性ステップの中にある。総面積は114,606平方キロメートルで、その大部分をゴビ地帯が占める。ゴビには、時には葦原が出現し、これはかつての河川の跡でゴルと呼ばれる。ゴルの林には主にポプラ（胡楊）、タマリスク（紅柳）、葦類（芦葦）などの植生が見られる。エズネー旗は、漢王国時代は漢人、西夏時代はタングート人、モンゴル帝国時代はモンゴル人、そして、十八世紀以降はトルゴート・モンゴル人、中華人民共和国建国以降は漢人の流入が著しいというふうに、時代によりそこに住む人々は変わっていた」[フフバートル、大野由紀子 2009:30-31]。前述のように、かつて多くの漢人、西夏人、モンゴル人、そのほかの民族が暮らし、エズネー旗に現在暮らしているのは、「エズネー・トルゴート」と呼ばれるモンゴル人たちである。

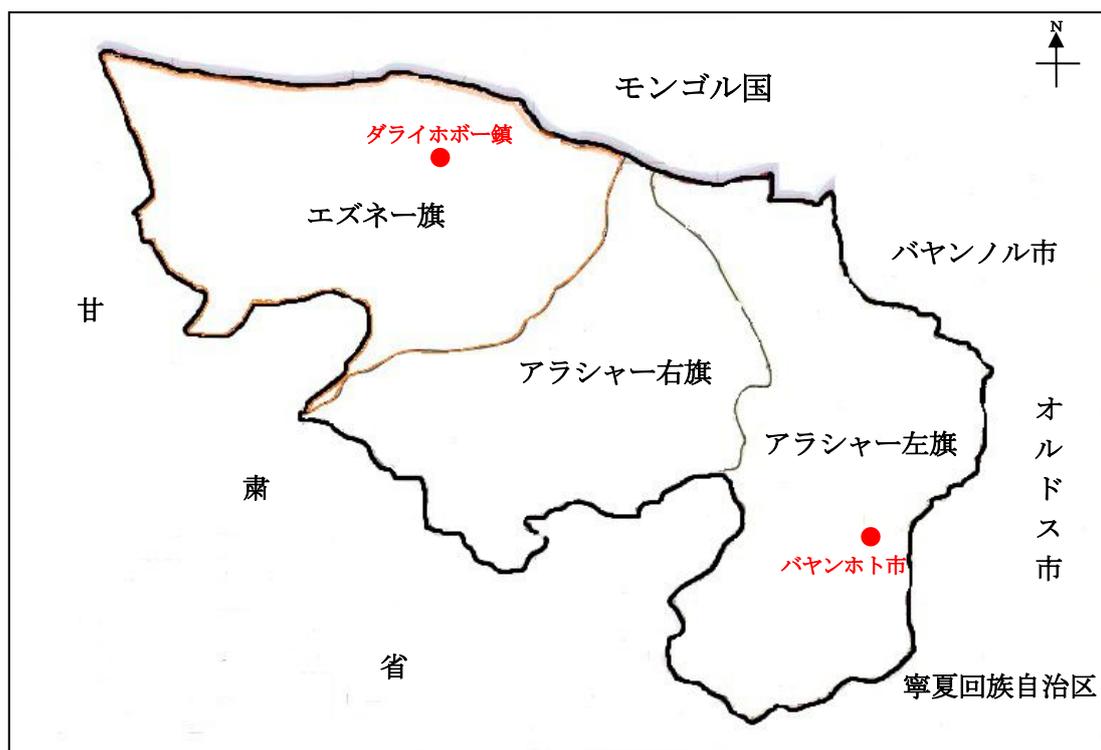


図12 アラシャー盟・エズネー旗の位置図（出典:筆者作成）

エズネー旗において、中国の政策によって生業方式が変化してきた。「1983年、生産請負制の導入により草地と家畜が配分されて私有化されると、自由な遊牧は不可能となり、「定

住化」が進むようになった。広大な牧地を利用する馬と駱駝は減少し、山羊が主要な家畜として90年代まで増加していった。耕地開発と人口増加、家畜の定住化によって、エズネー河周辺の胡楊(コトカケヤナギ)もしだいに枯れ、1992年にソブノール湖も完全に干上がった。ムレン河跡付近では砂漠化が進行し、その面積を拡大させている。さらに2001年に、下流域のエズネー旗で「生態移民」政策が開始され、大半の牧畜民がオアシス域外、つまりゴビに放逐されるか、もしくは農耕地に定住して飼料作物で家畜を飼養する「定住牧畜」を行うかを迫られている」[児玉 2007:159-182]。

一方、フフホト市は漢語で「青い城」という意味する。内モンゴル自治区の首府であり、中国歴史名城、中国乳都、中国優秀旅游都市という名称を持ち、内モンゴル自治区の政治・経済・文化の中心でもある。フフホト市は新城区、玉泉区、賽罕区、回民区、トーモト左旗、和林格尔県、トゲトー県、武川県、清水河県など9旗県区があり、総人口は213.5万人、都市人口は109.6万人、都市の総面積は17,224平方キロメートルである[内モンゴル自治区旅游局 2010:274]。



図13 フフホト市の位置図 (出典:筆者作成)

「1985年に鄧小平によって「先富論」（条件のそろった地域や個人が先行して豊かになり、後発地域を支援する）が提唱されると、経済全体の発展を加速させるために一定の不平等が容認され、東部沿海地域の発展が加速された。中国第八次五ヵ年計画期（1991-1995）で、この時「共同富裕」（各地域、個人が共に豊かになる）の原則が改めて強調された。第十次五ヵ年計画期（2001-2005）に国務院が「西部大開発の政策措置を実施することに関する通知」を公表し、開発に関する政策がほぼ全て揃うこととなった。中国の「西部大開発」政策における「西部」には、広西チワン族自治区、重慶市、四川省、貴州省、雲南省、チベット自治区、青海省、陝西省、甘肅省、寧夏回族自治区、新疆ウイグル自治区、内モンゴル自治区の12の市・省・自治区が含まれる」[フフバートル、大野由紀子 2009:25-26]。フフホト市は中国「西部大開発」戦略における重要な都市の一つである。21世紀初期、フフホト市の経済が急速的に発展し、様々な商業が増加し、地域住民の生活水準が上がってきた。その中、「民族文化」に関わる産業の発展が顕著であり、特に、「モンゴル・レストラン」を含むモンゴル「民族風情」に関わる企業が増加してきた。

また、内モンゴルの経済発展によってモンゴル人の若者の都市へ就職や出稼ぎがますます増加し、内モンゴル人の都市化時代になっている。フフホト市は内モンゴル自治区の首府であり、政治・経済・文化の中心でもあるため、移住先としてモンゴル人に選ばれる首位の都市になっている。しかも、都市に働いているモンゴル人は、都市環境に適応しながら、自分の持ち文化を資源化し、都市文化を豊かにしていると考えられる。例えば、都市では、モンゴル服装店、モンゴル手工芸やモンゴルDVD店、モンゴル撮影店、モンゴル結婚会社などが増加してきた。また、「モンゴル・レストラン」やモンゴル食品店なども増えている。同時に、このような「モンゴル文化」に関わる産業で働くモンゴル人の人数もますます増加してきた。

フフホト市のモンゴル人は各地域から集まっている。例えば、西南地域の青海省や新疆のモンゴル人、北のモンゴル国のモンゴル人、自治区以内のホルチン地域のモンゴル人、オルドス地域のモンゴル人、フロンボイル地域のブリヤート・モンゴル人、シリンドル地域のモンゴル人、アラシャール盟のトルゴート・モンゴル人など様々な地域のモンゴル人が集まり、自分の文化を資源化している。フフホト市は、モンゴル人の「百花齊放（中国成語：様々な花が一緒に咲くという意味がある）」の都市であると考えられる。

本論文では、「多様なモンゴル」という視点から内モンゴル地域におけるモンゴル人を述べるため、以上の三つの調査地を選んだ。

第2章 「ホルチン・モンゴル人」の日常の食生活

食文化は水や食糧、燃料の獲得に始まり、調理技術とその方法、食事の際の作法、風習、日常性と非日常性の対比、食物摂取の制限、禁忌等の諸規範、神や霊への供物としての食物等、非常に多様な分野に関連し、様々な様相を見せる文化領域である[吉田 2003:12]。

遊牧モンゴル人の食の特徴が「白い食べ物」と「赤い食べ物」であることを様々なモンゴルに関する著作から見つけることができる。つまり、彼らの食生活の基本は「白い食べ物」と総称される乳製品類と「赤い食べ物」と総称される肉類である。そして、彼らの日常の食材は牧畜から生まれると考えられる。これまでのモンゴル食文化に関する先行研究においては、「単一なモンゴル」という視点から遊牧モンゴル人の食を現在のモンゴル食文化としてイメージさせる研究が少なくない。本章では、「多様なモンゴル」という視点から、内モンゴル・ホルチン地域におけるモンゴル人の日常の食生活に着目し、彼らの食生活実態の観察結果を記述するとともに、モンゴル食の多様化を解説してみるものである。

第1節 遊牧モンゴル人の食生活

古よりモンゴル高原に暮らしてきたモンゴル人については、その移動性が注目され、様々な著作に書かれてきた。例えば、趙珙は『蒙鞬略録』(宋)において「韃国は水草が広く、羊や馬に適応し、水草に随い牧を放つ」と記述し、張徳輝は『嶺北紀行』(元)において「嶺に沿って東北に行くと、中原の風情と違って、テントが建てられ、水草に随い牧を放つ風情である」と表現している。このような表現は清朝の文献でも書かれている。張鵬翻は『奉使ロシア日記』(清)において「風情は農業ではなく、水草に随い牧を放つことと、穀類や野菜ではなく、肉や乳製品を食べることである」と記述している[バイ・テムリバガン 2011:13-20]。

遊牧民によるその食生活については、五畜(ヒツジ、ヤギ、ウマ、ウシ、ラクダ)の肉や乳製品が注目され、様々な著作に書かれてきた。例えば、趙珙は『蒙鞬略録』(宋)において「韃人は馬乳を飲み物とし、ヒツジ肉を糧として食べている」と記述し、彭大雅は『黒鞬事略』(宋)において「その軍糧はヒツジ肉と馬乳である」と記述し、張徳輝は『嶺北紀行』(元)において「ヒツジ肉を食べ、穀類が少なかった」と記述している。謝濟世は『西北域記』(清)において「フェルトのテントに住み、夏秋に乳製品を食料とし、冬春にヒツ

ジ肉を食料とする」と記録している[バイ・テムリバガン 2011:20-42]。これらの記録によると、遊牧モンゴル人は、「五種の家畜をまんべんなく有し、それらを多角的に利用することが理想的とされてきた。…(中略)…しかも、一年及び一日のサイクルの中で白い食べ物と赤い食べ物と食べ分けられている」[小長谷 2005:62, 74]。すなわち、「モンゴル遊牧民の食卓の主食の座は「白い食べ物」と総称される乳製品と、「赤い食べ物」と総称される肉類の二大食品である。それは、一年の季節的な食べ分けであり、夏には、豊富な搾乳量をもとに乳がふんだんに加工され、新鮮な乳製品を大量に食べる。そして、乳製品の搾乳量が減少する冬には、肉の摂取量が増大する。また、時刻的な食べ分けである。朝も昼も「乳茶」で済まし、その際に乳製品をつまむ。夕方から夜にかけての食事が正餐となり、そのときは肉料理を食べる」[小長谷 1997:116-117]。

「白い食べ物」はヒツジ、ヤギ、ウシ、ウマ、ラクダの乳から作られた乳製品であり、遊牧民としてのモンゴル人の食卓を支えてきた。モンゴル乳製品としては、乳茶、ウルム(生クリーム)、チャガン・トス(白い油)、シャル・トス(黄色い油)、ツォブ、タラグ(ヨーグルト)、ビヤスラグ(チーズ)、エーズギー(チーズ)、アーロール(チーズ)、オンダ(乳飲料)、オーラグ(チーズ)などである。「モンゴルの乳製品はヨーロッパの多様なチーズと比較すると、熟成を必要としないので短時間で作られるという特徴をもっている。もう一つの特徴は、ヨーロッパやトルコのチーズに比べると、加工工程で「塩漬」がないことである」[小長谷 2005:120-121]。

「赤い食べ物」は遊牧民としてのモンゴル人の食卓を支えてきたもう一つ食類の肉料理である。それを内臓料理と肉料理の二つに分けられる。内臓料理とは、食材になる牧畜の内臓を調理することである。「肺臓、心臓、肝臓、腎臓などさまざまな内臓は、そのまま煮たり、焼いたりして食べる」[小長谷 2005:171]。肉料理とは、牧畜の肉を調理することである。「小麦粉を使わないという意味で、より古い伝統料理としては、「シュース」と呼ばれるヒツジ肉の丸煮、「ボードグ」と呼ばれるヤギ肉の石焼料理、「ホルホグ」と呼ばれるヒツジ肉の石焼料理が挙げられる」[小長谷 2005:176]。しかしながら、日常の食生活でよく食べられるのは「ヒツジ肉の塩ゆで」である。よって、モンゴル肉料理の食材としてよく使われてきたのは五畜のなかのヒツジだと考えられる。

以上は、遊牧モンゴル人の食の特徴について概観した。近代になると、モンゴル人をイメージさせたその食習慣は大きく変容している。その変容について小長谷は以下のようにまとめた。

モンゴル人の食卓は近年、いわゆる近代化の過程で大きく変容している。特に地域的偏差が拡大している。その地域的偏差がもたらされる背景としては、二つの事柄があげられる。一つは国境がもたらす地域差であり、もう一つは都市化に伴う地域差である。旧ソ連の影響を強く受けたモンゴル国と、その南部に続く内モンゴルなど中国国境内にあるモンゴル族居住地域とでは、同じモンゴル人といっても、その食卓の様子は現在ではまったく異なっている。例えば、モンゴル国ではヨーロッパ流にフォークやスプーンを使うのに対して、中国内のモンゴル人は依然として箸文化圏内にある。また調味の基本はともに塩であるが、モンゴル国では胡椒をよく使うのに対して、中国内では唐辛子や醤油をふんだんに使っている」[小長谷 1997:114]。

小長谷は 20 世紀のモンゴル食卓の地域差について概ね二つに分けたが、21 世紀のモンゴル人の食卓の多様性や地域差について更に詳しく研究する必要があると考えられる。次の節では、遊牧モンゴル人の食卓と異なる「ホルチン・モンゴル人」の食卓について検討し、食という視点からモンゴル人の多様性を解釈する。

第2節 Aガチャーにおけるモンゴル人の日常の食生活

本節では、調査地とするホルチン左翼後旗のAガチャーにおける三世帯の一週間の食生活に着目し、日常の食生活でどのような料理を食べているのか、食材をどこから入手しているのか、どのように調理しているのかを検討する。Aガチャーでは、約一ヶ月のフィールドワークを行った。「ホルチン・モンゴル人」の三世帯に住み込み、一週間の食品、調理法などの実態に関して参与観察と聞き取りの調査を行った。それらのデータから「ホルチン・モンゴル人」の食生活の実情を考察する。

「ホルチン・モンゴル人」の食生活については、先行研究の『体制政策とモンゴル村落社会の変遷』[郝亚明、包智明 2010]で以下のよに記述している。「漢人の食習慣が「伝統」的モンゴル食習慣を取って代わり、「白い食べ物」と「赤い食べ物」の特徴であるモンゴル食習慣が牧区でしか見られない。現在のモンゴル人の主食は主に麺類や米であり、偶に蕎麦や「モンゴル・アム」などのモンゴル「伝統」的食が食べられる。農作物の変化によって主食の食材が変化し、モンゴル人も産量が低い「モンゴル・アム」や蕎麦をあまり栽培しな

くなってきた。一方、乳製品はモンゴル人の食卓でほとんど見られなくなり、豚肉を主な食肉として利用している。牛やヒツジ肉は農区でも半農半牧区でもあまり利用されていないが、野菜の利用が増加してきた」と述べた[郝亚明、包智明 2010 : 323]。

郝亚明、包智明は通遼市のホルチン左翼後旗における四つの村で行った1996年と2005年の二回の現地調査のデータを用いて、その10年間に現地のモンゴル社会がどのように変遷したのかを明らかにした。郝亚明、包智明は、モンゴル人の農村社会の変遷の特徴は変遷の範囲が拡大していくことと、モンゴル文化や「伝統」がなくなっていることであるとしていた。また、各民族がお互いに影響を与えることと、国家政策の影響が顕著でもあると結論づけた[郝亚明、包智明 2010 : 323]。以下の表5は調査地の基本概況である。

表5 1996年の四つの調査地の基本概況

特徴 調査地	戸数	人数	居住 類型	モンゴル族 の割合	日常 の言語	生業 方式
白村	196	795	蒙族集中	98.4%	モンゴル語	農主牧従
徳村	76	344	蒙族集中	99.7%	モンゴル語	半農半牧
西村	199	836	蒙漢雑居	82.3%	蒙漢ダブル語	農主牧従
東村	165	658	蒙漢雑居	45.9%	蒙漢ダブル語	農業

出典：『体制政策とモンゴル村落社会の変遷』[郝亚明、包智明 2010 : 7]

表6 1996年の四つの調査地における主食消費支出の構成 (%)

消費構成 村名	白村	徳村	西村	東村
米	73.93	11.45	40.10	47.85
小麦粉	15.70	25.80	28.18	35.56
モンゴル・アム	2.43	42.71	0.06	0.19
蕎麦	2.31	9.82	0.30	0.00
他に(高粱、粟)	5.73	10.22	31.35	16.40

出典：『体制政策とモンゴル村落社会の変遷』[郝亚明、包智明 2010 : 213]

1996年の調査地ごとにおける主食消費の状況が異なる。その原因は、一つ目は民族の「伝統」的食習慣によって異なること、二つ目は農作物の種類によって異なることが挙げられ

る。また、村の人々は比較的貧乏だったため、現金で米を買うことができず、彼らの農作物が主食の食材になっていた。しかも、世帯ごとの農作物の種類とその割合はその世帯の主食に影響を与えていた[郝亚明、包智明 2010 : 213-214]。モンゴル人の集中する白村と徳村において、「モンゴル・アム」や蕎麦の利用が高かったことがわかる。

表7 2005年の四つ調査地における主食消費支出の構成 (%)

消費構成 \ 村名	白村	徳村	西村	東村
米	71.40	50.58	51.60	51.08
小麦粉	22.37	33.34	40.67	36.99
モンゴル・アム	2.64	4.72	1.09	0.00
蕎麦	3.50	4.95	2.02	1.18
他に (高粱、粟)	0.10	6.41	4.61	10.75

出典：『体制政策とモンゴル村落社会の変遷』[郝亚明、包智明2010 : 214]

2005年の四つの調査地において、白村と東村における主食消費の支出を10年前と比べるとあまり変化していなかった。白村の米の消費割合が10年前と同じように70%以上を占め、小麦粉の消費が10年前より高まった。「モンゴル・アム」や蕎麦の消費割合もあまり変化しなかったが、高粱やトウモロコシの消費割合が低くなった。東村でも同じように米の消費割合が高まったが、高粱やトウモロコシの消費割合が減っていた。また、徳村と西村における主食消費の支出を10年前と比べると大きく変化した。1996年に徳村の主食の消費割合は散らばっていたが、2005年に周辺の村の状況へ接近するようになってきた。すなわち、米や小麦粉の消費割合が高まってきたが、逆に、「モンゴル・アム」や蕎麦、高粱、トウモロコシの消費割合が減ってきた。その原因は、一つ目は、農業技術の高まることに従ってトウモロコシなどの経済利益の作物が「モンゴル・アム」に取って代わり、「モンゴル・アム」の栽培が少なくなったためである。二つ目は、村民の生産と生活が市場化したためである。つまり、農作物を販売し、商品を購入するようになってきた。1996年には、食料生産と食料消費の割合は大きく関連性があったが、2005年になると、その関連性が失われている[郝亚明、包智明 2010 : 214-216]。

また、郝亚明、包智明は、1996年と2005年の10年間においての、通遼市のホルチン左翼後旗の四つの村における食肉の消費支出割合の変化も記述している。

表 8 1996年の四つ調査地における肉食消費支出の構成 (%)

消費構成 \ 村名	白村	徳村	西村	東村
豚肉	80.19	80.54	95.42	82.59
牛肉	2.64	5.02	0.36	4.30
ヒツジ肉	1.67	7.84	0.68	3.41
魚	8.00	5.91	0.72	4.10
家禽	7.49	0.68	2.81	5.59

出典：『体制政策とモンゴル村落社会の変遷』[郝亚明、包智明2010：217]

ヒツジ肉や牛肉の利用は、漢人とモンゴル人が雑居している村よりモンゴル人が集居している村の方が高いと思われたが、調査結果はそうではなかった。例えば、比較的牧畜業を中心とする徳村において、牛やヒツジ肉の利用の割合は他の三つ村より高かったが、漢人が多かった東村はモンゴル人が多かった西村や白村より牛やヒツジ肉の利用の割合が高かった。こうした結果は遊牧モンゴル人をイメージさせる食生活と合っていなかったが、農耕化されたモンゴル村落社会における農牧生業の割合から考察すれば、その結果は合理である。例えば、農牧業の収入割合における高低の順序は徳村>東村>白村>西村である。この順序はヒツジ肉や牛肉の消費割合の順序と合っている。そして、ヒツジ肉や牛肉の消費は自宅に牧畜がいるかないかと直接に関係がある[郝亚明、包智明 2010：216]。その四つの村では、豚肉が主な食肉であった。その原因は、一つ目はヒツジ肉と牛肉の値段が豚肉の値段より高かったためである。1996年ごろは、豚肉1kgの値段は10円で、ヒツジ肉1kgと牛肉1kgの値段は共に14元であった。二つ目は、家畜の飼養が普及したためである[郝亚明、包智明 2010：217]。現在、豚肉1kgの値段は26元であるが、ヒツジ肉1kgの値段は56元であり、牛肉1kgの値段は44元である。鶏肉の値段は安く、鶏肉1kgの値段は12元である。

表 9 2005年の四つ調査地における肉食消費支出の構成 (%)

消費構成 \ 村名	白村	徳村	西村	東村
豚肉	80.89	74.9	79.82	71.96
牛肉	4.87	11.61	6.65	5.60
ヒツジ肉	4.33	6.41	2.25	2.91
魚	5.51	3.82	4.63	10.09
家禽	4.40	3.26	6.65	9.44

出典：『体制政策とモンゴル村落社会の変遷』[郝亚明、包智明 2010：218]

表9によると、2005年では、豚肉は相変わらず主な食肉であるが、割合が1996年より減っている。また、1996年よりこの地域の食肉の種類が多様になっている。その原因は、村落社会の生活水準が向上しているからだと考えられる[郝亞明、包智明 2010 : 218]。

以上の先行研究では、「ホルチン・モンゴル人」の主食消費と食肉消費を分析することによって、その食の変容を論じた。次の節では、「ホルチン・モンゴル人」の一週間の食生活を検討し、具体的データからその実情を分析する。

2-2-1 Aガチャーの概要

調査期間は2011年3月から2011年5月にかけて、断続的に合計二ヶ月間行った。本節では、ホルチン左翼後旗のAガチャーに住むモンゴル人の生活全般を網羅した日常を知るために、積極的に家庭訪問を行い、彼らと一日を共にしながら、家庭内の様子や、近隣の居住環境の状況、現在の生活状況の聞き取りを行った。

Aガチャーはホルチン左翼後旗のジリガラン鎮における一つのガチャーであり、この旗の南部に位置する。Aガチャーの行政単位は2000年にソムからガチャーに変更された。Aガチャーの総人口は225世帯約1100人(2010年)であり、そのうち、モンゴル人が940人、漢人が155人、満人が5人であった。

Aガチャーの主な生業形態は農業である。内訳は、世帯の65%が農業であり、世帯の30%が半農半牧である。また家畜として、ヒツジが520頭(11世帯)、牛が340頭、馬が30頭いる。世帯の5%が林業(退耕返林¹⁷という政策による)と商業を行っている。Aガチャーには商店が10店、修理店が5店、農産品販売が6店ある。小学校と病院に勤務する人たちもいる。出稼ぎは主に若者が行っている。

Aガチャーでは生活基盤となる主たる生業は、農業であることに疑いはない。ホルチン左翼後旗では、改革開放という中国経済政策に従って、1981年から生産責任制が導入され、1996年には土地請負制が始まった。請負契約により、請負関係が明確にされて、農牧民の土地所有期間が30年間に固定されるようになった。また、土地請負制では、その30年の間で人口が増えても所有地の面積は増えず、逆に人口が減っても所有地の面積は減らない。2007年には、一人当たり耕地面積は8.06ムー¹⁸であった[ホルチン左翼後旗誌編纂委員会 2008:107]。ホルチン地域の一人当たり耕地面積は全国平均面積より多く、全国の一当たりの農地面積が6ムーである。彼らの主な作物はトウモロコシであり、作物の95%を占め、

商品作物として売る。現在、主な食材となる米、小麦、穀類などは市場から購入する。以下の図14はAガチャーの構成図であり、表10はAガチャーにおける生業活動サイクルである。



図 14 A ガチャー (村) とその周辺図 (出典：筆者作成 2011 年)

また、彼らの農地には二種類あり、それはマンハン畑(沙地の畑 写真1)とタリン畑(平原の畑 写真2)である。以前は牛、馬を利用した粗放型の農耕を行っていたが、現在四輪車(農業機械車の一種類)を利用し、機械化された農業を行うようになっている。さらに、「ホルチン・モンゴル人」は近年の農業技術が高まってきたことと農薬の普及によって、一年間の労働期間は三ヶ月しかない。



写真1 タリン畑(平原の畑)



写真2 マンハン畑(沙地の畑)

表 10 A ガチャーにおける生業活動サイクル

季節	新暦	生業活動	
		農業	牧畜
春	3月	肥料を田に入れる	
	4月前半期	化学肥料、種を買う	予防注射
	4月後半期	早生作物（トウモロコシ、大豆など）の栽培が始まる	
	5月前半期		
	5月後半期	畑を鋤く	
夏	6月	晩生作物（蕎麦、水稻）の栽培が始まる 雑草を取り除く、畑を鋤く	毛刈り
	7月		
	8月	農閑期	種付け
秋	9月中旬	農作物の収穫	
	10月中旬	脱穀	
冬	11月	農作物の出荷	
	12月	農閑期	
	1月	農閑期	
	2月	農閑期	羊の分娩の介助

(出所：聞き取りより筆者作成)

表10を見ると、毎年3月から11月にかけて生産活動が集中しているが、その中の三ヶ月しか働かないのである。12月から2月にかけては長い農閑期である。その結果、世帯の労働力があまった場合は、若者たちは都市へ出稼ぎに行き、あるいは村で商店や修理店などの副業を経営するようになっている。こうした様々な方法で非農期を利用している。

Aガチャーでは、農業を中心とする生産方式であるが、牧畜も行われる。すなわち、農主牧従の生産方式である。家畜は主に羊と山羊が多く、牛、馬が少なくなっている。これらも、主に売るために飼われており、食材としてはあまり利用されていない。食材として利用されているのは主に豚、鶏である。



写真3 家畜（放牧式ではなく、囲んで飼育される）

2-2-2 調査対象とする三つの世帯の概要

調査は、「ホルチン・モンゴル人」の食生活を中心に行った。調査対象者は、ホルチン左翼後旗におけるAガチャーの三世帯であった。

聞き取りによると、A世帯は林業を主な生業とする外来者である。A世帯の夫婦はAガチャーの出身者であったが、就職してから都市に暮らしていた。夫が退職した後、故郷に戻り、600ムーの沙地を購入、樹を育てて林業を行っている。彼の100ムーの農地は600ムーの林業地における空き地を利用したものである。2010年の農業収入は4万元であった。A世帯の父親の年金収入は4万元である。

B世帯は農業と林業を営む。農地100ムーにおいて、24ムーが所有している請負耕地であり、16ムーは他人の農地を借用した請負耕地である。残りの60ムー農地は200ムーの林業地における空き地を利用したものである。2010年の収入は5万元であった。

C世帯は農主牧従の生業のほかに、商店も経営している。農地は60ムーがあり、その内の32ムー（一人当たり耕地8.06ムー）の農地が所有している請負耕地であるが、28ムーの農地が他人の請負地を借用したものである。家畜は食材としてではなく、販売の目的で飼養されている。偶に自宅で食用とする場合にも年に一回や二回程度で、一回で一頭ほど消費する。馬は偶に農耕のために使われている。C世帯は、2010年の収入は8万元であった。また収入の内訳はそれぞれ、商店収入が2万元、長男の収入が2万元あまり、牧畜が1万元、農業が3万元であった。

表 11 A ガチャーの調査対象家族の概要

世帯 内容		A世帯		B世帯			C世帯			
家 族 構 成	成員	父	母	父	母	娘	父	母	長男	次男
	性別	男	女	男	女	女	男	女	男	男
	年齢	57	59	41	38	14	51	50	26	21
	職業	退職	主婦	農民	農民	学生	農民	農民	職員	農民
	民族	蒙	蒙	漢	蒙	蒙	蒙	蒙	蒙	蒙
生 業	年収	8万(元)		5万(元)			8万(元)			
	農業	100ムー		100ムー			60ムー			
	林業	林業 (600ムー)		林業 (200ムー)			————			
	家畜	豚1頭、鶏30羽		豚1頭、鶏25羽			ヒツジとヤギが80-100頭、馬2頭、豚2頭、鶏20羽、犬1匹			
その他	3人の子供は結婚して独立		————			長男 (鎮政府で働いている)、商店1店(次男がやっている)				
生業道具	四輪車		バイク、四輪車			バイク、四輪車、三輪車				
住居形態	土造家屋		レンガ造りの定住家屋			レンガ造りの定住家屋				
宗教	仏教		仏教			————				
言語	ホルチン方言		ホルチン方言と漢語			ホルチン方言				

(出典：筆者は2011年のデータより作成)

この村の定期市は毎月6が付く日（例えば、毎月の6日、16日、26日）に開催される。開催時間は朝8時から午後2時までである。移動式の商売人はこの村に来て、日常生活用品、食品、農業用品などが販売される。村の人々は、定期市の商品が村の商店より安いいため、日常の生活用品や食材を定期市から購入する。定期市は大勢の人々が集まるので、普通の日よりもにぎやかであり、若者たちのデートのスポットでもある。すなわち、若者たちの社会交流の場でもある。



写真4 A ガチャーの定期市

2-2-3 三世帯の一週間の食生活

事例Ⅰ:A世帯

A世帯の基本情報を前節で述べた。ここでは、この世帯の一週間の食生活に着目し、その実態を明らかにする。この世帯において、母親が料理担当であり、父親は家事ができず、外の仕事を担当している。この世帯では、女性が食生活における主な役割をしている。A世帯の食材はAガチャーの定期市から購入する機会が多いが、村の商店を利用するほうが便利だという。

A世帯の台所には、炊飯器と冷蔵庫のほかに電気製品がなかった。炊飯器を普及する前、大きなかまどで米をゆでて食べたという。現在は、おかずやスープなどがかまどで作られている。かまどの燃料は、トウモロコシの茎や牛の糞などである。食器は中国のどこにも見られる箸や茶碗や皿が利用されている。

A世帯の一週間の食生活を記録した表12をみると、一日平均7品目の料理が出される。しかも、毎日いくつかの同じ料理が繰り返し摂取されている。例えば、自家製の味噌と漬物であり、年間の食べ物に占める割合が高い。彼らは米や小麦粉で作る主食を中心に、蕎麦や「モンゴル・アム」を毎週一回二回ぐらい食べるという。冬のためにおかずは主にじゃが芋や大根など保存しやすい野菜と白菜の漬物や干した野菜などが食べられている。その調理方法は、主に煮るほうが多いが、炒め料理も少なくない。しかし、焼き料理が少ないという。

もちろん味噌はモンゴル人の固有の食品としてイメージされるものではないが、元時代の宮殿には、調味料として使われたことがある。現在、ホルチン地域における「農耕モンゴル人」の食卓でよく出される。2品目の自家製の味噌と漬物の種類と作り方についてA世帯の母親へ聞き取りを行った。味噌は一年の間でよく用いられているが、漬物は毎年秋や冬にしか食卓で出されていないという。

味噌（みそ）は、大豆などの穀物を発酵させて作られた発酵食品である。中国では「醬（ジャン）」と呼ばれ、現在、辣醬（ラージャン）、豆板醬（トウバンジャン）、甜麵醬（テンメンジャン）、暇醬（シヤージャン）など様々な味噌の種類があり、中華料理でそれらが調味料として多く利用される。「ホルチン・モンゴル人」も漢人と同じように味噌を「ジャン」と呼び、「ホルチン・モンゴル人」にとって毎日の食卓に欠かせないものになって、様々な食べ方（表13を参照する）で利用されている。

表 12 A 世帯の冬一週間の食

日 付	朝	昼	夕方
2月25日	味噌と漬物 ライス 大根のスープ 生野菜	味噌と漬物 ビール ライス 白菜漬物と春雨の炒め物 ネギ	漬物 酒 「ボーズ」(饅頭) 骨付き豚肉と干しいんげんの煮物
2月26日	子ウシの蕎麦〈トゴル・タン シヤルトス(バターオイル) 砂糖	味噌と漬物 ライス キャベツの炒め物 昨日のおかずの残り 生野菜	味噌と漬物 ビール 餃子 魚の煮物 昨日のおかずの残り
2月27日	餅 砂糖と黒砂糖 豚の脂	味噌と漬物 ライス ジャガイモと豚肉の炒め物、生野菜	味噌と漬物 ビール、ライス 鶏肉とジャガイモの煮物 生野菜
2月28日	味噌と漬物 ライス 大根のスープ ネギ	味噌と漬物 ライス ソーセージ 豚肉と干しいんげんの炒め物、生野菜と豆腐	蕎麦(ヘイロ) 白菜の漬物のスープ 菰(セーリス)とトウガ ラシ(ラジョウモース)の漬け物
3月1日	味噌と漬物 猫耳型の蕎麦(モーエツド・タン) 白菜漬物のスープ 生野菜	モンゴル・アム 生クリームやバター、 ヨーグルト 砂糖	味噌と漬物 ビール シレビン 白菜と豆腐の煮物 生野菜
3月2日	味噌と漬物 手打ち麺 白菜の漬物のスープ 生野菜	味噌と漬物 ライス 野菜の煮物 生野菜	味噌と漬物 「ボーズ」(饅頭) 生野菜
3月3日	モンゴル・アム 生クリームやバター、 ヨーグルト 砂糖	味噌と漬物 酒 ライス キャベツと豚肉の炒め物 生野菜	味噌と漬物 酒とビール ライス 骨付き豚肉と干し茄子の煮物

出典：本表は筆者が聞き取りに基づき作成した。

表 13 醬の種類、作り方と醬料理

		醬の種類		
		大豆の醬	小豆の醬	合わせ醬
醬の作り方	<p>① 大豆の選定が大切であり、粒が揃って軟らかく、色もきれいな光沢のあるものが良い大豆で、硬い大豆や、割れた大豆、黒い大豆などが混入してはいけない</p> <p>② 大豆の中の土砂や、ごみなど夾雑物を取り、綺麗にしておく。</p> <p>③ 大豆を鍋に入れて、半煮えとする。</p> <p>④ 炒めた大豆を水と一緒に鍋に入れて軟らかくする。</p> <p>⑤ 煮出した大豆を潰す。</p> <p>⑥ 加工した粉状の大豆を饅頭の形にする。</p> <p>⑦ かごに入れて暖かい場所に置いて乾かす。</p> <p>⑧ 4月の上旬に乾かした大豆と水と食塩を味噌の容器に入れてよく混ぜる。</p>	<p>作り方は大体大豆と同じだが、小豆は大豆のよう鍋で炒めなくてもいい、後の順序は同じ。</p>	<p>合わせ醬(トウモロコシ+大豆)の作り方も大体大豆と同じだが、加工して粉にした大豆を饅頭の形のようにするときトウモロコシをいれてよく混ぜる。</p>	
醬の利用	<p>① ジャン(味噌)を生野菜に付けて食べる。野菜は主に胡瓜、葱、大根、にんにく、ピーマン、トウガラシ、レタスなどである。</p> <p>② ジャンチャス：なすと醬(味噌)の炒め料理。</p> <p>③ ジャンで煮た料理：豚肉をジャンで煮た料理、卵をジャンで煮た料理、茸をジャンで煮た料理など。</p> <p>④ ジャンのタレ：サラダのタレ、餃子のタレ、豆腐のタレなど。</p>	同じ	同じ	

出典：本表は筆者が聞き取りに基づき作成した。

表 14 ホルチン左翼後旗の漬物

		漬物の種類			
		乳酸発酵漬け「酸菜（スウアンセイ）」	醤油漬	甘酢漬け「糖醋漬菜（タンツウースウアン）」	蕻とトウガラシ（ラジョウモース）の漬物
漬物の作り方	—	①白菜をお湯で洗う。 ②白菜の中に塩を付け、二日後、容器（ガン）に入れ水を入れる。 ③上に重石を乗せる。	①にんにくを選ぶ。 ②次に容器に入れる。 ③最後に醤油を入れる。	①にんにくを選ぶ。 ②次に容器に入れる。 ③最後に酢と砂糖を入れる。	蕻の漬物：蕻の花でつくるタレ。 トウガラシの漬物：トウガラシで作るタレ作り方が簡単で同じ。蕻とトウガラシをひき肉機でよく加工して塩を付け置く。
漬物の利用	—	酸菜（スウアンセイ）と春雨と豚肉を炒める。 酸菜（スウアンセイ）と肉付き肋骨を煮る。 酸菜（スウアンセイ）のあんかけ。	—	—	蕎麦で作る料理のタレ、しゃぶしゃぶのタレ。

出典：本表は筆者が2011年の聞き取りに基づき作成した。

表 15 塩漬け「センセイ」の種類と作り方

	塩漬け「センセイ」の種類			
	合わせ塩漬け物	かぶ・塩漬け物「センセイ」	なすとカボチャの塩漬け物（ランセンセイ）	卵の塩漬け物
材料	胡瓜、キャベツ、にんじん、セロリ、サヤインゲン、ピーマン、トウガラシ、ねぎ、塩など。	かぶ、塩。	なす、カボチャ、にんにく、パセリ、ピーマン、トウガラシ、塩など。	卵と塩。
作り方	<ul style="list-style-type: none"> ① 野菜をきれいに洗う ② 容器（ガン）に入れて塩を入れる。 ③ お湯を冷やして入れる。水の場合は腐りやすい。 ④ 上に重石を乗せる。半月後に食べられる。 	<p>作り方は合わせ塩漬け物と同じ。</p> <p>一月後に食べられる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ① 野菜をきれいに洗う。 ② なすとカボチャを蒸す。 ③ なすを冷やして中ににんにく、パセリ、ピーマン、トウガラシを細かく切って塩と一緒に入れる。 ④ なすだけでもいいし、なすとカボチャと一緒に容器に入れて、同時に塩を入れる。 ⑤ 上に石で押さえをする。十日後に食べられる。この漬け物を軟らかい漬け物と呼ぶ。 	<ul style="list-style-type: none"> ① 良い卵を選んで洗う。 ② 容器に入れる。 ③ お湯に塩を入れて冷やしたあとに容器に入れる。 <p>一月後に食べられる。</p>
利用	そのまま食べる。 胡瓜塩漬けと肉を煮る。	そのまま食べる。 かぶの漬け物と大豆を炒める。	そのまま食べる。	そのまま食べる。

出典：本表は筆者が 2011 年の聞き取りに基づき作成した。

味噌の作る時期は毎年旧暦2月上旬から作り始め、20日間で完成する。その味噌の原料は主に大豆であり、ほかに小豆も用いる。家庭によって味噌の味が異なるという。そして、自宅の味噌の味に慣れて、ほかの家庭の味噌が食べられないと言う人も少なくない。ホルチン地域では主に野菜を生で味噌に付けて食べるが、日本では味噌で汁を作って食べる。同じものであるが、食べ方が地域によってほとんど異なる。

一方、漬物といえば、様々な野菜を食塩とともに漬けた発酵食品である。すなわち、食塩、酢、糠、醤油などの高い浸透圧、あるいは空気を遮断する効果を持つ材料を原料の野菜とともに漬け込み、その水分を抜いて、保存性を高めるとともに熟成させた保存食品である。漬物には季節性があり、秋に作り始め、冬に食べる。「ホルチン・モンゴル人」が日常的に食べる漬物の種類は表14、表15のように様々である。漬物の呼び方は漢人と同じだが、発音が少し異なる。例えば、「ホルチン・モンゴル人」は塩漬け「鹹菜（シェーンツァイ）」を「センセイ」と呼んで、白菜の漬物「酸菜（スウアンツァイ）」を「シュアンセイ」と呼んでいる。現在の「ホルチン・モンゴル人」の食卓で味噌と同じように欠かせない食品であり、味噌と組み合わせる場合が少なくない。日常的な会話でも「ジャン、センセイ（味噌、漬物）」と組み合わせて言う人々が多い。

また、A世帯の一週間の食生活からみると、「モンゴル・アム」と蕎麦料理が何回も食べられている。「モンゴル・アム」と蕎麦は「ホルチン・モンゴル人」の「伝統」料理を代表する二つの食糧であると考えてもよいだろうか。前章で述べたように、ここで暮らしている「ホルチン・モンゴル人」は、漢人の文化が浸透するより以前から、遊牧を損なわない程度で、ナムク・タリヤー（漫散子農業）と呼ばれる農業を営んできた。それを吉田順一は「モンゴル人の伝統農耕」と呼び、小長谷は「モンゴル人の自然農法」と呼んでいる。「モンゴル人の伝統農耕」にしる、「モンゴル人の自然農法」にしる、蕎麦や「モンゴル・アム」はホルチン地域で昔から栽培されてきた農作物であることは間違っていないだろう。

「モンゴル・アム」について、小長谷は、以下のように記述している。「モンゴル・アムは漢語では「麻子（マーズ）」と呼ばれ、すぐに食べられるような状態にしたものを漢語では「炒米（チョウミー）」と言う。地方によって「シャラ・ボダー（黄色い米）」と呼ぶこともあるが、一般には「モンゴル・ボダー（モンゴルの米）」ないし「モンゴル・アム」と呼ぶ。「アム」とはモンゴル語で「口」を意味すると同時に「食糧」を意味する言葉でもある。いかにも、モンゴル人がよく食べ、あるいは自ら作ることから名付けられたように思われる」[小長谷 2005 : 254-255]。

「モンゴル・アム」という食物の材料であるキビ（黍、稷、学名：*Panicum miliaceum*）は、イネ科の一年草で、種がアワに似た穀物である。色は白、黄色、褐色などである。モンゴルの気候では2ヶ月半から3ヶ月で収穫可能な短期栽培植物で、温暖な気候・日照りに適した植物である。中国の華北地方では、アワとともに古代の主要穀物であった。「モンゴル・アム」は冷性の食べ物とされ、咳き止め、気の循環改善、熱さましや整腸、体力回復に有効であるといわれている。キビの成長期間が短いので、モンゴル高原の気候にとっても適している [馬玉明 1999]。

ホルチン地域における「モンゴル・アム」について、AガチャーのY夫婦（79歳）へのインタビューを行った。以下は彼らの述べたことである。「モンゴル（加工する前のキビを指す）」はマンハーン・ホートガリ（砂丘の間）の畑で耕作する穀物である。種まきをする前に、旧暦の3月に土を耕し、旧暦の5月にもう一度土を耕す。常に、朝の涼しいうちに、種をまく。「モンゴル」は60日～75日の間に成熟する短期の作物である。

ホルチン地域の「モンゴル・アム」の作り方は以下のようになる。大きな鍋に水を入れ、その上に「モンゴル（キビ）」を入れてから炉に火をつけて温める。蒸気が出れば、シャベルでめくり返して、水がすべてなくなったら、火を止めて「モンゴル・アム」を取り出す。これを「バーダ・フーレゲナ（米を蒸す）」という。これはアムを美味しく食べるために大事なプロセスで、蒸しが足りなくても蒸し過ぎても味に大きく影響する。蒸した「モンゴル」は1時間ぐらい置いた後、「モンゴル」を炒る。まず、かまどにまきをくべ強火で炒る。2-3人が共同でこの作業する必要がある。大きい鍋の中に砂丘の粗い砂を入れ、強火で鍋を熱する。次に、鍋と砂が紅くなるまで熱したところへ、蒸した「モンゴル」を適量入れて炒る。最後に、十分に熱せられた「モンゴル」は砂の上に出て自動的に分離するので、木のシャベルで鍋から取り出す。それ以外の「モンゴル」は鍋に残り、再び「蒸したモンゴル」を鍋に入れて炒る。このように繰り返して残りを炒ってゆく。炒った「モンゴル」を臼などで脱穀すると、「モンゴル・アム」が完成する。かつては脱穀する場合、ひき臼を用いていたが、近年は、「モンゴル・アム」の加工が機械化させられている。Y夫婦（79歳）のインタビューによると、かつては一つの村にいくつかのひき臼があり、村の人々が順番に使って、人力やロバの力でキビを脱穀していたという。

現在、ホルチン地域で市販されている「モンゴル・アム」は包装した「モンゴル・アム」とばら売りの「モンゴル・アム」という二つの種類がある。近年、農作物の商品化やモンゴル人の都市化に伴い、「モンゴル・アム」も産業化されて、農村でも、都市でも広く販売

されるようになり、自家製の「モンゴル・アム」が少なくなってきた。産業化された「モンゴル・アム」の味は画一的であるが、本来は地域や家庭によってその味が異なる。しかし、その便利さ、手軽さという点で、市販の「モンゴル・アム」は受け入れられているという。



写真5 商店で販売されているモンゴル・アム



写真6 ばら売りのモンゴル・アム

ホルチン地域では、「モンゴル・アム」はモンゴル人の食をイメージさせる代表的食物になったと考えられる。「モンゴル・アム」という名称にも、モンゴル人の独特の食物という意味があるのだろう。近年、「モンゴル・アム」でも乳製品でも商品化されてきて、入手しやすくなったため、「ホルチン・モンゴル人」が「モンゴル・アム」を食べる習慣は維持されてきたのかもしれない。

「ホルチン・モンゴル人」をイメージさせるもう一つの料理はサガド（蕎麦）である。サガド（蕎麦）はタデ科に属する一年生の植物で、乾燥地域でも成長しやすく、比較的手間のかからない収穫しやすい作物である。サガドはまた成長期間が短く、7月、8月に播種する。様々な料理が作られる以外に、サガドから酒も作られる。さらに、サガドの実の殻を家畜の餌に充てる場合もあるし、枕の芯として使われることもある。周知のように、通遼市のフレ・ホシュー（クロン旗）はサガドの産地として有名で、「蕎麦の里」と呼ばれる。

「蕎麦は素早く大量に作ることができるので、大家族や多人数の宴会、食事会などに適した料理である。のどごしもよい。日本では通常、蕎麦粉と小麦粉を8：2の割合で混ぜ粘りを強くするが、フレ・ホシューでは100%サガドを原料とする蕎麦粉で作る。なぜなら、ここでは蕎麦粉が食料の中心であり、小麦粉はむしろ貴重品だったからである。ただし、現在では小麦粉も広く利用されるようになっている」[小長谷 2005：258-259]。表16でホルチン地域の蕎麦料理やその作り方について記録した。

表 16 蕎麦料理と作り方

作り方 蕎麦料理	道具	作り方
押し出し蕎麦 (ヘイロ)	ヘイロ・ チャンス	<ul style="list-style-type: none"> ・ 蕎麦粉と水を混ぜて、生地を作る。 ・ ヘイロ・チャンスをお湯の沸騰している鍋の上に載せる。 ・ パイプ型の金属に蕎麦生地を押し詰めて上から圧力をかけると、麺が下のお湯に押し流されて出てくる。 ・ 麺をお湯からとって板などにだして冷ましておく。 ・ 肉で作ったスープをいれて食べる。
四角い蕎麦〈ドルベルジン・タン〉	板と包丁 麺棒	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生地を四角に切ってゆでる。 ・ スープをかけて食べる。
子ウシの蕎麦 (トゴル・タン)	板 包丁 麺棒	<ul style="list-style-type: none"> ・ 鍋に生クリームを一定量いれて弱火で沸かしておく。 ・ 生地を四角に切って別の鍋にゆでる。 ・ ゆであがった蕎麦をクリーム鍋に入れて混ぜる。
ヨーグルトかけ蕎麦 (スーテイ・タン)	板と包丁 麺棒	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生地を四角に切って別の鍋にゆでる。 ・ ゆであがった蕎麦をヨーグルトに入れて混ぜる。
お玉蕎麦〈シャナガン・タン〉	お玉 スプーン	<ul style="list-style-type: none"> ・ ボールや大きな椀に蕎麦粉を入れ水とかき混ぜる。 ・ 沸騰しているお湯の上から、お玉で一口大<small>ひとくち</small>にカットしてゆでる。 ・ スープをかけて食べる。
流し蕎麦〈ゴージュル・タン〉	箸 椀	<ul style="list-style-type: none"> ・ スープを作って、沸騰しているスープの上に、水で液体状にした蕎麦粉を回しながら均等に垂らす。
箕の蕎麦 (デブル・タン)	箕	<ul style="list-style-type: none"> ・ 箕に蕎麦粉を置いてその上に水を少量ずつ流してゆっくり揺るがすか回すと、自然に固まりができてくる。そのかたまりにスープをかける
蕎麦蒸し ジュエンス〈卷子〉	板 包丁 麺棒	<ul style="list-style-type: none"> ・ 蕎麦粉に水を注ぎ、丸く固めるようにしてこねる ・ 肉をみじんきりにして、玉葱も少々加える、塩、コショウ、醤油とサラダオイルで味つけをする ・ 皮をする、皮に具を均等に載せて、端から巻いて蒸しあげる。
〈ヘイモク・ ボープ〉	椀 箸 フライパン	<ul style="list-style-type: none"> ・ 蕎麦粉に細かく切った長ネギ、塩、卵、味の素を入れて水でかき混ぜ、液体にする。 ・ フライパンに油を入れて火をつけ生地を均等に広げて焼く
〈ボルサン・ ボープ〉		<ul style="list-style-type: none"> ・ 蕎麦粉を水で混ぜてから好きな形にし、炭に埋めておく。パンと同じ、そのまま食べられる。

(出典：小長谷 2005『世界の食文化 モンゴル』を参照し作成)

表16で提示した蕎麦料理の中にある、押し出し蕎麦（ヘイロ）は一般の家庭料理でよく食べられる蕎麦料理である。以下では、押し出し蕎麦（ヘイロ）について説明する。「押し出し蕎麦とは、特別な道具によって押し出すことから名付けられている。この道具は、底に多数の穴（直径2～3ミリメートル）が空いているパイプ型の金属である。これをフレ・ホショーの人々はヘイロ・チャンスと呼ぶ」[小長谷 2005 : 259]。

ホルチン左翼後旗のモンゴル人の場合は、これをヘイロ・チャンスと呼ぶ。ホルチン左翼後旗では、モンゴル語の「chi」音を「shi」音で発音するため、ヘイロ・チャンスがヘイロ・チャンスと呼ばれるようになったのかもしれない。ただし、必ずしも家庭ごとにヘイロ・チャンスが所有しているわけではない。Aガチャーでは、四軒～五軒の間で一つのヘイロ・チャンスが使いまわされる。しかし近年では、手で取りながら押し出す、小さなヘイロ・チャンスが商品化されて、一人暮らしでも簡単にヘイロを作って食べられるようになった。しかも、村の家族ごとに小さなヘイロ・チャンスを持つようになったため、隣近の家族と借りと貸しを繰り返すことが少なくなってきた。このように、改革開放に従って生活が向上になったため、お互いの貸し借りが少なくなってきた。結果的に、村の人々の間で日常の交流が減少し、人間関係が疎遠になっていると考えられる。

小さなヘイロ・チャンスが都市で普及することは当たり前のことと思われるが、農村で、小さなヘイロ・チャンスも普及してきた理由は、村の世帯の人数が少なくなってきた影響があると考えられる。中国の「計画生育」政策の実施以前は、一世帯には、7人～12人の成員がいることが普通であったが、現在は2人～3人が普通である。そして、大家族や多人数の宴会、食事会などに適する押し出しの作り方から小さな家族に適する小さいヘイロ・チャンスで作られる方法へ転換したのかもしれない。



写真7 小さいヘイロ・チャンス



写真8 旧来のヘイロ・チャンス

表 17 「ホルチン・モンゴル人」の代表的な小麦料理の作り方

作り方 料理種類	材料	作り方
「ボーズ」	ヒツジ肉、小麦粉、玉葱、塩、コショウ、醤油、サラダオイル	<ul style="list-style-type: none"> ・小麦粉に水を注ぎ、丸く固めるようにしてこねる。 ・肉をみじん切にして、玉葱も少々加える。塩、コショウ、醤油とサラダオイルで味つけをする。 ・円形の皮を作り、皮に具を包む。包み方は饅頭タイプ、餃子タイプ、四角形などがある。 ・蒸しあげる。
「シレピン」	ヒツジ肉、小麦粉、葱、玉葱、しいたけ、生姜、塩、コショウ 醤油、サラダオイル	<ul style="list-style-type: none"> ・小麦粉に水を注ぎ、こねて柔らかい固まりにする。 ・肉と野菜をみじんきりにして、よく混ぜて生姜、塩、コショウ、醤油とサラダオイルで味つけをする。 ・手で円形に伸ばす、皮に具を包む。 ・こんがり焼き色がつくまで弱火で両面を揚げる。
麺(メートヨーリ)	肉、小麦粉、玉葱にんじん、ジャガイモ、生姜、塩、コショウ、醤油、サラダオイル	<ul style="list-style-type: none"> ・小麦粉に水を注ぎ、丸く固めるようにしてこねる。 ・肉と野菜をみじんきりにする。 ・小麦粉を伸ばす、フライパンの上に置き、両面をあぶる。 ・あぶった生地を五〜六ミリの太さに切りそろえる。 ・鍋で野菜を炒めると塩、コショウ、醤油で味つけをする。水を入れて麺をほぐしながら入れてゆであげる。
水餃子「バンシ」	肉、小麦粉、玉葱、キャベツ、塩、コショウ、醤油、サラダオイル	<ul style="list-style-type: none"> ・小麦粉に水を注ぎ、丸く固めるようにしてこねる。 ・肉と野菜をみじん切にする。 ・円形の皮を作り、皮に具を包む。 ・鍋に水を入れて煮立ったところバンシを入れる。
餅(ビーン)	小麦粉、油、砂糖	<ul style="list-style-type: none"> ・小麦粉に水を注ぎ、丸く固めるようにしてこねる。 ・小麦粉を伸ばす、フライパンの上に置き、両面をあぶる。 ・油と砂糖を塗る。 ・あぶった生地を巻き、いくつか切って、あぶる。 ・こんがり焼き色がつくまで弱火で両面を揚げる。
饅頭(マントウ)	小麦粉	<ul style="list-style-type: none"> ・パンのようにする。小麦粉に水を注ぎ、丸く固めるようにしてこねる。 ・温かいところに置く。 ・翌日にパンのように円形に形をととのえて、蒸しあげる。

出典：本表は筆者の聞き取りにより作成した。

A世帯では米と小麦粉の料理がよく食べられている。「ホルチン・モンゴル人」がいつから米を食べ始めたのかはまだ考証されていなかったが、20世紀90年代の末ごろ普及してきたと考えられる。20世紀90年代以前には、ホルチン地域では、米は「ホルチン・モンゴル人」の農作物ではなく、外地の農産品として購入されて食べられていた。さらに、全国で米の値段も高かったために普通の世帯で一年に数回しか食べられなかった。ホルチン地域では、ライスは「ソツソリー・バーダ」とも呼ばれる。近年、ホルチン左翼後旗でも水稻の栽培は始まったが、主な農作物ではない。

近年、モンゴル人の生活水準が高まって炊飯器も普及してきたことによって、米が簡単に食べられるようになった。最初は、米は貴重な食糧だったため、粟や「モンゴル・アム」などの食料と混ぜて食べるのが普通であった。現在は、米をそのままライスするのが普通の食べ方になった。

小麦粉は米と同じく近年の「ホルチン・モンゴル人」の生活水準の高まりに伴い、食べられるようになった食糧である。ホルチン地域の人々は「メース」とも呼ぶ。小麦粉で「麵」、「餅」、「饅頭」、「ギョウザ」、「ポーズ」「シエルビン」などの料理が作られる。表17でその作り方を提示した。

さらに、表12によれば、現代「ホルチン・モンゴル人」の食卓では豚肉と鶏肉がよく出されている。一方、モンゴル人の「赤い食べ物」と「白い食べ物」は少なかった。現在、ホルチン地域において、豚肉1kgの値段は26元であるが、ヒツジ肉1kgの値段は56元であり、牛肉1kgの値段は44元である。鶏肉の値段は最も安く、鶏肉1kgの値段は12元である。値段が高いため、豚肉の利用割合が高いという。

表12によると、「ホルチン・モンゴル人」の調理方法の特徴は煮ると考えられる。中華料理の調理方法の特徴は炒めるであり、調理方法に関してはモンゴル人の特徴が見られた。

事例Ⅱ：B世帯

B世帯の一週間の食生活では、一日平均6品目の料理が出され、A世帯と同じように味噌と漬物などの食品が繰り返し摂取され、年間の食生活に占める味噌と漬物の割合が高いことが明らかであった。6品目のうち4品目が自家製の味噌と漬物、また生の野菜と酒である。B世帯の食生活では酒が占める割合も高かった。A世帯の主人は高血圧のため、酒をできるだけ飲まないようにしていた。B世帯の主人は毎日酒を飲む。彼の飲んでいる酒の値段は安く、一本は5kgで20元である。家に客が来る際やお祝いの日こそ、高い酒を飲むという。

表18 B世帯の一週間の食事内容

日付	朝	昼	夕方
3月4日	味噌と漬物 酒 ライス 大豆のスープ	味噌と漬物 酒 ライス 大豆のスープ	味噌と漬物 酒 餃子 豚肉と干豆腐とピーマンの炒め物
3月5日	味噌と漬物 酒 ライスと昨夜の餃子 昨夜の残ったおかず	味噌と漬物 酒 蕎麦(ヘイロ) 鶏肉とジャガイモの煮物	味噌と漬物 酒 ライス 昼の残ったおかず
3月6日	味噌と漬物 酒 ライス 白菜漬物と豚肉のスープ	味噌 酒とビール ライス 豚頭肉と豚足 生野菜	味噌と漬物 酒 ライス 豚頭肉と豚足 トマトと卵の炒め物 生野菜
3月7日	子ウシの蕎麦(トゴル・タン) シヤルトス (バターオイル) 砂糖	味噌と漬物 酒 ライス キュウリの前菜 ジャガイモと豚肉の炒め物、豚頭肉 生野菜と豆腐	味噌と漬物 酒 ライス 豚頭肉 もやしの炒め物 生野菜
3月8日	味噌と漬物 酒 トウモロコシ粉で作ったパン 大豆のスープ	味噌と漬物 酒 ライス 大豆と漬物の炒め物 生野菜	味噌と漬物 酒 シレピン ピーマンと卵の炒め物 落花生の炒め
3月9日	味噌と漬物 酒 手作り麺 生野菜	味噌と漬物 酒 ライス 野菜の煮物	味噌と漬物 酒 ライス もやしの炒め物 生野菜
3月10日	味噌と漬物 酒 ライス 大豆のスープ	味噌と漬物 酒 ライス キャベツと豚肉の炒め物	味噌と漬物 酒とビール ライス 豚肉と干しいんげんの煮物

出典：本表は筆者が聞き取りに基づき作成した。

ホルチン地域は、冬が寒く、体を温めるために酒をよく飲むという解釈がある。しかも、冬の場合は銚子をつけて飲む習慣があり、B世帯の銚子（写真10を参照）は薬瓶で作ったものである。ホルチン地域において、酒は日常的食卓によく見られる飲み物であり、宴会やお祝いの際の食卓に欠かせない飲み物として出されている。近年では、酒を飲み過ぎて様々な病気になっている人も少なくない。



写真9 プラスチックたるの酒



写真10 薬瓶で作った銚子

B世帯の主人は漢人であるが、モンゴル人の妻が一日三度の料理を作るため、彼らの食生活は他の「ホルチン・モンゴル人」の食生活と同じであるように見える。B世帯の主人は妻と結婚してからAガチャーに移住したという。B世帯の主人によると、モンゴル人の妻と結婚してから個人の食慣習も変化したという。

表18のB世帯の一週間の食生活をみると、主食として蕎麦や小麦粉や米がよく食べられる。普段は3人家族であるため、炊飯器を利用しているが、客の人数が多い場合は鍋で米を蒸すという作り方をする。かまどの燃料はA世帯と同じようにトウモロコシの茎や薪である。かまどで料理を作ると同時に、部屋が温められる。蕎麦料理としてのヘイロや手作りの麺類を食べるのが日常的であるという。

B世帯の食卓では、豚肉料理と鶏肉料理もよく出されている。旧暦の2月2日では虫の生きる日と呼ばれ、ある「ホルチン・モンゴル人」の家族では豚頭肉や四つの肢を食べる習慣がある。これは家族によってはある食習慣が異なる場合でもある。B世帯の主人が漢人のため、食習慣のほうもお互いに「文化の流用」をし、とりわけ調理方法でも流用があると考えられる。



写真11 鍋蒸しのライス



写真12 ヘイロ(蕎麦料理)



写真13 二月二日の煮た豚頭肉



写真14 鶏肉料理

事例Ⅲ:C世帯

C世帯の一週間の食事においては、一日平均7品目の料理が出され、毎日ほぼ同じ食品が繰り返し摂取されている。それは自家製の味噌と漬物、生の野菜と酒であり、AとB世帯と同じように、年間の食物に占める味噌と漬物の割合が高い。また、C世帯でも酒の割合が高い。また、蕎麦粉と小麦粉と米やトウモロコシ粉で作ったパンもよく食べられている。漢人はトウモロコシ粉で作ったパンをスープと一緒によく食べるが、「ホルチン・モンゴル人」たちはそれをミルクと混ぜて食べている。



写真15 商品のミルク



写真16 トウモロコシのパン

表 19 C 世帯の一週間の食事内容

日 付	朝	昼	夕方
3月19日	味噌と漬物 饅頭 野菜のスープ 生野菜	味噌と漬物 酒 ライスと朝残った饅頭 ジャガイモと白菜の煮物 生野菜	味噌と漬物 酒 ライス 豚肉と白菜漬物の炒め物 生野菜
3月20日	味噌と漬物 ライス 昨日のおかず 生野菜、豆腐	味噌と漬物 酒 ライス 白菜と豆腐の煮物 生野菜野生植物	味噌と漬物 酒 ライス 昼の残ったおかず 野草
3月21日	味噌と漬物 酒 トウモロコシ粉で作ったパン 大豆のスープ 生野菜	味噌 酒とビール 生野菜 蕎麦蒸しジュエンス(卷子) 大根のスープ	味噌と漬物 酒 ライス 大豆の炒め 生野菜
3月22日	味噌と漬物 酒 ライス 野菜のスープ 生野菜	味噌と漬物 酒 ジャガイモと鶏の煮物 生野菜と豆腐	味噌と漬物 酒 ライス もやしの炒め 生野菜
3月23日	味噌と漬物 酒 トウモロコシ粉で作ったパン 大豆のスープ 生野菜	味噌と漬物 酒 ライス もやしの炒め 生野菜	味噌と漬物 酒 蕎麦(ヘイロ) 鶏肉のスープ 生野菜と豆腐
3月24日	味噌と漬物 酒 饅頭 野菜スープ 生野菜	味噌と漬物 酒 餃子 大豆の炒め物 生野菜	味噌と漬物 酒 ライス 野菜の煮物 生野菜
3月25日	味噌と漬物 トウモロコシ粉で作ったパン 大根のスープ 生野菜	味噌と漬物 酒 ライス 骨付き豚肉と干しいんげんの煮物、生野菜	味噌と漬物 酒とビール シレピン 昼間の残ったおかず 生野菜

出典：本表は筆者が聞き取りに基づき作成した。

「ホルチン・モンゴル人」は豚、ヒツジ、ヤギ、ウシ、ラクダ、魚、鶏類の肉を食べるが、ウマやロバ、犬の肉は食べない。こうした食のタブーがある。しかし、近年、ホルチン左翼後旗のガンジガ鎮でロバ料理や犬の料理を出すレストランが出現してきた。「ホルチン・モンゴル人」もよく行くようになってきているという。ホルチン地域において、清朝時代頃から農耕化されてきたとともに、定住化に適応する家畜の豚や鶏を飼養し、家庭の食肉として利用してきた。A世帯、B世帯、C世帯でも豚肉と鶏肉を飼養し、食卓にもそれらの料理よく出されている。特に骨付き豚肉がよく食べられている。



写真17 豚



写真18 鶏

「ホルチン・モンゴル人」にとって豚肉が主な食肉になっている理由の一つ目は豚が飼養しやすく、定住の農業に適しているからである。二つ目は豚肉の産量が比較的多いからだという。毎年冬、世帯ごとに1~2頭の飼養した豚を屠畜し肉を正月の使用のために貯蔵する。また豚は、秋の末から太らせるために毎日3~5回トウモロコシを与えて飼養する。屠られた豚は肉だけではなく、内臓もほとんど食べられる。例えば、豚の血で様々な料理が作られている。まず、豚の血に蕎麦粉やトウモロコシや小麦粉などを入れて混ぜる。次に、洗った豚の腸にそれを入れてソーセージとする。ほかにも、「ヘイモク・ポーブ」と呼ばれる、豚血と蕎麦粉を混ぜてから鍋で焼く料理などがある。

内モンゴル・ホルチン地域における豚肉料理は「ホルチン・モンゴル人」の「流用」的料理であり、とりわけヤスータイ・マハ（骨付き豚肉）の料理である。モンゴル食文化においては、チャンスン・マハ（ヒツジ肉の塩ゆで）は代表的なモンゴル人の「赤い食べ物」とされる。ヤスータイ・マハ（骨付き豚肉）の作り方と食べ方はチャンスン・マハ（ヒツジ肉の塩ゆで）とよく似ている。ヤスータイ・マハ（骨付き豚肉）はホルチン地域において儀礼的料理とおもてなしの料理として欠かせない家庭料理となっている。



写真 19 ヤスータイ・マハ（骨付き豚肉） 写真 20 チャンスン・マハ（ヒツジ肉の塩ゆで）

以上、Aガチャーにおける三世帯の一週間の食生活について記述し、とりわけ彼らの主食や肉食の作り方や食べ方について詳しく述べた。おかずの作り方や食べ方についてあまり記述できなかったが、その調理方法は煮る料理を中心にして、炒め料理もよく食べることがわかった。調査時期が冬のため、保存しやすい野菜や干した野菜が多く、新鮮な野菜が少なかった。また、漬物や味噌は欠かせないものとして食べられる。現地の人々によると、夏の場合は家庭ごとに自宅の菜園で様々な野菜を栽培し、食材としてよく利用するという。

本節では、「ホルチン・モンゴル人」の食生活の実情を提示したと考えられる。三つの世帯の一週間の食生活から見ると、遊牧モンゴル人の食習慣の特徴としての「白い食べ物」と「赤い食べ物」ではなく、一見漢人の食生活と同じように見られる。しかしながら、彼らの一週間の食生活に「モンゴル・アム」や蕎麦料理などが何度も食べられていることを明らかにした。その調理方法や食べ方から分析すると、「再創造」された料理であることが明らかになった。こうして、内モンゴル各地域では、地域によってモンゴル人の食生活が異なり、その地域の独特の食生活が創造されていると考えられる。

第3節 ガンジガ鎮におけるモンゴル人の食生活

本節では、比較的調査対象としてホルチン左翼後旗の首府であるガンジガ鎮におけるモンゴル人の食生活についても、彼らの一週間の食生活から概観していく。

ガンジガ鎮は、面積が2172.3km²であり、43のガチャー、10居民委員会に2万戸の10万人が居住する。モンゴル人、漢人、満人、回族など多民族混住の都市であり、その内、モン

ゴル人の人口は70%を占める。郊外では農業、牧畜業や林業も行われている。2007年、36万ムーの畑から8.5万トンの穀類が収穫された。牧草地は106.1万ムーであり、19.6万頭の家畜が飼養されていた。林業は57.4万ムーであり、全旗の面積の17.6%を占める。農牧民1人当たりの年収入は3010元であった [ホルチン左翼後旗誌 2008 : 56]。

ガンジガ鎮には、民営や私営を含め企業は50社余りあり、2000軒余りの商店がある。また、8校の中学校、19校の小学校、5カ所の病院などがある [ホルチン左翼後旗誌 2008 : 56]。このような鎮の中心部では、様々な職業に従事するモンゴル人のサラリーマンが暮らしている。ガンジガ鎮の五つの世帯の食生活に参与観察と聞き取りを行うことを通して、「農耕モンゴル人」と「小都市化したモンゴル人」の食生活は、どのような相違点があるのか、どのような関連があるのかを探してみる。

まず、ガンジガ鎮のモンゴル人は、いつからガンジガ鎮に住んできたかを見ていこう。1947年にガンジガ・ノトコ¹⁹が建てられた [エリデムト 2010 : 512]。先住の人々を除外し、外来人としてモンゴル人も漢人もガンジガ鎮へ移住し始めたのは20世紀後半期からと考えられる。なぜなら、1956年、ホルチン左翼後旗の首府がジリガラン鎮からガンジガ鎮に移動されたからである [エリデムト 2010 : 512]。そのため、鎮の人口が増加した。しかし、筆者が調査した「小都市化したモンゴル人」の多くは、21世紀初頭から移住してきた。彼らの出身地はホルチン左翼後旗の管轄内の村であった。ガンジガ鎮への移住の理由の多くは、仕事を得るためであり、あるいは子供の登校²⁰のためである。ガンジガ鎮に住むモンゴル人は、職場や日常の生活でも漢人と接触するのが多く、漢人や他の民族の食生活の影響がよく与えられてきたと考えられる。最近、村に住むモンゴル人も、鎮でマンションを買っておくことが急増してきた。それは、近年の中国不動産の取り上げの影響があると考えられる。そうした「小都市化したモンゴル人」の食生活はどのような影響が与えられたのか、村落における「農耕モンゴル人」の食生活とどのような違いがあるのか。以上の問題を意識して、ガンジガ鎮におけるモンゴル人5世帯の食生活について概観する。

表20は、2013年の1ヶ月の現地調査より作成したホルチン左翼後旗のガンジガ鎮における五世帯に関する基本情報を記述したものである。

表 20 ガンジガ鎮の調査対象家族の概要

世帯 内容		D世帯			E世帯						F世帯		G世帯				H世帯		
		父	母	娘	父	母	息子	息子の嫁	長孫	次孫	母	息子	父	母	息子	娘	父	母	息子
家族 構 成	成員																		
	性別	男	女	女	男	女	男	女	男	男	女	男	男	女	男	女	男	女	男
	年齢	35	37	9	57	56	33	33	9	4	43	18	38	40	16	7	43	42	5
	職業	運 転 士	店 員	小 学 生	農 民	農 民	公 務 員	銀 行 員	小 学 生	幼 稚 園	銀 行 員	高 校 生	公 務 員	主 婦	中 学 生	小 学 生	教 師	教 師	幼 稚 園
	民族	蒙	蒙	蒙	蒙	蒙	蒙	蒙	蒙	蒙	蒙	蒙	蒙	蒙	蒙	蒙	蒙	蒙	蒙
	月収 入 (元)	5 0 0 0	2 0 0 0	なし	3 0 0 0	なし	3 5 0 0	3 5 0 0	なし	なし	3 5 0 0	なし	3 6 0 0	なし	なし	なし	3 6 0 0	3 6 0 0	なし
住居形態	マンション			マンション						マンション		マンション				マンション			
言語	ホルチン方言と漢語			ホルチン方言と漢語						ホルチン方言		ホルチン方言				ホルチン方言			

出典：筆者は2013年に作成

事例 I :D世帯

D世帯の主人は、中学校卒業してから1995年に兵隊に入って、2005年に退役し、その年に結婚してガンジガ鎮に定住した。現在、主人は運転手であり、妻は中学校卒業してからは鎮で稼ぎをしている。一人娘は漢族の小学校に通学している。D世帯の日常的な会話は漢語で行われている。娘さんはモンゴル語が話せなくなってきたためである。D世帯は66平方メートルのマンションに住み、3万円ぐらいの車をもっている。主人の運転手の収入が不安定なので、様々な骨董の販売もやっている。年収入は約8-9万元である。表21ではD世帯の一週間の食生活について記録している。

表 21 D 世帯の一週間の食事内容

日 付	朝	昼	夕方
8月5日	ライス ジャガイモの炒め料理 漬物	ライス インゲンと豚肉の炒め料理 生野菜と味噌	ライス 生野菜と味噌
8月6日	ライス トマトと卵の炒め料理 漬物	ライス 生野菜と味噌	ライス 生野菜と味噌
8月7日	ヨーティアオ (揚げパン) 漬物	ライス 鶏首の料理	ライス 生野菜と味噌
8月8日	饅頭 漬物	ライス ジャガイモとインゲンの 煮料理	ライス ピーマンと豚肉の 炒め料理
8月9日	ライス セロリとジャガイモの 炒め料理	ライス 生野菜と味噌	ギョーザ 漬物
8月10日	マントー 漬物	にんにくの芽と豚肉の 炒め料理	ライス 生野菜と味噌
8月11日	マントー 漬物	ライス 卵ときゅうりの炒め料理	麵 卵と味噌の炒め料理 生野菜と味噌

出典：本表は筆者が聞き取りに基づき作成した。

D世帯において、主人の方が料理が上手いため、主人が料理づくりの担当をしている。食材は市場から購入する。夏には、農村に住む親戚から菜園の野菜をもらうこともあるという。D世帯の一週間の食生活によると、D世帯の料理は主に中華料理だと考えられる。主食は主にライス、マントー、麺類などであり、偶にギョーザやヨーティアオ（揚げパン）も食べる。おかずは、主に中華の炒め料理のほうが多く、特に野菜と豚肉の炒め料理がよく食べられる。また、漬物と味噌もよく食べられる。しかも、おかずがなくでも、主食と漬物や味噌で一度の食事になる場合も少なくない。「夏は暑くて、食欲がなく、おかずが食べたくなくなり、漬物や味噌があればけっこうである」という意見もある。しかし、漬物と味噌は自家製ではなく、商店から買った物を食べている。現在、商店では様々なメーカー

の味噌や漬物が売られているため、便利になってきた。したがって、現在の若者は味噌と漬物を自分で作れなくなっていると考えられる。

D世帯のような若い家庭の食生活では、鶏の首やダックの首の料理は家庭料理としてよく利用されてきた。以前はレストランでよく食べられる料理であったが、近年、手に入れやすい食材になり、家庭でも作られる料理になってきた。ほかに、しゃぶしゃぶも同じように家庭料理でよく食べられるようになってきた。こうした料理がレストランから家庭へ転入され、家庭料理が豊かになってきたと考えられる。逆に、D世帯では、蕎麦料理や「モンゴル・アム」をあまり食べなくなっている。

事例Ⅱ：E世帯

E世帯の息子は、専門学校卒業後1998年から農村の財政所に働き、2007年に公務員になって鎮に移住した。嫁は専門学校卒で1999年から農村の銀行に働き、2008年に鎮の銀行で働くようになった。二人は2004年に結婚し、二人の子供がそれぞれ漢族小学校と幼稚園に通学している。最近、モンゴル人の子供が漢族学校へ通学の場合が多くなってきた。それは、「中国領内最大のモンゴル人居住地域である内モンゴルでさえ、実質上モンゴル語が社会的機能を果たしていないことを人々は実感するようになった」[シンジルト 2003：285]ためである。しかも、「就職困難」をはじめとする切実な問題もあった。そして、民族教育において、モンゴル語より漢語水準が厳しく要求されるようになってきた。そのため、そのような影響が強く与えられたと思われる。30代の若者たちは自らの子供を漢族学校へと通学させられることが多くなってきたと考えられる。E世帯の日常的な会話も漢語で行われている。

E世帯は90平方メートルのマンションに住み、10万円ぐらいの車をもっている。両親はホルチン左翼後旗の花灯ガチャーの出身で、35ムーの農地を持ち、年収入は4万4千元ぐらいである。父親は毎年春から秋にかけて農業を行い、冬の間は鎮の息子の家で過ごす。母親は二人の孫の面倒するためにずっと鎮に息子の家族と一緒に暮らしている。しかも、この世帯の料理の担当である。E世帯の年収入は約15万円である。住所の近くに朝の市場があるので、一日の食材はそこで購入する。夏には、農村にある自宅の菜園から野菜を持ってきて利用される。

表 22 E 世帯の一週間の食事内容

日 付	朝	昼	夕方
8月12日	麺類 卵と味噌の炒め	ライス 牛肉の煮た料理 漬物 生野菜と味噌	ライス インゲンと豚肉の炒め料理 漬物 生野菜と味噌
8月13日	モンゴル・アム 牛乳 ヨーグルト 砂糖	ライス もやしの炒め料理 漬物 生野菜と味噌	押し出し蕎麦料理 漬物 生野菜と味噌 サラダ
8月14日	ヨーティアオ (揚げパン) 漬物 粥	ライス トマトと卵の炒め料理 漬物 生野菜と味噌	トウモロコシの蒸し なすとジャガイモのゆで料理 漬物
8月15日	饅頭 漬物 粥	ライス にんにくの芽と豚肉の 炒め料理 漬物、生野菜と味噌	巻けた餅 もやしの炒め きゅうりの千切り 卵と味噌の炒め
8月16日	麺類 卵と味噌の炒め	ライス ジャガイモと豚の炒め料理 漬物や生野菜と味噌	しゃぶしゃぶ ヒツジ肉と様々な野菜や豆腐 麺類
8月17日	モンゴル・アム 牛乳 ヨーグルトと砂糖	ライス インゲンと豚肉の炒め料理 漬物や生野菜と味噌	ギョーザ
8月18日	マントー 漬物 卵とトマトのスープ	高粱 なすと味噌の炒め料理 生野菜と味噌	ライス ジャガイモと豚肉の炒め料理 漬物 生野菜と味噌

出典：本表は筆者が聞き取りに基づき作成した。

彼らの一週間の食生活によると、E世帯の食卓では様々な料理が出されている。主食はライス、マントー、麺類、高粱、饅頭など様々な種類がある。偶にギョーザやヨーティアオ（揚げパン）も食べる。おかずは、炒め料理のほうが多く、豚肉がよく使われるが、牛肉、ヒツジ肉も食べる。

E世帯では、主人の母親が料理担当なので、蕎麦料理や「モンゴル・アム」もよく食べられるという。味噌と漬物は年間の食料消費に占める割合が高く、毎日食べる。主人の母親は、味噌と漬物を自ら作っている。表22に表記しなかったが、聞き取りによると、母親は毎日多少に酒を飲む習慣があるという。

事例Ⅲ:F世帯

F世帯は、2000年、仕事のために、ホルチン左翼後旗のチョーロト鎮からガンジガ鎮へ移住した。主人は二年前に悪性骨腫瘍でなくなった。現在は母と息子の二人で暮らしている。息子は漢族の中学校に通学している。息子の将来の学費のため、来年には姉と一緒に「乳製品」の商店を経営する予定もある。F世帯は78平方メートルのマンションに住む。母はこの世帯の料理づくりの担当である。一日の食材は市場や商店から購入する。チョーロト鎮では牧畜も行っているので、毎年故郷の親戚からバターやチーズなどの乳製品をもらうという。

表23のF世帯の一週間の食生活によると、F世帯の食卓でも様々な料理が出されている。主食はライス、マントー、麺類、米と粟を混ぜて炊いたライス、餅など様々な種類がある。偶にギョーザやヨーティアオ（揚げパン）も食べる。おかずは、炒め料理のほうが多く、豚肉がよく使われるが、牛肉、ヒツジ肉も食べられる。F世帯では、故郷が牧畜地域であることで、ミルクティや蕎麦や「モンゴル・アム」はよく食べるという。つまり、担当の出身地により食卓の風景も異なる。特に、ホルチン左翼後旗では朝ミルクティを飲む習慣が少なくなっているが、鎮の家庭料理ではこの食生活を維持している。こうした故郷の味は都市の家庭料理の味にある程度の影響を与えられられる。

F世帯の一週間の食生活をみると、調査期間中には味噌と漬物が食べられていないが、冬にはよく食べるという。味噌と漬物を自ら作ることはほとんどなく、店で買った物を食べる。ほかには、この家庭は様々なスープをよく食べる習慣がある。

表 23 F 世帯の一週間の食事内容

日 付	朝	昼	夕方
8月13日	モンゴル・アム 牛乳	ライス ジャガイモと豚肉の 炒め料理	ライス インゲンと豚肉の 煮物
8月14日	マントー 粥	米と粟のライス 香辣とせん切りの肉	押し出し蕎麦 きゅうりのサラダ
8月15日	ゆで卵 粥	家常餅 紫のりのスープ	ライス 大豆の煮物
8月16日	ヨーティアオ (揚げパン) 豆乳	麵 卵のスープ	ライス 牛肉と大根の煮物
8月17日	モンゴル・アム 牛乳	ライス 様々な野菜の煮物	大餅 卵のスープ 鶏肉ときゅうりの 炒め料理
8月18日	マントー ミルクティー	ギョーザ 豆腐のサラダ	ライス にんじんとたまねぎの 炒め料理
8月19日	ヨーティアオ (揚げパン) 粥	ギョーザ ジャガイモのサラダ	ライス ヒツジ肉の煮物

出典：本表は筆者が聞き取りに基づき作成した。

事例IV：G世帯

G世帯は、2005年、仕事のために、ホルチン左翼後旗のオーラ鎮からガンジガ鎮へ移住してきた。父は専門学校卒業後、鎮の財政所に公務員として働き、母は高等学校卒で小規模ながら自営業を行っていたが、5年前から病気のために自営業を辞め、専業主婦になった。二人の子供がモンゴル学校に通学している。母は、「現在、四人の家族が主人の一人の給料で生活しながら、私の病気の治療もしているため、生活は大変困難であるが、周りの親戚に助けられたことも多くある」といていた。G世帯は105平方メートルのマンションに住む。母は病気を患っているが、二人の子供の面倒をみながら、この世帯の料理づくりの担当をしている。一日の食材は市場や商店から購入する。夏には、農村の親戚から野菜をもらうという。

表 24 G 世帯の一週間の食事内容

日 付	朝	昼	夕方
8月19日	チャーハン	冷麺	ペポカボチャ餡のギョーザ きゅうりのサラダ 卵と木耳の炒め料理
8月20日	ペポカボチャ餡の ギョーザ 米と粟の粥 ナスのサラダ	トウモロコシのパン スペアリブとインゲンの煮 物 卵と木耳の炒め料理	米と粟の炊くライス スペアリブとインゲン煮物 きゅうりのサラダ
8月21日	チャーハン	米と粟の炊くライス 様々な野菜を混入する料理	米と粟のライス トマトと卵の炒め料理
8月22日	チャーハン 漬物	ギョーザ 漬物 漬けたダック卵	米と粟のライス ギョーザ なすの炒め料理
8月23日	マントー チャーハン インゲンの炒め料理 漬けたダック卵	米と粟のライス トウモロコシの蒸し ジャガイモとなすの煮物	米と粟のライス トマトと卵の炒め料理
8月24日	マントー トウモロコシ 漬物 卵の蒸し	米と粟のライス ジャガイモとなすの煮物 漬物	米と粟のライス インゲンの炒め料理 漬物
8月25日	マントー 米と粟の粥 漬けたダックの卵 きゅうりのサラダ	子牛の蕎麦料理	外食

出典：本表は筆者が聞き取りに基づき作成した。

表 24 の G 世帯の一週間の食生活によると、G 世帯の食卓でも様々な料理が出されている。主食は米と粟のライス、チャーハン、ギョーザなどである。偶にトウモロコシや蕎麦料理も食べる。F 世帯も G 世帯も米と粟のライス（漢語で二米飯という）を主食としてよく食べる。前節には、ホルチン地域で米が食べ始められた頃、貴重品であったために米に粟やほかの穀類を混入して食べるのが普通だと記述したが、現在、米と粟を混ぜる理由が昔と異なっている。現地の人々によると、その理由は、一つ目はこうした食べ方に慣れているからだ。二つ目は米をそのまま食べたら胃にもたれるからだという。特に、年上の人々は、米に粟やトウモロコシなどを混入して食べる習慣がある。しかも、ライスより穀類のほうをよく食べる。夏になると、こうした食べ方がよく利用される。G 世帯では、米と粟のライスがあまり食べられないが、代わりに穀類が頻繁に食べられている。またおかずは、同じように炒め料理のほうが多く、豚肉がよく使われるが、煮る料理もある。

事例 V : H 世帯

H 世帯の父は、高等学校卒業後、鎮の高等学校の支援部門に就職し、母も高等学校卒業後に幼稚園の先生になり、鎮に定住した。一人息子は幼稚園に通学している。90平方メートル余りのマンションに暮らしている。

表 25 の H 世帯の一週間の食生活によると、H 世帯の主食は主にライス、マントー、麺類などであり、偶にギョーザやヨーティアオ（揚げパン）も食べる。おかずは、主に中華の炒め料理のほうが多く、特に野菜と豚肉の炒め料理がよく食べられる。漬物と味噌も同じくよく食べられ、自ら作らず、商店から買って食べる。

H 世帯の父は仕事関係での交際のため、家で食事することが少なく、外食が多い。そのため、母子二人での食事が多い。現在、外での人々の交際が多くなって、家族と一緒に食事する時間が少なくなっていると考えられる。

表 25 H 世帯の一週間の食事内容

日 付	朝	昼	夕方
8月19日	粥 漬物	マントー 様々な野菜の煮物	ライス インゲンと豚肉の炒め料理
8月20日	ライス 漬物	ライス 様々な野菜の煮物	麺類 野菜スープ
8月21日	マントー 粥	ライス ピーマンと豚肉と卵の炒め料理	ギョーザ 紫のりのスープ
8月22日	饅頭 粥	ライス 様々な野菜を混入した煮た料理	蕎麦料理 漬物
8月23日	ヨーティアオ (揚げパン) トマトと卵のスープ	ライス キノコと白菜の炒め料理	シレビン 漬物
8月24日	饅頭 漬物	ライス 漬物 サラダ	ライス ピーマンと豚肉と卵の炒め料理
8月25日	粥 漬物	ギョーザ 漬物 きゅうりのサラダ	ライス 様々な野菜の煮物

出典：本表は筆者が聞き取りに基づき作成した。

以上、ガンジガ鎮における五世帯の一週間の食生活について記述した。特に、家庭ごとの食卓風景について詳しく述べた。主食とおかずの作り方、食べ方についてあまり記述しなかったが、Aガチャーの「農耕モンゴル人」より炒め料理がよく食べることがわかった。しかも、「農耕モンゴル人」と同じように漬物や味噌は欠かせないものとして食べられている。「小都市化したモンゴル人」の仕事は農業や牧業と関係がないが、彼らの故郷の味が食生活によく影響を与えていると考えられる。農村より「小都市化したモンゴル人」の食卓はより「漢化」されたと考えられるが、彼らの家庭料理でも元の味を維持しようとする努力を見つけれられるだろう。

第4節 1日の食事パターンからみる食習慣

遊牧モンゴル人ならば、主食がヒツジ肉と乳製品である。しかし、「ホルチン・モンゴル人」の大半を占める「農耕モンゴル人」ならば、主食が穀物や豚肉を中心に行っていることを第2章で明らかになった。ここでは、遊牧モンゴル人と「ホルチン・モンゴル人」の1日の食事パターンを比較し、その異なる食材について検討することを試みる。小長谷は遊牧モンゴル人の1日の食事パターンについて以下のように述べている。

遊牧モンゴル人の三度の食事は朝も昼もお茶としか表現せず、「食事」と言い表すのは夕食だけである。朝と昼はだいたい塩味のミルク茶を飲み、そのおかずが乳製品である、昨夜の夕食の残り物をおかずにすることもある。煮て食べ残した骨付き肉から身をほぐし、そこに乳茶をそそぐ。こうして冷えた肉をお茶づけにして温めて食べる。昼食という時間が設けられているというよりも、それぞれが自分の仕事に合わせて手のあいた時間にお茶を飲む。朝と昼の食事は「軽食」である。夜は基本的に肉を食べる。季節的に食べ分けられる乳と肉が、一日の中でもある程度、時間的に食べ分けられている。こんなふうに白い食べ物と赤い食べ物が一日のサイクルの中で食べ分けられている。遊牧モンゴル人たちの場合、その日の作業に合わせて食事が作られるので、時間的にも不規則であることこのうえない。食事の時刻があまり一定していないという点は、動く生き物を相手に仕事をする人々にとってごく自然なことであるに違いない [小長谷 2005:71-72]。

以下の表26では、遊牧モンゴル人と「ホルチン・モンゴル人」の1日の食事パターンを比較してみる。特に、その一日三食の呼び方から検討する。

表26 1日の食事パターン

	遊牧モンゴル人の三度の食事	「ホルチン・モンゴル人」の三度の食事
朝	「ウグルーニー・ツァイ (朝のお茶)」	「ウルーレンー・バダー (朝ライス)」
昼間	「ウドウリーン・ツァイ (昼のお茶)」	「ウドウレン・バダー (昼ライス)」
夕方	「オロイン・ホール (夜の食事)」	「オロイン・バダー (夜ライス)」

(出典:筆者作成)

小長谷は、遊牧モンゴル人の場合は「白い食べ物」と「赤い食べ物」が一年中と一日のサイクルの中で食べ分けられていると述べた。では、「ホルチン・モンゴル人」の一日の食事パターンとどのような相違点があるのか。

「ホルチン・モンゴル人」は一日三度の食事を、一日の三つの時期を表す「ウルーレンー（朝）」、「ウドゥレンー（昼）」、「オロイン（夜）」というモンゴル語に「バダー（bada:/ライス）」をつけて表現している。内モンゴル大学から出版された『蒙漢辞典』では、「バダー（bada:）」という言葉が「名詞であり、①もみ穀を取り去った穀類 ②ご飯 ③ライス ④食糧、穀類などを意味する」と解釈している〔关其格など 1999:494〕。「バダー（bada:）」という発音はホルチン方言であるが、本来の発音は「ボダー（bu da:）」である。そして、「バダー（bada:）」という言葉の意味から見ても、「ホルチン・モンゴル人」の一日三度の食事は主に穀類を中心とすることがわかるだろう。現在、「ホルチン・モンゴル人」の朝食は、主に主食はライスや饅頭で、おかずはスープの場合が多い。昼と夜の食事は、ライスや麺類などの主食が多く、おかずは煮物や炒め物である。彼らの一日の三度の食事は遊牧モンゴル人のように「白い食べ物」や「赤い食べ物」と分けられてはおらず、三度の食事内容が同じように見られる。朝でも肉食が食べられる場合もある。

「ホルチン・モンゴル人」は、食事することを「バダー（bada:/穀類）」という言葉で表現するようになっている。現在、「ホルチン・モンゴル人」は互いに「バダーガンイデッソノ（食事をしたか）」という挨拶をする。現地の人々によると、20世紀60,70年代ごろが中国の飢餓時代であり、人々が相手の食事を心配する気持ちを伝えるためにこのような挨拶が始まり、今まで伝わってきたと言う。

前述のように、遊牧モンゴル人の一日の食事は朝と昼を「お茶」と表現し、「食事」と言うのは夕食「オロイン・ホール（夜の食事）」だけである。『蒙漢辞典』では、「ホール（xo:l）」を「名詞であり、①ライス、食事 ②モンゴル・アム ③犬、豚、猫、牛、馬などの餌を意味する」と説明している〔前掲書 649〕。現在、外モンゴルと内モンゴル西部におけるモンゴル人は、食事を「ホール（xo:l）」と表現している。内モンゴル東部における一部地域では、「ホール（xo:l）」という言葉が犬、豚、猫、牛、馬などの餌という意味で用いられるので、彼らの間で「ホールンイデッソノ（ライスを食べたか）」と挨拶すれば、違和感がある。相手に侮蔑されたと感じられる表現になってしまうからである。筆者の調査地になるAガチャーでは、「ホール（xo:l）」という言葉は動物の餌という意味で使われている。

以上のように、一日三度の食事の呼び方が異なることによって、「ホルチン・モンゴル人」の食材は遊牧モンゴル人の食材と異なるということがわかるだろう。つまり、同じモンゴル人といっても、生業によって食材も異なる。遊牧モンゴル人の食材は主に家畜であり、「ホルチン・モンゴル人」の食材は主に農作物である。「ホルチン・モンゴル人」は「白い食べ物」と「赤い食べ物」を食べることは少ないが、偶に食べることもある。近年、中国国家の栄養戦略と内モンゴルの乳製品企業発展により牛乳が普及し、豚肉の事件（瘦肉精事件²¹⁾により牛やヒツジ肉の利用が高まっている。

このように、生業が牧畜なのか農業なのかによって、食材も動物性なのか植物性なのか異なるところがある。ホルチン地域では現地で生産された植物性の食物が彼らの食材としてよく利用されている。こうした「現地産」以外で、現代の「ホルチン・モンゴル人」の主要な食材になっている米、小麦粉は市場から購入されている。また近年、動物性の油より植物性の油が料理に盛んに利用されている。

現在、ホルチン地域における主な農作物はトウモロコシである。ただ、それは商品作物として栽培されているにすぎない。商品作物として他に向日葵の種、ビート、落花生、大豆、トウゴマなども栽培されている。以前は、食料として高粱、粟、きび、蕎麦、水稻、小麦なども栽培されていたが、近年になって自給自足形式の農業は商品作物を中心とする農業へと変わり、農作物の種類も少なくなってきた。中国の全国においても、近年購入食料品に依存する程度は急速に高まっている。多民族社会であるホルチン地域の食材も外界に依存し多様化する共に、独特の味覚も生み出されていると考えられる。

「ホルチン・モンゴル人」は食肉として主に豚、鶏、鴨などの家畜を飼養している。それらは農業を行いながら飼養することに適した家畜である。つまり、それらの家畜の餌とする残ったライスや穀物、植物などが生活の中で簡単に手に入るからである。毎年、家庭ごとに豚や鶏を飼養して、正月や一年の食肉とする。

ホルチン地域においては、夏に栽培される野菜は主にきゅうり、ピーマン、にがうり、セロリ、ワケギ、レタス、トマト、ほうれん草、にら、なす、エンドウ、にんにくなどである。主に、「ホルチン・モンゴル人」の菜園ごとで野菜が栽培されている。毎年5月から10月まで菜園で様々な野菜を栽培し、一年の野菜の食材とする。夏は新鮮な野菜が食べられるが、冬は保存可能な野菜が貯蔵されて食べられる。冬の野菜としては主にじゃがいも、大根、白菜、ねぎ、たまねぎ、にんじん、キャベツ、かぼちゃなどであり、干した野菜も冬に利用されている。ホルチン地域の果樹は主にリンゴ、なし、葡萄、サンザシなどであ

る。近年、農薬の利用によって、山菜を食用することが少なくなったものの、偶に食べているという。このようにホルチン地域では、外来の食材や栽培の食材、家畜の肉など出所の様々な食材を組み合わせ、多様な食事をしていることがうかがえる。

第5節 「ホルチン・モンゴル人」の儀礼食

前節では、調査地とするホルチン左翼後旗における「農耕モンゴル人」と「小都市化したモンゴル人」の日常的な食生活を記述した。本節では、ホルチン左翼後旗におけるモンゴル人の年中行事に関わる儀礼食の分析を試みる。「年中行事（季節的儀礼）は時間の流れの境界の儀礼である。儀礼食は、時間の境界の標識であるだけでなく、神話、伝説、世界感、生活意識を反映している事が多い」[河合 2000 : 74]。では、ホルチン地域の年中行事における儀礼食は、どのような神話、伝説、世界感、生活意識を反映しているのか。その生業方式や生活様子の変化に従って、儀礼食にどのような影響を与えていたのか。こうした問題意識を持ち、ホルチン左翼後旗の年中行事の儀礼食の実態に関して聞き取りの調査を行った。以下では、この儀礼食がどのように日常のなかの食事と関わっているのか、またその儀礼食がどのような語りとして現れてくるのかを問う。

「モンゴル文化」の年中行事における祭礼は様々な種類がある。祭礼そのものからすれば、一番多く見られるのは、天祭、火祭、仏祭、旗祭、山水祭、オボ祭、繁茂した木祭、祖先祭、死者祭、特別な祭礼……などがある[プリンバト 2004 : 119]。内モンゴルでは地域によって祭礼も異なっている。しかし、儀礼食の共通のタブーもあると考えられる。プリンバトは、モンゴル文化における祭礼の儀礼食のタブーについて以下のように記述している。

祭礼に捧げる、もしくは使うものを一般的に「タヒル」という。「タヒル」には食べ物、飲み物、花、貴重品、お金、線香などがある。だがそのなかで一番多く見られるのは飲食物である。いかなる祭礼にも飲食物は欠かせない。(…中略…)だが人間の食べるものがすべて祭礼に使われるとは限らない。食べ物のなかに祭礼に使えないものもあるからである。例えば、内モンゴルバーリン地域では蕎麦とモチアワを祭礼のときに絶対使わない習慣がある。また雷で死んだ家畜や狼に咬まれた家畜は使わない(…中略…)祭礼に使う飲み物とは人間が飲むものとは若干異なる。

祭礼によく使われるのはミルク、「チェゲ(馬乳酒)」、酒、お茶などである。ミルクといっても、生ミルクに限定される。… (中略)…特に水を祭礼に供え物として捧げることは何より禁止されている[プリンバト 2004 : 125-126]。

ホルチン地域におけるモンゴル人はこうした祭礼の儀礼食のタブーを注意してきたと考えられる。蕎麦は通遼市の有名な農産品であるが、祭礼で儀礼食として使われていない。しかし、モチアワは儀礼食として使われないが、旧暦の12月30日の竈祭ではモチアワでストーブの口を拭く慣習として使われている。こうした相違点が現れる。

近年、ホルチン地域の変容は儀礼食にも変化を生んだと考えられる。どのような変化であるのか。以下の表27では、調査地における祭礼とその儀礼食の実態について記述してみる。表27によると、「ホルチン・モンゴル人」の儀礼食といえ、豚肉の脂身や頭、「モンゴル・アム」、バター、酒、お茶、果物(ナツメが多い)などである。遊牧モンゴル人の儀礼食といえ、主にバター、シューズ²²、アモソ²³など三種類がある。これらの食べ物は日常的な食生活のなかで貴重なものとみなされている。そのうち、シューズが一番貴重な食べ物である。

(…中略…)モンゴル人の祭礼の食べ物として羊が重視される理由は、羊の肉は昔からモンゴル人の主食であったことに関係している。ヒツジ肉はいかなる祭礼にも出される。ある特定の祭礼では特別な食べ物が使われる。例えば、毎年十二月二十三日に行われる伝統的な火祭では必ず羊の胸の肉と「アモソ」というバターの入ったお粥を使う習慣がある。[プリンバト 2004 : 125-126]。

このようなモンゴルの祭礼の儀礼食は、ホルチン左翼後旗において、ヒツジ肉の代わりに、豚肉を供えるようになってきている。「ホルチン・モンゴル人」は豚をはじめ、家畜を飼養するに従って、日常の食生活の中では豚肉は貴重なものとされている。その結果、豚肉が貴重なものとして儀礼食でも使われていると考えられる。

また、ホルチン左翼後旗では「モンゴル・アム」は儀礼食としてよく使われている。ホルチン地域の日常的な食生活でも儀礼食でも「モンゴル・アム」は貴重な食べ物として提示され、モンゴル人のアイデンティティと関わる食べ物だと考えられる。

表 27 ホルチン左翼後旗の祭礼と儀礼食

月 日	年中行事		祭礼	供え物	備考
旧暦 12月23日	小年（小正月） 掃除日		竈祭	豚肉の脂身、酒、モンゴル・アム、バター、お茶、果物（ナツメ）、線香	竈祭が夜に自宅の竈の口で行われる。神様は天へ会議に行くことを歓送する祭でもある。
			火祭	モンゴル・アム、バター、ナツメ、線香	火祭は自宅の「ホーボン」という暖房道具で行われる。20世紀後半からなくなってきた。
旧暦 12月30日	ビー トン （正 月前 日）	朝	ローヤ 神様祭	豚の頭肉、酒、モンゴル・アム、バター、果物（ナツメ）	豚の頭を丸煮し、ナイフを付けて供える。この慣習は20世紀後半時期からなくなってきた。
		午後	祖先祭	豚の脂身、酒、モンゴル・アム、バター、果物、布	野外で行われる。祖先墓の方向に向えて祭礼が行われる。
		零 時 前	神祭	豚の脂身、酒、モンゴル・アム、バター、果物（ナツメ）など	神様が会議から帰る日なので、迎える祭である。花火で歓迎する。
旧暦 1月25日 26日	添倉、 満倉		農耕祭	「五穀の農作物」	庭の地面では倉庫みたいな丸圏を灰で描き、中に「五つの穀類」を入れ、来年の収穫を祈る。
新暦 4月5日	清明節 （墓参り）		祖先祭	豚の脂身、焼き鶏、酒、モンゴル・アム、バター、果物（ナツメ）、布など	祖先の墓で行われる。同時に、墓の掃除もする。

出所：筆者の聞き取りより作成

以上の表 27 では普通の祭礼とする竈祭、火祭、神祭、祖先祭、農耕祭などを記述したが、ホルチン地域で大きな祭礼とする天祭、オボー祭も行われている。例えば、吉田は通遼市フレイ旗のオボー祭の変容を論じた。そこでは、ヒツジ肉と豚肉の両方が供えられていると述べた[吉田 2003]。サラングワは 2005 年 8 月に行ったホルチン地域の天祭を以下のように述べている。その天祭の儀礼に供犠するのは羊であり、農耕村落のため、その羊を入手することをかなり苦勞したと記述した。モンゴル人の最高の崇拝物は蒼天であったので、その祭礼に使われる儀礼食も非常に尊重されると考えられる。

では、儀礼食のほかに、ホルチン地域の年中行事における食についても検討を行う。以下の表 28 では、ホルチン地域の年中行事における食についての現地調査データをまとめた。

表 28 ホルチン左翼後旗における年中行事の食

月 日	年中行事	食	備考
旧暦 12月23日	小年(小正月) 掃除日	主に豚の骨付き肉と肉粥 を食べる。	竈祭のあとに食事する。
旧暦 12月30日	ビートン (正月前日)	特に、朝は豚の骨付き肉を 食べる。	また、この日は接神日、春 聯の張日である。
旧暦 1月1日	正月	朝はギョーザを食べる	漢人は夜の12:00に餃子と 魚を食べる
旧暦 1月2日	初二	朝は白い食べ物を食べ、昼 や夜はシレピンを食べる。	今はこの習慣は少なくなっ ている。
旧暦 1月5日	初五(破五)	美味しいもの(餃子とシレ ピン)を食べる。	来年の悪運を早めに破るた めに言い伝えがある。
旧暦 1月7日8日	七不出 八不進	美味しいものを食べ、指定 された食べ物は無い。	初七には出かけない、 初八には家に戻らない。
旧暦 1月13日	ヤンジュウの 日(悪日)	大きな餃子と「白い食べ 物」を食べる	出かけや帰りを忌む
旧暦 1月15日	元宵節 正月の十五日	豚の骨付き肉とギョーザ 元宵団子(漢化)	家族によって異なる
旧暦 1月16日	ハラエドリ (黒日)	美味しいものを食べる、指 定された食べ物は無い。	鍋の墨がつけられたひとは ご馳走する、しなければ一年 が悪運になる
旧暦 1月25日26日	添倉、満倉	美味しいものを食べる、 指定された食べ物は無い。	家族によって異なる
旧暦 2月2日	虫の生きる日	豚の頭肉	正月からこの日まで髪を切 ってはいけない。
新暦 4月5日	清明節 (墓参り)	美味しいものを食べる、指 定された食べ物は無い。	女性の参加を禁止する。
旧暦 5月5日	端午節	ゆで卵(鶏、ダック、ガチ ョウなどの種類がある)	砂漠の草で家を飾る。 今年の泳ぎの始まり
旧暦 8月15日	中秋節 八月の祭り	月餅	モンゴル人はこの日のお祝 いをしないが、最近では漢人 と同じようにお祝いをする ひとが多くなっている。

出所：筆者の聞き取りより作成

年中行事では「食」が大きい役割を果たしてきたと考えられる。年中行事の「食」の側面には、健康と長寿への強い願いが表れている。また、ホルチン左翼後旗における年中行事のなかでは、モンゴル人と漢人との関係に関する伝説が今まで広く伝わっている。当地の老人によると、5月5日の端午節と8月15日の中秋節の行事では、以下のような伝説が伝わっている。

旧暦5月5日は端午節である。この日を端午とする風習は、紀元前3世紀の中国、楚で始まったとされる。楚の国王の側近であった屈原は人望を集めた政治家であったが失脚し失意のうちに汨羅江に身を投げる事となる。それを知った楚の国民たちは粽を川に投げ込み魚達が屈原の遺体を食べるのを制したのが始まりと言われている。ところが、地域によって端午節の伝説が違う。内モンゴルでは以下の伝説がある。

1) 昔々、ある日モンゴル人の部落が他の民族に侵略されたが、部落の全員が狩猟に行っていたため、殺されるという運命から逃れたといわれ、この日はちょうど旧暦の5月5日である。そのため、5月5日には狩猟の慣習が伝承されてきた。2) 昔々、草原の遊牧民はある日敵の追及を逃れるために、ヨモギの草むらの中に身を隠し命を守った。そのため、人々はヨモギをめたい物と見なし、今でも人々は依然として特殊なコンプレックスを持っている。3) ホルチン左翼後旗では、今も端午節の朝、人々が日出のうちに家庭ごとの軒先でヨモギを挿し込んで、家族の全員がヨモギの葉を耳の中ですべて詰め込み、井戸の水を打ち出して飲んで顔を洗う。この地域ではヨモギを端午節の飾り物として使っているが、伝説が異なる。当地の老人によると、昔々、ある年、漢人たちは5月5日にモンゴル人全員を殺す予定があった、しかも、漢人だったらその日ヨモギを軒先に挿し込まなければならない。しかし、ある漢人がその予定を仲間のいいモンゴル人に言った。そして、モンゴル人たちはその日、漢人のようにヨモギを軒先に挿し込んで、今回の悪運から逃げられたといわれている。そのため、それ以来モンゴル人も毎年5月5日に軒先でヨモギを挿し込む慣習となった。しかし、漢人はその年の8月15日に多くのモンゴル人を殺したので、モンゴル人は8月15日にお祝いをしないといわれている。しかし、近年この伝説を知る若者が少なくなり、漢人のように祝っている。漢人はこの日にスイカを食べることをモンゴル人の頭を食べていると言われている。

今日、内モンゴル・ホルチン地域では、このように漢人とモンゴル人の人間関係について様々な伝説がある。

第6節 現代の通過儀礼・ご馳走と食卓

通過儀礼はご馳走より比較的神聖性を帯びた行動として行われてきたと考えられるが、近年、ホルチン左翼後旗では、「ホルチン・モンゴル人」たちの通過儀礼とご馳走の境が曖昧になってきた。一般的にモンゴルの通過儀礼とは子供の満月（生後満一か月の祝い）、子供の百日（生後100日の祝い）、結婚、寿、葬礼などを指す。そのとき、皆をご馳走する慣習がある。近年、そうした通過儀礼の内容が増加している。例えば、大学に進学する場合、官位が昇る場合、開業や家屋を買うあるいは建てる場合は親族と村の人を招いてご馳走する。「請客」という漢語の言葉で表現されている。儀式は異なるが、宴会の規模は同じように行われている。

「中国人がよく使う表現に「請客」があるが、「請客」は中国人の社交生活において、一つのキーワードである。「請客」は本来が動詞で、「客を宴会や観劇などに招待する」という意味のほか、口語で「おごる」という意味がある。その一方で、「請客」は、名詞として宴会を含む会食の総称としても使われる。このように「請客」には比較的軽いものから、会食に招くまで、ニュアンスに幅がある。とはいえ、中国人の会食にはそのフォーマリティーにこそ違いがあるものの、「ひとを招待する」という点で変わりはなく、各語彙の間には本質的な差はない。したがって、よく「請客」をする中国人の人間関係は、まさに毎日の会食の中で繰り返し広げられていると言える」[西澤 2009 : 515-516]。

ホルチン左翼後旗では、漢語の「請客」という言葉は宴会を含む会食の総称として使われる。「請客」は現代の「ホルチン・モンゴル人」の人間関係をよく表現していると考えられる。本節では、近年のいくつかの通過儀礼・ご馳走のビデオと聞き取りによって、現代の通過儀礼とご馳走の食卓の変化に着目し、「ホルチン・モンゴル人」の食卓での人間関係はどのようになっているのかを明らかにする。

近年の通過儀礼・ご馳走の様子を記録したビデオとして参照したものには、農村の2006年と2010年の結婚式のビデオと2011年の寿のビデオ、そしてガンジガ鎮での2008年と2011年の結婚式のビデオと2011年の寿のビデオなどがある。

まず、招待状である。ホルチン左翼後旗における「ホルチン・モンゴル人」は、家庭の宴会では、招待状である「請帖」を送らないが、レストランやテントでのフォーマルな宴会となると、現在でも「請帖」を郵送なり、手渡しなりすることがある。以前、通信設備がまだ発達しなかったときは、家族の人や他の人に頼んで、情報を口で伝えていた。現在、

携帯電話が普及してきたことによって、電話で伝える方法がよく使われてきた。

近年、「ホルチン・モンゴル人」の生活が向上したことによって、利便性のために儀礼とご馳走の宴会を行う場所は家から庭のテントへ移されている。テントで行われる宴会は形式的には都市のレストランで行われている宴会と同様になっている。

次に、着席の規範である。モンゴル人であれば、部屋に入った瞬間に、複数の卓があればどの卓が第一卓であり、その卓のどの席が上位なのかを見分け、さらに顔ぶれから誰がどこに座るべきなのかを判断する。但し、主客たる人は、間違っても自分から上座に座るようなことはせず、次席の人に席を譲ることをしたうえで、主人もしくは周りの人に勧められて始めて座る。とはいえ、現在では、主人は信頼のある人に頼んで、前もって客の座順を決める。だれが上席に座るかを定める基準には、年齢順・より遠方から来た人・主人との「関係」の深さ・来た時間順というように複数ある。近年のテントで行われている通過儀礼とご馳走の席順は来た時間順によるが多くなっている。

着席が済むと、儀礼の儀式や今回のご馳走の挨拶が始まる。それが終わると、食事が始まる。食べ始めると接待側から客に酒をすすめる。例えば、結婚式では、新郎新婦二人で客に酒をすすめる。以前は各卓の客に一人ずつ酒をすすめていたが、近年では、1回には10人の客と一緒に酒をすすめるようになっている。大学進学を祝ってご馳走する場合は、進学した学生と両親と一緒に酒をすすめる。客の杯に酒を注いで感謝の意を表す。

最後に、終わり方である。宴会が終わりにさしかかったことは、接待側からの酒のすすめる方によって明瞭となる。接待側から客に酒をすすめることが終わったら今回の儀礼・ご馳走の食事が終わったという意味である。他の卓で酒をすすめていても、こちらの卓では酒をすすめるのが終わっていたら、客は食卓から離れてもいいのである。

現在、ホルチン左翼後旗では、普通の食事は家で行われているが、通過儀礼とご馳走の食事は庭に臨時のテントが建てられフォーマルに行われるようになってきた。近年、生活水準の向上に従って、「ホルチン・モンゴル人」の儀礼とご馳走という御祝いの活動も多くなってきたと考えられる。農村では、都市のように大規模なレストランがないが、簡易なテントを建て、都市のレストランの形式をまねて通過儀礼とご馳走が行われるようになった。これら設備は全部一つの小規模のレンタル会社の物であり、この会社は「移動レストラン」と言えよう。

「移動レストラン」は小規模な会社であるが、通過儀礼とご馳走の進行や準備の各部分を引き受けている。「移動レストラン」は、移動に使う車、儀礼とご馳走のにぎや

かな雰囲気作りのための楽団・司会者・調理師・ウエートレス・ウエーター、それから、テント・食卓・椅子・調理具・食器などを用意している。例えば、2011年の寿によると、一回の儀礼とご馳走で30～40テーブルぐらいの客の予定であれば、一回の費用は700～1000元である。食材は4000～5000元ぐらいがかかる。普通は、一人客の礼金は主人との「関係」の深さによって50元～100元であるが、親族たちの礼金は200元～1000元ぐらいである。

現代の通過儀礼とご馳走の食卓において、以下のような現状が現れている。

まず、「ホルチン・モンゴル人」の通過儀礼とご馳走には人間関係性が見られる。社会で様々な人間関係の調整には、言語によるコミュニケーションが決定的な役割を果たしているが、食物の分配という行為も、当初から重要な役割を果たしていたと考えられる。即ち、食物には生命維持という役割に加え、社会的なメッセージが込められ、食物の分配を通して、人はこれらのメッセージの交換を行ってきたとも言えよう。

前述のように、ホルチン左翼後旗では、結婚や寿などの人生儀礼や引越し祝いや就職祝いなどの新しいコミュニティーへの儀礼には、いずれも人間関係の開始や維持、あるいは何かの頼み事をするという目的が存在する。例えば、2011年の寿のビデオによると、この老人は5人の子供がおり、全員が結婚した。今回の寿祝いでは、子供5人の家族と関係がある同僚や友達などすべてのひとを招いた。この場合では、人間関係の確認と強化や友好的な関係の維持といった目的がその背後にあると思われる。

次に、簡略化である。最近、「ホルチン・モンゴル人」の通過儀礼とご馳走に簡略化が見られる。例えば、2010年の結婚式のビデオと2011年の寿のビデオによれば、以前より、食事の時間が短くなっている。前述のように、接待側から客に酒をすすめることが終わったら、今回の儀礼・ご馳走の食事が終わったという意味である。他の卓で酒をすすめていても、こちらの卓では酒をすすめるのが終わっていたら、客は食卓から離れてもいいのである。そして、テントには一回に10テーブルが置き、1～1.5時間の間に接待側から今回の10テーブルの客に酒をすすめることが終わると、だいたい客たちが食席から離れる。すると、終わった10テーブルを片付けて、次回の10テーブルの食事を準備する。

また、経済性である。前述のように、ホルチン左翼後旗では、現在通過儀礼とご馳走に招待された場合、普通では一人の礼金は主人との「関係」の深さによって50元～100元であるが、親族たちは200元～1000元ぐらいである。20世紀90年代まで、この地域では、通過儀礼祝いにプレゼントをあげていたが、近年、礼金になった。

本章では、「ホルチン・モンゴル人」の日常の食生活を「多様なモンゴル」という視点から記述した。「ホルチン・モンゴル人」の食生活については、モンゴル人としての「伝統」が少なくなり、「漢化」されてきたと簡単に評価できず、地域性のある食生活になっていると解釈してもよいだろう。「ホルチン・モンゴル人」の食生活が独特な地域性のモンゴル食習慣になったことには、その地域の自然環境や社会環境、そして生業方式などが関わっていると考えられる。その地域性の特徴について次の章で検討する。

第3章 「ホルチン・モンゴル人」の日常の食に関する解釈

自然環境と社会環境、政治状況、経済状況によって、食事のあり方は多様である。その多様性の背景には、地域性や民族性、社会階層やジェンダー、年齢の違いがある。季節や時間帯、家で食事か外食か、特別な日の食事であるかなどによっても異なっていく[砂井 2013:16]。「ホルチン」という言葉は軍事機構の名称から血縁と関わる部族の名称へと変わり、現在は文化的・歴史的・地理的名称として使われるようになった、独特な「地域文化」として存在する。こうした背景から、内モンゴル地域の食生活も多様性を持つはずだと考えられる。近年、ホルチン地域における食の変化に関する先行研究は少なくないが、それは「漢化」や「同化」されたという結果に絞った、単一の結論が多かったからだろう。しかしながら、小長谷は周辺地域や民族の影響を受けてきたという視点から内モンゴルの食文化の多様性について以下のように述べている。

内モンゴルに見られる食文化の多様性は、所与の自然環境のもつ多様性に加えて、歴史的に漢人のもたらしたいわゆる中華料理の影響を受けつつ、そしてまた内モンゴル自身の農耕化の試みによって、展開した。内モンゴル東部には、もっぱら山東省や河北省からの漢人が多く、西部にはもっぱら山西省や陝西省からの漢人が多い。いずれの地域においても、これら漢人の移住者は、移住元から異なる食文化を内モンゴル持ち込み、数百年にわたって居住しつづけることによって、モンゴル人の食文化に大きな変容をもたらした。ホルチンの地域には山東省や河北省からの漢人が多く入植し、その生活や食生活を持ち込んで、現地で大いに混交し、独特の風味を生み出している。この地域ではモンゴル人も漢人も共通して食する料理が多い。その代表として「爆ネギヒツジ肉」が挙げられる。一方、蕎麦についてはモンゴル人独特な料理が多数認められる。東部の内モンゴルにおいて、モンゴル人自身がたずさわる農業の特徴と密接に関係する[小長谷 2005:245-249]。

小長谷はホルチン地域の食生活が周辺の漢人の影響を受けて、独特の風味があるモンゴル人の食生活になってきたと述べた。本章では、ホルチン地域における「ホルチン・モンゴル人」の日常の食生活に注目し、その周辺の地域や民族はどのような形で影響を与えたのか、「ホルチン・モンゴル人」がどのような形でその影響を受けているのかを検討する。

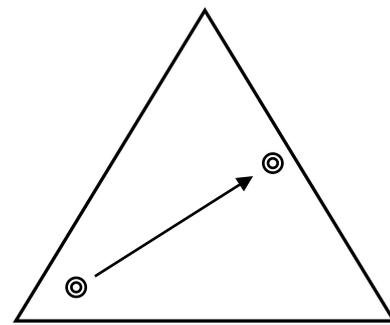
第1節 文化の流用

本節では、人類学の「流用」という概念と序論で論じた西江雅之²⁴の「文化の三角形」理論を援用し、「ホルチン・モンゴル人」の日常の食生活において、どのようなかたちで文化が「流用」されていたのかを検討する。とりわけ「伝統」に着目し、「新しい伝統」がどのように創り出されてきたのか、そのプロセスを分析する。

西江雅之の「文化の三角形」理論では、文化の「創造性」は基本的には次のような三つの操作のうちのいずれかによって成り立っていることがわかるとしていた。

1、三角形の中ほどから下の領域に据えられている項目に、何らかの付加価値を与えて、それを上部に持ち込む。例えば、「牛乳」の代わりに「ミルク」と呼ぶ、「ライス」を「ライス」とする、というようなカタカナ文字語嗜好が強い日本文化の中での「格付け」操作は、よい例であろう。また、それは普通の食べ物に、由緒ある地名や人名や歴史的な出来事などから引き出した美しい物語を与えて、有難い意味付けをしたりすることである。実際、商品に効果的な名称を付けることと、物語性を付加することは、創造性の中心を支えると言ってもよいだろう。さらに、多くの人々の心に「個人的な良い思い出話」を残す、すなわち一人ひとりが異なった物語を持つことが出来るような食べ物があれば、それは最高のものとして感じられる[西江雅之 2005 :

131-132]。



持ち上げ(同一文化内)

ホルチン地域において、「ホルチン・モンゴル文化」の三角形の上へ持ち上げた食べ物と
いえば、「モンゴル・アム」が取り上げられる。「モンゴル・アム」はモンゴル食を代表す

る食べ物の一つである(第2章にて記述した)。「モンゴル・アム」という名前からも「モンゴル・アム」はモンゴル人特有の食べ物だとわかるだろう。ホルチン地域において、現在、「モンゴル・アム」が「伝統」的モンゴル食として選ばれて維持されていると考えられる。維持しようとした努力は、「モンゴル・アム」の様々な食べ方に現れている。

ホルチン地域において、20世紀50年代から21世紀初頭までの乳製品がまだ商品化されていなかった時代では、乳製品もあまり食べられなかった。しかし、「モンゴル・アム」に生クリームやバター、ヨーグルトなどの乳製品を混入する食べ方のかわりに、お湯や砂糖、菓子などを入れる食べ方が創造されてきた。また間食として、「モンゴル・アム」をそのまま砂糖と混ぜて食べる食べ方もあった。このように、乳製品がまだ商品化されていなかったその時期でも、「ホルチン・モンゴル人」は「モンゴル・アム」を工夫して食べ続けていた。内モンゴル地域では、冬になると、「タラグ」²⁵という乳製品と「モンゴル・アム」を混ぜて食べるのが普通であったが、20世紀50年代から21世紀初頭までは、「タラグ」の代わりに白菜の漬物汁と砂糖を混入する食べ方もあった。白菜の漬物汁の味は「タラグ」のような酸っぱい味が感じられるためだろう。また、果物の缶詰の汁も同じような食べ方で食べられていた。おそらく、元の味を維持しようとした努力だろうと考えられる。

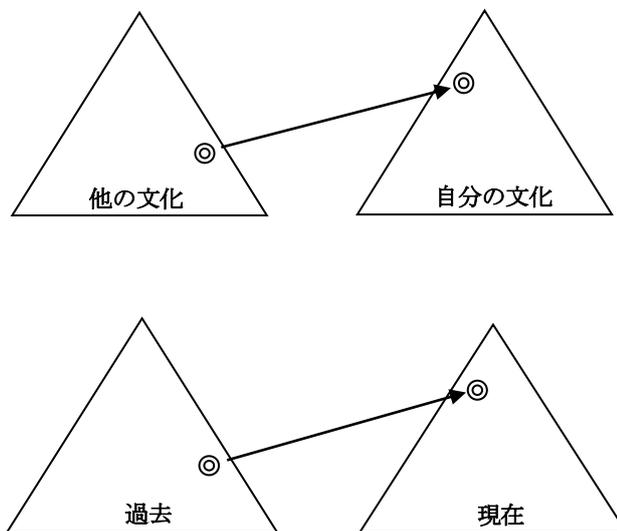
食のグローバル化が進み、以前と比べると「ホルチン・モンゴル人」の食卓に出される「モンゴル・アム」の食べ方が変化したと考えられるが、それではなぜ「モンゴル・アム」は食べつづけられたのだろうか。その理由の一つには、「モンゴル・アム」特有の香ばしい味が、歴史の流れの中でモンゴル人の嗜好性を形成してきたためと考えられる。ある食べ物が時代を超えて食べ続けられてきた背景の一つには、おいしさ、味の嗜好性があると思われる。さらに、「ホルチン・モンゴル人」は農業を生産方式としていたので、「モンゴル・アム」の栽培も容易だったのだろう。もう一つの理由は、「モンゴル・アム」がモンゴル人のアイデンティティを象徴する食べ物であるという点である。ホルチン地域では、「モンゴル・アム」はモンゴル人の食を代表する食べ物の一つだと認められる。現地の人々へ「現在、当地では伝統的なモンゴル食として何を食べているのか」と聞いてみたところ、「ホーリーサン・バダー（モンゴル・アム）を今まで食べ続けてきたよ」という返答が得られた。しかも、日常的な食生活だけではなく、年中行事と儀礼でもよく食べられ、利用され続けている。

西江の「文化の三角形」理論によって説明してみると、「モンゴル・アム」は、以前はモンゴル食文化の三角形の低い層に普通の食べ物として存在していたが、現在、「ホルチン・

モンゴル人」は「モンゴル・アム」を「伝統」的なモンゴル食の象徴として自文化の上部に持ち上げたと考えられる。その名称もモンゴル人のアイデンティティと関わり、儀礼でもモンゴルの貴重品の供え物としてよく使われる。以上から、「モンゴル・アム」は普通の食べ物の範囲を超えて「ホルチン・モンゴル人」の象徴的な食べ物になってきたと考えられる。

次に、西江はもう一つ、文化の「創造性」について以下のように論じた。

2、異なる文化の三角形の中から、ある事物を選び、それを自分の文化の三角形の中に持ち込む。そして、それを元の文化の三角形の中での位置よりは高い所に据える。この場合、二つの三角形は、異なった二つの文化を指している。それには、次の二種類の場合があることに気付くと思われる。その一つは、例えば、現在における日本文化とインド文化といったように、同時代において異なる二つの文化を取り上げる場合である。もう一つは、同じ土地における異なる時代の文化を想定する場合である。例えば、日本という土地における江戸時代の文化と現代の文化といった例が挙げられるだろう[西江 2005 : 132]。



導き入れ(異文化間)

「ホルチン・モンゴル人」の食生活において、他文化のある食材を自文化へ流用する際に自文化の「伝統」的調理方法で工夫し、自文化の「新しい料理」を創造した事例もある。つまり、「ホルチン・モンゴル人」たちはモンゴル人の食生活の特徴と密接に関係する独特

な調理方法を生み出しているのである。例えば、ヤスータイ・マハ(豚の骨付き肉)は「ホルチン・モンゴル人」の創造的・発明的料理のもう一つであろう。なぜなら、遊牧モンゴル人の食生活において、チャンスン・マハ(ヒツジ肉の塩ゆで)は代表的な「赤い食べ物」とされ、典型的な家庭のおもてなし料理であると見られる。現在、「ホルチン・モンゴル人」の日常の食生活に食べられるヤスータイ・マハ(骨付き豚肉)は、食材としての肉は異なるが、調理方法はチャンスン・マハ(ヒツジ肉の塩ゆで)とほぼ同じような煮る文化だからである。しかも、食べ方もチャンスン・マハ(ヒツジ肉の塩ゆで)の食べ方と同じようにナイフで食べる方式である。

第2章で述べたように、ホルチン地域では農耕化したことにしたがって、食材として飼養されている羊が少なくなった。そして、「ホルチン・モンゴル人」は羊のかわりに、豚肉を食材とするようになった。結果、ヤスータイ・マハ(骨付き豚肉)のような「新しい料理」が発明されたと考えられる。漢人も豚肉を煮た料理(スペアリブを煮た料理のほうが多い)を食べるが、ホルチンのヤスータイ・マハ(骨付き豚肉)とは違う料理である。その違いは、大きさにあると考えられる。ヤスータイ・マハ(骨付き豚肉)はチャンスン・マハ(ヒツジ肉の塩ゆで)のように大きな骨付き肉を使ったものであり、やはりスペアリブより大きいと言えるだろう。また、ホルチン地域における満人も豚料理を食べる文化を持っているが、満人の煮た豚肉料理との相違点は、食肉は同じ豚肉であるが、満人の場合、豚肉脂身(白肉)の利用が多いことが異なる点と考えられる。満人の煮た豚肉料理といえば、水白肉、白菜漬物と白肉のしゃぶしゃぶ、白菜漬物と白肉の鍋、白肉と血腸(豚の血のソーセージ)の料理などがある[李自然 2002: 54]。チャンスン・マハ(ヒツジ肉の塩ゆで)とヤスータイ・マハ(骨付き豚肉)は主に赤身のほうが多いと考えられる。以下の写真 21 と写真 22 はヤスータイ・マハ(骨付き豚肉)の写真である。



写真 21 家庭のヤスータイ・マハ



写真 22 レストランのヤスータイ・マハ



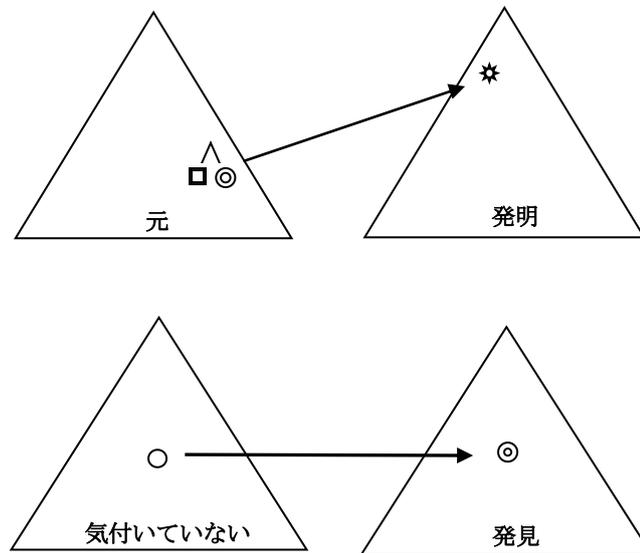
写真 23 満人の白肉血腸の料理

以上の類似した調理方法や食べ方から分析すると、ヤスータイ・マハ(骨付き豚肉)は「ホルチン・モンゴル人」のモンゴル人としてのアイデンティティと結び付いている食ではないかと考えられる。近年、家庭料理のヤスータイ・マハ(骨付き豚肉)も特徴的な料理としてモンゴル料理のレストランで出されるようになってきた。

モンゴル食は主に煮た料理を中心していた。例えば、チャンスン・マハ(ヒツジ肉の塩ゆで)は煮た料理であり、モンゴル人が好む調理方法であった。現在、ホルチン左翼後旗でも、チャンスン・マハ(ヒツジ肉の塩ゆで)だけでなく、ヤスータイ・マハ(骨付き豚肉)という新たに創られた煮る料理も好まれ、祝日や儀礼の食卓でよく出される料理である。こうしたやりとりのなかには、自文化(モンゴル文化)と他文化(周辺の接触する文化)が巧みに入り混じっている。外部の食生活を積極的に「流用」し、創造的な自己表現を行っていると考えられる。また、モンゴルという民族の外へ脱出せず、なんとか民族のアイデンティティを強調する「流用」の戦術であろう。これも、後のモンゴル・レストランの事例で再考察する。西江は最後に、文化の「創造性」について以下のように論じた。

3、自分の社会の三角形の中から、任意に二つ以上の事物を選び、それを組み合わせたり、混ぜたり、溶け合せたりすることで、それまでに存在しなかった事物を生み出す。すなわち、発明するということである。ある食材と別の食材を混ぜて、それまでになかった料理を創ることは「発明」である。また、無国籍料理なるものが、立派な発明品であるか、あるいは発明の途上にある料理だと言うべきかは、今しばらく待つ必要があるだろう[西江 2005:134]。他方、まさかそれが食べられるものであるとは誰も気づかなかった物、食べ物であるとは思ってもいなかったものが、実は、美味しい食べ物であると人々に示すことは、「発見」だといえるでしょう。既に存在する一般

的な食べ物の中に、健康に良い要素を見出し、その価値を人々に認めさせることも「発見」である。実際、栄養や味の「発見」は、食べ物の創造において非常に重要な位置を占める[西江雅之 2005:135]。



発明と発見

ホルチン地域において、自文化の二つのものを組み合わせて「新しい料理」を発明した事例がある。例えば、子ウシの蕎麦(トゴル・タン)はホルチン地域の創造的・発明的料理の一つであろう。なぜなら、食材から見ると、蕎麦と牛乳であり、自然農法の作物と牧畜の産物を組み合わせて、それまでに存在しなかった食べ物を生み出したと考えられる。蕎麦(サガド)はモンゴルの自然農法によって早期からホルチン地域で栽培されてきた作物(前章に述べた)である。牛乳は遊牧モンゴル人の食生活における「白い食べ物」で、よく使われる食材であったが、「農耕モンゴル人」の食生活ではあまり見られなくなった食材である。こうした二つの食材を流用して、「新しい料理」として子ウシの蕎麦(トゴル・タン)を発明したと考えられる。その子ウシの蕎麦(トゴル・タン)という名称が使われるようになったことから分析すると、「新しい料理」が創造されるプロセスでモンゴルの感情や民族のアイデンティティも混ぜられたと考えられる。なぜなら、モンゴル人は従来自分の家畜を大事にする慣習があり、特に家畜の子供へ大変な愛情を投入する。そして、「子ウシ」の蕎麦という名称は家畜への愛情と関連があると考えられる。近年は、蕎麦のほか、小麦粉も使われるようになってきた。以下の写真 24、25、26 は「子ウシの蕎麦(トゴル・タン)」の写真である。



写真 24 四角形の蕎麦麺



写真 25 ゆで牛乳



写真 26 子ウシの蕎麦（トゴル・タン）

ホルチン地域において、「子ウシの蕎麦(トゴル・タン)」がいつから食べられてきたのかは定かでないが、少なくともこの料理は歴史の流れで食材の「流用」を通して創造された料理だと考えられる。これも後章のモンゴル・レストランの事例で再び考察する。

中国国務院は1997年に「全国栄養改善計画」を発表した。その目的は畜産業に力を入れ、牛やヒツジ肉、乳、卵などを増産し食生活の質を向上させることであった。特に、乳に関しては、1992年の生産量が563.9万トンであり、これは1982年より323%増加していた。(…中略…)2001-2005年の間に239%増産した。(…中略…)内モンゴルにおいて、政府は乳製品企業を発展させるために力を入れた。1990年代に設立された乳製品の二つの会社(伊利・蒙牛)は、十年の間に、中国国内の乳製品企業のトップと第二位まで発展した。現在は世界乳製品企業のトップ20位以内に入る[ナムラ 2013: 15]。

現在、牛乳は栄養のために欠かせない商品として、「ホルチン・モンゴル」でも利用されている。このように、モンゴルの食生活における「白い食べ物」が「再発見」されて、商品として世界へ売られるようになってきている。しかも、「白い食べ物」の原料であった牛乳は、現在親戚回りの時のよく使われるプレゼントになっている。この「再発見」はホルチン地

域だけではなく、内モンゴルや中国全国の内に広がっている。

以上、いくつかの事例から「ホルチン・モンゴル人」の食生活における再構築に着眼し、その食生活の変容プロセスで他文化と相互に「流用」することによって「新しい食習慣」が生み出されてきたことを明らかにした。しかも、民族のアイデンティティと関わる「新しい食習慣」の再構築であると考えられる。

第2節 他の食文化の与える影響

これまでホルチン地域の文化の根源を探る場合は何が問題となるか。「ホルチン」という部族そのものも、最初から現在のホルチン地域に住んでいなかった（16世紀に現在のフロンボイルからホルチン地域に移動してきた部族だと第1章で述べた）。それ以前では、この地域に鮮卑、烏桓、契丹などの北方少数民族が暮らしてきたことも考えに入れておかなければならないことだと考えられる。さらに、ホルチンというものが一つの部族を指すというふうに考えられるが、ホルチン部族そのもののなかには、第1章で述べたように、10余りの他の部族も含まれており、純一の部族ではなかった。また、歴史の流れの中で様々な民族から影響も与えられてきた。特に、清朝時代ごろ、開墾による漢人の移民の流入してきたことと、「満蒙聯姻」という政治婚姻による満人との交流してきたことのため、漢人と満人もホルチン地域の文化へ影響を与えてきた二つの民族だと考えられる。

「ホルチン」という地域を考えると、どうしてもこのように古代から話が始まるが、ホルチン地域の食生活は、すでに歴史の流れの中で多かれ少なかれ隣接地域の文化の洗礼を受けて、変化していると考えられる。「ホルチン・モンゴル人」は、今でも漢人の影響を受けている。ホルチン地域におけるモンゴル人の人口割合は比較的別の地区より高いが、漢人の人口割合も総人口の半分以上を占める。つまり、漢人と雑居している状態である。

また、ホルチン地域は、内モンゴルの東部における興安嶺の南の山麓に位置し、北はフロンボイルと接し、南は河北、遼寧省、山西省などの三つ省と接し、西はシリンドルと接し、東は吉林省、黒竜江省と接する。そのため、その周辺の漢人の影響を受けてきたと考えられる。例えば、現在ホルチン地域の「伝統」的料理になっているヘイロ（押し出し蕎麦）の料理道具としてのチャンスは山西省、陝西省から流入したものではないかと考えられる。また、赤峰市の「対夾（dui jia）」という有名な軽食は、河北省から来た苏氏漢人

が当地の「焼餅 (shao ping)」という軽食を故郷の調理方法で作った新しい軽食だという伝説がある。



図 15 現在のホルチン地域の周辺図

漢人やその民族文化のホルチン文化へ与えてきた影響については、様々な研究成果や著作で論じられているが、満人やその民族文化がホルチン文化へ与えてきた影響についての研究は少ない。特に、ホルチン地域の食生活へ与えた影響についての研究は更にいっそう少ない。満人とモンゴル人は歴史の流れでどのような交流があるのか、お互いの交流の中で満人の食生活はどのようにホルチンの食生活に影響を与えてきたのか。この節では、主にホルチン地域に与えられた満人の影響を検討する。

3-2-1 「満蒙聯姻」という政治政策の影響

「満蒙聯姻」とは、清朝皇室とモンゴルの貴族の間の政治聯姻であり、また、清朝のモンゴル人に対する国策であった。「満蒙聯姻」は、清朝の入関前から始まり、当時のモンゴ

ル人の勢力を弱めるために、ホルチン部族と連盟し、お互いに頻繁な聯姻も始められた。1612年、清朝の領首とするネルハチはホルチン部族のベーリ²⁶の明安氏の娘を妻として娶った。それは清朝の歴史上最初に行われた通婚活動であった[周虹 2005:39]。その後、ヌルハチと皇太极の時代では、そうした政治聯姻は拡大され、皇女をも徐々にモンゴルの貴族へと嫁がせた。

「清一代を通じて、満蒙の通婚は300年にわたって継続し、さらに中華民国期にも続いた。その回数は595回にも達する。中でも内モンゴル東部の三盟における通婚はもっとも早期から、かつもっとも長く続いており、1612年から清の滅亡までに499回を数え、総数595回の83.9%を占めている。その大部分は満州の公主・格格がモンゴルに降嫁させたもので、総計360余名を数える。通婚の対象となったモンゴル部族を人数の多い順に挙げると、ホルチン、ハラチン、アオハン、バーリン、オンニュード、ナイマン、トゥメド左翼、ジャルード、ゴルロス、アルホルチン、ドゥルベドとなる」[杜家驥 2007:85]。これによると、ホルチン部族と清朝皇室との間は特徴的な関係になっていた。しかも、嫁がせた皇女の多くが俸禄をもらい、嫁入りに際して大量の物品が付随していた。また、「皇女の付き人」と称される漢人や満人がホルチン地域に来る際、彼らの衣食住の習慣、文化娯楽なども持ち込まれたと考えられる。

また、「清朝皇室との密接な婚姻関係によって、清朝支配下に入ったあらゆるモンゴル部族の中でホルチン部族の王公の爵位、俸禄、待遇が遥かに上回るようになったのである。例えば、内ジャサク(内モンゴル)の四人の和碩親王のうち三人がホルチン部族出身者であり、さらに、そのうちの二人をホルチン左翼中旗の王公が占めている。さらに、親王以下の郡王、貝勒、貝子、鎮国公、輔国公の爵位をもつものも、内ジャサクのなかではホルチン部族十旗王公が多数を占め、しかも、ホルチン王公の爵位の多くは入関以前に受けられたものである」[ブレンサイン 2003:31]。

杜家驥は満蒙婚姻の影響と漢人の流入の影響の相違点を以下のようにまとめた。「A: 清朝時代前期においては、満蒙通婚のモンゴルへの影響は流入漢人によるものより大きく、清朝時代後期には、逆に流入漢人による影響が大きくなった。B: 満蒙通婚のモンゴルに対する直接・間接の影響は、上層社会に対して大きく、下層社会に対しては小さかった。逆に流入漢人の影響は、モンゴルの一般(下層)社会に対して大きかった。C: 流入漢人は、満蒙通婚に伴う移住者より数において多く、清時代後期、特に清時代末期に至ると数量・影響力ともに後者を大幅に上回った。D: 満蒙通婚が東部モンゴルの文化に与えた影響は

多岐にわたり、その作用は重要かつ特殊な性質を帯びていた。これは流入漢人の影響のよく及ばないところである」[杜家驥 2007:90]。こうして、「ホルチン・モンゴル人」は漢人の影響だけではなく、「満蒙聯姻」により、満人とも様々な生活慣習や文化の交流をしていたと考えられる。

3-2-2 「ホルチン・モンゴル人」の食生活に与えた影響

李自然は著作『生態文化と人—満族の伝統飲食文化の研究—』において、満人の生産方式の変化の過程によって満人の食文化を三つの時期に分けた。まず、生産方式が漁撈であった食文化時代（昔から元末明初までであり、つまり、満人直系の先人が遼東へ移動する前の時期）。次に、漁撈と農業を併用する生産方式をとっていた二元性の食文化の時代（元末明初から清朝の入関までであり、つまり、漁撈生産方式から農耕生産方式への転換期）。また、清朝の入関後の満人食文化時代（満人入関から 20 世紀 70 年代末までであり、つまり、満人が農耕社会へ転換した時期）の生産方式は農業であった。最後に、現代の満人の食文化（20 世紀 70 年代末から現代まで、つまり、満人食文化が現代化へ転換する時期）である[李自然 2002 : 29-30]。

満人の先人というと、商周時代の肅慎人であり、東部へ移動したツングース人の南支であった。三国時代、その名称が「挹婁」と変わり、南北朝時代、その名称がまた「勿吉」と変わり、隋唐時代、その名称が再び「靺鞨」と変えられ、その後、その中の「墨水靺鞨」の名称が「女真」と変わった。16 世紀、「女真」族のノーリハチというリーダーは「後金」を建てた[李自然 2002 : 31-32]。つまり、後の清朝である。

早期の満人(女真人)の生産方式は主に漁撈と採集であり、その時期を漁撈時代と呼ぶ。食の内容は主に漁撈と採集の産品であったが、豚肉を食べる慣習もあった。東北地域では満人だけ、豚肉を食べる習慣がずっと続けられてきた[李自然 2002 : 53]。しかも、満人の女性たちは、豚を飼養することに堪能であり、放牧方式で豚を飼養していた。豚は満人の主な肉食来源と祭礼の供え物であった[周虹 2005 : 73]。現在、ホルチン地域のモンゴル人の食生活でも豚肉が主な食肉として使用される。これは漢文化の影響が主な原因だろうと考える研究者が少なくない。

しかし、「ホルチン・モンゴル人」は早期には、漢人より満人との接触が比較的多かったことを考えると、満人の食文化は「ホルチン・モンゴル人」の食生活へ豚肉をはじめ、様々

な影響を与えていたのではないだろうか。調査地とするホルチン左翼後旗では、20世紀90年代まで、豚の放牧方式が使われていた。これは漢人の舎飼い方式と異なる。ホルチン地域において、豚の飼養の由来は満人の影響なのか漢人の影響なのかを検討する必要があると考えられる。

他に、満人は漬物もよく食べる。例えば、豚肉と合う白菜漬物の煮た料理（豚肉の脂身と白菜漬物のしゃぶしゃぶ、豚肉の脂身と白菜漬物の鍋、豚肉の脂身と白菜漬物と豆腐の煮た料理など）に使われる、様々な漬物である[李自然 2002：53-54]。こうした習慣は現在、中国東部地域の郷土料理になり、漢人でも満人でもモンゴル人でも年中行事としての正月に主に食べるのは、様々な白菜漬物の料理である。例えば、旧暦の12月30日の主な料理は骨付き豚肉と白菜漬物の煮た料理である。さらに、前に述べたように、Aガチャーと都市におけるモンゴル家庭の食卓でも漬物がよく出されていた。資料では、漢人と満人の漬物について詳しく比較して論じられなかったが、ホルチン地域の漬物を食べる習慣は漢人の影響だけではなく、満人も影響を与えた可能性があると考えられる。さらに、満人には独特な食べ方がある。それは「蘸（つける）」食（写真27）と「飯包（レタスでライスを包む）」（写真28）という習慣である。



写真27 味噌と生の野菜



写真28 飯包（レタスでライスを包む）

満人の味噌は朝鮮の味噌が由来であった。「蘸（つける）」食は肉を調味料につける食べ方だけではなく、生の野菜を調味料につけて食べる慣習もある。この食生活は彼らの漁撈と採集の生産方式と緊密な関係がある。狩猟の際、簡便な方法として焼けた肉を調味料につけて食べるようになったという説と、食器を携帯するのが不便であったため野菜を食器としてライスを包んで食べるようになったという説がある。[飯包（レタスでライスを包

む)」を満語で「ファンケ」と呼ばれて、ヌルハチの戦争のとき生まれた食べ方であるという説があるが、明代の宮殿料理として出されたこともあると記述された[李自然 2002 :54]。

現在のホルチン地域の食卓でも、「蘸(つける)」食と「飯包(レタスでライスを包む)」はよく出される。例えば、A ガチャーと都市化したモンゴル家庭では、生の野菜を味噌につけて食べるのが毎日の食卓で欠かせない食べ物になった。特に、味噌と卵を煮て、美味しく食べるようになってきた。また、「飯包」は家庭料理だけではなく、都市のレストランでは特徴的な「郷土料理」として販売されることもある。

元末明初まで、満人直系の先人は漁撈と採集を主体生産方式として伝承してきた。しかし、元末以後、元朝の政策による農耕化が始まった。満人にとって、農業という生産方式は外来の生業、あるいは外来の文化であった。そのため、漁撈と農耕が並存する二元性の生産方式になった。したがって、満人の食生活も二元性になり、外来食品(主に朝鮮族の食品)に依存するようになった[李自然 2002 : 65]。

満人は清の入関後、二元性時代の後期に入った。統治階級による「屯田制」が実行され、農耕が発展し主要的な地位になった。その時期には、漁撈は生業から軍事訓練や娯楽活動へと変わり、生産機能が失われた。つまり、その時期は単一な農業へ転換する過渡的時期であった。満人の食の由来も自給自足の農産品であった。清朝の入関以後、漢人の食文化にも満人の食文化が流用されて、漢人の食の儀礼も満人の官員や人民に引き受けられていた。しかし清朝頃、東部では漢人の食文化は満人の食文化に同化されて、主流な文化になれなかった。その後、満人の食文化は中国東北部の菜系(中国における料理の種類)となった[李自然 2002 : 119]。

以上から、ホルチン地域の食生活は流入した漢人の影響だけではなく、満人の食生活の影響も少なくないと考えられる。例えば、満人の儀礼では、新婚夫婦と一緒にギョーザを食べる習慣、二月二日に豚の頭肉を食べる習慣などがあるが、現在ホルチン地域でもこのような習慣がある。これらは満人の食生活の影響ではないのかと考えられる。

現代の満人の食文化の特徴は多元性、再創性、民族性、地域性などである[李自然 2002 : 210-212]。同じようにグローバル時代では、民族ごとの食生活は多元性、再構築、民族性、地域性などの特徴があると考えられる。ホルチン地域におけるモンゴル人の食生活でもそうした特徴を持っていると考えられる。

第3節 ホルチン地域における食物観

3-3-1 「熱い食べ物」と「冷たい食べ物」

「日本の「医食同源」という言葉と同じように、中国では「食医同源」、「樂膳同効」という言葉がある。何を食べるか、ということは人間の身体と健康に直結する。その代表的なものが「熱い食べ物」と「冷たい食べ物」である。それは食材の物理的な温度ではなく、食材の性質を分類しているものだ。中国やインド、バングラデシュ、タイ、インドネシア、メキシコ東南部、グアテマラ、など世界各地に広がる観念である。何が「熱い食べ物」で何が「冷たい食べ物」かは、その文化によって異なる。同じ食べ物でも文化が異なれば、分類が異なる」[砂井 2013 : 20]。

モンゴル人の有名な医者・栄養学者とするフスグイは元代皇宮で太医院の飲膳太医²⁷として働いていた。彼の著作『飲膳正要』の第2章「食療諸病」では、病気を治療する61種類の食が紹介され、主に流動性食物²⁸を中心とする植物食療法と動物食療法の二つ方法に分けられた。特に粥や麺類、野菜で病気を治療する方法は今日まで伝承された[ハスチラグ 2006:58]。ハスチラグは、それらの病気治療に関わる食について分析するとき、その食を「熱い」と「冷たい」という性質から記述している。例えば、米は冷たい食べ物であり、消化しやすく、体力の回復に効果がある。また、大根は熱い食べ物であり、消化しやすく、のどの渇きの治療に効果がある。蕎麦は冷たい食べ物であり、血液の循環やダイエットに効果がある。小麦は冷たい食べ物であり、発熱やのどの渇きの治療に効果があり、血液の循環やダイエットに効果があるなどである[ハスチラグ 2006:60-62]。そして、食を「熱い」と「冷たい」と分類する観念を「ホルチン・モンゴル人」も日常食生活で利用している。

「ホルチン・モンゴル人」の食事を見ると、夏と冬で食材という点では明確に異なるものが利用されていた。夏には、野菜類が主食を補う副菜として利用されるのに対し、冬の食事には、肉類が野菜に代わってよく登場する。冬季には、ジャガイモ、大根、白菜などの保存可能な一部の野菜を除き、野菜類の利用がもともと難しかったのに対し、自然に凍った肉類は冬季間の保存が可能な食材であったといえよう。また、寒さの厳しい中国東部の冬には、肉を摂取することが寒さを防ぐうえでとても大切であると考えられる。

ホルチン地域において、暑い夏には「スールーン・チナリタイ(冷たい性質)」の食べ物を

とり、寒い冬には「ハーラゴン・チナリタイ（熱い性質）」の食べ物をとるのが良いとされるのである。

「熱い食べ物」と「冷たい食べ物」の区別には、人と地域によって一致しないこともあったが、以下の食材についてはほぼ区別が一致していた。例えば、常にヒツジ肉や乳茶、蕪、スモモなどは「熱い」とされるのに対して、魚肉、粟、蕎麦、緑豆などは「冷たい」と考えられている。また、この地域には「熱い食べ物は一般に冬の食べ物であるのに対し、冷たい食べ物は夏の食べ物である」と考える人々がいる。そのため、夏には、粟やそばの料理がよく食べられ、冬は肉類がよく利用される。「主に夏には、熱い食べ物を摂らないように気をつけている。夏に熱い食べ物をたくさん摂ると、体の調子が悪くなる可能性が高い。しかし、冬には食事の「熱い」と「冷たい」をあまり気にかけていない、蕎麦料理もたくさん食べる」と語る人がある。特に、蕎麦料理は「冷たい」性質の食べ物のため、年上の人々の間に大人気である。ライスや小麦粉の麺類より人気である。また、粟も「冷たい」性質の食べ物のため、年齢に関わらずに人気である。夏になると、粟の「水飯」²⁹や粟と米の「二米飯」³⁰が受けのよい料理である。

このような食べ物の性質をうまく言いあてたタブーがホルチン地域にもある。たとえば、「六月になると、牛肉と蕪をあわせて食べない」と、「魚と牛乳をあわせて食べない」、「バターの後に水を飲まない」などがある。

3-3-2 「煮る文化」と「炒め文化」

「ホルチン・モンゴル人」の調理方法において、「煮る・蒸す・焼く・炒める・煎る」などの調理方法を利用しているが、主に煮る料理が特徴になると考えられる。それは中華料理の煮る調理法とは異なるものである。また中華料理の調理技術の展開においても、いくつかの画期があった。

漢代の穀物の調理法は、土器製の釜と甑（こしき）の組み合わせにより、蒸すというのが一般的であった。その後、南北朝時代になって鉄鍋が使用され初め、直火炊きへと移行する。その後、唐宋代になると、さらなる鉄器の普及と竈の改良により、中華鍋が使用され始め、それまでの「羹（あつもの）」など煮物中心の料理から、今日の炒め物、揚げ物中心の料理へと移行していった。唐代以前の調理が煮物

中心であった。宋代の調理法の変化は従来の蒸・煮・焼きに加え、「煎・炒」、特に油を用いた「油炒」「油爍」が増加してきた。…(中略)…最も古い炒め物料理の記録は北宋の書物に見えるが、宋になっても炒め物は中心的な調理法ではなかったとしている。宋が金との戦いに敗れ、南方に遷都してから、炒め料理はしだい多く見られるようになった。そもそも炒め料理は「南炒」と呼ばれていたことから、炒め料理は魚介類など短時間の加熱が望ましい食材を産する、南方の沿海地域で発明されたようで、その後、宋代から元代にかけて、次第に肉類の調理にも広まっていったとしている[西澤 2009:53-54]。

以上の内容によると、中華料理においても、煮る料理は炒め料理より早かった。しかも、炒め料理は主に魚食に対する調理方法から始めたことがわかった。元代になると、炒め料理もモンゴル人の調理方法へ影響を与えていた。

モンゴル時代以前から、北方の肉食に対し、南方は魚食であったとし、北方と比べ、杭州の南人の食生活は川魚や海水魚など広範囲にわたっていた。こうした南方の食生活が次第に(南炒の調理法と共に)北方に広がって、やがて油が常用されるようになった[西澤 2009:55]。

このように、南方の食生活も北方に影響を与えてきた。特にモンゴル人の食生活への影響は現在でも起こっている現象だと考えられる。ホルチン地域において、漢人も影響を与えたが、その影響の度合いには差があると考えられる。「ホルチン・モンゴル人」の食生活によると、その調理法で差があった。言い換えれば、モンゴル人の「煮る文化」と、漢人の「炒め文化」という差だと考えられる。現地の人々は「われわれモンゴル人はやはり炒め料理より煮料理を食べるほうが好きだ」という語る人が多かった。

このような差は、内モンゴルのアラシャー盟では最も明確である。2013年2月アラシャー盟エズネー旗でいくつかのモンゴル人の家庭では聞き取りや参与観察など短期調査を実施し、エズネー旗のモンゴル人の食生活を中心し、エズネー旗とホルチン地域のモンゴル人の食生活の様態及び変化を比較してみた。結果としては、現在、エズネー旗において、トルゴード・モンゴル人は、いろいろな野菜が食べられるようになった。80年代ごろから、ジャガイモ、ねぎなど野菜を食べ始めたため、老人たちは野菜の料理を苦手としていたが、

若者たちはよく食べるようになってきている。つまり、年上の人々は漢人の炒め料理が苦手である。日常生活において、モンゴルの煮料理とする肉料理を作る場合は年上の方が調理の担当者になり、漢人の炒め料理を作る場合には若者が調理の担当者になるという。こうして、料理の調理法で調理担当者を決めるようになった。このように、アラチャー盟エズネ一旗の家庭食生活でもモンゴル人の「煮る文化」と漢人の「炒め文化」という差があると考えられる。

3-2-3 「硬菜」と「野菜」

ホルチン地域においては、「硬菜」といえば、「食肉」と関わる美味しい食物を意味する漢語の言い方である。一度の食事において、「食肉」があるかないかでその食事の良さと悪さが決まる。つまり、「食肉」があればその食事が「硬菜」であり、一度の良い食事であると判断され、「食肉」がなければその食事が一度の良くない食事だと判断される。逆に、「野菜」を中心する食事は一度の良くない食事と判断される。現在、「ホルチン・モンゴル人」の間でもそのような言い方が存在する。

「ホルチン・モンゴル人」は、親戚や客が来る場合はできるだけ「食肉」の料理を出す。そうしないと、親戚や客に対して不敬であり、冷淡にあしらう表現であると誤解される。それは「食肉」が「野菜」より価値が高かったことに由来すると考えられるが、近年、ホルチン地域では特に冬になると「野菜」が「食肉」より価格が高くなってきた。しかし、このような変化にあっても、「食肉」が「硬菜」とされることは変わらず、おもてなしの食卓に欠かせない食物である。だが近年になって、「食肉」によって様々な病気が増加してきたことに応じて、「ホルチン・モンゴル人」たちも身体の健康によい「野菜」を食べる意識が増えていると考えられる。

以上、内モンゴル地域における「ホルチン・モンゴル人」の日常の食生活について検討を行った。彼らの食生活は遊牧モンゴル人の食生活と異なり、歴史の流れで地域性のある食習慣になっている。つまり、「ホルチン・モンゴル人」の食文化、あるいは彼らの「伝統」になっていると考えられる。

これまで「ホルチン・モンゴル人」の日常の食生活を考察してきたが、次の章から日常の食生活から離れて、外食の場所である「モンゴル・レストラン」でその「伝統」がどうディスプレイされているのかを、「文化の資源化」という考え方から分析していく。

第4章 ホルチン地域における「モンツァン」

前章では、「ホルチン・モンゴル人」の日常の食生活は、遊牧モンゴル人の「白い食べ物」と「赤い食べ物」が少なく、豚肉や野菜を中心に行っているが、「再構築」されて、その地域性のある食習慣になったことを明らかにした。

近年になると、モンゴル人が自らの日常の食を「文化」としてレストランで提供したり、売買したり、資源化する現状は少なくない。とりわけ観光地でモンゴル人が食を資源化することが推進されてきた。現在、観光や商売、芸術においても、「モンゴル文化」を基調とした様々な作品が見られる。なかには、「モンゴル風」と呼ばれる音楽のスタイルやレストランの類別など商品化が著しいものもある。

「ホルチン・モンゴル人」は日常の会話で「モンゴル・レストラン」を「蒙餐(meng can/モンツァン)」という漢語の発音でそのまま使っている。本論文でホルチン地域の「モンゴル・レストラン」を調査対象としたために現地の「モンツァン」という発音で表記する。

「蒙餐」といえば、中国語における「中餐(中華料理や中華料理店)」、「西餐(西洋料理や西洋料理店)」と区別したモンゴル料理や「モンゴル・レストラン」の呼び方であると考えられる。つまり、「モンゴル料理」を指す同時に、「モンゴル料理」を中心した「モンゴル料理店」や「モンゴル・レストラン」とも言い換える。「モンツァン」という呼び方がいつから始まったのかは定かでないが、「モンゴル料理」が食べられる場・空間をイメージさせる「モンツァン」が増加してきた。

本章では、ホルチン左翼後旗の観光地の大青溝自然保護区と首府のガンジガ鎮における「モンツァン」に着目し、ホルチン地域でモンゴル人の食がどのようなかたちで利用されるのか。「ホルチン・モンゴル人」にとって「モンツァン」の存在意義はどういったものなのか。彼らの日常の食生活とどう関わっているのかを検討する。具体的には、大青溝自然保護区における一軒の「モンツァン」と一軒のレストランと、ガンジガ鎮における三軒の「モンツァン」の事例に焦点を当て、それらの実情およびその特徴を検討する。最後に、ホルチン地域の観光地と都市における「モンツァン」の相違点を明らかにする。

第1節 大青溝自然保護区における「モンツァン」

大青溝自然保護区は、国家級自然保護区、国家4A級景区、原始森林という格付けを持

ち、自然景観地として揺るぎない地位を築いたように見える。大青溝自然保護区では、ホルチン地域の「民族風情」も経済発展によって自然観光に付随する形で開発され、エキゾチックという商品価値が見出されてきた。本節では、まず、観光地としての大青溝自然保護区について概観する。次に、大青溝における「モンツァン」の実態を検討し、「モンツァン」の経営者たちは、なにを資源化したのかについて分析する。

4-1-1 国家級自然保護区としての大青溝

「中国の自然保護区や国家公園にはいくつかの種類がある。建設部管轄の風景名勝区、林業部管轄の森林公園、国家環境保護総局管轄の自然保護区、国土資源部管轄の地質公園などがある。自然保護区と風景名勝区、森林公園にはそれぞれ、国家級、省級、県及び市級の三つの区分がある。中国で最初に自然保護区に指定されたのは、1956年の広東鼎湖山である。1980年以前に認定された自然保護区には四川省臥龍自然保護区（1963年認定）や貴州省梵淨山自然保護区（1979年認定）など34カ所があったが、以後、年々増え続け、2004年には各種の自然保護区が1999カ所となり、そのうち国家級自然保護区が226カ所を占めている」[高山 2007：177]。

大青溝自然保護区は1980年に内モンゴル自治区人民政府を通じて創立された。1988年にホルチン左翼後旗人民政府に属する自然保護区と認められ、1993年に当地政府により観光地として開発された。1994年に国家級自然保護区と認められ、2004年に国家4A級旅游景区と認定された[内モンゴル自治区旅游局 2010：236]。

大青溝自然保護区は内モンゴルのホルチン沙地におけるホルチン左翼後旗の西南部に位置する。第四紀の頃、ヒマラヤ造山運動の影響で形成された溝であり、古代残留森林植物群落でもある。以前は、モンゴル人の凶浜王の王府「狩猟場」として利用されていた。現在は、通遼市の管轄であり、ホルチン左翼後旗の大青溝自然保護区管理局に管理される。大青溝景区の総面積は12.5万ムーであり、南北を貫いて“Y”の形で分布し、溝の長さは24キロメートル、深さは約80メートル、幅は200～300メートルである。現在、植物は約700種類、動物は約170種類が生息しており、自然の「動植物の宝庫」と称され、「沙漠緑州」、「沙海明珠」、「天然野生動植物基因庫」などの別名を持ち、通遼市の有名な観光地である[内モンゴル大青溝国家級自然保護区管理局ホームページ]。

大青溝旅游景区は、珍しい森林自然保護区である。104科、320属、528種の植物資源が

あり、30余りの観賞花木、200余りの薬用植物がある。哺乳類は11目、24科、30種であり、鳥類は12目、20科、46種が生息している。北江特色の水生動物としてフナ、コイ、レンギョなども生息する[ホルチン左翼後旗誌編纂委員会 2008 :83]。これらの自然資源によって、大青溝自然保護区が自然景観ツアーの観光地になったと考えられる。

大青溝旅游景区は、主に三つの景区で構成されて、それぞれ「大青溝原始森林景区」、「三岔口ラフティング探険景区」と、「小青湖水上楽園景区」などである。風景の特色として言及される原始林や草地や沙漠、砂丘、泉、河流、湖などが重要な要素である。「大青溝原始森林景区」の特色として、「地質奇観」という表現が頻繁に用いられる。「夫婦樹」、「五兄弟樹」、「ガーダメーリン³¹小路」、「蓮中寺」、「御馬桩」、「イノシシ滩」、「白蛇洞」、「青龍泉」など18カ所の景観がある。三岔口ラフティング探険景区は、「防火警钟」、「金龍劍」石彫、「ジュリマ女神」石彫など景観、さらにラフティング探険など娯楽ルートが人気である。小青湖水上楽園景区では、水泳、船遊び、釣りなどルートがある。



写真 29 原始林の入口



写真 30 「ジュリマ女神」石彫



写真 31 「金龍劍」石彫



写真 32 小青湖

2004年に国家4A級旅游景区と認定された後、大青溝を訪ねる観光客は、毎年40万人を越え、2006年から観光客の人数が増加してきた（表29）。「大青溝旅游景区」は、約20以上の遊覧ルートが開発され、主に騎馬、ラフティング、空中遊覧、原始林、天然沙漠の浴場、草原牧歌、草原聖火会などがある。日帰り旅行や一泊二日の短期旅行に適合する観光地になってきた。以下の表29は、観光地の大青溝の2006年から2010年までの観光客の人数と収入の状況である。

表29 大青溝観光地の観光客人数と総収入

年	観光人数(万人)	総収入(百万元)	一人当たり消費(元)
2006	44.01	14.67	33.33
2007	48.87	16.26	33.27
2008	57.36	19.13	33.35
2009	62.67	20.89	33.33
2010	58.62	19.54	33.33

(出典：陶尔陽，段瑞刚 2011「通遼市大青溝景区の綠色經營現状と分析」呼倫貝尔学院学报)

大青溝自然保護区は通遼市より93キロメートル離れ、南は瀋陽、阜新、鞍山、抚顺などの都市が、東は四平、長春、ハロビンなどの都市が、西南是北京や赤峰などの都市が位置する。1993年に観光地として開発されてから、観光産業は大青溝自然保護区の重要な経済収入となり、地元の人々に就職のチャンスを与え、彼らの収入増加に寄与した。以下の図16は、大青溝自然保護区の主な客源の分布図である。



図16 大青溝自然保護区の主な客源分布図 (出典：大青溝国家級自然保護区管理局)

表 30 大青溝における主なツアーとその値段

ツアーの名称	値段
大青溝観光のチケット	50 元/人
ガイド	15 人以下：100 元、15 人以上：4 元/人
原始森林	無料
展望台	35 元/人
騎馬	50-100 元/一時間/人
民族娯楽園	30 元/人(オボォー祭り、牧民訪問、民族服装など)
ラフティング	40 元/人
滑り台	40 元/人
モーターボート	50 元/人
狩猟場	50 元/人
聖火会	50 元/人
飛行機の乗り	200 元/人

出典：大青溝管理局：<http://www.nmgdgg.com>(最後御覧時間 2014 年 12 月 30 日)

大青溝自然保護区では、自然景観ツアーだけではなく、「モンゴル風情」も観光資源として消費されていることは明らかである。大青溝自然保護区の喧伝用のポスターにおいても、観光資源を表象するために大青溝の自然景観だけではなく、「お客様を迎える儀礼」、「騎馬」、「モンゴルパオ」などの写真が用いられている。このように、大青溝の自然資源は主に森林であり、「モンゴル」の自然をイメージさせる草原や砂漠ではないのに、「モンゴル風情」が利用されている。ただ、内モンゴル自治区の区内に位置するという理由にすぎないと考えられる。

4-1-2 自然観光に付随される「モンゴル風情」

「中国において、1990 年代の急速な経済成長を背景として、歴史文化観光は突出した観光ジャンルとなっていった。万里の長城や故宮などの歴史遺産、廟や寺院などを含む古鎮(古都)などの観光化だけではなく、歴史文化の粹組で育まれてきた山水を表す景観の観

光化も進んだ。民族観光はこうした自然観光や歴史文化観光に付随する形で開発され、歴史文化の周辺に位置付けられるものと、自然の中に位置付けられるものがある」[高山2007:173]。大青溝自然保護区の特徴が主に「大漠³²奇観」³³なので、「モンゴル風情」は、「自然の中に位置付けられるもの」だと考えてもよいだろう。

近年、通遼市は「中国馬王の郷」、「アンダイ(安代)舞の郷」³⁴、「ホリボウ(好来宝)の郷」、「ホルチン民歌の郷」などの別称が付けられてきた。観光地の大青溝自然保護区においては、「モンゴル風情」として利用されているのは「騎馬」、「モンゴル歌舞」、遊牧モンゴル人の日常的食、「モンゴルパオ」などであり、また遊牧モンゴル人をイメージさせて再創造された「モンゴル料理」などもある。これらは「ホルチン・モンゴル人」の現在の日常生活ではあまり見られないのに、経営者に選択されて、操作の対象として資源化されている。例えば、大青溝自然保護区には「モンゴル風情」を演芸する演芸場がある(写真33、34)。演芸場は「青溝情篝(聖)火晚会」と名付けられている。切符は一人で50元、毎晩の八時から十時までである。宣伝用のポスターにおいて、「モンゴル風情の再現」という言葉が用いられている。



写真33 演芸場の入り口



写真34 演芸場の演芸

演芸場では、入り口を入ると舞台に立つ二つの大きなトーテム馬頭琴が見え、舞台下の広場にはかがり火の大きな竈が置かれている。シュー³⁵では最初に、男女10人ほどの歓迎の舞が披露された後、舞台中央に聖火が灯され、酒とハーダ³⁶を客に振舞う「敬酒」という儀式が行われる。それから、正式にシューが始まり、全部で10余りのアトラクションが行われる。舞台上でモンゴル人の「伝統歌舞」が開催される以外、広場でモンゴル人シューにおける目玉の一つである「ヒツジの丸焼きの儀式」が行われる。最後に、広場では芸人と観光客と一緒に聖火をまわって「アンダイ舞」を踊って終了する。

「ヒツジの丸焼き」については、小長谷は以下のように記述した。「ヒツジの丸焼きの作り方は、ヒツジを屠殺したあと、毛を焼いてむしりとり、内臓を徐去し、中に調味料などを入れ、ヒツジを特製の焼き炉の上に吊して、4-5時間焼くことである。ヒツジの丸焼きは、清朝時代、モンゴル各地の王府において、貴賓を招待したり、祝賀行事の際に出されるものであって、到底一般の人々の口に届くものではなかったろう」[小長谷 2005:269]。だが、『オルドスの食文化』では、「ヒツジの丸焼き」をモンゴル語で「ジョマー・シューズ」及び「ジョローマー」と呼ぶ。オルドスの人々は「ヒツジの丸焼き」を、元代時代、皇族の祭礼でよく使われていた。現在、チンギス・ハンの祭礼や観光地でよく使われるようになってきた」[ソーノーム、サイナーバヤリ、ムンゴンソブド 2010:83]。それには、正しい盛り付け方、切り分けが決められていた。

大青溝の演芸場では「ヒツジの丸焼きの儀式」が「モンゴル風情」として選ばれ、その「文化の資源化」をとおして、昔の貴族モンゴル人の「儀式」から観光地の「演芸」へ転換され、毎日に体験できる「儀式」になった。言い換えれば、選ばれた「ヒツジの丸焼きの儀式」は、たとえモンゴル人の文化要素であっても、それが資源化のために選択されたという事実から、モンゴル人の「儀式」と同じ神聖的意味をもちえない。いわゆるモンゴル貴族の「伝統」と見なされた文化要素も、「見せ物」の「モンゴル風情」として解釈し直されると考えられる。

大青溝自然保護区において、演芸場以外に、観光客に「生活サービス区」という場所を提供し、そこに宿泊、飲食、ショッピングなどの施設が開発されている。その区画には、12カ所のホテル、28カ所の御土産店、7カ所のビーフ・ジャーキー（牛肉干）店、30カ所のレストランなどがある。30カ所のレストラン中、6カ所のレストランは「蒙古大営」や「蒙古包」などと名付けられ、モンゴル民族の特徴的な内外装をしたため、「モンツァン」であることは明らかである。

他の24カ所のレストランは「モンツァン」や「蒙古大営」や「蒙古包」と名付けられていないが、遊牧モンゴル人をイメージさせた「モンゴル料理」も出されるレストランである。これらのレストランでは、「蒙古特色料理」、「伝統料理」、「正統料理」、「草原料理」、「民族料理」などの言葉で「モンゴル料理」を表現し、観光客を引きつける。では、遊牧モンゴル人をイメージさせた「モンゴル料理」を出すレストランはすべて「モンツァン」と言えるのか。観光客に対して、これらのレストランは「モンツァン」であるのではないのか。それは観光客が食事をする目的によって結果が違ふと考えられる。

2004年、大青溝景区は国家4A景区と認定されてから、観光地の大青溝とその周辺の都市には、「モンツァン」が次々建てられてきた。大青溝自然保護区には「蒙古大営」や「蒙古包」という名付けられた6カ所の「モンツァン」は、それぞれ「シリングル蒙古包」(写真35)、「ホルチン蒙古包」(写真36)、「大青溝蒙古大営」(写真37)、「得月楼蒙古大営」(写真38)、「ホルチン蒙古大営」(写真39)、「チンギス・ハン行営」(写真40)である。

以上の6カ所の「モンツァン」の名称から見ると、「大青溝蒙古大営」、「ホルチン蒙古包」、「シリングル蒙古包」、「ホルチン蒙古大営」など地名で名付けられた店が多く、「ホルチン」という地域性を強く指摘した店は二カ所だった。古人英雄の名称で名付けられた店は「チンギスハン行営」があった。またなぜ、ほかの地域名称としての「シリングル」が名付けられているのか。現在、内モンゴルでは遊牧モンゴル人をイメージさせる地域といえば、「シリングル盟」が最初に挙げられる地域であるため、ここで「シリングル」という地域名称が資源化されたと考えられる。また、周知のように、「得月楼」は中国の江蘇省の名店の名称である。2009年北京「全聚徳」、天津「狗不理」、杭州「知味観」などの名店と一緒に「上海世博園」に参加した。なぜ、「得月楼」は「モンツァン」の名称になったのか。経営者によると、最初はガンジガ鎮で「得月楼」という名称のレストランを営んでいたの、観光地で「モンツァン」を営む際、同じ名称を使用したという。

6カ所の「モンツァン」のランク(経営規模)はすべて高いランクである。4カ所の「モンツァン」は「生活サービス区」の入り口に位置し、ほかの二つの「モンツァン」は「生活サービス区」の中に位置する。これらの「蒙古大営」や「蒙古包」などのレストランごとでは、いくつかの「モンゴルパオ」が建てられ、一つの「モンゴルパオ」が一つの独立空間として利用される。しかも、「モンゴルパオ」の大きさや作り、材料なども異なる。30人ぐらいが座ることができる小さな「モンゴルパオ」もあり、150~200人ぐらいが座ることができる大きな「モンゴルパオ」もある。「モンゴルパオ」の材料からみると、フェルトで作った「モンゴルパオ」は比較的小さい空間であり、コンクリートで作った「モンゴルパオ」は比較的大きな空間でもある。大きなコンクリートの「モンゴルパオ」の建設費用は4万円がかかるという。これらの「蒙古大営」や「蒙古包」ごとには6~10軒の「モンゴルパオ」が建てられて利用される。

しかしながら、これらの「モンツァン」は飲食だけではなく、宿泊と飲食の両方を提供する場所である。以上から、一つの「蒙古大営」や「蒙古包」の経済コストは比較的高いと考えられる。



写真 35 シリンゴル蒙古包



写真 36 ホルチン蒙古包



写真 37 大青溝蒙古大營



写真 38 得月樓蒙古大營



写真 39 ホルチン蒙古大營



写真 40 チンギス・ハン行營

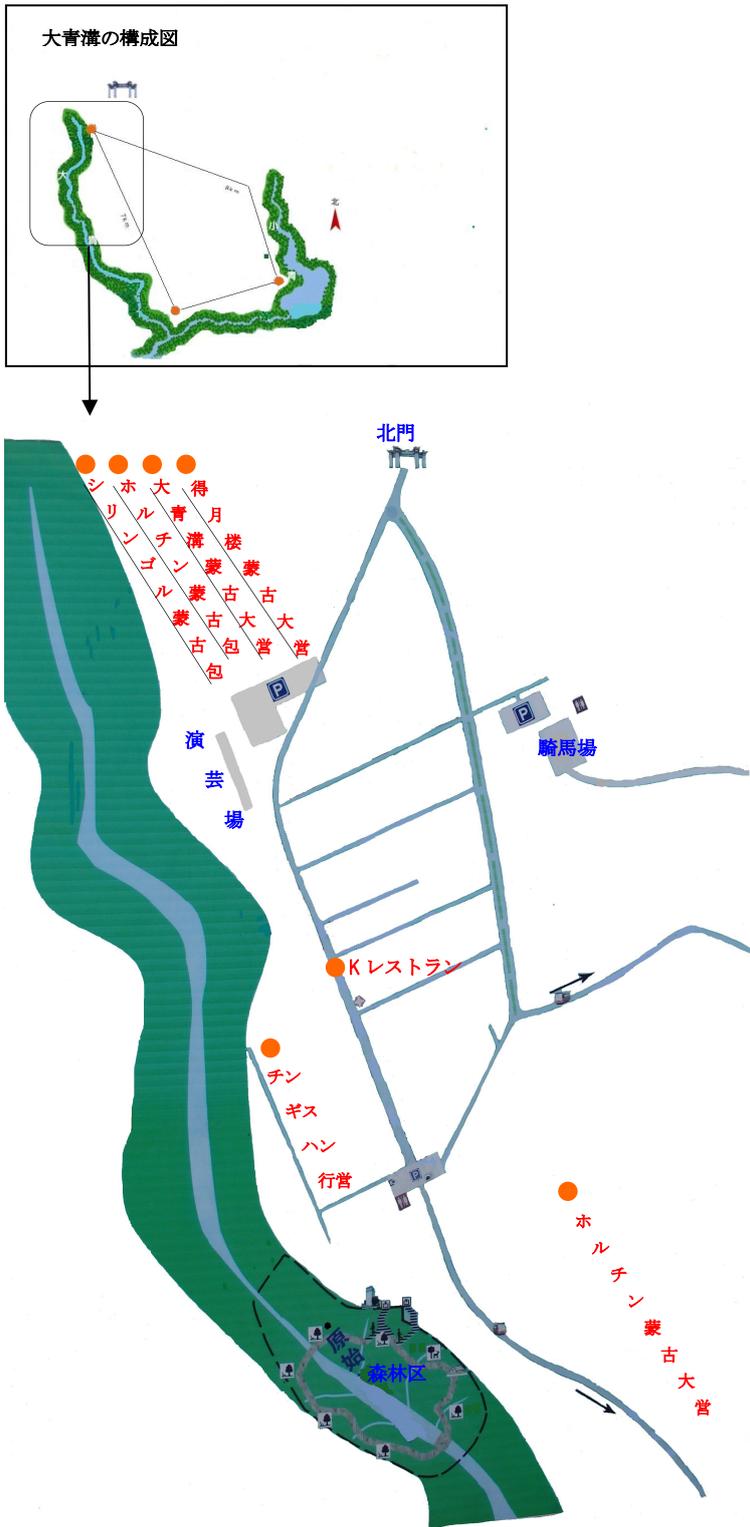


図17 大青溝における「モンツァン」の位置図 (出典：筆者作成2014年)

6カ所の「蒙古大営」や「蒙古包」はすべて高級の内装であり、チンギス・ハンや草原・馬・「モンゴルパオ」などの絵が壁に飾られモンゴル民族的な特色が明らかである。経営者はモンゴル人ではなく、ほとんど当地や外来の漢人である。大青溝自然保護区の観光産業に関わるモンゴル人住民の中で、ガイド、ホテルやレストラン・商店の従業員や歌や踊りのショーを披露する仕事を行う人の割合が多く、自営を行うモンゴル人が少ない。

このような観光地の「蒙古大営」では、「モンゴルパオ」と「モンゴル料理」は主な観光資源として選ばれてきた。「モンゴルパオ」はモンゴル語でゲルと呼び、主にモンゴル高原に住む遊牧民が使用している伝統的な移動式住居を指す。現在の「ホルチン・モンゴル人」の日常には「モンゴルパオ」は見られないが、それが「文化資源」として選ばれた。

大青溝自然保護区には、毎年の5月から10月までの観光時期、どこの「モンゴルパオ」も毎日満員であるが、11月から翌年の4月まで大青溝自然保護区が閉鎖されるため、「モンツァン」にも客が少ない。忙しい時期には、従業員人数を増加し、一つの「モンツァン」ごとに30-50人を雇用しているが、暇な時期には従業員を減らし15-25人ぐらいを雇っているという。

4-1-3 事例

本節では、観光地の大青溝における6カ所の「蒙古大営」や「蒙古包」の中から一軒を選び、また、「生活サービス区」に位置する「モンゴル料理」が出されているレストランの一軒を選び、その店の従業員や客の様子や内装などからそれらの実情を検討したい。以下の表31は、2014年の7月に行われた現地調査より作成した調査対象であるレストランの基本情報である。

表31 大青溝の調査対象レストランの概要

		J「モンツァン」	Kレストラン
経営暦		7年	4年
経営者	年齢	40代	50代
	性別	女性	女性
	民族	漢族	モンゴル族
	出身	ホルチン左翼後旗金宝屯鎮	ホルチン左翼後旗の大青溝
従業員数		40-50人	3人
規模		大規模	小規模
利用客		観光客	観光客

出典：筆者は2014年に作成

事例Ⅰ： J「モンツァン」

J「モンツァン」は2007年に建てられ、現在、9つの「モンゴルパオ」が用いられている「モンゴル・レストラン」(6カ所の大きな規模であるモンツァンの内の1軒)である。主に、観光客にモンゴルの特色的な宿泊と飲食を提供している。そのうちの3つの「モンゴルパオ」はフェルトで作ったパオであり、ほかはコンクリートで作ったパオである。「モンゴルパオ」ごとに別々のモンゴル語の名称が付けられている。一番大きな「モンゴルパオ」は約150人～200人が座ることができるという。



写真41 J「モンツァン」の内装

J「モンツァン」における「モンゴルパオ」の内装は、主に壁にチンギス・ハンなどモンゴルの英雄や草原、馬、モンゴル車³⁷などの「モンゴル風情」絵で飾られている(写真41)。また、床には綺麗な絨毯が敷かれ、部屋にはエアコンや冷蔵庫など電気製品が備え付けられていた。「モンゴル風情」の棚や食器もこの空間に並べられている。言い換えれば、モンゴル人のイメージが資源化された空間と解釈してもよいだろう。

J「モンツァン」の経営者は漢人の40代女性であり、出身はホルチン左翼後旗の金宝屯鎮である。J「モンツァン」において、四人のコックがおり、そのうちの三人が漢人、一人がモンゴル人である。「モンゴル料理」だけではなく、「中華料理」などほかの料理も出すため、漢人とモンゴル人の両方のコックを雇っているという。従業員の人数は観光時期によって変わり、少なくとも20人ぐらい、忙しい時期は50人ぐらいの従業員が雇われる。従業員は周辺の村の漢人とモンゴル人の住民のほうが多いという。近年、中国の現代化によって農牧作業の時間がますます短くなってきたため、都市へ出稼ぎに行く若者が多くなって

きた。大都市への出稼ぎは一般的であるが、地元の観光地に出稼ぎに来る人も少なくない。すなわち、大青溝自然保護区の観光業はその周辺の人々に就職機会を与えた。

以下は、主にJ「モンツァン」のメニューに注目し、その問題点を検討する。「メニューはお客様に示すものであり、同時にレシピとサービス法、器の選定、原価計算をして、スタッフ全員を指導するものである。このメニューという言葉はフランス語で小さなリストを意味する「minrte」に由来したものである。最初のメニューは15世紀のヨーロッパ貴族の客席から始まった」[早坂騰 2004:11-13]。現在、メニューはレストランのランクに関わらず客に店の料理種類や値段を提示する形式になってきた。しかも、客を引きつけるために様々な工夫をしてきた。

J「モンツァン」のメニュー（附1）は漢語で表記されており、モンゴル語と英語で表記されていなかった。これによると、経営者が主に国内の観光客を対象にしていることは明らかである。そのメニューのデザインは二枚式で比較的簡単であった。J「モンツァン」のコックによると、二枚式のメニューの以外、定食（オンテール・ビュッフェ）式のメニューもあり、それが集団の観光客に利用されることが多い。しかしながら、それらのメニューより店員の勧めで注文を決める観光客のほうが多いという。

J「モンツァン」のメニュー（附1）を順番に見ていくと、「特色的な料理」というカテゴリーは最初に並べられている。その品目からみると、「ヒツジ肉の塩ゆで」などの遊牧モンゴル人の日常の食と、「ヒツジのあばら骨焼き（焼羊排）」や「ヒツジの腿焼き（焼羊腿）」などのモンゴル貴族が食べていた食は、カテゴリーの表記で「モンゴル料理」ではなく、「特色的な料理」と書かれていた。附1の「特色的な料理」における14品目を分析すると、遊牧モンゴル人の日常の食や昔のモンゴル貴族の食ばかりでなく、「再創造」されたモンゴル食さえ含まれると考えられる。例えば、「炭火のビーフ・ジャーキー」や「飴煮のチーズ」などである。以下は、以上の三つ種類の「モンゴル料理」を合わせて遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」と表記する。

しかしながら、従業員たちは「特色的な料理」を「これらの料理はわれわれの地域の特色的な料理（漢語で「咱们这儿的特色」と表現する）である」と紹介する場合が多い。その「われわれの地域」という言葉を分析すると、漢人やモンゴル人に関わらず、ホルチン地域に暮らしているすべての人々が含まれる「われわれの共同体」の意味で使われていると考えられる。つまり、J「モンツァン」の経営者がこれらの「モンゴル料理」を選んで資源化するプロセスにおいて、漢人の従業員が自分を内モンゴル地域あるいはホルチン地

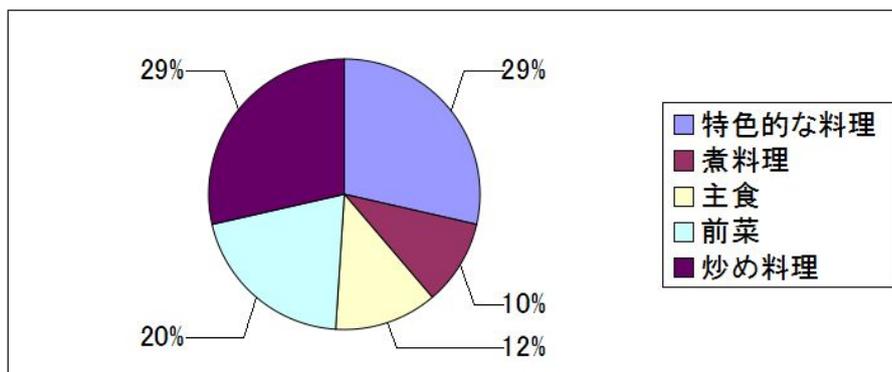
域の出身者であると位置し、「モンゴル料理」を「地域性のある料理」として利用していると考えられる。

表32 J「モンツァン」におけるメニューのカテゴリー

カテゴリー	メニューの数
特長的な料理（特色菜）	14
煮料理（炖菜）	5
主食（主食）	6
前菜（涼菜）	10
炒め料理（炒菜）	14

出典:J「モンツァン」のメニュー(附1)により筆者作成

グラフ3 J「モンツァン」のメニューにおけるカテゴリーの割合



出典:J「モンツァン」のメニュー(附1)により筆者作成

「特長的な料理」は14品目があり、全品の29%を占める。また、「煮料理」のカテゴリーには大青溝自然保護区の原産食材で作られる野生の鳥や魚の料理であり、5品目があり、全品の10%を占める。「主食」のカテゴリーは主に蕎麦料理や小麦粉の料理を中心とする。6品目があり、全品の12%を占める。「前菜」と「炒め料理」のカテゴリーは主に大青溝自然保護区の山菜で作られる料理を中心に、24品目があり、全品の49%を占める。このような「大青溝の山菜料理」もこの特徴的な料理として出されているという。近年、中国では、健康的、栄養的な食生活が注目されてきた。特に、「緑色食品（無農薬栽培食品）」や「山菜」

で作られる料理が「中国人」に愛されるようになってきた。

その「特色的な料理」の値段（附1）から見ると、ほかのカテゴリーの値段より高い。例えば、「ヒツジの丸焼き（焼全羊）」が一番高いメニューであり、1500-2000元するという。中国市場の値段変動によって店の値段も変わるため、値段のところに「時価」と書いたという。近年、中国の物価が急速的に上がったことに従って、ここの食材の値段も高くなってきたという。

1996年はヒツジ肉1kgの値段は14元であったが、2014年にヒツジ肉1kgの値段は56元になった。2011年、中国で「瘦肉精」事件が起こったため、豚肉の流通量が下がり、逆に、牛肉やヒツジ肉の流通量が上がってきたことも原因であると考えられる。J「モンツァン」の遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」の値段が高かったのは食材の値段の高さが原因であるが、それが資源化されたこともある程度の影響を与えたと考えられるだろう。

また、J「モンツァン」のメニューの値段は比較的高いと感じられる。観光客のなかには大青溝自然保護区の「モンツァン」で食事をとらず、通遼市やガンジガ鎮などの周辺の都市に行って、そこのホテルに泊まり、そこの「モンツァン」で食事する人も少なくないという。特に、地元の観光客の場合はほとんど大青溝自然保護区の「モンツァン」やレストランで食事しないという。ある観光客は、「J「モンツァン」のような高級なレストランは「平民（普通の人）」の消費場所ではなく、お金持ちの消費場所である」と述べた。J「モンツァン」の経営者によると、この店の客は主に政府から招待する観光客が多かったが、習近平の「禁止公吃公喝」政策³⁸が実施されてから、店の利益が年々減少しているという。近年、観光地や都市に関わらず、大規模、中規模のホテルやレストランが次々閉店されてきたのは、習近平の「禁止公吃公喝」政策と大きな関係があると考えられる。このように、国家の政策もJ「モンツァン」のような大規模なホテルやレストランの利益と緊密に結び付いている。

J「モンツァン」の漢人のコックによると、食材は主に現地の食材であり、ヒツジ肉、牛肉、豚肉などは現地の「屠宰場（屠畜場）」から購入し、魚や鳥、山菜は大青溝自然保護区の原因食材であるという。筆者は、2013年にJ「モンツァン」で食事したことがある。当時、店員が「本店のヒツジ肉の食材はフロンボイル市やシリンドル盟から購入している」と述べた。現在、内モンゴルにはフロンボイル市やシリンドル盟しか草原が残っていないというイメージがあるため、その牛やヒツジ肉こそが「正統」的な味であり、観光客によく

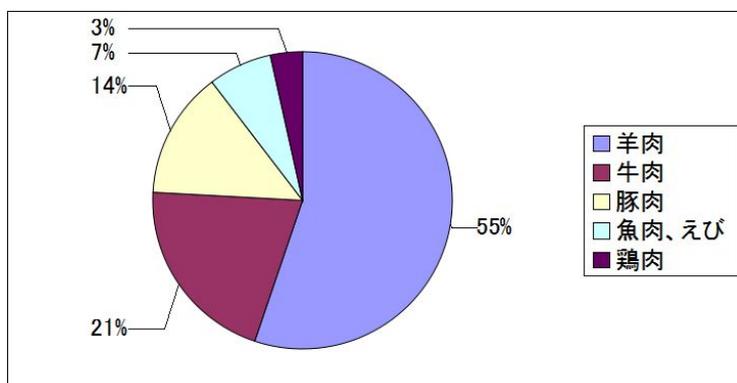
挙げられるようになってきた。最近、牛やヒツジ肉の食材がブランドになっている。例えば、シリングル盟の「ウジュームチンのヒツジ肉」や「スーニテの牛やヒツジ肉」がブランドになった。そして、その店員がホルチン地域の「モンツァン」でも「正統」の食材が使われていると解釈したと考えられる。これも、売り方の一つの方法かもしれない。

表33 J「モンツァン」の食材品数

食 材	肉類（肉や内臓）					野 菜	穀類			乳 製 品
	羊 肉	牛 肉	豚 肉	魚肉、 えび	鶏 肉		蕎 麦	小 麦 粉	米	
メニ ュー 数	16	6	4	2	1	19	1	3	2	1

出典:J「モンツァン」のメニュー(附1)により筆者作成

グラフ4 J「モンツァン」のメニューにおける肉食材の割合



出典:J「モンツァン」のメニュー(附1)により筆者作成

「特徴的な料理」の食材としては主にヒツジ肉や牛肉を中心にして、ヒツジ肉や羊内臓の食材で作られたメニューは16品目で全品の55%を占め、牛肉の食材で作られたメニューは6品目で全品の21%を占める。豚肉や豚内臓の食材で作られたメニューは4品目で全品の14%を占め、魚やえびの食材で作られたメニューは2品目で全品の7%を占める。鶏肉の食材で作られたメニューは比較的少ない。主食の食材としては小麦粉や蕎麦粉もよく使われている。

主食6品目である。

経営者によると、「ホルチン・モンゴル料理」として出されているのは蕎麦料理であるという。また、コックによると、ある「モンゴル料理」の調理方法はシリングル盟やほかの地域と異なる場所があると述べた。例えば、「ヒツジのあばら骨焼き(焼羊排)」や「ヒツジの腿焼き(焼羊足)」の作り方は、「中草薬(漢方薬と民間薬の併称)」で羊の匂いを減らす作り方であるが、内モンゴル西部における「モンゴル・レストラン」の場合は「原汁原味(元の味)」を維持する作り方であると教えてくれた。上記のような問題が起こる背景には、経済発展を基調とする社会の流れ、多民族が混住する現状、及び混住によりほかの族や観光客の嗜好に合わせて「モンゴル料理」を再創造させざるを得ないと感じさせる圧力にも関係があるのではないかと考えられる。

経営者によると、客は主に観光客であり、地元の観光客以外に遼寧省・吉林省・黒竜江省など東三省の観光客が多かったが、外国や北京や南方の観光客も少なくない。人気のメニューは主に「ヒツジのあばら骨焼き(焼羊排)」や「ヒツジの腿焼き(焼羊腿)」、「ヒツジ肉の塩ゆで(手扒肉)」、「ビーフ・ジャーキー」などの遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」だという。しかし、注文されるのは「特色的な料理」だけでなく、ほかの「炒め料理」や「煮る料理」や「前菜」と組み合わせて注文する場合が多いという。

事例Ⅱ：Kレストラン

Kレストランは大青溝自然保護区の「生活サービス区」の真ん中に位置する。「〇〇農家院」と書かれていた店の名称から見ると、これは「モンツァン」ではなく、農家の「家庭料理」を中心にする料理店だと感じられる。しかし、窓の「蒙餐」という漢字は、この店では「モンゴル料理」も提供することが提示されていると考えられる。本節では大青溝自然保護区における「モンツァン」に着目し、その実情を論じるが、なぜ「農家院」を問うのかについて説明しておきたい。前述のように、この観光地で経営しているレストランにおいて、「モンツァン」かどうかに関わらず、レストランごとに遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」が出されている。つまり、「モンゴル料理」はJ「モンツァン」のような大きなレストランで「特色的な料理」として資源化されているだけでなく、大青溝自然保護区におけるレストランごとで「特色的な料理」として資源化されている。そして、大青溝自然保護区におけるレストランごとに出されてもおかしくないと考えられる。

これも、レストランのスタイルが混交している状態が表されている。

また、Kレストランの経営者は「ホルチン・モンゴル人」である。この観光地には、モンゴル人の経営者が少なく、逆に、漢人の経営者が多いという。Kレストランの経営者によると、この店の経営は2010年から始めたという。店内には六つのテーブルが並べられ、三つの四角テーブルは約4～6人分の席があり、三つの丸テーブルは約10～15人分の席がある。Kレストランの内装は簡単で、「モンゴル風情」の内装ではなく、中国・北方のどこにでも見られる農家レストランの空間であった（写真42）。店の壁に簡易なメニューの写真が貼られていた。



写真42 Kレストランの内装様子



写真43 冷蔵庫にある羊肋骨

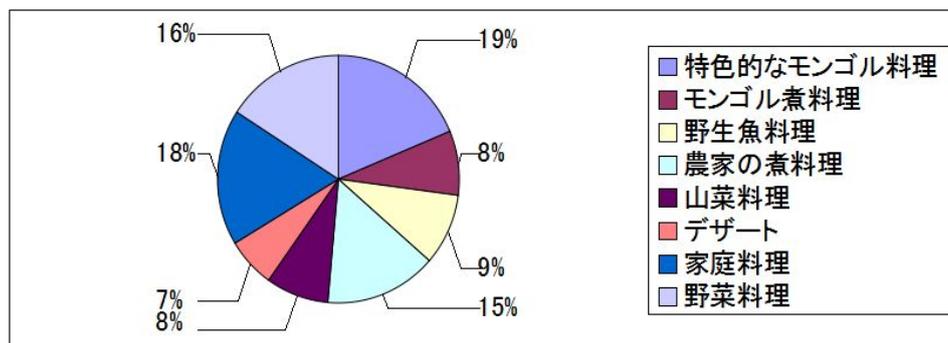
Kレストランの経営者はモンゴル人の50代女性であり、出身地がホルチン左翼後旗の大青溝である。経営者は元々「大青溝芸術団」の一員であったが、あるいざごのため「大青溝芸術団」の仕事をやめて、商店やレストランを経営するようになったという。Kレストランの店舗は自家のため、家賃を払う負担がないという。Kレストランの従業員は経営者と息子の二人だけである。息子は19歳から通遼市の「モンツァン」で出稼ぎをし、特に「モンゴル料理」の作り方を勉強した。そして、息子はコックであり、母親はホールや手伝いの仕事をやるという。また、毎年11月から翌年の4月まで大青溝自然保護区の観光時期ではないため、息子は都市に出稼ぎに行っているという。

表 34 K レストランのメニューカテゴリー

メニュー種類	メニューの数
特徴的なモンゴル料理 (蒙古經典美食)	20
モンゴル煮料理(蒙古精鍋炖菜)	9
野生魚料理(青湖野生魚)	10
農家の煮料理(農家大炖菜)	16
山菜料理(青溝山村山菜)	9
デザート(靚女甜品)	7
家庭料理(家常菜)	19
野菜料理(綠色田園菜)	17

出典:Kレストランのメニュー(附2)より筆者作成

グラフ5 K レストランのメニューにおける種類の割合



出典:Kレストランのメニュー(附2)より筆者作成

K レストランのメニュー(附2)の文字は漢語で表示されていた。J「モンツァン」と同じように、英語とモンゴル語では表示されていなかった。またK レストランのランク(経営規模)がJ「モンツァン」より小さいが、メニューの種類はJ「モンツァン」よりも多かった。メニューには三つの種類があり、それぞれ壁に貼る簡単なメニューと、二枚紙のメニュー、ハード・カバーのメニューの三種類である。その中で、壁に貼る簡易式メニューと二枚紙のメニューがよく使われるという。また、店員の薦めで注文する客も少なくないという。以下は、ハード・カバーのメニューからK レストランの実情を検討したい。

K レストランのメニュー(附2)において、カテゴリーを順にみると、「特色なモンゴル料

理（蒙古經典美食）」は最初に並べられていた。20品目があり、全品の19%を占める。主に遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」である。次に「モンゴル煮料理（蒙古精鍋炖菜）」は全部で9品目であり、全品の8%を占める。Kレストランは、「モンツァン」ではなくても、メニューで「モンゴル料理」のカテゴリーとはっきり表示している。

次に、「野生魚料理（青湖野生魚）」のカテゴリーであり、10品目、全品の9%を占める。「農家の煮料理（農家大炖菜）」は主に東北やホルチン地域の家庭料理と考えられ、16品目があり、全品の15%を占める。「山菜料理（青溝山村山菜）」は9品目、全品の8%を占める。「デザート（靚女甜品）」は7品目、全品の7%を占める。「家庭料理（家常菜）」は全て19品目があり、全品の18%を占める。「野菜料理（綠色田園菜）」は17品目があり、全品の16%を占める。主食は書いていない。Kレストランのメニュー（附2）のカテゴリーは非常に多かったことが明らかである。

Kレストランのメニューの値段（附2）からみると、Kレストランの「特徴的なモンゴル料理」の値段をJ「モンツァン」の「特徴的な料理」の値段と比較すると、低価格であった。例えば、「ヒツジのあばら骨焼き（焼羊排）」の値段は、Kレストランの場合は148-168元であるが、J「モンツァン」の場合は220元である。「ヒツジの腿焼き（焼羊腿）」の値段は、Kレストランの場合は148-168元であるが、J「モンツァン」の場合は240元である。これらから、KレストランとJ「モンツァン」の値段には、100元ぐらいの値段差があることがわかった。ただし、Kレストランは小規模のレストランであるが、「ヒツジの丸焼き（焼全羊）」のような高いメニューも注文できるという。

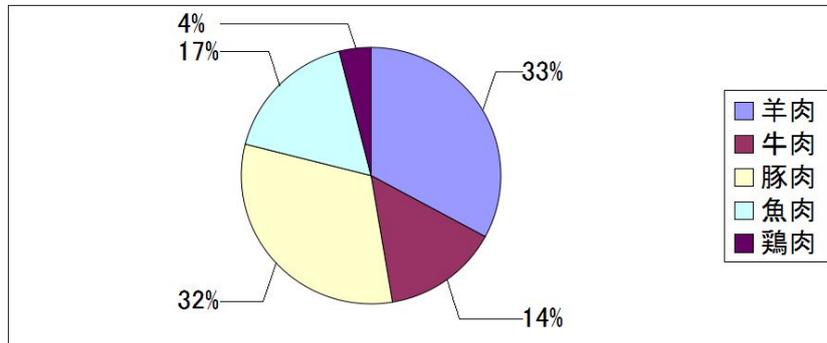
Kレストランの息子によると、2014年5月の「三日連休」の利益は約15000元であったという。5月から10月までの普通の日でも一日の利益が約1000-2000元であったという。しかし、このようなレストランは観光シーズンの半年しか営業できず、季節性のレストランと言ってもよいだろう。Kレストランの食材は主に当地の食材であり、ヒツジ肉・牛肉・豚肉などが現地産の食肉であるという。

表 35 K レストランのメニュー食材品数

食材	肉類（肉や内臓）					野菜	乳製品	果物
	羊肉	牛肉	豚肉	魚肉	鶏肉			
メニュー数	25	11	24	13	3	23	4	3

（出典：Kレストランのメニュー（附2）より筆者作成）

グラフ6 Kレストランのメニューにおける肉食材の割合



出典:Kレストランのメニュー(附2)より筆者作成

「特徴的なモンゴル料理」の食材は主にヒツジ肉や牛肉である。ヒツジ肉や羊内臓の食材で作られたメニューは25品目であり、全品の33%を占める。牛肉の食材で作られたメニューは11品目であり、全品の14%を占める。前菜や炒め料理、煮料理の食材としては豚肉や魚肉を中心に、豚肉や豚内臓の食材で作られたメニューは24品目で全品の32%を占める。魚食材で作られたメニューは13品目であり、全品の17%を占める。鶏肉の食材で作られたメニューは3品目であり、全品の4%を占める。

Kレストランにおいて、J「モンツァン」と同じように、「ヒツジのあばら骨焼き(焼羊排)」や「ヒツジの腿焼き(焼羊足)」の作り方は、「中草薬(漢方薬と民間薬の併称)」で羊の匂いを減らす作り方である。

Kレストランの経営者によると、この店の客は主に観光客であり、家族や2-3人の観光客が多いという。人気のメニューは「ヒツジのあばら骨焼き(焼羊排)」や「ヒツジの腿焼き(焼羊足)」、「ヒツジ肉の塩ゆで」や「ビーフ・ジャーキー」などの遊牧モンゴル人をイメージさせた「モンゴル料理」だという。

以上、観光地の大青溝自然保護区におけるJ「モンツァン」とKレストランの実情について述べた。その二つのレストランにおいて、いくつかの相違点があると考えられる。相違点としては、

①観光地の大青溝におけるJ「モンツァン」の規模は高ランク(大規模)の「モンツァン」であり、九つの「モンゴルパオ」を持っている。「モンゴルパオ」ごとの面積は異なるが、すべて大きな空間の個室であり、集団や家族旅行の観光客の利用に適合する。高級的な内装であり、遊牧モンゴル人の文化要素がある飾り物を利用して、「モンゴル・レストラン」の特色を表現する。その内装の飾り物としてチンギス・ハンやモンゴル英雄の肖像画、モン

ゴルの五畜、草原風景、牧畜生活の様子、狼などの絵やモンゴル書道が多い。外装では「スリット」³⁹や「モンゴル車」などで飾っている。しかも、モンゴルの図案が内外装でよく利用される。以上は「単一なモンゴル」という視点から遊牧モンゴル人の文化要素を選んだと考えられる。Kレストランは小規模の農家の家庭料理店のため、内装がJ「モンツァン」のように遊牧モンゴル人の文化要素が利用されなかったと考えられる。

②J「モンツァン」とKレストランの経営者やコックの民族の違いである。J「モンツァン」の経営者は漢人であり、コックは漢人とモンゴル人の両方がいる。前述によると、J「モンツァン」において、メニューの約29%は「特色的な料理（モンゴル料理）」であるが、ほかの料理は主に中華料理なので、中華料理のコックが必要であるという。Kレストランの経営者とコックは地元「ホルチン・モンゴル人」である。資金不足のため、J「モンツァン」のような高ランクのレストランの経営が不可能なので小規模のレストランを運営したという。小規模のレストランのため、コックの息子が「モンゴル料理」でも中華料理でも両方を担当している。

③メニューにおいて、J「モンツァン」は遊牧モンゴル人をイメージさせた「モンゴル料理」を選び、「特色的な料理」として資源化した。Kレストランは同じように遊牧モンゴル人をイメージさせた「モンゴル料理」を選び、全体モンゴル人の「モンゴル料理」として資源化した。つまり、漢人が自らを地域的な「共同体」と位置して「モンゴル料理」を利用したと考えられる。また、「ホルチン・モンゴル人」が「単一なモンゴル」という視点から「自文化」を資源化したと考えられる。

観光地の大青溝自然保護区におけるJ「モンツァン」とKレストランの共通点としては、

①J「モンツァン」とKレストランのメニューにおいて、カテゴリーからみると、全品の20-30%が「モンゴル料理」であり、しかも、この「モンゴル料理」は「特色的な料理」として最初に並べられていた。これは客にアピールするためであると考えられる。

②J「モンツァン」とKレストランにおいて、「モンゴル料理」は主に牛やヒツジ肉を利用し、ほかの料理シリーズは主に豚肉や魚肉や鶏肉を利用している。しかも、豚肉利用の割合はほとんど牛やヒツジ肉利用の割合より低かった。また、観光地の大青溝におけるJ「モンツァン」とKレストランにおいて、「モンゴル料理」以外に、自然資源の山菜や野生の食材がよく利用されているのが明らかである。

③J「モンツァン」とKレストランにおいて、それらの「モンゴル料理」の値段は比較的

他のカテゴリーより値段が高かった。これは、「モンゴル食文化」が資源化された原因もある程度反映されているのではないかと考えられる。

以上は、観光地の大青溝自然保護区におけるJ「モンツァン」とKレストランのいくつかの相違点と共通点について検討してみた。観光地において、「モンツァン」にしても、他のレストランにしても、経営者が漢人にしても、モンゴル人にしても、「モンゴル料理」が資源化されている。しかも、地域の「特色的な料理」として出されているのが明らかであった。

第2節 ガンジガ鎮における「モンツァン」

ガンジガ鎮は通遼市ホルチン左翼後旗の首府であり、モンゴル人、漢人、満人、回族など多民族混住の小都市である。現在、ガンジガ鎮では、様々なレストランが軒を連ねている。このような風景は中国のどこでもみられるようになっている。例えば、東北料理、四川料理店、蘭州ラーメン店などの中華料理店と、朝鮮料理店(写真45)、韓国料理店、回族(清真)料理店(写真46)、「モンゴル・レストラン」などの民族料理店や、この地域の郷土料理としての蕎麦料理店(写真47)など様々なレストランが経営されている。



写真44 東北料理



写真45 朝鮮料理店



写真46 回族(清真)料理店



写真47 蕎麦料理店

本節では、ガンジガ鎮における「モンツァン」の経営者たちは、なにを選んで資源化しているのか、その資源化のプロセスを分析していく。2014年の現地調査によると、ガンジガ鎮における「モンツァン」は15軒であり、ビーフ・ジャーキーや乳製品の店は21軒であるが、ほぼ中規模や小規模の店である。一方、「モンツァン」と表示していないが、ヒツジ肉料理を中心に、「羊」という言葉が名付けられたレストランも少なくない。例えば、「羊肉館」、「一只羊烧烤」、「全羊火鍋」、「小小羊汤館」などの名称のレストランである。「モンツァン」のカテゴリには、これらのレストランが含まれるのか含まれないのか。回族レストランは「清真」というマークによりよく識別されるが、「モンツァン」はまだ識別されるマークを持っていない、「モンツァン」についてまだ明確な定義はされていない。

まず、本論文で「モンツァン」と分類する基準を説明する必要がある。その基準といえは、まず、レストランの看板に明確に「蒙餐(モンツァン)」や乳茶館⁴⁰と表記されている店である。次に、看板に「蒙古」という文字を付けているレストランである。例えば、「蒙古美食」などがそれに当たる。最後に、「モンゴル食」に関わる言葉で名付けられたレストランである。以上の基準によってガンジガ鎮におけるレストランの中から15軒のレストランは「モンツァン」として選んだ。またガンジガ鎮のインフォーマント（E世帯の父など）が「羊肉館」や「全羊火鍋」などのレストランは「モンツァン」と言えない、ただヒツジ肉料理が出される店にすぎない。乳茶や乳製品が出されていないし、さらに、あまり「モンツァン」のような民族文化の雰囲気がないからだ」と言う。したがって、この論文では「羊肉館」や「全羊火鍋」などのレストランは「モンツァン」に含まれないとする。

4-2-1 ガンジガ鎮における「モンツァン」

前述したように、ガンジガ鎮における「モンツァン」は15軒あり、15軒の「モンツァン」をそのランク（経営規模）によって低ランク、中ランクの二つに分けられる。ガンジガ鎮はフフホト市より小さな鎮⁴¹のために高ランク（大規模）の「モンツァン」がない。高級なホテルでは「モンゴル料理」も出されているが、それを「モンツァン」と言えないと考えられる。ガンジガ鎮における低ランク（小規模）の「モンツァン」は、主にガンジガ鎮の中心街から遠く離れた周辺に位置する。ガンジガ鎮の「金明園蒙餐」、「蒙古アィーリ」、「蒙餐」、「福祥蒙餐」などが含まれる。これらの店の内装は簡単であり、ホール式で個室はない。経営形式は主に家族経営で、従業員は2-3人ぐらいである。彼らの出身は主に「ホルチン・

モンゴル人」のほうが多い。メニューには「モンゴル料理」が少なく、しかも、メニューの内容があまり変わらない。例えば、メニューのカテゴリー(附3 L「モンツァン」のメニュー)からみると、主に中国・東北地方の家庭料理のほうが多く見られる。その中には「ホルチン・モンゴル人」の家庭料理と見られる蕎麦料理(ヘイロや猫耳のかたちの麺など)や炒め料理や煮る料理が含まれる。また、L「モンツァン」の「ヒツジのあばら骨焼き」や「ビーフ・ジャーキー」、「羊内臓の炒め」や「羊内臓のスープ」などのメニューが遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」だと感じられるが、ばらばらに並べられ、明確に「モンゴル料理」と表示されていない。このような「モンツァン」は遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」を特色とする「モンツァン」より、最も「ホルチン・モンゴル人」の日常的な食生活と近づいていると考えられる。そのメニューの値段は比較的安い。



図18 ガンジガ鎮におけるモンゴルレストランの位置図(出典:筆者作成2014年)

ガンジガ鎮における中ランク(中規模)の「モンツァン」は、主に中心街に位置する。名声が高ければ高いほど大街(中心街)へ近くなる。中ランクの「モンツァン」には「罕山美食」、「牧人蒙餐」、「天賜蒙餐」、「エージ(母親)乳茶館」、「パーヤンハンガイ蒙餐」、「藍色部落蒙餐」、「白蘭蒙餐」、「蒙古シャアリビン」、「アーヤン蒙古美食」、「オートリ蒙餐」、

「ボーゲデオーラ蒙餐」など含まれる。これらの店はチンギス・ハンや草原・馬・モンゴルパオなどの遊牧モンゴル人をイメージさせる絵が壁に飾られた内装が施されており、小規模な宴会もできる。従業員の人数は4-20人である。メニューには主に「赤い食べ物」と「白い食べ物」などが含まれる「モンゴル料理」という特徴的な料理があり、ほかには炒め料理や煮料理という補助料理も出されている。

これらの「モンツァン」の店名から見ると、地名、人名で名付けられた店、「蒙古」という文字で名付けられた店、民族アイデンティティと関わる言葉で名付けられた店と分類できる。例えば、「福祥蒙餐」、「白蘭蒙餐」、「金明園蒙餐」などは地名・人名から名付けられた「モンツァン」である。「蒙古」文字で名付けられた「モンツァン」としては「蒙古シャーリビン」、「アーヤン蒙古美食」、「蒙古アイーリ」などである。民族アイデンティティと関わる言葉で名付けられた「モンツァン」としては「牧人蒙餐」、「天賜蒙餐」、「エージ乳茶館」、「藍色部落蒙餐」、「オートリ蒙餐」などである。「牧人」や「オートリ」という言葉はモンゴル人の「伝統」的生業としての遊牧生業と関わる自己認識の言葉であり、「天賜」はモンゴル人の自然崇拝の宗教と関わる言葉である。「エージ乳茶館」は母親と乳茶でモンゴル人の家庭でよく見られるシーンを意味する言葉であり、「藍色部落」はモンゴル人の人々の一番大事な色とする白色や藍色と関わる言葉だと考えられる。これらの民族アイデンティティに関わる名称は、「モンツァン」を識別するマークの一つだと考えられる。

ガンジガ鎮における「モンツァン」の内外装から分類すると、「モンゴルパオ」を持つ「モンツァン」、前述したように遊牧モンゴル人の文化要素が利用される「モンツァン」、その遊牧モンゴル人の文化要素を強調しない「モンツァン」と分けられる。「モンゴルパオ」を持つ「モンツァン」としては「天賜蒙餐」と「ボーゲデオーラ蒙餐」であり、店の中にいくつかの「モンゴルパオ」が建てられ、民族的な個室として使われている。外装も「スリット」などで飾られ民族的な特色が見られる。遊牧モンゴル人の文化要素が利用される「モンツァン」としては「罕山美食」、「牧人蒙餐」、「エージ乳茶」、「バーヤンハンガイ蒙餐」、「藍色部落蒙餐」、「白蘭蒙餐」、「アーヤン蒙古美食」、「オートリ蒙餐」などであり、内装は簡単な民族的な絵やモンゴル文字で飾られ、外装には民族的な特色が見られる。遊牧モンゴル人の文化要素を強調しない「モンツァン」としては「蒙古シャーリビン」、「金明園蒙餐」、「蒙古アイーリ」、「蒙餐」、「福祥蒙餐」などであり、内外装から民族的な飾りがなく、普通の料理店と同じ体裁である。

4-2-2 事例

以下、ガンジガ鎮における15軒の「モンツァン」の中からM「モンツァン」、N「モンツァン」、O「モンツァン」に調査を行い、「モンツァン」の従業員や客の様子、民族風の内装などからその実情を検討する。以下の表36は、それらの基本情報である。

表 36 ガンジガ鎮の調査対象モンゴル・レストランの概要

		M「モンツァン」	N「モンツァン」	O「モンツァン」
経営暦		2年	半年	1年
経営者	年齢	40代後半	28歳	38歳
	性別	女性	男性	男性
	民族	モンゴル族	モンゴル族	モンゴル族
	出身	ホルチン左翼後旗の ジリガラン鎮	ホルチン左翼中旗	ホルチン左翼後旗のイ ホタラ鎮
従業員数		6人	5人	5人
規模		中等(広一階建て)	中等(二階建て)	中等(二階建て)
利用客		観光客	観光客と地元客	地元客

出典：筆者は2014年に作成

ガンジガ鎮における「モンツァン」の営業者は誰なのか。なぜ、農耕モンゴル村落が形成された地域で「モンツァン」を営んできたのか。誰を対象に「モンツァン」を営んでいるのか。文化の担い手が「モンゴル文化」をどのように資源化し、その資源化のプロセスで何が起きているのか。上記のような問題を踏まえ、現代の内モンゴル・ホルチン地域における「ホルチン・モンゴル人」たちにとって、こうした「モンツァン」の台頭のもつ意味を明らかにすることが目的である。

事例Ⅰ：M「モンツァン」

M「モンツァン」はガンジガ鎮の中心街に位置し、一年間の家賃は五万元である。2012年から営んできた「モンツァン」である。店内に入ると三つの「モンゴルパオ(フェルト

式)」が並べられて、それぞれにモンゴル語の名称を付けていた。「モンゴルパオ」ごとに約10-15人が座ることができる。また遊牧民の「モンゴルパオ」をまねて内装し、壁にチンギス・ハンや草原の絵で飾られていた（写真48）。三つの「モンゴルパオ」は通遼市のジャーロド旗における「モンゴルパオ」を作る工場から買ったという。「モンゴルパオ」一つの値段は当時で8000元であった。



写真48 K「モンツァン」の内装

M「モンツァン」の経営者は、「単一なモンゴル」という視点から「モンゴルパオ」を選び、この「文化の資源化」をとおして、「モンゴルパオ」は草原の「移動式居住のパオ」から都市の「食事する個室」になってきたと考えられる。「モンゴルパオ」は遊牧モンゴル人の「移動式居住の空間」であるのに、なぜ、草原から都市へ移動されてきたのか。上記のような現象が現れる背景には、観光業の発展を基調とする経済効果を除いて、モンゴル人の都市化により「民族風情」もだんだん都市化しているためではないかと考えている。言い換えれば、文化の担い手が居住式の「モンゴルパオ」を「食事する個室」として資源化しているのである。

また、K「モンツァン」の「モンゴルパオ」には横に二つのテーブルが並べられている。テーブルには4-6人が座ることができる。最も奥に入ると、民族的な内装をした四つの個室があり、個室ごとに20人ぐらいが座ることができる。さらに、ホールが一つあり、小規模の宴会が行われ、約150人が座ることができる。外装は「スリット」などで飾られている。

M「モンツァン」の経営者は、49歳のモンゴル人の女性であり、出身地がホルチン左翼後旗ジリガラン鎮である。経営者によると、この「モンツァン」を経営する前に、ジリガラン鎮で商店を営んでいたという。近年の大青溝自然保護区の観光開発により、「モンツァン」

産業の台頭に目をつけて、ガンジガ鎮でM「モンツァン」の経営を始めたという。

M「モンツァン」において、コックは漢人1人であり、調理の手伝いは「ホルチン・モンゴル人」3人である。ホールで「ホルチン・モンゴル人」2人が働いている。従業員の出身地は主に通遼市における農耕地域や半農半牧地域であり、ほぼ若者である。ある従業員によると、「近年の都市化によってモンゴル人の若者も出稼ぎをして、若いうちに、様々なことを体験したいと思っている。最初に地元の「モンツァン」で働き、経験したあとに、やはり大都市へ出稼ぎに行きたい」という。彼らの「モンツァン」で働くうえでの優位性は「双語(モンゴル語・漢語)」が話せることであった。そして、ホルチン地域におけるモンゴル人の若者は以前の単一の生活様式からほかの様々な生活様式の実感を試みている。これは多文化社会に生きる適応でもあり、一つの努力でもあると考えられる。

M「モンツァン」においては、メニュー文字の表示は漢語だけではなく、英語でも翻訳されているが、モンゴル語で表示されていない。モンゴル人のコミュニティの集まる場所というイメージされる「モンツァン」では、メニュー文字がモンゴル語ではなく、漢語や英語で表示されることは不思議だと思われるが、これも中国の少数民族地域における民族料理店でよく見られる現象である。しかし、誰を対象にしているのかという視点から分析すると、このような現象を理解することはあまり難しくない。経営者によると、M「モンツァン」は主に観光客向けで、地元の人々が利用することは少ないという。

また、現代の内モンゴル地域のモンゴル人はモンゴル語も漢語も両方を通じることで、モンゴル語の表示が無意識的に軽視されるようになってきた原因もあるのではないかと考えられる。近年、「モンゴル文化」に関わる産業において、モンゴル文字は芸術的なもの、民族産品としてよく使われるが、実用性のほうがあまり現れていない。つまり、M「モンツァン」において、「ホルチン・モンゴル人」としての経営者が「モンゴル文化」を操作の対象として資源化したのが、完全に「モンゴル文化」ではなく、その対象には選択性があることは明らかである。ホルチン地域の「モンゴル文化」の資源化のプロセスにはこのような問題は実際に多く存在している。

M「モンツァン」のメニューにおいて、最初のページに漢語でM「モンツァン」は「正統的なモンゴル・レストランであり、立派なホルチンの伝統的なモンゴル・レストランである。主にホルチンの伝統的なモンゴル料理を中心にすると紹介されている。このような紹介によると、M「モンツァン」はホルチン地域の「モンゴル・レストラン」であり、ホルチンという地域性が突出されたと感じられる。しかし、メニューのカテゴリーには「特色的な

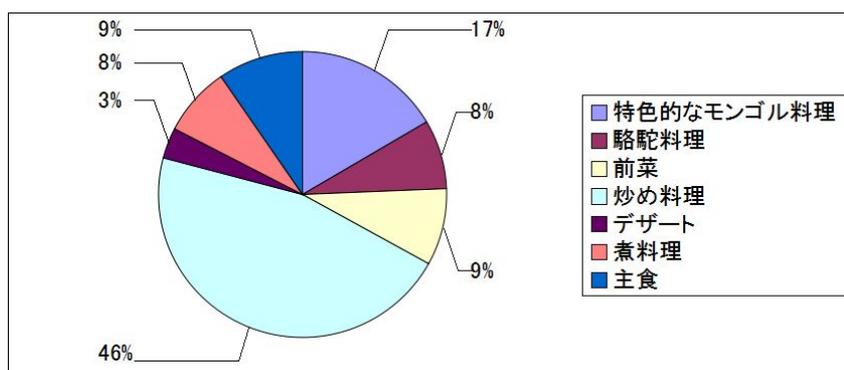
モンゴル料理」や「炒め料理」や「煮料理」などが現れるが、「ホルチン・モンゴル料理」というカテゴリーが表示されていない。つまり、M「モンツァン」が「ホルチン・モンゴル・レストラン」とする特徴やその工夫が不足していると考えられる。

表37 M「モンツァン」におけるメニューのカテゴリー(附4)

メニューのカテゴリー	メニューの数
特徴的なモンゴル料理 (特色蒙餐)	19
駱駝肉の料理(大漠の野味)	9
前菜(涼菜)	10
炒め料理(精美小炒)	53
デザート(甜甜蜜)	4
煮料理(炖菜)	9
主食	11

出典:M「モンツァン」のメニュー(附4)により筆者作成

グラフ7 M「モンツァン」のメニューのカテゴリーの割合



出典:M「モンツァン」のメニュー(附4)により筆者作成

M「モンツァン」のメニューの順序(附4)からみると、まず、「特徴的なモンゴル料理」は最初に並べられていて、19品目があり、全品の17%を占めていることから、M「モンツァン」の特徴的な料理として提供されていることが明らかである。

経営者によると、「駱駝肉料理」はこの店の創造料理だという、9品目があり、全品の8%を占める。ガンジガ鎮ではM「モンツァン」しか「駱駝肉料理」が出されない。しかも、コックによると、「モンゴル料理」やほかの料理をまねて創造したカテゴリーだという。「前菜」と「炒め料理」は主に中華家庭料理を中心に、63品目があり、全品の半分以上を占める。デザートも「女性の菜」と呼ばれ、4品目があり、全品の3%を占める。「煮料理」は主に東北やホルチン地域の家庭料理であり、9品目があり、全品の8%を占める。主食は主に蕎麦料理や小麦粉料理を中心にする。11品目があり、全品の9%を占める。

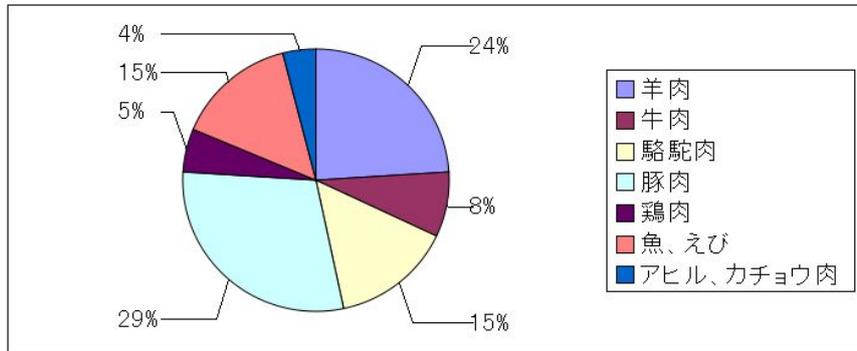
M「モンツァン」のメニューの値段(附4)からみると、「特色的なモンゴル料理」の値段は比較的高い。例えば、「ヒツジの丸焼き(焼全羊)」が一番高いメニューであり、1500-2000元である。市場価格によってその値段も変わるため、値段のところに「時価」と書いてある。M「モンツァン」の経営者によると、店の食材は主に当地の食材であり、ヒツジ肉・牛肉・豚肉などが現地産の食肉であるが、駱駝肉はシリンゴル盟から購入している。そのため、別の場所に大量の駱駝肉を保存する冷凍庫を借りている。客は主に観光客の場合が多いため、毎年5~10月の間は忙しいが、当地の人々にはあまり利用されていないという。

表38 M「モンツァン」のメニュー食材品数

食 材	肉類(肉や内臓)							野 菜	穀類			乳 製 品	果 物
	羊 肉	牛 肉	駱 駝 肉	豚 肉	鶏 肉	魚 肉、 えび	アヒル、 ガチョ ウ肉		蕎 麦	小 麦 粉	米		
メニ ュ 一 数	18	6	11	22	4	11	3	26	5	5	1	7	2

出典:M「モンツァン」のメニュー(附4)により筆者作成

グラフ8 M「モンツァン」のメニューにおける肉食材の割合



出典:M「モンツァン」のメニュー(附4)により筆者作成

M「モンツァン」のメニューの食材(附4)からみると、「特色的なモンゴル料理」の食材としては主にヒツジ肉や牛肉を中心に、ヒツジ肉や羊内臓の食材で作られたメニューは18品目で全品の24%を占め、牛肉食材で作られたメニューは6品目で全品の8%を占める。「前菜」や「炒め料理」、「煮料理」などの食材としては豚肉や魚肉を中心に、豚肉や豚内臓の食材で作られたメニューは22品目で全品の29%を占める。このように、「モンツァン」はヒツジ肉・牛肉を中心とするレストランというイメージであるが、豚肉の利用も高いことが明らかである。魚やえびの食材で作られたメニューは11品目で全品の15%を占める。

「大漠の野味」の駱駝肉料理の食材としては駱駝肉であり、11品目で全品の15%を占める。鶏肉やアヒル肉などの食材で作られたメニューは比較的少ない。主食の食材としては小麦粉や蕎麦粉(地元特産)もよく使われている。主食11品目の中、「モンゴル主食」としては8品目であるが、「ホルチン・モンゴル人」の食生活に見られる家庭料理はその中の6品目を占める。

M「モンツァン」においては、「ホルチン・モンゴル料理として何が出されていますか」と聞いたら、店長は「蕎麦料理だよ」とまったく躊躇なくて答えてくれた。しかし、なぜ他の「モンゴル料理」はホルチン・モンゴル料理と言えないのか。それらの「モンゴル料理」は日常の食生活に食べないことが原因なのか。また、蕎麦料理は「ホルチン・モンゴル人」の日常の食生活で食べられることが原因なのか。

「店長や店員が自店の「モンゴル料理」を食べますか」と聞いたら、店長は「うちのモンゴル人の店員たちでも自店のヒツジ肉料理がほとんど食べられない、羊の匂いに慣れない」と答えてくれた。現地のインフォーマントによると、ホルチン地域における「ホルチ

ン・モンゴル人の」の家庭においても、多数のモンゴル若者たちは小さいころからあまり牛肉、ヒツジ肉が食べなかったため、ヒツジ肉・牛肉の匂いに慣れなくなって食べられないという。逆に、豚肉を食べるモンゴル人が増えてきたという。

店長によると、客は主に観光客で、集団旅行の観光客のほうが多いという。店は毎年5-10月の観光時期が一番忙しい。地元客の場合は主に外来客をおもてなしするために連れて来る場合が多いという。営業時間は朝の9時から夜(客の帰り時間によって閉店する)までである。朝食がないが、まれに朝食のミルク茶を頼む集団観光客のために準備することもあるという。メニューも固定的なものではなく、客に注文されたものをできるだけ満足のいくように調理をするという。しかも、客の注文は常に2-3品目のモンゴル料理、いくつかの炒め料理や前菜のように組み合わせて注文する場合が多いという。

事例Ⅱ：N「モンツァン」

N「モンツァン」はガンジガ鎮の中心街の近いところに位置し、一年間の家賃は4万元である。M「モンツァン」の家賃より1万元安い。2014年五月から開業したばかりの「モンツァン」である。この店は上下二階の建物であり、二階に四つの個室があり、個室はそれぞれのモンゴル語の名称を付け、民族的な内装であった。個室ごとに約20人が座ることができる。一階のホールは4-6人が座ることができる六つのテーブルが並べられ、壁はチンギス・ハンやモンゴル草原風景やモンゴル帝国の皇帝などの絵で飾られている(写真49)。外装は「スリット」などで飾られて民族的な特色が現れている。



写真49 N「モンツァン」の内装様子

N「モンツァン」の経営者はモンゴル人の28歳の男性であり、ホルチン左翼中旗の出身である。経営者へのインタビューによると、経営者は、生活が貧乏だったために15歳に学校を辞めて通遼市で出稼ぎを始め、レストランで手伝いやコックを勉強して、18歳に西安で司会者の勉強した経験もあり、19歳からホルチン左翼後旗で師匠から「モンゴル料理」の作り方を勉強したという。また、それから「モンツァン」にコックとして働けるようになり、ホルチン左翼後旗の「博王府」ホテル⁴²で「モンゴル料理」のコックとして働いた経験がある。自らの「モンツァン」を経営する前は、M「モンツァン」のコックをしていたという。現在、弟子は3人がいる。また、この経営者は「モンツァン」の経営の以外に、2年前から友人と一緒に結婚会社(婚庆公司)も共同経営している。会社には社員が5-6人いる。夏の観光時期では主に「モンツァン」の経営を中心に言い、冬になると結婚する人々が増加するために結婚会社の仕事を中心にしているという。この経営者は2013年の冬期間で合計62回の結婚式を司会したという。それらの結婚式でモンゴル語と漢語の両方の司会者だけではなく、歌手としても活動しているという。N「モンツァン」の店長はこの店のコックでもあり、調理の手伝いが2人であり、ホールの2人は家族の母と嫁である。

N「モンツァン」の経営者は、「学校を早めに辞めて出稼ぎしたが、自分はモンゴルの歴史や文化に興味があり、モンゴルの歴史や文化に関わる本をいっぱい読んできた。現在、仕事もモンゴル人の「伝統」と関わることをやっている。これからも、続けていくつもりで、モンゴル文化を伝承し、復興したい」と述べたことがある。これによると、この経営者の「モンツァン」を経営する目的は単純な経済目的だけではなく、民族アイデンティティと関わる「モンゴル文化」の伝承・復興の目的でもある。

N「モンツァン」においては、メニュー文字の表示は漢語だけであり、M「モンツァン」と同じようにモンゴル語では表示されていない。経営者によると、N「モンツァン」は主に地元客と観光客を対象にしているという。

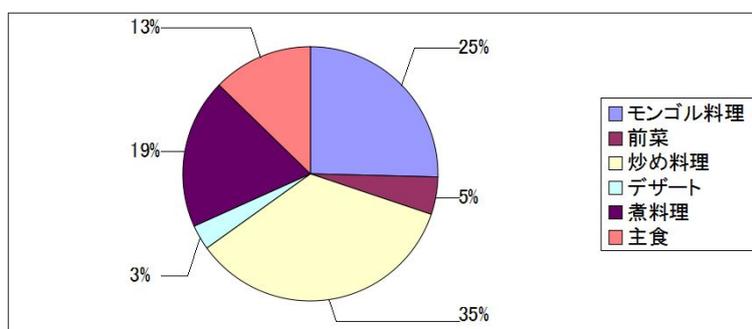
表39のN「モンツァン」のメニューカテゴリーを見ると、M「モンツァン」のメニューのように品目をいくつかのカテゴリーに分けてなく、全ての品目が単一に並べられており、カテゴリーが混交状態である。しかし、「モンゴル料理」と見られるメニューが最初に並べられているのは明らかであった。メニューのカテゴリーははっきりしていないが、経営者へのインタビューによって以下のように分けてられた。

表39 N「モンツァン」のメニューのカテゴリー

メニューカテゴリー	メニューの数
モンゴル料理(蒙古美食)	16
前菜	3
炒め料理	22
デザート	2
煮料理	12
主食	8

出典:N「モンツァン」のメニュー(附5)により筆者作成

グラフ9 N「モンツァン」のメニューにおけるカテゴリーの割合



出典:N「モンツァン」のメニュー(附5)により筆者作成

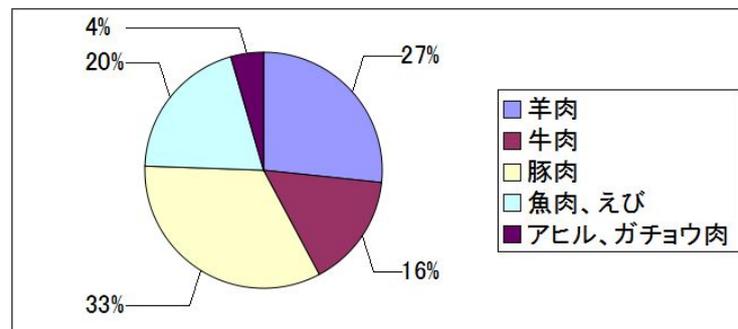
N「モンツァン」の経営者によると、「モンゴル料理」として出される料理は16品目があり、全品の25%を占める。「前菜」と「炒め料理」は主に中華家庭料理を中心とし、25品目があり、全品の40%を占める。デザートは2品目があり、全品の3%を占める。「煮料理」は主に家庭料理を中心にし、12品目があり、全品の19%を占める。「主食」は主に蕎麦料理と小麦粉料理を中心にし、8品目があり、全品の13%を占める。

表40 N「モンツァン」のメニュー食材品数

食材	肉類 (肉や内臓)					野菜	穀類			乳製品	果物
	羊肉	牛肉	豚肉	魚肉、えび	アヒル、ガチョウ肉		蕎麦	小麦粉	米		
メニュー数	12	7	15	9	2	7	4	3	1	5	1

出典:N「モンツァン」のメニュー(附5)により筆者作成

グラフ10 N「モンツァン」のメニューにおける肉食材の割合



出典:N「モンツァン」のメニュー(附5)により筆者作成

N「モンツァン」の経営者によると、店の食材は主に当地の食材であり、ヒツジ肉・牛肉・豚肉などが現地産の肉食材であるが、ある乳製品はシリングル盟から購入する。当地でも乳製品があるが、偽物が多くなってきたため、シリングル盟の乳製品を購入するようになったという。「モンツァン」の経営を始めたら、良くやっていく気持ちであるという。客は主に観光客と地元客である。経営者は、「モンゴル料理」について10年ほどの経験があるために、外地の大きなイベントなどで「モンゴル料理」の調理を頼まれて、指名されたこともある。食材の利用は表40のようになる。

N「モンツァン」のメニューの値段(附5)からみると、「モンゴル料理」というカテゴリーの値段をM「モンツァン」における「同じメニュー」の値段と比べてみるとだいたい同じくらい高かった。例えば、「ヒツジのあばら骨焼き(焼羊排)」や「ヒツジの腿焼き(焼羊足)」の二つの人気メニューの値段はだいたい同じであった。

「モンゴル料理」の食材としては主にヒツジ肉や牛肉を中心に、ヒツジ肉や羊内臓の食材で作られたメニューは12品目で全品の27%を占め、牛肉食材で作られたメニューは7品目で全品の16%を占める。「前菜」や「炒め料理」や「煮料理」などの食材としては豚肉や魚肉を中心に、豚肉や豚内臓の食材で作られたメニューは15品目で全品の33%を占め、魚やえびの食材で作られたメニューは9品目で全品の20%を占める。アヒル肉などの食材で作られたメニューは比較的少ない。「主食」の食材としては小麦粉や蕎麦粉(地元特産)もよく使われている。主食8品目の中、「モンゴル主食」としては5品目である。

N「モンツァン」においては、「ホルチン・モンゴル料理」として「蕎麦料理」利用されている。しかも、「モンゴル料理」の調理方法においてもホルチンの地域性が見られるという。例えば、「ヒツジのあばら骨焼き(焼羊排)」や「ヒツジの腿焼き(焼羊足)」の作り方に

において、ホルチン地域の「モンツァン」の場合は「中草薬(漢方薬と民間薬の合称)」で羊の匂いを減らす作り方であるが、内モンゴル西部の「モンゴル・レストラン」の場合は「原汁原味(元の味)」を維持する作り方であると教えてくれた。

事例Ⅲ：O「モンツァン」

O「モンツァン」はガンジガ鎮の中心街から離れたところに位置し、一年間の家賃は二万円である。M「モンツァン」とN「モンツァン」の家賃の半分ぐらいである。このように店の家賃は店と中心街との距離によって違うことが明らかである。M「モンツァン」は2013年四月から経営し始めたモンゴル・レストランである。

O「モンツァン」は上下二階の空間であり、二階に四つの個室があり、個室にはそれぞれモンゴル語の名称を付けられている。また二つの個室は20人ぐらいが座ることができ、あとの二つ個室は10人ぐらいが座ることができる。さらに、一階のホールには4-6人が座ることができる六つのテーブルがある。壁にはチンギス・ハンやモンゴル草原風景や遊牧モンゴル人の生活風情などの絵が飾られている(写真50)。



写真50 O「モンツァン」の内装様子

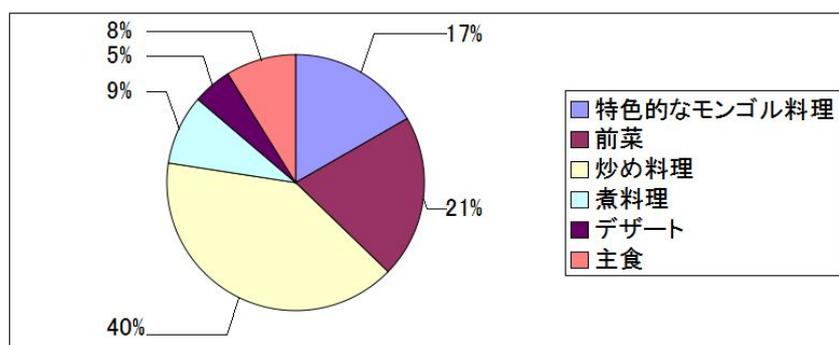
O「モンツァン」の経営者は38歳のモンゴル人男性であり、出身地はホルチン左翼後旗のイホタラ鎮である。O「モンツァン」が前がイホタラ鎮で4年ぐらい「モンツァン」を経営したが、子供の進学のために、ガンジガ鎮に移住し、このO「モンツァン」の経営を始めた。O「モンツァン」のコックは漢人であり、ガンジガ鎮の出身で、他の「モンツァン」で4年ぐらい働いてきた経験がある。調理の手伝いが一人で、ホール三人は経営者の家族である。

表41 0「モンツァン」のメニューカテゴリー

メニューカテゴリー	メニューの数
特徴的なモンゴル料理 (特色蒙餐)	17
前菜(爽口涼菜)	21
炒め料理(風味小炒)	41
煮料理(炖菜汤羹)	9
デザート(美味甜品)	5
主食	9

出典:0「モンツァン」のメニュー(附6)により筆者作成

グラフ11 0「モンツァン」のメニューにおけるカテゴリーの割合



出典:0「モンツァン」のメニュー(附6)により筆者作成

0「モンツァン」においては、メニュー(附6)文字の表示はM「モンツァン」のように漢語と英語でも表示されている。同様に、メニューはモンゴル語では表示されていない。経営者によると0「モンツァン」は漢人と外国の観光客を対象にしているが、中心街から離れているために観光客が少なく、主に当地の人々を中心している。

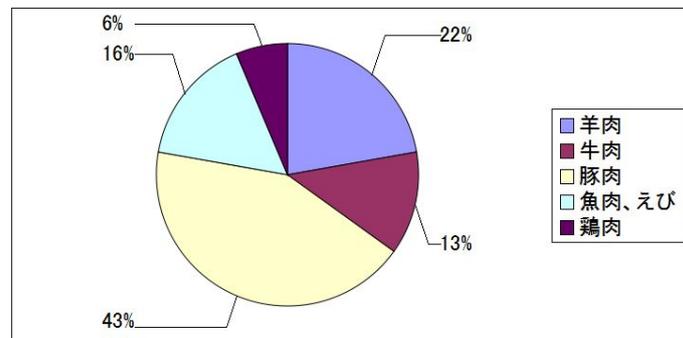
「特徴的なモンゴル料理」はM・N「モンツァン」と同じくメニューの最初に並べられ、17品目があり、全品の17%を占める。この「モンツァン」の特徴的な料理として出されている。「前菜」と「炒め料理」は主に中華家庭料理を中心し、62品目があり、全品の61%を占める。「煮料理」は主に東北やホルチン地域の家庭料理であり、全て9品目があり、全品の9%を占める。デザートは5品目があり、全品の5%を占める。「主食」は主に蕎麦料理や小麦粉料理を中心とする家庭主食である。9品目があり、全品の8%を占める。

表42 0「モンツァン」のメニュー食材品数

食 材	肉類（肉や内臓）					野 菜	穀類		乳 製 品	果 物
	羊 肉	牛 肉	豚 肉	魚肉、 えび	鶏 肉		蕎 麦	小 麦 粉		
メニ ュ ー 数	14	8	27	10	4	25	6	3	6	2

出典:0「モンツァン」のメニュー(附6)により筆者作成

グラフ12 0「モンツァン」のメニューにおける肉食材の割合



出典:0「モンツァン」のメニュー(附6)により筆者作成

0「モンツァン」の食材は主に当地の食材であり、ヒツジ肉・牛肉・豚肉などが現地産の肉食材である。その食材の利用について以下ようになる。

0「モンツァン」のメニューの食材割合からみると、「特色的なモンゴル料理」の食材としては主にヒツジ肉や牛肉を中心し、ヒツジ肉や羊内臓の食材で作られたメニューは14品目で全品の22%を占め、牛肉食材で作られたメニューは8品目で全品の13%を占める。「前菜」や「炒め料理」や「煮料理」などの食材としては豚肉や魚肉を中心に、豚肉や豚内臓の食材で作られたメニューは27品目で全品の43%を占め、魚やえびの食材で作られたメニューは10品目で全品の16%を占める。鶏肉やアヒル肉などの食材で作られたメニューは比較的少ない。主食の食材としては小麦粉や蕎麦粉(地元特産)もよく使われている。主食9品目の中、「モンゴル主食」としては6品目であるが、「ホルチン・モンゴル人」の日常的主食はその中の6品目を占める。

0「モンツァン」のメニューの値段(附6)からみると、「特色的なモンゴル料理」の値段は

M「モンツァン」やN「モンツァン」の「モンゴル料理」と比較すると安いのが明らかである。経営者によると、その理由は店の家賃が安かったからだという。例えば、「ヒツジのあばら骨焼き(焼羊排)」の値段は、M「モンツァン」とN「モンツァン」の場合は108元であるが、O「モンツァン」の場合は66元である。「ヒツジ腿の焼き(焼羊腿)」の値段は、M「モンツァン」とN「モンツァン」の場合は128元と118元であるが、O「モンツァン」の場合は58元である。メニューの値段も、家賃と同じように半分ぐらい安かった。O「モンツァン」には「ヒツジの丸焼き」のような高いメニューが出されていない。それはほとんど注文されないメニューだからという。

また、ほかのカテゴリーの値段も比較してみると、例えば、「农家一出鍋(農家鍋料理)」の値段は三つの「モンツァン」において同じ値段の38元であった。「特色的なモンゴル料理」以外の料理の値段を比較した結果、値段の差があまり大きくなかった。しかも、O「モンツァン」のある炒め料理や煮る料理の値段はM・N「モンツァン」の同じメニューの値段より高かった。そして、O「モンツァン」のメニューの値段は「特色的なモンゴル料理」だけ差が大きかったが、ほかのカテゴリーの値段差はあまり顕著ではなかった。

店長によると、客層は主に地元住民で、土日曜日や冬の季節には客が多い。人気のメニューは「ヒツジ肉の塩ゆで」や「ビーフ・ジャーキー」などだという。「ビーフ・ジャーキー」は店内の注文だけではなく、持ち帰りの客が多いという。しかし、「特色的なモンゴル料理」を注文せず、炒め料理や煮る料理ばかり注文するホルチン・モンゴル人の客も少なくない。逆に、漢人の客のほうが「特色的なモンゴル料理」を注文する割合が高いと店長がいう。これによると、ガンジガ鎮における「モンツァン」は、地元の「ホルチン・モンゴル人」のコミュニティの集まる空間・場所という役割を演じているのではないのかと考えられる。

以上はホルチン左翼後旗のガンジガ鎮における三つの「モンツァン」の実情について述べた。その三つの「モンツァン」において、いくつかの相違点がある。

その共通点としては以下いくつか点がある。

①ガンジガ鎮における三つの「モンツァン」のランク(規模)はほとんど中規模であり、いくつかの個室がある。内装は遊牧モンゴル人の文化要素がある飾り物を利用して「モンゴル・レストラン」の特色を表現する。その内装の飾り物としてチンギス・ハンやモンゴル英雄の肖像画、モンゴルの五畜・草原風景・牧畜生活様子の絵、モンゴルの書道作品が多い。外装は「スリット」などで飾っている。しかも、常に、モンゴルの図案(シンボル)が内外装で利用される(図19)。



図19 モンゴルの図案 (シンボル)
 (出典:蒙古花紋 <http://www.bing.com/images/search>)

このように、ホルチン地域における「モンツァン」の内外装には「単一なモンゴル」という視点から遊牧モンゴル人をイメージさせる文化要素が使われ、そのエスニック・レストランの特徴が表現される。チンギス・ハンの肖像画は「モンツァン」ごとに使われているといってもよい。このような内外装の特徴は内モンゴル各地域における「モンゴル・レストラン」の内装特徴と同じように見られる。

②経営者の出身地は全て通遼市であり、「ホルチン・モンゴル人」であったが、M・O「モンツァン」のコックは漢人であった。O「モンツァン」の経営者によると、O「モンツァン」においてはメニューの約20%が「モンゴル料理」であるが、ほかの料理が中華料理を中心に行っているため、中華料理のコックが必要であるという。しかも、小さい規模の店舗のために二人コックを雇うことが不可能で、「モンゴル料理」もほかの料理も調理できるコックが最もよい選択であるという。これによると、「モンツァン」においては「モンゴル料理」が特徴的な料理であるが、中華料理などほかの料理も客の口に合わせて出したり、工夫したり、重視していると考えられる。

③ガンジガ鎮における三つの「モンツァン」のメニューのカテゴリーからみると、全品の20%が「特徴的なモンゴル料理」であり、しかも、これらの「特徴的なモンゴル料理」はその店の特徴的な料理として最初に並べる。メニューはお客様に示すもの、同時にレシピとサービス法、器の選定、原価計算をして、スタッフ全員を指導するものであると前述し

た。「モンツァン」において、遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」がメニューの最初に並べられるのは、「モンゴル・レストラン」の特徴を表現し、客にアピールするためだと考えられる。

④ガンジガ鎮の三つの「モンツァン」において、食肉としては、遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」は主に牛やヒツジ肉を利用し、ほかの料理シリーズは主に豚肉や魚肉や鶏肉を利用している。しかも、豚肉利用の割合はほとんど牛やヒツジ肉利用の割合より高かった。これはほかの料理の割合が「モンゴル料理」の割合より高かったためであるが、すべて牛やヒツジ肉の料理が「モンゴル料理」ではないのが明らかである。「モンゴル人も漢人も共通して食する料理は多い。その代表として「爆ネギヒツジ肉」が挙げられる」[小長谷 2005:249]。つまり、それは創造的料理だと考えられる。①「モンツァン」の場合、「爆ネギヒツジ肉」は「モンゴル料理」のカテゴリーではなく、炒め料理のカテゴリーに出されている。これによると、「爆ネギヒツジ肉」はモンゴル人も漢人も共通して食する料理であるが、「モンゴル料理」のカテゴリーにまだ入れないと考えられる。しかし、『草原美食及び案内(蒙菜)』という本では、「爆ネギヒツジ肉」が「蒙菜」として紹介される[斯日古楞 2006:32]。このように、ある創造された料理は「モンゴル料理」として認められる場合もあるが、認められない場合もある。そして、現代の「モンゴル・レストラン」における「モンゴル料理」のカテゴリーはまだ完璧的なシステムになっていなかったと考えられる。また、「モンゴル料理」は主に「白い食べ物」と「赤い食べ物」を中心にして、野菜料理がほとんど出されていないといってもよいだろう。そして、ほかのカテゴリー料理の占める割合が高いと考えられる。

⑤ガンジガ鎮の三つの「モンツァン」において、「ホルチン・モンゴル料理」として出されている料理は主に「蕎麦料理」である。これも、ホルチン左翼後旗における「ホルチン・モンゴル人」の日常食生活でよく食べられる家庭料理であると第2章で明らかにした。そして、「ホルチン・モンゴル人」の日常的に食べられる家庭料理のために「ホルチン・モンゴル料理」と認められたと考えられる。では、なぜ、経営者たちは「蕎麦料理」以外の日常的に食べられる豚料理を「ホルチン・モンゴル料理」として選んでいないのか。

⑥ガンジガ鎮の三つの「モンツァン」において、「モンゴル料理」の値段は比較的他のカテゴリーの値段より高かった。これはその食材(牛やヒツジ肉)の高かったことに由来するが、「モンゴル食文化」が資源化されたことも原因でもあると考えられる。当地のインフォーマントによると、地元の人々のほとんどは「モンツァン」が高いと認めるという。

ガンジガ鎮の三つの「モンツァン」における相違点としては以下の通りである。

①ガンジガ鎮の三つの「モンツァン」を比較すると、M「モンツァン」は三つの「モンゴルパオ」を持ち、店の面積も広くて、小宴会もできる「モンゴル・レストラン」である。しかも、特色的な「駱駝肉の料理」が出される。そして、M「モンツァン」はO「モンツァン」より最も「単一なモンゴル」を売り出して利用している「モンツァン」だと思われる。しかし、M「モンツァン」のコックが漢人のため、その「モンゴル料理」に対して、住民の評価はあまり高くない。例えば、N「モンツァン」の経営者によると、M「モンツァン」のコックは「子牛の蕎麦」という蕎麦料理を作るとき、調味料として胡椒と塩を利用する。実は「子牛の蕎麦」を作るとき、胡椒と塩は要らない。このように、正しくないものが客に出されている」という。

②ガンジガ鎮の三つの「モンツァン」のコックを比較すると、N「モンツァン」のコックは「ホルチン・モンゴル人」であるが、M・O「モンツァン」のコックが漢人である。O「モンツァン」の経営者によると、モンゴル人のコックの中では「モンゴル料理」でも中華料理でも調理できるコックがやはり少ないため、両方料理が調理できる漢人コックを選ぶのは仕方がないことであるという。しかも、O「モンツァン」の客が主に地元の客であるために「モンゴル料理」より「炒め料理」の方が売れているという。さらに、ガンジガ鎮における三つ「モンツァン」のメニューの数からみると、M「モンツァン」とO「モンツァン」のメニューの数は100品ぐらいあるが、N「モンツァン」のメニューの数は63品であり、比較的少なかった。しかも、「モンゴル料理」以外の料理としての「炒め料理」や「前菜」の数が最も少ない。これは、N「モンツァン」のコックがモンゴル人のために、中華料理を中心とする「炒め料理」や「前菜」などのメニューの数が少なくなったのかもしれない。

③ガンジガ鎮の三つの「モンツァン」の位置場所を比較すると、M「モンツァン」とN「モンツァン」はガンジガ鎮の中心街に位置し、O「モンツァン」はガンジガ鎮の中心街より離れた場所に位置する。三つ「モンツァン」の家賃と値段を比較すると、M「モンツァン」とN「モンツァン」の家賃とメニュー値段はすべてO「モンツァン」より高かった。そして、位置によって、三つの「モンツァン」の家賃が異なり、メニューの値段が異なると考えられる。しかも、O「モンツァン」には「焼全羊(ヒツジの丸焼き)」のような高いメニューが出されていない。さらに、「モンツァン」の場所によって、「モンツァン」の客層も異なる。M「モンツァン」とN「モンツァン」の客は主に観光客であり、O「モンツァン」の客は主に当地の住民である。

第3節 小結

本章では、主に内モンゴル・ホルチン地域の大青溝自然保護区とガンジガ鎮におけるいくつかの「モンツァン」の実情について記述した上で、外食産業に現れる食文化という視点から、「モンツァン」における「文化の資源化」を分析してみた。その結果、ホルチン地域の「モンツァン」において、まず、「ホルチン・モンゴル人」の日常の食という立場から、この「文化の資源化」を行ったと考えられる。資源化をとおして、「単一なモンゴル」という視点から遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」が選ばれ、資源化されたものになった。しかしながら、資源化の主体が漢人の場合、「モンゴル料理」が地域性のある「特色的な料理」として出される。資源化の主体が「ホルチン・モンゴル人」の場合、「モンゴル料理」が「民族料理」として出されているという解釈が可能であろう。

第3章でも述べたように、「ホルチン・モンゴル人」の日常の食生活が再構築されて、地域性のある「モンゴル食」になり、現代モンゴル人の多様性が現れた。「単一なモンゴル」と「多様なモンゴル」という理念は学術世界だけではなく、モンゴル人の日常生活、とりわけ「文化資源」に関わる産業にも現れていると考えられる。モンゴル人は外部と接触する際、あるべきモンゴル人のイメージを現わすために「単一なモンゴル」と「多様なモンゴル」という二つの理念の間に変動する。それが最も明晰な形で現れたのは本章で取り上げたホルチン地域の「モンツァン」の実践であった。

ホルチン地域における「モンツァン」の本格化は、「単一なモンゴル」への接近を意味する。「モンツァン」は主に「白い食べ物」と「赤い食べ物」という特徴である「モンゴル料理」を「文化資源」として利用している。この「モンゴル料理」と異なる食生活をしている「ホルチン・モンゴル人」にとって、それは遊牧モンゴル人の食生活を意味するものであった。しかし、「ホルチン・モンゴル人」はそれを「自文化」の方向へ展開している。つまり、「単一なモンゴル」という視点から、それに自らを合わせようと試みた。その資源化のプロセスで、経営者が「モンゴル料理」に対するこだわりや認識が生成したことは確かである。

「モンツァン」において、経営者は「単一なモンゴル」の視点だけではなく、「多様なモンゴル」の視点も重なっている。ただ、ホルチン地域の「モンツァン」における「モンゴル料理」は重視されたものすぎない、その影に「ホルチンの日常食」も「文化資源」として利用されている。つまり、「ホルチン・モンゴル人」は自分らしさを再構築するために「ホ

ルチンの日常食」も利用可能な「文化資源」の一つとして位置付けられている。しかも、このように重ねたプロセスは現代の「モンゴル食文化」の再構築されるプロセスでもあると考えられる。

一方、大青溝自然保護区では、経営者の漢人は「内モンゴル」と「ホルチン」という言葉を地理的な術語として使い、その「モンゴル料理」を地域的な「特色的な料理」として資源化した。また、「遊牧」と「草原」という生態学的な術語も「モンゴル人」をイメージさせる言葉の意味で使わず、内モンゴル地域の生態的特徴として資源化されたと考えられる。

本章では、「モンツァン」の実情やそれに関わる人々の語りを記述分析することで、「ホルチン・モンゴル人」のアイデンティティを考察してきた。モンゴル人という民族アイデンティティの認識には、モンゴル人である以上「モンゴル文化」を持つべきといったものが含まれる。「ホルチン・モンゴル人」が遊牧モンゴル人をイメージさせる食文化を資源化し、その「モンゴル食文化」の基準規格に自らを合わせ、言い換えれば、「同一なモンゴル」と考えることによって、「遊牧モンゴル人の食文化」と「ホルチン・モンゴル人の食文化」の溝を埋めようとした。だが、その資源化は「ホルチン・モンゴル人」としてのアイデンティティの非強調に至る。つまり、遊牧モンゴル人をイメージさせる食文化を資源化することは「ホルチン・モンゴル人」の食文化を強調しないことに繋がる。重要なのは、遊牧モンゴル人をイメージさせる食文化を資源化したと同時に、自らの「ホルチン食文化」の特徴であるものを重ねて資源化しようとする認識にあった。

そこで、次章では「他地域」（アラシャー盟）の食文化が資源化される場合、何が強調されるのか。さらに、「ホルチン・モンゴル」の食文化が「他地域」（フフホト市）で資源化される場合、何が強調されるのかを見ていく。

第5章 内モンゴル西部における「モンゴル・レストラン」

内モンゴルは地理的・文化的に西部モンゴルと東部モンゴルで大まかに分けられる。前章では東部モンゴル（ホルチン地域）における「モンツァン」について述べたが、本章では西部モンゴルにおける「モンゴル・レストラン」について検討する。また、前章では「モンツァン」という表現で「モンゴル・レストラン」を表したが、本章では「モンゴル・レストラン」で表現したい。

本章では、主に内モンゴル・アラシャー盟・エズネー旗、及びフフホト市とその周辺の観光地における「モンゴル・レストラン」についての先行研究や調査を引用し、西部モンゴルにおける「モンゴル・レストラン」の特徴を検討する。また、ホルチン地域の「モンツァン」と比較する対象として、東部モンゴルと西部モンゴルにおける「モンゴル・レストラン」の相違点に着目し、地理的・文化的にどのような違いがあるのかを検討する。最後に、西部モンゴルと東部モンゴルに関わらず、内モンゴルにおける「モンゴル・レストラン」の特徴点を捉えることを試みる。

第1節 エズネー旗における「モンゴル・レストラン」

筆者は、2013年2月16日から2013年2月22日までの約一週間でアラシャー盟・エズネー旗のモンゴル人の家に住み込み、彼らの日常生活への参与観察と聞き取りを行い、また、都市の「モンゴル・レストラン」に対しても聞き取りを行った。本節では、エズネー旗におけるモンゴル人の日常の食生活と観光により開発された「モンゴル・レストラン」について概観し、エズネー旗の食生活の特徴について検討したい。

モンゴル学者のフフバートルと大野は2007年9月に内モンゴル・アラシャー盟・エズネー旗で現地調査を行い、報告書として「中国西部の環境悪化と少数民族地域の文化的変容」を発表した。その論文の中で、エズネー旗における「生態移民」政策及び「退牧還草・還林」政策の実施にあたり、その最大の問題点は政府や行政が「移民」に伴った自然環境や住民—少数民族の生活文化などの現状や実態を把握していないということであると指摘した。つまり、西部の経済開発の失敗を意味するものでもあると述べた。その結果、農地賃貸の増加、移民村利用の増加、家畜数の減少、本副業の展開による収入の変容、生活の不安などが起こってきたと述べた[フフバートル、大野 2007:64]。

5-1-1 エズネー旗におけるモンゴル人の食生活

筆者は、2013年にはエズネー旗におけるモンゴル人三世帯と遊牧モンゴル人二世帯の食生活に着目し、インタビューと参与観察を行った。以下は、エズネー旗におけるトルゴート・モンゴル人の食生活の実態を検討し、ホルチン左翼後旗における「ホルチン・モンゴル人」の食生活と比較することによって、西部モンゴルと東部モンゴルにおける食生活の普遍性と個別性を明らかにする。

エズネー旗におけるモンゴル人三世帯の食生活については主にインタビューを行い、遊牧モンゴル人の二世帯の食生活については参与観察を行った。その結果として、近年、エズネー旗におけるトルゴート・モンゴル人の食生活は、「白い食べ物」と「赤い食べ物」を中心にするが、様々な野菜を食べられるようになってきた。インフォーマントによると、20世紀80年代ごろから、ジャガイモ、ネギなどの野菜を食べ始めてきたという。しかし、老人たちは野菜料理（つまり、中華の炒め料理）をあまり上手にできていなかったが、若者たちはよく作れるようになっているという。

調査は2013年2月に行い、ちょうど中国の正月であった。そして、トルゴート・モンゴル人の家庭ごとにモンゴル食（白い食べ物と赤い食べ物）を出していた。家に入ると、必ずテーブルにはボーボ（遊牧モンゴル人の焼きお菓子）、乳製品、ミルク茶、牛やヒツジ肉が並べられ、ほかに干した果実、モンゴル国の飴なども出されていた。まれに、ポーズなど正月料理に欠かせない料理も出される場合もある。出される食べ物や飲み物は、一般にモンゴル要素がある木や銀の食器に盛られた。



写真51 ボーボと白い食物



写真52 チェンスン・マハ

このように、エズネー旗では、野菜料理を食べているが、正月や儀式などを伴う祝日にはやはり遊牧モンゴル人が内在化された「モンゴル料理」を中心にし、客を招待する。祝日には遊牧モンゴル人の生活の雰囲気がよく感じられる。しかし、ホルチン地域の通遼市では、中国のどこでも見られる菓子、飴、豆などが出されている。

西部モンゴルのエズネー旗でも東部モンゴルのホルチン左翼後旗でも、その食生活の普遍性としては、グローバル化により食生活が変化していることが挙げられる。主に主流社会からの影響が著しく、食生活が多様になり、互いに流用されていると考えられる。エズネー旗の食生活の個別性としては、特徴的な自然環境・社会環境により、トルゴート・モンゴル人の食生活は周辺のモンゴル国や新疆やチベットなど地域における人々の食生活の影響が与えられ、独特な食習慣になっている。同様に、ホルチン地域でも、その特徴的な自然環境・社会環境の影響により、「ホルチン・モンゴル人」の食生活は周辺の満人や漢人や朝鮮人などの食生活の影響が与えられ、独特な食習慣になっていると考えられる。

5-1-2 エズネー旗における「モンゴル・レストラン」

筆者は、2013年にトルゴート・モンゴル人の日常の食生活についての調査のほか、小都市の「モンゴル・レストラン」についても調査を行った。本節では、文献と調査データを用いて、西部モンゴルにおける「モンゴル・レストラン」の実情と特徴について検討する。また、ホルチン左翼後旗における「モンツァン」と比較し、それらの相違点について検討したい。

フフバートルと大野の「中国西部の環境悪化と少数民族地域の文化的変容」では、エズネー旗における観光業を営む牧畜民について調査を行い、牧畜民たちの本副業の展開による収入の変容について検討されている。その結果、牧畜民は家畜数の減少によって、家畜以外からの収入を求めざるを得なくなった。調査対象10軒のうち、特に観光業を含めたモンゴル料理店やレストラン経営をする家庭が4軒にのぼり、このうち牧畜業を自分で行わず、移民村でレストラン運営に専念する家庭は2軒だった。しかし、それは必ずしも家畜が減らされた場合に放牧を捨てて生業転換をするための準備というものではないようである。料理店、レストラン経営の4軒のうち3軒の経営者が、肉を提供する家畜を持っていることが収益を得る条件だと口をそろえて話していた。(…中略…) 第三次産業が70%を占めた[フフバートル、大野 2007:61]。これによると、エズネー旗の観光地における「モンゴル・レストラン」は、「生態移民」政策や「退牧還草・還林」政策、「西部大開発」政策の影響によ

って牧畜民の第三産業として資源化されたことを明らかにした。

筆者は、2013年のエズネー旗の調査でかつて「モンゴル・レストラン」を経営したことがあるZ氏にインタビューを行った。本節では、Z氏についてのインタビューと一軒の「モンゴル・レストラン」のメニューを用いて、エズネー旗における「モンゴル・レストラン」について概観したい。

事例 I : Z氏

調査対象者になるZ氏は、当時35歳の女性であり、出身地はエズネー旗である。彼女の家族構成は夫(30代)、長女(8歳)、次女(4ヶ月)、舅(60代)、姑(60代)の六人である。夫は公務員であり、舅と姑は牧畜民である。Z氏は、1999年にフフホト市のモンゴル幼師学校を卒業し、2003年から2008年まで「モンゴル・レストラン」を経営していた。しかし2008年にZ氏は交通事故で脚を骨折し入院した。現在は、専業主婦になり、二人の子供の面倒をみているという。

Z氏が経営していた「モンゴル・レストラン」は「乳茶館」の形式をとった小規模のレストランであった。二階建ての建物であり、二階には四つの個室があり、一階に六つのテーブルがあった。メニューの種類は少なく、主に乳茶を中心に、ポーズ、ヒツジ肉のスープ、羊くずの煮込み、ポーボ（揚げた菓子）などが出されていた。営業時間は朝の6時から夜までであるが、主に朝食を中心にしていて、乳茶や肉料理の食材は主に自宅の家畜であったという。料理はすべて自分で作って、従業員の4人も家族であった。収入は季節性があり、5月から10月の観光時期のときに営業利益がよく、一日の利益が10,000元であったこともあるという。客層は主に現地のモンゴル人とモンゴル国の観光客や商売人を中心にするが、漢人の観光客も少なくなかったという。しかも、モンゴル国のモンゴル人の場合は、現地の料理が口に合わないため、「モンゴル・レストラン」でモンゴル国味の料理をよく頼むという。Z氏は、モンゴル国の客の要望どおりに、モンゴル国味の料理を作ってあげるといった。このことから、エズネー旗のような辺境地域における「モンゴル・レストラン」は客の口に合わせようと努力していたことが明らかである。現代のモンゴル国と内モンゴル西部のモンゴル人の生活習慣は違うが、このような交流でお互いに「食習慣」が理解されていると考えられる。

事例Ⅱ:P「モンゴル・レストラン」

本節では、一軒の「モンゴル・レストラン」のメニューを用いて、エズネー旗における「モンゴル・レストラン」では、なにをもって文化とするか、誰がそのような文化について語る権利をもっているのかについて考察したい。

P「モンゴル・レストラン」は、エズネー旗の中心街に位置する。店の看板に「〇〇餐厅」と書かれ、「モンゴル・レストラン」と書かれていなかった。しかし、店名の「〇〇餐厅」の下に店名より小さい漢字で「特色蒙餐」と「快餐」と書かれていた。ほかに、別の看板にキリル文字（モンゴル国で使われているモンゴル文字）で「モンゴル・レストラン」と書かれていた。エズネー旗における店の看板では、漢字とホーチン・モンゴル文字（内モンゴルで使われているモンゴル文字）やキリル文字で表現することが多い。これは、エズネー旗がモンゴル国と国境があるため、日常的に交流していることが明らかである。

P「モンゴル・レストラン」の経営者はモンゴル人である。店は二階建ての建物であり、一階には約四人が座ることができるテーブルが六つあり、約10人が座ることができる丸いテーブルが一つあり、約10～15人が座ることができる個室は一つがある。2階にはいくつかの個室がある。内装は簡単な遊牧モンゴル人の要素の内装であり、テーブルに簡単なメニューが貼られていた。この簡単なメニューには、乳茶、ポリーチャタイ・オンダー⁴³（写真53）、モンゴル・ポーズ（写真54）、モンゴル・餃子、焖麵、マーツタイ・ウンデゲ（肉と玉子の料理）、ホーショール（モンゴル・シレビン）など全7品目が載せられていた。メニューの文字は最初にキリル文字、次に漢字とホーチン・モンゴル文字で表現していた。このことから、モンゴル国の客も来店することがわかる。ホルチン地域の「モンツァン」と比べると、モンゴル国のキリル文字がよく使われることが明らかになった。



写真 53 ポリーチャタイ・オンダー



写真 54 モンゴル・ポーズ

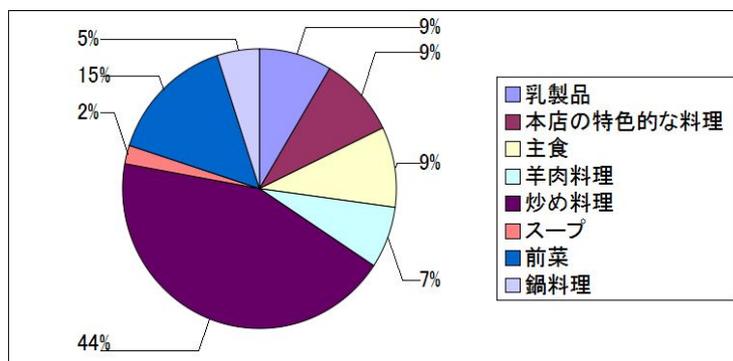
また、テーブルに貼っている簡単なメニューのほか、もう一つ、ハード・カバーのメニューがあった。簡単なメニューより品目が多く、メニューの文字は漢字だけで表現されていた。以下は、ハード・カバーのメニューからP「モンゴル・レストラン」の実情を検討したい。

表 43 P「モンゴル・レストラン」のメニューカテゴリー

メニュー種類	メニューの数
乳製品 (奶食品系列)	12
本店の特色的な料理(本店特色菜)	13
主食(主食)	13
ヒツジ肉料理(羊肉系列)	10
炒め料理(热菜)	61
スープ(汤类)	3
前菜(凉菜)	21
鍋料理(锅仔系列)	7

出典:P「モンゴル・レストラン」のメニュー(附7)により筆者作成

グラフ13 P「モンゴル・レストラン」のメニューにおける種類の割合



出典:P「モンゴル・レストラン」のメニュー(附7)により筆者作成

P「モンゴル・レストラン」のメニュー(附7)において、カテゴリーの順序からみると、「乳製品」は最初に並べられていて、12品目があり、全品の9%を占める。主に「モンゴルの乳製品」であるが、ほかにチベット族の「酥油」や「糌粑」なども含まれる。ホルチン地域における「モンツァン」ではこのようなチベット族の料理は出されていない。次の「本店の特色的な料理」は13品目であり、主に「ヒツジ肉の料理」である。全品の9%を占める。

「主食」のカテゴリーには、モンゴルギョーザやボーズ、シレビン、ヒツジ肉の麺類などがあり、その目品からみると、主に遊牧モンゴル人の日常の主食だと感じられる。その中に蕎麦料理が含まれていなかった。蕎麦料理は、まだ内モンゴル各地域に広がってなかったことが確認できる。

次に、「ヒツジ肉料理」のカテゴリーであり、10品目、全品の7%を占める。これまでのメニューは主に乳製品とヒツジ肉料理である。それから、「炒め料理」、「前菜」、「鍋料理」などは主に中華料理である。「炒め料理」は61品目があり、全品の44%を占める。「前菜」は21品目、全品の15%を占める。「鍋料理」は7品目があり、全品の5%を占める。P「モンゴル・レストラン」のメニューをホルチン地域におけるガンジガ鎮の「モンツァン」のメニューと比較してみると、だいたい同じように見えるが、その自然環境・社会環境の違いによって多少の差があると感じられる。その差は、周辺の社会・民族から影響を与えられてきたものであり、その差が地域性の郷土料理が表れてきたと考えられる。またP「モンゴル・レストラン」のメニューの値段(附7)をホルチン地域におけるガンジガ鎮の「モンツァン」のメニュー値段と比較すると、あまり差がないことが明らかである。

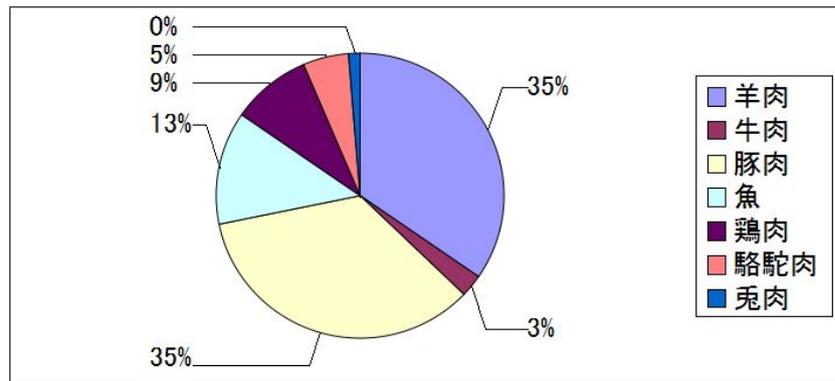
エズネー旗における「モンゴル・レストラン」の食材は主に自宅の家畜や乳製品であるという。以下は、その食材品数からみる。

表44 P「モンゴル・レストラン」のメニュー食材品数

食材	肉類 (肉や内臓)							野菜	乳製品	主食	
	羊肉	牛肉	豚肉	魚肉	鶏肉	駱駝肉	兔肉			小麦粉	穀類
メニュー数	27	2	27	10	7	4	1	37	12	9	2

出典:P「モンゴル・レストラン」のメニュー(附7)により筆者作成

グラフ14 P「モンゴル・レストラン」のメニューにおける肉食材の割合



出典:P「モンゴル・レストラン」のメニュー(附7)により筆者作成

グラフ14によると、ヒツジ肉の料理が35%を占め、豚肉の料理が35%を占める。これによると、西部モンゴルでも、客の口に合わせるために「炒め料理」がよく出されている。

内モンゴルの西部モンゴルのエズネー旗でも東部モンゴルのホルチン左翼後旗でもその「モンゴル・レストラン」の普遍性としては、最初に遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」が選ばれて資源化されていることである。しかしながら、それらは地域ごとの個別性も有している。エズネー旗における「モンゴル・レストラン」の個別性としては、砂漠的な自然環境と周辺の社会環境により、その資源化された「モンゴル料理」のほか、周辺における地域の「郷土料理」もよく見られる。ホルチン地域における「モンツァン」の個別性としては、同様にそこの農耕生業方式と周辺の社会環境により、周辺における地域の「風土料理」や再構築された「ホルチン料理」がよく見られる。

第2節 フフホト市における「モンゴル・レストラン」

本節では、2015年に行ったフフホト市における「モンゴル・レストラン」についての調査データと先行文献を用いて、フフホト市の「モンゴル・レストラン」の特徴を検討する。具体的には、まず、先行研究によってフフホト市における「モンゴル・レストラン」の特徴を検討する。次に、フフホト市における「ホルチン・モンゴル人」が経営している三軒の「モンゴル・レストラン」とほかの地域のモンゴル人が経営している二軒の「モンゴル・レストラン」の調査データを分析する。最後に、「都市化したモンゴル人」には「単一なモンゴル文化」と「多様なモンゴル文化」がどのように資源化されているのかを検討する。

5-2-1 フフホト市における「モンゴル・レストラン」

フフホト市において、約 240 ヲ所の「モンゴル・レストラン」があり、小規模の店のほうが多く、その 90%をモンゴル人が経営している[陳永庆 2008:7]。しかも、それらにシリング風味、フロンボイル風味、オールドス風味、ホルチン風味の「モンゴル・レストラン」など地域性の特徴が現れている。文献や調査データを用いて、フフホト市の「モンゴル・レストラン」の特徴を以下のようにまとめてみた。

まず、その分布特徴については、主にフフホト市の美食商業街、大学近辺、賽罕区と新城区などモンゴル人の密集する地区と有名なお寺やにぎやかな中心大街に位置する。例えば、「金宇文苑」商業街、内モンゴル大学と内モンゴル師範大学の近辺における附中東巷(街)、前進巷(街)や、内モンゴル農業大学の近辺における西落風街と内モンゴル人民出版社の居住近辺、にぎやかなウランチャブ東路、新華大街などに「モンゴル・レストラン」が集中している。しかも、地域性のある「モンゴル・レストラン」が集中する特徴があると考えられる。例えば、内モンゴル師範大学の近辺における前進巷(街)には、主にフロンボイル地域性の「モンゴル・レストラン」が集中している。気象局西巷(街)には、主にオールドス地域性の「モンゴル・レストラン」が集中している。

次に、「モンゴル・レストラン」のランクや規模によって低ランク(小規模)、中ランク(中規模)、高ランク(大規模)と分ける[陳永庆、ナリソ、張麗娟]。フフホト市においては、低ランク(小規模)の「モンゴル・レストラン」は、主に大学近辺や賽汗区と新城区などモンゴル人の密集している地区に位置する。例えば、内モンゴル大学と内モンゴル師範大学の近辺における附中東巷(街)、前進巷(街)や、内モンゴル農業大学の近辺における西落風街と内モンゴル人民出版社の近辺に低ランク(小規模)の「モンゴル・レストラン」が集まっている。

フフホト市における低ランク(小規模)の店においては、内装は簡素であり、ホール式が多く、個室が少ない。モンゴル特徴的な飾り物を利用して「モンゴル風情」的なレストランを表現する。低ランク(小規模)の「モンゴル・レストラン」の経営者の出身は主に牧畜民・農民や大学生、公務員が多く、従業員の人数は少ない。また、経営者・従業員ともにモンゴル人のほうが多い。メニューの種類は比較的少ない。そのメニューのカテゴリーから見ると、全品料理の約20%が遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」である。メニューの値段は中・高ランク(小規模)の「モンゴル・レストラン」のメニューの値段より安い

ことが明らかである[張麗娟 2007:11]。フフホト市とガンジガ鎮における低ランクの「モンゴル・レストラン」を比較してみると、簡単な内装やメニューの実態は大同小異だと考えられる。フフホト市における低ランク(小規模)「モンゴル・レストラン」の場合は全品料理の約20%が「モンゴル料理」であるが、ガンジガ鎮の場合は比較的少ない。例えば、L「モンツァン」のメニュー(附3)の場合は、「ヒツジのあばら骨焼き」や「ビーフ・ジャーキー」、「羊内臓の炒め料理」や「羊内臓のスープ」などの極めて少ないメニューが「モンゴル料理」だと思われる。「モンツァン」で「モンゴル料理」として出される料理の数は少ないが、「ホルチン・モンゴル人」の日常の食が見られる。そして、ガンジガ鎮の「モンツァン」はフフホト市の「モンゴル・レストラン」より、なおさら地域性のある「モンゴル・レストラン」らしいと言ってもよい。以下の表45は、フフホト市における一部低ランクの「モンゴル・レストラン」の基本情報である。

表45 フフホト市における一部低ランク(小規模)のモンゴル・レストラン

名称	面積(平方メートル)	従業員 の人数	経営者 の学歴	席 数	経営 暦	経営利益 (万/月)
チサリナ・レストラン	92	4	高校	13	3	4
ウリナ・レストラン	100	3	高校	10	4	4.5
バヤントルゴドー	100	4	高校	12	4	4
スチン・乳茶館	120	3	中学校	9	8	2
グリーン・モンゴル・レストラン	75	3	高校	8	4	4
老アーマ(母)・モンゴル・レストラン	130	5	高校	10	7	5
オールドス・モンゴル・レストラン	120	4	専門	10	3	10
シリングル・モンゴル・レストラン	120	3	高校	11	5	8
アジナイ・モンゴル・レストラン	90	2	高校	9	8	5
チャーハル・モンゴル・レストラン	90	2	高校	9	8	5
モンゴルステーキ王	70	2	高校	7	5	
ホルチン・レストラン	75	2	専門	8	4	5

出典:アスハン2014『モンゴルレストランの経営における問題と対策』を参考した。

フフホト市の中ランク(中規模)の「モンゴル・レストラン」は主にモンゴル人の密集している地区に位置するが多いが、名声が高ければ高いほど大街(中心街)へ近くなる。これらの店において、内装は民族的特色が明確であり、小宴会もできる規模である。従業員の人数は10-50人であり、統一のモンゴル衣装がある。メニューは主に「白い食べ物」と「赤い食べ物」を中心にし、ほかに炒め料理も出される。例えば、「モンゴル・レストラン」のメニューでは15%が「白い食べ物」であり、15%が「赤い食べ物」であり、ほかは炒め料理である[張麗娟 2007:11]。ガンジガ鎮の中ランクの「モンツァン」と比較してみると、フフホト市の「モンゴル・レストラン」にしても、ガンジガ鎮の「モンツァン」にしても、同じように「単一なモンゴル」という視点から考えた「モンゴル料理」だけではなく、炒め料理や煮料理も出される。

表46 フフホト市における21軒「モンゴル・レストラン」の経営者

出身	公務員	牧民	基層幹部	大学生	ほかに
人数	2	13	2	3	1
割合%	9.5	62	9.5	14.3	4.7

出典:張麗娟2007「進都市化におけるモンゴル食の考察」修士論文 pp17

張麗娟はフフホト市における21軒の中・低ランク「モンゴル・レストラン」の経営者について調査を行った。結果は、中・低ランク「モンゴル・レストラン」経営者は主に①「モンゴル・レストラン」を主業として経営する牧畜民・農民たちである。近年、生業環境悪化によって都市に出稼ぎに来た牧畜民・農民がますます多くなった。経費や経験があるモンゴル人の場合、自ら「モンゴル・レストラン」を経営する。②大学を卒業して就職できず、「モンゴル・レストラン」を創業し経営する大学生たちである。③「モンゴル・レストラン」の経営を副業とする公務員たちである。急速の経済発展の中国都市では、一つの仕事だけではなく、自分の民族要素と関わる副業も試みるモンゴル人は少なくない[張麗娟 2007:16]。これは、現代モンゴル人の都市化のプロセスでもあり、そのプロセスにおける自己認識の一つの表現でもあると考えられる。ガンジガ鎮における三軒の「モンツァン」の経営者の場合、主に「モンツァン」を主業として経営する牧畜民や農民たちであり、従業員は主に
出稼ぎする牧畜民や農民の若者であった。フフホト市における「モンゴル・レストラン」の経営者のように大学生や公務員の経営者は少ない。

表47 フフホト市における一部中ランク(規模)のモンゴル・レストラン

名称	面積(平方メートル)	従業員 の人数	経営者 の学歴	席 数	経営 暦	経営利益 (万/月)
ゲリレアーマ(母)・乳茶館	200	10	専門	20	6	
金トゴス茶酒楼	300	12	専門	18	1	15
老アーマ(母)・乳茶	280	8	専門	14	8	16
ウジュムチン・乳茶館 (ウランチャブ店)	400	10	専門	20*	5	30
ゴロンテム・蒙餐会館	250	7	専門	20	1	18
蒙大・モンゴル・レストラン	400	15	大学	36	2	23
エリドン・伝統しゃぶしゃぶ	400	30	高校	20	1	40
ハーンボグド・モンゴル文化餐バー (レストラン)	280	8	専門	16	2	
アイミン河	200	8	中学校	15	3	15

出典:アスハン2014『モンゴルレストランの経営における問題と対策』を参考した。

しかも、フフホト市における「モンゴル・レストラン」の経営者の出身地によって「モンゴル・レストラン」の特徴が異なる。つまり、「モンゴル・レストラン」に出される料理は経営者の出身地の郷土料理を中心にする特徴がある[張麗娟 2007:16]。例えば、出身地がシリントグ盟である経営者は主にシリントグ風の「モンゴル・レストラン」を経営し、出身地がホルチンである経営者は主にホルチン風の「モンツァン」を経営するという場合を指す。経営者の出身地について張麗娟の調査した結果は、以下の表48である。この表によると、21軒のフフホト市の「モンゴル・レストラン」においてシリントグ地域性のある「モンゴル・レストラン」は33%を占め、一番多かったが、ほかの地域性のある「モンゴル・レストラン」の数が少なかった。ガンジガ鎮における三軒の「モンツァン」の場合、経営者はすべて「ホルチン・モンゴル人」であったため、このような特徴は見られなかった。21軒のうち14軒の「モンゴル・レストラン」は低ランク(小規模)であり、7軒の「モンゴル・レストラン」は中ランク(中規模)であった。このように、内モンゴルの各地域のモンゴル人は内モンゴルの政治・経済・文化の中心であるフフホト市で都市化し、このような方式で「遊牧民」や「農民」から「都市住民」へ転換していると考えてもよい。

表48 フフホト市における21軒「モンゴル・レストラン」

経営者の出身地域	ウランチャブ	アラシヤ	シリントゴル	オールドス	赤峰	フロンボイル	興安盟	ホルチン
店の数	2	1	7	4	3	1	1	2
割合%	9.5	4.8	33	19	14	4.7	4.7	9.5
中規模			2	2	1		1	1
小規模	2	1	5	2	2	1		1

出典:張麗娟2007「進都市化におけるモンゴル食の考察」修士論文 pp17

フフホト市の高ランク(大規模)の「モンゴル・レストラン」は、主に大街(中心街)に位置する場合が多く、約10ヵ所がある。例えば、「シン・オーランレストラン」、「バヤン・ホリワレストラン」、「バヤン・デリーヘレストラン」、「モンゴルホリワレストラン」である。しかも、いくつかのチェーン店を経営していた。これらの店において、内装は豪華であり、面積も2000平方メートル以上あり、大規模な宴会ができる。従業員の人数は50人以上であり、店長の学歴が高いことのほうが多く、店員とコックも規範的な育成が訓練されている。メニューは35%が遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」である。店の食器は独自の物であり、モンゴル人の特徴的なデザインが施されている。メニューの値段は比較的高い[張麗娟 2007:10]。このようなレベルの「モンゴル・レストラン」はガンジガ鎮のような小都市ではまだない。しかし、観光地の大青溝ではこのような高ランクの「モンツァン」が漢人たちによって経営されている。

表49 フフホト市における高ランク(規模)のモンゴル・レストラン

名称	面積(平方メートル)	従業員 の人数	経営者 の学歴	席 数	経営 暦	経営利益 (万/月)
オドタイ・モンゴルレストラン	2500	45	大学	60+	7	40
バヤンホリワ・モンゴルレストラン	5200	60	高校	100	10	130
オボー出会い	2000	60	専門	40+	10	60

出典:アスハン2014『モンゴルレストランの経営における問題と対策』を参考した。

次に、フフホト市における「モンゴル・レストラン」の名称を分析すると、内モンゴルの各地域、個人の姓や名前、歴史的な偉人の名前、部族の名称、モンゴル語の言葉などから名付けられた場合が多かった。中国・内モンゴルの自治区政府の政策によって、商家の看板は最初にモンゴル語で名称を書き、下に中国語で表示する。しかも、その看板には店の特徴や風味についてはっきり提示する場合が多い。そして、「モンゴル・レストラン」の看板からその店の風味や地域性などがよくわかると考えられる。

例えば、「チャーハル」、「バヤン・ゴル」、「ジーリム」など地域名称で名付けられた「モンゴル・レストラン」があり、その地域性が現れている。また「ホッジレ」、「トーヤ」など人の名前で名付けられた「モンゴル・レストラン」や、「ボルジギン」、「バルーゴ」、「ブリヤド」など部族名称で名付けられた「モンゴル・レストラン」もある。しかも、同じ地域の「モンゴル・レストラン」の名称には共通点がある。ホルチン地域の「モンゴル・レストラン」の名称に「バヤン(富裕)」という文字が多く、例えば、「バヤン・ホルワ」、「バヤン・ジーリム」、「バヤン・ブリド」などである。チャーハル地域の「モンゴル・レストラン」の名称に「シネーマラチン」、「シネーアーリ」などの文字が多い[ナリソ 2006:12]。このように、フフホト市における「モンゴル・レストラン」の名称にしても、ガンジガ鎮における「モンゴル・レストラン」の名称にしても、モンゴル姓・名前、歴史的な偉人の名前、部族などの名称で名付ける特徴がある。しかし、フフホト市における「モンゴル・レストラン」では名称の中に地域名で名付けられた店が多いが、ガンジガ鎮では地域名で名付けられた「モンツァン」がほとんどなかった。逆に、観光地の大青溝ではこのような地域性を押し出した名称の「モンツァン」やレストランが多かった。例えば、「ホルチン蒙古大営」、「シリンドル蒙古包」、「ホルチン蒙古包」、「大青溝蒙古大営」、「ホルチン農家大盤菜」などの地域名で名付けられた「モンツァン」である。

また、「モンゴル・レストラン」の名称は「〇〇蒙餐」や「〇〇乳茶館」や「〇〇蒙古大営」と名付けるのが普通だったが、近年になって、「モンゴル・レストラン」の名称は様々な形式で現れるようになってきた。例えば、「〇〇蒙式餐厅」、「〇〇蒙餐バー」、「〇〇モンゴル国主題餐厅」、「〇〇モンゴル茶食店」、「〇〇美食」などの名称もよく使われるようになってきた。

最後に、フフホト市における「モンゴル・レストラン」のメニューからみると、「モンゴル料理」が再創造されてきたと考えられる。例えば、「内モンゴル飯店」における「詐馬宴」、「蒙古八珍」などが「モンゴル料理」として再創造された。ほかに、「乳皇風干肉」、「鉄板

羊肝」、「茄子汁と乳豆腐の餅」、「蒙古サラダ」なども再創造されたメニューである。

ほかに、内モンゴル・オールドス市における「バヤン・ムンケ・モンゴル・レストラン」においても再構築されている。この「モンゴル・レストラン」は2010年に開業され、主に「宮廷モンゴル料理」を中心としている。店長は上海の漢人であり、16歳から食事と関わる仕事をしてきた。彼は「原汁原味」を求めてモンゴル食生活を続けながら、現代の人々の需要に合わせて、料理の創造や変更を試みてきた。コックたちは主に魚介料理の飲食業に従事していたため、粵菜（広東料理）の技術を「モンゴル料理」の調理方法に引き込んだ。例えば、「赤湯淨羊膷（羊ヒレ肉の赤いスープ）」、「草蕎麦麵煎餅（草蕎麦のパンケーキ）」が粵菜（広東料理）と「モンゴル料理」の技術を合わせて再構築された「モンゴル料理」である[子西 2012:67-69]。この事例によると、「モンゴル・レストラン」における再構築はその店のコックや店長たちの出身と大きく関係があると考えられる。

一方、「モンゴル料理」とモンゴル舞踏のショーがセットとして「モンゴル・レストラン」に出されていた。しかも、商品化されて、興行として利用されている。姚小雪は2011年フフホト市の新城区における「蒙古大宮」⁴⁴という「モンゴル・レストラン」で芸術団音楽活動について調査を行った。その結果は、「蒙古大宮」において芸術団音楽活動は「舞台演出」、「個室演出」、「儀式展演」など三つの型式で行われていた。「舞台演出」とは、主に32人の役者たちが1時間ぐらい「蒙古大宮」の舞台で草原歌曲や馬頭琴演奏、民族舞踏、民族服装展演などを演じる型式であり、役者と客は相互に交流がない。「個室演出」とは、2-5人の役者が個室で注文された演目を演じる型式であり、役者と客は相互に少なくとも交流がある。「儀式展演」とは、儀式と演出が合わせた形式であり、更に「羊背儀式」⁴⁵、「全羊儀式」、「全牛儀式」、「迎賓儀式」などに分類された[姚小雪 2013:73-79]。

以下は、姚小雪の「羊背儀式」についての調査情報によってフフホト市の「モンゴル・レストラン」におけるモンゴル食とモンゴル音楽芸術はどのようなセット型式で商品化されているのかを検討する。「羊背儀式」は880元、980元、1280元など異なる値段があり、値段によって儀式内容が異なる。以下の表50、表51によれば、「儀礼展演」は短い時間のうち、民族の歌・民族の舞・民族の楽器演奏・服装演出・民族料理などが演じられる演出型式である。

モンゴル人の文化が「民族文化」として「モンゴル・レストラン」に登場し、「民族文化」として客に消費されるようになった。消費という過程において、「民族文化」は「再構築」され、その場で「モンゴル・レストラン」の多様性が現れたと考えられる。したがって、商品化された「儀礼」の「正統性」が追求される。

表50 「蒙古大嘗」における小個室の「羊背儀式」の演目順序(2011年11月16日)

時間	内容	備考
19:42-19:44	準備	14人の歌手、2人の馬頭琴役者、1人の鍵盤手
19:46-19:48	最初に「焼羊背」というモンゴル料理について紹介し、次にモンゴル長調「チンギス・ハン」を歌い、最後に「焼羊背」の祝詞を唱える。	1、モンゴル長調曲とする「チンギス・ハン」を一段だけ歌う。 2、最初に男性司会者はモンゴル語で「焼羊背」の祝詞を唱えてから、女性の司会者は漢語で翻訳する。
19:48-19:51	身分が高い客には「羊背儀式」のテープカットさせる。モンゴルナイフで羊のおでこに「十」をかき、牛角杯の酒をすべて飲む。	1、羊のおでこの「十」は「吉祥如意」を意味する。 2、客は牛角杯の酒を飲む時、モンゴル人の酒文化や慣習 ⁴⁶ について解釈する。
19:51-19:53	民歌「黒緞子チョッキ」	お客にハーダーと酒を差し上げる。
19:53-19:54	ホーロボ ⁴⁷ 「にぎやかなナダム」	演じる。
19:54-19:55	ホーマイ ⁴⁸ 「マンドーラ・可汗」	
19:55-19:57	馬頭琴演奏「万馬奔騰」	
19:57	「羊背儀式」の終了	

出典:姚小雪2013「フフホト市「蒙古大嘗」の芸術団音楽活動についての調査」により

表51 「蒙古大営」における大個室の「羊背儀式」の展演順序(2011年11月16日)

時間	内容	付略
20:20-20:21	準備	14人の歌手、2人の馬頭琴役者、1人の鍵盤手
20:21-20:25	最初に「焼羊背」というモンゴル料理について紹介し、次にモンゴル長調「チンギス・ハン」を歌い、最後に「焼羊背」の祝詞を唱える。	3、モンゴル長調曲である「チンギス・ハン」を一段だけ歌う。 4、最初に男性司会者はモンゴル語で「焼羊背」の祝詞を唱えてから、女性の司会者は漢語で翻訳する。
20:25-20:27	身分が高い客には「羊背儀式」のテープカットさせる。モンゴルナイフで羊のおでこに「十」をかき、牛角杯の酒をすべて飲む。	3、羊のおでこの「十」は「吉祥如意」を意味する。 4、客は牛角杯の酒を飲む時、モンゴル人の酒文化や慣習について解釈する。
20:27-20:29	民歌「黒緞子チョッキ」	お客にハーダーと酒を差し上げる。
20:29-20:30	ホーロボ「にぎやかなナダム」	演じる。
20:30-20:33	歌舞「サカツラガン」	
20:33-20:35	モンゴル服装の演出	
20:35-20:36	ホーマイ「マンドーラ・可汗」	
20:36-20:38	馬頭琴演奏「万馬奔騰」	
20:38-20:42	歌「内モンゴルへの喝采」	
20:42	「羊背儀式」の終了	

出典:姚小雪2013「フフホト市「蒙古大営」の芸術団音楽活動についての調査」により

このように、フフホト市における「モンゴル・レストラン」では、「モンゴル料理」とモンゴル舞踏のショーがセットとして「モンゴル・レストラン」に出されてきた。しかも、商品化されて、興行として利用されてきた。ガンジガ鎮におけるM「モンツァン」と観光地におけるJ「モンツァン」でも、このような「モンゴル料理」とモンゴル舞踏のショーがセットして出されている。

5-2-2 都市化した「ホルチン・モンゴル人」の「モンゴル・レストラン」

筆者は、2015年五月にフフホト市で約一ヶ月の調査を行った。調査対象は「ホルチン・モンゴル人」が経営している三軒の「モンゴル・レストラン」である。本節では、その調査データを用いて、フフホト市におけるホルチン地域性のある「モンゴル・レストラン」の実情を分析し、誰がどのように「文化」を資源化しているのか、フフホト市における「文化」が資源化されるプロセスを検討する。

事例 I : Q レストラン

Q レストランはフフホト市気象局西巷(街)におけるフフホト市の民族学院の東門に位置する。2007年11月から経営を始めたレストランである。レストランの名称からみると、「ホルチン風味」のレストランであることは明確であるが、「蒙餐 (モンゴル・レストラン)」と書かれていない。しかし、店のドアにはホルチン・モンゴル文字の「バヤリーラン・オッテェーヤ (いらっしゃませ)」が書かれている。

Q レストランは二階建ての建物で約400平方メートルである。一階には、14個の四角のテーブルが並べられ、テーブルごとが約4-6人が座ることができる。壁には馬の絵が飾られている。二階には、11個室があり、個室ごとに20人ぐらいが座ることができる。内装や外装からみると、民族特色はあまり見られないと言ってもよい。

Q レストランの経営者は50代の女性であり、通遼市・ホルチン左翼中旗のモンゴル人である。彼女の家族構成は夫(50代)、長女(25歳)、次女(22歳)、4人である。夫は公務員であり、ホルチン左翼中旗で働いている。長女は内モンゴル師範大学の修士1年生であり、次女は内モンゴル農業大学の4年生である。長女が大学でホテル管理と関わる専攻を勉強しているため、様々な提案や意見を出し、Q レストランの経営に役立ってきたという。Q レストランの経営者は、ホルチン左翼中旗の「供销社(商店)」で働いていたが、90年代に「下岗(解雇)」された。それから、自分でレストランの経営を始めたという。2007年に長女が内モンゴル師範大学に入学したことをきっかけに、子供のためにホルチン左翼中旗からフフホト市に引っ越し、同時にQ レストランの経営を始めたという。ホルチン左翼中旗で経営していたレストランがホルチン風味のレストランであったため、フフホト市でも続けてホルチン風味

のレストランを経営したと述べた。

Qレストランの従業員は17人であり、出身は主にホルチン地域のモンゴル人のほうが多く、漢人の従業員も3-4人いるという。学校の近辺に位置しているため、客層は主に学生であり、現地住民も少なくないという。しかし、観光客が少ないと述べた。やはり「ホルチン・モンゴル人」の常連客が多いが、漢人やほかの民族や地域の客も少なくないという。

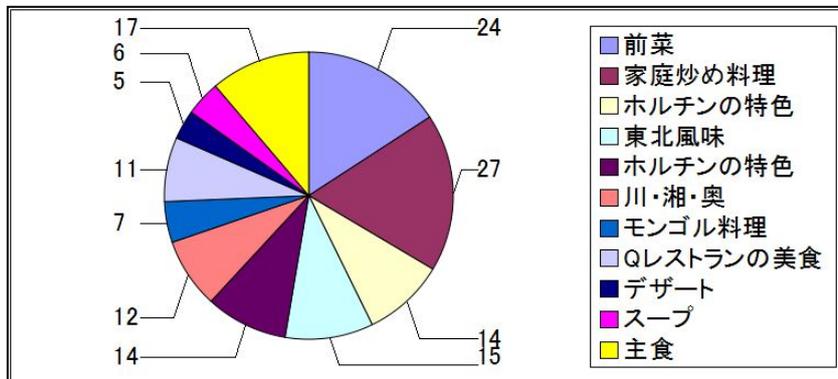
Qレストランにおいては、メニューの表面に大きなモンゴル文字で「ホルチン」と表示されている。しかし、メニューは漢語と英語で表示され、モンゴル語で表示されていない。メニューはハード・カバーメニューであり、その中に、「モンゴル風情」の写真や絵ではなく、ホルチン地域における人々の日常の暮らしと関わる写真や絵が貼られている。これによると、「ホルチン・モンゴル人」が経営しているQレストランにおいては、「モンゴル風情」がこの「モンゴル・レストラン」の特徴ではなく、逆に、「ホルチン・モンゴル人」の日常の風情がここの特徴になっていると考えられる。以下の表52は、Qレストランのメニューのカテゴリーである。

表52 Qレストランによるメニューのカテゴリー(附8)

メニューのカテゴリー	メニューの数
前菜(精品涼菜)	24
家庭炒め料理(家常小炒)	27
ホルチンの特色	14
東北風味(東北風味)	15
ホルチンの特色	14
川・湘・奥(川・湘・奥)	12
モンゴル料理(蒙餐)	7
Qレストランの美食	11
デザート(甘品)	5
スープ(汤菜)	6
主食	17

出典:Qレストランのメニュー(附8)により筆者作成

グラフ15 Qレストランのメニューのカテゴリーの割合



出典:Qレストランのメニュー(附8)により筆者作成

Qレストランのメニュー(附8)において、カテゴリーの種類が多かった。その順序からみると、最初に並べられているのが「モンゴル料理」のカテゴリーではなく、「前菜」や「家庭炒め料理」など中華料理に見られるメニューであった。次の「ホルチンの特色」や「東北風味」のカテゴリーの品目からみると、中国東北風味を含むホルチン地域の日常の食であると考えられる。「川・湘・奥」のカテゴリーには、少なくとも川菜（四川料理）、湘菜（湖南料理）、奥菜（広東料理）が出されている。次の「モンゴル料理」のカテゴリーには、7品目があり、全品の5%を占め、順番と数からみると、中心的なメニューになっていないと考えられる。「Qレストランの美食」というカテゴリーには、主に内モンゴル西部の食習慣の特徴である「烩菜（煮料理）」が出されている。主食のカテゴリーには、蕎麦や穀類などのホルチン風味の日常の主食が出されている。経営者によると、Qレストランは「モンゴル料理」より「ホルチンの家庭料理」を中心にしているという。

このように、Qレストランにおいては、遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」が出されているが、主に「ホルチンの家庭料理」が資源化されて、地域文化として押し出されたと考えられる。つまり、都市化した「ホルチン・モンゴル人」が資源化するプロセスにおいて、「ホルチン・モンゴル人」の日常的な食が選ばれ、いわゆる遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」と違う「地域文化」が資源化された。それは現代の「モンゴル食文化」が再構築されるプロセスではないのかと考えられる。

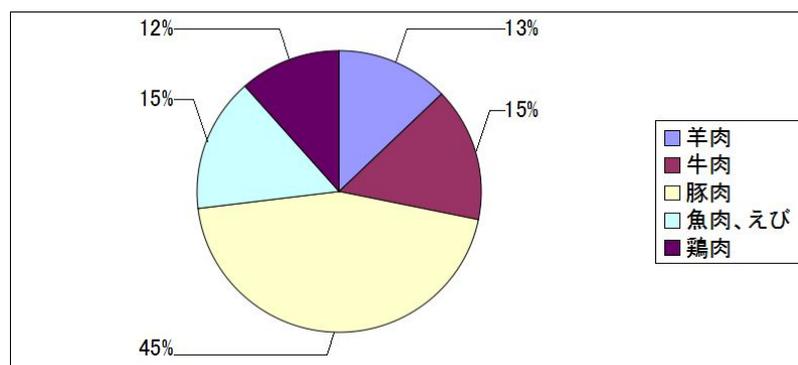
経営者によると、客層は主に周辺の大学生や地域住民である。店の値段は消費者の消費水準とよく関わっているが、「モンゴル料理」と「Qレストランの美食」のカテゴリーの食材が主に牛やヒツジ肉のため、値段も比較的高いという。

表53 Qレストランのメニューの食材品数

食材	肉類（肉や内臓）					野菜	穀類			乳製品
	羊肉	牛肉	豚肉	魚肉、えび	鶏肉	新鮮	蕎麦	小麦粉	米	
メニュー数	10	12	35	12	9	51	3	7	4	5

出典:Qレストランのメニュー(附8)により筆者作成

グラフ16 Qレストランのメニューにおける肉食材の割合



出典:Qレストランのメニュー(附8)により筆者作成

「モンゴル料理」と「Qレストランの美食」の食材は主にヒツジ肉や牛肉を中心にし、ヒツジ肉や羊内臓の食材で作られたメニューは10品目で全品の13%を占め、牛肉食材で作られたメニューは12品目で全品の15%を占める。豚肉や豚内臓の食材で作られたメニューは35品目で全品の45%を占め、魚やえびの食材で作られたメニューは12品目で全品の15%を占める。鶏肉の食材で作られたメニューも12%を占める。主食の食材としては小麦粉や蕎麦粉もよく使われている。

Qレストランにおいては、「ホルチン料理」として何が出されていますか」という質問には、経営者は「ホルチン・モンゴル人が家庭で日常的に食べている食べ物をすべて「ホルチン料理」として出している」と答えてくれた。また、「ホルチン・モンゴル人の日常的に食べ

ている食事は何か」と聞いた際には、経営者は「夏の場合は「高粱水飯」や「味噌茄子（醬茄子）」や「味噌付け野菜」などであり、冬の場合は「煮料理」としての「豚肉料理（杀猪菜）」や「白菜漬物と春雨の煮料理（酸菜炖粉条）」などであり、主食としては主に蕎麦料理である」と答えてくれた。つまり、以上の「ホルチン・モンゴル人」の日常の食が「ホルチン食文化」として選ばれ、資源化されたことは明らかである。しかも、ホルチン地域の日常の食だけではなく、別の盟・市の日常の食や「モンゴル料理」も出されている。Qレストランの経営者はホルチン地域の客だけではなく、内モンゴル各地域の客も引きつけるためだと考えられる。例えば、メニューにはシリングル盟のウジュムチン旗の「烏珠穆沁ヒツジ肉（煮ヒツジ肉）」、オールドス市の「伊盟烩菜」が出されている。フフホト市において、地域性のあるレストランは、自己の特徴を活かしながら、ほかの「地域的な風味」も資源として共有していることがわかる。

事例Ⅱ Rレストラン

Rレストランはフフホト市における内モンゴル師範大学附中の西巷(街)に位置する。近辺には内モンゴル大学と内モンゴル師範大学、内モンゴル農業大学がある。2002年から経営を始めたレストランである。Rレストランの名称からみると、RレストランでもQレストランでも店名に「ホルチン」に関わる言葉（文化）を付け、「ホルチンの文化」を資源化し、「ホルチン地域の風味」的なレストランであることは明確である。

Rレストランは二階建ての建物で約200平方メートルである。一階には、約4-6人が座ることができる七つの四角テーブルが並べられ、壁にモンゴル文字やチンギス・ハンの絵で飾られている。二階には少し民族的な内装をした四つの個室があり、個室ごとに10人ぐらいが座ることができる。その営業時間は朝の9時から夜まで、朝食は出されていない。

Rレストランの経営者は40代の男性であり、通遼市・ホルチン左翼中旗のモンゴル人である。経営者によると、高校を卒業してからフフホト市に出稼ぎし、2002年に自分でRレストランの経営を始めた。当時は、フフホト市にますます「ホルチン・モンゴル人」が増えてきたこともあって、「ホルチン風味」を扱ったレストランの経営をしたくなったからだという。Rレストランの従業員は8人だが、出身は主にホルチン地域のモンゴル人であるという。三つの大学が近辺に位置するため、客層は主に周辺の大学生であり、モンゴル人や漢人の現地住民も少なくないという。ただ、観光客が少ないと述べた。やはり「ホルチン・モン

ゴル人」が常連客であるが、漢人やほかの民族や地域の客も少なくないという。

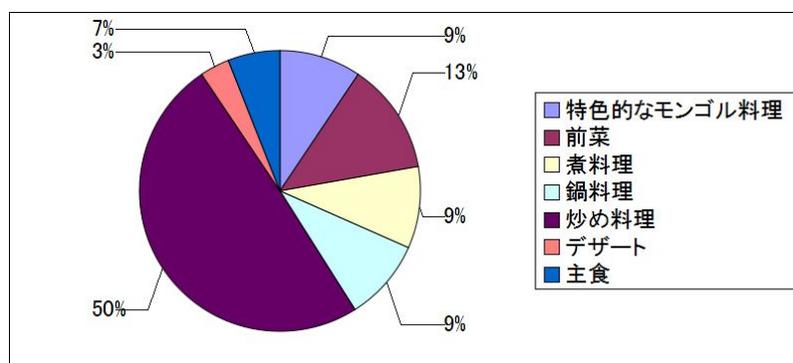
Rレストランにおいては、メニューは漢語で表示され、モンゴル語で表示されていない。メニューはハード・カバーのメニューであり、モンゴルパオの絵で飾られている。同時に、Rレストランの看板に漢語で「蒙餐」、「牛肉干」、「東北家常菜」とも書かれている。経営者によると、このレストランは主に「モンゴル料理」を中心にしながら、「ホルチン」の日常の食も特徴になっている。特に、「ビーフ・ジャーキー」はRレストランの一番人気メニューになっており、店に来て、持ち帰る客も少なくないという。以下の表54は、Rレストランのメニューカテゴリーである。

表54 Rレストランによるメニューのカテゴリー(附9)

メニューのカテゴリー	メニューの数
特徴的なモンゴル料理 (特色蒙餐)	11
前菜 (精美涼菜)	15
煮料理(美味炖菜)	11
鍋料理(滋补锅仔)	11
炒め料理(精美热菜)	58
デザート (甜品)	4
主食	7

出典:Rレストランのメニュー(附9)により筆者作成

グラフ17 Rレストランのメニューのカテゴリーの割合



出典:Rレストランのメニュー(附9)により筆者作成

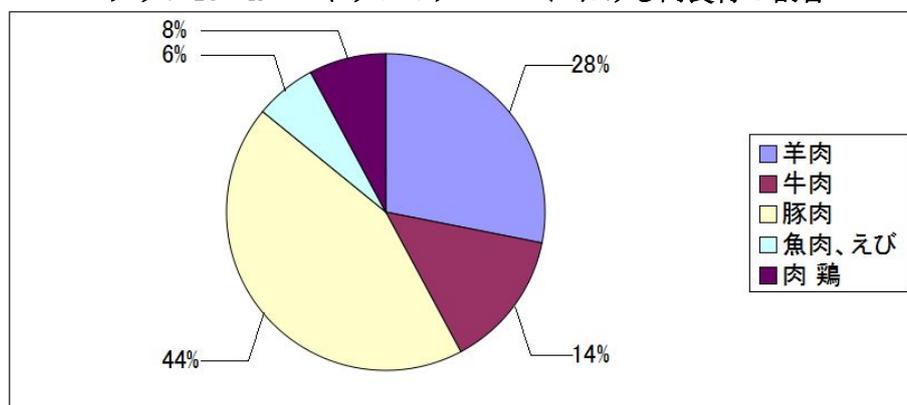
Rレストランのメニュー(附9)において、その順序からみると、最初に並べられているのが「特色的なモンゴル料理」のカテゴリーであり、一番人気の「ビーフ・ジャーキー」が最初に並べられている。「特色的なモンゴル料理」のカテゴリーには、特に「シリングル盟の煮るヒツジ肉(錫盟炖ヒツジ肉)」があり、シリングル草原の羊が資源化されている。また、「前菜」や「炒め料理」、「煮料理」などは中華料理によく見られるメニューであった。主食のカテゴリーには、蕎麦などのホルチン風味の日常の主食が出されている。経営者によると、Rレストランは「ホルチンの家庭料理」の「モンゴル・レストラン」というイメージがあるという。

表55 Rレストランのメニューの食材品数

食 材	肉類(肉や内臓)					野菜	穀類		乳 製 品
	羊 肉	牛 肉	豚 肉	魚肉、 えび	鶏 肉	新 鮮	蕎 麦	小 麦 粉	
メ ニ ュ ー 数	18	9	28	4	5	32	3	2	6

出典:Rレストランのメニュー(附9)により筆者作成

グラフ18 Rレストランのメニューにおける肉食材の割合



出典:Rレストランのメニュー(附9)により筆者作成

Rレストランの場合は、「モンゴル料理」の食材は主にヒツジ肉や牛肉を中心にするが、「炒め料理」の食材に使われているヒツジ肉や牛肉も少なくない。ヒツジ肉や羊内臓の食材で作られたメニューは18品目で全品の28%を占め、牛肉食材で作られたメニューは9品目で全品の15%を占める。豚肉や豚内臓の食材で作られたメニューは28品目で全品の44%を占め、魚やえびの食材で作られたメニューは4品目で全品の6%を占める。鶏肉の食材で作られたメニューも8%を占める。主食の食材としては小麦粉や蕎麦粉もよく使われている。

RレストランはQレストランと同じく、「ホルチン・モンゴル人」が日常的に食べている食を「ホルチン料理」として出している。現在、フフホト市における「ホルチン・モンゴル人」は、モンゴル人として「モンゴル料理」を資源化する同時に、「ホルチン・モンゴル人」として自文化の「ホルチンの日常の食」を資源化することが重視されていると考えられる。つまり、都市化した「ホルチン・モンゴル人」は、二つのアイデンティティ、いわゆるモンゴル人としての民族アイデンティティと「ホルチン・モンゴル人」としての地域アイデンティティを持っていると考えてもよいだろう。

事例Ⅲ S「モンゴル・レストラン」

S「モンゴル・レストラン」はRレストランと同じく内モンゴル師範大学附中西巷(街)に位置する。ただ、S「モンゴル・レストラン」は附中西巷(街)の南端に位置し、Rレストランは附中西巷(街)の北端に位置する。その名称からみると、前述したQレストランやRレストランと違い、遊牧モンゴル人をイメージさせる名称である。

S「モンゴル・レストラン」は二階建ての建物で約250平方メートルである。一階には、12個の四角のテーブルが並べられており、テーブルごとに約4-6人が座ることができる。二階には個室が2つあり、個室ごとに15人ぐらいが座ることができる。内装や外装からみると、簡単な民族的特色が見られる。

S「モンゴル・レストラン」の経営者は50代の女性であり、通遼市・ホルチン左翼中旗のモンゴル人である。彼女の家族構成は夫(50代)、長女(21歳)、次女(18歳)、三女(16歳)5人である。子供の通学のために10年前からずっとフフホト市の「モンゴル・レストラン」で働いていたという。2010年からS「モンゴル・レストラン」に働き、2012年前の経営者から引き継ぎ、自分で経営するようになったという。ただし、前の経営者の「モンゴル・レストラ

ン]をそのまま引き継ぎ、メニューも変わっていないという。S「モンゴル・レストラン」は、最初はシリントグ盟出身のモンゴル人が経営していた。そのあと、フロンボイル市の出身のモンゴル人が引き継ぎ、2012年からホルチン地域出身のモンゴル人が経営するようになったという。

現在、S「モンゴル・レストラン」の従業員は約10人であり、主に経営者の妹の家族と親戚の人々である。親戚たちの出身もホルチン左翼中旗のモンゴル人である。経営者が「モンゴル・レストラン」で10年ぐらい働いた経験があるため、現在、「モンゴル料理」に関するメニューを経営者や親族が作り、ほかの炒め料理や煮料理の場合は漢人のコックが作っているという。S「モンゴル・レストラン」を経営し始めたころ、シリントグ盟からモンゴル人のコックを招き、「伝統的な乳茶」の作り方を勉強したことがあるという。

学校の近辺に位置しているため、客層はRレストランやQレストランのように主に大学生が多いが、漢人、モンゴル人の常連客も少なくない。しかも、ホルチン出身の経営者がS「モンゴル・レストラン」を経営してから、ますます「ホルチン・モンゴル人」の客が増えてきたという。

S「モンゴル・レストラン」においては、メニューは漢語と英語で表示され、モンゴル語で表示されていない。メニューはハード・カバーメニューである。S「モンゴル・レストラン」のメニュー(附10)において、カテゴリーの種類が多かった。その順序からみると、最初に並べられているのが「モンゴル料理」のカテゴリーであり、しかも、前述したアラシャー盟・エズネー旗における「モンゴル・レストラン」の事例と同じく、乳製品のカテゴリー、いわゆる「白い食べ物」のカテゴリーがメニューの前列に並べられている。ホルチン地域における「モンツァン」の事例の中に「白い食べ物」は前列に並べられていなかった。遊牧モンゴル人の生活習慣においては、日常食生活に「乳茶」が欠かせないものであり、一日の朝食と昼食の二食が「乳茶」と乳製品を中心にしている。しかも、客が来たとき、最初に「乳茶」や乳製品を出す習慣がある。

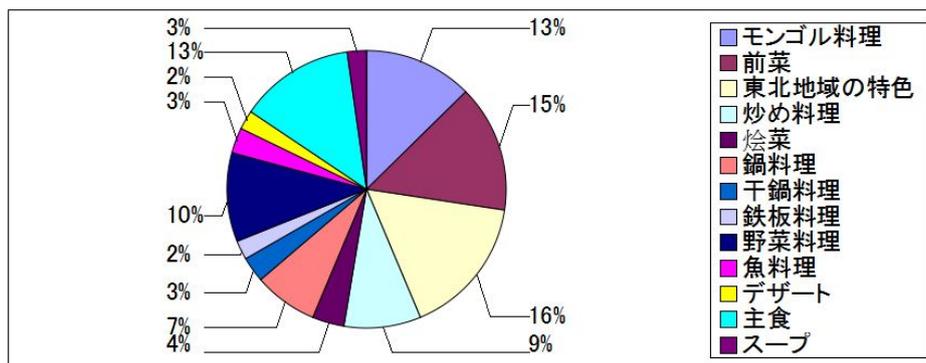
次に「前菜」や「東北特色」など中華料理に見られるメニューであった。今までの事例から分析すると、内モンゴル地域におけるレストランでは東北風味が南方風味よりよく出され、資源化されているのが明らかである。これも、中国の北方に位置する内モンゴルのモンゴル人は周辺の各地域、各民族と交流し、それらの習慣・文化の影響を受けてきたからと考えても良い。以下は、S「モンゴル・レストラン」のメニューカテゴリー表56である。

表56 S「モンゴル・レストラン」によるメニューのカテゴリー(附10)

メニューのカテゴリー	メニューの数
モンゴル料理 (蒙餐)	17
前菜(涼菜)	20
東北地域の特色(東北特色)	22
炒め料理(炒菜)	12
煮料理 (烩菜)	5
鍋料理 (鍋菜)	10
干鍋料理 (干鍋菜)	4
鉄板料理(鉄板)	3
野菜料理 (素菜)	14
魚料理 (魚)	4
デザート (甜品)	3
主食	17
スープ(汤菜)	4

出典:S「モンゴル・レストラン」のメニュー(附10)により筆者作成

グラフ19 S「モンゴル・レストラン」のメニューのカテゴリーの割合



出典:S「モンゴル・レストラン」のメニュー(附10)により筆者作成

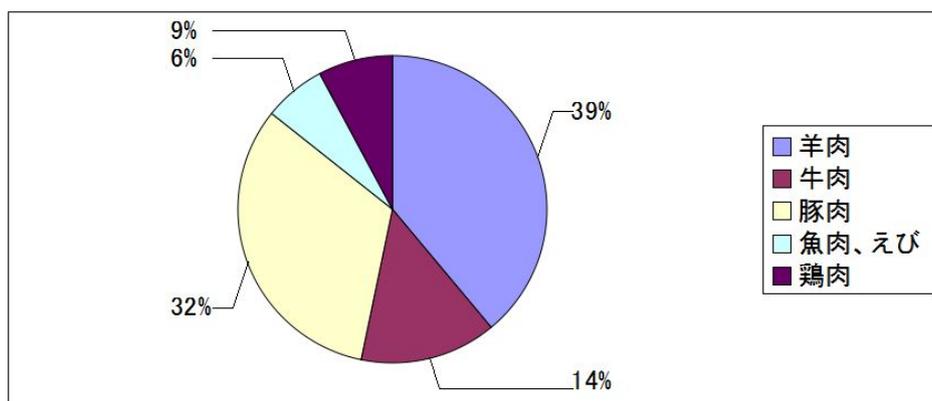
S「モンゴル・レストラン」の「炒め料理」のカテゴリーからみると、豚肉を中心とする前述の事例と違い、ヒツジ肉や牛肉を中心としたカテゴリーである。また、「烩菜（煮料理）」と「鍋料理」の食材もヒツジ肉や牛肉を中心している。メニューは30品目で全品の39%を占め、牛肉食材で作られたメニューは11品目で全品の14%を占める。全品のかなり割合を占めるのがわかる。「烩菜」のカテゴリーは主に西部モンゴル人の食生活としての「烩菜」である。S「モンゴル・レストラン」においては、「モンゴル料理」が中心に出されているが、「東北料理」や「西部料理」など地域性がある食生活も資源化されていると考えられる。

表57 S「モンゴル・レストラン」のメニューの食材品数

食 材	肉類（肉や内臓）					野菜	穀類			乳 製 品
	羊 肉	牛 肉	豚 肉	魚肉、 えび	鶏肉	新 鮮	蕎 麦	小 麦 粉	米	
メニ ュ 一 数	30	11	25	5	6	42	1	14	3	10

出典:S「モンゴル・レストラン」のメニュー(附10)により筆者作成

グラフ20 S「モンゴル・レストラン」のメニューにおける肉食材の割合



出典:S「モンゴル・レストラン」のメニュー(附10)により筆者作成

豚肉や豚内臓の食材で作られたメニューは25品目で全品の32%を占め、魚やえびの食材で作られたメニューは5品目で全品の6%を占める。鶏肉の食材で作られたメニューも9%を占める。S「モンゴル・レストラン」では、「ホルチン・モンゴル人」が経営しているが、「ホルチン・モンゴル食」の特徴と考えられる蕎麦料理が一つしかない。主食の食材としては主に小麦粉がよく使われている。

S「モンゴル・レストラン」においては、経営者は「ホルチン・モンゴル人」であるが、郷土的な「ホルチンの日常の食」ではなく、民族的な「モンゴル料理」が資源化され、モンゴル人としてのアイデンティティに働きかけていると考えられる。

5-2-3 フフホト市におけるほかの地域「モンゴル・レストラン」

筆者は、フフホト市における「モンゴル・レストラン」についての調査は前節で述べた三つの事例のほか、フロンボイル地域のブリヤート地域性のある「モンゴル・レストラン」とオルドス地域性のある「モンゴル・レストラン」についても調査を行った。本節では、その調査データを用いて、フフホト市におけるほかの地域風味の「モンゴル・レストラン」のメニューを分析し、「ホルチンの風味」のメニューと比較をし、フフホト市における「モンゴル・レストラン」の特徴について検討する。

事例Ⅰ Tレストラン

Tレストランはフフホト市気象局西巷(街)におけるフフホト市民族学院の東門に位置する。近所にQレストランが位置する。Tレストランの看板には「オルドス風味のモンゴル・レストラン」と提示されている。この街では、Tレストランのようなオルドス地域性のある「モンゴル・レストラン」が集まり、約8軒がある。またオルドス風味だけではなく、シリシモンゴル風味やホルチン風味の「モンゴル・レストラン」もいくつかがある。Tレストランは小規模の「モンゴル・レストラン」であり、二階建ての建物で約120平方メートルである。一階には、約4-6人が座ることができる個室が7つ並べられ、壁に内モンゴルにおける各盟・市の地図を飾っている。

Tレストランにおいては、メニューの表面にモンゴル文字や漢字で「〇〇オルドス・レス

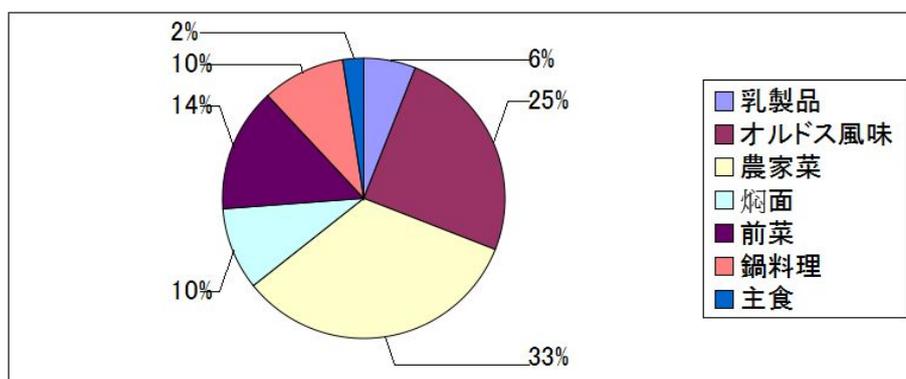
トラン」と表示されている。しかし、メニューは漢語でしか表示されておらず、モンゴル語で表示されていない。メニューはハード・カバーメニューである。以下は、Tレストランのメニューの 카테고리である。

表58 Tレストランによるメニューの 카테고리(附11)

メニューの 카테고리	メニューの数
乳製品 (奶食品)	5
オールドス風味(伊盟風味)	21
農家菜(農家菜)	28
煮込み麵(烩面)	8
前菜 (凉菜)	12
鍋料理 (锅仔)	8
主食	2

出典:Tレストランのメニュー(附11)により筆者作成

グラフ21 Tレストランのメニューの 카테고리の割合



出典:Tレストランのメニュー(附11)により筆者作成

Tレストランのメニュー(附11)において、その順序からみると、最初に並べられているのが「乳製品」の 카테고리であり、S「モンゴル・レストラン」と同じく、「白い食べ物」がメニューの前列に並べられている。オールドス地域性のあるレストランにおいても、遊牧モンゴル人の食習慣が資源化されたと考えられる。次の 카테고리は「オールドス風味」であ

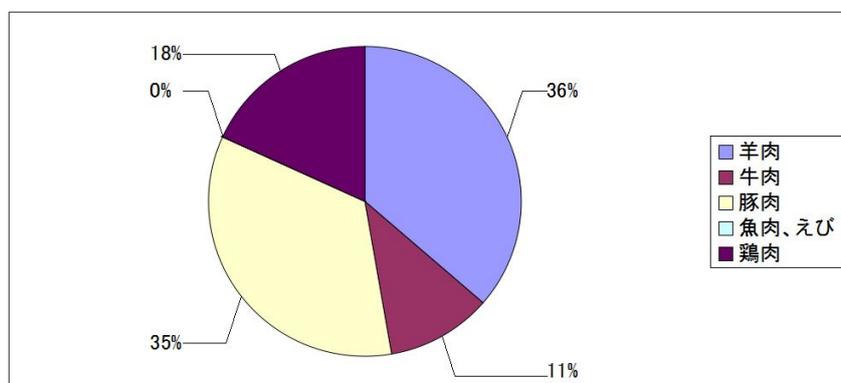
り、その品目からみると、主に内モンゴル西部地域人の日常の食の特徴である「烩菜（煮料理）」が出されている。西部モンゴルの食生活の特徴として、もう一つの κατηγοリーは「焖面（煮込み麺）」である。そして、Tレストランには主に内モンゴル西部地域の食生活が文化資源として利用されていると考えられる。「農家菜」の category もあり、主に炒め料理を中心としている。主食の category は二つしかない。Tレストランには「乳製品」が出されているが、遊牧モンゴル人をイメージさせる「ヒツジ肉料理」が出されていない。このように、Tレストランにおいては、主に「オールドス地域の日常的な料理」が資源化されて、QレストランやU乳茶館のように「地域文化」として押し出されたと考えられる。

表 59 T レストランのメニューの食材品数

食 材	肉類（肉や内臓）					野菜	穀類			乳 製 品
	ヒ ツ ジ 肉	牛 肉	豚 肉	魚 肉、 え び	鶏 肉	新 鮮	蕎 麦	小 麦 粉	米	
メ ニ ュ ー 数	20	6	19	0	10	22	0	0	2	5

出典:Tレストランのメニュー(附11)により筆者作成

グラフ22 T レストランのメニューにおける肉食材の割合



出典:Tレストランのメニュー(附11)により筆者作成

ヒツジ肉や羊内臓の食材で作られたメニューは20品目で全品の36%を占め、牛肉食材で作られたメニューは6品目で全品の11%を占める。豚肉や豚内臓の食材で作られたメニューは19品目で全品の35%を占め、魚やえびの食材で作られたメニューはTレストランにはなかった。鶏肉の食材で作られたメニューも18%を占める。

Tレストランにおいては、オールドス地域の日常の料理だけではなく、「農家菜」の категорияで中華の「炒め料理」も出されている。ホルチン地域性のある「モンゴル・レストラン」のように、地域的な「日常の食」が資源化されている。

事例Ⅱ U乳茶館

U乳茶館は内モンゴル大学西巷(街)に位置する。U乳茶館の看板には「ブリヤート⁴⁹風味の食」と書かれている。内モンゴル大学西巷(街)には、U乳茶館のようなフロンボイル市のブリヤート風味の「モンゴル・レストラン」10軒が集中している。内モンゴル大学西巷(街)には、ブリヤート風味の「モンゴル・レストラン」だけではなく、シリンゴル風味の「モンゴル・レストラン」も数軒があり、モンゴル国の風味の「モンゴル・レストラン」もある。ほかに、この街にはモンゴル人の民族服装店、モンゴルCD店、モンゴルバー、モンゴル商店などが集まっている。主に近辺のモンゴル人の大学生向けに経営しているという。このように、フフホト市でモンゴル人の学生や就職したモンゴル人が増えてきたことにつながって、「モンゴル文化」に関わる様々な商業もますます増えてきたと考えられる。

U乳茶館は小規模の「モンゴル・レストラン」であり、一階建ての建物で約50-60平方メートルである。一階には、約4人が座ることができる四角テーブルが五つ並べられて、壁にブリヤート食の写真や家族の写真が飾ってある。

U乳茶館の経営者は50代の女性である。フロンボイル市のブリヤート人である。従業員は約3人であり、主に経営者の弟と弟の嫁である。弟の嫁もブリヤート・モンゴル人である。弟の家族は子供の通学のためにフフホト市に出稼ぎに来た。U乳茶館の料理はすべて自分たちが作っているという。

U乳茶館は学校の近辺に位置しているため、客は主にブリヤート人の大学生が多いが、漢人やほかの地域のモンゴル人も少なくないという。メニューは漢語で表示されていない。メニューは簡単な一枚紙のメニューである。U乳茶館のメニューには、全品で11品目があり、

それぞれ「ブリヤート・ポーズ」、「牛肉麺」、「牛肉麵片」、「牛肉スープ」、「ゲータ麵（疙瘩汤）」、「ロシア式のサラダ」、「果物サラダ」、「レーバー（列巴）定食（写真55）」、「デザート」、「キュウリのサラダ」、「乳茶」などである。メニューが少なく、主にブリヤート民族の家庭料理が出されている。ほかの地域の「モンゴル料理」や「郷土料理」は出されていない。



写真55 U乳茶館の「レーバー定食」

U乳茶館のメニューの中、一番人気メニューは「レーバー定食」である。現在、中国の内モンゴル・フロンボイル市やハルビン市の人々の日常食生活に欠かせない定番になってきたという。

U乳茶館のメニューから見ると、主に主食を中心にし、中華料理の「炒め料理」などはだされていなかった。また「モンゴル料理」の「乳茶」や「ポーズ」は出されているが、「モンゴル料理」の定番と見られる「ヒツジ肉料理」は出されていない。レストランの雰囲気もほかの「モンゴル・レストラン」と違い、「地域文化」が明確である。そして、来る客は主に日常的な「ブリヤート風味」の食べ物を食べるためだと考えられる。

注に述べたように、ブリヤート人はロシア連邦やモンゴル国、中華人民共和国に住むモンゴル系の人々であり、モンゴル族の一部である。中国の内モンゴル自治区のフロンボイル市に居住している。中国の「民族識別作業」により55少数民族の「モンゴル族」に帰属された。「ホルチン」は、歴史の流れで軍事機構の名称から血縁と関わる部族の名称とし

て使うようになり、現在、「ホルチン」が文化的・歴史的・地理的名称として使われていると述べた。しかしながら、必ずしもほかのモンゴルの部族ごとが地理的名称として使われているわけではないと考えられる。モンゴルの一部族としての「ブリヤート」は現在でも「部族」の名称として使われていると考えられる。しかし、フフホト市における都市化したブリヤート人は、ブリヤート人の日常の食を資源化するプロセスで「ブリヤート」をフロンボイル地域の特徴の意味で利用されている。つまり、内モンゴルにおける「フロンボイル風味」として資源化されている。

このように、内モンゴルにおけるモンゴル人は多様であり、彼らの食生活も多様である。また、「自分の食生活」を文化資源として利用するプロセスには、相違点がある。「ホルチン・モンゴル人」の場合は様々な客を引きつけるために「ホルチンの日常の食」や「モンゴル食」や「東北の食」などが資源化され、ブリヤート・モンゴル人の方は「ブリヤートの日常の食」が資源化されている。

第3節 フフホト市周辺の観光地における「モンゴル・レストラン」

本節では、筆者の2013年9月にフフホト市から135キロメートル離れる観光地「ヘートン・シリ草原」(写真56)の調査データから、西部の観光地の「モンゴル・レストラン」の特徴を検討する。「ヘートン・シリ」はモンゴル語で「寒い草原」という意味である。観光地の「ヘートン・シリ草原」には18カ所の観光スポットがあり、美しい自然風景だけではなく、歴史的な文化遺跡も利用される。草原観光ツアーは騎馬、騎駱駝、アーチェリー、射撃、モンゴル相撲、登山、モンゴル食などである。また、「ヘートン・シリ草原」は観光地としてだけではなく、アジア最大の風力発電所でもある。1996年から風力発電所が設立され、2010年には北京全域が利用する電気の80%が内モンゴルから供給されている[桜井2011:102]。現在、風力発電機は94台が建てられている。

観光地の「ヘートン・シリ草原」の特徴はその顕著な季節性である。冬は大変寒いので、毎年5月から9月までしか観光できない。夏は一日1万人の観光客を招待できるという。1980年代から、アメリカ、日本、韓国、イギリス、フランスなど30ヶ国の外国観光人を招待してきた。そのため、宿泊施設にはモンゴルパオ、漢式の四合院、歐式別荘、日本式木造家屋が建てられた。



写真56 「ヘートン・シリ草原」

2013年9月、筆者は観光地の「ヘートン・シリ草原」に暮らしているモンゴル老人のV氏にインタビューを行った。以下はその詳しい情報である。その結果をホルチン左翼後旗の観光地と比較する。

観光地の「ヘートン・シリ草原」におけるモンゴル老人の事例 (2013年9月2日)

調査地対象者:V氏、女性、68歳

場所:「ヘートン・シリ草原」の中馬場(村名)

家族構成:一人暮らし、(子供6人)

仕事:観光業、牧畜業、農業

観光施設:3カ所のモンゴルパオ

家畜:馬2頭、牛3頭、羊40頭、鶏30羽、犬1匹

V氏は、1980年に政府の政策によってシリングル盟から、夫と共に「ヘートン・シリ草原」に移住した女性である。1980年には「ヘートン・シリ草原」を民族観光地として開発したが、そのとき、モンゴル人は一人もいなかった。そのため、政府の優待政策によってV氏の家族がここに引っ越してきた。それ以来ずっとこの草原で暮らしてきた。夫は7年前になくなり、6人の子供はそれぞれ自立し、4人の息子もこの村で観光業に従事し、2人の娘は都市で働いている。V氏はウランチャブ市右翼中旗の首府にマンションも持っている。

V氏の「モンゴル・レストラン」の特徴は、モンゴル人の経営するレストランという点である。多くの観光客はこの理由で来るといふ。V氏の「モンゴル・レストラン」はレストラン

でもあり、「モンゴルパオ」の宿泊施設でもある。出されている「モンゴル料理」は手作りであり、「伝統」の味が資源化されてきた。羊料理や乳製品の食材は自家製である。



写真57 V氏のモンゴルパオ



写真58 出される「モンゴル料理」

このように、中国政府の政策によって観光地で暮らしたり、観光業をしたりするモンゴル人もいる。そして、観光業において、政府の力は欠かせない大きな促進力と考えられる。同時に、「ヘートン・シリ草原」における民族観光の資源化に懐疑される。

このように、フフホト市やその周辺の「モンゴル・レストラン」の経営は中国の様々な政策と関わっている。近年、内モンゴル各地域では牧草地と家畜が減らされてきたため、別の産業で家計を支えなければならない。そのような状況で、民族の特色的な料理店と宿泊施設の経営は、観光資源の豊富な内モンゴル各地域で安定した収入を得ることができる仕事になってきたと考えられる。

以上、内モンゴルにおける西部モンゴルの「モンゴル・レストラン」の特徴について検討してきた。これらの「モンゴル・レストラン」は都市にしても、観光地にしても、「モンゴル文化」を「文化資源」として利用している。

第4節 小結

本章では、主に内モンゴル・西部地域のアラシャー盟とフフホト市におけるいくつかの「モンゴル・レストラン」の実情について記述した上で、外食産業における食文化という視点から、「モンゴル・レストラン」で何が「文化資源」として選ばれたのかを分析した。その結果、西部モンゴルの「モンゴル・レストラン」において、「モンゴル料理」が「文化資源」として選ばれているのは確かであるが、それらにも相違点がある。例えば、西部モンゴルのエズネー旗とフフホト市やその周辺の観光地における「モンゴル・レストラン」には、「単一なモンゴル」という視点から「モンゴル料理」が「文化資源」として出されている(第5章の事例から見られる)。しかしながら、フフホト市の「モンゴル・レストラン」において、遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」ばかりではなく、地域性のある「モンゴル料理」も重要な「文化資源」として利用されている。例えば、「ホルチンの日常の食」や「ブリヤートの日常の食」、「オルドスの日常の食」などが、地域性のある「モンゴル料理」として出されているという解釈が可能であろう。

第4章で取り上げたのはホルチン地域の「モンツァン」であった。また、比較対象として西部モンゴルにおける「モンゴル・レストラン」を取り上げた。「単一なモンゴル」という視点から「白い食べ物」と「赤い食べ物」という特徴である「モンゴル料理」を「文化資源」として利用している点は、ホルチン地域における「モンツァン」との共通点でもある。異なるのは、「多様なモンゴル」という視点から「地域の日常食」を「文化資源」として利用している点であった。同様に、経営者は「単一なモンゴル」と「多様なモンゴル」の視点を重ねて資源化している。

エズネー旗における「モンゴル・レストラン」の本格化は、ホルチン地域の「モンツァン」と同じように「単一なモンゴル」への接近を意味する。ここでも、主に遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」を「文化資源」として利用している。「トルゴード・モンゴル人」にとって、それは「自分」の食生活を意味するものであった。一方、フフホト市の周辺の観光地における「モンゴル・レストラン」において、同じように「単一なモンゴル」への接近させるために政府からも推進された。ここでも、主に遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」を「文化資源」として利用している。シリングル盟から移動させて来た「チャーハル・モンゴル人」にとって、それは「自分」の食習慣を意味するものであった。しかしながら、経営者は「単一なモンゴル」の視点だけではなく、「多様なモンゴ

ル」の視点も重なっている。ただ、遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」は重視されたものにすぎず、その影で「トルゴート」や「チャーハル」モンゴル人の日常の食も「文化資源」として利用されている。つまり、「トルゴート」や「チャーハル」モンゴル人は自分らしさを再構築するために「トルゴート」や「チャーハル」モンゴル人の日常の食も利用可能な「文化資源」の一つとして位置付けられている。しかも、このように重ねられたプロセスは現代の「モンゴル食文化」の再構築されるプロセスでもありと考えられる。

フフホト市における都市化したモンゴル人の「モンゴル・レストラン」の本格化は、逆に「多様なモンゴル」への接近を意味する。主に地域性のある「日常の食」を「文化資源」として利用している。「都市化したモンゴル人」にとって、それは「自分」の食生活を意味するものであった。しかしながら、経営者は「多様なモンゴル」の視点だけではなく、「単一なモンゴル」の視点も重なっている。ただ、地域性のある「モンゴル人の日常の食」は重視されたものにすぎず、その影で遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」も「文化資源」として利用されている。つまり、「都市化したモンゴル人」はモンゴル人として自分らしさを再構築するために遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」も利用可能な「文化資源」の一つとして位置付けられている。

本章では、フフホト市の「モンゴル・レストラン」の実情やそれに関わる人々の語りを記述分析することで、現代「モンゴル人」のアイデンティティを考察してきた。現代のモンゴル人は、「単一なモンゴル」という民族アイデンティティの認識と、「多様なモンゴル」という地域アイデンティティの認識というダブルアイデンティティを持っていると考えられる。このダブルアイデンティティの認識は現代の「都市化したモンゴル人」の資源化のプロセスでよく現れる。例えば、フフホト市における「ホルチン・モンゴル人」は、「ホルチンの日常食」を選んで資源化し、自分らしさ、あるいはその地域性のある「文化」が重視された。言い換えれば、「多様なモンゴル」と考えることによって、「ホルチン食」を現代「モンゴル食文化」の地域性のある一つの食文化として扱ったと解釈してもよいだろう。

第6章 中国における「民族」と「地域」

中国は漢族と55の少数民族から構成された「統一的な多民族国家」である。しかし、「周知のように、その56民族内の46民族は中華人民共和国が成立した後に共産党政府の「民族識別作業」を通して「民族」になった様々な「族群」である。つまり、中国の境内における「民族」は国家政府より「政治権利」と「民族」身分が受けられてから産生された様々な「族群」である」[ハスエリドン 2012: 1-2]。これによると、現在の中国の「民族」は歴史の流れで自主的に形成してきたというよりも、国家政策のなかで作られ出されたものであると考えてもよいだろう。

「民族」という言葉の由来については、日本から中国に移入された可能性が高いという見解がある。シンジルトは中国で言う「民族」には三つの意味が含まれると述べた。一つ目は国家の構成員である国民を表す時の「国民 (nation)」と「市民 (citizen)」、つまり中国国籍を指す。二つ目は国家の認定を受けた公定の民族、つまり十数億人の人口をもつ漢人とそれに比べて絶対的人口の少ない55の少数民族、計56の民族を指す。三つ目は漢人以外の55の少数民族のみを指す。この三つは時代と状況に応じて互いに置き換え可能な用語として存在してきた。「民族」に適応される対象がこのように混沌していることは、中国における民族という概念自体の曖昧さを意味する。それは民族という名を中国に適応させようとしてきた、異なる時代の異なる人々の認識や思惑の違いによるものである。とりわけ歴代の為政者たちが政権維持のために制定してきた政策に見られる民族はまちまちである [シンジルト 2003:38]。これによると、その民族政策による「民族文化」は、単なる文化的要素に関わるのではなく、人為的・政策的要素にも左右されると考えられる。

本章では、中国の民族政策や観光政策などの社会背景から、内モンゴルにおける「モンゴル食文化」がどのように資源化されているのか。彼らのモンゴル人としてのアイデンティティがどのような影響を受けてきたのかを検討する。まず、中国共産党の民族政策の過去と現在について述べたうえで中国の「民族」観、「民族」理論とそれらに基づく民族政策の変遷は「民族文化」へどのように影響を与えたのかを検討する。次に、中国・内モンゴルにおいては、その民族政策の変遷にしたがって、「民族文化」はどのように変遷してきたのかを検討する。最後に、中国の観光政策の変遷と、その観光における「民族文化」がどのように資源化されているのか。また、内モンゴル地域の観光における「民族文化」の実情を明らかにする。

第1節 中国共産党の民族政策の過去と現在

中華人民共和国が成立した後、民族政策は中国共産党の国家政策の重要な一つの項目になった。中国は成立してから現在までの65年の間に何度も民族政策を変え、そのたびに少数民族の人々や「文化」に異なる影響を与えてきた。その民族政策の変遷は中華人民共和国がたどってきた「建立新中国」の軌跡と重なって、その時代における中国が置かれた国際情勢、特に経済情勢に大きく影響を受けてきたと考える研究者が少なくない。

6-1-1 民国期の民族政策

近代中国における民族論については松本の論考が詳しい。松本の清朝から抗日戦争が終結した1945年までの約半世紀における「民族論」と「民族政策」の変遷についての記述をシンジルトは次のようにまとめている。

清末において、当時最も新しい科学的理論とされていた「社会ダーヴィニズム」の影響を受け「種族」を意味する「民族」認識をもつ孫文をはじめとする革命派や国民政策は、「漢種」のみの統一国家建設を目指し種族革命の標的であった「満種」を同化あるいは帰化させるべき存在としてみなした。このような民族論に基づいた民族政策では、中国人とは漢人からなり、周縁の民は限りなく漢人に同化して単一の国族を作るべきであるとされ、その結果として新しく作られる「国族」がこの時代の「中華民族」定義であった。しかし1930年代に入り東北地域に対する日本の侵略に伴い満州国という偽「民族国家」が誕生することに即して、「民族とはなにか」という問いが国内に発せられ、愛国的知識人の中から「民族」とは「種族でなく、共通の意味を持つもの」という定義が与えられた。あるべき中国の領内に住む者はたとえ種族的、言語的、文化的に漢人と関係がなくとも、共通して抗日意識をもつ「中華民族」であるという結論が導かれた。国民党と対立関係にあった共産党は抗日戦争そしてそれに伴う第二次国共合作の必要に応じて、1937年半ばまで検討していたレーニン主義に基づくプロレタリア・ネーション論—原則的に各少数民族がプロレタリア・ネーションとして独自国家をもつことができるという民族認識—を覆

し、国民党に無視された「意識としての中華民族論」を採用した。「中華民族」は「共通の抗日意識」を持つ「各階級の連合体」でかつ「民族集団の共同体」と定義された。少数民族の人たちは自らを漢人と「我々」意識を共有する兄弟に生まれ変わることを漢人側から要請され、それを受理することを当然視された。その中で、積極的に共産主義者の運動方針に賛同し、革命や抗日戦争に参加するいくつかの少数民族も現れ、中華人民共和国成立前夜の抗日戦争の勝利は、まさに「中華民族」、具体的には「漢」と「回」と、一部「蒙古」の集団が「我々の祖国防衛」という同一目標に向かって凝集し、共同作業を行った成果だった。中国領内に住む人々が、「中華民族」であるというナショナル・アイデンティティをもつ、「中国（中華）ナショナリズム」をもつという国民統合の理論は抗日戦争中にほぼでき、結果的に今日の中華民族論の大柱となってきた[シンジルト 2003:38-39]。

以上のことによると、清末から中華人民共和国成立までの政治形勢は大きく変動してきた。それによって民族政策も変化してきたことを確認することができる。「政権獲得、維持という為政者たちの思惑は極めて明確であるために、彼らによって作り出された民族政策にみる民族範疇の指示範囲や含意が常時変動しつつも一定の関係性をもちえたことを容易に理解できる」[シンジルト 2003:39]。こうした変動性のある民国期の民族政策は、中華人民共和国成立後の共産党の民族政策に一定の影響を与えてきたと考えられる。

6-1-2 中華人民共和国成立後の民族政策

中華人民共和国成立後、中国中央政府はソ連の社会主義政策を導入すると同時に、「同一意識」の多民族国家観に基づく民族政策が打ち出され、中国国内の各民族間の平等が唱えられた。このような「民族平等」と「民族区域自治制度」に基づく新しい民族政策を実施するために、中国政府は専門家や学者の力を借用することになり、両者の共同合作によって民族政策が進められた。

多くの歴史的な経験から分かるように政治から独立した学問は存在しえず、とりわけ民族に関わる学問的な語りの自由度は、それに対する政治の許容度に決定されてきた[シンジルト 2003:40]。周知のように、費孝通は初めて「中華民族」を理論化した中国の学問的な人物であるが、彼の理論は中国の政治と密接に関連する。

「1950年から1952年にかけて、中国政府は「中央訪問団」を少数民族地域に派遣し、民族平等政策を喧伝し、民族名称（自他称も含む）・人口・言語・歴史状況を把握することを任務とした。その目的は数千年以来克服できなかった民族間の不平等問題を解決することにある、民族平等を実現するために、中国政府は新しい制度を建設するとともに、政治体制上各民族の代表を最高権利機構である人民代表大会に参加させることも必要だったという。1951年から1952年にかけて、費は西南と中南訪問団に参加、貴州省と広西省方面訪問の責任者となった。そして、1953年から中国史上前例のない民族識別作業が行われ始め、その結果55の少数民族が確定された。更に、1956年から1964年にかけて中国全国人民代表大会民族委員会、彭真副委員長の指導のもとで、「抢救落後」という毛沢東の指示に従い、数千人が参加する「少数民族社会歴史調査」プロジェクトが実施された。その規模は民族識別を上回り、成果として55の少数民族にそれぞれの「簡史」と「簡誌」が編著された」[シンジルト 2003:46-47]。

1953年まで自己申告した民族名称は400余りだったが、スターリンの「共通の地域・言語・経済生活・文化心理要素」という民族定義を指針に、マロクス・レーニン主義と中国社会の実際によって識別作業が行われた。しかし、調査者側の識別規準や判断と当該民族側の意識とのずれなど、実際の作業においては様々な混乱が見られると費は評価した[費 1981:1-28]。このように、現在の中国における55の少数民族は共産党の「民識別作業」によって国家に認定された少数民族である。

「中国が1959年に始まる大躍進によって急速に共産主義段階に移行すると確信される状況にあつて、民族融合が大々的に語られ、民族政策の必要性さえも軽視された。文化大革命の時期において民族問題は実質的に階級問題であるとして、やはり民族政策が無実化した。これもやはり社会主義段階において民族的差違を成り立たせる条件が消失しているという前提の下で展開されたものである」[瀬川昌久 2012:256]。以上の内容によると、大躍進や文化大革命などの政治運動において、事実上少数民族の「伝統文化」、風俗慣習、文化遺産などが否定されて、民族政策は順調に実施されなかったと考えられる。言い換えれば、中国開放後、民族政策は最初の「統一多民族国家」の原則を変えなかったが、大躍進の時期の「民族融合論」と文化大革命時期の「階級論」などは、「民族政策」を揺るがす要素であったことを確認することができる。このように、中華人民共和国成立後、民族政策は国内の社会政策の変化に応じて変動してきた。

6-1-3 改革開放期の民族政策

中国の文化大革命が終わり、改革開放期に入って民族工作が復活した。「1980年3月に総書記になった胡耀邦は民族作業で重要な役割を果たした。以下の新経済政策もあきらかに胡耀邦がイニシアティブを取った。この間の民族政策は、1)民族地区経済の休養と特殊化、2)幹部などの民族化や各種の少数民族優遇政策、3)民族の帰属変更の認可、の三つが柱になっている」[毛里 1999:122-123]。

瀬川は中国の改革開放期後の民族政策について以下のように述べた。1990年代中頃から、中国の政治面において「中華民族」への言及が増加した。これは計画経済から市場経済への転換が進む中、世界的な社会主義陣営の退潮により求心力を喪失した唯物史観的イデオロギーに代わり、当局が中華民族概念を強調することで国家への帰属意識を喚起しようとしたものである。1989年に費孝通が「中華民族多元一体格局」を発表してから、すでに10余りの年が経過した。費の手を離れた多元一体論は歴史学や文化人類学の学術研究の重要な共通認識として広がる一方、それがもつ「政治的境界」が高句麗論争につながるような生硬な解釈や、また中華民族凝集力論に見られるように「政治的境界」をあっさり越えて中華民族の輪郭自体を曖昧にするような拡大解釈をも可能にしている。その背景には統一戦線工作の文脈で中華民族概念を効果的に利用したい中国当局の政治的需要がある[瀬川 2012:264-265]。日本の学者の瀬川は費の「中華民族多元一体格局」論の政治主導性を批判するという視点から述べたが、中国国内学者たちの異論は「ほとんど断片的な形で間接的に、中華民族多元一体論者に紹介される程度に過ぎなかった」[シンジルト 2003:51-52]という評価もある。以上によると、中国における民族政策は、当時の国際的国内的な政治情勢に深く関わっていたことが分かるだろう。費の「中華民族多元一体格局」論は当時の社会背景で中国政府に推進された理論であった。

第2節 内モンゴルに対する民族政策

前節で中国の民族政策は当時の国際的・国内的な政治情勢によって変動していたと述べた。では、中国における内モンゴルでは、民族政策はどのように行われていたのか。これについて日本の学者の加々美光行が以下のように論じた。

1922年、中国共産党は二全大会で民族に関する積極政策を展開し、初めて民族自決権を認める民族政策を出した。…（中略）…しかし、連合政府論が毛沢東によって出された時期で、この政策が逆転した。…（中略）…1947年に成立した内モンゴル自治政府は民族自決権を事実上否定する形で、最初に民族区域自治のモデル政府として登場した。…（中略）…なぜ民族自治といわず区域自治なのかといえは、特定の民族集団が特定の物理的空間つまり特定地域に集居していることが前提になっているからである。雑居や散居の形をとる民族集団については基本的に民族区域自治という形での空間的統治を保障する自治権は与えない、マイノリティ集団として地方自治に参画する権利、通例の自治権は与えるが、特定空間全体の統治権者となる民族区域自治権は与えない、というのが1952年の民族自治区政策の基本である。…（中略）…しかも、地域が主体となり、民族が主体ではないという。だから新疆ウイグル自治区というのは先に地域名である新疆がきて、その後にウイグルという民族名が来る。内モンゴルのみ例外であるが、他の場合も同じである。広西チワン族の場合も、寧夏回族の場合も、広西、あるいは寧夏という地域名が先にきて、その後に民族名がくる。実際は内モンゴルの場合にも、「内モンゴル人」という呼称はなく、「族」を抜き、「内モンゴル」の概念は「外モンゴル」との対比という地域概念に過ぎないという主張もあるわけである[加々美光行 2004:5-8]。

これによると、民族政策の変化によって「内モンゴル」は地域概念へ転換した。本節では、「内モンゴル」が地域概念へ転換してから、内モンゴルにおける「民族文化」がどのように変化してきたのか。現在、「民族文化」にどのような問題が起こっているのかを検討する。

6-2-1 地域としての「内モンゴル」

モンゴル学者のフフバートルは、地域としての「内モンゴル」について以下のように述べている。

今私たちが言っている「内モンゴル」（内蒙古）は「内モンゴル自治区」の省略形なので、これは明らかに地域名称である。もちろん、「ゴビより南のモンゴル」

という地理概念としての意味が失われたわけではない。中華人民共和国が成立して、その約2年前に樹立した「内モンゴル自治政府」が「内モンゴル自治区」になるまでは「内モンゴル」という行政区、つまり、地域としての内モンゴルは存在しなかった。「内モンゴル」という名称は、清朝時代の「内ジャサグモンゴル」に由来するものなので、主にゴビより南の6盟49旗のモンゴル人地帯を指す意味で、行政的意味でも使われていたが、統一した行政区を指すものではなかった。それに、中華民国建国以降は清朝時代の内モンゴルにおける「盟旗制」も崩壊していたので、国民党の政策に抵抗していた中国共産党は「内モンゴル」という名称を民族概念として使用していた。中国共産党にとって、「内モンゴル」は中華人民共和国建国以前に「民族」であったが、それ以降は「民族区域自治」という自らの民族政策を実施することにより、「内モンゴル」を「民族」から「地域」に変えた。内モンゴル自治区で「区域自治」が実施されてきたこの50年は、そこに分布するモンゴル人にとってはまさに「地域」を押し付けられてきた歴史的過程を意味するものである[フフバートル 2004:14-15]。

こうして、内モンゴルにおける各地域でも、このような変化が起こっていたと考えられる。例えば、前述したように「ホルチン」という名称は、軍事機構の名称から血縁と関わる部族の名称へ転換し、現在は文化的・歴史的・地理的名称として使われている。

また、内モンゴルにおけるモンゴル人のアイデンティティについてモンゴル学者のフフバートルは以下のように述べた。

内モンゴルで比較的若い年齢層の人たちは、自分が所属する「アイマク」(盟)、「ホシヨク」(旗)の行政区名で自己紹介をする場合が多い。それはモンゴル人にとっては、「ホルチン」や「オールドス」などというモンゴル本来の部族への所属意識を示すことに重なる面もあるが、最近「盟制」が「市制」に徐々に切り替えられているので、盟(市)・旗といった行政区名が「地域アイデンティティ」の表示に使われる傾向がますます強くなっている。こうした「盟、市、旗」という行政地域アイデンティティの上位のものが「地域」としての内モンゴルアイデンティティのほずである[フフバートル 2004:19]。

また、「盟、市、旗」という行政地域アイデンティティと内モンゴルアイデンティティの
中位に「地域」としての東部モンゴルと西部モンゴルのアイデンティティも存在すると考
えられる。こうして、内モンゴルにおけるモンゴル人のアイデンティティは民族アイデン
ティティばかりでなく、地域の主人公として積極的に活動する地域アイデンティティとい
うダブルアイデンティティをもっていると考えられる。

こうした国家の政策変化といった外的環境、近現代化による経済目的のためにモンゴル
の要素への需要という内的環境の変化が、民族アイデンティティと地域アイデンティティ
というダブルアイデンティティの表れに条件を提供した。

第5章では、内モンゴル地域における「モンゴル・レストラン」においても、このような
民族アイデンティティと地域アイデンティティというダブルアイデンティティが生じてい
ると述べた。

6-2-2 「漢化」と地域文化

中国では、民族に関わる問題で「漢化」という言葉がよく使われる。しかも、「歴史学に
おいては、政策や制度の側面から漢人文化の受容を論じる傾向が見られるが、人類学にお
いては、漢人の言語や風俗習慣の受容による変化を「漢化」として扱っている」[竹村 1994]。
前章では、内モンゴルのホルチン地域におけるモンゴル人の食生活において、モンゴル食
生活の「漢化」だけではなく、ほかの民族の食生活の影響も与えられてきたと述べた。同
時に、モンゴル食生活の影響も他の民族の食生活に影響を与え、「モンゴル化」した現象も
見られると考えられる。

「竹村も中国におけるヤオ族・ミャオ族が「漢化」したが「漢人化」しなかったと述べ、
道教や漢字など漢人文化を受容しても漢人に同化することはなかったと主張した。また、
人類学の「漢化」の研究では、少数民族の「漢化」だけではなく、漢人の「土着化」「逆漢
化」した」と言及している[高山 2007]。

高山は、中国で歴史の流れによる「漢化」の意味内容の相違が見られるという。「20世紀
初頭、「漢化」は同化主義と同じ文脈で使用され、中国建国以後、1930年代の大漢人主義へ
の反発から言及されなくなった。1990年代、費孝通の「中華民族多元一体格局」論によっ
て、大漢人主義を超えた民族の融合という意味で「漢化」を用いることが可能になった」
という[高山 2007]。また、高山は対象地域によって「漢化」の意味内容の相違も見られる

という。「例えば、中国で「漢化」した民族と見なされるチワン族やミャオ族、トゥチャ族などは、独自の言語さえもほとんど残っていないことを考慮に入れると、独自の言語や習慣を維持しているタイ北部のミャオ族の「漢化」とは、他の山地民と比較して漢人的要素が多く見られるという相対的な評価に他ならない。そして、「漢化」の多様な側面は、「漢化」の意味内容が固定されていないことを示す」[高山 2007:127]。

ホルチン地域の「漢化」していることは、漢人との接触があったことを意味し、その接触はしばしば生業変化という形で表面化している。農業や半農半牧はその変化を暗示している。フフバートルは、内モンゴル東部と西部について次のように述べている。

内モンゴルにおける「ジューン・モンゴル」と「バローン・モンゴル」という認識は「バローン・モンゴル」が伝統的な遊牧の生活文化を比較的長く維持してきたのに対し、「ジューン・モンゴル」は農耕生活文化に同化している、あるいは同化しつつあるという意味において、それは純粋な地理的違いを示すものではなく、むしろ、文化的な違いを意味するものである[フフバートル 2004:19-20]。

こうして、ホルチン地域（東部モンゴル）は西部モンゴルより早く農耕生活文化に同化されたと考える人も少なくない。つまり、「漢化」された地域と認識されている。しかし、前述したようにホルチン地域に暮らしてきたモンゴル人は周辺の人々と互いに影響を与えて地理的な違いと文化的な違いによる独自の「地域文化」を再構築し、多様なモンゴル人の一つとして現れていくと考えられる。そして、ホルチン地域を単純に生業変化から「漢化」や「同化」された地域とは言えないだろう。

第3節 中国観光における「民族文化」

近年、中国で環境破壊という問題が起きてきて、持続可能な発展ということがクローズアップされている。持続可能な発展の中で、文化を政策としてどのように取り込んでいくのか。少数民族や発展途上国が持続可能な形で成長していくために、観光開発や伝統文化を活かす開発が考えられるようになった[桜井 2011:4]。中国において、20世紀初頭から社会進化論のイデオロギーによって「伝統文化」は封建文化であるという考え方が長らく存在してきたが、1980年代から30年間の経済成長とともに、民間信仰の復興や伝統・民族文

化の回復などという動きが活発になってきた。しかも、様々な観光形態で活発になり、その中の「民族文化」が観光産業の持続発展の重要な資源として認められるようになっていく。

本節では、はじめに、中国における1) 観光政策、2) 観光文化、3) 観光と食産業の関係の概要を提示する。国家の観光政策と民族政策がどのように結び付いているのか、また、どのような「文化」が少数民族の「民族観光」として選ばれて資源化されているのかを検討する。次に、内モンゴルにおける観光資源の概観を述べるうえで、「民族観光」の資源化に焦点を絞ってその実態を提示する。最後に、ホルチン地域の通遼市における観光資源について概観し、ホルチン地域の「民族観光」がどのように活性化しているのか。また、「民族文化」がどのように「文化資源」として利用されているのかを検討する。

6-3-1 中国における観光政策

「旅行をすることを表す語句は実に様々である。例えば英語の場合、トラベル(travel)やツアー(tour)、ジャーニー(journey)、ボエッジ(voyage)など旅行を表すものとして用いられる。本来、トラベルは大陸横断などの大旅行を意味し、トリップは日帰りや一泊程度の小旅行、ジャーニーは大陸内の旅行、ボエッジは船旅を意味していた。なかでも、ツアーは周遊旅行を意味し、日常生活から離れた場所に旅行して再び帰ってくることから、観光を行うことの訳語に用いられている。さらに、観光を表す語句にはサイトシーイング(sightseeing)とツーリズム(tourism)が使われるが、前者は本来物見の意味で幅広く用いられるため、旅行を伴った観光の場合は後者が用いられる。ツーリズムやツアーは、ラテン語でろくろを意味する語句(tornus)に由来しており、これらは巡回旅行することを意味するとしている」[朝水 2003:2]。日本では、ツーリズム(tourism)の語に該当する言葉として「観光」の語が用いられるようになったのは、おおむね20世紀に入ってからのものである[北川 2002:5]。

中国において、「観光」という語は古代から用いられているようである。例えば、この「観光」の言葉の語源は、古代中国周代の易学書『周易』の風観にある「観」の卦に「観国之光、利用賓于王(国の光を観るはもって王に賓たる利あり)」を出典とする[北川 2002:6]。他に、孔子の『十翼』の『象伝』には、「観国之光尚賓也(国の光を観るは賓を尚武なり)」とある。これは「来賓に国の光を示すのは、その来賓を尊びもてなすことになる」という

ことである[北川 2002:7]。本論文では、「ツーリズム」を意味する「観光」を使い、中国における「観光」、その実態を検討する。

「観光の起源の一つは食道楽から始まったといわれる。古代ギリシア時代や古代ローマ時代にはスポーツや食道楽といった特色ある観光が発達したが、中世ヨーロッパの観光は巡礼が中心であった。なかでも中世の三大巡礼地、エルサレム、ローマ、サンティアゴ・コンポステーラへの参拝は盛んに行われ、これらの聖地は一大観光地になった。日本でも、11世紀ごろから貴族による寺社参詣が行われていた」[朝水 2003:45]。

しかし、「19世紀になると、イギリスで始まった産業革命の進展とともに観光(tourism)は近代以前の旅(travel)とは異なって、知識追及のための観光になり、本格化してきたことはよく知られている。労働力を切り売りし、賃金を手に入れた労働者が、余暇を利用して新鮮な経験をするために一時的に離れ、そして再び家に戻ってくる観光が本格化するのには、産業革命が本格化する19世紀の半ば頃からであった」[藤巻、江口 2009:5]。

現在、観光がグローバル化し、社会・文化・経済的にますます重要性を増している状況である。近年、観光業は世界で最も成長している経済産業の一つになってきた。特に、第三世界では主な産業として開発されている。森本は第三世界のツーリズム(観光)産業について次のように述べている。

世界中に開発主義が広がった1960年代以降、ツーリズムは急速に拡大するようになった。ツーリズム産業は、工業開発ほどの大資本や先端技術、専門知識がなくても、未開発故の特徴である豊かな自然や「民族文化」をツーリズム資源として活用できるため、開発が喫緊の課題になっていた第三世界において、開発手段としてツーリズムへの期待が大きくなっていった。こうして第三世界の多くの国々で経済発展の戦略としてツーリズムが積極的に導入され、欧米資本がこれらの国々にツーリズム投資を始めるようになった。とりわけ西インド諸島等、温暖な気候や砂浜に恵まれた島嶼部では、外部資本によってゴルフコースやプールを備えた大規模ホテル開発が行われ、世界にリゾート地として知られるようになった。その結果、第三世界の中にはツーリズムが基幹産業として位置付けられ、特に島嶼部ではG N Pに占めるツーリズム収入の割合が高い国・地域が少なくない[森本 2012:10]。

発展途上国としての中国においても、観光業は急速的に発展してきた。中国国内の観光

客数は、1991年には約3億人、中国国民全体の4人に1人がやっと年一回観光できるという水準だったものが、年二回、一週間の連休となる「黄金週」（ゴールデンウィーク）が始まった1999年には7億人、さらに2006年には14億人に達した。これは平均して国民一人が一年に最低一回は観光した計算になる[『中国21』VoL29 2008:1]。2013年には32億人に達した。これは平均して国民一人が一年に約二回観光した計算になる[中華人民共和国国家旅游局2014:59]。こうした発展は中国の観光政策と緊密に関連している。

中国の観光政策は三つの時期に分ける。第一段階(1978-1989年)では、1978年鄧小平の進めた改革開放政策によって観光業が始まった。しかし、改革開放後の1980年代には、中国政府の観光政策は「外国人は観光における主要なツーリストであり、外貨の獲得が主な目的である(以入境旅游为先导, 以赚取外汇为目的)」ということであった。第二段階(1990-2002年)では、観光業の全面発展の期間であった。1990年代中期以降、中国政府の観光政策は「効率を優先する共に、公平を配慮する(效率优先, 兼顾公平)」ということであった。この期間では、中国の経済発展によって中国人のツーリストが徐々に増え、中国における主なツーリストは国民となった。このように、観光業は外貨獲得から国内の人々の消費喚起へ転換してきたと考えられる。第三段階(2003-現在)では、観光業は全面的に完全になってきた。2003年、中国の観光政策は「持続可能な発展(可持續的科学发展观)」であった⁵⁰。さらに、2009年12月に中国国務院が発表した国文[2009]41「観光業の加速発展に関する国務院意見」によると、「観光業は戦略的産業であり、消費資源が少なく、他の産業との連動性が高く、就職機会を多く創出でき、総合的効果が高い。中国は2020年には観光業の規模、品質、効率ともに世界の観光強国の水準を目指す」⁵¹という目標が示されている。このように、中国政府から重視されてきた観光業は、ますます急速的に発展してきた。今まででは、中国の観光業は全面的に発展し、完全になっている。

「中国において、1985年からスタートした第七次五ヵ年計画において観光地や交通網の開発整備が本格的に行われ、その基礎の上に92年からは国家旅游局と中国民航局が共同主催して毎年の観光テーマを設け、新たな海外市場の開拓に乗り出している。92年中国友好観光年、93年中国山水風光游、94年中国文物古跡游、95年中国民俗風情游、96年中国渡假休閑游、97年中国旅游年と現在まで続いている。同時に国家旅游局は92年に249ヵ所の国定観光地と14のテーマ・ツアーを設定した。このなかには「尋根朝敬之旅」(黄帝や孔子など神話・歴史上の人物ゆかりの地を訪ねる旅)、「仏教四大名山朝聖游」、「烹飪大国游」(グルメの旅)など多彩なテーマが設定されているが、「西南少数民族風情游」(チベット、雲南、貴州、広西、広東、海南の四省二自治区のエスニック・ツーリズム)、「絲綢之路游」(陝

西から新疆までのシルクロードの旅)、「冰雪風光游」(内モンゴルと東北三省の銀世界を楽しむ旅)の三つのテーマ・ツアーには少数民族が集住する地域が含まれている。「西南少数民族風情游」では雲南の大理ペー族、麗江ナシ族、西双版纳タイ族、貴州のミャオ族、広西の左江チワン族、海南の通什リー族など少数民族の村々が観光スポットになっている」[曾 1998:43-44]。

こうして、中国20世紀90年代から、中国政府は様々な観光形態の多様化を促してきた。1992年からそれぞれの観光形態に則したキャンペーンが行われている(表61)。最初の年である1992年は、中国友好観光年とされた。1993年の山水観光と1999年のエコツーリズムは自然観光を、1998年と2007年の都市と農村の観光と2006年の郷土旅遊はリクリエーション観光を、1995年と2004年のフォークロア観光は民族観光を、1999年と2009年の生態観光は自然観光を、2005年の紅色旅遊は革命観光を促すキャンペーンであった。

しかも、1999年は世界観光機関(UNWTO)に2020年に向けた観光予測「UNWTO ツーリズムビジョン2020」を提出した年でもあった。それによれば、2020年の中国は「一億三七一〇万人の外国観光客を迎える『受入国NO.1の国』になり、他方、世界に向けては旅行者一億人を出す『送出国NO.4の国』になるだろう」⁵²という。2001年のWTO(世界貿易機関)加盟をきっかけに大きく変貌を遂げつつあり、現在、中国における観光業は「UNWTO ツーリズムビジョン2020」の画期的な時期に差し掛かっている。

中国旅遊局の統計データによれば、2013年の中国国内の観光客の人数は32.62億人であり、2012年より10.3%増大した。観光の収入は26276.12億元であり、2012年より15.7%増大した。2013年、中国人の出国人数は9819.52万人で、2012年より18.0%増大し、観光業の総収入は2.95万億元であり、2012年より14.0%増大した[中華人民共和国国家旅遊局 2014:1]。

表60 2013年中国国内観光の基本情報

	総人数(億人)	総消費(億元)	一人当たり消費(元)
全国総計	32.62	26276.12	805.5
都市居民	21.86	20692.59	946.6
農村居民	10.76	5583.53	518.9

出典:中華人民共和国国家旅遊局 2014:1

表61 中国数年来の旅遊プロモーション

年	プロモーション・テーマ	プロモーション・スローガン(中国語)
1992年	中国友好観光年	游中国, 交朋友
1993年	中国山水風光遊	锦绣河山遍中国, 名山圣水任君游
1994年	中国文物古跡	五千年的风采, 伴你中国
1995年	中国民俗風情遊	中国56个民族的国家, 众多的民族, 各异的风情
1996年	中国休閒度假遊	96中国, 嶄新的度假天地
1997年	中国旅遊年	12亿人喜欢97旅游年
1998年	中国華夏城郷遊	现代城乡, 多彩生活
1999年	中国生態環境遊	返璞归真, 怡然自得
2000年	中国神州世紀遊	文明古国, 世纪风采
2001年	中国体育健身遊	跨入嶄新新世纪, 畅游神州大地
2002年	中国民間芸術遊	民间艺术, 华夏瑰宝
2003年	中国烹飪王国遊	游历中华胜境, 品尝天堂美食
2004年	中国百姓生活遊	游览名山大川, 名胜古迹, 体验百姓生活, 民风民俗
2005年	中国紅色旅遊年	红色旅游
2006年	中国郷村旅遊年	新农村, 新旅游, 新体验, 新风尚
2007年	中国和諧城郷遊	魅力乡村, 活力城市, 和谐中国
2008年	中国奥运旅遊年	北京奥运, 相约中国
2009年	中国生態旅遊年	走进绿色两侧有, 感受生态文明
2010年	中国世博旅遊年	相约世博, 精彩中国
2011年	中華文化遊	游中华, 品文化
2012年	中国歡樂健康遊	爱旅游, 爱生活
2013年	中国海洋旅遊年	美丽中国, 海洋之旅
2014年	中国智慧旅遊年	美丽中国, 智慧旅游, 让生活更精彩。
2015年	丝绸之路旅遊年	游丝绸之路, 品美丽中国

出典: 中国数年来の旅遊プロモーション: http://blog.sina.com.cn/s/blog_53fc5479010163rp.html

(2015年7月23日最終閲覧) より作成。

2005年の中国の国内総生産に占める観光業の割合は、4.2%であり、これはけっして小さい数字ではない。第三次産業が先進国ほど発達していない中国にとって、観光業は全産業の中で、かなり重要な地位を占めているといえるだろう[藤巻、江口 2009 : 53]。これらのデータから、中国の観光業は改革開放から現在まで、急速的に発展し、重要な産業として重視されてきたということがわかるだろう。

中国の改革開放によって人々の生活水準が高まってから、都市住民や農村居民に関わらず、ますます人々は国外と国内で観光するようになった。中国においては観光業は欠かせない産業になっていると考えられる。

中国旅遊局の統計データによれば、2013年に旅行会社は26054社があり、2012年より4.5%増大した。旅行会社の収入は3599.14億元、2012年より6.7%増大した。さらに、2012年に観光専門を開設した大学や専門学校は約1832カ所があり、2012年より404カ所が減った。学生は77.16万人であった⁵³。以上、中国の観光政策や観光業の実情を概観した。21世紀になると、中国の観光業が急激的に発展されてきた。現在の中国にとって、観光業は全産業の中で、かなり重要な地位を占めている。

6-3-2 中国における「民族観光」

観光対象とする観光資源⁵⁴といえば、多くの場合は自然観光資源と人文観光資源に限定される。そして、それらは観光客と対峙する関係だと考えられる。「現代になると、観光客は日常的なモノだけではなく、非日常的なモノに関心を向けるようになってきた。例えば、パプア・ニューギニアの「人食い人種」を見る観光、インドネシア・スラウェシ島のトラジャ人の葬式へ参加するという1980年代から人気を得て来た観光、メラネシアで少年が青年になるための通過儀礼時の肝試しとして行われるバンジージャンプへの参加などもそうである。これらの少数民族の人々の伝統文化が観光の対象になっている」[藤巻、江口 2009 : 11]。このような時代の文脈のなかで、先住民や少数民族などの「文化」や生活を理解しようとすることを目的とした観光のかたちが多く取り上げられてきた。文化観光と呼ばれる異文化理解を図るための観光はそれらの民族の生活や文化を観たり、体験したりすることに関心が向けられていると考えられる。そして、「民族文化」は重要な観光資源・観光文化になってきた。

近年、中国政府は、少数民族の文化を観光業の重要な「資源」として利用するようにな

っている。そして、本節では、中国における少数民族をめぐる観光、つまり、エスニック・ツーリズム(以下は「民族観光」と表記する)について概観する。「スミス(Smith)は観光を民族観光、文化観光、歴史観光、環境観光、リクリエーション観光と分類したが、中国における主な観光形態は、歴史文化観光、民族観光、エコツーリズム、リクエーション観光、革命観光(紅色旅行)などである」[高山 2007:20]。

曾は中国の中央政府や地方政府が「民族風情」に力を入れる理由を次の二つのように述べた。一つは観光産業が民族地区にとって、有力な地域開発の手段と位置付けられていることである。もう一つは、民族観光の開発は国家が進めてきた民族政策が実をあげていることの証となるからである[曾 1998:44]。こうした背景で「民族風情」が「文化資源」として消極的利用から積極的な利用へ転換されてきた。近年、中国には「民族の文化だったら、世界の文化になるべきだ(民族的就是世界的)」というスローガンがあり、「民族文化」の重要性を示して、文化資源としての利用率が高まってきた。

曾は中国の民族観光を二つの形態に分けた。「一つは辺境の民族村を舞台にした民族観光である。もう一つの形態は都市及び都市近辺に建設された民族のテーマパークやエスニック・レストランである」[曾 1998:45~46]。「中国では、都市民の間で「民族(エスニック)」なものが流行する要因として考えられるのは、80年代半ば以降、①都市民の生活水準が向上し、可処分所得が増加したこと、②急速な近代化、都市化が進む中、一種の文化的回帰現象が起き、伝統的なもの、土着的なものへの関心が広がり、民俗ブームが起こっていることである。しかし、より大きな要因として挙げられるのは国民形成を促進しようとする国家のもくろみである。(…中略…)80年代に入り、国家の民族政策が正常化するとともに、国家は学校教育やマスメディアを通して、少数民族に関する知識の普及と啓蒙活動を展開し、民族間の融和を図り、国民としての「われわれ意識」の醸成を図ろうとしているとすることができる。90年代前半、国家の肝いりで相次いで「民族」のテーマパークが各地で開園したのもこのような脈絡で捉えることができる。以上から、都市民の間でエスニックなものが流行する環境が整えられていたといえる」[吉原、鈴木 2002:33]。こうして、日常生活における「民族文化」は、人為的・政策的要素に左右されてきた。しかも、「民族風情」が観光地だけではなく、都市でも「文化資源」として利用されてきた。

中国の少数民族地域の「民族観光」は、国内の大小都市内に急速に発展して多様化してきた。中国において、「民族地区の自然観光資源としては地貌、水景、気象気候、生物などがあり、民族地区の人文観光資源としては古人類遺跡、古代大規模事業、歴史文化名城と

歴史的建造物、宗教、陵墓、民族習俗などがある」[馬、布施 2003:120-126]。例えば、雲南省麗江の虎跳峡、四川省の邛海、貴州の「南山雨霧」、内モンゴルで発掘された「河套人」、内モンゴルにおける万里の長城や元上都遺跡やチンギス・ハン陵、チベットラサのブダラー宮などは観光開発によって活用されている事例である。他に、「少数民族の料理と踊りや歌のショーがセットになったエスニック・レストランが爆発的に増えており、モンゴル人、チベット族、朝鮮族、満人、オロチョン族、ウイグル族、カザフ族、タイ族、ミャオ族などの芸能や料理を味わうことができる。こうしたテーマパークやレストランは少数民族の若者たちにとって今や有望な働き口になっている」[曾 1998:44-45]。

しかも、「民族観光」は、民族民俗文化村(園)の振興、土着文化の開発、自然景観の活用、代表的な民族祭りの活用、民族博物館の建設、民族観光商品の開発などの類型がある[馬、布施 2003:120-126]。例えば、北京の中華民族園、深圳の中国民俗文化村、内モンゴルの草原沙漠ツアー、内モンゴルの「ナダム大会」、民族服装、民族音楽、民族舞踏、民族歌謡、民族食生活など様々な文化がある。それらを観光資源、「文化資源」として利用するようになってきたと考えられる。

6-3-3 内モンゴルにおける「民族観光」

中国政府が観光政策に力を入れるようになったのは、改革開放以降であったが、内モンゴルにおいては観光が地域産業になったのは近年のことであると考えられる。『中国旅遊統計年鑑2014』によれば、2013年、内モンゴルにおける外国観光客は161.61万人であり、収入は9.62億ドルであり、中国の31の省・自治区・直轄市中で第16位に位置する。2013年、入国観光客は100万人を突破した22省・自治区・直轄市の中に内モンゴルが含まれていた。2013年、国際観光収入は1億ドルを突破した28省・自治区・直轄市の中に内モンゴルが含まれていた[中華人民共和国国家旅遊局 2014:3]。しかも、内モンゴルは四川、新疆、貴州、チベット、青海、寧夏、甘肅など少数民族地域より上位に位置し、内モンゴルの観光業はほかの少数民族地域の観光業より発展したのが明らかである。

内モンゴルにおいて、2010年観光に関わる企業は2000社があり、従業員は107.6万人であり、内モンゴルにおけるサービス業に従事する人数の20%を占める。A級の観光景区は146ヶ所があり、その中に5A級観光景区は二つ(チンギス・ハン旅游区と响沙湾旅游区)、4A級観光景区は23ヶ所があり、3A級観光景区は59ヶ所がある[アヨシ 2011:18]。『中国旅遊

統計年鑑2014』によれば、2013年に旅行会社は890社があり、旅行会社の収入は約18億元である。さらに、2013年に観光景区は215ヶ所があり、観光客人数は0.18億人、収入は約51億元であった[中華人民共和国国家旅遊局 2014:102-116]。現在、内モンゴル地域において、観光業が最も重視されるようになったと考えられる。

内モンゴルの観光ツアーはただ草原と沙漠をめぐる自然観光と「草原文化」をめぐる文化観光にすぎないというのはよく知られている。内モンゴルの歴史学者・観光学者のバーヤン・チャガンによれば、その内の「草原文化」資源は二種類に分けることができるという。一つは、草原の歴史文化資源であり、つまり、蒙古高原で活動してきた中国北方少数民族の文化が資源として利用されているということである。草原の歴史文化資源に大窑文化、河套文化、紅山文化、匈奴文化、鮮卑文化、突厥文化、契丹文化、蒙古文化など蒙古高原に活動してきた北方少数民族の文化が含まれる[バーヤン・チャガン 2006 : 11-16]。

表62 内モンゴルにおける草原歴史文化資源

文化	位置	観光景区の内容	付注
大窑文化	フフホト近郊	大窑文化遺跡、無字天書、磨光巨石、双龍含卵、百米古洞	1979年、当時では世界最大面積の古代人類の石器製造場を発見した。
河套文化	内モンゴル烏審旗	シラーウス遺跡、バト湾、統万城、水洞溝	1922年、内モンゴル烏審旗シラーウス河沿にて古代人類化石を発見した。
紅山文化	赤峰市紅山	紅山文化遺跡、博物館、森林公園	1935年、赤峰市紅山で遼河流域古代文化圏(中華最古の文明)を発見した。
匈奴文化	陰山と河套	昭君墓(3A級景区)、匈奴青銅器	現在の内モンゴル自治区の所在地は匈奴の発生地である。
鮮卑文化	内モンゴル興安嶺	鮮卑と関わる嘎仙洞、盛楽城遺跡がまだ開発されていない。	鮮卑民族は先に中原へ移入した北方少数民族である。
突厥文化	アリタイ山とジュンガル地	突厥石人、突厥石棺墓、都市遺跡があるが、まだ開発されていない	突厥人は北方少数民族の中で最も早く固有の民族文字を有する人々である。
契丹文化	赤峰市	遼代の塔、墓、文物があるが、まだ開発されていない	
蒙古文化	内モンゴル	チンギス・ハン陵、元上都遺跡、大召寺、五当召	これらの観光地ではモンゴルの「伝統」が資源化されている。

出典：バーヤン・チャガン「草原文化と観光開発の研究」2006より筆者が作成

もう一つは草原の民俗文化資源である。草原の民俗文化資源には、①モンゴル歌舞、②モンゴル招待儀礼、③蒙古包、④モンゴル食、⑤モンゴル服装、⑥モンゴル牧業経済、⑦モンゴル祭り・演芸などモンゴル「伝統」が含まれる。ほかに、内モンゴルにおいて、「草原文化」を利用して、中国市場の認可を得た企業もある。例えば：伊利、蒙牛、オールドス集団、草原興発、小肥羊などの企業は草原文化を資源化し、企業の知名度を中国各地ばかりでなく、世界各地で上げてきた[バーヤン・チャガン 2006：11-16]。

調査地のガンジガ鎮と観光地の大青溝自然保護区はホルチン地域の通遼市に位置する。通遼市における観光業は20世紀80年代から始まり、最初は主に当地と外来観光客の自発的な自然景観の観光であった。1993年、ホルチン左翼後旗政府と遼寧省瀋陽市園林旅游会社は共同に「大青溝旅游区」を開発した。1995年、当時のジューリム盟政府は「ジューリム草原旅游区」を開発した。通遼市は2007年に「中国優秀旅游都市」(写真59)と認定され、2009年、「中国都市旅游の競争力がある最も発展の潜在力都市」(写真60)と「中国最美六草原の一つ」(写真62)と認定された。しかも、東北、華東、華北における50都市、1000カ所旅行会社と共同経営している[金、王 2012:20]。



写真59 「中国優秀旅游都市」



写真60 「中国都市旅游の競争力がある最も発展の潜在力都市」の証書



写真61 「中国一番人気の旅游文化都市」

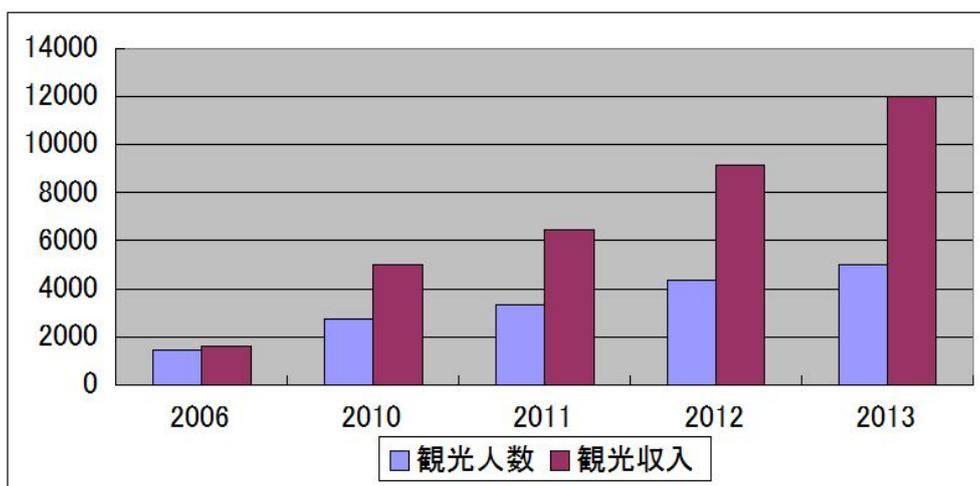


写真62 「中国最美六つ草原の一つ」

通遼市において、観光地として有名なところは「大青溝国家自然保護区」、「ジュリーへ草原旅游区」、「ジャーロード山地草原旅游区」である。2013年、通遼市の観光景区は60カ所がある。そのなかで、4A級観光景区は3カ所があり、3A級観光景区は14カ所があり、A級の観光景区は22カ所があった。星級旅游招待処は11社であり、旅行会社は34社、そのなかには出国旅行会社は3社がある。星級ホテル32軒であり、その中で4つ星ホテルは2軒、3つ星ホテルは12軒がある。グラフ23の2006-2013年通遼市観光客の人数と収入から、通遼市においては、2006年国内外の観光客の総人数は142.4万人、総収入は約16.26億元であった。2013年になると、国内外の観光客の総人数は500万人、総収入は約120億元になった。観光業の収入は通遼市のGDPの6.46%を占めた⁵⁵。2006年から現在まで、通遼市の国内外の観光客人数と総収入は量的な変化が明確である。

グラフ23 2006-2013年通遼市観光客の人数と収入

単位:人数(千人)、収入(百万元)



出典：通遼市旅游局:<http://www.tlly.org.cn>を参考した(2014年12月28日最終閲覧)。

通遼市において、近辺の省・市から来る観光客が多い。主に遼寧省、吉林省、北京や当地の人々であり、特に、2010年に遼寧省の観光客は60.9%を占めた。他方、外国観光客は少ない。主に日本人や韓国人であり、欧米や台湾からの観光客が少ない。観光時期は、毎年7月-9月の間である[アロン・ゴワ 2011:27]。第4章では、大青溝の観光客は主に遼寧省、吉林省、黒竜江省から来た人々であると述べたが、それと一致していること明らかである。

2010年の観光方式と消費水準によれば、観光方式は家族旅行が35%を占め、団体旅行が22%を占め、旅行会社による旅行が23.1%を占める。滞在期間は、1-3泊が32.1%を占め、4-7泊

が34.5%を占め、8-14泊が19.5%を占め、日帰り旅行が10%を占める。消費金額からみると、1000-2999円の消費が41.5%を占め、5000-5999円の消費が11.5%を占める[アロン・ゴワ 2011:27]。これによると、短期滞在の観光客のほうが多いことは明らかである。ホルチン地域における観光地の大青溝の場合、1-2泊の観光客のほうが多い。

通遼市においては、2013年に旅行会社は34社があり、その中の3社が出国旅行会社であり、5社が経営困難で登録を取り消した。2013年、29社の旅行会社の総収入は3865.79万元、その内、入国旅行収入は36.7万元、出国旅行収入は83.7万元、国内旅行収入は3728.5万元である。国内旅行が主な割合を占めていた。中国中央政策「禁止公款(公金)旅行」の影響のため、2013年における通遼市の旅行会社の総収入は2012年の総収入より38.16%が下がった。旅行会社の90%が総収入にマイナスの変化があった⁵⁶。このように、政府の政策は観光業の業績を左右すると考えられる。このような政策は、大青溝における「モンツァン」やレストランの利益だけではなく、ガンジガ鎮における「モンツァン」の利益にも影響を与えたと第4章で述べた。

通遼市において、観光資源は、①ホルチン歴史遺跡と風景名勝文化(草原観光、森林観光、沙漠観光と歴史遺跡観光)、②ホルチン婚俗文化資源、③ホルチン歴史人文文化資源(シャーマン・アンダイ文化、ホルチン曲芸方言文化、ホルチン歴史名人文化)などの三つに分けられる[金・王 2012:19]。

表63 通遼市における草原観光資源

名称	位置	特徴	現状
ヘーテン・ジョロ草原	ホーリンゴル市	山地の温暖性灌草むら、比較的完全な自然草原の一つ	10のモンゴルパオがあり、騎馬、オボー祭りが行われる。
ジュリーヘ草原	ホルチン左翼中旗	温帯半湿潤草原、山地の温暖性灌草むら、国際標準の賽馬場があり、毎年8月18日に「ジーリム賽馬祭り」が行う。	宮殿式の迎客用のモンゴルパオ5、豪華式の固定モンゴルパオ18、伝統式のフェルトモンゴルパオ14が建てられた。
ジャーロド山地草原	ジャーロド旗	温帯半湿潤草原、山地	モンゴルパオが60あり、観光ツアーは主に草原観光、訪問牧民、水上娯楽、篝火夜会、賽馬、相撲、狩猟、射箭、牧民生活の体験、民族食、モンゴル結婚式など。
オーロー草原	ホルチン左翼後旗	住民は全てモンゴル人の人々である。	
ノースタイ草原	ホルチン左翼後旗	典型的なホルチン草原、1万ムーの原始草原である。	11の観光ツアーがある。
アロゴンテロン草原	ジャーロド旗	天然牧場、原始草原がある。	牧民新村とモンゴルパオがある。

出典：アロン・ゴワ2011「通遼市の観光開発研究」pp17を参考した。

表64 通遼市における沙漠観光資源

名称	位置	特徴	現状
タミン・チ ヤガン沙漠	ナイマン旗東部、 クーロン旗北部	植物が少なく、砂 丘がある。	個人投資によってつくられた観光地 であり、観光ツアーは沙漠観光、沙 漠探検などがある。
バッターラ 沙漠	ホルチン 左翼後旗	市より近い沙漠 である。	観光ツアーは沙漠体験、沙漠探検、 沙漠野営などがある。
チョーハイ 沙漠	ホルチン左翼後旗 と遼寧省の辺境	沙漠景観と牧場 景観がある。	古代軍営根拠地、草原牧区フェルト、 民族観光などのツアーがある。

出典：アロン・ゴワ2011「通遼市の観光開発研究」pp20を参考した。

表65 通遼市における森林観光資源

名称	レベル	位置	特徴	現状
大青溝自 然保護区	国家4A級 自然保護区	ホルチン 左翼後旗	完全な 古代残留森林 植物群落	観光ツアーは原始森林、漂流 探検、水上娯楽など。民族商 品店・民族飲食店・民族娯楽 などの観光施設がある。
罕山自然 保護区	自治区級 自然保護区	ジャーロド 罕山林場	天然自生の 森林区	開発が盛んに行われており、 自発的な観光客が多い。
通遼市森 林公園	市級 森林公園	通遼市区	通遼市最大の 人工緑地	観光ツアーは飲食店、野営野 餐、民族観光などがある。
南湖公園	県級 自然保護区	開魯県	40ヘクタール森林と 2ヘクタール人工湖	人工湖、瀑布

出典：アロン・ゴワ2011「通遼市の観光開発研究」pp18を参考した。

また、通遼市においては、四つの博物館があり、国家級の一級文化館蔵品は82件が保管されている。また約1200カ所の歴史遺跡・古墓遺跡・古城遺跡が発見された。そのうちの、6カ所が国家級重点文物保護対象、25カ所が自治区級重点文物保護対象、25カ所が市級重点文物保護対象、65カ所が県級重点文物保護対象である。

第4節 中国観光における「民族料理」

観光において食道楽は欠かせないものとして存在する。そもそも生物学的な人としての我々は食べることを通してでしか自らの生命を維持することが出来ない。そして、観光においても成立初期から食は不可欠なものである。古代ギリシア時代や古代ローマ時代の観光は食道楽の特色があると前節で述べた。

観光と食の関係を考えるに先立ち、人間にとって食の持つ役割を概観する。武藤によれば食の持つ機能として「生理的機能(生きるための食)、精神的機能(より美味しいもの食べたいという欲求を満たす食)、社会的機能(社会の機構を作り出す食、コミュニケーションとしての食)、文化的機能(郷土食、行事食、食文化など伝統を伝える食)、教育的機能(家庭教育や対人間構築の教育の場としての食)」⁵⁷と分類した。このように、食の機能においては、生理的機能だけではなく、文化的・社会的機能もある。文化的・社会的な側面は、人間における食に特有の機能であり、人間が「共食」を通じた人間関係の構築や集団・民族的な文化の形成を行ってきたと考えられる。しかも、観光においては、食の文化的な側面を観光資源として活用されてきた。観光客にとって、食はその地域の生活・文化を理解し楽しむために、欠かせない存在である。

「日本においては、日常生活での「食」への関心は高まっているだけではなく、観光目的地で利用可能な様々な食について情報が提供されている。観光白書によると、2007年度の国内旅行消費額は、23.5兆円であったが、そのうち飲食店業に2.39兆円、食料品産業に1.54兆円が支出されたという。実に、旅行消費の6分の1が「食」に関する部分であった[松谷 2010:24]。近年、中国でも、観光の「食」を重要な基幹産業の一つとして提唱されるようになってきた。

「近年の中国旅遊のアピールでは、料理を前面に打ち出したいわゆるグルメツアーが盛んである。「北京ダック」、「宮廷料理」、「薬膳料理」などの伝統料理に加えて、「麵を極める」、「点心を極める」、「旬の一皿・上海蟹」、「ギョーザ宴」など「食在中国」のアピールが見られる」[鈴木 2008:40]。近年、中国メディアでも「舌尖上的中国(舌尖の中国)」のような番組を通して中国の様々な民族・地域の食文化をアピールする。このように、中国においても、日常生活での「食」への関心は高まっているだけではなく、観光地で利用可能な様々な食についても注目されている。中国の食生活では、漢人を中心した中華料理や55の少数民族の食生活など多彩な食に彩られている。つまり、観光客にもっともよく知られて

いる中華料理は、おそらく山東料理、広東料理、四川料理、江蘇料理など中華の四大料理であろう。しかし、56の民族を抱え多様性に富んだ社会が構成されてきた中国では、特徴的な中華料理だけではなく、モンゴル料理、回族料理、朝鮮料理、ウイグル族料理、藏族料理など少数民族の「民族料理(エスニック料理)」もある。

現在の中国における少数民族地域では、観光業の振興に伴い、当地の「民族料理」が急速に「文化資源」として利用されるようになり、エスニック・レストランの増加が目覚ましいと考えられる。「本来、レストランが食べる場所を意味するようになるまでは、数世紀にわたって(いや、その後も何十年かは)、「レストラン」といえば食べる物、すなわち元気を回復させるだし汁のことであった」[スパング、小林 2001:13]。そして、現在でも、エスニック・レストランは「民族料理」を楽しむ場所だけではなく、民族のコミュニティの中心的な役割を演じてきた場所だと考えられる。しかし、現在、観光地において、「文化資源」として外来者に利用されてきた。

では、外来者にとって、エスニック・レストランは「民族料理」を楽しむ場所だけであるのか「コミュニティの外部の人々にとって、エスニック・レストランは料理を味わうだけではなく、見慣れぬ異国情緒を満喫することができる場所である。さらに、民族色豊かなエスニック・レストランが軒を連ねて立ち並ぶと、その風景は壮観なものである。そのため、これらの魅力は観光客にも十分アピールする」[朝水 2003:131]。

6-4-1 内モンゴルにおける「民族料理」

現在、中国において、中華料理以外にも西洋食をはじめ様々な国・民族による料理形態や技術が共存している。内モンゴルで多様な食文化の共存化が起こったことは想像に難しくない。例えば、国名を用いたものとして日本料理店や韓国料理店、イタリア料理店やフランス料理店などがあり、民族を用いたものには中華料理店やモンゴル料理店や回族料理店などがあり、そして、地域を用いたものには新疆料理店、四川料理店、北京料理店などがある。これらのレストランでは、その特徴的な料理だけではなく、様々な文化要素が含まれるその店の雰囲気が資源化されると考えられる。

「モンゴル・レストラン」とは、モンゴル食の市場価値が認められた後、形成された調理技術、食器、郷土料理、儀礼の食、茶酒文化などが含まれる産業体系である。モンゴル人の「伝統」的な食文化が継承される同時に、再創造され、再び飲食産業の市場に入ってい

く産業である[ナリソ 2006:22、陳 2008:1]。内モンゴルにおいては、観光業がますます推進されてきたことによって、「モンゴル・レストラン」も内モンゴルにおけるモンゴル経済産業の一つになってきた。「モンゴル食文化」を展示する最も良い「場所」だと考えられる。

陳によると、「現在、内モンゴルにおける「モンゴル料理」には、5123のメニューがあり、その中の675のメニューは従来の代表的な「モンゴル料理」であり、413のメニューは伝統料理を基礎とした上で、再創造された「モンゴル料理」である。再創造された「モンゴル料理」の中で有名なのは「全牛宴」・「詐馬宴」・「郡王宴」・「女神迎宴」などの料理である。現在、モンゴル飲食産業において、「モンゴル料理」は120種類のモンゴル名宴が開発され、主に民族料理、民俗料理、山菜料理を中心とする網羅的な料理カテゴリーになってきた。しかも、モンゴル飲食産業の発展によって312軒の「モンゴル料理」の食材基地が建てられた。さらに、2006年フフホト市の第一職業専門学校では「蒙餐(モンゴル料理)烹飪」という専門課程が設立された」[陳 2008:7]。

ナリソも再創造された「モンゴル料理」について以下のように記述している。近年、「内モンゴル飯店(ホテル)」には「新蒙餐(新しいモンゴル料理)」というカテゴリーが提案され、様々な新しい「モンゴル料理」が開発されてきた。「新蒙餐」の特徴は再創造である。つまり、従来の「伝統」的「モンゴル料理」の基礎に従って、他の料理の良い調理方法・調理道具などを参考にして、「新しい」モンゴル料理を創造する新しい文化である。「内モンゴル飯店」においては、9シリーズの1000余りのモンゴル料理が再創造されてきた。例えば、「蒙古八珍」というメニューは再創造された料理の一つである。従来のモンゴル料理でも「蒙古八珍」は食べられていたが、再創造の原因は材料不足である。従来の「蒙古八珍」の食材は従来醍醐(精製した乳酪)、糞沅(ヘラジカやキバノロの幼子)、野駝蹄(野生の駱駝足の裏)、麩(ヘラジカ)、天鵝灸(ハクチョウのステーキ)、元玉漿(馬乳)、紫玉漿(西域の葡萄酒)であったが、現在、草原キノコ、クコ、キク(黄花)、沙葱、山菜などの材料を利用した現代の「蒙古八珍」料理へ再創造された」[ナリソ 2006:5]。つまり、従来は珍しい食材で作られていたが、現在は簡単に手に入る食材でも作れるように創造されたメニューの代表の一つだと考えられる。また、富裕な人々の間だけで食べられていた宮廷料理が一般市民でも食べられる家庭料理へと変身したのも再創造だと言ってもよいだろう。「蒙餐」に「新」をつけたのは、従来の「蒙餐」と区別し、異なるカテゴリーあることが提示されているからだろう。

現在、「新蒙餐」においては、モンゴル食といえば、「白い食べ物(乳製品)」、「赤い食べ

物(肉食)」、「黄色の食べ物 (モンゴル・アム)」、「青い食べ物 (山菜)」など四種類に分けられる。またモンゴルの飲み物といえば、乳の飲み物、茶の飲み物、スープの飲み物、酒の飲み物の四種類に分けている。また、「モンゴル・レストラン」は食べる「場所」だけでなく、「モンゴル風情」も展示される「場所」であると考えられる。すなわち、「モンゴル・レストラン」は「単一なモンゴル」視点の「モンゴル食」の「博物館」のようになっており、従来の食べ物でも、再創造された「新しい料理」でも、この場所でその「文化性」が展示されていると考えてもいいたろう。

以下は「蒙餐」のメニューについて簡単に紹介してみよう。前述のように、「モンゴル・レストラン」では、「モンゴル料理」だけではなく、中華料理も注文できる。「モンゴル料理」といえば、主に「赤い食べ物」、「白い食べ物」が出されていたが、現在では「黄色の食べ物」と「青い食べ物」が増えて、四種類になっている。「赤い食べ物」のメニューは主にヒツジの丸焼き、羊肉の塩ゆで、ヒツジ肉のしゃぶしゃぶ、ヒツジ肉のスープなどがあり、「白い食べ物」のメニューは主にバターなどの乳製品があり、「黄色の食べ物」のメニューは主に「モンゴル・アム」、莜面ギョーザ、莜面窟子などがあり、「青い食べ物」のメニューは主に沙漠の棗、ファーツァイ（発菜）などの山菜である。このように、「モンゴル・レストラン」には、「伝統」的モンゴル食文化を再構築させたり、開発させたり、新しい「伝統」になっていることがわかるだろう。

また、内モンゴルは東部モンゴルと西部モンゴルと分けられているように、「モンゴル・レストラン」においても東部モンゴル・レストランと西部モンゴル・レストランと二つに分けられていると考えられる。現在のモンゴル料理はフフホト市の料理と東北料理の基礎に従って創造された。しかも、東部モンゴル料理は山東料理の影響を受け、西部モンゴル料理は山西省の料理法の影響を受けた[陳 2008:6]。しかし、本論文の第5章では、内モンゴルにおける「モンゴル・レストラン」は単純に西部と東部という二つ地域性の「モンゴル・レストラン」というだけではなく、その下位には更に細かい地域性を有する「モンゴル・レストラン」でもあることを明らかにした。更に、フフホト市における「モンゴル・レストラン」の事例を用いて、「モンゴル・レストラン」の普遍性と個別性を検討した。その普遍性は、「モンゴル料理」が「民族文化」として資源化されていることである。また、その個別性は、地域ごとの「日常の食」が「地域文化」として資源化されていることである。そして、その「地域文化」は「モンゴル料理」を再構築していると考えられる。

6-4-2 ホルチン地域における「民族料理」

近年、「ホルチン文化」は通遼市の主な「民族観光」の資源になってきた。前述のように、孝庄文皇妃、ソナーゲリンチン、ガーダメリンなどが代表するホルチン名人文化と、ホルチン民歌、アンダイ舞、ウリゲリ(語り)などが代表するホルチン・モンゴル民族芸術表演は「民族文化」として資源化されてきた。また、近年、賽馬祭りやホルチン芸術祭りなど民俗行事活動も文化資源として利用されるようになってきた。以下は、通遼市におけるいくつかの祭りを概観する。

ホルチン芸術祭

通遼市はホルチン芸術祭を通して「民族観光」を発揚し、「ホルチン文化」のブランドを製造し、「ホルチン文化」の都市を創造してきた。1987年から現在までホルチン芸術祭は九回開催された。舞台出演の以外にも、様々な展覧や広場出演、社区文化活動も行われ、校園文化、社区文化、広場文化の発展が推進されてきた。特に、「中国アンダイ芸術の郷」、「中国少年版画の郷」、「中国馬王の郷」、「中国民族曲芸の郷」が展示され、ホルチンの詩歌文化、ホルチン英雄文化、アンダイ文化、ホルチンシャーマン文化、ホルチン民歌文化、ウリゲリ文化、ホルチン服装文化、ホルチン馬文化、ホルチン婚俗文化などが推進されてきた。このように、これらは「ホルチン文化」や「ホルチンの地域文化」として全国の人々に認識されている。

ジーリム賽馬祭

第1期の[8・18]ジーリム賽馬祭は1995年8月18日「ジュリーへ草原旅游区」で行われた。2014年には第18期の[8・18]ジーリム賽馬祭が「ジュリーへ草原旅游区」で行われ、観光客と参加者は12万人が集まった。祭りの活動内容としては、賽馬、民族歌舞、相撲、射矢、モンゴル将棋、オボー祭りなどがある。2002年、[8・18]ジーリム賽馬祭は国家旅游局に中国の重点旅游活動と認定された。

アンダイ舞芸祭

アンダイ舞の発生地はクロン旗であり、「中国モンゴル第一舞踏」と呼ばれるようになった。清朝中期、病気を治し、災難を消す宗教的な舞踏であったが、現在では集団舞踏や民間芸術となっている。

1996年、クロン旗は中国国家文化部に「中国アンダイ芸術の郷」と命名され、2005年には「中国国家非物質文化遺産」と認定された。1998年7月に第1期のアンダイ舞芸術祭が行われてから、毎年行うようになった。

ホルチン美食文化祭

2009年8月16日、第1期のホルチン美食祭は通遼市で行われた。2009年は中華人民共和国の成立60周年でもあり、通遼市の設立市10周年でもある。そして、ホルチン美食祭は重要な祝いとして行われた。第1期では、「チングス・ハンの軍糧」と呼ばれるビーフ・ジャーキーを中心にし、通遼市のモンゴル人の「特色的な食文化」を展示し、通遼市の多くのビーフ・ジャーキー生産企業と全国各地のビーフ・ジャーキー販売商業を引きつけた。

2010年8月、第2期のホルチン美食祭が行われた。この期はホルチン蒙餐名宴のランクを引き上げ、「ビーフ・ジャーキー」、「ヒツジ肉の塩ゆで」、「モンゴルシレビン」などのモンゴル料理は星級ホテルやレストランのメニューに入れられるようになった。第2期のホルチン美食祭において、通遼市の「新世紀大ホテル」が「内モンゴルの優良の店」と判定され、「孝庄皇女妃親宴」が「内モンゴルの名宴」と判定され、ジュリーへの「ヒツジ肉の塩ゆで」が「内モンゴルの名料理」と判定され、ホルチン「モンゴルシレビン」が「内モンゴル名料理」と判定され、ホルチン「ビーフ・ジャーキー」が「内モンゴルの名菓子」と判定された。こうして、ホテルやレストランは優良の店へ推進され、モンゴルの特色的な食はブランドへ推進されるようになってきた。

2011年8月、第3期のホルチン美食祭が行われた。この期は主に「ビーフ・ジャーキー」の展示賽になった。新しい「ビーフ・ジャーキー」の製品の開発が推進され、特に、包装設計が創造された。第3期のホルチン美食祭に様々な新しい「ビーフ・ジャーキー」が展示され、参加した料理研究者に評価されることによって、新しいライクへと転じた。2012年8月、第4期のホルチン美食祭が行われた。この期は「特色食」が推進された。

2013年8月、第5期のホルチン美食祭は行われた。この期は主にホルチン「モンゴルシレビン」が推進された。ホルチン「モンゴルシレビン」は「ホルチン・モンゴル人」に400年前から伝承されてきたモンゴル料理である。2002年に「内モンゴルの名料理」と判定され、2012年には「中国の名料理」と判定された。

2014年8月、第6期のホルチン美食祭が行われた。この期では、通遼市は中国飯店協会から「中国蒙餐都市」と授与された。

このように、通遼市の政府が開催した祭りでは「ホルチン文化」が推進されて、「文化資源」として利用されてきたと考えられる。このような催しを通して、「ホルチン文化」は現代の「モンゴル文化」になっていると考えられる。

第4、5章では、内モンゴル地域における「モンゴル・レストラン」において、「モンゴル人の日常の食」は「単一なモンゴル」あるいは「多様なモンゴル」の視点から「民族文化」あるいは「地域文化」として資源化されていることを明らかにした。そして、本章では、社会背景として、民族政策、観光政策から中華人民共和国における「民族」と「地域」を検討した。

第7章 「モンゴル・レストラン」における文化資源化

山下は文化資源について次のように論じている。「他の資源と同様、文化も何らかの目的のために、資源として使われるわけだから、文化資源とは何かそこにあるものというより、エリック・ジンマーマンが資源に関する古典的著作で論じたようにある社会的コンテクストにおいて文化が「資源になる」という動的な定義を導入することが必要である。言い換えれば、ある社会的な構図の中で、いかにして文化が資源になるか、そのプロセスはどのようなものかが問われなければならない」[山下 2007:15]。第4、5章において、中国の市場における「文化資源」としての「モンゴル・レストラン」の実情を明らかにした。こうした資源化のプロセスでその資源化された対象や方法、またその「正統性」などをめぐる闘争に満ちている。本章では、第4章と第5章で記述していたホルチン地域の「モンツァン」と他地域における「モンゴル・レストラン」の事例から、内モンゴルにおける社会的構図の中で、「いかにして文化が資源になるか、そのプロセスはどのようなものかが問われるのか」[山下 2007:15]を、森山の「誰」をめぐる問いという機制から分析する。

第1節 資源化されたもの

本節では、内モンゴルの「モンゴル・レストラン」において、経営者は自らが内在化している文化要素の何を対象化し、それを何らかの目的と意図のもとに活用しているのか。重視されたものは何のかを検討する。

まず、内モンゴル・ホルチン地域の大青溝自然保護区におけるJ「モンツァン」とKレストランの事例から見ると、客は主に外部から来る観光客である。経営者は観光客に向かって、「単一なモンゴル」という視点から遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」を強調していることが明らかになった。その目的は経済利益であろう。彼らに重視されたものは「単一なモンゴル料理」のかたちにあることである。

また、内モンゴル・ホルチン地域のガンジガ鎮におけるM・N・O「モンツァン」の事例から見ると、ここの客層は観光地としての大青溝の客層と違い、観光客以外の現地住民である。しかし、M・N・O「モンツァン」の経営者たちは現地住民に向かっても、同じように「単一なモンゴル」という視点から遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」を強調していることが明らかになった。こうした資源化の背景において、豚肉を中心とす

る「ホルチン・モンゴル人」の食生活を影にひそめ、重視されたものは「モンゴル料理」の「復興」だと考えられる。この「復興」は、N「モンツァン」の経営者の言葉をそのまま用いたが、本論の論旨から考えると「創造」あるいは「再構築」であると言えるだろう。

次に、内モンゴルのフフホト市における「モンゴル・レストラン」においても、「単一なモンゴル」という視点から「モンゴル料理」を資源化するのが普遍的であるが、「多様なモンゴル」という視点から地域性のある「日常の食」を資源化する「都市化したモンゴル人」も少なくない。つまり、現代モンゴル人の視点が「単一なモンゴル」だけでなく、「多様なモンゴル」でも重視されていると解釈してもよいだろう。「都市化したモンゴル人」はその「独自性」や「地域性」を強調して、地域性のあるモンゴル人の「日常の食」を選び、経済の目的だけではなく、「自文化」を強調し、文化的な目的でもあると考えられる。ここで重視されたものは現在のモンゴル人の「日常の食」である。

本論文の事例で提示された「モンゴル料理」というカテゴリーには、「白い食べ物」と「赤い食べ物」を特徴とする遊牧モンゴル人の日常の「モンゴル料理」が含まれることだけではなく、その「モンゴル料理」に基づいて、「再創造」された「モンゴル料理」も含まれていると前述した。フフホト市の「内モンゴル飯店(ホテル)」で「新蒙餐(新しいモンゴル料理)」というシリーズが提案され、その「新蒙餐」の特徴は「再創造」であると述べた。しかしながら、本論文の事例の「モンゴル・レストラン」では、「新蒙餐(新しいモンゴル料理)」というシリーズが提示されなかったが、その「再創造」の特徴があると考えられる。例えば、第4章のM「モンツァン」の「ラクダ肉料理」のカテゴリーである。「ラクダ料理」はガンジガ鎮でM「モンツァン」でしか出されていない。M「モンツァン」によって、創造された料理であり、そこの特徴的な料理にであったと述べたことがある。これは、「モンゴル料理」の「再創造」のプロセスでもあると考えられる。

資源化された「モンゴル料理」は主にヒツジ肉の食材を中心とするが、すべてのヒツジ肉で調理する料理が「モンゴル料理」であるわけではない。同様に、すべての豚肉の料理が中華料理であるわけではない。つまり、食材(牛肉、ヒツジ肉、豚肉)によって料理のカテゴリーは決まらなると考えられる。そして、「ホルチン・モンゴル人」は豚肉の料理を中心とする食生活であるが、それによって簡単に「漢化」されたモンゴル人とも言えないだろう。同様に、「単一なモンゴル」のアイデンティティと関わる「ヒツジ肉料理」を提供しないと、モンゴル人としての民族アイデンティティを表象した「モンツァン」の存在を否定することになってしまう。

また、内モンゴルの「モンゴル・レストラン」という食事空間において、「文化資源」として動員され、利用されたものは「料理」だけではなく、モンゴルの文化要素のある内外装の個室やモンゴルパオ、モンゴル舞踏や歌、モンゴル人の儀礼、モンゴル服装、モンゴル食器なども含まれている。それらは、即物的に見れば一つの物体であるが、「モンゴル」という形容詞から見れば習慣的なものであり、やはり「単一なモンゴル」を表象する要素が選ばれていると言えるだろう。

ほかに、内モンゴルの「モンゴル・レストラン」において、資源化されたものは主に「モンゴル料理」や地域性のあるモンゴル人の「日常の食」であるが、世界各地域から来る客の口に合わせるために、様々な「民族料理」や「郷土料理」、「日常の食」も資源化される対象になったことを第4、5章の事例のメニューから明らかにした。しかも、内モンゴルのどこの「モンゴル・レストラン」でも「炒め料理」を中心とする「中華料理」の割合は「モンゴル料理」より高かった。

以上の内容をまとめると、現在の「モンゴル・レストラン」といえば、「単一なモンゴル」の視点から「モンゴル料理」を特徴とするレストランや料理店、ホテル、茶楼の総称である。しかしながら、「多様なモンゴル」という視点から現代モンゴル人の「日常の食」を選んで、「自文化」の「独特性」や「地域性」を特徴とする「モンゴル・レストラン」も少なくない。従来、「モンゴル料理」は宮廷料理、王爺府の料理、家庭料理に見られるが、飲食産業になったのは近年のことだと考えられる。

具体的には、①「モンゴル・レストラン」の名称にはモンゴル人の「民族文化」や「地域文化」と関わる言葉や文字が現れる。②食事の空間は「モンゴル特色」があり、主に外装設計、標識、装飾風格、主体の色、メニューの設計、アクセサリ、テーブルと椅子、飾り品などに現れる場合が多い。レストランの規模や等級によって、重んじる程度は違うところがある。「モンゴル・レストラン」の壁に「モンゴル特色」的な装飾品が比較的よく使われる。例えば、壁掛け羊毛、モンゴルの図、モンゴル書道やモンゴル刃、矢、馬頭琴などである。③高級ホテルにはモンゴル人の音楽や歌舞がセットにされている。それらの特徴はモンゴル人としてのアイデンティティと結びついていると考えられる。

以上によると、内モンゴル地域の「モンゴル・レストラン」において、「単一なモンゴル」という視点から、遊牧モンゴル人をイメージさせるものが重視されるのが当然だと思われるが、事例の分析から見ると、「多様なモンゴル」という視点から、「自文化」のものも重視されていることが明らかになった。

第2節 資源化の主体と志向対象

内モンゴル地域における「モンゴル・レストラン」においては、「誰が、どのような位置から、何を、何のために、文化資源として取り出し、どのように利用しているのか」[山下 2007:19]。こうした疑問を持ち、本節では、その資源化の主体と志向対象について検討する。まず、「モンゴル・レストラン」の資源化の主体という問題がある。つまり、遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」や「日常のモンゴル食」を資源化したのは誰かということであろう。

山下は資源化の主体について以下のように述べた。「資源化の主体には、個人から集団、集団には地域社会から国家、非営利的な組織から営利企業にいたるまで、様々な主体がありうる。人類学においては、一般に文化の資源化の主体として、集団、とくに民族集団に焦点を当てる場合が多い。集団であれ、個人であれ、ある主体による文化の資源化が問題になる場合は、しばしばマイクロ単位とマクロなシステム、あるいはある社会システムと別の社会的システムの継ぎ目あるいは境界である」[山下 2007:18]。

内モンゴル地域における「モンゴル・レストラン」において、資源化の主体は誰だろうか。人類学の視点から見れば、「モンゴル料理」が資源化された対象のため、民族集団としてのモンゴル人が資源化の主体になるはずだと思われるが、実際は想像より複雑であった。以下は、ホルチン地域の「モンツァン」において、その資源化の主体が誰なのかと、志向対象が誰なのかを分析する。ここで、資源化の分析単位とするのは、個人としての経営者とコックである。その個人の属性から資源化の主体を整理してみる。内モンゴル地域の「モンゴル・レストラン」における資源化の主体を表示すると以下の表 66 のようになる。

表 66 資源化の主体

個人	P (経営者)				Q (コック)			
	モンゴル人		漢人		モンゴル人		漢人	
主体 の分 類	P ₁ (内部 のモン ゴル人)	P ₂ (外部 のモン ゴル人)	P ₃ (内部 の漢 人)	P ₄ (外部 の漢 人)	Q ₁ (内部 のモン ゴル 人)	Q ₂ (外部 のモン ゴル 人)	Q ₃ (内部 の漢 人)	Q ₄ (外 部の漢 人)

出典:筆者作成

内モンゴル地域における「モンゴル・レストラン」においては、資源化の主体は以下図 20 のように様々な組み合わせで現れる。具体的には、以下の図 20 のように P_1Q_1 、 P_1Q_2 、 P_1Q_3 、 P_1Q_4 、 P_2Q_1 、 P_2Q_2 、 P_2Q_3 、 P_2Q_4 、 P_3Q_1 、 P_3Q_2 、 P_3Q_3 、 P_3Q_4 、 P_4Q_1 、 P_4Q_2 、 P_4Q_3 、 P_4Q_4 など 16 通りの組み合わせになると考えられる。

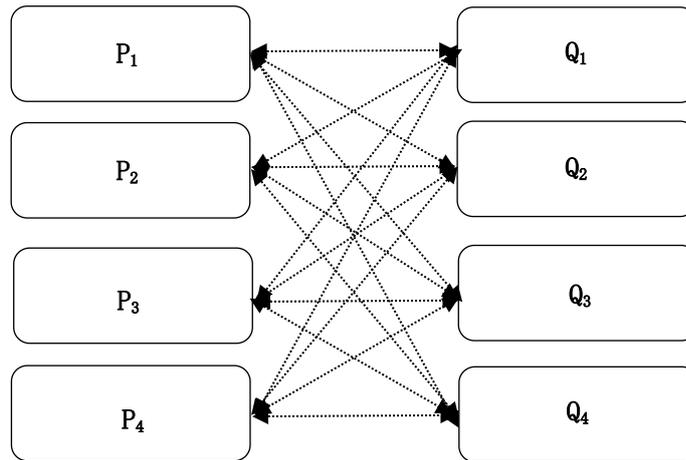


図 20 主体の組み合わせ図 出典:筆者作成

しかしながら、資源化という動的な契機において、「誰」が問題となるのは資源化の主体についてばかりではなく、それが誰に対して、誰をターゲットにされた資源化なのかという、いうなれば資源化の志向対象を問題にすることができる[森山 2007:82]。

内モンゴル地域における「モンゴル・レストラン」の志向対象は観光客と現地住民の客である。そしてまた、その個人の属性から資源化の志向対象を整理してみる。志向対象を表示すると、以下の表67ようになる。

表 67 資源化の志向対象

志向対象	T (観光客)				W (現地住民の客)			
	モンゴル人		他民族の人		モンゴル人		他民族の人	
志向対象の分類	T ₁ (内部のモンゴル人)	T ₂ (外部のモンゴル人)	T ₃ (内部の他民族人)	T ₄ (外部の他民族人)	W ₁ (内部のモンゴル人)	W ₂ (外部のモンゴル人)	W ₃ (内部の他民族人)	W ₄ (外部の他民族人)

出典:筆者作成

例えば、ホルチン地域の「モンツァン」の経営者は主に観光客に向けて、「モンゴル料理」を資源化していると第4章で述べた。ホルチン地域の「モンツァン」において、「ホルチン・モンゴル人」とホルチン地域の漢人は主体となり、主に世界各地から来る観光客は志向対象になる。経営者はそのような商業的文脈の中で「文化資源」としての地位を保ち続けている一方で、そのプロセスには文化の「再構築」を追求することでもあると考えられる。

ホルチン地域の「モンツァン」における志向対象も資源化の主体と同じように複雑である。第6章で述べたように、ホルチン地域の観光客は主に周辺の省・市から来る観光客であり、主に遼寧省、吉林省、北京の人々である。2010年に遼寧省の観光客は60.9%を占めた。外国人の観光客は主に日本人や韓国人であり、欧米や台湾の観光客が少ないという。また、短期滞在の観光客のほうが多いと述べた。ホルチン地域の「モンツァン」においては、主に観光客を中心とする事例に対して、主に現地住民の客を中心とする事例もある。言い換えれば、観光客も現地住民の客も「モンゴル料理」や「モンゴル文化」を消費する食事客である。

ホルチン地域における「モンツァン」の事例と比較して、他地域における「モンゴル・レストラン」の資源化の主体と志向対象についても分析を行う。第5章では、フフホト市に約240カ所「モンゴル・レストラン」があり、そのうちの90%はモンゴル人が経営し、それらにシリングル風味、フルンボイリ風味、オルドス風味、ホルチン風味の「モンゴル・レストラン」などが地域性の特徴として現れていると述べた。本論では、主に地域性のある「モンゴル・レストラン」に注目したため、その資源化の主体と志向対象を検討する。

フフホト市における地域性のある「モンゴル・レストラン」においては、資源化の主体は主に「都市化したモンゴル人」である。資源化の主体は主に民族集団としてのモンゴル人であるが、その自己認識によって様々な地域のモンゴル人に分けられる。例えば、ホルチン・モンゴル人、フルンボイリ・モンゴル人、オルドス・モンゴル人、シリングル・モンゴル人、アラシャー・モンゴル人などである。彼らの出身地によって自己認識も違い、資源化されたものも違う。

フフホト市の地域性のある「モンゴル・レストラン」において、経営者は主に現地住民の客をターゲットに地域性のある「モンゴル食」を資源化している。経営者は主体となり、現地住民や大学生を志向対象として、「民族」アイデンティティを保ち続けている一方で、「地域」アイデンティティを強調し、商業的文脈の中でモンゴル食文化の「再構築」を追求していると考えられる。

アラシャー盟のエズネー旗における「モンゴル・レストラン」においては、資源化の主体はトルゴート・モンゴル人であるが、ホルチン地域の事例と同じように、漢人が主体である可能性もあると考えられる。その志向対象は観光客と現地住民の客であり、主にモンゴル国と南方の客が多い。

以上によると、内モンゴル地域の「モンゴル・レストラン」において、資源化の主体は複雑であり、それは主にモンゴル人であるが、漢人やほかの民族の人々でもあった。また、志向対象が主に観光客など外部の人々の場合は「単一なモンゴル」という視点から「モンゴル料理」を資源化し、志向対象が内部のモンゴル人や現地住民の場合はその地域性のある「日常の食」を資源化していると考えられる。

第3節 ホルチン地域における「モンツァン」の資源化

「文化資源は、「意味」や「象徴」がそうであるように、人間の営みに遍在しており、そうであるがゆえに、「意味」や「象徴」と同じく、「文化資源」であるということが重要なのではなく、「文化資源」であるということでは何が把握できるのかが重要になる。「文化資源」という用語を、このように有意味な概念として用いるためのポイントこそ、この「資源」の活用に関わる行為と場の個別的な具体性になるのではないかという考えである」[森山 2007:65～66]。

資源化される当の「文化」についても、それが誰の「文化」なのかという問いを立てることができる。たとえば、ホルチン地域の「モンツァン」においては、資源化された「モンゴル料理」は現在の「ホルチン・モンゴル人」の日常の食生活に現れていないものである。では、その「モンゴル料理」は誰のものなのだろうか。そして、資源化された「文化」は誰のものなのか。このように、誰のものとして資源化されたのかを検討する必要があると考えられる。以下は、第4・5章で述べたホルチン地域の「モンツァン」の事例から、それぞれの「モンゴル料理」がどのように「文化資源」として利用されているのか、そのプロセスに何が重視されているのかを、森山の「誰」をめぐる問いの機制を用い検討する。

7-3-1 大青溝自然保護区における「モンツァン」の事例

事例Ⅰ：J「モンツァン」

第4章で述べたホルチン地域のJ「モンツァン」の事例から見れば、資源化の主体が主にホルチン地域の漢人（P₃Q₁、P₃Q₃）であり、また誰に対するのかという志向対象が主に遼寧省、吉林省、北京から来る観光客（T₁、T₂、T₃、T₄）である。つまり、ホルチン地域の漢人は観光客に対して遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」を「文化資源」として利用している。しかも、その「モンゴル料理」が「モンゴル舞踏」や「モンゴルパオ」など「単一なモンゴル」の文化要素とセットにして、遊牧モンゴル人のイメージを資源化していると言ってもよいだろう。また、J「モンツァン」の経営者はそれらの「モンゴル料理」を「特色的な料理」として出して、遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」が「内モンゴル」や「ホルチン」地域の「特色的な料理」として資源化されたと第4章で述べた。

まず、「モンゴル料理」は誰のものなのか。前述のように、「モンゴル料理」は「単一なモンゴル」という視点から言うと、遊牧モンゴル人の日常の食習慣から由来した遊牧モンゴル人をイメージさせるものと解することができるだろう。J「モンツァン」の経営者（漢人）の出発点はやはりホルチン地域におけるモンゴル人の「日常の食」を資源化するはずだと考えられる。ただ、資源化のプロセスで「単一なモンゴル」という視点から、遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」が重視され、「ホルチン・モンゴル人」の「日常の食」はその「モンゴル料理」と重なって、副次的なものとして扱われたにすぎない。

さらに、経営者はそれらを「民族的範囲」のものとして提示してはならないのであった。なぜなら、資源化の主体としての自分が漢人だからである。この「文化資源化」を通して、それらの「モンゴル食」を「民族的範囲」から「地域的範囲」へ焦点が当たらなくてはならないからだと考えられる。言い換えるなら、J「モンツァン」の経営者はまずもって遊牧モンゴル人のものにもかかわらず、資源化の対象にすることを通して、それを「内モンゴル」や「ホルチン」地域の人々のものとして提示しようとしたと言えるのではないか。

以下の図21は、J「モンツァン」の資源化における「誰」をめぐる四種の問いの機制を簡単な図に示したものである。また、「単一なモンゴル」の視点からの遊牧モンゴル人をaと表記し、「多様なモンゴル」の視点からの地域性のあるモンゴル人をbと表記する。また、重視された側を大きく表記で提示する。

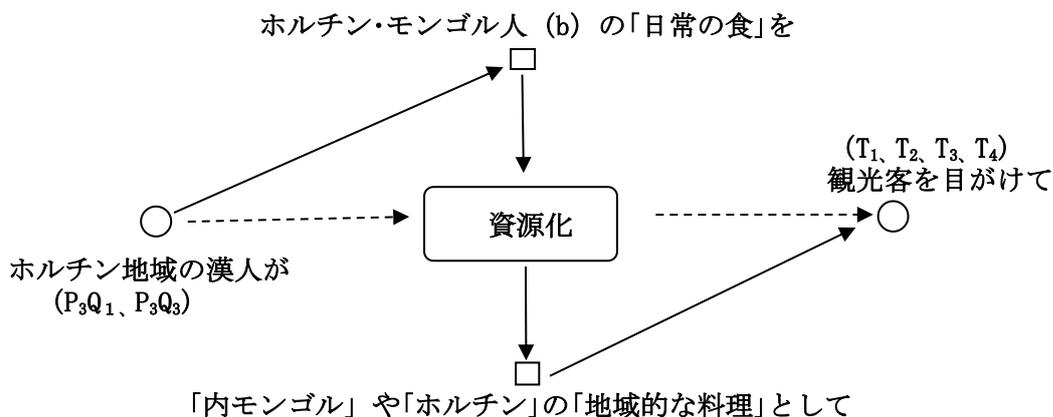


図 21 J「モンツァン」の資源化における「誰」をめぐる四種の問の機制
 (出典:森山の「誰」をめぐる四重の問の機制を参考して作成した。)

そして、さらにここで注目したいのは、経営者は「ホルチン・モンゴル人」の「日常の食」から出発したが、この「文化資源化」をとおして、遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」が重視されたことである。「ホルチン・モンゴル人」の「日常の食」は特色として選択されなかったが、副次的なものとして選ばれたことが明らかになった。最後に、それらの「モンゴル人」の日常の食が「内モンゴル」や「ホルチン」地域のものへと転化されたことである。まさにその転化の仕掛けとして、「モンゴル人」の食習慣が、すなわち「モンゴル人」のものである「日常の食」という文化要素が、合わせて資源化されているということである。J「モンツァン」の経営者は、一貫してこの食習慣を、「内モンゴル」や「ホルチン」地域の人々の食習慣と位置づけていた。

表 68 J「モンツァン」における「資源化」のあり方

誰が	誰の「文化」を	誰の「文化」として	誰をターゲット
ホルチン地域の漢人が (P ₃ Q ₁ , P ₃ Q ₃)	ホルチン・モンゴル (b) の「日常の食」を ↓ 「モンゴル人 (a _b)」の食習慣を	「内モンゴル」や「ホルチン」の「地域的な料理」として ↑ 「内モンゴル」や「ホルチン」地域の人々の食習慣として	観光客をターゲット (T ₁ , T ₂ , T ₃ , T ₄)

(出典:森山のウナヴァルナ三世の移葬における「資源化」のあり方を参考して作成した。)

このように、「モンゴル料理」が現地化されていると考えられる。例えば、日本において、日本人が「中華料理店」や「イギリス料理店」、「韓国料理店」などのレストランを経営することによってそれらが現地化されたことと同様と思われる。同時に、近年の観光業の推進によって内モンゴル地域の漢人も「モンツァン」を経営することが増加してきた。特に、観光地の大青溝自然保護区では「モンツァン」の経営者やコックは漢人のほうが多かったと第4章で述べた。このような「モンツァン」の現地化のプロセスで様々な「再創造」が行われてきたと考えられる。

さらに、「モンゴル料理」のほか、出されている「料理」は誰のものなのか。「モンツァン」の「ほかの料理」は単一の「モンゴル料理」を補充する役割がある。すなわち、様々な地域の客の口に合わせるために「モンゴル料理」を除いて、様々な「料理」を「文化資源」とするのが商業戦略でもあると解することができるだろう。しかも、「モンツァン」のメニューを豊富にするそれらの「料理」は主にホルチン地域の「郷土料理」や中国の「東北料理」を中心にして、「地域的な料理」として出されている。そして、それらはホルチン地域の人々のものだと理解してもよいだろう。

事例Ⅱ：K レストラン

K レストランは看板の「〇〇農家院」にしても、店の内外装にしても、一見したところ「モンツァン」ではなく、「農家の家庭料理」が出される地域性のあるレストランだと思われる。しかし、そのメニューから見ると、「モンゴル料理」を主な資源化の対象としているレストランである。このように、大青溝自然保護区において、「モンツァン」でないにもかかわらず、「モンゴル料理」を「文化資源」とするレストランは少なくない。

K レストランにおいては、資源化の主体は「ホルチン・モンゴル人」(P₁Q₁)であり、その志向対象は主に遼寧省、吉林省、北京など地域から来る観光客(T₁, T₂, T₃, T₄)であると第4章で述べた。つまり、「ホルチン・モンゴル人」は観光客に対して「〇〇農家院」という地域性のあるレストランで「モンゴル料理」を「文化資源」として利用している。

こうしたK レストランにおいては、「モンゴル料理」は誰のものなのか。前の事例で「モンゴル料理」は遊牧モンゴル人のものだと提示した。「ホルチン・モンゴル人」に対して、「モンゴル料理」にしても、「新蒙餐(新しいモンゴル料理)」にしても、これらの料理は彼らの現在の日々の食生活にあまり見られないといえるのではないのか。「白い食べ物」と「赤い食べ物」という特徴を有する。「モンゴル料理」が「遊牧モンゴル人の日常の食」を意味

するものであった。では、「ホルチン・モンゴル人」の立場からすれば、「モンゴル料理」は「ホルチン・モンゴル人」のものではなく、遊牧モンゴル人のものなのだと想定できると考えてもよいのではないか。

しかしながら、K レストランの経営者はやはりモンゴル人としての自分が、自分の日常の食を資源化するという出発点であると考えられる。J「モンツァン」と同じように、その資源化のプロセスで「単一なモンゴル」という視点から、遊牧モンゴル人のものが重視され、自らの「日常の食」もそれと重なって、副次的なものとして選んだのだ。しかも、重視された遊牧モンゴル人の「モンゴル料理」をそのまま遊牧モンゴル人のものとして提示してはならないのであった。それは、民族が何であれ、出身が何であれ、すべてのモンゴル人に、「分け隔てなく」に焦点が当たらなくてはならないからであると考えられる。このように、「ホルチン・モンゴル人」の日々の食生活で「モンゴル料理」があまり食べられないという実情が経営者によって故意に隠蔽され、「モンゴル人」のものがことさらに際立たされていることから、これらの遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」は全「モンゴル人」のものとして提示されたといえるのではないか。

さらに、K レストランが「モンゴル・レストラン」ではなく、地域性のあるレストランのため、その「モンゴル料理」がただの「民族料理」ではなく、「内モンゴル」や「ホルチン」地域の「特色的な料理」として資源化され、「内モンゴル」や「ホルチン」地域の人々のものでもあるという意味も含まれていると考えられる。言い換えるなら、経営者がまずもって「単一なモンゴル」という視点から重視された「モンゴル料理」にもかかわらず、それを資源化することを通して、それを「内モンゴル」や「ホルチン」地域の人々のものとして提示しようとしたといえるのではないか。つまり、「ホルチン・モンゴル人」の経営者は遊牧モンゴル人のものを全「モンゴル人」のもの、あるいは「内モンゴル」や「ホルチン」地域の人々のものとして資源化したと解説してもよいだろう。

そして、さらに注目したいのは、地域性のあるレストランで「ホルチン・モンゴル人」の日常の食が資源化されたが、同じように遊牧モンゴル人ものが地域の特色とされる対象として選ばれた。「ホルチン・モンゴル人」の日常の食が特色として選ばれなかったが、副次的なものとして重なっていることである。最後、それらの「モンゴル人」の日常の食が全「モンゴル人」のものへと転化された。また、「内モンゴル」や「ホルチン」地域の人々のものへと転化されたことである。まさにその転化の仕掛けとして、それらの「モンゴル人」の食習慣が、すなわち、「単一なモンゴル」と「多様なモンゴル」のものである「モンゴル

の日常の食」という文化要素が、合わせて資源化されているということである。K レストランの経営者は、一貫してこの食習慣を、全「モンゴル人」の食習慣、さらに「内モンゴル」と「ホルチン」地域の人々の食習慣と位置づけていると考えられる。以下の図 22 は、K レストランにおける資源化における「誰」をめぐる四種の問いの機制を簡単な図に示したものである。

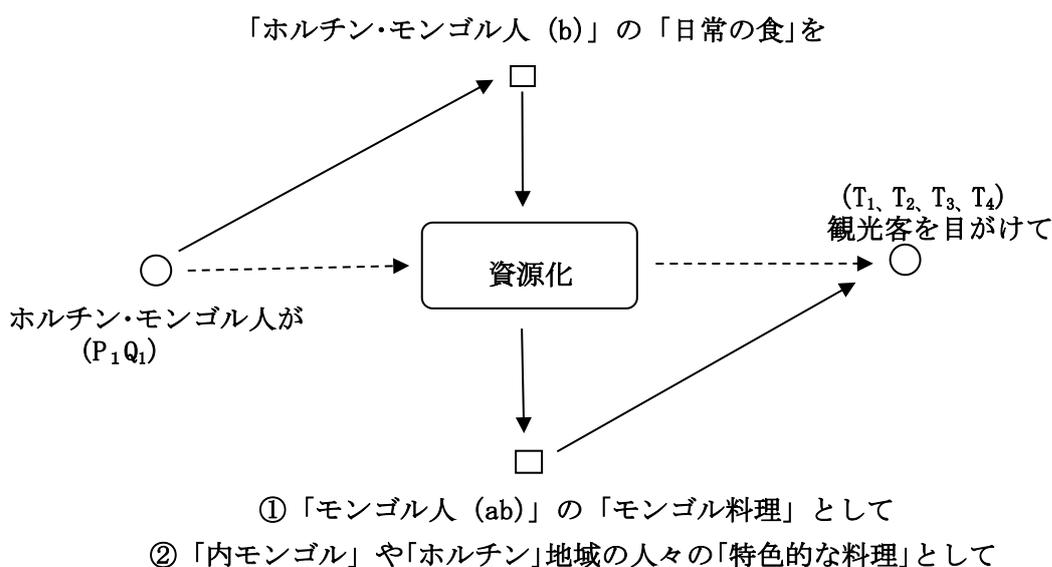


図 22 K レストランの「資源化」における「誰」をめぐる四種の問いの機制
 (出典:森山の「誰」をめぐる四重の問いの機制を参考して作成した。)

表 69 K レストランにおける「資源化」のあり方

誰が	誰の「文化」を	誰の「文化」として	誰を目標けて
ホルチン・ モンゴル 人が (P ₁ Q ₁)	「ホルチン・モンゴル人 (b)」の「日常の食」を	「モンゴル人 (ab)」の「日常食」 「内モンゴル」や「ホルチン」地域 の人々の「特色的な料理」として	観光客を目標けて (T ₁ , T ₂ , T ₃ , T ₄)
	「モンゴル人」 (a _b)の食習慣を	「モンゴル人 (ab)」や「内モンゴ ル」や「ホルチン」地域の食 慣習として	

(出典:森山のウナヴァルナ三世の移葬における「資源化」のあり方を参考して作成した)

観光地の大青溝自然保護区における「モンツァン」や地域性のあるレストランにおいて、「遊牧モンゴル人の食文化」をイメージさせる「モンゴル料理」が「文化資源」として選ばれたが、そのまま遊牧モンゴル人のものとして利用されていなかったことを明らかにした。その資源化プロセスにおいては、資源化の主体が漢人の場合は、地域的な「文化資源」として「モンゴル料理」を利用している。資源化の主体が「ホルチン・モンゴル人」の場合は、モンゴル人としての自分のものとして利用する以外に、「内モンゴル」や「ホルチン」地域に暮らしている人々のものとして「モンゴル料理」を利用していることを明らかにした。つまり、「単一なモンゴル」の「モンゴルの日常の食」でも「多様なモンゴル」の「モンゴル日常の食」でも、この資源化を通して「再構築」されていると考えてもよいだろう。

7-3-2 ガンジガ鎮における「モンツァン」の事例

事例 I : M「モンツァン」

ガンジガ鎮における M「モンツァン」は主に観光客向けの「モンツァン」であることがガンジガ鎮の住民に公認されている。M「モンツァン」において、「モンゴル料理」や「モンゴルパオ」、「モンゴル舞踏」などをセットにし、「モンゴル食習慣」のかたちにして「文化資源」として利用している。M「モンツァン」の資源化の主体は「ホルチン・モンゴル人」であり、主体に対する志向対象は主に観光客であるが、そこには現地住民も含まれると第4章で述べた。

では、M「モンツァン」における「モンゴル料理」は誰のものなのか。第4章では、M「モンツァン」は「ホルチン地域の伝統的なモンゴル・レストランであり、ホルチン地域の伝統的なモンゴル料理を中心にする」と自己認識していると述べた。これによると、「ホルチン・モンゴル人」の「伝統」が資源化されたと解釈できるだろう。つまり、その「モンゴル料理」が「ホルチン・モンゴル人」の日常の食習慣のはずである。しかしながら、その資源化のプロセスでは現在の「ホルチン・モンゴル人」の日常の食はホルチン地域の特色として選ばれず、遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」がホルチン地域の特色として重視された。この「文化資源化」を通して「ホルチン・モンゴル人」の日々の食生活で遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」があまり食べられない実情が経営者によって故意に隠蔽され、「単一なモンゴル」という視点から「モンゴル料理」が「ホルチン・モンゴル人」のものでもであると提示されたといえるのではないか。

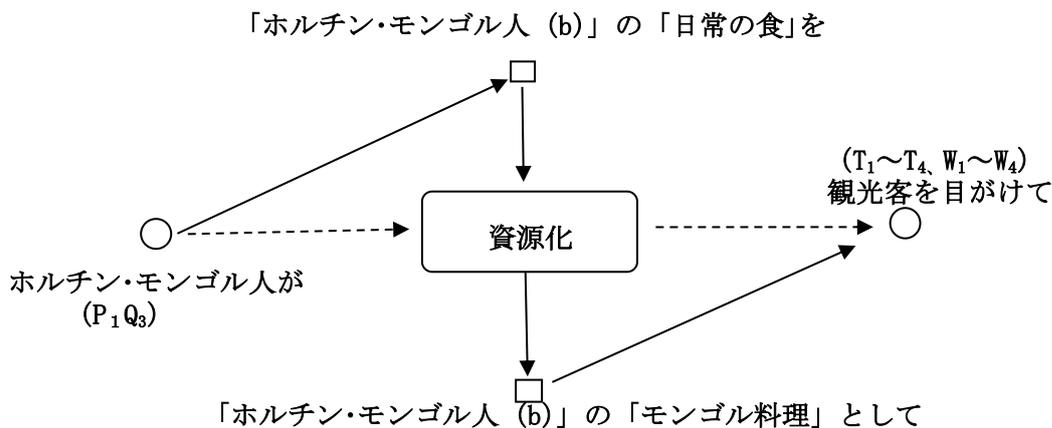


図 23 M「モンツァン」の「資源化」における「誰」をめぐる四種の問いの機制
 (出典:森山の「誰」をめぐる四重の問いの機制を参考して作成した。)

そして、さらにここで注目したいのは、「ホルチン・モンゴル人」の出発点は自分の「伝統」を資源化するであるが、その資源化を通して、実際は「ホルチン・モンゴル人」のものでなく、遊牧モンゴル人のものが選ばれ、重視されたことである。一方で、「ホルチン・モンゴル人」のものは副次のものとして選ばれた。最後、遊牧モンゴル人と「ホルチン・モンゴル人」のものが「ホルチン・モンゴル人」のものへと転化されたことである。まさにその転化の仕掛けとして、遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル食習慣」が、すなわち、遊牧モンゴル人をイメージさせるものである文化要素も、合わせて資源化されているということである。M「モンツァン」の経営者は、一貫してこの食習慣を、現在「ホルチン・モンゴル人」の食習慣と位置づけ、利用していると考えられる。

表 70 M「モンツァン」における「資源化」のあり方

誰が	誰の「文化」を	誰の「文化」として	誰をターゲット
ホルチン・モンゴル人が (P ₁ Q ₃)	「ホルチン・モンゴル人 (b)」の「日常の食」を ↓	「ホルチン・モンゴル人 (b)」の「モンゴル料理」として ↑	観光客をターゲット (T ₁ ~T ₄ , W ₁ ~W ₄)
	「モンゴル人 (a _b)」の食習慣を	「ホルチン・モンゴル人」の食習慣として	

(出典:森山のウナヴァルナ三世の移葬における「資源化」のあり方を参考して作成した。)

事例Ⅱ：N「モンツァン」

N「モンツァン」はM「モンツァン」のように「モンゴルパオ」がないが、「モンゴル風情」の食生活の雰囲気重視し、「モンゴル料理」を資源化している。「モンゴル料理」というカテゴリーがはっきり書かれていないが、メニューから見れば、それらの遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」が最初に並べられていることが確かである。

N「モンツァン」においては、資源化の主体は「ホルチン・モンゴル人」(P₁Q₁)の経営者であり、主体に対する志向対象は主に観光客(T₁~T₄)であるが、ほかに現地住民の客(W₁~W₄)も少なくない。ここでは、「モンゴル料理」は誰のものなのかという問いにおいても、M「モンツァン」のように、「ホルチン・モンゴル人」の日常の食を資源化することが出発点であろう。しかしながら、その資源化のプロセスで遊牧モンゴル人のものが重視され、「ホルチン・モンゴル人」の日常の食も重なって、副次的なものとして選ばれた。やはりN「モンツァン」の経営者の観点から見れば、この資源化を通して、民族が何であれ、出自が何であれ、すべてのモンゴル人に、「分け隔てなく」焦点が当たらなくてはならないからである。「ホルチン・モンゴル人」の日々の食生活に「モンゴル料理」があまり見られないという実情が経営者に故意に隠蔽され、全「モンゴル人」のものであることがさらに際立たされていることから、それらの「モンゴル料理」は全「モンゴル人」のものとして提示されているといえるのではないか。以下の図24は、ホルチン左翼後旗のガンジガ鎮におけるN「モンツァン」の資源化における「誰」をめぐる四種の問いの機制を簡単な図に示したものである。

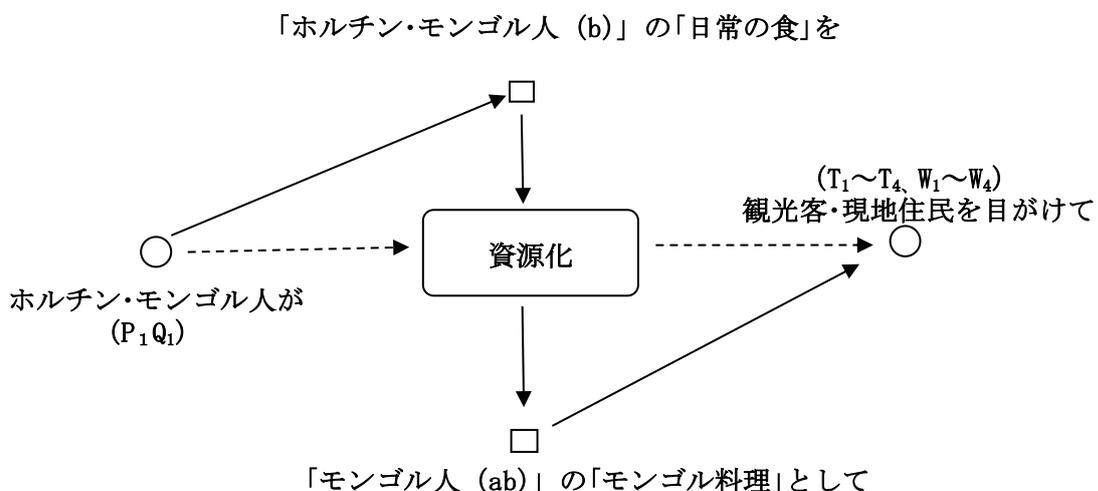


図24 N「モンツァン」の「資源化」における「誰」をめぐる四種の問いの機制
(出典:森山の「誰」をめぐる四重の問いの機制を参考して作成した)

第4章で述べたように、N「モンツァン」の経営者は「モンゴル料理」の「復興」を注目している若者である。そして、この資源化をとおして遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」が重視され、「ホルチン・モンゴル人」の日常の食はそのほかの「料理」と混交、あるいは同列に扱われた。このように、それらの「モンゴルの日常の食」を全「モンゴル人」のものへと転化させたのである。まさにその転化の仕掛けとして、遊牧モンゴル人の食習慣が、すなわち、遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」という文化要素が、合わせて資源化されているということである。N「モンツァン」の経営者は一貫してこの食習慣を、現在の「モンゴル人」の食習慣と位置づけ、利用していると考えられる。

表 71 N「モンツァン」における「資源化」のあり方

誰が	誰の「文化」を	誰の「文化」として	誰をターゲット
ホルチン・ モンゴル人 が (P ₁ Q ₁)	「ホルチン・モンゴル人 (b)」 の「日常の食」を ↓	「モンゴル人 (ab)」の 「モンゴル料理」として ↑	観光客・地域住 民をターゲット (T ₁ ~T ₄ , W ₁ ~W ₄)
	「モンゴル人 (a _b)」 の食習慣を	「モンゴル人 (ab)」的 の食習慣として	

(出典:森山のウナヴァルナ三世の移葬における「資源化」のあり方を参考して作成した。)

第4章で述べたように、N「モンツァン」の経営者に対して、「モンツァン」を経営する目的は単純に経済的目的だけではなく、モンゴル人の「伝統」と関わる仕事をやっていくというモンゴル人のアイデンティティと関わる目的でもあるのではないのかと考えられる。そして、このプロセスは、民族アイデンティティが強調されているプロセスでもあり、現代モンゴル人の食習慣が「再構築」されるプロセスでもあるのではないのかと考えられる。

事例Ⅲ：0「モンツァン」

0「モンツァン」はM「モンツァン」と同じ、資源化の主体は「ホルチン・モンゴル人」の経営者であり、漢人のコック (P₁Q₃) であるが、中心街から離れているために志向対象は観光客より現地住民の客 (W₁~W₄) に向いている。M「モンツァン」やN「モンツァン」と同じように、0「モンツァン」の経営者の観点から見ると、「ホルチン・モンゴル人」の日常の食が資源化されたが、遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」も欠か

せない「文化資源」として選ばれ、重視された。しかし、同時にこの「モンゴル料理」を遊牧モンゴル人のものとして提示してはならないのであった。この資源化を通して、遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」が全「モンゴル人」のものでもありと提示されていると考えられる。以下の図 25 は、ホルチン左翼後旗のガンジガ鎮における 0「モンツァン」の資源化における「誰」をめぐる四種の問いの機制を示したものである。

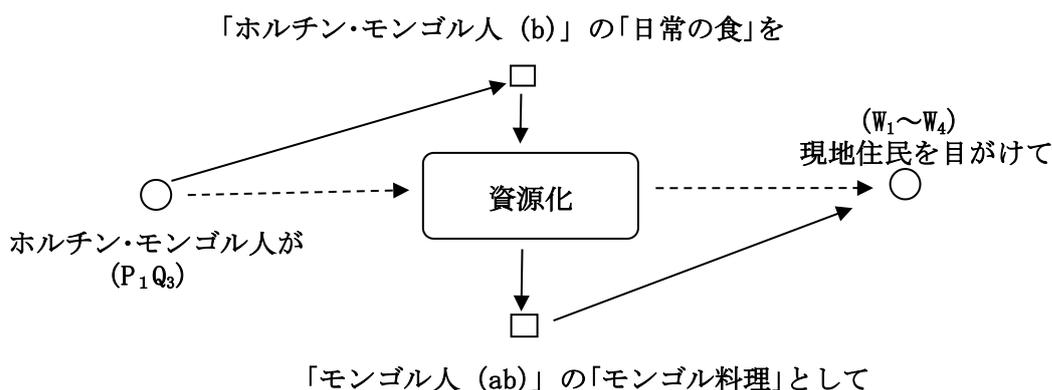


図 25 0「モンツァン」の「資源化」における「誰」をめぐる四種の問いの機制
(出典:森山の「誰」をめぐる四重の問いの機制を参考して作成した。)

以上と同様に、「モンゴル料理」の資源化をとおして「ホルチン・モンゴル人」や遊牧モンゴル人をイメージさせるものを全「モンゴル人」のものへと転化させた。まさにその転化の仕掛けとして、「ある部分のモンゴル人」の食習慣が、すなわち、「ある部分のモンゴル人」のものである「モンゴル料理」という文化要素が、合わせて資源化されているということである。0「モンツァン」の経営者は、一貫してこの食習慣を、現在の「モンゴル人」の食習慣と位置づけ、利用していると考えられる。

表 72 0「モンツァン」における「資源化」のあり方

誰が	誰の「文化」を	誰の「文化」として	誰を目標けて
ホルチン・ モンゴル人 が (P ₁ Q ₁)	「ホルチン・モンゴル人 (b)」 の「日常の食」を ↓	「モンゴル人 (ab)」の 「モンゴル料理」として ↑	観光客・地域住 民を目標けて (T ₁ ~T ₄ , W ₁ ~W ₄)
	「モンゴル人 (a _b)」 食習慣を	「モンゴル人 (ab)」的 食習慣として	

(出典:森山のウナヴァルナ三世の移葬における「資源化」のあり方を参考して作成した。)

以上は、ガンジガ鎮における「モンツァン」の資源化について論じた。最初の出発点は「ホルチン・モンゴル人」の日常の食を資源化することであるが、そのプロセスで遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」が「文化資源」として重視され、全「モンゴル人」や「ホルチン・モンゴル人」のものとして利用されていることを明らかにした。その資源化プロセスにおいては、資源化の主体としての「ホルチン・モンゴル人」は日々の食生活に「モンゴル料理」があまり見られないという実情が故意に隠蔽され、「モンゴル料理」が「モンゴル人」としての「ホルチン・モンゴル人」のものでもあると転換されたことを明らかにした。

以上のガンジガ鎮における「モンツァン」の資源化のプロセスの分析を通じて、その結果を以下の図 26 のように整理することができると考えられる。

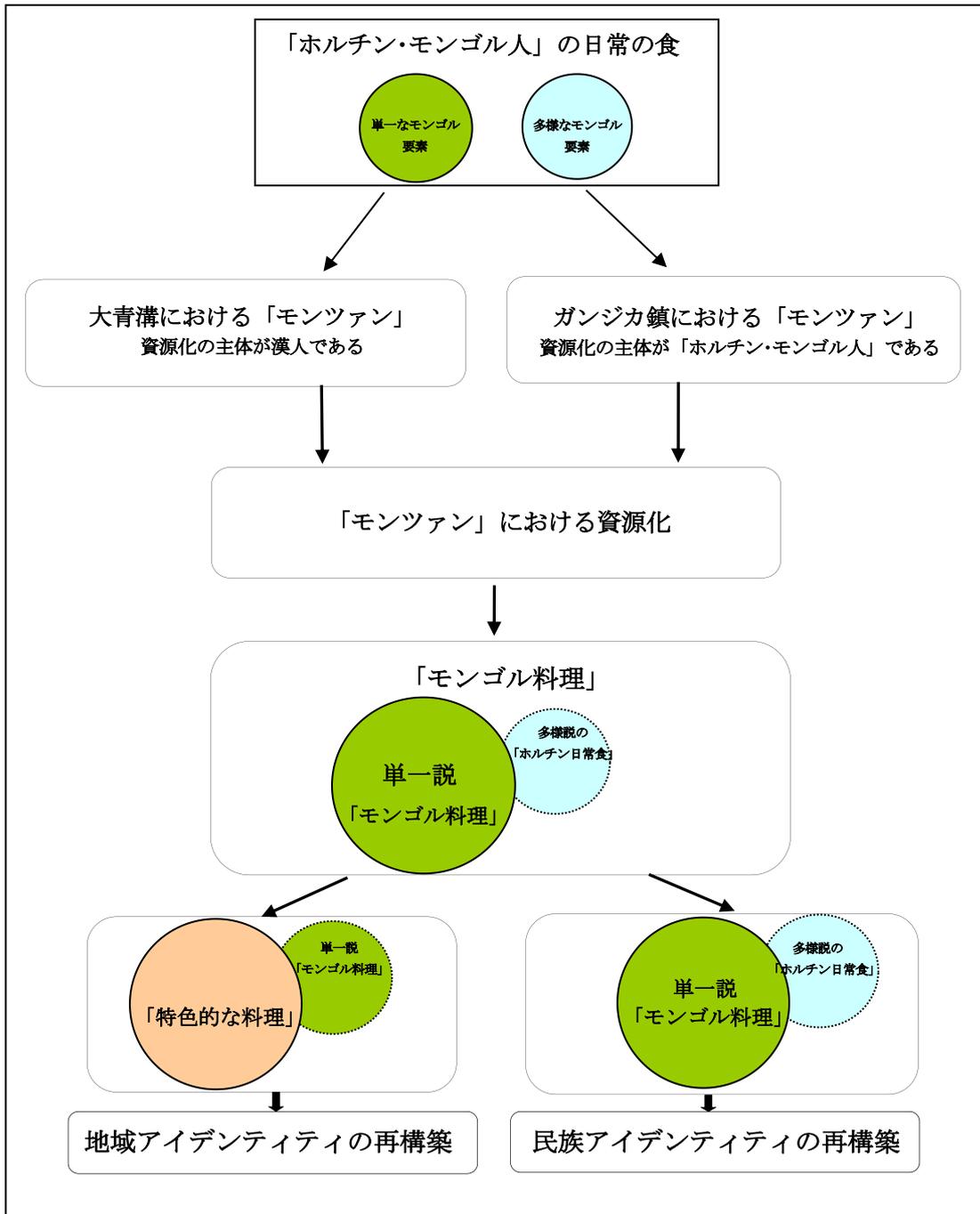


図 26 ホルチン地域における「モンツァン」の資源化に対する理解

第4節 フフホト市における「モンゴル・レストラン」の資源化

本節では第5章で述べたフフホト市における地域性のある「モンゴル・レストラン」の事例を、森山の「誰」をめぐる問いの機制を用いて検討する。資源化の主体は、地域性のある「モンゴル食」をどのように「文化資源」として利用しているのか、そのプロセスにどのような工夫が活かされているのか。また、どのように「地域文化」を「モンゴル文化」と結びつけていくのかを明らかにする。

7-4-1 「ホルチン・モンゴル人」の出身者の事例

事例 I : Q レストラン

第5章で述べたフフホト市のQレストランにおいては、資源化の主体が都市化した「ホルチン・モンゴル人」の経営者 (P_1Q_1 、 P_1Q_3) であり、また誰に対するのかという志向対象が主に都市化したモンゴル人や現地の人々の客 ($W_1 \sim W_4$) である。しかしながら、経営者によると、Qレストランにおいて、遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」より「ホルチン・モンゴル人」の「日常の食」を「文化資源」として利用しているという。つまり、「ホルチン・モンゴル人」の経営者はフフホト市の現地住民に対して「ホルチン・モンゴル人」の「日常の食」を資源化しているといえるだろう。Qレストランのメニューに「モンゴル料理」のカテゴリーが提示されているが、「ホルチンの特色料理」より後ろに表示していた。また、メニューに現在の「ホルチン・モンゴル人」の暮らしに関する写真や絵が貼られている。こうした写真や絵は客にとって重要な情報であり、レストランの特徴を押し出すために努力した工夫ではないのかと考えられる。

「ホルチン・モンゴル人」の「日常の食」は「ホルチン・モンゴル人」のものである。前述したように、「ホルチン」という名称は部族の名称から歴史的・地理的・文化的名称に転換してきたことと共に、「ホルチン・モンゴル人」の食生活も「漢化」された食生活でなく、歴史の流れで「再構築」されてきた食生活になっている（第3章で述べた）。「ホルチン・モンゴル人」の経営者は遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」でなく、自分の食生活における「日常の食」を資源化することを通して、それを現代モンゴル人のものとして提示しようとしたといえるのではないか。こうして、「ホルチン・モンゴル人」の「日常の食」が地域性のある「ホルチン料理」へ転換し、「モンゴル料理」を多様に行っていると

考えられる。以下の図 27 は、内モンゴルのフフホト市における Q レストランの資源化における「誰」をめぐる四種の問いの機制を簡単な図に示したものである。

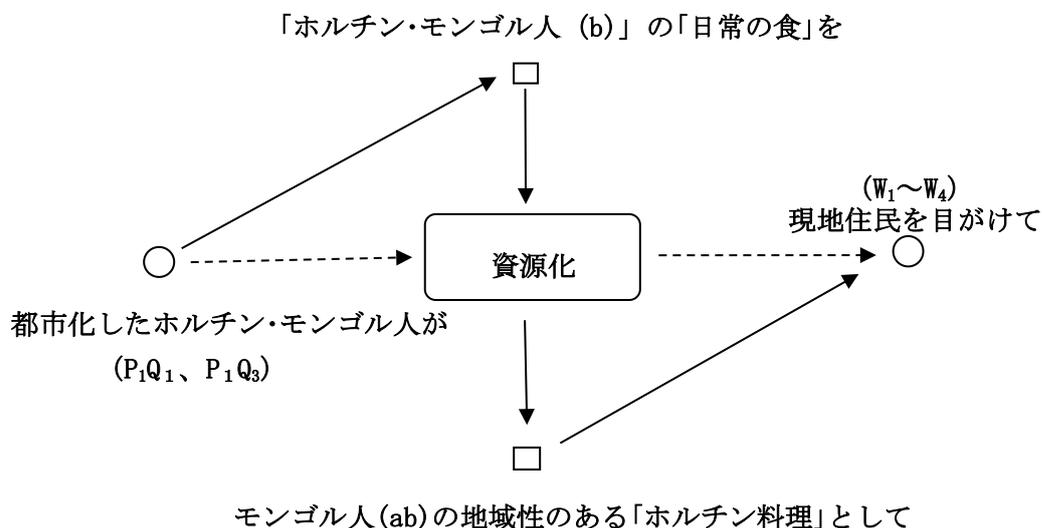


図 27 Q レストランの「資源化」における「誰」をめぐる四種の問いの機制
(出典:森山の「誰」をめぐる四重の問いの機制を参考して作成した。)

そして、「ホルチン・モンゴル人」の「日常の食」を、資源化することをとおして、「ホルチン・モンゴル人」の「日常の食」を現代「モンゴル人」のものへ転化させた。まさにその転化の仕掛けとして、「ホルチン・モンゴル人」の食習慣が、すなわち、「ホルチン・モンゴル人」の日常的に食べている「日常の食」という文化要素が、合わせて資源化されているということである。Q レストランの経営者は、一貫してこの食習慣を、地域性のある「モンゴル人」の食習慣と位置づけている。したがって、この文化要素の資源化においては、「ホルチン・モンゴル人」のものである「文化」が、地域性のある「モンゴル人」のものとして資源化されたといえる。また、この資源化において、「文化資源」として「ホルチン・モンゴル人」の「日常の食」だけではなく、遊牧モンゴル人の「日常の食」でもあり、ただ、この度は「ホルチン・モンゴル人」の「日常の食」が重視され、遊牧モンゴル人の「日常の食」が重なって副次的なものとして選ばれたにすぎない。

表 73 Q レストランにおける「資源化」のあり方

誰が	誰の「文化」を	誰の「文化」として	誰を目掛けて
都市化した 「ホルチン・ モンゴル人」 が (P ₁ Q ₁ 、P ₁ Q ₃)	「ホルチン・モンゴル人 (b)」の「日常の食」を ↓	モンゴル人(ab)の地域性の ある「ホルチン料理」として ↑	現地住民を目 掛けて (W ₁ ~W ₄)
	「モンゴル人 (a) の食習慣を →	モンゴル人(ab)の 地域性のある食習慣として	

出典:森山のウナヴァルナ三世の移葬における「資源化」のあり方を参考して作成した。

もちろん、「ホルチン・モンゴル人」の食習慣と「ホルチン地域の人々」の食習慣の相違点についての研究は少ない。そのため、それを分析することは難しい作業だと考えられる。しかしながら、経営者は「ホルチンの日常の食」を「文化資源」として利用するようになっている。「ホルチン・モンゴル人」としての経営者は意識的にそれを「モンゴル人」の地域性であるものとして「再構築」していると考えられる。

事例Ⅱ：R レストラン

Q レストランでも R レストランでも、その店名からして「ホルチン文化」が資源化されていることが確かである。R レストランは、店名に「ジリム (哲里木)」という文字を付け、通遼市の地域性のある料理を特徴したレストランであることが外見から見られる。しかしながら、その内外装やメニューから見るならば、その地域性のある特徴があまり見られないと思われる。R レストランにおいて、メニューの最初に「白い食べ物」や「赤い食べ物」の特徴である「モンゴル料理」が並べられ、ホルチンの「日常の食」というカテゴリーが表示されていなかった。R レストランの経営者によると、ホルチンの「日常の食」とは書き書かれていなかったが、都市化した「ホルチン・モンゴル人」を主な志向対象にして、このレストランの経営を始めたという。主に「ホルチン・モンゴル人」の「日常の食」を出すことが店の特徴になり、人気なメニューになっているという。つまり、R レストランにおいては、資源化の主体の経営者が「ホルチン・モンゴル人」であり、志向対象がフフホ市の住民であるが、主に都市化した「ホルチン・モンゴル人」である。この資源化を通して、やはり R レストランの経営者は、「ホルチン・モンゴル人」の「日常の食」は「ホルチン・

モンゴル人」のものであり、現代モンゴル人のものもあると提示しているといえるのではないか。R レストランとQ レストランの異なるところは、Q レストランのメニューでは「ホルチン料理」が表示され、R レストランのメニューでは「ホルチン料理」というカテゴリーがはっきり表示されていないところである。以下の図 28 は、内モンゴルのフフホト市における R レストランの資源化における「誰」をめぐる四種の問いの機制を簡単な図に示したものである。

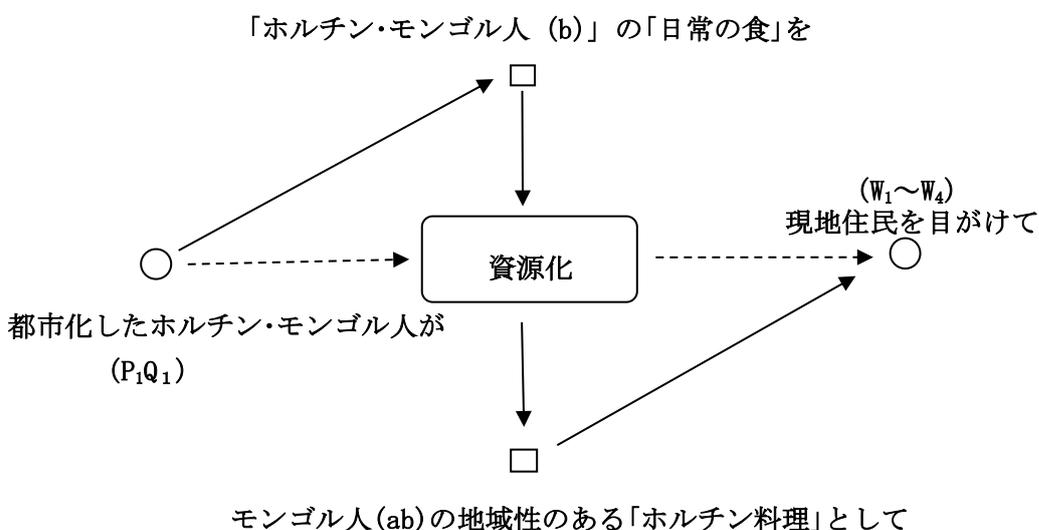


図 28 R レストランの「資源化」における「誰」をめぐる四種の問いの機制
(出典:森山の「文化」の「資源化」における「誰」をめぐる四重の問いの機制を参考して作成した。)

そして、「ホルチン・モンゴル人」の「日常の食」を資源化することをとおして、「ホルチン・モンゴル人」の「日常の食」を現代「モンゴル人」のものへ転化させたのである。まさにその転化の仕掛けとして、「ホルチン・モンゴル人」の食習慣が、すなわち、「ホルチン・モンゴル人」の日常的に食べている「日常の食」という文化要素が、合わせて資源化されているということである。R レストランの経営者は、一貫してこの食習慣を、地域性のある「モンゴル人」の食習慣と位置づけている。したがって、この文化要素の資源化においては、「ホルチン・モンゴル人」のものである「文化」が、地域性のある「モンゴル人」のものとして資源化されたといえる。

表 74 R レストランにおける「資源化」のあり方

誰が	誰の「文化」を	誰の「文化」として	誰を目掛けて
都市化した 「ホルチン・ モンゴル人」 が (P ₁ Q ₁)	「ホルチン・モンゴル人 (b)」の「日常の食」を ↓	モンゴル人(ab)の地域性の ある「ホルチン料理」として ↑	現地住民を目 掛けて (W ₁ ~W ₄)
	「モンゴル人 (a,b)」 の食習慣を →	モンゴル人(ab)の 地域性のある食習慣として	

出典:森山のウナヴァルナ三世の移葬における「資源化」のあり方を参考して作成した。

しかしながら、R レストランでは「ホルチン料理」の資源化がはっきりに提示されていないが、店名をとおして提示されたと考えてもよいだろう。なぜなら、まだ統一された体系になっていなかった「ホルチン料理」を、どのようにメニューで表示するのかをわからなかったからかもしれないと考えられる。そして、店名という形式で「ホルチン料理」の資源化が表現されていると考えられる。「ホルチン料理」を如何に体系化するかというのは本人のこれからの課題になると考えられる。このように、「ホルチン料理」は裏面的な形で提示され、資源化されている。

事例Ⅲ:S「モンゴル・レストラン」

S「モンゴル・レストラン」においては、資源化の主体は都市化した「ホルチン・モンゴル人」の経営者(P₁Q₁)であるが、自分の出身地としてのホルチン地域の「日常の食」でなく、遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」が資源化されている(第5章で述べた)。しかも、「東北地域の特色的な料理」も出されている。経営者によると、自分(ホルチン・モンゴル人)が経営してから、「ホルチン・モンゴル人」の客がますます増加してきたという。これによると、経営者の出身地によって客の様子も変わっていくと考えられる。つまり、「ホルチンの特色料理」にしても、「モンゴル料理」にしても、資源化されたものであるにもかかわらず、経営者の出身地はこのレストランにかなりの影響を与えられられる。以下の図29は、内モンゴルのフフホト市におけるS「モンゴル・レストラン」の資源化における「誰」をめぐる四種の問いの機制を簡単な図で示したものである。

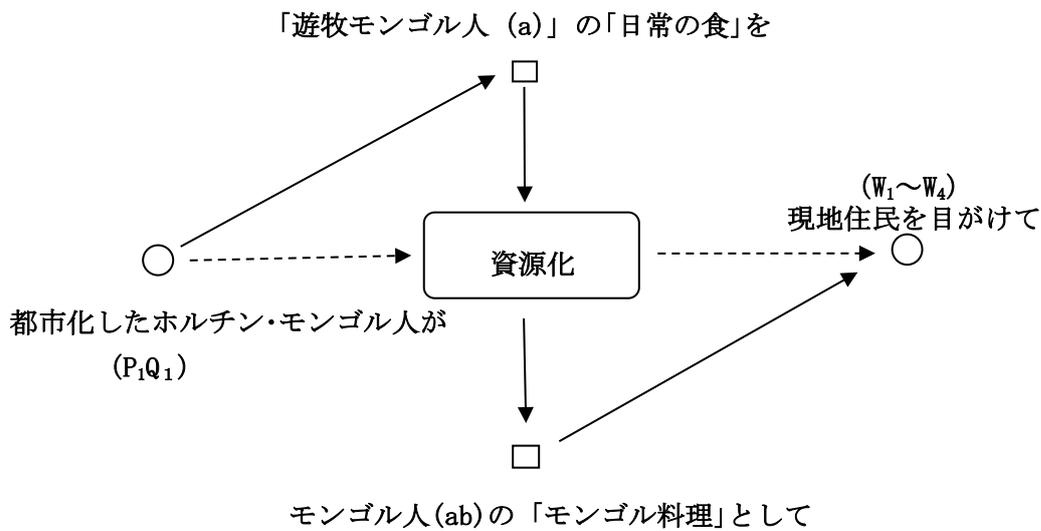


図 29 S「モンゴル・レストラン」の「資源化」における「誰」をめぐる四種の問いの機制
(出典:森山の「文化」の「資源化」における「誰」をめぐる四重の問いの機制を参考して作成した。)

そして、都市化した「ホルチン・モンゴル人」は「白い食べ物」と「赤い食べ物」の特徴である「モンゴル料理」を資源化することをとおして、遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」を利用したり、資源化したり、勉強するプロセスでもありと考えられる。しかしながら、遊牧モンゴル人の日常の食だけではなく、「ホルチン・モンゴル人」の日常の食が副次的なものとして重なって、「文化資源」として利用されている。

表 75 S「モンゴル・レストラン」における「資源化」のあり方

誰が	誰の「文化」を	誰の「文化」として	誰を目掛けて
都市化した 「ホルチン・ モンゴル人」 が (P ₁ Q ₁)	「遊牧モンゴル人 (a)」 の「日常の食」を ↓	モンゴル人(ab)の 「モンゴル料理」として ↑	現地住民を目 掛けて (W ₁ ~W ₄)
	「モンゴル人 (a _b)」 の食習慣を →	モンゴル人(ab)の 食習慣として	

出典:森山のウナヴァルナ三世の移葬における「資源化」のあり方を参考して作成した。

7-4-2 ほかの地域性のある「モンゴル・レストラン」の事例

事例Ⅰ：Tレストラン

Tレストランにおいては、資源化の主体が都市化した「オルドス・モンゴル人」(P_1Q_1)であり、また誰に対するのかという志向対象が主にフフホト市の「オルドス・モンゴル人」であり、現地住民の客 ($W_1\sim W_4$) でもある。しかしながら、Tレストランにおいて、「白い食べ物」と「赤い食べ物」の特徴である「モンゴル料理」より「オルドス（伊盟）地域の特色的な料理」を中心にして「文化資源」を行っているといえるだろう。つまり、都市化した「オルドス・モンゴル人」はフフホト市の現地住民に対してオルドスの「日常の食」を資源化している。これもTレストランのメニューから見られる。メニューには「白い食べ物」の категорияが表示されているが、「モンゴル料理」と表示されていない。主に「オルドスの特色的な料理」が資源化されているのが確かであった。

では、「オルドスの特色的な料理」は誰のものなのか。前述したように、「ホルチンの特色料理」は「ホルチン・モンゴル人」のものであることと同様に、「オルドスの特色的な料理」は「オルドス・モンゴル人」の「日常の食」のため、「オルドス・モンゴル人」のものなのだと解くことができるだろうか。同様に、Tレストランの経営者は、この資源化を通して、歴史の流れで構築されてきた「オルドス・モンゴル人」の「日常の食」を地域性のある「モンゴル料理」として提示しているといえるのではないか。こうして、「オルドスの特色的な料理」が地域性のある「モンゴル料理」へ転換し、「モンゴル料理」が可能的に多様になっていると考えられる。以下の図30は、Tレストランの資源化における「誰」をめぐる四種の問いの機制を簡単な図で示したものである。

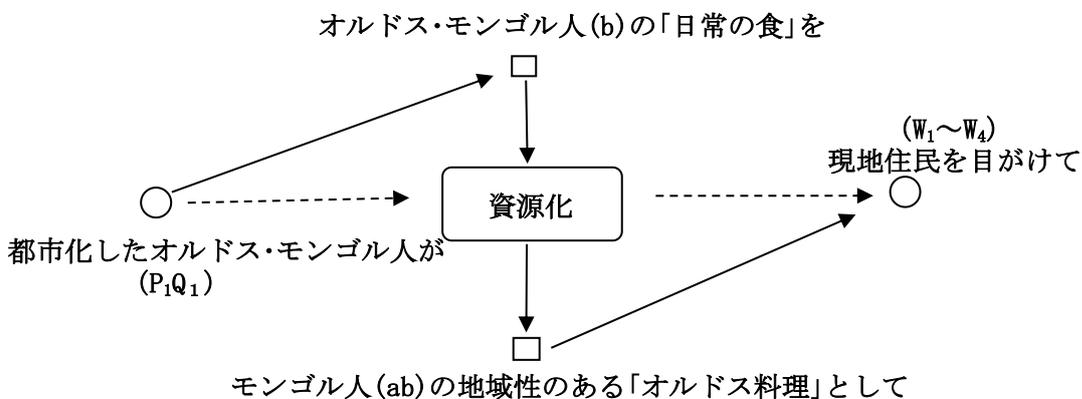


図30 Tレストランの「資源化」における「誰」をめぐる四種の問いの機制
(出典:森山の「誰」をめぐる四重の問いの機制を参考して作成した。)

「オルドスの特色的な料理」の資源化をとおして、「オルドス・モンゴル人」の「日常の食」を「モンゴル人」の地域性のあるものへと転化させたことである。まさにその転化の仕掛けとして、「オルドス・モンゴル人」の食習慣が、すなわち、「オルドス・モンゴル人」の日常的に食べているものである「オルドスの特色的な料理」という文化要素が、合わせて資源化されているということである。Tレストランの経営者は、一貫してこの食習慣を、「モンゴル人」の地域性のある食習慣と位置づけている。したがって、この文化要素の資源化においては、「オルドス・モンゴル人」のものである「文化」が、「モンゴル人」の地域性のあるものとして資源化されたといえる。

表 76 T レストランにおける「資源化」のあり方

誰が	誰の「文化」を	誰の「文化」として	誰を目掛けて
都市化した オルドス・モン ゴル人が (P ₁ Q ₁)	オルドス・モンゴル人(b) の「日常の食」を	モンゴル人(ab)の 地域性のある「オルドス料理」 として	現地住民を目 掛けて (W ₁ ~W ₄)
	「モンゴル人(a,b) の食習慣を	モンゴル人(ab)の 地域性のある食習慣として	

(出典:森山のウナヴァルナ三世の移葬における「資源化」のあり方を参考して作成した。)

事例Ⅱ:U 乳茶館

U 乳茶館においては、資源化の主体が都市化したブリヤート人 (P₁Q₁) であり、また誰に対するのかという志向対象が主にフフホト市のブリヤート人であるが、フフホト市の現地住民 (W₁~W₄) でもある。U 乳茶館において、「ブリヤート・ボーズ」、「牛肉麺」、「牛肉麺片」、「牛肉スープ」、「ガーダ麺」、「ロシア式のサラダ」、「果物サラダ」、「レーバー (列巴) 定食」、「デザート」、「キュウリのサラダ」、「乳茶」など 11 品目しか出されていない。これらは、主にブリヤート人の「日常の食」の風味である。ほかの地域の「モンゴル料理」や「郷土料理」が出されていない。つまり、ブリヤート人はフフホト市の現地住民に対して、「モンゴル料理」ではなく、「ブリヤート料理」を資源化している。

では、「ブリヤート料理」は誰のものなのか。「ブリヤート料理」という言葉の意味から

見れば、ブリヤート人の歴史の流れのなかで続けられてきた食習慣だと解することができるだろう。それをそのまま資源化されていると思われる。しかしながら、それを資源化することを通して、経営者は自らの文化モンゴル人の地域性のあるものとして提示しようとしたといえるのではないか。以下の図 31 は、内モンゴルのフフホト市における U レストランの資源化における「誰」をめぐる四種の問いの機制を簡単な図に示したものである。

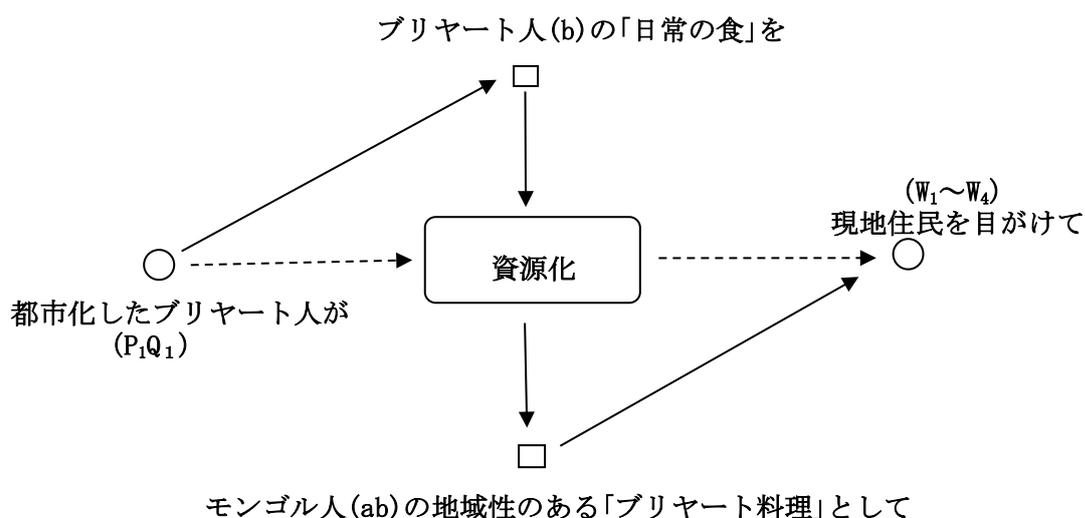


図 31 U レストランの「資源化」における「誰」をめぐる四種の問いの機制
(出典:森山の「誰」をめぐる四重の問いの機制を参考して作成した。)

ここで注目すべきは、ブリヤート人の「日常の食」の資源化をとおして、ブリヤート人の「日常の食」を「モンゴル人」の地域性のあるものへと転化させたことである。まさにその転化の仕掛けとして、ブリヤート人の食習慣が、すなわち、ブリヤート人の日常的に食べているものである「ブリヤート料理」という文化要素が、合わせて資源化されているということである。U レストランの経営者は、一貫してこの食習慣を、「モンゴル人」の地域性のある食習慣と位置づけている。したがって、この文化要素の資源化においては、ブリヤート人のものである「文化」が、「モンゴル人」の地域性のあるものとして資源化されたといえる。

こうして、「ブリヤート料理」が「モンゴル料理」へと転換されることによって、「モンゴル料理」可能的多様になってきたと考えられる。つまり、ブリヤート人としての経営者は意識的にそれをモンゴル人のものとして「再構築」していると考えられる。

表 77 U レストランにおける「資源化」のあり方

誰が	誰の「文化」を	誰の「文化」として	誰を目掛けて
都市化した ブリヤート人 が (P ₁ Q ₁)	ブリヤート人(b)の 「家庭料理」を ↓ 「ブリヤート人(b) の食習慣を	モンゴル人(ab)の 地域性のある「ブリヤート料 理」として ↑ モンゴル人(ab)の 地域性のある食習慣として	地域住民を目 掛けて (W ₁ ~W ₄)

(出典:森山のウナヴァルナ三世の移葬における「資源化」のあり方を参考して作成した。)

以上は、フフホト市における「モンゴル・レストラン」の資源化について分析した。最初の出発点は地域性のあるモンゴル人の日常の食を資源化することである。その資源化のプロセスにおいて、地域性のあるモンゴル人の日常の食が「文化資源」として重視されて、地域性のあるモンゴル人、あるいは現代「モンゴル人」のものとして利用されていることを明らかにした。つまり、資源化の主体としての地域性のあるモンゴル人は「多様なモンゴル」という視点から、日々の食生活で食べられている「食」が現代「モンゴル人」のものの提示されていることを明らかにした。

また、エズネー旗と観光地の「ヘートン・シリ草原」における「モンゴル・レストラン」の資源化について詳しく分析していなかったが、これらがホルチン地域における「モンツァン」と同じく、「単一なモンゴル」という視点から、遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」が重視されている、同時に地域性のある「日常の食」も重なって資源化されていると前述した。

以上の内モンゴル西部地域における「モンゴル・レストラン」の資源化のプロセスの分析を通じて、その結果を以下の図 32 のように整理することができると考えられる。

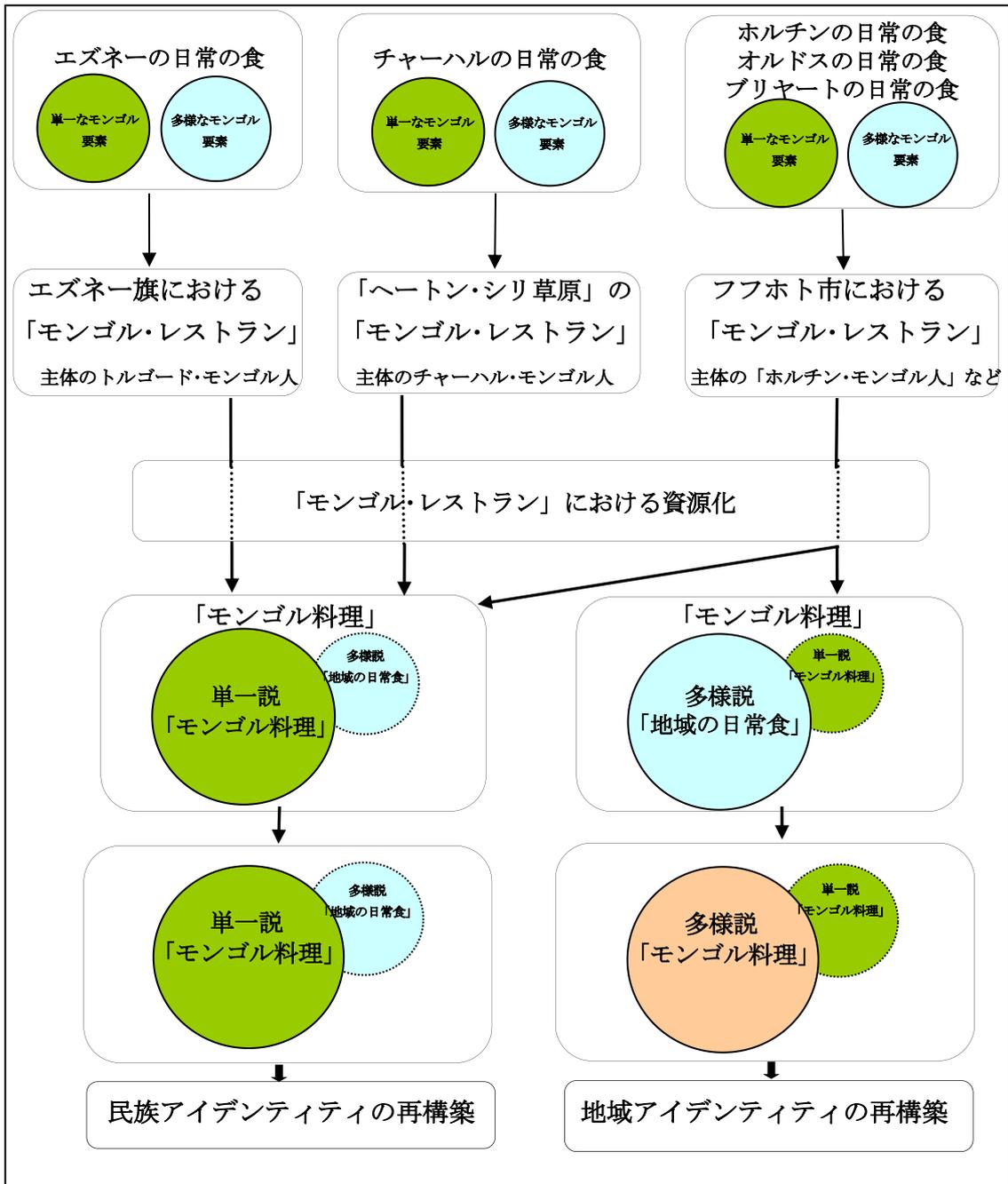


図 32 西部モンゴルにおける「モンゴル・レストラン」の資源化に対する理解

以上は、「文化資源」という考え方と森山の「誰をめぐる問い」の理論を援用し、第4,5章で述べた内モンゴル・ホルチン地域とフフホト市における「モンゴル・レストラン」の資源化の実情を考察した。その資源化のプロセスにおいては、資源化の主体が様々な工夫をして、「自文化」ならびにアイデンティティの構築を明らかにした。

第5節 小結

本論文の第6章で言及したように、国家の民族政策や観光政策の変化やモンゴル人の都市化といった外的環境、そして外部と接触する際に生じた自己認識の需要といった内的環境の変化が、「ホルチン・モンゴル人」が「モンゴル文化」を資源化することに最適な条件を提供した。資源化の主体は主に「ホルチン・モンゴル人」や漢人で、資源化の志向対象は観光客や現地住民で、資源化されたものは遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」や現代モンゴル人の「日常の食」であった。しかし、その資源化のプロセスで重視されたものが異なり、変動してきた。無論それは単なる経済的な目的ではない。その背後には、その「伝統」をはじめとする問題があった。しかしながらより根本的な問題は、「ホルチン・モンゴル人」に対するモンゴル人としてのアイデンティティの疑問である。「ホルチン・モンゴル人」の食生活で実質上遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」があまり食べられていない。彼らは、「モンゴル料理」を「誰」のものとして資源化することに工夫する現実に直面する。

前述のように、「モンゴル・レストラン」の資源化のプロセスにおいて、「ホルチン・モンゴル人」に重視されたものが変動してきた。彼らの自己認識の背後には、外部（観光客や他民族の人々）に対して、「単一なモンゴル」という視点から民族的なものが重視された。内部（モンゴル人と自他称する人々）に対して、「多様なモンゴル」という視点から自分らしさの「独特性」や「地域性」のものが重視されたという解釈（図33）が可能であろう。

しかしその論理に従えば、資源化のプロセスにおいて、「ホルチン・モンゴル人」にこれまで重視されたものは、対象（外部、内部）に対して単一なものだと見られるが、実際は「単一なモンゴル」と「多様なモンゴル」という視点が重なって変動していくと考えられる。

現代モンゴル人の「日常の食」を基本的に資源化しながら、商業の戦略として遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」の必要性を提示しつつ、資源化の主体が「モンゴル食文化」らしさを「再構築」しようとする動向が見られる。すなわち、資源化の主体は「単一なモンゴル」の「モンゴル料理」と異なる「モンゴル人の日常の食」そのものに対して否定しているのではなく、「現実の日常の食であった」ということを認識して、「多様なモンゴル」という視点から現代の「モンゴル食文化」が資源化しながら、「再構築」しつつあると考えられる。つまり、「モンゴル食文化」とモンゴル人としてのアイデンティティ

イとの関係に関して、資源化の主体の認識が変わりつつある。

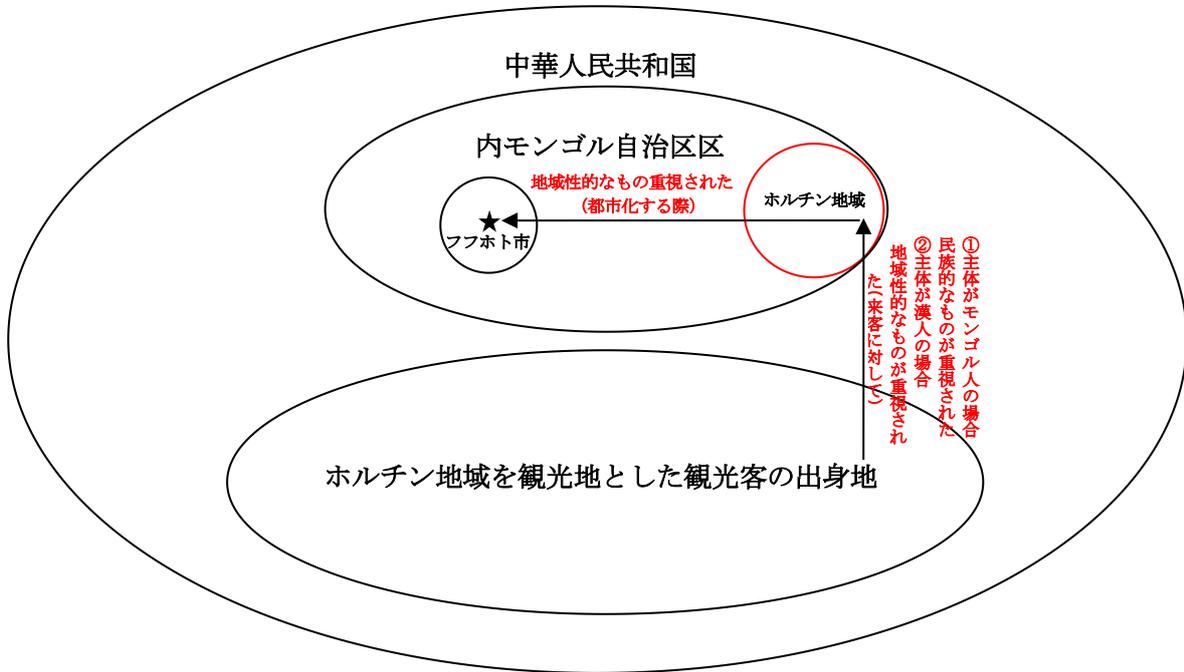


図33 ホルチン地域の資源化の意味に対する理解

終章 「食文化」の再構築

本論文では、筆者が調査を行ってきた中国・内モンゴルのホルチン（東部）地域と西部地域における食生活の実情と、その「モンゴル・レストラン」における資源化の実態について詳しく考察してきた。本章は結論として、これまでの論述と分析をまとめ、それを踏まえたいうで、「食文化」の再構築を提示する。

第1節 論述のまとめ

以下、各章で内モンゴルにおけるモンゴル人の日常の食生活と、その「モンゴル・レストラン」に関してそれぞれどのような点に着目してきたのかをまとめておく。

第1章では、主に「ホルチン・モンゴル人」のことを扱った。そして、現地調査を行ってきたホルチン地域の特徴を明らかにした。まず、内モンゴル地域の自然環境や社会環境を分析した。次に、モンゴル人の「多様性」を取り上げ、「モンゴル」の一部としての「ホルチン」を調査地として選んだ有意条件を提示した。最後に、比較する調査地として西部モンゴルのアラシャー盟と都市のフフホト市の概観を述べた。

第2章では、はじめに、調査地としてのホルチン左翼後旗のAガチャーにおける「ホルチン・モンゴル人」の生業活動と生活リズムを提示したうえで、筆者が行った現地調査により得られた資料・データを用いて、調査対象の三世帯の一週間の食生活に着目し、彼らの食事内容やその調理法などを考察し、一見、漢人の食生活と同じようであるが、漢人のそれとは異なる特徴があることを明らかにした。また、比較対象としてガンジガ鎮におけるモンゴル人5世帯の一週間の食生活の実情を検討し、Aガチャーの世帯の食生活と同じように見えるが、都市におけるモンゴル人が持っている故郷の味が彼らの食生活に影響を与えることを明らかにした。最後に、「ホルチン・モンゴル人」の現代の儀礼食と通過儀礼・ご馳走の実態について記述した。

第3章では、第2章で記述したホルチン地域の「ホルチン・モンゴル人」の食生活についての資料・データを分析した上で、人類学の「流用」の概念と西江雅之の「文化の三角形」理論を援用し、「ホルチン・モンゴル人」の食生活の特徴を検討した。その結果、「ホルチン・モンゴル人」たちの日常的な食生活においては、食の「再構築」を行っていることを明らかにした。しかも、その特徴には地域性が現れていたことを述べた。また、ホルチ

ン地域におけるモンゴル人の食物観、他の民族から与えられた食生活の影響、すなわち漢人だけではなく、この地域で活動してきた満人も比較対象になり、「ホルチン・モンゴル人」の食文化に与えた影響を明らかにした。第2、3章で述べている日常の食生活に現れる料理は、第4章で述べるホルチン地域の「モンツァン」の資源化される元となる「日常の食」である。つまり、「ホルチン食文化」のことである。

第4章では、ホルチン地域における「モンツァン」の実情を検討した。具体的には、ホルチン地域のガンジガ鎮と観光地の大青溝における四軒の「モンツァン」と一軒の地域性のあるレストランの実情について記述した上で、「モンツァン」における資源化を分析した。その実情は、①経営者・コックの出身はほとんど通遼市であるが、「ホルチン・モンゴル人」だけではなく、ホルチン地域の漢人も「モンツァン」の資源化の主体になっていた。②「単一なモンゴル」という視点からみる「モンゴル料理」は資源化の対象として選ばれ、主に牛やヒツジ肉を中心にし、豚肉が他料理シリーズに利用されていた。しかも、豚肉の利用割合は牛やヒツジ肉の利用割合より高かった。③メニューからみると、20%が「単一なモンゴル」をイメージさせる「モンゴル料理」であり、しかも、その「モンゴル料理」は特色的な料理として最初に並べられていた。④「モンゴル料理」は比較的他の料理シリーズより値段が高かった。資源化のプロセスにおいて、資源化の主体が漢人の場合は「地域文化」として利用され、資源化の主体が「ホルチン・モンゴル人」の場合は「民族文化」として利用されていることを明らかにした。

第5章では、内モンゴル・アラシャ盟・エズネー旗と、フフホト市とその周辺における「モンゴル・レストラン」を、ホルチン地域の「モンツァン」と比較対象として考察した。はじめに、西部モンゴルのエズネー旗における「モンゴル・レストラン」では、ホルチン地域の「モンツァン」と同じように、「モンゴル料理」を特色的な料理として重視し資源化しているが、特徴的な自然環境・社会環境により異なる、地域ごとの「日常の食」も資源化されていることを明らかにした。次に、筆者が行ってきた文献調査や現地調査のデータを用いて、主にフフホト市における地域性のある「モンゴル・レストラン」の特徴を考察した。具体的には、ホルチン出身の経営者が経営する三軒の「モンゴル・レストラン」とほかの地域の出身の経営者が経営する二軒の「モンゴル・レストラン」の資源化の実情を明らかにした。結果としては、経営者の出身地によってその「モンゴル・レストラン」の資源化の内容や客が左右されていた。つまり、フフホト市における「モンゴル・レストラン」の資源化は、必ずしも「モンゴル料理」とはかぎらず、経営者の出身地によって「地域文化」も資源化

されていることを明らかにした。最後に、フフホト市周辺の観光地における「モンゴル・レストラン」の事例を検討し、中央政府や地区政府の政策によって、「民族文化」の資源化は、時に積極的な資源化であり、時に受動的な資源化であることを提示した。

第6章でははじめに、中国における民国期、建国初期、改革開放以後の民族政策の変遷の社会背景から中国における「漢化」と地域としての「内モンゴル」について考察し、「内モンゴル」を「民族」から「地域」に変えたことを明らかにした。次に、中国における1)観光政策、2)観光文化の現状、3)観光と「民族文化」と食産業の関係の概要を提示し、内モンゴル地域と調査地の通遼市における観光業の現状について記述した。最後に、中国・内モンゴルにおける「民族料理」について考察し、その「再創造」や「地域性」について検討した。

第7章では、「文化資源」という考え方と森山の「誰をめぐる問い」の理論を援用し、第4、5章で述べた内モンゴルにおける「モンゴル・レストラン」の資源化の実情を考察した。その資源化のプロセスにおいては、資源化の主体が様々な工夫をして、「自文化」ならびにアイデンティティの構築を明らかにした。具体的には、ホルチン地域の太青溝自然保護区とガンジガ鎮における「モンツァン」において、「モンゴル料理」が「文化資源」として選ばれ、資源化の主体としての漢人は地域的な共同体を表象するものとして「食文化」を利用し、資源化の主体が「ホルチン・モンゴル人」の場合、「モンゴル人」のアイデンティティを表象するものとして利用されていることを明らかにした。フフホト市における「モンゴル・レストラン」において、食文化から「地域性」を表象するものが「文化資源」として選ばれ、資源化の主体の出身地によって資源化の内容などが左右されていることと、地域性のある「食文化」をモンゴル人の地域性のある「モンゴル料理」として利用されていることを明らかにした。

以上をふまえて最終章である第8章では、第1章から第7章までの内容を整理して論述し、内モンゴルにおける「食文化」の再構築はどのような可能性を持っているかを提示したい。

第2節 「食文化」の再構築の検討

筆者は、上述のように内モンゴル地域における「民族文化」と「地域文化」が資源化されたことから「食文化」の再構築を取り上げる。本節では、先行研究と理論の論点に関して再検討を加え、本論文での「食文化」の再構築についての議論を深めたい。

8-2-1 先行研究の再検討

先行研究の内モンゴル地域における社会変容に扱ってきたことに鑑みて、筆者は、「文化の流用」と「文化資源」という視点から「食文化」の再構築についての分析と考察を行った。先行研究でホルチン地域の農耕村落社会変容を「同化」という視点で論じたのが多かった。筆者は人類学の重要な研究内容である文化変容を「漢化」や「同化」という視点ではなく、「再構築」という視点から解読した。現在のホルチン地域の文化変容においては、モンゴル人側の単純な文化変容だけではなく、漢人とほかの民族も「モンゴル文化」への変容があることを明らかにした。つまり、モンゴル人とほかの民族が混住する過程で相互に影響を与えてきた結果であろう。

また、「モンゴル・レストラン」についての先行研究で「単一なモンゴル」という視点から特徴や実情を論じたのが多かったが、本論文は、ホルチン地域における「モンツァン」と西部モンゴルの「モンゴル・レストラン」を対象に、フィールドワークを実施し、従来の先行研究の「単一なモンゴル」という視点を改め、「多様なモンゴル」という視点から内モンゴル地域における「モンゴル食文化」の資源化の実相を提示できたと考えられる。

人類学者の視線は原始的で「純粋な文化」を求めることに結んでいた[太田 1993:389]が、近年、文化変容も人類学者の研究対象として真剣に取り上げられてきた。しかし、食の視点から論じた「ホルチン・モンゴル人」の食慣習の変容に関する研究や論文がほとんどないといえるだろう。本論文は、ホルチン地域における食慣習の特徴と「文化資源」としての「モンゴル・レストラン」の実態を詳細に分析することにより、先行研究での単なる記述という不十分なところを補足し、「モンゴル食文化」の再構築されたプロセスを明らかにした。こうして、「ホルチン・モンゴル人」の生活慣習の一つとしての食慣習の変容を初めて客観的に指摘し、日常的な食生活と外食における「モンゴル・レストラン」の実態を現地調査によって分析し、現代「モンゴル人」の再構築を提示した。

8-2-2 「食文化」の再構築のプロセス

「食文化」の再構築の内実

本論文では、「ホルチン・モンゴル人」の食生活と「モンゴル・レストラン」が資源化されたプロセスでモンゴル人の「食文化」が再構築されたと結論づけたい。モンゴル人が再構築した「食文化」とは、

- 「ホルチン・モンゴル人」は歴史の流れで周辺のほかの民族と交流する際、彼らの食文化を構成する諸文化的要素が「流用」され、「流用」された諸文化的要素の間で再構築され、現在の「ホルチン・モンゴル人」の日常の食になってきた。つまり、新たな地域性のある「モンゴル食文化」になる。
- 資源化によって再構築された、新たな「モンゴル食文化」である。

「モンゴル日常の食」が資源化されるプロセスにおいては、「モンゴルの日常の食」の要素が新たな意味なり価値なりを付加され、新たな使用文脈に差し挟まれて、高次の「資源」として賦活された。例えば、内モンゴル地域における「モンゴル・レストラン」において、「単一なモンゴル」という視点から遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」を選び出す必要が発生した。その結果、選ばれた「白い食べ物」と「赤い食べ物」の特徴である「モンゴル料理」は、「ホルチン・モンゴル人」の食生活にあまり食べられていないものであった。それが資源化のために選択されたという事実から、もとの文脈と同じ意味をもちえない。いわゆる遊牧モンゴル人の日常の食と見なされてきた文化要素も、現代の「ホルチン・モンゴル人」の文化要素として解釈し直されたわけだ。例えば、遊牧モンゴル人の「乳茶」は、その資源化をとおして、遊牧モンゴル人の食文化と見なされてきた文化要素も再構築されてから「ホルチン・モンゴル人の食文化へ持ち込んでいる。つまり、「モンゴル人」の食文化が再構築されたプロセスであり、現代「モンゴル人」が再構築されたプロセスでもあると考えられる。

また、「モンゴル・レストラン」では「文化資源」として選ばれたのが遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」だけではなく、「多様なモンゴル」という視点から地域性のある「ホルチン・モンゴル人」の「日常の食」も選ばれた。その資源化されるプロセスにおいては、「ホルチン・モンゴル人」をイメージさせる「日常の食」の文化要素がもとの文

脈と同じ意味をもちえない。例えば、選ばれた「蕎麦料理」などの「日常の食」は、その資源化をとおして、「ホルチン・モンゴル人」の食文化と見なされてきた文化要素も再構築されてから現代「モンゴル人」の食文化へ持ち込んでいると考えられる。

- 国家や社会によって創られた新たな「モンゴル食文化」である。

新たな「モンゴル食文化」の形成に重要な役割を果たしたのは、中国における「民族自治」政策の変遷である。中国共産党にとって、「内モンゴル」は中華人民共和国建国以前には「民族」の概念で使われていたが、それ以降は「民族区域自治」という民族政策を実施することにより、「内モンゴル」を「民族」から「地域」の概念へ変えたと第6章で述べた。こうした背景で、「民族」より「地域」が重視され、モンゴル人の様々な部族の食生活も様々な地域性のあるモンゴル食生活として提示されるようになってきた。また、内モンゴルにおける「モンゴル人の日常の食」が内モンゴル地域の特徴のある食文化として重視されるようになり、そのモンゴル食生活が資源化され、再び相応の新たな「地域性のあるモンゴル食文化」が再構築されるのであると考えられる。

新たな「食文化」の形成プロセス

現代モンゴル人の新たな「食文化」は数多くの要素に左右されて構成されているため、複合して「再構築」している。以下は、モンゴル人の新たな「食文化」の形成に作用する基本的要素、及びその相互関係を提示する。

1) 環境と生理の間で形成される「食文化」

「ホルチン・モンゴル人」の食生活の分析の実例として、2010年に行った現地調査の結果を挙げた。これは三世帯の「ホルチン・モンゴル人」の一週間の食生活を記録し、その結果、現在の「ホルチン・モンゴル人」の食事はそのまま「漢化」したことなく、一定の食の文化要素相互間の規則的な組み合わせ、再構築されたパターンをもっていることがわかる。すなわち、「ホルチン・モンゴル人」の食事と周辺民族の食事の関係をシステム論の立場から考えると、異文化のもつシステムをそのまま採用する（一時的に異文化の食事システムにのりかえる）ことではなく、歴史の流れで異文化の食事システムを要素に分解し、在来のシステムのなかに組み込んでいく。つまり、そのシステムの「食の文化」が再

び形成され、「再構築」されていくということになる。

2) 資源化されるプロセスから形成される「食文化」

中国の改革開放以後、内モンゴル地域にはモンゴル文化をふりかえる商品があふれ、「伝統」ブームとでもいうべき現象が行っている。特に、観光と都市化によってモンゴル食が商業化されている。つまり、資源化されている。

また内モンゴル地域における「モンゴル・レストラン」を、「誰」をめぐる問いの機制で分析し、資源化という動的な契機に着目して「モンゴル人の食文化」という「文化資源」を再認識するというのも本論文の射程である。そのために、2012年から2015年まで行った現地調査、つまり、内モンゴルの東部モンゴルと西部モンゴルにおける「モンゴル・レストラン」の資源化をめぐる諸状況といった事例を分析した。それらの事例に顕現されていたのは、その資源化のプロセスにおいて、内モンゴルにおける多様なモンゴル人は自己認識を強調する種々の文化要素を摂取することによって新たな「食文化」が再構築していると考えられる。

しかも、その資源化環境によって資源化されたものが異なることになる。例えば、現在の「ホルチン・モンゴル人」は、ホルチン地域で資源化する際、「単一なモンゴル」という視点から遊牧モンゴル人をイメージさせる「モンゴル料理」を選んだ。逆に、「都市化したホルチン・モンゴル人」はフフホト市で資源化する際、「多様なモンゴル」という視点から「ホルチン・モンゴル人」の日常の食を選んだ。同時に、その資源化プロセスにおいて、それらの異なる食の「文化要素」が相互に規則的な組み合わせ、「再構築」されたと考えられる。すなわち、内モンゴル地域における「モンゴル・レストラン」は商業的な文脈の中でその様々なモードを不断に追求して、「モンゴル食文化」として具現化する。しかしながら、必ずしも「モンゴル文化」が「漢化」や「同化」されてきたことでなく、逆に、その自然環境や社会環境の変容に適応しながら、「再構築」するプロセスを伴うと考えられる。

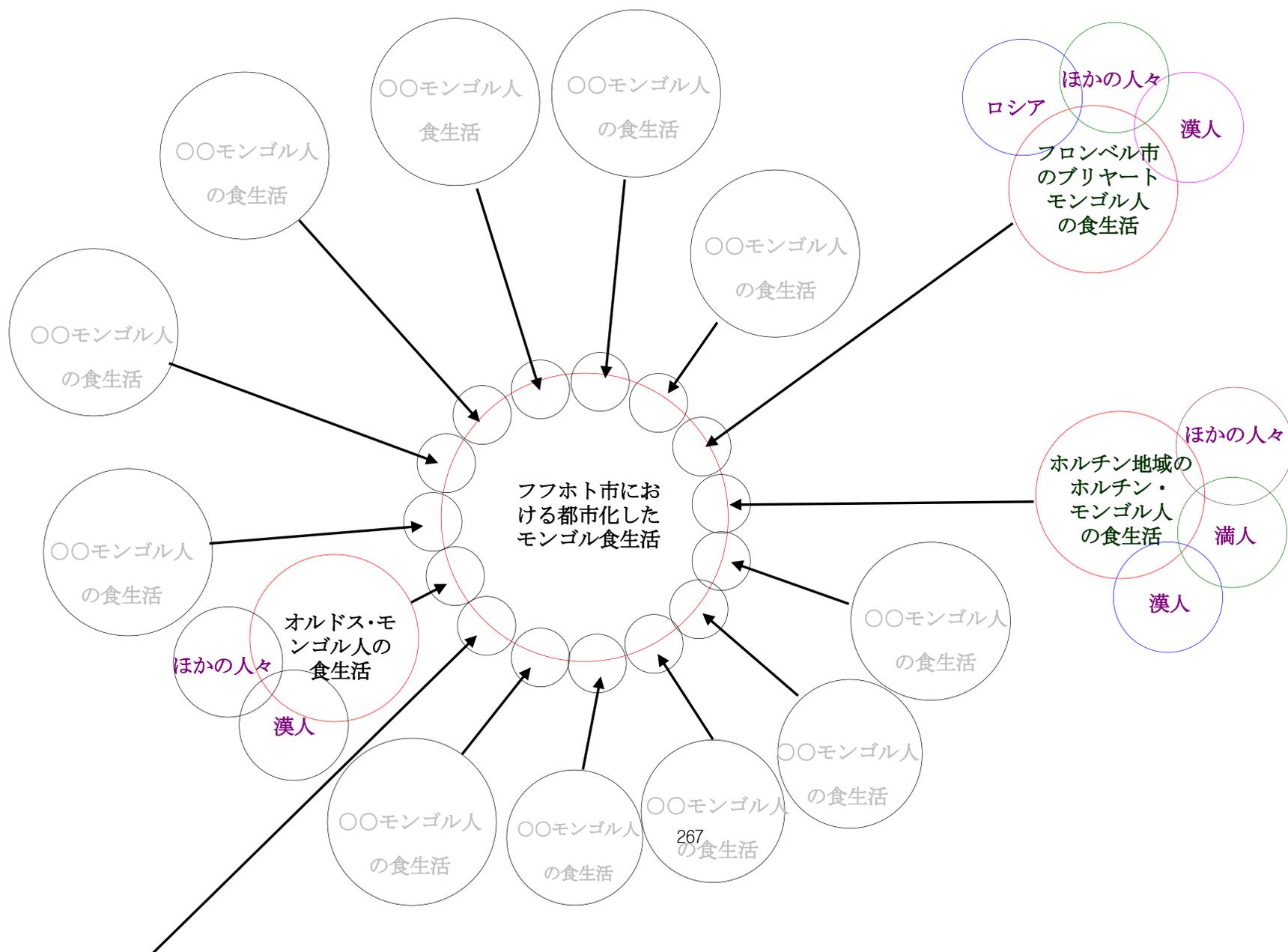
上記で論じた「モンゴル文化」の資源化されたプロセスにおいて、各地域のモンゴル人の都市化（都市への出稼ぎや移動）の背景を図34のように整理することができる。つまり、内モンゴルにおいて、近現代化と観光によってモンゴル人は都市に出稼ぎや就職し、モンゴル人の「都市化時代」になっている。こうした背景は「食文化」の再構築に作用することが可能である。その可能性を図35のように整理することができる。内モンゴル各地域の

モンゴル人たちは、自分が持っている食生活（歴史の流れで再構築された食生活）を資源化する対象にしている。その資源化のプロセスで「自文化」の食生活は都市化されたものになり、商業化されたものになり、多様性に満ちたものになった。つまり、内モンゴル各地域における地域性のあるモンゴル人の食生活が資源化をとおして「モンゴル食文化」を再構築していると考えられる。同様に、「モンゴル食文化」の再構築プロセスは、「モンゴル人」の再構築プロセスでもある。その可能性を図36のように整理することができる。

図 34 内モンゴルにおけるモンゴル人の都市化



図 35 資源化された地域性のある食生活の「再構築」



附1 J「モンツァン」のメニュー

種類	メニュー名 (中国語)	メニュー名 (日本語)	食材	値段(単位: 元)
特 色 的 な 料 理	牧野烤羊腿	牧野のヒツジ腿焼き	ヒツジの足	240
	蒙古烤牛排	蒙古牛のあばら骨焼き	牛の肋骨	380
	川椒牛肚	ピーマンと牛の腎臓炒め	牛の腎臓とピーマン	68
	炭火牛肉干	炭火のビーフ・ジャーキー	牛肉	98
	孜盐羊肉	ヒツジ肉の漬け	ヒツジ肉	68
	手把肉	ヒツジ肉の塩ゆで	ヒツジ肉	168
	羊肉炒芹菜	ヒツジ肉とセロリの炒め	ヒツジ肉とセロリ	68
	拔丝奶皮子	干し・ウルムの飴煮	乳製品	68
	蒙古锅仔羊杂	ヒツジ肉くず混合煮の鍋	ヒツジ肉くず	68
	麻辣肉筋	肉筋の炒め	ヒツジ肉	88
	烤羊排	羊のあばら骨の火焼	羊の肋骨	220
	红烧牛尾	牛の尾肉の醤油煮込み	牛の尾	138
	草原烧三宝	草原の三つ宝の煮込み	羊の腎臓	98
	烤手把肉	ヒツジ肉の焼き	ヒツジ肉	168
煮 る 料 理	野生鲤鱼	野生の鯉魚の煮込み	魚肉	68
	本地炖鸡	鶏肉の煮込み	鶏肉	120
	羊肉炖茄子	ヒツジ肉と茄子の煮込み	ヒツジ肉	80
	炖野生花鲢	野生花鲢の煮込み	魚肉	时价
	牛肉炖(萝卜, 柿子, 土豆)	牛肉の煮込み(大根、トマト、ジャガイモ)	牛肉、大根、トマト、ジャガイモ	80
主 食	蒙古馅饼	モンゴル・アンパン	小麦粉と肉のあん	メニューに 値段が表記 されていな かった。
	猫耳朵汤	猫の耳の蕎麦	蕎麦粉	
	炒饼	麺類の炒め	小麦粉	
	羊肉粥	ヒツジ肉の粥	ヒツジ肉と米	
	葱花饼	葱いれパン	小麦粉とねぎ	
	米饭	ライス	米	
前 菜	凉拌百叶	ユリのサラダ	ユリ	68
	黄瓜金针菇	キュウリ・エノキタケ	キュウリとエノキタケ	20
	家常拌菜	家庭的サラダ	様々な野菜	32
	拌野生蘑菇	山菜のキノコのサラダ	山菜のキノコ	45
	肉丝苦苣	豚肉千切りと春菊の炒め	豚肉と春菊	28
	生菜大丰收	野生の大盛り	様々な野菜	20
	拍黄瓜	キュウリのサラダ	キュウリ	18
	老虎菜花生米	唐辛子と落花生のサラダ	唐辛子と落花生	20
	糖拌柿子	トマト砂糖付き	トマトと砂糖	18
	油炸花生米	落花生の油揚げ	落花生	24

炒 め 料 理	炒山芹菜	セロリの炒め	セロリ	48
	尖椒干豆腐	唐辛子と干し豆腐の炒め	唐辛子と干し豆腐	18
	森林小炒	山菜の炒め	山菜	48
	烧芸豆	インゲン豆の炒め	インゲン豆	28
	炒山韭菜	山菜の菹の炒め	山菜の菹	48
	肉丝炒蕨菜	わらびと豚肉千切りの炒め	豚肉	45
	尖椒炒蘑菇	唐辛子とキノコの炒め	唐辛子とキノコ	68
	尖椒土豆片	唐辛子とジャガイモの炒め	唐辛子とジャガイモ	18
	笨蛋炒小葱	鶏卵と葱の炒め	鶏卵とねぎ	45
	芹菜炒粉	セロリと春雨の炒め	セロリと春雨	20
	酱茄子	茄子と味噌の炒め	ナス・味噌	28
	木须柿子	トマトと卵炒め	卵とトマト	24
	咸肉土豆泥	ベーコンとジャガイモ	豚肉とジャガイモ	38
	炒羊杂	羊の腎臓の炒め	羊の腎臓	68

附2 Kレストランのメニュー

種 類	メニュー名 (中国語)	メニュー名 (日本語)	食材	値段(単位: 元)
モン ゴ ルの 特 徴 的 な 料 理	碳火烤全羊	炭火の羊の丸焼き	丸の羊	1488 - 1688
	烤羊腿	ヒツジの腿焼き	羊のもも	148 - 168
	烤羊排	ヒツジのあばら骨焼き	羊の肋骨	148 - 168
	清水羊排	ヒツジのあばら骨の煮込み	羊の肋骨	138
	青湖牛肉干	ビーフ・ジャーキー	牛肉	68-88
	清血羊肠	羊血のソーセージ	羊の腸と血	68
	红烧羊宝	ヒツジの腎臓の醤油煮込み	羊の腎臓	68
	手撕羊肉	細切りヒツジ肉	ヒツジ肉	68
	尖椒炒羊肚	唐辛子と羊のホルモン炒め	唐辛子と羊ホルモン	68
	麻辣羊肚	辛い羊のホルモン炒め	羊ホルモンと唐辛子	58
	孜然羊肉	ヒツジ肉の炒め	ヒツジ肉	58
	红烧牛肉块	牛肉の醤油煮込み	牛肉	58
	干煸羊杂	羊くずの唐辛子炒め	羊くず	58
	红烧(红焖)羊腩	羊のサーロインの醤油煮込み	羊のサーロイン	48
	红烧(红焖)羊胸	羊胸肉の醤油焼き(蒸し)	羊の胸肉	48
	葱爆ヒツジ肉	ヒツジ肉と葱の炒め	ヒツジ肉と葱	48
	蒙古米烧肉	ヒツジ肉とモンゴル・アムの焼き	ヒツジ肉とモンゴルアム	48
	草原鲜奶羹	ヨーグルトのスープ	牛乳、モンゴル・アム	48
	羊肉炒芹菜	ヒツジ肉とセロリの炒め	ヒツジ肉とセロリ	38
	酱羊蹄	羊足の醤油漬け	羊の足	15

モンゴルの煮る料理	京鍋手扒ヒツジ肉	ヒツジ肉の鍋	ヒツジ肉	148
	沙鍋炖羊排	羊のあばら骨の煮込み	羊の肋骨	138
	京鍋炖牛尾	牛の尾の煮込み	牛の尾	78
	牛尾营养锅	牛の尾の栄養鍋	牛の尾	78
	锅仔炖羊杂	羊くずの鍋	羊くず	48
	沙鍋炖羊腩	羊のサーロイン鍋	羊のサーロイン	48
	草原金针肥羊	草原羊料理	ヒツジ肉	48
	麻辣牛筋	牛肉の筋の辛煮込み	牛肉の筋	48
	牛肉炖萝卜	牛肉と大根の煮込み	牛肉と大根	48
魚料理	炖大鱼	魚肉の煮込み	魚肉	128
	扒鱼头	魚頭料理	魚肉	88
	嘎鱼	嘎魚の料理	嘎魚	88
	鯰魚	鯰の料理	鯰	68
	鯉魚	鯉の料理	鯉	68
	鲫鱼	フナの料理	フナ	58
	野生河虾	野生の河えびの煮込み	えび	58
	黄花鱼	キグチ	キグチ	48
	小白鱼	カワヒラの料理	カワヒラ	48
	泥鰍	ドジョウ	ドジョウ	48
農家の煮る料理	笨鸡炖山蘑	鶏肉とキノコの煮込み	鶏肉とキノコ	128
	羊肉炖茄子	ヒツジ肉と茄子の煮込み	ヒツジ肉とナス	68
	清水炖白鲢鱼	レンギョの煮込み	レンギョ	58
	家常炖鲤鱼	鯉の家庭煮込み	鯉魚肉	58
	牛肉木耳炖柿子	牛肉・トマト・木耳の煮込み	牛肉、木耳、トマト	48
	牛腩炖干豆腐	サーロイン干豆腐の煮込み	サーロインと干豆腐	48
	麻辣牛肉筋	牛肉の筋の煮込み	牛肉の筋	48
	鲫鱼炖豆腐	魚肉と豆腐の煮込み	魚肉と豆腐	48
	牛肉炖萝卜土豆	牛肉と大根とジャガイモ煮込み	牛肉と大根ジャガイモ	48
	水煮肉片	四川風煮込み薄切り豚肉	豚肉	45
	排骨炖豆角	スペアリブとインゲンの煮込み	スペアリブ(豚) とインゲン	45
	麻辣羊肚片	唐辛子と羊ホルモン炒め	羊ホルモンと唐辛子	45
	东北乱炖	東北風の野菜の煮込み	様々な野菜	38
	五花肉白菜炖豆腐	豚肉と豆腐と白菜の煮込み	豚肉と豆腐と白菜	35
	小白菜川丸子	白菜と団子の煮込み	白菜と豚肉	28
芹菜土豆条	セロリとジャガイモの煮込	セロリとジャガイモ	18	
大青	肉丝红松伞	千切り肉と野菜の炒め	豚肉と野菜	88
	肉炒山芹菜	豚肉と山菜セロリの炒め	豚肉とセロリ	58

溝野生の食物	肉炒山蕨菜	豚肉と山わらびの炒め	豚肉と山わらび菜	58
	肉炒山麩	豚肉と山菜キノコの炒め	豚肉と山菜キノコ	58
	山韭菜炒笨鸡蛋	卵と山菜菘の炒め	山菜菘と卵	48
	肉炒山木耳	豚肉と山菜木耳の炒め	豚肉と木耳	48
	羊肉炒杂蘑	ヒツジ肉とキノコの炒め	ヒツジ肉とキノコ	48
	蒜蓉山芹菜	山菜のセロリの炒め	セロリ	48
	炆拌山野菜	山菜の炒め	野菜	48
デザート	拔丝奶豆腐	ミルク豆腐の飴煮	乳製品	58
	蒙式奶皮子	モンゴル風の干しウルム	乳製品	58
	香蕉奶排	乳製品とバナナ	乳製品とバナナ	45
	甜果大拼盘	果物の大盛り	果物	38
	香甜玉米羹	トウモロコシのスープ	トウモロコシ	28
	红粉佳人	果物	果物	28
	拔丝地瓜	サツマイモの飴煮	サツマイモ	22
家庭料理	干炸五花肉腰子	豚肉と腎臓の油揚げ	豚肉と腎臓	55
	风味鸡胗	鶏の腎臓の炒め	鶏の腎臓	48
	锅包肉	豚肉揚げてからチリソース	豚肉	48
	熘肉段	豚肉揚げてから醤油ソース	豚肉	48
	红烧排骨	豚のスペアリベの煮込み	豚のスペアリベ	48
	牛肉烧土豆	牛肉とジャガイモ煮る	牛肉とジャガイモ	48
	青炒肉	豚肉の炒め	豚肉	48
	焦熘里脊	ヒレ豚肉の炒め	ヒレ豚肉	48
	尖椒炒猪肚	豚の腎臓と唐辛子炒め	豚腎臓と唐辛子	48
	尖椒炒肥肠	豚の腎臓と唐辛子の炒め	豚の腎臓と唐辛子	48
	红烧肉	醤油焼き豚肉	豚肉	42
	香辣肉丝	千切りの豚肉の炒め	豚肉	38
	京酱肉丝	ジンジャンソース	豚肉	38
	葱烧滑子蘑	キノコとねぎの炒め	キノコとねぎ	38
	葱爆肉	ねぎとヒツジ肉の炒め	ねぎとヒツジ肉	38
	宫保肉丁	鶏肉とキュウリとニンジンの炒め	鶏肉とキュウリとニンジン	38
	木须肉	卵と豚肉と木耳の炒め	卵と豚肉と木耳	38
肉丝蒜苔	豚肉と大蒜の芽の炒め	豚肉と大蒜の芽	28	
猪肉炒杂蘑	豚肉とキノコの炒め	豚肉とキノコ	28	
野菜の料	烧茄子	ナスの炒め	ナス	28
	烧芸豆	インゲン豆の炒め	インゲン豆	28
	酱茄子	ナスと味噌の炒め	ナスと味噌	28
	香菇扒油菜	キノコと油菜の炒め	キノコと油菜	26
	黑白菜	白菜と木耳の炒め	白菜と木耳	22

理	地三鮮	ジャガイモ、ニンジン、ピーマンの炒め	ジャガイモ、ニンジン、ピーマン	22
	熇豆腐	豆腐揚げてから醤油ソース	豆腐	18
	木須柿子	卵とトマトと炒め	卵とトマト	18
	木須瓜片	卵とキュウリの炒め	卵とキュウリ	18
	尖椒干豆腐	唐辛子と干し豆腐の炒め	唐辛子と干し豆腐	16
	家常炒土豆片	ジャガイモの炒め	ジャガイモ	16
	芹菜粉	セロリと春雨の炒め	セロリと春雨	16
	角瓜炒肉	豚肉と瓜の炒め	豚肉と瓜	16
	川椒土豆丝	ジャガイモと唐辛子の炒め	ジャガイモと唐辛子	16
	素炒三丝	ジャガイモ、ニンジン、ピーマンの炒め	ジャガイモ、ニンジン、ピーマン	16
	木須韭菜	卵と韭の炒め	卵と韭	14
	酸菜炒粉	白菜漬物と春雨の炒め	白菜漬物と春雨	14

附3 L「モンツァン」のメニュー

カテゴリー	メニュー名 (中国語)	メニュー名 (日本語)	食材	値段(単位:元)
炒め料理	炒羊杂	羊腎臓の炒め	羊の腎臓	38
	炒茄子	茄子の炒め	茄子	24
	土豆丝	ジャガイモ千切りの炒め	ジャガイモ	12
	芹菜粉	セロリと春雨の炒め	セロリと春雨	14
	土豆芹菜条	ジャガイモとセロリの炒め	ジャガイモとセロリ	18
	肘子肉	豚のもも肉	豚のもも肉	36
	香辣肉丝	辛い千切りの肉	豚肉・人参・ピーマン	26
	牛杂尖椒	牛腎臓と唐辛子の炒め	牛腎臓と唐辛子	28
	炒芸豆	インゲン豆の炒め	インゲン豆	26
	家豆芽	もやしの炒め	もやし	15
	肉丝黄豆	千切りの肉と大豆の炒め	豚肉と大豆	20
	木須肉	豚肉、卵、木耳の炒め	卵と肉と木耳	20
	榨菜肉丝	ザーサイと千切りの肉の炒め	ザーサイと豚肉	26
	葱爆肉	葱と肉の炒め	ヒツジ肉と葱	28
	酱茄子小菜	茄子と味噌の炒め	茄子と味噌と生野菜	24
	京酱肉丝	千切りの肉と味噌の炒め	豚肉と味噌	26
	宫保肉丁	鶏肉と人参とキュウリの炒め	鶏肉・人参・キュウリ・落花生	24
姜肉丝	ショウガと千切りの肉の炒め	豚肉とショウガ	32	

	肉酱小菜	千切りの肉と味噌の炒め	豚肉と味噌と生野菜	24
	红烧排骨	スペア・リブの醤油煮込み	スペア・リブ	38
	尖椒干豆腐	唐辛子と干豆腐の炒め	唐辛子と干豆腐	12
	尖椒肥肠	唐辛子と腎臓の炒め	豚腎臓と唐辛子	38
	木须蒜苗	にんにくの芽と卵の炒め	にんにくの芽と卵	20
	清炒肉	肉の炒め	豚肉	28
	酸菜粉	白菜の漬物と春雨の炒め	白菜の漬物と春雨	14
	肉末炒粉	春雨とせんきりの炒め	豚肉と春雨	14
	肉炒蒜苔	肉とにんにくの炒め	豚肉とにんにく	24
	生炒鸡胗	鶏腎臓の炒め	鶏腎臓	38
	尖椒猪肚	唐辛子と豚の腎臓の炒め	唐辛子と豚の腎臓	38
前菜	黄瓜金针菇	キュウリとエノキタケ	キュウリとエノキタケ	14
	凉拌土豆丝	千切りのジャガイモのサラダ	ジャガイモ	12
	黄瓜耳丝	キュウリと豚の耳のサラダ	キュウリと豚の耳	24
	拍黄瓜	たたいたキュウリサラダ	キュウリ	10
	皮蛋豆腐	ピータン豆腐	ピータンと豆腐	16
	老虎菜	辛いサラダ	様々な野菜	16
煮る料理	牛肉木耳柿子	牛肉や木耳やトマトの煮込み	牛肉・木耳・トマト	38
	水煮肉片	スライスした肉の煮込み	豚肉	26
	排骨炖豆角	スペアリブとインゲンの煮り	スペアリブとインゲン	38
	乱炖	様々な野菜の煮込み	様々な野菜	26
	小鸡炖蘑菇	鶏とキノコの煮込み	鶏とキノコ	38
	猪蹄海带炖黄豆	豚足と昆布と大豆の煮込み	豚足と昆布と大豆	30
	羊杂汤	羊の腎臓のスープ	羊の腎臓	32
	杀猪菜	豚肉料理	豚肉と血のソーセージ	38
	红烧肉炖干豆角	豚肉と干しインゲンの醤油煮込み	豚肉と干しインゲン	32
	酸菜炖排骨	白菜漬物とスペアリブ煮込み	白菜漬物とスペアリブ	38
	五花肉白菜	豚肉と白菜の炒め	豚肉と白菜	28
揚げ料理	牛肉干	ビーフ・ジャーキー	牛肉	80
	烤羊排	ヒツジのあばら骨焼き	羊の肋骨	88
	锅包肉	揚げ豚肉	豚肉	38
	干炸黄花鱼	揚げキグチ	キグチ	28
	干炸鲫鱼	油揚げフナ料理	フナ	28
	五炸五花肉腰子	豚の腎臓の揚げ	豚肉	38
	饅頭	ヘイロ	蕎麦	7
	牛肉饺子	牛肉アンのギョーザ	牛肉・小麦粉	30
	肉丝面	千切りの肉の麺	豚肉と小麦粉	6
	米饭	ライス	米	2/3

主食	蛋烧饭	チャーハン	ライスと卵	6
	猪肉饺子	豚肉アンのギョーザ	豚肉と小麦粉	26
	炒米乌日莫	モンゴル・アムと乳製品	モンゴル・アム・乳製品	10
	猫耳朵	猫の耳	蕎麦	7
	馄饨	ワンタン	野菜と豚肉と小麦粉	6

附4 M「モンツァン」のメニュー

カテゴリー	メニュー名 (中国語)	メニュー名 (日本語)	食材	値段(単 位:元)
特 色 的 な モ ン ゴ ル 料 理	烤全羊	ヒツジの丸焼き	丸の羊	時价(58)
	锅茶	お茶の鍋	牛乳、乳製品、茶	118(38)
	烤羊排	羊のあばら骨の焼き	羊の肋骨	108
	羊棒骨	羊棒骨の焼き	羊の膝から足首までの骨	30(一つ)
	羊蹄	羊足の火焼	羊の足	8(一つ)
	羊血肠	羊血のソーセージ	羊の腸と血	28
	手把肉	ヒツジ肉の塩ゆで	ヒツジ肉	48
	干煸羊杂	羊の腎臓と唐辛子の炒め	羊の腎臓	32
	水煮羊腰子	四川風の羊の腎臓の煮込み	羊の腎臓	10(一つ)
	羊杂汤	羊くずのスープ	羊のくず	28
	烤羊腿	ヒツジの腿焼き	羊の足	128
	牛肉干	ビーフ・ジャーキー	牛肉	88
	尖椒炒羊肚	ピーマンと羊ホルモン炒め	羊ホルモンと唐辛子	48
	扒牛脑口	牛の頭の料理	牛の頭肉	38
	米椒羊肉	ヒツジ肉の炒め	ヒツジ肉、唐辛子	48
	草原酸奶羹	ヨーグルトのスープ	ヨーグルト、 モンゴル・アム	28
	三文治奶皮子	干しウルム(加工乳製品)	乳製品	38
	雪地黄金	バター	乳製品	38
	奶茶	ミルク茶	牛乳と茶	10(小)、 20(大)
駱 駝 肉 料	酱驼肉	駱駝肉の醤油漬け	駱駝肉	68
	手撕驼肉	細切りの駱駝肉	駱駝肉	68
	捞拌驼肉	駱駝肉の煮込み	駱駝肉	68
	香葱炆拌驼肉	葱と駱駝肉の炒め	駱駝肉とねぎ	68
	干锅驼肉	駱駝肉の炒め鍋	駱駝肉	68
	清炒驼肉	駱駝肉の炒め	駱駝肉	68

理	烤駝排	駝肉のスペアリブの火焼	駝肉	188
	石板駝肉焖茄子	駝肉と茄子の煮込み	駝肉とナス	68
	駝肉干	干しの駝肉	駝肉	108
前菜	五彩拉皮	サラダ	ジャガイモ・米	20
	黄瓜金针菇	キュウリ・エノキタケ	キュウリ・エノキタケ	16
	凉拌土豆丝	ジャガイモのサラダ	ジャガイモ	12
	香辣菠菜	ハウレンソウのサラダ	ハウレンソウ	22
	酸辣蕨根粉	黒い春雨の酢のサラダ	春雨	18
	炆拌鵝腸	ガチョウの腸のサラダ	ガチョウの腸	25
	银丝丁香鱼	リラ、魚のサラダ	リラ、魚	26
	水晶山楂	サンザシのサラダ	サンザシ	24
	蒜香肘花	にんにくと豚もも肉	豚もも肉、にんにく	42
	酱牛肉	牛肉の醤油漬	牛肉	38
炒め料理	黑白菜	木耳と白菜の炒め	木耳と白菜	14
	尖椒干豆腐	唐辛子と干豆腐の炒め	唐辛子と干豆腐	14
	尖椒土豆片	唐辛子とジャガイモの炒め	唐辛子とジャガイモ	14
	肉丝笨豆芽	千切りの豚肉ともやし炒め	豚肉もやし	16
	麻辣豆腐	麻辣豆腐	豚肉、豆腐	14
	酱茄子	茄子と味噌の炒め	ナスと味噌	22
	芹菜粉	セロリと春雨の炒め	セロリと春雨	16
	酸菜粉	白菜の漬物と春雨の炒め	白菜の漬物と春雨	16
	肉丝蒜苗	豚肉と大蒜芽の炒め	豚肉と大蒜芽	18
	木须柿子	トマトと卵の炒め	トマトと卵	16
	烧芸豆	インゲン豆の炒め	インゲン豆	22
	地三鲜	ナスとジャガイモとピーマンの炒め	ナスとジャガイモとピーマン	24
	锅塌豆腐	豆腐料理	豆腐	26
	京酱肉丝	千切りの豚肉と味噌の炒め	豚肉、味噌	26
	木须肉	豚肉と卵と木耳の炒め	豚肉、卵、木耳	26
	石锅酱烧豆腐	豆腐の焼き	豆腐	26
	圆葱炒猪肝	豚肝臓と玉ねぎの炒め	豚の肝臓と玉ねぎ	32
	烧茄子	茄子の焼き	ナス	24
	香辣肉丝	千切りの豚肉の炒め	豚肉	28
	干炸黄花鱼	キグチの焼き	キグチ	32
	锅包肉	豚肉揚げからチリソース	豚肉	28
	尖椒炒肥肠	唐辛子と大腸の炒め	豚の腎臓(大腸)と唐辛子	38
	蛋黄焗南瓜	カブチャの揚げ	カブチャと卵	32
	香菠咕啫肉	パイナップ入り酢豚	パイナップと豚肉	36
	排骨肉扒茄子	スペアリブとナスの炒め	スペアリブ(豚)とナス	38

	干炸小河虾	えびの揚げ	えび	28
	红烧日本豆腐	日本豆腐の醤油煮込み	豆腐	32
	肥鸭烧土豆	アヒルとジャガイモの焼き	アヒルとジャガイモ	38
	农家一锅出	東北風の鍋料理	豚肉、トウモロコシパン、 様々な野菜	38
	干炸五花肉腰子	豚肉と肝臓の焼き	豚肉と肝臓	38
	小锅全鱼	魚料理	魚肉	48
	焦里脊	ヒレ肉の焼き	豚のヒレ肉	38
	明炉泡菜鱼	魚と漬物の煮込み	魚と漬物	48
	杂粮生炒鸡	鶏肉と穀類の炒め	鶏肉と穀類	38
	干炸罗脊肉	脊肉の揚げ	豚肉	48
	干锅鸭头	アヒルの頭の焼き	アヒルの頭	48
	淋香酥鲫鱼	フナ魚の焼き	フナ魚	46
	香辣鸡脆骨	鶏の軟骨の炒め	鶏の軟骨	38
	干锅肥肠	豚大腸の炒め	豚大腸	38
	石板香排骨煲	スペアリブの炒め	スペアリブ(豚)	42
	干锅茶树菇	茶树菇の炒め	茶树菇	32
	干锅鸡胗	鶏の砂ぎもの炒め	鶏の砂ぎも	32
	铁板辣焖带鱼	鉄板タチウオ	魚肉	38
	砂煲娃娃菜	小白菜の鍋	小白菜	28
	砂煲韭菜烧豆腐	豆腐の鍋	豆腐と韭	26
	石板香汁鲫鱼	フナ魚の炒め	フナ魚	38
	铁板日本豆腐	鉄板日本豆腐	豆腐	32
	铁板腰花	鉄板腎臓	豚の腎臓	46
	铁板小土豆牛肉	鉄板牛肉とジャガイモ	牛肉とジャガイモ	46
	干锅ヒツジ肉	ヒツジ肉の炒め	ヒツジ肉	48
	石板黄鱼焖茄子	魚肉とナスの蒸し	魚肉とナス	46
	铁板鱿鱼	鉄板スルメイカ	スルメイカ(魚)	42
	砂煲云南角瓜	雲南瓜の煮込み	瓜の一種類	28
デザート	松仁玉米	パインナットコーン	トウモロコシ	22
	酸奶沙拉	ヨーグルトのサラダ	ヨーグルトと果物	20
	红枣焖地瓜	赤いナツメ・サツマイの蒸し	赤ナツメ・サツマイモ	22
	红粉佳人	果物のサラダ	果物	22
煮る料	乱炖	東北風の野菜の煮込み	様々な野菜	18
	杀猪菜	東北風の豚肉と血の腸と白菜の 漬物の煮込み	豚肉と血の腸と白菜の漬物	28
	萝卜粉条	大根と春雨のスープ	大根と春雨	18
	水煮肉片	四川風の豚肉の煮込み	豚肉	28
	小鸡炖蘑菇	鶏肉とキノコの煮込み	鶏肉とキノコ	38

理	牛肉木耳柿子		牛肉・トマト・木耳の煮込み	牛肉とトマトと木耳	42
	排骨炖干豆角		スペアリブと干しインゲンの煮込み	スペアリブと干しインゲン	32
	家常炖鲫鱼		家庭フナ料理	フナ	38
	麻辣牛肉筋		牛肉の筋の煮込み	牛肉の筋	42
主食	蒙古包子	羊肉大葱	モンゴル饅頭	ヒツジ肉ねぎあん・小麦粉	24
		羊肉香菜		ヒツジ肉とパセリのおん、小麦粉	
		羊肉胡萝卜		ヒツジ肉とニンジンのおん、小麦粉	
	饅饅		へイロ	蕎麦粉	15
	蒙古馅饼	骆驼肉	モンゴル・アンパン	駱駝肉のおん、小麦粉	40
		羊肉		ヒツジ肉のおん、小麦粉	30
		猪肉		豚肉のおん、小麦粉	28
		三鲜		卵とえびと蕪のおん、小麦粉	20
	荞面煎饼		そばの焼きパン	蕎麦粉	2
	水餃	骆驼肉	水ギョーザ	駱駝肉のおん、小麦粉	40
		羊肉		ヒツジ肉のおん、小麦粉	28
		猪肉		豚肉のおん、小麦粉	26
		三鲜		卵とえびと蕪のおん、小麦粉	20
	疙瘩汤		小麦粉の麺類	小麦粉と野菜	15
	猫耳朵汤		猫の耳の蕎麦	蕎麦粉	15
	牛犊汤		子牛の蕎麦	蕎麦粉と牛乳	15
	酸奶饼		ヨーグルトのパン	小麦粉とヨーグルト	2
	手撕饼		手で引き裂くパン	小麦粉	20
	米饭		ライス	米	3

附5 N「モンツァン」のメニュー

メニュー名 (中国語)	メニュー名 (日本語)	食材	値段(単位: 元)
烤全羊	ヒツジの丸焼き	丸の羊	時价
牛肉干	ビーフ・ジャーキー	牛肉	88(38)
锅茶	お茶の鍋	牛乳、乳製品、茶	88
烤羊排	ヒツジのあばら骨焼き	羊の肋骨	108
烤羊腿	ヒツジの腿焼き	羊のもも	118
手把肉	ヒツジ肉の塩ゆで	ヒツジ肉	80

烤羊棒骨	羊棒骨の焼き	羊の膝から足首までの骨	30
毛血旺	羊の血の煮込み	羊の血	38
卤水羊蹄	羊足	羊の足	8 (一つ)
羊血肠	羊血で作った豆腐と野菜と肉の煮込み	羊の血と肉と野菜	28
干煸羊杂	羊の腎臓と唐辛子炒め	羊の腎臓	28
羊杂汤	羊くずのスープ	羊くず	28
水煮羊肉	四川風のヒツジ肉の塩ゆで	ヒツジ肉	28
精锅麻辣肚	羊胃臓の炒め	羊の胃臓	28
酱牛肉	牛肉の醤油漬	牛肉	32
剁椒鱼头	魚頭料理	魚頭と唐辛子	40
清炒河虾	えびの炒め	えび	28
锅塌豆腐	豆腐料理	豆腐	24
锅包肉	豚肉揚げてからチリソース	豚肉	28
农家一锅出	東北風の農家鍋料理	豚肉、トウモロコシ、野菜	38
酸豆角土豆泥	インゲンとジャガイモの煮込み	インゲンとジャガイモ	22
石锅杏鲍菇	キノコ料理	キノコ	32
石板烧鲫鱼	鯽魚の焼き	鯽魚	38
杀猪菜	豚肉と血の腸と白菜の漬物の煮込み	豚肉と腎臓と白菜漬物	28
小土豆烧排骨	スペアリブとジャガイモの焼き	スペアリブ(豚)とジャガイモ	32
辣炒鸭肠	アヒルの腸料理	アヒルの腸	32
腰果西芹	カシューナッツの炒め	カシューナッツ	26
拆骨肉扒茄子	スペアリブとナスの炒め	スペアリブとナス	32
菠萝古老肉	豚肉とパイナップル炒め	豚肉とパイナップル	28
自制皮冻	自制一種サラダ	豚肉や豚皮	20
干炸罗脊肉	豚肉の焼き	豚肉	98
水煮鱼	四川風の魚の煮込み	魚肉	40
明炉泡菜鱼	魚と漬物の煮込み	魚と漬物	40
蒙古式烤鱼	モンゴル式魚焼き	魚肉	38
干锅辣鸭头	アヒルの頭の焼き	アヒルの頭	45
小锅焖全鱼	魚の煮込み	魚肉	38
干锅鱿鱼茶树菇	スルメイカとキノコの炒め	スルメイカとキノコ	32
卤肉烧茄子	豚肉と茄子の炒め	豚肉とナス	22
筋头巴脑一锅出	豚頭肉の煮込み	豚頭肉	38
新潮韩式焖鱼	韓式魚の煮込み	魚肉	38
蒸肉	肉の蒸し	豚肉	48
雪梨干烧肉	梨と豚肉の炒め	梨と豚肉	38
水果沙拉	果物サラダ	果物とヨーグルト	时价

松仁鱼米	トウモロコシのサラダ	トウモロコシ	24	
拔丝地瓜	サツマイモの飴煮	サツマイモ	24	
风味挂肉	豚肉	豚肉	38	
铁板日本豆腐	日本豆腐	豆腐	28	
肥牛烧土豆	牛肉とジャガイモの焼き	牛肉とジャガイモ	32	
川香牛肚	牛の胃臓の炒め	牛の腎臓	32	
三明治奶排	乳製品のサンドイッチ	乳製品	32	
葱烧牛蹄筋	葱と牛のアキレスけん炒め	葱と牛のアキレスけん	30	
拔丝奶皮子	拔丝ほしウルモ	乳製品	32	
拔丝奶豆腐	拔丝乳豆腐	乳製品	32	
捞拌牛肉	牛肉の煮込み	牛肉	32	
酸奶羹	ヨーグルトのスープ	ヨーグルト	36	
奶茶	ミルク茶	牛乳と茶	10(小)、 20(大)	
馅饼	へイロ	蕎麦粉	15	
馅饼	牛肉	アンパン	牛肉のあん、小麦粉	30
	猪肉		豚肉のあん、小麦粉	25
水饺	牛肉	水ギョーザ	牛肉のあん、小麦粉	26
	猪肉		豚肉のあん、小麦粉	24
疙瘩汤	小麦粉の麺類	小麦粉と野菜	15	
猫耳朵汤	猫の耳の蕎麦	蕎麦粉	15	
牛犊汤	子牛の蕎麦	蕎麦粉と牛乳	15	
懒汉饼	蕎麦の焼餅	蕎麦粉	15	
米饭	ライス	米	2	

附6 0「モンツァン」のメニュー

種類	メニュー名 (中国語)	メニュー名 (日本語)	食材	値段(単 位:元)
特 色 的 な モ ン	锅茶	お茶の鍋	牛乳、乳製品、茶	38
	爆炒羊杂	羊のくずの炒め	羊のくず	36
	牛肉干	ビーフ・ジャーキー	牛肉	68
	烤羊排	羊のあばら骨の焼き	羊の肋骨	66
	红干椒爆牛肚	唐辛子と牛腎臓の炒め	牛の腎臓と唐辛子	38
	孜然羊肉	ヒツジ肉の炒め	ヒツジ肉	48
	干煸牛肉丝	牛肉の唐辛子炒め	牛肉	58
	水煮羊腰	四川風の羊の腎臓の煮込み	羊の腎臓	10

ゴ ル 料 理	烤羊腿	羊足の火焼	羊の足	58
	羊杂汤	羊くずのスープ	羊のくず	32
	明目羊肝	羊の肝蔵料理	羊の肝蔵	28
	拔丝奶豆腐	乳豆腐の飴煮	乳製品	32
	米香奶皮	ほしウルム	乳製品とモンゴル・アム	32
	酸奶羹	ヨーグルトのスープ	ヨーグルトとモンゴル・アム	24
	乌日莫拌炒米	ウルムとモンゴル・アム	乳製品とモンゴル・アム	8
	原汁手把肉	ヒツジ肉の塩ゆで	ヒツジ肉	62
前 菜	酱牛肉拍黄瓜	牛肉の醤油漬けとキュウリのサ ラダ	牛肉とキュウリ	24
	瓜条杏仁	キュウリと杏の实のサラダ	キュウリと杏の实	16
	红酒雪梨	梨のサラダ	梨	18
	红油干豆腐丝	干豆腐の千切り	干し豆腐	14
	黄瓜金针菇	キュウリ・エノキタケ	キュウリとエノキタケ	14
	鸡蛋酱小菜	味噌と卵の炒め、野菜付き	味噌と野菜と卵	18
	老虎菜	辛いサラダ	様々な野菜	16
	酸辣蕨根粉	わらびの春雨の炒め	春雨	18
	辣根木耳	木耳の唐辛子炒め	木耳	16
	凉拌土豆丝	ジャガイモ千切りのサラダ	ジャガイモ	14
	肉丝拌苦苣	千切りの肉と春菊のサラダ	豚肉と春菊	18
	自制皮冻	自制一種サラダ	豚頭肉と豚皮	18
	香辣菠菜	ホウレンソウのサラダ	ホウレンソウ・落花生	18
	红油耳丝	豚耳のサラダ	豚の耳	34
	农家手撕菜	手で引き裂いたおかず	様々な野菜	18
	烧椒皮蛋	ピータンと唐辛子の焼き	ピータンと唐辛子	24
	皮蛋豆腐	ピータンと豆腐	ピータンと豆腐	20
	蒜泥拆骨肉	大蒜と豚骨肉のサラダ	豚肉とにんにく	38
	酱牛肉	牛肉の醤油漬け	牛肉	58
	糖醋心里美	赤い大根のサラダ	赤い大根	16
肉丝大拉皮	千切り肉のサラダ	豚肉とジャガイモ	20	
炒 め 料 理	香菇肉丝碎扒茼蒿	キノコと豚肉と春菊の炒め	キノコと豚肉と春菊	28
	小炒茼蒿	もやしの炒め	もやし	18
	腰果西芹	カシュー・ナッツとセロリの炒 め	カシュー・ナッツとセロリ	24
	肉沫炒粉	千切りの肉と春雨の炒め	豚肉と春雨	18
	锅爆娃娃菜	小白菜の炒め	小白菜	24
	肉炒蒜苔	豚肉と蒜の芽の炒め	豚肉と蒜の芽	20
	腰果虾仁	カシュー・ナッツとえびの炒め	カシュー・ナッツとえび	48
	酱茄子小菜	ナスと味噌の炒め、野菜付き	ナスと味噌と野菜	24

	锅包肉	豚肉揚げてからチリソース	豚肉	34
	排骨烧玉米	スペアリベ(豚)とトウモロコシの炒め	スペアリベ(豚)とトウモロコシ	38
	豆角饭牛肉干	インゲンライスとビーフ・ジャーキー	インゲンライスとビーフ・ジャーキー	28
	京酱肉丝	千切りの豚肉と味噌の炒め	豚肉、味噌	20
	风味辣子鸡	唐辛子と鶏の炒め	鶏肉、唐辛子	42
	港式酥香鱿鱼	港式スルメイカの炒め	スルメイカ	46
	肉沫酱焖豆腐	豚肉の千切りと豆腐の煮込み	豚肉と豆腐	18
	红烧带鱼	タチウオの醤油焼き	タチウオ	28
	干炸黄花鱼	キグチの焼き	キグチ	28
	香酥拆骨肉	豚肉の炒め	豚肉	42
	香辣小河虾	えびの炒め	えび	28
	铁板腰花	鉄板腎臓	豚の腎臓	32
	农家一锅出	農家鍋料理	豚肉とトウモロコシと野菜	38
	葱爆羊肉	ヒツジ肉と葱の炒め	ヒツジ肉とねぎ	48
	铁板羊肉	鉄板ヒツジ肉	ヒツジ肉	46
	口口香鸡翅	鶏の羽の炒め	鶏の羽	38
	乡村客家鱼	魚料理	魚肉	48
	腊肉角瓜片	ベーコンと瓜の炒め	ベーコンと瓜	24
	笨鸡蛋炒小葱	葱と卵の炒め	卵とねぎ	18
	风味蒜烧鸡胗	鶏の腎臓とにんにくの炒め	鶏の腎臓とにんにく	32
	拆骨肉焖茄子	豚肉と茄子の煮込み	豚肉とナス	32
	阿香婆香辣牛肉	牛肉の辛く炒め	牛肉	46
	老式焖肥肠	腸の煮込み	豚の腸	38
	干锅鸡胗鸡心	鶏の腎臓の炒め	鶏の腎臓	30
	干锅牛肉	牛肉の炒め	牛肉	46
	干锅茶树菇	キノコの炒め	キノコ	28
	干锅韭香鱿鱼	スルメイカと韭の炒め	スルメイカと韭	38
	木须蒜苗	卵と蒜の芽の炒め	卵と大蒜の芽	20
	小炒杏仁	杏の実の炒め	杏の実	32
	俺家葱烧排骨	スペアリベ(豚)とねぎの炒め	スペアリベ(豚)とねぎ	42
	鲜虾鱼肉小豆腐	えびと魚と豆腐の炒め	魚、えび、豆腐	24
	蒸鸡蛋糕	蒸し卵	卵	20
	石板焗晶鱼	魚料理	魚	32
煮	牛肉炖柿子	牛肉とトマトの煮込み	牛肉とトマト	46
	排骨炖酸菜	スペアリベ(豚)と白菜漬物の煮込み	スペアリベ(豚)と白菜漬物	38
	猪手海带炖黄鱼	豚足と魚と昆布の煮込み	豚足と魚と昆布	32

る 料 理	排骨炖干豆角	スペアリベと干しインゲンの煮込み	スペアリベと干しインゲン	46	
	羊肉炖茄子	ヒツジ肉とナスの煮込み	ヒツジ肉とナス	58	
	小白菜丸子	小白菜と団子の煮込み	白菜と豚肉	28	
	西红柿鸡蛋汤	トマトと卵のスープ	トマトと卵	12	
	辣胃肉丸	肉の団子	豚肉	32	
	紫菜蛋花汤	のりと卵のスープ	のりと卵	14	
デ ザ ー ト	松仁玉米葡萄	トウモロコシと葡萄サラダ	トウモロコシと葡萄	24	
	红粉佳人	果物のサラダ	果物	22	
	石板香蕉奶豆腐	バナナと乳製品のサラダ	バナナと乳製品	48	
	香酥南瓜盒	カブチャの炒め	カブチャ	20	
	香芋地瓜丸	サツマイモの団子	サツマイモ	18	
主 食	饅頭		へイロ	蕎麦粉	8
	蒙 古 饅 頭 餅	猪肉	モンゴル・アンパン	豚肉のあん、蕎麦粉	36
		羊肉		ヒツジ肉のあん、蕎麦粉	40
		猪肉		豚肉のあん、小麦粉	30
		羊鮮		ヒツジ肉のあん、小麦粉	36
	荞 面 蒸 餃	猪肉	蕎麦粉の蒸しギョーザ	豚肉のあん、蕎麦粉	30
		羊肉		ヒツジ肉のあん、蕎麦粉	36
	疙瘩汤	小麦粉の麺類		小麦粉と野菜	12
	猫耳朵汤	猫の耳の蕎麦		蕎麦粉	8
	牛犊汤	子牛の蕎麦		蕎麦粉と牛乳	8
	手擀面	手作り麺類		小麦粉	8
	韭菜盒子	韭のアンパン		小麦粉と韭	18
	米饭	ライス		米	2

附7 P レストランのメニュー

種類	メニュー名 (中国語)	メニュー名 (日本語)	食材	値段(単位: 元)
乳 製 品	奶皮	干しウルム	牛乳	25/盘
	奶酪	チーズ	牛乳	30/盘
	奶条	チーズ	牛乳	25/盘
	奶油	生クリーム	牛乳	25/盘
	酥油	バター	牛乳	25/盘
	炒米	モンゴル・アム	キビ	15/盘
	糌粑	ツアンパ	ハダカ麦	15/盘

	其旦	チータン	—	15/盘
	酸奶	ヨーグルト	牛乳	15/碗
	锅茶	ミルク茶の鍋	牛乳、乳製品、茶	68/58/48
	奶茶	ミルク茶	牛乳	28/23/18
	奶食套餐	乳製品定食	乳製品	168/98/48
本店特色な料理	辣炒骆驼肉	駱駝肉の辛い味炒め	駱駝肉	78/份
	香辣驼排	駱駝スペアリブの香味焼き	駱駝スペアリブ	45/斤
	风味羊头	羊の頭料理	羊の頭	60/例
	风味羊脖	羊の首料理	羊の首	180/份
	烤羊排	羊のあばら骨の火烧	羊のあばら骨	60/斤
	香辣羊蹄	香辛味の羊の足	羊の足	40/份
	羊系列	羊の料理	ヒツジ肉	160/套
	花雕焖鸡	鶏の煮込み	鶏肉	88/例
	鱼羊鲜	魚と羊の料理	魚と羊	38/例
	局延豆腐鱼	豆腐と魚の煮込み	豆腐と魚	48/例
	炖羊肉	ヒツジ肉の塩ゆで	ヒツジ肉	128/例
	蒙古米饭	モンゴルの米	キビ	10/碗
	蒙古饺子	モンゴル・ギョーザ	小麦粉	30/斤
主食	奶茶	ミルク茶	牛乳	8/6/2
	干羊肉温达	ヒツジ肉味の粥	ヒツジ肉、牛乳	5/4
	蒙古饺子	モンゴル・ギョーザ	小麦粉	1.5/个
	包子	饅頭	小麦粉	1.5/个
	馅饼	アンのパン	小麦粉、肉	2.5/个
	油饼	パンの油揚げ	小麦粉	1.5/个
	茶蛋	卵の茶漬け	卵	1.5/个
	羊肉饺子	ヒツジ肉のギョーザ	ヒツジ肉、小麦粉	30/斤
	羊肉揪面	ヒツジ肉の麺類	ヒツジ肉、小麦粉	10/碗
	羊肉粉汤	ヒツジ肉の麺類	ヒツジ肉、小麦粉	18/碗
	羊杂碎	羊くずの煮込み	羊くず	15/碗
	蒙古米饭	モンゴル・米	キビ	10/碗
	焖面	麺の蒸し	小麦粉、野菜、肉	10/碗
羊肉料理	特色炖羊肉	特色的なヒツジ肉の塩ゆで	ヒツジ肉	126/116/96
	手抓羊肉	ヒツジ肉の塩ゆで	ヒツジ肉	60/斤
	铁板羊肉	ヒツジ肉の鉄焼き	ヒツジ肉	99/88/66
	羊心	羊の腎臓	羊の腎臓	45/盘
	羊肝	羊の腎臓	羊の腎臓	40/盘
	羊腰	羊の腎臓	羊の腎臓	40/盘
	羊肚	羊の腎臓	羊の腎臓	40/盘
	血肠	羊の血のソーセージ	羊の腎臓	40/盘

	羊头	羊の頭	羊の頭	45/例
	手抓肉	ヒツジ肉の新疆風味焼き	ヒツジ肉	120/例
炒 め 料 理	干羊肉炒韭菜	ヒツジ肉とニラの炒め	ヒツジ肉とニラ	48
	干羊肉炒沙葱	ヒツジ肉と山菜のニラの炒め	ヒツジ肉と山菜のニ ラ	48
	爆炒羊杂	羊くずの炒め	羊くず	38
	铁板羊肉	鉄板ヒツジ肉	ヒツジ肉	38
	铁板腰花	鉄板羊腎臓	羊の腎臓	38
	铁板回锅肉	鉄板のホイコーロウ	豚肉	38
	铁板猪手	鉄板の豚足	豚足	45
	红烧排骨	豚スペアリブの醤油煮込み	豚スペアリブ	45
	蒜香小排	蒜味の豚スペアリブ	豚スペアリブ	48
	香辣麻花虾	香辛い味のえび	えび	68
	香辣鱿鱼虾	香辛味のスルメイカとえび	スルメイカとえび	68
	葱爆羊肉	ヒツジ肉と葱の強火炒め	ヒツジ肉と葱	35
	孜然羊肉	ヒツジ肉の炒め	ヒツジ肉	35
	爆炒驼肉	駱駝肉の強火炒め	駱駝肉	45/68
	风干羊肉	ヒツジ肉の干し	ヒツジ肉	60
	香菇辣子鸡	きのこ鶏の辛い炒め	きのこ鶏	48
	红烧兔	兎の醤油煮込み	兎	时价
	红烧鱼	魚の醤油煮込み	魚	48
	清炖鱼	魚の煮込み	魚	48
	酸菜鱼	魚と白菜漬の煮込み	魚と白菜漬	48
	羊肉炒粉	ヒツジ肉と春雨の炒め	ヒツジ肉と春雨	35
	洋葱炒木耳	玉葱と木耳の炒め	玉葱と木耳	18
	烧茄子	茄子の炒め	茄子	20
	香菇油菜	シイタケとチンゲン菜炒め	シイタケチンゲン	20
	炆炒油麦菜	レタスの強火炒め	レタス	20
	手撕干兰	カンランの炒め	カンラン	18
	酸辣葫芦	辛酸っぱい味のひょうたん	ひょうたん	18
	酸辣土豆丝	辛酸っぱい味のジャガイモのせん きり	ジャガイモ	18
	麻辣豆腐	マーボー豆腐	豆腐と唐辛子	20
	豆干炒韭菜	豆腐干とニラの炒め	豆腐干とニラ	20
	炆炒娃娃菜	白菜の炒め	白菜	20
	虎皮辣子	唐辛子の炒め	唐辛子	18
松菜豆腐	豆腐料理	豆腐	32	
辣子鸡块	鶏と唐辛子の炒め	鶏と唐辛子	35	
鱼香肉丝	豚千きりの魚味風炒め	豚肉	22	

	回鍋肉	ホイコーロウ	豚肉	38
	红烧肉	豚肉の醤油煮込み	豚肉	38
	宮保鸡丁	鶏肉のピリ辛炒め	鶏肉	38
	蘑菇炒肉	キノコと豚肉の炒め	キノコと豚肉	22
	猪肉炒西芹	豚肉とセロリの炒め	豚肉とセロリ	26
	红烧千叶豆腐	豆腐の醤油に込み	豆腐	18
	土豆烧牛肉	牛肉とジャガイモの煮込み	牛肉とジャガイモ	36
	糖醋里脊	甘酢かけの揚げたヒレ肉	ヒレ肉	38
	锅包肉	豚肉あげてからチリソース	豚肉	38
	过油肉	あげ豚肉	豚肉	26
	青椒肉丝	ピーマンと豚きりの炒め	ピーマンと豚肉	18
	木耳炒肉	木耳と豚肉の炒め	木耳と豚肉	18
	葫芦炒肉	ひょうたんと豚肉の炒め	ひょうたんと豚肉	18
	蒜苔炒肉	大蒜と豚肉の炒め	大蒜と豚肉	18
	芹菜炒肉	セロリと豚肉の炒め	セロリと豚肉	18
	豆角炒肉	インゲンと豚肉の炒め	インゲンと豚肉	18
	豆芽炒肉	もやしと豚肉の炒め	もやしと豚肉	18
	白菜粉条肉	白菜、春雨、豚肉の炒め	白菜春雨豚肉	18
	木耳炒蛋	きくらげと卵の炒め	木耳と卵	18
	西红柿炒蛋	トマトと卵の炒め	トマトと卵	16
	家常豆腐	家庭豆腐	豆腐	16
	地三鲜	ピーマンと茄子、じゃが芋の炒め	ピーマン茄子、じゃが芋	16
	山城毛血旺	豚血で作った煮込み料理	豚血と野菜	45
	大盘鸡	新疆鶏料理	鶏	6
	土鸡焖饺	鶏の蒸し	鶏	68
	爆炒羊肝	羊の腎臓の強火炒め	羊の腎臓	38
スープ	榨菜肉丝汤	ザーサイと豚きりスープ	ザーサイ豚きり	3
	紫菜肉丝汤	のりと豚きりのスープ	のりと豚きり	3
	西红柿蛋汤	トマトと卵のスープ	トマトと卵	3
前菜	五香驼肉	駱駝肉のサラダ	駱駝肉	38
	麻辣牛肉干	辛いビーフ	牛肉	38
	蒜泥肘花	にんにく味の豚もも	豚もも	32
	麻辣蹄筋	辛味の豚足	豚足	38
	干炸小黄鱼	揚げたシログチ	シログチ	32
	干炸大头鱼	揚げたら	たら	38
	红油耳丝	豚耳の辛味炒め	豚耳	28
	皮冻	豚皮で作ったサラダ	豚皮	18
	凉皮	じゃが芋で作ったサラダ	じゃが芋	16

	大丰收	野菜の大盛り	野菜	18
	凉拌心里美	大根のサラダ	大根	16
	沙葱凉拌	山菜のニラサラダ	山菜のニラ	20
	洋葱拌木耳	玉葱ときくらげのサラダ	玉葱ときくらげ	18
	凉拌土豆丝	じゃが芋の千きりサラダ	じゃが芋	16
	芹菜拌花生	セロリと落花生のサラダ	セロリと落花生	18
	蒜泥豆角	大蒜とインゲンのサラダ	インゲン	18
	拍黄瓜	キュウリのサラダ	キュウリ	15
	凉拌三丝	春雨と野菜千きりのサラダ	春雨と野菜	18
	芝麻菠菜	ホウレンソウとゴマサラダ	ホウレンソウとゴ	18
	韭菜拌豆芽	ニラともやしのサラダ	ニラともやし	16
	凉拌苦菜	苦瓜のサラダ	苦瓜	18
鍋料理	锅仔猪手	豚足の鍋料理	豚足	45
	锅仔羊杂	羊くず鍋料理	羊くず	28
	锅仔一品豆腐	豆腐の鍋料理	豆腐	28
	什锦锅仔	様々な食材の鍋料理	様々な食材	38
	锅仔余白肉	豚肉の鍋料理	豚肉	28
	锅仔麻花虾	えびの鍋料理	えび	58
	锅仔千叶豆腐	豆腐の鍋料理	豆腐	22

附8 Q レストランのメニュー

カテゴリー	メニュー名 (中国語)	メニュー名 (日本語)	食材	値段(単位:元)
前菜	香辣鸡胗	香辛味の鶏の腎臓	鶏の腎臓	28
	沙葱土豆泥	山菜ニラとじゃが芋サラダ	山菜ニラとじゃが芋	18
	大丰收	様々な野菜の大盛り	野菜	18
	酱牛肉	牛肉の醤油漬	牛肉	28
	自制皮冻	豚皮のサラダ	豚皮	18
	蒙古大拌菜	モンゴル・野菜のサラダ	野菜	18
	肚丝荞面	豚の腎臓と蕎麦のサラダ	豚の腎臓と蕎麦	24
	芥香拌木耳	芥子菜と木耳のサラダ	芥子菜と木耳	18
	夫妻肺片	豚の腎臓のサラダ	豚の腎臓	28
	凉拌莜面	莜面のサラダ	莜面	18
	小葱拌豆腐	豆腐とワケギのサラダ	豆腐とワケギ	18
	酱肘花	豚足の醤油漬	豚足	28

家庭炒め料理	凉拌牛肚	牛の腎臓のサラダ	牛の腎臓	28
	水果沙拉	果物のサラダ	果物	18
	菜根香花仁	サラダ	干果	18
	三丁牛肉	さいの目にきった人参、キュウリ、玉葱と牛肉のサラダ	人参、キュウリ、玉葱と牛肉	28
	农家拌豆牙	もやしのサラダ	もやし	18
	肉丝拉皮	千切り豚肉のサラダ	豚肉	18
	老醋花生	酢漬けの落花生	落花生	18
	拍黄瓜	キュウリのサラダ	キュウリ	18
	盐水羊肚	羊のホルモンのサラダ	羊のホルモン	18
	橙汁冬瓜条	オレンジ味の冬瓜のサラダ	冬瓜	18
	红酒雪梨	果物のサラダ	果物	18
	香拌红葱头	玉葱のサラダ	玉葱のサラダ	18
	大葱爆腰花	葱と豚腎臓の強火炒め	葱と豚腎臓	38
	大板煎腰芯	豚腎臓の揚げ	豚腎臓	32
	鱼香肉丝	茄子と豚肉の魚味炒め	茄子と豚肉	28
	苦瓜煎鸡蛋	ゴーヤと卵の炒め	ゴーヤと卵	24
	京酱肉丝	ジンジャンロース	豚肉、味噌	28
	虾皮西葫芦	ひょうたとえびの炒め	ひょうたとえび	20
	肉丝炒粉	豚千きりと春雨の炒め	豚千きりと春雨	32
	麻辣豆腐	マーボー豆腐	豆腐	20
	宫保鸡丁	鶏肉のピリ辛炒め	鶏肉	28
	烧茄子	茄子の炒め	茄子	24
	鱼香茄子	茄子の魚味の炒め	茄子	24
	干炸里脊	ぶつきり豚肉の揚げ	ヒレ肉	32
	糖醋里脊	ぶつきり豚肉の甘酢	ヒレ肉	32
	爆炒猪头肉	豚頭肉の強火炒め	豚頭肉	48
过油肉土豆片	油揚げのじゃが芋	じゃが芋	26	
素炒土豆丝	じゃが芋の千きり炒め	じゃが芋	20	
肉沫酸豆角	インゲンと豚千きりの炒め	インゲンと豚肉	28	
家常豆腐	家庭豆腐	豆腐	24	
大盘炒菜花	カリフラワーの炒め	カリフラワー	28	
西红柿炒鸡蛋	トマトと卵の炒め	トマトと卵	20	
沙葱煎鸡蛋	山菜ニラと卵の揚げ	山菜ニラと卵	20	
炒三丝	野菜千きりの炒め	野菜	24	
酸菜炒粉	白菜漬けと春雨の炒め	白菜漬けと春雨	24	
清炒苦瓜	ゴーヤの炒め	ゴーヤ	24	
香芥炒木耳	木耳と芥子菜の炒め	木耳と芥子菜	24	
蒜香西兰花	大蒜味のブロッコリー炒め	ブロッコリーと大蒜	24	

	蒜茸油麦菜	大蒜味のレタスの炒め	レタス	28
ホルチンの特色	乾王府护心肉	豚肉の煮込み	豚肉	88/大 68/小
	铁板农村肘子	鉄板の農村豚の腎臓煮	豚の腎臓	68
	杀猪菜	豚肉の煮込み料理	豚肉	68
	R 饭店手撕鸡	細切り鶏肉料理	鶏肉	48
	排骨拉卷大炖	豚スペアリブの煮込み	豚スペアリブ	48
	极品蜂窝玉米	トウモロコシの料理	トウモロコシ	28
	香菠咕咾肉	パイナップ入り酢豚	パイナップと豚肉	32
	秘制香蕉仔鸡	バナナ入り鶏肉料理	鶏肉	38
	鲜虾里脊	ヒレ肉とえびの煮込み	ヒレ肉とえび	48
	烧汁金枪鱼	マグロの煮込み	マグロ	48
	手撕大雁腿	オオカリの細切り	オオカリ	58
	京味酱爆肉	醤油味の豚肉炒め	豚肉	38
	酱茄子	茄子と味噌の炒め	茄子と味噌	24
	锅包肉	豚肉揚げてからチリソース	豚肉	32
东北风味	炸三鲜	野菜の揚げ	野菜	38
	红烧肉炖豆角	豚とインゲンの醤油煮込み	豚肉とインゲン	48
	农家一出锅	豚肉と野菜の煮込み	豚肉と野菜	48
	排骨炖豆角	豚スペアリブとインゲンの煮込み	豚スペアリブとインゲン	48
	猪皮炒黄瓜	キュウリと豚皮の炒め	キュウリと豚皮	24
	肉段烧茄子	茄子と豚切りの炒め	茄子と豚肉	28
	煎血肠	豚血で作ったソーセージの油揚げ	豚血で作ったソーセージ	28
	余白肉	豚肉の揚げ	豚肉	38
	牛肉柿子炖木耳	牛肉とトマトと木耳煮込み	牛肉とトマトと木耳	48
	东北乱炖	東北味の様々な野菜煮込み	様々な野菜	28
	羊肉炖茄子	ヒツジ肉となすの煮込み	ヒツジ肉と茄子	68
	小鸡炖蘑菇	鶏とキノコの煮込み	鶏とキノコ	48
	红烧鱼	魚の醤油煮込み	魚	38
	爆炒肘子	豚足の強火炒め	豚足	38
爆炒拆骨肉	豚肉の炒め	豚肉	38	
ホルチンの	什锦锅	様々な野菜の鍋料理	様々な野菜	88
	豆角盖饭	インゲンのどんぶり	インゲン	48
	干炸里脊干	ヒレ肉の揚げ	ヒレ肉	32
	尖椒焖子	青唐辛子の蒸し	青唐辛子	24
	酸菜炒肺子	白菜漬けと豚の腎臓の炒め	白菜漬けと豚の腎臓	28
	家乡焖鱼	魚の蒸し	魚	38

特色	干炸黄花鱼	キグチの揚げ	キグチ	28
	地三鲜	じゃが芋、人参、茄子の炒め	じゃが芋、人参なす	24
	大葱炒木耳	葱と木耳の炒め	葱と木耳	24
	酱炖大豆腐	豆腐の醤油煮込み	豆腐	28
	肉沫泡菜粉	豚千きりと春雨と漬物炒め	豚千きり春雨と漬物	24
	尖椒干豆腐	唐辛子と干豆腐の炒め	唐辛子と干豆腐	20
	京葱爆虾腰	葱とえびの強火炒め	葱とえび	48
	干炸鲜菇	キノコの揚げ	キノコ	28
川 湘 奥	两吃基围虾	えび料理	えび	68
	椒盐基围虾	えび料理	えび	58
	腰果大虾仁	カシューナッツと蝦の炒め	カシューナッツと蝦	48
	水煮鱼	四川風の魚煮込み	魚	68
	巧手杏鲍菇	キノコの炒め	キノコ	28
	酸菜鱼	白菜漬けと魚の煮込み	白菜漬けと魚	68
	干锅娃娃菜	白菜の炒め	白菜	28
	干锅有机菜花	カリフラワーの炒め	カリフラワー	28
	干锅千叶豆腐	豆腐の炒め	豆腐	28
	干锅猪头肉	豚頭肉の炒め	豚頭肉	48
	干锅鸡杂	鶏くずの炒め	鶏くず	38
	干锅小煎蘑菇	キノコの炒め	キノコ	38
モン ゴ ル 料 理	锅茶	ミルク茶の鍋	牛乳、茶、乳製品	58
	科尔沁牛肉干	ホルチン・ビーフ・ジャーキー	牛肉	98
	煎锅羊血肠	羊血で作ったソーセージ揚げ鍋	羊血で作ったソーセージ	38
	羊肉炖茄子	ヒツジ肉と茄子の煮込み	ヒツジ肉と茄子	68
	乌珠穆沁手把羊肉	ウジュームチンヒツジ肉の塩ゆで	ウジュームチンヒツジ肉	178
	烤羊排	ヒツジのあばら骨焼き	羊スペアリブ	88
	老汤牛排	牛のあばら骨の焼き	牛スペアリブ	78
Q レ ス ト ラン の 美 食	猪黑肉烩菜	豚肉と野菜の煮込み	豚肉と野菜	45/40
	伊盟烩菜	オールドスの煮込み	肉と野菜	45/40
	风干牛肉烩菜	ビーフの煮込み	牛肉と野菜	110/98
	风干猪排烩菜	豚肉の煮込み	豚肉と野菜	110/98
	排骨酸菜烩菜	豚スペアリブと白菜漬けの煮込み	豚スペアリブと白菜漬け	45/40
	肉勾鸡烩菜	鶏肉の煮込み	鶏肉	45/40
	鸡肉烩菜	鶏肉の煮込み	鶏肉	45/40
	羊肉烩菜	ヒツジ肉の塩ゆで	ヒツジ肉	48

	牛肉烩菜	牛肉の煮込み	牛肉	48
	牛肉豆角烩菜	牛肉とインゲンの煮込み	牛肉とインゲン	48
	羊肉豆角烩菜	ヒツジ肉とインゲンの煮込み	ヒツジ肉とインゲン	48
デザート	麦香薯块	麦味の芋	芋	28
	松仁玉米	パイナットコーン	トウモロコシ	24
	拔丝红薯	サツマイモの飴煮	サツマイモ	28
	拔丝奶豆腐	チーズの甘煮	チーズ	28
	拔丝奶皮	ウルムの甘煮	ウルム	28
スープ	粟米羹	粟と米のスープ	粟と米	20
	蛋花汤	卵のスープ	卵	18
	酸奶羹	ヨーグルトのスープ	ヨーグルト	28
	虾皮紫菜汤	蝦とりのりのスープ	蝦とりのり	18
	草原牛奶羹	草原牛乳スープ	牛乳	28
	西湖牛肉羹	牛肉スープ	牛肉	24
主食	蒸饺(猪肉・牛肉)	蒸しギョーザ	豚肉、牛肉、小麦粉	40
	蒙古蒸饺	モンゴル・蒸しギョーザ	豚肉、牛肉、小麦粉	50
	素蒸饺	野菜の蒸しギョーザ	野菜、小麦粉	35
	荞面饸咯	蕎麦ヘロー	蕎麦	10
	莜面拨面	莜面の麺類	莜面	12
	羊肉面/炸酱面	ヒツジ肉の麺類/味噌揚げの麺類	ヒツジ肉、味噌、小麦粉	10
	羊肉粥	ヒツジ肉の粥	ヒツジ肉と米	20
	盒子	肉の揚げパン	豚肉、小麦粉	24
	馅饼	おやき	豚肉、野菜、小麦粉	5
	荞面煎饼	蕎麦の揚げパン	蕎麦	18
	葱花饼(家常饼)	葱いれパン	ねぎ、小麦粉	4
	玉米面大饼	トウモロコシパン	トウモロコシ	5
	小米饭	粟の飯	粟	4/3
	玉米水饭	トウモロコシの水飯	トウモロコシ	4/3
	高粱米饭	高粱の飯	高粱	4/3
米饭	ライス	米	4/3	

附9 Rレストランのメニュー

種類	メニュー名 (中国語)	メニュー名 (日本語)	食材	値段(単位:元)
特色的	风干牛肉	ビーフ・ジャーキー	牛肉	120
	血肠肉肠拼	血と肉のソーセージ合わせ	血と肉ソーセージ	50
	烤羊排	ヒツジのあばら骨焼き	羊スペアリブ	108
	手抓羊肉	ヒツジ肉の塩ゆで	ヒツジ肉	68

な モ ン ゴ ル 料 理	蒙古特色奶皮	モンゴル特色的ウルム	牛乳	34
	奶皮	ウルム	牛乳	16
	奶豆腐	チーズ	牛乳	18
	铜锅奶茶/奶茶	ミルク茶	牛乳	28/12
	蒙古手把牛肉	モンゴル・ヒツジ肉の塩ゆで	ヒツジ肉	78
	烤牛排	牛のスペアリブの火焼	牛スペアリブ	78
	锡盟炖羊肉	シリングル盟のヒツジ肉	ヒツジ肉	136
前 菜	肉丝拉皮	豚肉千きりのサラダ	豚肉	16
	芥末木耳	からしなと木耳のサラダ	からしなと木耳	16
	干炸小黄鱼	シログチの揚げ	シログチ	16
	东北大拌菜	東北風の野菜のサラダ	野菜	16
	水果沙拉	果物のサラダ	果物	18
	土豆泥沙葱	じゃが芋と山菜のニラ	じゃが芋と山菜	14
	特色荞面	特色的蕎麦サラダ	蕎麦	12
	蒜泥羊肝	大蒜味の羊の腎臓のサラダ	羊の腎臓	16
	排黄瓜	キュウリサラダ	キュウリ	12
	金针菇	キノコのサラダ	キノコ	14
	大丰收	様々な野菜の大盛り	野菜	14
	凉拌莜面	莜面のサラダ	莜面	12
	牛肉瓜子	牛肉と瓜のサラダ	牛肉と瓜	16
	皮冻	豚皮のサラダ	豚皮	14
	米醋花生	酢漬けの落花生	落花生	14
煮 料 理	腌腊肉豆腐烩粉条	豚肉塩漬けと豆腐と春雨の煮込み	豚肉塩漬けと豆腐と春雨	24
	农家炖鲤鱼	鯉の煮込み	鯉	42
	猪尾勾鸡翅中	手羽先と豚尾の煮込み	手羽先と豚尾	58
	牛肚火锅	牛ホルモンのしゃぶしゃぶ	牛ホルモン	58
	猪骨头烩酸菜	豚の骨付けと白菜漬けの煮込み	豚の骨付けと白菜漬け	42
	排骨焖鲤鱼	豚スペアリブと鯉の煮込み	豚スペアリブと鯉	56
	东北酱骨头	東北風の豚骨付けの醤油煮込み	豚骨付け	60/40
	干烧鲤鱼	鯉の揚げ	鯉	42
	羊肉烩菜	ヒツジ肉の塩ゆで	ヒツジ肉	50
	农家炖风	農家風の煮込み	野菜と豚肉	42
	排骨勾鸡焖饼	スペアリブと鶏の煮込み	スペアリブと鶏	36
	羊肉炖萝卜	ヒツジ肉と大根の煮込み	ヒツジ肉と大根	50
	排骨炖黄豆	豚スペアリブと大豆煮込み	豚スペアリブ大豆	46
	牛肉炖木耳	牛肉と木耳の煮込み	牛肉と木耳	50
	小鸡炖蘑菇	鶏とキノコの煮込み	鶏とキノコ	48

鍋料理	排骨顿酸菜	豚スペアリブと白菜漬けの煮込み	豚スペアリブと白菜漬け	46
	牛肉炖土豆萝卜	牛肉とじゃが芋と大根の煮込み	牛肉とじゃが芋と大根	50
	余白肉	豚肉の揚げ	豚肉	38
	羊肉炖干豆角	ヒツジ肉と干しインゲン煮込み	ヒツジ肉干しインゲン	50
	锅仔羊排	羊スペアリブの鍋料理	羊スペアリブ	42
	爆炒羊杂碎	羊くずの強火炒め	羊くず	42
炒め料理	羊肉炒西葫芦	ヒツジ肉とゆうがおの炒め	ヒツジ肉とゆうがお	20
	羊肉炒粉	ヒツジ肉と春雨の炒め	ヒツジ肉と春雨	18
	羊肉炒芹菜	ヒツジ肉とセロリの炒め	ヒツジ肉とセロリ	20
	葱爆羊肉	ヒツジ肉と葱の強火炒め	ヒツジ肉と葱	34
	孜然羊肉	ヒツジ肉の炒め	ヒツジ肉	42
	羊肉乱炒	ヒツジ肉の炒め	ヒツジ肉	22
	爆炒羊头肉	羊頭肉の強火炒め	羊頭肉	58
	牛肉土豆条	牛肉とじゃが芋の炒め	牛肉とじゃが芋	56
	爆炒牛肚	牛のホルモンの強火炒め	牛のホルモン	48
	肉丝炒蒜黄	大蒜芽と豚肉千きりの炒め	大蒜芽と豚肉	22
	肉丝炒蒜薹	大蒜芽と豚肉千きりの炒め	大蒜芽と豚肉	22
	肉炒豆芽	もやしと豚肉の炒め	もやしと豚肉	20
	农家小炒肉	農家風の炒め豚肉	豚肉	28
	风味四季豆	インゲン豆の炒め	インゲン豆	32
	腌猪肉小白菜	豚肉塩漬けと白菜の炒め	豚肉塩漬けと白菜	38
	辣炒护心肉	豚肉の辛い炒め	豚肉	28
	锅包肉	豚肉あげてからチリソース	豚肉	32
	糖醋里脊	ぶつくり豚肉の甘酢	豚肉	28
	肉皮炒黄豆	豚肉と大豆の炒め	豚肉と大豆	20
	东北一绝	東北風の豚の腎臓の炒め	豚の腎臓	22
	苜蓿肉	豚肉と卵の炒め	豚肉と卵	18
	干炸里脊	ヒレ肉の揚げ	ヒレ肉	28
	鱼香肉丝	豚肉千きりの魚味の炒め	豚肉	20
	京酱肉丝	豚肉千きりの味噌味の炒め	豚肉	20
	尖椒肉丝	ピーマンと豚肉千きり炒め	ピーマンと豚肉	20
	水煮肉片	四川風の豚肉の煮込み	豚肉	32
	肉丝酸菜粉	豚肉千きりと白菜漬けと春雨の煮込み	豚肉千きりと白菜漬けと春雨	18
鱼香茄条	茄子と魚風の炒め	茄子	18	
韭菜鸡蛋	ニラと卵の炒め	ニラと卵	18	

	鱼香茄子	茄子と魚風の炒め	茄子	18
	木耳白菜	木耳と白菜の炒め	木耳と白菜	18
	黄瓜炒鸡蛋	キュウリと卵の炒め	キュウリと卵	16
	酱茄子	茄子の醤油炒め	茄子	18
	干锅鲜豆腐	豆腐の炒め	豆腐	28
	香辣鸡骨	香辛の鶏肉の骨付け炒め	鶏肉の骨付け	28
	尖椒豆腐皮	豆腐と唐辛子の炒め	豆腐と唐辛子	18
	肉沫茄子	茄子と豚肉千きりの炒め	茄子と豚肉	22
	东北大酱炒鸡蛋	東北風の卵と味噌の炒め	卵と味噌	16
	羊肉沙葱炒鸡蛋	ヒツジ肉と山菜ニラと卵の炒め	ヒツジ肉山菜ニラ卵	22
	过油肉	豚肉の揚げ	豚肉	20
	干炸鲜蘑菇	キノコの揚げ	キノコ	16
	麻婆豆腐	マーボー豆腐	豆腐	16
	肉丝芥菜土豆丝	豚肉千きりとからしなとじゃが芋千きりの炒め	豚肉とからしなとじゃが芋	18
	宫保鸡丁	鶏肉のピリ辛炒め	鶏肉	22
	酸辣土豆丝	辛酢のじゃが芋千きり炒め	じゃが芋	16
	辣白菜土豆片	白菜漬けとジャガイモ炒め	白菜漬とジャガ芋	16
	炆炒牛心菜	キャベツの強火炒め	キャベツ	16
	香菇油菜	シイタケとレタスの炒め	シイタケとレタス	16
	大葱烧木耳	葱と木耳の炒め	葱と木耳	16
	家乡土豆片	郷土じゃが芋の炒め	じゃが芋	16
	干煸豆角	インゲンと唐辛子の炒め	インゲンと唐辛子	20
	东北地三鲜	東北風の人参と茄子とピーマンの炒め	人参と茄子とピーマン	20
	蒜茸粉丝娃娃菜	大蒜味の白菜と春雨の炒め	白菜と春雨	18
	黄瓜木耳	キュウリと木耳の炒め	キュウリと木耳	16
	豆豉鲮鱼茭麦菜	レタスの唐辛子味噌煮	レタス、唐辛子	18
デザート	拔丝红薯	サツマイモの飴煮	サツマイモ	18
	松仁玉米	パインナットコーン	トウモロコシ	20
	拔丝奶皮	ウルムの飴煮	ウルム	38
	拔丝奶豆腐	チーズの飴煮	チーズ	40
主食	猪肉酸菜馅饼 (白面, 荞面)	豚肉と白菜漬けのおやき	豚肉と白菜漬けと小麦粉	42
	家常饼	家庭のパン	小麦粉	30
	羊肉蒸饺	ヒツジ肉の蒸しギョーザ	ヒツジ肉と小麦粉	60
	疙瘩汤	麺類	小麦粉	20
	饴咯	へロー	小麦粉	10
	荞面蒸饺	蕎麦の蒸しギョーザ	蕎麦と豚肉と野菜	42

附 10 S レストランのメニュー

種類	メニュー名 (中国語)	メニュー名 (日本語)	食材	値段 (単 位:元)
モン ゴ ル 料 理	奶食套餐	乳製品定食	乳製品	38
	奶茶	ミルク茶	牛乳	10/5
	炸果条	揚げパン	小麦粉	8/5
	奶油/酸奶/拌炒米	モンゴル・アムと乳製品の混み	キビと乳製品	15/10
	酸奶	ヨーグルト	牛乳	22/8
	奶豆腐	チーズ	チーズ	12
	炒米	モンゴル・アム	キビ	3
	奶皮子	ウルム	ウルム	10
	奶油	生クリーム	牛乳	12
	手把肉	ヒツジ肉の塩ゆで	ヒツジ肉	70
	整羊肚	羊のホルモンの炒め	羊のホルモン	28
	肠子拼	羊のソーセージ	羊の腎臓	40
	煎双肠	牛羊のソーセージの揚げ	牛羊のソーセージ	40
	内蒙三宝	内モンゴル三宝	羊の腎臓	45
	风味羊排	羊のあばら骨の火焼	羊のあばら骨	60
	血肠	羊血のソーセージ	羊血	30
	肉肠	ヒツジ肉のソーセージ	ヒツジ肉	40
	前 菜	蒜泥羊头肉	大蒜味羊頭肉のサラダ	羊頭肉
红油肚丝		辛油味のホルモンサラダ	ホルモン	28
大拌菜		野菜のサラダ	野菜	20
大丰收		様々な野菜のサラダ	野菜	18
水果沙拉		果物のサラダ	果物	28
养生木耳		木耳のサラダ	木耳	18
土豆泥沙葱		じゃが芋と山菜ニラのサラダ	じゃが芋と山菜ニラ	18
拉皮		サラダ	—	18
小葱拌豆腐		ワケゲと豆腐のサラダ	ワケゲと豆腐	8
红油土豆丝		じゃが芋千きりの辛炒め	じゃが芋	10
土豆泥莜面		じゃが芋と莜面のサラダ	じゃが芋と莜面	12
老醋花生		酢漬けの落花生	落花生	12
拍黄瓜		キュウリサラダ	キュウリ	8
香辣金针菇		香辛味のキノコのサラダ	キノコ	18
酱香牛肉		牛肉の醤油漬け	牛肉	38
沙拉木耳		木耳のサラダ	木耳	20
苦拌菜		ゴーヤのサラダ	ゴーヤ	12
杂拌菜		様々な野菜のサラダ	野菜	32
可乐甜豆		コーラ味の豆のサラダ	コーラ、豆	16

	炒红果	サンザシの炒め	サンザシ	22
东北特色	红烧排骨	豚スペアリブ醤油煮込み	豚スペアリブ	38
	鱼香肉丝	豚肉千きりの魚風の炒め	豚肉	28
	木须肉	卵と豚肉炒め	卵と豚肉	20
	肉皮黄豆	大豆と豚肉の炒め	大豆と豚肉	22
	回锅肉	ホイコーロー	豚肉	32
	锅包肉	豚肉揚げてからチリソース	豚肉	32
	干炸(糖醋)里脊	ヒレ肉の甘酢	ヒレ肉	28
	京酱肉丝	豚肉千きりの味噌の炒め	豚肉、味噌	28
	宫保鸡丁	鶏肉と人参とキュウリの釘きり炒め	鶏肉と人参とキュウリ	24
	过油肉蒜茸	豚肉と大蒜の揚げ	豚肉と大蒜	22
	水煮肉片	四川風の豚肉煮込み	豚肉	38
	木瓜百合西芹	ゆりとセロリとカリンの炒め	ゆりとセロリとカリ	28
	茄子烧豆角	茄子とインゲンの炒め	茄子とインゲン	28
	豆豉鲮鱼莜麦菜	レタスの唐辛子味噌煮	レタス	22
	肉沫茄子	茄子と豚肉の炒め	茄子と豚肉	22
	蒸鸡蛋羹	卵の蒸しスープ	卵	18
	尖椒豆腐皮	豆腐と唐辛子の炒め	豆腐と唐辛子	18
	香辣肉丝	辛味の豚肉千きりの炒め	豚肉	26
	香菇油菜	シイタケとチンゲン菜の炒め	シイタケとチンゲン菜	18
	松仁玉米	パインナットコーン	トウモロコシ	18
红烧茄子	茄子の醤油煮込み	茄子	20	
麻辣豆腐	マーボー豆腐	豆腐	18	
炒め料理	葱爆ヒツジ肉	葱とヒツジ肉の強火炒め	葱とヒツジ肉	26
	孜然ヒツジ肉	ヒツジ肉の炒め	ヒツジ肉	40
	爆炒羊头肉	羊頭肉の強火炒め	羊頭肉	50
	羊肉炒沙葱	ヒツジ肉と山菜ニラの炒め	ヒツジ肉と山菜ニラ	28
	过油肉	豚肉の揚げ	豚肉	24
	羊肉炒粉	ヒツジ肉と春雨の炒め	ヒツジ肉と春雨	24
	羊肉炒二道	ヒツジ肉の炒め	ヒツジ肉	24
	干尖椒炒ヒツジ肉	唐辛子とヒツジ肉の炒め	唐辛子とヒツジ肉	24
	茶树菇茶四季豆	インゲン豆とキノコ炒め	インゲン豆キノコ	38
	小炒肉	豚肉の炒め	豚肉	38
	爆炒黄牛肉	牛肉の炒め	牛肉	38
	洋葱黑椒牛柳	玉葱と牛腎臓の炒め	牛の腎臓	48
	排骨勾鸡焖饼	豚スペアリブと鶏肉蒸し	豚スペアリブと鶏	35
干肉烩菜	豚肉の煮込み	豚肉	52/42	

烩菜	伊盟烩菜	豚肉と野菜の煮込み	豚肉と野菜	32/28
	鲜羊(牛)肉烩菜	牛肉と野菜の煮込み	牛肉と野菜	38/48
	炖猪排骨烩菜	豚スペアリブと野菜煮込み	豚スペアリブと野菜	32/38
鍋料理	西红柿炖牛肉	トマトと牛肉の煮込み	トマトと牛肉	48
	排骨炖豆角	豚スペアリブとインゲンの煮込み	豚スペアリブとインゲン	42
	小鸡炖蘑菇	鶏肉とキノコの煮込み	鶏肉とキノコ	38
	酸菜白肉	白菜漬けと豚肉の煮込み	白菜漬けと豚肉	28
	牛肉炖萝卜土豆	牛肉と大根とじゃが芋の煮込み	牛肉と大根とじゃが芋	48
	锅仔羊杂	羊くずの鍋料理	羊くず	28
	金针肥牛	牛肉とキノコの鍋料理	牛肉とキノコ	38
	羊肉冬瓜	ヒツジ肉と冬瓜の煮込み	ヒツジ肉と冬瓜	50
	酸汤ヒツジ肉	ヒツジ肉の酢スープ	ヒツジ肉	38
	排骨酸菜	豚スペアリブと白菜漬けの煮込み	豚スペアリブと白菜漬け	38
干鍋料理	干锅娃娃菜	白菜の鍋炒め	白菜	28
	干锅土豆片	じゃが芋の鍋炒め	じゃが芋	28
	干锅肥肠	ソーセージの鍋炒め	ソーセージ	38
	干锅菜花	カリフラワーの鍋炒め	カリフラワー	28
鉄板	铁板炒烤羊肉	ヒツジ肉の焼き	ヒツジ肉	38
	铁板豆腐	鉄板の豆腐	豆腐	28
	铁板茄子	鉄板の茄子	茄子	32
野菜料理	荷塘月色	野菜の炒め	野菜	26
	香芹山药木耳	セロリとタロイモと木耳の炒め	セロリとタロイモと木耳	26
	蒜茸(清炒)菜心	サイシンと大蒜の炒め	サイシンと大蒜	24
	青瓜木耳百合	瓜と木耳と百合の炒め	瓜と木耳と百合	26
	杏鲍菇	キノコの炒め	キノコ	24
	干煸豆角	インゲンと唐辛子の炒め	インゲンと唐辛子	24
	家常炒鸡蛋	家庭風の卵の炒め	卵	18
	过油肉土豆片	じゃが芋と豚肉の揚げ	じゃが芋と豚肉	26
	香辣土豆片	香辛味のじゃが芋の炒め	じゃが芋	18
	干炸鲜菇	キノコの揚げ	キノコ	24
	沙葱炒鸡蛋	山菜ニラと卵の炒め	山菜ニラと卵	18
	羊肉炒西葫芦	ヒツジ肉とゆうがおの炒め	ヒツジ肉とゆうがお	22
	素炒豆苗	もやしの炒め	もやし	24
	清炒西兰花	ブロッコリーの炒め	ブロッコリー	20
红烧带鱼	太刀魚の醤油煮込み	太刀魚	32	

魚料理	红烧鲤鱼	鯉の醤油煮込む	鯉	38
	干炸黄花鱼	シログチの揚げ	シログチ	28
	酱焖鲫鱼	蒸し鯽	鯽	32
デザート	拔丝红薯	サツマイモの飴煮	サツマイモ	22
	拔丝奶皮	ウルムの飴煮	ウルム	32
	拔丝奶豆腐	チーズの飴煮	チーズ	42
主食	猪肉酸菜馅饼 (白面, 荞面)	豚肉と白菜漬けのおやき	豚肉と白菜漬け	40
	蒙古蒸饺	モンゴル・蒸しギョーザ	牛やヒツジ肉、小麦粉	50
	肉饼	牛やヒツジ肉のおやき	牛やヒツジ肉、小麦粉	60
	酸奶面	ヨーグルト麺	ヨーグルト、小麦粉	12/10
	家常饼	家庭風のパン	小麦粉	25
	砂锅饺子	鍋ギョーザ	牛やヒツジ肉、小麦粉	18
	太阳饼	揚げパン	牛やヒツジ肉、小麦粉	60
	羊肉粥	ヒツジ肉の粥	ヒツジ肉と米	10/8
	羊肉余面	ヒツジ肉の麺	ヒツジ肉、小麦粉	10/9
	砂锅面	鍋の麺	小麦粉	12
	水餃子	水ギョーザ	牛やヒツジ肉、小麦粉	50
	面餃子	麺ギョーザ	牛やヒツジ肉、小麦粉	12/10
	米饭	ライス	米	2
	羊肉面	ヒツジ肉の麺	ヒツジ肉、小麦粉	10/8
	干肉面	牛肉の麺	牛肉、小麦粉	12/10
	蛋炒饭	チャーハン	卵とライス	6/5
	肉炒饭	肉チャーハン	肉とライス	10
	スープ	榨菜汤	ザーサイのスープ	サーザイ
肉丝粉汤		豚肉千きりと春雨スープ	豚肉、春雨	6
肉丝汤		豚肉千きりのスープ	豚肉	8
鸡蛋汤		卵のスープ	卵	5

附 11 T レストランのメニュー

種類	メニュー名 (中国語)	メニュー名 (日本語)	食材	値段 (単位:元)
乳製品	干肉锅茶	牛やヒツジ肉の鍋ミルク茶	牛やヒツジ肉、牛乳	50
	奶皮	ウルム	ウルム	30
	酸奶	ヨーグルト	牛乳	15
	奶油拌炒米	生クリームとモンゴル・アムの混ぜ	生クリームとモンゴル・アム	12/15
	奶茶	ミルク茶	牛乳	8/13/18

伊 盟 风 味	风干猪排烩菜	豚スペアリブの煮込み	豚スペアリブ野菜	90/99
	风干牛肉烩菜	牛肉の煮込み	牛肉と野菜	90/99
	伊盟烩菜	牛肉とヒツジ肉と野菜の煮込み	牛やヒツジ肉と野菜	40/45
	猪肉烩小白菜	豚肉と白菜の煮込み	豚肉と白菜	40/45
	排骨勾鸡	豚スペアリブと鶏肉煮込み	豚スペアリブ鶏肉	40/45
	鲜羊肉烩菜	ヒツジ肉と野菜の煮込み	ヒツジ肉と野菜	40/45
	排骨烩豆角	豚スペアリブとインゲンの煮込み	豚スペアリブとインゲン	40/45
	牛肉烩菜	牛肉と野菜の煮込み	牛肉と野菜	40/45
	肉勾鸡	豚肉と鶏肉の煮込み	豚肉と鶏肉	40/45
	猪肉烩豆角	豚肉とインゲンの煮込み	豚肉とインゲン	40/45
	牛肉烩酸菜	牛肉と白菜漬の煮込み	牛肉と白菜漬	40/45
	排骨烩酸菜	豚スペアリブと白菜漬の煮込み	豚スペアリブと白菜漬	40/45
	干崩猪排骨	豚スペアリブの煮込み	豚スペアリブ	60
	大块羊肉烩酸菜	ヒツジ肉と白菜漬の煮込み	ヒツジ肉と白菜漬	45
	鸡肉烩菜	鶏肉の煮込み	鶏肉	45
	羊杂烩菜	羊くずの煮込み	羊くず	45
	新疆大盘鸡	新疆鶏肉料理	鶏肉	45
	羊肉烩酸菜	ヒツジ肉と白菜漬の煮込み	ヒツジ肉と白菜漬	45
	牛肉烩土豆条	牛肉とじゃが芋の煮込み	牛肉とじゃが芋	40/45
	干崩羊肉	ヒツジ肉の塩ゆで	ヒツジ肉	60
大块羊肉烩菜	羊骨付けの煮込み	羊骨付け	45	
农 家 菜	羊肉炒粉	ヒツジ肉と春雨の炒め	ヒツジ肉と春雨	30
	葱爆羊肉	葱とヒツジ肉の強火炒め	葱とヒツジ肉	30
	香辣鸡软骨	辛い鶏骨付けの煮込み	鶏骨付け	30
	韭菜鸡蛋	ニラと卵の炒め	ニラと卵	18
	麻辣豆腐	激辛豆腐	豆腐	18
	烧茄子	茄子の焼き	茄子	30
	羊肉鸡蛋	ヒツジ肉と卵の炒め	ヒツジ肉と卵	30
	爆炒羊杂	羊くずの強火炒め	羊くず	30
	羊肉豆腐	ヒツジ肉と豆腐の炒め	ヒツジ肉と豆腐	30
	孜然羊肉	ヒツジ肉の炒め	ヒツジ肉	34
	鱼香肉丝	豚肉千きりの魚味の炒め	豚肉	30
	京酱肉丝	ジンジャンソース	豚肉と味噌	30
	木须肉	豚肉卵炒め	豚肉と卵	30
	香菇油菜	レタスとシイタケの炒め	レタスとシイタケ	18
	家常炒肉片	家庭風の豚肉の炒め	豚肉	30
	西红柿鸡蛋	トマトと卵の炒め	トマトと卵	18

	肉丝酸菜粉	豚肉と白菜漬けと春雨炒め	豚肉と白菜漬けと春雨	30
	酸辣土豆丝	酢辛のじゃが芋千きり炒め	じゃが芋	18
	肉丝青椒	豚肉千きりとピーマン炒め	豚肉とピーマン	30
	家常鸡蛋	家庭風の卵の炒め	卵	18
	肉丝尖椒	豚肉千きりとピーマン炒め	豚肉とピーマン	30
	糖醋里脊	ヒレ肉の甘酢	ヒレ肉	30
	肉炒豆腐	豚肉千きりと豆腐の炒め	豚肉とピーマン	30
	干炸里脊	ヒレ肉の揚げ	ヒレ肉	30
	锅包肉	豚肉揚げてからチリソース	豚肉	30
	过油肉土豆片	じゃが芋と豚肉の揚げ	じゃが芋と豚肉	30
	辣子鸡丁	鶏肉と唐辛子の炒め	鶏肉と唐辛子	30
	酱茄子	茄子の味噌炒め	茄子、味噌	30
烩面	风干肉铁锅烩面	牛やヒツジ肉の鉄鍋烩麵	牛やヒツジ肉、小麦粉	90/80
	猪肉铁锅烩面	豚肉の鉄鍋烩麵	豚肉、小麦粉	50/40
	排骨铁锅烩面	豚スペアリブの鉄鍋烩麵	豚スペアリブ、小麦	50/40
	鸡肉铁锅烩面	鶏肉の鉄鍋烩麵	鶏肉、小麦粉	50/40
	羊肉铁锅烩面	ヒツジ肉の鉄鍋烩麵	ヒツジ肉、小麦粉	50/40
	牛肉铁锅烩面	牛肉の鉄鍋烩麵	牛肉、小麦粉	50/40
	肉勾鸡铁锅烩面	鶏肉の鉄鍋烩麵	鶏肉、小麦粉	50/40
	排骨勾鸡铁锅烩面	豚スペアリブと鶏肉の鉄鍋烩麵	豚スペアリブと鶏肉と小麦粉	50/40
前菜	水果沙拉	果物のサラダ	果物	25
	拍黄瓜	キュウリのサラダ	キュウリ	10
	拌金针菇	キノコのサラダ	キノコ	10
	拌莜面	莜面の混ぜ	莜面	10
	油炸花生米	落花生の油揚げ	落花生	10
	素拉皮	サラダ	—	10
	凉拌沙葱	山菜ニラの混ぜ	山菜ニラ	10
	老虎菜	唐辛子と野菜の混ぜ	唐辛子と野菜	10
	大丰收	様々な野菜のサラダ	野菜	10
	肉丝拉皮	豚肉千きりのサラダ	豚肉	10
	小葱拌豆腐	ワケギと豆腐のサラダ	ワケギと豆腐	10
	糖拌西红柿	砂糖トマトのサラダ	トマト	10
鍋料	排骨炖豆角	豚スペアリブとインゲンの鍋料理	豚スペアリブとインゲン	45
	小鸡炖蘑菇	鶏肉とキノコの煮込み	鶏肉とキノコ	45
	羊肉炖酸菜	ヒツジ肉と白菜漬けの煮込み	ヒツジ肉と白菜漬け	45
	羊肉炖茄子	ヒツジ肉と茄子の煮込み	ヒツジ肉と茄子	45

理	伊盟炖羊肉	ヒツジ肉と野菜の煮込み	ヒツジ肉と野菜	60
	锅仔羊杂	羊くずの鍋料理	羊くず	45
	鸡肉炖土豆	鶏肉とじゃが芋の煮込み	鶏肉とじゃが芋	45
	东北乱炖	東北風の野菜の煮込み	野菜	45
主食	米饭	ライス	米	2/3
	蒙古包子	モンゴル・ボーズ	牛やヒツジ肉、小麦粉	60

謝辞

本論文を完成させるにあたり、数多くの人びとのご支援をいただいたお陰である。まず中国・内モンゴル自治区での調査では、調査期間中、ホルチン地域の調査対象の家庭と、「モンゴル・レストラン」の経営者・コックには、いくら言葉を重ねても感謝しきれない。

修士課程から現在に至るまで、千葉大学の文化人類学講座の先生方、先輩と後輩の皆様には本当にお世話になった。武井秀夫先生、鈴木伸枝先生、高橋絵里香先生にはゼミをはじめ折に触れて人類学者としての適切な助言を頂いた。副指導教官である児玉先生、吉田先生には全体研究会等で建設的なコメントをいただき、励まされた。また、先輩である工藤由美さん、サランゴワさん、ナムラさんには、大学院を修了されたあとも、気にかけてくださり、準備不足の議論にいつもつきあってくくださった。鈴木隆雄さん、河合文さん、福澤陽さんをはじめ文化人類学講座の院生の皆さんの助力も、本論執筆の原動力の重要な一部であった。

指導教官である小谷真吾先生には大変お世話になった。特に博士課程のはじめの調査では、小谷先生は自ら現地調査に行って、調査方法を指導していただいた。なかでも印象に残っているのは、はにかむ私を面倒と思わないで一つ一つの「モンゴル・レストラン」に連れていく先生の態度であり、足で調査することを痛切に感じたフィールドワークであった。また、博士論文の完成のプロセスで何度も繰り返してコメントしていただいた。ここに心から感謝を申し上げたい。

内モンゴルの現地調査で指導してくれる教員になっていただいた千葉大学の児玉先生、中央民族大学のサランゲレル教授にも大変お世話になった。児玉先生には、内モンゴルの現地調査へ幾度となく連れていただき、いろいろな勉強になった。ここに深くお礼を申し上げたい。

最後に、いつも、どんなときでも支えてくれる家族に心から感謝したい。

2015年9月28日

斯日古楞

脚注

- ¹ 食を支える乳製品は「白い食べ物」と総称されており、モンゴル語では「ツャガン・イデー」と呼び、ウシ、ウマ、ヒツジ、ヤギ、ラクダなど多様な家畜の乳を有効利用した加工乳製品を指す。
- ² 「赤い食べ物」をモンゴル語で「オラン・イデー」と呼び、肉製品を指す。家畜として飼っているヒツジ、ウシ、ウマ、ヤギ、ラクダの五畜が全て含まれる。
- ³ 中華人民共和国（中国）は、1949年に建立された社会主義制度と民主主義制度の一国二制の国家である。面積は約960万平方キロメートル、ユーラシア大陸の東部、太平洋の西岸に位置している。人口は13億である。中国共産党の「民族識別作業」によって漢族の以外、チワン族、ウイグル族、モンゴル族をはじめ55少数民族が政府に認定されて、多民族国家である。首府は北京である。
- ⁴ 内モンゴルという名称は清朝の「内札薩克蒙古」＝「ウブル・ザサグ・モンゴル」に由来する。ウブルはモンゴル語で「南、ふもと、内部」を意味し、ザサグはモンゴル語の「行制」、「旗長」に匹敵する。合わせてここでは清朝の内モンゴル行政制度を表す。この地域を、漢籍文献ではその地理的位置がモンゴル高原のゴビ沙漠の南に位置することから「漠南蒙古」と記述した。また、清朝建国以前から満州人貴族と親密な関係を持ち、西域モンゴル、漠北モンゴル地域と比べて比較的早期に満州人と同盟を結び、外藩内モンゴルであることから「内蒙古」（内部モンゴル）とも記述した〔ポリジギン・セルゲレン 2002〕。
- ⁵ 中国の地方における行政区域の単位は異なる五つのレベルに分けられる。①省レベルの省、直轄市（区）、自治区。②市のレベルの市（区）、州、盟（アイマク）。③県レベルの旗（ホショー）、県。④郷レベルのソム（蘇木）、郷、鎮。⑤村レベルの村、嘎查（ガチャ）、自然屯である。その内、自治区、盟、旗、ソム、嘎查（ガチャ）は内モンゴル自治区地域の行政単位である。しかし、ほかの省ではモンゴル自治県、郷などもある〔温都日娜 2007:1〕。
- ⁶ 「ホルチン」という語は13世紀に、チンギス・ハーンの保安部隊の呼称であった〔呼日樂沙、白翠英 1998:17〕。15世紀の前半ごろになって、ホルチンというと、チンギス・ハーンの二番目の弟のハブトハサルの領地とその後代の統治を中心として構成された東モンゴルの一つの強い部族のことであった〔胡日查・長命 2001:1〕。清朝になって、「ホルチン地方」「ホルチン草原」という名前が定着して「ホルチン」という言葉は部族の名前であり、地名ともなった。その範囲は、南が今の中国遼寧省の瀋陽市の長城と隣接し、北がソロンと隣接した、南北1,050キロメートル、東西435キロメートルの広い地域であった〔呼日樂沙、白翠英 1998:22〕。今のホルチン地方というのは、内モンゴル東北地域の事を指している。そして、「ホルチン・モンゴル人」とは内モンゴル東部地域あるいはホルチン地域に暮らしているモンゴル人のことを指すと考えられる。
- ⁷ 新中国成立後、大規模な民族識別作業が二回行われた。最初は、1950年から1956年まで行われ、1965年55の少数民族が認定された。次に、1978年から1987年まで二度目が行われ、一部の少数民族の呼称が変わり、また一部の人は民族所属の変更/回復を行い、それにより各民族の人口数が大きく変化した〔温都日娜：2007:139〕。つまり、中国において、民族所属はある程度不安定な要素が存在している。
- ⁸ このような農耕モンゴル人のことを内モンゴルの牧畜地域では「オオドン＝モンゴル」あるいは「ハラチン＝モンゴル」などと呼んだりすると述べている。オオドン＝モンゴルとは、直訳すれば「短いモンゴル」という意味であるが、それが彼らの着ている服装が伝統的な遊牧生活をしているモンゴル人に比べれば短いからそう呼びようになった。ハラチンとは、内モンゴル地域の中でも最南端に位置するところをさしており、そこは最も早くから農地化されたモンゴル人居住地域の一つである〔プリンサイン 2003:1〕。
- ⁹ 中国・内モンゴル自治区の首府の所在地である。フフホトはモンゴル語で「青い城」という意味する。
- ¹⁰ 通遼市は1999年10月1日にジリム盟（哲里木）を改称したもので、赤峰市は1983年10月10日にジョウオド盟（昭烏達）を改称したものである。
- ¹¹ プリンサイン（2003）の著書『近現代におけるモンゴル人農耕村落社会の形成』では、蒙地の性質について四つの見解を紹介している。（A）、「定住スルコトナキカ故ニ土地所有権ノ觀念ナシ」（B）、「所有土地総有制の残存する土地で、遊牧的封建制度が維持されている」（C）、「モンゴル人が名実ともに所有の主体となっている土地」「漢人が名実ともに所有権者となっている土地」「名目はモンゴル人で、実質漢人が用益している土地」（D）、「蒙地とは軍事的義務を負わせる代わりに、蒙古王公に世襲的に与えて独自の支配を許した土地である」。
- ¹² モンゴル族の住居はゲルと呼ばれる天幕である。日本でよく知られているパオ（包）という言葉は中国語で、もともと住居を意味する満州語のパオからきている。ゲルの組立は、折り畳み式になっている格子壁を数枚円形に立て、その上に乗木を立てかけるようにする。頂点には天窓があり、その天窓から差し込む光の位置によって時を知る。羊の毛で作ったフェルトで天窓、屋根、周囲、戸口などの部分ごとに覆って、家畜の毛で作ったロープで巻きつける。解体や組立には一時間もかからない。ゲルはたいいてい南東方向に入り口を向かっている。強い北西風を避けるためといわれている。ゲルを入れて右側、すなわち東側が女性の座で、台

所用品などが壁に吊り下げられている。逆に、入って左側、すなわち西側は男性の座で、鞍などの馬具が置かれている。中央は火の位置で、家系を守る神が宿る。その向こう側が奥の座で、佛壇が置かれていたりする。炊事用のゲルをもたない場合、乳製品の加工に用いる棟などは東側、すなわち女性の座のほうにおかれるものである。しかし、馬乳酒の入った容器だけは、上位と見なされている西側に置かれる。容器の位置一つにも、文化的な空間秩序が反映されている[石毛直道 1997:25]

¹³ 内モンゴル東部地域では、豚肉とトウモロコシや米と一緒に煮るものを肉粥と呼ぶ。

¹⁴ 内モンゴル自治区(建立時間:1947-5-1)、新疆ウイグル自治区(建立時間:1955-10-1)、広西壮族自治区(建立時間:1958-3-5)、寧夏回族自治区(建立時間:1958-10-25)チベット自治区(建立時間:1965-9-9)などである。

¹⁵ 外旗モンゴル人とは、後から移住してきた外旗モンゴル人や漢人と原住民のモンゴル人を区別するために満州国時代に使われた用語である。清末～民国時代には外旗モンゴル人や漢人は本旗モンゴル人と同等な待遇を受けられずにいたが、満州国時代には徐々にそれを改めようとした。

¹⁶ 内モンゴル自治区地域におけるホルチン左翼後旗の行政単位の変化:1989年は5鎮、26ソム(蘇木)、3郷であった。1998年に2ソムを2鎮に変更して、7鎮、24ソム、3郷となった。2000年に7鎮、24ソム、3郷を11鎮、10ソム、2郷に変更した。2006年:11鎮、10ソム、2郷を10鎮、2ソムに変更した。

¹⁷ ホルチン左翼後旗では、退耕返林という工事は2002年から2007までの5年間には97.2万ムーが完成された。その中、退耕返林が25.6万ムー、荒地造林が70.1万ムー、他の1.5万ムーである。

¹⁸ 土地の面積の単位、中国の1ムーは6,667アール、15分の1ヘクタール、日本の1畝はほぼ1アール。

¹⁹ ノトコとは、当時の行政単位であった、今の村と同じと考えられる。

²⁰ 中国では、「教育政策」によって2000年から小学校、中学校の数が少なくなり、ある村は学校がなくなった。そして、村の人々は子供を都市や鎮の学校へ通学されるのは一般である。

²¹ 「瘦肉精」事件とは、中国で2011年に起こった豚肉について事件である。河南省孟州市などの豚の飼養場で禁止された薬品の「瘦肉精」を使い、有毒な豚肉が市場へ流入し、あるメディアの報道によって社会的に注目された。

²² 「シェース」は一般的祭礼や招待に使う全羊の肉を指す。結婚式など様々な宴会の場面で見つけることができる。儀式用として、正しい盛り付け方が決められている。基本的には、羊が生きていたときのように置くのが正しい。右の腿は右に、左の腿は左に、そのうえに腰肉がのせられ、一番上に頭があるというわけで、いわば「姿づくり」ではある[小長谷 2005:176]。

²³ 「アモソ」はモンゴル人の最高の食べ物で、重要な祭礼の食品としてよく使われる。

²⁴ 西江雅之は1937年東京生まれ、文化人類学・言語学者。

²⁵ タラグはウルムを作って脱脂された乳に、専用の発酵容器中の発酵が進んだ乳を適量、スターターとして加えた後、毛布で包むなどとして保温し、酸凝固させたもの。豆腐のように固まってカードが形成される。乳酸菌のほかに酵母が含まれていることが特徴である。いわばヨーグルトである[小長谷 2005:131]。

²⁶ 具勒とは、清朝の爵位名であり、親王、郡王の下級、「具子」の上級である。

²⁷ 元代のモンゴル帝国の皇宮医者である。

²⁸ 流動性食物とは、主にスープやお粥など液体食物を指す。

²⁹ 炊き上がる少し前にかまを火から下ろし、水を通したライスである。

³⁰ 粟と米と一緒に炊き上げたライスである。

³¹ ガーダメーリンは、草原を保護するために敵対部族に反抗し、犠牲となったモンゴル人の英雄である。

³² 大漠とは沙漠を意味する。

³³ 大青溝自然保護区の喧伝用のポスターにおいて、「大漠奇観」という言葉が用いられている。

³⁴ 「ホルチン・モンゴル人」の特徴とされるアンダイ舞の発生地はクロン旗であり、1996年、中国国家文化部に「中国アンダイ芸術の郷」と命名され、アンダイ舞は「中国のモンゴル第一舞踏」と呼ばれるようになった。清朝中期、それは病気を治し、災難を消す宗教的な舞踏であったが、現在は集団舞踏や民間芸術となってきた。そして2005年、中国国家非物質文化遺産と認定された。1998年7月に第1期のアンダイ舞芸術祭りが行われてから、毎年に行うようになった。

³⁵ シューとはある技能や演技を演じることを指す。

³⁶ ハーダとはモンゴル族やチベット族の儀礼や祝日によく使われる貴重な絹織品である。

³⁷ モンゴル車とは、遊牧モンゴル人の移動する際に使う木の車である。

³⁸ 「禁止公吃公喝」政策:政府の公金を食事や遊興に利用することを禁止する政策であった。

³⁹ モンゴル人の象徴の一つである。

⁴⁰ 遊牧モンゴル人の一日三度の食事の二度(朝や昼)食事は乳茶であり、乳茶は彼らの重要な食生活である。そのために、多くのモンゴル・レストランの名称は乳茶館と名付けるようになってきた。

⁴¹ フフホト市は市級都市であり、総人口は 300.1 万人であるが、ガンジガ鎮は郷鎮級小都市であり、総人口は 6.3 万人である。

⁴² 近年建てられたガンジガ鎮で一番高級なホテルである。

⁴³ ボリーチャタイ・オンダーとは、高発酵乳を水で割った飲み物にビーフ・ジャーキーが入れることである。

⁴⁴ 「蒙古大営」という飲食会社は 1994 年 9 月に創立され、主にモンゴルの特色的な食品・民族工芸品・モンゴル文化に関わる企業であり、飲食産業(主に「モンゴル・レストラン」を中心する)、観光業、娯楽業などを経営する総合的な企業でもある。しかも、「蒙古大営」のリードで内モンゴルのモンゴル飲食産業は始まった[姚小雪 2013:72]。

⁴⁵ モンゴル語で「オーチャ」と呼び、モンゴル人の祭礼や招待や結婚式によく使うヒツジ肉料理である。

⁴⁶ モンゴル人の酒慣習:左手で酒杯を持ち、右手の薬指で 3 回弾いて撒く。一回目は手が上面に向けて天に差し上げるという意味する。二回目は下面に向けて地に差し上げるという意味する。三回目は自分のおでこに印して祖先に差し上げるという意味する。

⁴⁷ モンゴル人民間芸術の一つである。

⁴⁸ モンゴル人にしかない、のどで発音する音である。

⁴⁹ ブリヤート人は、ロシア連邦やモンゴル国、中華人民共和国に住むモンゴル系民族。ロシア連邦内の人口は 445,175 人で、とりわけブリヤート共和国には全人口の約 4 分の 1 が居住している。居住地域は、ロシア連邦内ではブリヤート共和国を中心にウスチオルダ・ブリヤート自治管区、アガ・ブリヤート自治管区など。そのほかモンゴル国の北部、中華人民共和国内モンゴル自治区のハイラル近辺(シネヘン)にも居住している。ブリヤート人はモンゴル族の一部であり、モンゴル先祖はバイカル湖から形成し始めてから草原地帯へ進行する、モンゴル秘史に記載する蒼き狼と白い鹿がバイカル湖を横断して草原へ移動されモンゴル民族が発足する。バイカル湖周辺が人類文明の原点であり、アルタイ諸民族の発祥地だとされる。

⁵⁰ <http://wenku.baidu.com/view/9622281ba76e58fafab003da.html> を参考した(2014 年 12 月 18 日最終閲覧)。

⁵¹ 「観光業の加速発展に関する国務院意」 <http://wenku.baidu.com/view/b199c4d95022aaea998f0f2b.html> を参考した(2014 年 12 月 21 日最終閲覧)

⁵² 鈴木勝 2008 「グローバル・ツーリズムを左右する中国観光」愛知大学現代中国学会編 『中国 21』 Vol. 29:35、風媒社

⁵³ 中国旅遊局：<http://www.cnta.gov.cn/html/2014-9/2014-9-24-%7B@hur%7D-47-90095.html> を参考にした(2014 年 12 月 28 日最終閲覧)。

⁵⁴ 資源というと、石油や森林など天然資源(自然資源)の意味で使われることが多いが、近年、他の資源と同様、文化も何らかの目的のために、資源として利用されているわけである。それが「文化資源」と呼ばれる[山下晋司:2007:13]。すなわち、「文化資源」はグローバル市場で流通する「文化」だといえるだろう。

⁵⁵ 通遼市旅游局:<http://www.tlly.org.cn>。

⁵⁶ 通遼市旅游局:<http://www.tlly.org.cn>。

⁵⁷ 武藤八恵子 1994 「食生活の機能」 福田康子『食生活論』 朝倉書店 pp1-4

参考文献

日本語文献

雨森直也

- 2009 「観光による民族文化への誇り」 藤巻正巳/江口信清『グローバル化とアジアの観光』 ナカニシヤ出版

青木保

- 1992 「「伝統」と「文化」」 ホブズボウム『創られた伝統』 紀伊國屋書店

朝水宗彦

- 2003 『オーストラリアの観光と食文化』 学文社

石毛直道

- 1997 「モンゴル高原に白いご馳走を訪ねて」 石毛直道/有賀囚子/小長谷有紀/金世琳 1997 『モンゴルの白いご馳走』 チクマ出版社

- 2009 『食の文化を語る』 株式会社 ドメス出版

井手俊太郎

- 1939 『哲里木盟蒙地の基礎を覗く—興安各省実態調査より』

エリック・ホブズボウム、テレンス・レンジャー編、前川啓治、梶原影昭、他訳

- 1992 『創られた伝統』 紀伊國屋書店

太田好信

- 1998 『トランスポジションの思想—文化人類学の再想像』 世界思想社

奥村みさ

- 2009 『文化資本としてのエスニシティー—シンガポールにおける文化的アイデンティティの模索—』 国際書院

温都日娜

- 2007 『多民族混住地域における民族意識の再創造—モンゴル人と漢人の族際婚姻に関する社会学的研究—』 溪水社

Owen Lattimore

- 1934 『農業支那と遊牧民族』 生活社

河合利光

-
- 2000 『比較食文化論—文化人類学の視点から—』 建帛社
- 北川宗忠
- 2002 『観光・旅の文化』 ミネルヴァ書房
- 小長谷有紀
- 1991 『モンゴルの春—人類学スケッチ・ブック』 河出書房新社
- 1997 「モンゴル人の食卓の風景」 石毛直道/有賀囚子/小長谷有紀/金世琳 1997
『モンゴルの白いご馳走』 チクマ出版社
- 2005 『世界の食文化3 モンゴル—』 農文協
- 2006 「モンゴル草原における経済開発と自然のコスト」 国連大学グローバル
セミナー・金沢セッション
- 児玉香菜子
- 2007 「エズネの五〇年」 中尾正義、フフバートル、小長谷有紀 編『中国辺
境地域の五〇年—黒河流域の人々から見た現代』 東方書店
- 砂井紫里
- 2013 『食卓から覗く中華世界とイスラーム—福建のフィールドノートから—』
株式会社めこん
- 桜井龍彦
- 2011 「開発と文化遺産」『中国21』 Vol. 34 愛知大学現代中国学会編東方書店
- 澤田裕之
- 2004 「中国内蒙古北東部ホルチン（科沁）沙地における農牧業の変化」
『地球環境研究』 Vol. 6
- 新村出
- 1998 『広辞苑』第5版 岩波書店
- シンジルト
- 2003 『民族の語りの文法—中国青海省モンゴル人の日常・紛争・教育』
株式会社 風響社
- 瀬川昌久
- 2003 『文化のディスプレイ—東北アジア諸社会における博物館、観光、そして
民族文化の再編—』 東北大学東北アジア研究センター

-
- 2012 『近現代中国における民族認識の人類学』 昭和堂
- 曾士才
- 1998 「中国のエスニック・ツーリズム—少数民族の若者たちの民族文化」『中国 21』
Vol. 3 愛知大学現代中国学会編
- 鈴木勝
- 2008 「グローバル・ツーリズムを左右する中国観光」 愛知大学現代中国学会編
『中国 21』 Vol. 29:35、 風媒社
- スリグリーン
- 2011 「現代内モンゴル東部地域の農耕モンゴル人の食文化 —ホルチン左翼後
旗地域における食生活を事例として—」 修士論文 千葉大学
- 2013 「内モンゴル東部地域におけるモンゴル・アムの意義」
千葉大学人文社会科学研究の第 26 号紀要
- 2013 「中国・内モンゴル自治区におけるモンゴル人の多様性について」
千葉大学人文社会科学研究の第27号紀要
- 朱浩東
- 2006 『観光・環境・共生』 三一書房
- 高山陽子
- 2007 『民族の幻影—中国民族観光の行方』 東北大学出版社
- 高明潔
- 2004 「ソムと鎮の間—内モンゴル牧畜業地域における新しい文化の生成—」
『中国 21』 Vol. 19 愛知大学現代中国学会編 風媒社
- 武藤八恵子
- 1994 「食生活の機能」 福田康子『食生活論』 朝倉書店 pp1-4
- 竹村卓二
- 1994 『儀礼・民族・境界—華南諸民族「漢化」の諸相—』 風響社
- 藤巻正巳/江口信清
- 2009 『グローバル化とアジアの観光』 ナカニシヤ出版
- 『中国 21』の編集部
- 2008 「旅遊中国の特集にあたって」『中国 21』 Vol. 29 愛知大学現代中国学

会編 風媒社

『中国 21』の編集部

2004 「内モンゴルいまの特集にあたって」 『中国 21』 Vol. 19

愛知大学現代中国学編 風媒社

杜家驥

2007 「清朝期の満蒙婚姻関係が内モンゴル東部地域の文化に与えた影響」

モンゴル研究所 2007 『近現代内モンゴル東部の変容』 雄山閣

中見立夫/フフバートル/加々美光行/高明潔

2004 「民族自治」における内モンゴル自治区 『中国 21』 Vol. 19 愛知大

学現代中国学会編 風媒社

ナムラ

2013 『生態移民とは—内モンゴル・シリングル盟生態移民政策の実態を探って—』

博士論文 千葉大学

西澤治彦

2009 『中国食事文化の研究 食をめぐる家族と社会の歴史人類学』 風響社

西江雅之

2005 『「食」の課外授業』 平凡社新書

早坂勝

2004 『メニューに視る食文化~古代ギリシアから現代日本まで~』 株式会社

調理栄養教育公社

浜本満、浜本まり子

1994 『人類学のコモンセンス—文化人類学入門』 学術図書館出版社

海日汗

2004 「モンゴル人住居の空間構造概念に関する研究—内モンゴル東部地域モ

ンゴル族土造家屋を事例として—」

フフバートル/大野由紀子

2009 「中国「西部」の環境悪化と少数民族地域の文化的変容」

学苑No. 828 pp24-64 昭和女子大学近代文化研究所

馬建釗、布施ゆり

2003 『文化のディスプレイ : 東北アジア諸社会における博物館、観光、そして

民族文化』の再編 瀬川昌久編 「中国の少数民族と民族観光業」 東
北大学東北アジア研究センター

巴図

2006 「内モンゴルにおける牧畜経営と耕種農業」 横浜国際社会科学研究所

プリンバト

2004 「モンゴルの祭祀と儀礼食」 國学院大学日本文化研究所 2004

『東アジアにみる食とこころ』 おうふう

ボルジギン・ブレンサイン

2003 『近現代におけるモンゴル人農耕村落社会の形成』 風間書房

ボリジギン・セルゲレン

2002 「満州国の東部内モンゴル統治」 『本郷法政紀要』 No. 11

松谷 真紀

2010 「近年における観光資源としての「食」の重要性の変化に関する分析」

和歌山大学観光学部紀要『観光学』第3号 23-30ページ

松本真澄

1999 『中国民族政策の研究—清末から1945までの「民族論」を中心に—』

多賀出版

毛里和子

1999 『周縁からの中国民族問題と国家』 東京大学出版社

モンゴル研究所

2007 『近現代内モンゴル東部の変容』 雄山閣

森本泉

2012 『ネパールにおけるツーリズム空間の創出 カトマンドゥから描く地域

像』古今書院

森山工

2007 「文化資源 使用法」 山下晋司『資源化する文化』 弘文堂。

山下晋司

2007 『資源化する文化』 弘文堂。

山根順太郎/村岡重夫

1944 『主農従牧社会における「蒙古部落の農耕的性格」』

吉原和男/鈴木正崇

2002 『拡大する中国世界と文化創造』 弘文堂

吉田順一

2003 「近現代内モンゴル東部地域の変容とオボー」 『アジア地域文化学の構築』 雄山閣

2007 「近現代内モンゴル東部とその地域文化」 モンゴル研究所『近現代内モンゴル東部の変容』 雄山閣

吉田睦

2003 『トナカイ牧畜民の食の文化・社会誌』 彩流社

レベッカ・L・スパング著 小林正巳訳

2001 『レストランの誕生—パリと現代グルメ文化』 青土社

劉正愛

2006 『民族生成の歴史人類学—満州・旗人・満族』 風響社

モンゴル語文献

ハスチラグ

- 2006 「フスフーの『飲膳正要』における「食の治療」について」
『内モンゴル民族大学学報（自然科学モンゴル版）』 Vol. 33 No. 1

フリルシャ

- 2003 『ホルチン民俗文化の研究』 内モンゴル教育出版社

フリルシャをはじめ、ジョーリットなど

- 2005 『ホルチンの民俗』 内モンゴル教育出版社

フリロバガトル/オランチュムゲ

- 2012 『ホルチンの風俗』 内モンゴル人民出版社

关其格/和平/朝克（編）

- 1999 『蒙漢辞典』 内モンゴル大学出版社

呼日樂沙/白翠英

- 1998 『科尔沁萨满教研究』 民俗出版社

胡日查/長命

- 2001 『科尔沁蒙古史略』 民俗出版社

ソーノーム/サイナーバヤリ/ムンゴンソブド

- 2010 『オルドスの食文化』 内モンゴル人民出版社

ナムジュー

- 2008 『ホルチン簡史』 内モンゴル少年児童出版社

斯日古楞

- 2006 『草原美食及び案内(蒙菜)』 内モンゴル文化出版社

中国語文献

アスハン

- 2014 『モンゴルレストランの経営における問題と対策』 修士論文 内モンゴル師範大学

アロン・ゴワ

- 2011 『通遼市の観光開発研究』 修士論文 浙江大学

バーヤン・チャガン

- 2006 「草原文化と観光開発の研究」内モンゴル師範大学学報 Vol. 35 No. 6

バイ・テムリバガン

- 2011 『漢籍のモンゴル民俗文献の収録』 民族出版社

包・アヨシ

- 2011 『内モンゴル草原文化と観光の互動発展』 修士論文 内モンゴル師範大学

陳永庆

- 2008 『フフホトにおける蒙餐産業のブランド戦略』 修士論文 内モンゴル師範大学

エリデムト/モンケ

- 2002 『ホルチン文化史』 内モンゴル人民出版社

エリデムト

- 2010 『ホルチン歴史と地理』 内モンゴル文化出版社

費孝通

- 1981 『民族と社会』 天津人民出版社

高雲勝

- 2012 「草原文化中の蒙餐文化特徴」 南寧職業技術学院学報 Vol. 17 No. 4

金鑫、王泰

- 2012 「ホルチン文化の観光開発研究」 内モンゴル民族大学学報 Vol. 38 No. 3

ハスエリドン

- 2012 『川滇泸沽湖地区におけるナリ人の社会文化変遷についての研究』
内モンゴル大学出版社

ホルチン左翼後旗誌編纂委員会

- 1993 『ホルチン左翼後旗誌』 内モンゴル人民出版社.

-
- 2008 『ホルチン左翼後旗誌』 内モンゴル人民出版社.
郝亚明、包智明
- 2010 『体制政策とモンゴル村落社会の変遷』 中央民族大学出版社
李自然
- 2002 『生態文化と人:満族伝統食文化研究』 民族出版社
馬青春
- 2011 『モンゴル食文化と内モンゴル観光産業発展』 修士論文 内モンゴル師
範大学
- 内モンゴル大学蒙古学研究院・蒙古語文研究所一关其格など
- 1999 『蒙漢辞典』 内モンゴル大学出版社
娜日松(ナリソ)
- 2006 『蒙餐産業の市場化発展へ構想』 修士論文 内モンゴル大学
内蒙古自治区人民政府办
- 2008 『内蒙古年鑑』 年鑑社.
内モンゴル自治区旅游局
- 2010 『内モンゴル自治区誌一旅游誌一』 内モンゴル人民出版社
馬玉明
- 1999 『内モンゴル資源大辞典』 内モンゴル人民出版社
色音
- 1998 『蒙古遊牧社会の変遷』 内モンゴル人民出版社
孫金鏑
- 2003 『内モンゴル地理文集』 内モンゴル大学出版社
訾冬梅・高秀静
- 2011 『内モンゴル自治区地図冊』 中国地図出版社
陶尔陽, 段瑞刚
- 2011 「通遼市大青溝景区の緑色経営現状と分析」呼倫貝尔学院学報 Vol. 19 No. 5
テムラ
- 2008 「蒙餐文化の初探」 江蘇商論 (雑誌)
王玉海

-
- 2002 『発展と変革—清朝東部の遊牧から農耕への転換』内モンゴル大学出版社
姚小雪
- 2013 「フフホト蒙古大営における芸術団の音楽活動についての報告書」
珠颯
- 2009 『18-20 世紀東部内モンゴルにおける農耕村落化の研究』 内モンゴル人
民出版社
- 張艶/サラナデミデ
- 2014 「多元文化の背景における蒙餐文化の現状の反省」
南寧職業技術学院学報 Vol. 19 No. 3
- 張麗娟
- 2007 「進都市化におけるモンゴル食の考察」 修士論文 内モンゴル師範大学
- 張景明
- 2008 『中国北方遊牧民族の食文化の研究』 文物出版社
中華人民共和国国家旅遊局
- 2014 『中国旅遊統計年鑑』 中国旅遊出版社
- 周虹
- 2005 『満族女性の生活と民俗文化研究』 中国社会科学出版社
- 子西
- 2012 「バヤンムンケ「永富」の家」 餐飲世界 (World Cuisine) 2012 年 10 月期刊

ホームページ

森川哲雄

- 2007 「遊牧集団のアイデンティティ — 集団帰属意識の問題 —」 東アジアと

日本：交流と変容研究会発表要旨（2013年7月5日閲覧）。

(<http://www/scs/Kyushu-u.ac.jp/coe/seminar/iden/050531.htm>)

中華人民共和国について

<http://ja.wikipedia.org/wiki/> (2014年10月11日最終閲覧)

「観光業の加速発展に関する国務院意」について

<http://wenku.baidu.com/view/b199c4d95022aaea998f0f2b.html> を参考した (2014年12月21日最終閲覧)

中国旅遊局：

<http://www.cnta.gov.cn/html/2014-9/2014-9-24-%7B@hur%7D-47-90095.html> を参考した (2014年12月28日最終閲覧)。

通遼市旅游局：

<http://www.tlly.org.cn> を参考した (2014年12月28日最終閲覧)

内モンゴル大青溝国家級自然保護区管理局：

<http://www.nmgdqq.com> を参考した (2014年12月28日最終閲覧)

蒙古花纹：

<http://www.bing.com/images/search> (2014年12月28日最終閲覧)

中国数年来の旅遊プロモーション：

http://blog.sina.com.cn/s/blog_53fc5479010163rp.html

(2015年7月23日最終閲覧)

内モンゴル自治区2010年第六次全国人口普查主要なデータ公報： 国家統計局

http://www.stats.gov.cn/tjsj/tjgb/rkpcgb/dfrkpcgb/201202/t20120228_30397.html

(2014年12月28日最終閲覧)