

# ホルチン・モンゴル人の儀礼食

## ——ホルチン左翼後旗を中心に

Etiquette Food in Horqin Mongolia: Focus on the Horqin zuo yi hou banner

斯日古楞  
SIRIGULENG

**要旨** 本稿は、「白い食べ物」と「赤い食べ物」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（以下、中国と表記する）・内モンゴル自治区（以下、内モンゴルと表記する）におけるモンゴル人の儀礼食を考察することを目的とする。本稿では、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」の儀礼食の実情を検討し、その変容のプロセスに何が重視されてきたのかを明らかにする。

### 一、はじめに なぜ「ホルチン・モンゴル人」の儀礼食なのか

儀礼は、無病息災、夫婦和合、多産豊饒、子孫繁栄のような人々の願いを実現する機会であり、その意味が料理にも込められている [河合 2000: 73]。そして儀礼食といえば、祭りや行事などで神前で供えられ消費される飲食物を指し、そこには様々な意義が象徴される。モンゴル人も、世界各地や民族の人々と同じように様々な人生の儀礼や季節の儀礼を行うが、その儀礼食にも様々な意義が象徴されている。

グローバリゼーション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<sup>1)</sup>においても、清朝期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、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を盛んに発表してきた。例えば、一方には「伝統」の正統性を守るような蒙古学、民俗学的な研究の蓄積があり、もう一方には、モンゴル人の「伝統」が変容していく中で生じている問題を検討し、その問題の解決策を議論するものがある。特に、後者のモンゴル「伝統」の変容についての議論には、社会的な要請も増加している。

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」の変容が議論されるようになった。しかも、その「多様性」のアプローチも多岐にわたる。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

<sup>1)</sup> 「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」に相当する。これらを合わせてここでは清朝の内モンゴル行政制度を表す。この地域は、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」と記述されている。また、清朝建国以前からホルチン・モンゴル人は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」（内モンゴル）とも記述されている [ポリジギン 2002]。

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。

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、内モンゴル全体のモンゴル人の約70%がホルチン地域の通遼市<sup>2)</sup>（旧ジリム盟）、赤峰市（旧ジョウオド盟）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〕。ホルチン地域は清朝期の中頃、急激な開墾・農地化の流れにさらされていた。さらに、近年の改革開放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、モンゴル人の儀礼食がどのように食生活の中の実践として表れ、またその実践がどのような語りとして表れてくるのか、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過程の一環であると言える。

## 二、調査地の概要

本稿の調査対象は、中国・内モンゴルの「ホルチン・モンゴル人（農耕モンゴル人）」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のAガチャー（村）を選んだ（地理的位置については図1、図2参照）。本稿で用いる主要なデータは現地での延べ約2ヶ月間（2011年3月～2011年5月）のフィールドワークによって得られたものである。

「ホルチン (qorčin)」<sup>3)</sup>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・ハンはこれを二番目の弟のハプ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、ハプトハサルの後裔たちを指すようになった〔ナムジュー 2008：1-2（筆者による和訳）〕。

最初、ハプトハサルの「ホルチン」部族はチンギス・ハンからもらったフロンボイリ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」と呼ばれたこともある〔エリデムト 2010：1-2（筆者による和訳）〕。これによると、「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へと転換されたことになる。

内モンゴル・ホルチン地域では早期から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言ってもよい。日本人人類学者の小長谷は、モンゴル高原に暮らしてきた北方少数民族が、歴史的に小規模な農業を営み続けていたことを明らかにした。特にホ

<sup>2)</sup> 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。

<sup>3)</sup> 「ホルチン」はモンゴル語で直訳すると「弓矢を持つ人」となる。『蒙古秘史』では、「豁儿臣 (huo er chen)」と音訳され、「弓矢を持つ人」と解釈されている。明朝末の漢語文献では、「爾填 (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〔ナムジュー 2008：1〕。

ルチン地域は、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が頻繁に繰り返され、生業が複合的に行われた地域であると述べた [小長谷 2005 : 253]。

特に、ホルチン地域は清朝時代の開墾を経て、「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、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]。北はフロンボイリと接し、南は河北省、遼寧省、山西省などの三つの省と接し、西はシリングル、東は吉林省、黒竜江省と接する。西遼河平原とホルチン沙地はこれらの地域の境目に位置する。ホルチン地域は標高が低いこともあり、気候は相対的に温暖で、地下水位も高く、降雨量も豊富で、遊牧にも農耕にも好適な地域であると考えられる。

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月上旬まで続く。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月は風が最も強くなる [ホルチン左翼後旗誌編纂委員会 2008 : 74-76 (筆者による和訳)]。

2010年に行われた第六回国勢調査 [中華人民共和国統計局 2010年第六次人口普查データ] 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。その他の民族には満族、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%に過ぎない。総人口の内訳から、漢族が主体民族となってきたことがわかる。

しかしながら、内モンゴルで生活している420万人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1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、他の地域よりモンゴル人の割合が高く、この市が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であろう。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10万人で総人口の25%、他の少数民族は約1万人で総人口の2%を占める。



図1 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)

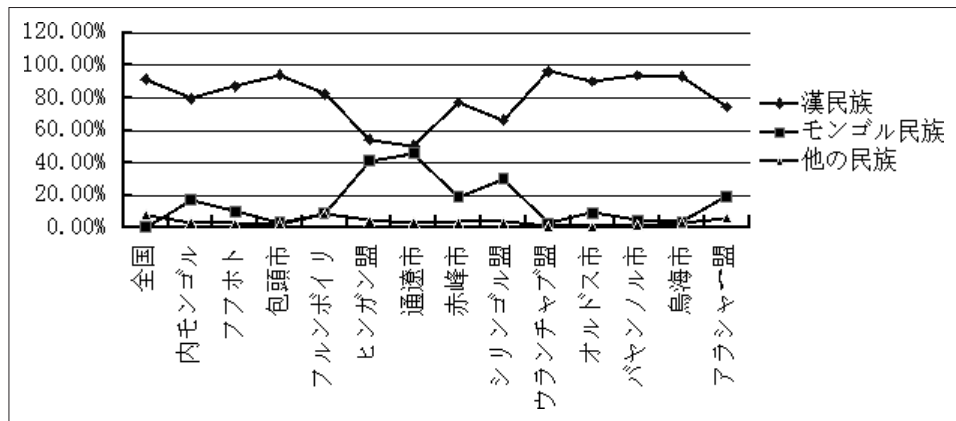


図2 ホルチン左翼後旗におけるAガチャの位置 (出典：筆者作成)

表1 内モンゴル各地域における民族・人口 (単位：人)

	漢民族		モンゴル民族		他の民族	
	人口	割合	人口	割合	人口	割合
全国	1,225,932,641	91.51%	6,098,830	0.46%	107,693,381	8.04%
内モンゴル	19,650,687	79.54%	4,226,093	17.11%	829,541	3.36%
フフホト市	2,498,647	87.16%	285,969	9.98%	81,999	2.86%
包頭市	2,499,508	94.31%	85,121	3.21%	65,735	2.48%
フルンボイリ市	2,098,400	82.31%	230,008	9.02%	220,870	8.66%
ヒンガン盟	874,393	54.20%	665,828	41.27%	73,029	4.53%
<b>通遼市</b>	<b>1,592,279</b>	<b>50.72%</b>	<b>1,441,275</b>	<b>45.91%</b>	<b>105,599</b>	<b>3.36%</b>
赤峰市	3,355,733	77.30%	829,824	19.11%	155,688	3.59%
シリントウ盟	681,876	66.33%	309,764	30.13%	36,382	3.54%
ウランチャブ盟	2,063,614	96.27%	62,320	2.91%	17,656	0.82%
オールドス市	1,748,549	90.10%	176,912	9.12%	15,193	0.78%
バヤンノル市	1,568,497	93.92%	75,485	4.52%	25,933	1.55%
烏海市	496,725	93.21%	18,952	3.56%	17,225	3.23%
アラシャー盟	172,466	74.55%	44,635	19.30%	14,233	6.15%

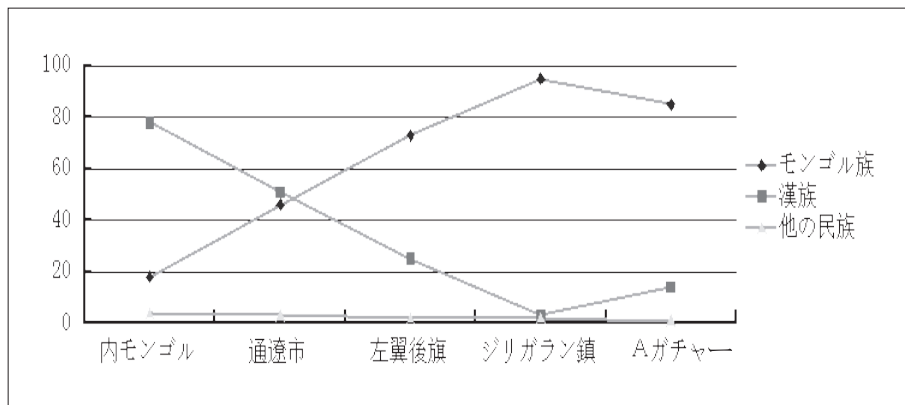
(出典：中華人民共和国統計局2010年第六次人口普查データより作成)



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)

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(図2)。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1,100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。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言えよう。下のグラフ2は、調査地の民族と人口の割合を示している。これによると、Aガチャーは、モンゴル人が集中して暮らしてい



グラフ2 内モンゴル自治区及び調査地における民族と人口の割合 (%)  
 (出典:『内蒙古統計年鑑』2008: 3より作成)

る村であることが読み取れる。

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頭存在する。世帯の5%が林業(退耕返林という政策による)と商業を営む。Aガチャーには商店が10店、農業機械の修理店が5店、農産品販売店が6店ある。小学校と病院に勤務する人々もいる。出稼ぎは主に若者が多い。

Aガチャーでは生活基盤となる主たる生業が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、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。土地請負制は、その30年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、一人当たりの耕地面積は8.06ム<sup>4)</sup>であった[ホルチン左翼後旗誌編纂委員会 2008:107(筆者による和訳)]。ホルチン地域の一人当たりの耕地面積は全国平均面積よりも多く、全国の一人当たりの農地面積が6ムである。彼らの主な作物はトウモロコシであり、作物の95%を占め、商品作物として売られる。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。表2はAガチャーにおける生業活動サイクルをまとめたものである。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(農業機械車的一种)を利用し、機械化された農業を行うようになっている。

4) 「ム」とは土地の面積の単位で、中国の1ムは6,667アール、15分の1ヘクタール、日本の1畝はほぼ1アールに相当する。

表2 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 雑草を取り除き、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2より、毎年の3月から11月にかけて生産活動が集中していることがわかるが、この期間中、実際に活動が行われるのは約三ヶ月ほどである。12月から2月にかけては長い農閑期がある。その結果、世帯の労働力が余った場合は、若者たちは都市へ出稼ぎに行くか、あるいは村で商店や修理店などの副業を営むようになっていく。こうした様々な方法で彼らは農閑期を利用している。Aガチャーでは、主体である農業の他、牧業も行われる。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という（写真1、写真2参照）。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、鶏であるという。



写真1 家畜のヒツジ



写真2 家畜のウマ

筆者は以前 [斯日古楞 2013]、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、彼らが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、どのように調理しているのかを検討した。本稿では、彼らの日常の食ではなく、儀礼食に着目し、その実情を考察する。主に、ホルチンの儀礼に関する文献とAガチャーの調査データを用いてホルチン・モンゴル人の儀礼食について記述したい。

### 三、ホルチン地域における祭礼の儀礼食

小長谷は、儀礼と食の関係について、次のように述べている。「思考様式をさぐるうえで、人々とのあいだで実際におこなわれている儀礼はとても重要な手がかりを与えてくれる。儀礼こそは、人々の心をうつす鏡であるといえよう。とりわけ食とは、他の生き物のいのちを奪う行為にほかならないので、食をめぐる儀礼は、他の生命といかに関係をもつかという、自然観全体を写しだすことになるだろう」[小長谷 2005:77]。では、内モンゴル・ホルチン地域における儀礼食は、どのような自然観、世界観を反映しているのでしょうか。ホルチン・モンゴル人の生業方式や生活様式の変化に従って、儀礼食にどのような影響が表れているのか。そのプロセスでは何が重視されているのか。こうした問題意識のもと、ホルチン左翼後旗の儀礼食の実態に関して聞き取りの調査を行った。

「モンゴル文化」における祭礼は様々な種類がある。プリンバトによれば、「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」[プリンバト 2004:119]などが最も多く見られるという。これらの祭礼には食べ物、飲み物などの供え物がよく見られるが、こうした供え物は、祭礼の種類だけでなく、同じ文化や同じ社会の中での文脈によっても異なると考えられる。モンゴル人の祭礼の儀礼食といえば、主にバター、チーズ、シュース<sup>5)</sup>、アモソ<sup>6)</sup>などが挙げられる。これらの食べ物は日常的な食生活の中でも貴重なものとみなされる。そのうち、バターやチーズやアモソが「白い食べ物」<sup>7)</sup>として、シュースは「赤い食べ物」<sup>8)</sup>として区別される。特に「赤い食べ物」の一つである羊の肉は、様々な祭礼でよく用いられてきた。プリンバトは羊の肉を用いる理由について、以下のように述べている。

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。羊の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骨の肉と「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]。

<sup>5)</sup> 「シュース」は一般的祭礼や招待に用いる羊の肉を指し、結婚式など様々な宴会の場面で提供される。儀式で用いる際には、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姿で置くのが正しい。つまり、右の腿を右に、左の腿を左に置き、その上に腰肉を載せ、一番上に頭が置かれる。いわば「姿づくり」である [小長谷 2005:176]。

<sup>6)</sup> 「アモソ」はモンゴル人にとって最高級の食べ物で、重要な祭礼の際によく提供される。

<sup>7)</sup> 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「ツャガーン・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。

<sup>8)</sup> 「赤い食べ物」をモンゴル語では「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。



火を胸骨で祭るのは火がすべてのものの起源であるという認識と関係がある。また火神を女性と見なす母性崇拝と関係がある。モンゴル人の間では、羊の胸骨は女性の食べ物とみなされる。それには科学的な根拠がある。胸骨は子供を産んだ女性にとってカルシウムを補う最高の食べ物になるからである。つまり羊の骨の中で胸骨は一番栄養豊富、柔らかいために食べることができる。子供を産んだ女性が胸骨を残さずに全部食べるのは、食べ物からカルシウムを取るためであった。したがって、一般的に女性とみなされている火神を祭る時に胸骨の肉よりその骨を使っていると思われる [プリンバト 2004 : 133-134]。

以上の引用から、モンゴル人の火祭では、羊の胸骨が重要な意義を持つことがわかる。内モンゴル・ホルチン地域において、こうした祭礼の儀礼食は生業方式の変化によって変容したのか、あるいは変容し続けているのだろうか。ここで、筆者によるAガチャーでの調査データより、ホルチン地域における祭礼とその儀礼食の実態を表3のようにまとめる。

表3 Aガチャーにおける祭礼と儀礼食

月 日	年中行事	祭礼	供え物	備考
旧暦 十二月 <sup>9)</sup> 二十三日	小年（小正月） 掃除日	電祭	豚肉の脂身、酒、モンゴル・アム（キビ） <sup>10)</sup> 、バター、茶、ナツメ、線香など	夜に自宅の竈の前で行われる。神々が天へ会議に赴くことを歓送する祭でもある。
		火祭		部屋の大掃除のあと、夕方に行われる。現在、電祭と火祭は同時に行われることが多い。
旧暦 十二月 三十日	ビートン (正月前日)	朝	豚の頭肉、酒、ナツメ、菓子など	豚の頭を丸煮し、ナイフを付けて供えるが、この慣習は20世紀後半からなくなってきた。
		午後	豚の脂身、酒、モンゴル・アム、バター、果物、布	野外で祖先墓の方向に向かって祭礼が行われる。
		零時前	豚の脂身、酒、モンゴル・アム、バター、ナツメなど	天での会議を終えて帰って来る神々を花火で迎える。
旧暦一月 二十五日 二十六日	添倉、満倉	農耕祭	五穀の農作物	庭の地面に倉庫をかたどった円を灰で描き、中に五つの穀類を入れ、来年の収穫を祈る。
新暦 四月五日	ハンシ、清明節 (墓参り)	祖先祭	豚肉、焼き鶏、酒、モンゴル・アム、バター、ナツメ、布など	祖先の墓で行われる。同時に、墓の掃除も行う。

出所：筆者の聞き取りより作成

<sup>9)</sup> 旧暦十二月を中国語で「腊月 (la yue)」とも呼ぶ。モンゴル人は「フーヘ・サラ」と呼ぶが、ホルチン・モンゴル人は漢人の言語習慣の影響から、「ラー・サラ」と呼んでいる。また、旧暦十二月二十三日を「小年」とも呼ぶ。

<sup>10)</sup> 「モンゴル・アム」とはモンゴル語で「モンゴルの食糧」という意味である。「モンゴル・アム」はキビを脱穀したものである。キビをホルチン・モンゴル語では「モンゴル」と呼び、漢語では「糜子 (ミーズ)」と呼ぶ。加工してすぐに食べられるような状態にしたもの (モンゴル・アム) を漢語では「炒米 (チョウミー)」(穀物を意味する) と言う [小長谷 2005]。

表3に挙げたように、現在ホルチン左翼後旗のAガチャーにおけるモンゴル人の祭礼の儀礼食といえば、豚肉の脂身や頭、モンゴル・アム、バター、酒、茶、ナツメなどである。モンゴル人の貴重な「赤い食べ物」としてのシュースはここに含まれていない。その代わりとして、豚肉の脂身を供えるようになっていくことが明らかになった。

また、Aガチャーでは主に祭礼として竈祭、火祭、神祭、祖先祭、農耕祭などが行われている。本稿では、祭礼の順番として本来年の終りである旧暦十二月二十三日に行われる竈祭、火祭を最初に紹介するが、これはホルチン・モンゴル人の新年の祝いやその準備がこの日から始まるためである。

旧暦十二月二十三日では、ホルチン・モンゴル人は竈の神を祭るようになった〔サラントヤ 2009：19〕。現在、Aガチャーにおけるモンゴル人は竈の神を祭っている。このAガチャーの竈祭が漢人の影響によるものなのか、あるいは他の影響によるものなのかを説明した文献や伝説は見当たらない。ホルチンの習俗に関する文献には、竈祭に関する記述も極めて少なかった。竈祭の由来については今後詳しく検討する必要がある。

火祭は旧暦十二月二十三日に行われる、モンゴル人の最も重要な「伝統」的祭礼であり、地域や家族によっては旧暦十二月二十四日に行われる場合もある〔プリンバト 2004、フリルシャなど 2005、サラントヤ 2009〕。モンゴル人の火祭の習慣について、プリンバトは以下のように述べている。

火祭を始める前には、以下の三つをしておかなければならない。最初に、部屋の煙や埃などをきれいに掃除し、部屋の外まできれいにしておく。次に、祭礼に使う食べ物や飲み物を調理して準備を整える。だいたい羊の胸骨、アモソ、バター、酒などが含まれる。最後に、祭礼に使う燃料として、人から離れた場所にあるきれいな杏木の切り株、杏のき、柳、榆など燃えやすい乾燥したものを拾ってきて、それらを竈でくすべやすいように斧や鋸で細かく切っておく〔プリンバト 2004：122-123〕。

ホルチン・モンゴル人はもともと屋外で火祭を行っていたが、近年、室内の竈の前で行うようになってきた〔サラントヤ 2009：21（筆者による和訳）〕。Aガチャーにおけるモンゴル人も火祭と竈祭を同時に行うようになってきたという。Aガチャーにおけるモンゴル人は旧暦十二月二十三日の朝から部屋を掃除し、夕方、星が見える頃になると、火祭を行うという。ここで燃料には燃えやすいものを選ばれる。こうした部屋を掃除し、燃料を選ぶ習慣はこれまで続いてきたと考えられる。しかしながら、供え物は旧来のモンゴルの羊の胸骨、アモソ、バター、酒などではなく、豚肉の脂身、酒、モンゴル・アム、バター、茶、果物（ナツメ）、線香などが用いられるようになった。バターや酒は「伝統」的供え物として現在も用いられるが、「赤い食べ物」としての羊の胸骨の代わりに豚肉の脂身が供えられる。これを漢人の習慣からの影響ではないかと考える研究者は少なくない。

バターはモンゴル人の「白い食べ物」であり、彼らの日常的食生活で貴重な食べ物であった。このため、供え物として選ばれたと考えられる。バターについてプリンバトは以下のように述べている。

祭礼の食品としてもっと重要で、一番多く使われるのがバターである。モンゴル

人の場合、バターが食べ物のなかで一番貴重なものとみなされている。バターは時間や場所と関係なく、またあらゆる祭礼で最も貴重な品として使われる。バターをそのまま祭礼に使うほか、全羊のシュースの額や、出された食べ物一番上に置かれることもある。（…中略…）バターは、燃えている火や天、仏様に毎日捧げられる。モンゴル人はバターを仏燈の油として使うのが特別である。モンゴル人は天、祭、仏祭、祖先祭、死者祭などのときに使う仏燈にはバターしか使わない。特にお寺を参拝するときにバターを持って行って、仏燈にそれを入れて捧げる習慣がある。バターは常に豊かさ、貴重さ、吉祥の象徴とみなされるため、あらゆる祝福に使われる [プリンバト 2004 : 128]

サラントヤによれば、ホルチン地域において、「バターはモンゴル人の伝統的な供え物であり、モンゴル人は活気象徴である火母にバターを捧げることを通じて、元気を願う。同様に、酒もモンゴル人の伝統的な供え物であり、家族の隆盛を願う。しかし、ホルチン地域では、漢人の文化的影響から、「ハラ・アリッ」<sup>11)</sup>を供え物として使っている」 [サラントヤ 2009 : 21-22 (筆者による和訳)]。Aガチャーでも、バターや酒にはこのような意義が込められている。

また、サラントヤによれば、「ナツメが供え物として使われるようになったのはチベットの仏教の影響であり、母の象徴とする火母にバターを捧げることを通じて、子孫繁栄が祈願される。また、布や線香もチベットの仏教の影響で供え物としてよく用いられている。ホルチン・モンゴル人のもう一つの供え物としてモチアワ・アモソ（粥）が挙げられる。しかも、これはホルチン・モンゴル人の供え物にのみ見られ、内モンゴルにおける他の地域の供え物には見られない」という [サラントヤ 2009 : 22 (筆者による和訳)]。Aガチャーの供え物には、モチアワ・アモソ（粥）は見られなかったが、その代わりに、モンゴル・アムがよく用いられている。ホルチン・モンゴル人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供され、モンゴル人のアイデンティティと関わる食べ物と考えられる。

旧暦十二月三十日はモンゴル語で「ビートン」と呼ばれるが、これは旧暦の一年の最後の日を意味する。その由来についてはモンゴルに関する様々な伝説がある。表3にあるように、Aガチャーにおけるモンゴル人は旧暦十二月三十日を他の地域のモンゴル人と同じように「ビートン」と呼んでいる。この日には三つの祭礼が行われる。旧暦十二月三十日の朝はローヤ神祭である。ローヤ神とは三国時代のゴワンユンチャン（关云长）を指し、彼は豚の頭肉を好むため、豚の頭肉を捧げるようになったという。この祭礼は漢人の祭礼に由来するため、ローヤの祭礼の儀礼食にバターなど「白い食べ物」が存在しないことは理解できる。Aガチャーのモンゴル人にとって旧暦十二月三十日に行う最も重要な祭礼は祖先祭であり、午後の暗くなる前の時間に野外で祖先墓の方角に向かって執り行われる。主にその家の男性が参加し、女性が参加することは稀であるという。供え物としては主に豚肉の脂身、酒、モンゴル・アム、バター、果物、布、紙銭などがある。地域や家族によって祖先祭の様式は異なるという。例えば、「家族の全員が参加し、西南の方向に向かって

<sup>11)</sup> 「ハラ・アリッ」とは、穀類から作られた強い酒である。

祭礼を行う」[サラントヤ 2009: 24 (筆者による和訳)]。そしてその日の深夜は、神々が会議から帰るため、彼らを迎える祭礼を行い、美味しいものや花火で歓迎する<sup>12)</sup>。

Aガチャーにおいては、旧暦一月二十五日と二十六日に「添倉」と「満倉」という農耕祭が行われる。庭の地面に倉庫をかたどった円を灰で描き、中に五つの穀類を入れ、来年の収穫を祈る。これは、遊牧を行っていたモンゴル人の祭礼ではなく、農耕を行っていた人々のそれによるものであろう。

中国では新暦の四月五日に清明節という、祖先を参拝する祭礼が行われる。これは祖先の墓で行われ、墓を掃除してから土を増やす。Aガチャーにおけるモンゴル人は清明節を「ハンシ」と呼び、これを毎年行う。家族の男性が参加するが、女性は参加できない。その供え物には豚肉、焼き鶏、酒、モンゴル・アム、バター、果物、紙銭などがある。祖先を参拝した後、参加した人々は墓の前で儀礼食を分配して食べる習慣がある。

しかしながら、祭礼の儀礼食についてはタブーがある。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]。

ホルチン左翼後旗におけるモンゴル人もこうした祭礼の儀礼食のタブーに注意を払ってきたと考えられる。蕎麦はホルチン地域の有名な農産品であり、日常的にもよく食べられるが、Aガチャーの祭礼の儀礼食では見られなかった。しかし、ある地域ではモチアワが旧暦の十二月三十日の竈祭でストーブの口を拭く際に使用される。このように、地域や家族によってタブーにも相違点がある。

#### 四、ホルチン地域における年行事の儀礼食

年行事(季節的儀礼)は時間の流れの節目の儀礼である。儀礼食はそ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ことが多い [河合 2000: 74]。前節では、ホルチン地域における祭礼の儀礼食を検討した。本節では、ホルチン地域における年行事の儀礼食を検討する。Aガチャーの現地調査で彼らの年行事の儀礼食の実態に関して聞き取りを行った。以下では、年行事の儀礼食がどのように日常の中の食事

<sup>12)</sup> なお、モンゴル人の間では、正月一日に天祭やオポー祭という祭礼を執り行っている集団も存在し、これらの祭礼もまた重要な意味を持っている。しかし筆者の調査から、Aガチャーにおいてはこれらの祭礼は見られないため、本稿ではこれらの祭礼については立ち入らない。

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表れてくるのかを問う。以下の表4に、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る。

表4 Aガチャーにおける年中行事の儀礼食

月 日	年中行事	儀礼食	備考
旧暦 十二月二十三日	小年（小正月） 掃除日	主に豚の骨付き肉と肉粥を食べる。	食事は祭礼の後に行われる。
旧暦 十二月三十日	ビートン （大晦日）	特に、朝は豚の骨付き肉や豚の頭肉を食べる。	この日は神を迎える日、春聯の張日でもある。
旧暦 一月一日	正月	朝は餃子を食べる。	漢人は夜の12時に餃子と魚を食べる。
旧暦 一月二日	初二	朝は白い食べ物を食べ、昼や夜はシレピンを食べる。	現在この習慣は少なくなっている。
旧暦 一月五日	初五（破五）	美味しいもの（主に餃子とシレピン）を食べる。	これらの食べ物を食べることで、来年の悪運を早めに破るといふ言い伝えがある。
旧暦 一月七日八日	七不出 八不進	特に決まった食べ物はないが、美味しいものを食べる。	正月の七日には出かけず、八日には家に戻らない。
旧暦 一月十三日	ヤンジュウの日 （悪日）	大きな餃子と「白い食べ物」を食べる。	出がけや帰りを忌む。
旧暦 一月十五日	元宵節 正月の十五日	豚の骨付き肉と餃子 元宵団子（漢化）	家族によって過ごし方が異なる。
旧暦 一月十六日	ハラエドリ （黒日）	特に決まった食べ物はないが、美味しいものを食べる。	鍋の墨をつけられた人がもてなしを行う。もしも行わなければ一年が悪運になるとされる。
旧暦 一月二十五日 二十六日	添倉、満倉	特に決まった食べ物はないが、美味しいものを食べる。	家族によって異なる。
旧暦 二月二日	虫の生きる日	豚の頭肉	正月からこの日までは髪を切ってはならない。
新暦 四月五日	清明節 （墓参り）	特に決まった食べ物はないが、美味しいものを食べる。	女性の参加が禁止されている。
旧暦 五月五日	端午節	ゆで卵（鶏、アヒル、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 八月十五日	中秋節 八月の祭り	月餅	モンゴル人がこの日を祝うことはなかったが、最近漢人と同様に祝う人々が増えている。

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。Aガチャーにおいては、「過年」（新年）といえば、旧暦十二月二十三日から十六日までを指す。日によってその日の「食」は異なる。表4にあるように、Aガチャーのモンゴル人は、旧暦十二月二十三日（小年）の朝食にはモンゴル人の「赤い食べ物」としての羊肉でなく、農耕文化を象徴する「豚」の肉を食べ、これが朝食の中心となっている。

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ことである。二つ目の理由は、豚肉の産量が比較的多いからであるという。毎年の冬、世帯ごとに1～2頭の飼養した豚を屠畜し肉を正月の食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、豚の血を用いた料理も多い。例えば、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、洗った豚の腸にそれを入れたソーセージがある。他にも、「ハイモク・ポーブ」と呼ばれる、豚の血と蕎麦粉を混ぜてから鍋で焼く料理などがある。

モンゴル料理は主に煮た料理を中心にしていた。例えば、モンゴル人が好む料理に、チャンスン・マハ（ヒツジ肉の塩ゆで）がある（写真3、写真4参照）。現在、ホルチン左翼後旗では、チャンスン・マハだけでなく、ヤスータイ・マハ（骨付き豚肉）という新たに創られた料理も好まれ、祝日や儀礼の食卓でよく提供される。こうしたやりとりの中には、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。つまり、モンゴル人は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、同時にこれはモンゴルという民族のアイデンティティを保持しながら強調する「流用」の戦術でもある。



写真3 ヤスータイ・マハ（骨付き豚肉）



写真4 チャンスン・マハ  
（ヒツジ肉の塩ゆで）

表4にあるように、Aガチャーにおいては、旧暦十二月三十日（ビートン）の朝は豚の骨付き肉や豚の頭肉を食べる習慣がある。昼や晩の食事は家族によって異なるが、おもてなしの家庭料理を中心にするという。この日の食事は「ビートンのバダ」（大晦日の食事）と呼ばれる一年最後の日の食事であり、今年の収穫を祝いながら、来年の平安や順調を祈る意味が込められている。また、正月一日は餃子を食べる習慣がある。モンゴル人はこれ

を朝に食べるが、漢人の場合は夜の12時に食べる。正月二日はモンゴル・アムや「白い食べ物」やシレビンなどの美味しい食べ物を食べる。正月五日は餃子やシレビンなどの皮で包んだ食べ物を食べると、来年の悪運を破ることができるという言い伝えがある。正月七日、八日には食べ物の規定はなく、美味しい食べ物を食べる。正月十三日は大きな餃子と「白い食べ物」を食べる。正月十五日は豚の骨付き肉と餃子や元宵団子を食べる。正月十六日、二十五日、二十六日には特に規定はなく、美味しい食べ物を食べることとなっている。

旧暦二月二日は「冬眠した虫の生きる日」と呼ばれ、Aガチャーのモンゴル人は豚の頭肉や豚足を食べる習慣がある。その豚の頭肉や豚足料理の匂いによって冬眠した虫が早く目覚めるという言い伝えがある。この習慣はそもそも漢人のそれによるものとする研究者は少なくない。これがホルチン・モンゴル人の間で年中行事とされた理由は、彼らの生命を尊重する習慣によるものと考えられる。



写真5 鍋で煮ている豚の頭肉と豚足



写真6 豚の頭肉料理や豚足料理

ホルチン・モンゴル人は「ハンシの日」（清明節）に「ヘイロ」（蕎麦料理）や餃子を食べる[フリルシャ 2005:204（筆者による和訳）]。しかし、表4からわかるように、Aガチャーでは、新暦四月五日に蕎麦料理を食べる習慣は見られなかった。この日の食べ物は特に決められておらず、美味しい物を食べることとなっている。ここから、地域によって習慣が異なることがわかる。

旧暦五月五日を中国では「端午節」と呼ぶ。ホルチン地域においては、「五月五日の朝はエーレム<sup>13)</sup>を食べ、昼は「トゴル・タン」（子ウシ蕎麦）<sup>14)</sup>や韭の餃子やシレビンを食べる」[フリルシャ 2005:204（筆者による和訳）]。しかし、Aガチャーには、五月五日にゆで卵を食べる習慣がある。また最近、漢人のように粽を食べるようになってきている。旧暦八月十五日は中国で「中秋節」と呼ぶ。Aガチャーのモンゴル人は漢人と同じように月餅を食べている。

<sup>13)</sup> 「エーレム」とは、高発酵乳を蒸留した際に蒸留器の内側に付着した白い粕状のもので、酒粕に似た味を持つ [小長谷 2005:134]。

<sup>14)</sup> 「トゴル・タン」は、モンゴル人の遊牧民らしいメニューの一つである。「トゴル」とはモンゴル語で「子ウシ」を指すが、なぜ「子ウシ」という単語が名前に用いられているのかは、説明が困難である。小長谷は、生クリームを用いて作り、濃厚な味がするためであると推測する [小長谷 2005:260]。

また、ホルチン左翼後旗においては、モンゴル人と漢人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、五月五日の「端午節」と八月十五日の「中秋節」の行事には、以下のような伝説がある。

旧暦五月五日を「端午節」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この風習の始まりと言われている。ところが、地域によって「端午節」の言い伝えは異なっている。内モンゴルでは以下のようなものがある。

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際、部落の全員が狩猟に行っていたため、殺されずに難を逃れたという。この日がちょうど旧暦の五月五日であったため、五月五日を狩猟の日とする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すことで命を守った。そのため、人々はヨモギをめでのたい物と見なし、依然として特別な位置づけを与えている。

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の軒先にヨモギを挿し、家族全員がヨモギの葉を耳の中に詰め込み、井戸の水を出して飲み、顔を洗う。また、この地域には、ヨモギにまつわる伝説がもう一つある。当地の老人によると、昔々、ある年、漢人たちは五月五日にモンゴル人全員を殺害する計画を立てていた。その際、漢人はヨモギを軒先に挿し込んでおくこととなっていた。ところがある漢人が、この計画を仲間である親しいモンゴル人に伝えた。そこで、モンゴル人たちも漢人のようにヨモギを軒先に挿し込むことで、今回の悪運から逃がれたという。そのため、その年からモンゴル人も毎年の五月五日にヨモギを軒先に挿し込む慣習が生まれた。

しかし漢人はその年の八月十五日にモンゴル人を殺害する計画を実行し、多くのモンゴル人が犠牲になった。このためモンゴル人は八月十五日には祝い事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は少なくなり、漢人のように祝っている。

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

## 五、ホルチン地域における通過儀礼の儀礼食

通過儀礼は一般に人生の儀礼の意味で使われる。ホルチン・モンゴル人の通過儀礼といえば、子供の「満月」(中国語で「生後満一か月のお祝い」を指す)、「百日」(同じく「子供の生後100日目のお祝い」を指す)、結婚、「寿」(中国語で「老人の誕生日祝い」を指す)、葬礼などを指す。通過儀礼の際には、彼らは親族や村の人々を呼んで一緒にお祝いをし、儀礼の後では出席者たちをもてなす慣習がある。このような通過儀礼をモンゴル語では一括して「バーヤラ」(歓喜)と呼び、漢語で「請客」(ご馳走)と呼ぶ。しかし、近年になると、ホルチン左翼後旗では、「バーヤラ」や「請客」の内容が多様化し、通過儀礼とそれ以外の饗宴の境目が曖昧になってきた。例えば、大学に進学する場合、職位が昇進する場合、事業を始める場合や家屋を建てる、または買う場合にも親族と村の人を招いてご馳走が振る舞われる。これらの場合も「バーヤラ」や「請客」という言葉で表現されている。これらは通過儀礼ではないが、これらの宴会も各種の通過儀礼と同じような規模で行われ



る。西澤は中国人の「請客」について次のように述べている。

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練り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、「バーヤラ」や「請客」という言葉は通過儀礼の宴会とそれ以外の饗宴を含む会食の総称として用いられる。「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。

近年、ホルチン・モンゴル人の生活水準が向上し、利便性のためにこうした会食は屋内ではなく、屋外の庭に簡易なテントを建てて行われるようになってきた。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宴会が行われるようになった。これらの設備は全て一つの小規模のレンタル会社の物であり、この会社は言わば「移動レストラン」である。

「移動レストラン」は小規模な会社であるが、通過儀礼と宴会の進行や準備の一切を引き受けている。「移動レストラン」は、移動に使う車、儀礼と宴会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。Aガチャーの人々によると、一回の儀礼と宴会で30～40テーブルほどの規模であれば、一回の費用は700～1,000元である。食材は4,000～5,000元ほどがかかる。通常、来客一人あたりが用意する祝儀の額は主人との「関係」の深さによって50元～100元であるが、親族たちの場合は200元～1,000元ほどである。1990年代まで、この地域では、通過儀礼のお祝いとしてプレゼントを贈っていたが、近年、祝儀を贈る形になってきたという。

本節では、筆者が近年撮影したいくつかの通過儀礼・宴会のビデオや、独自に行った聞き取り調査の結果に基づき、現代の通過儀礼と宴会の際の食の変化に着目し、ホルチン・モンゴル人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。通過儀礼・宴会の様子を記録したビデオには、2006年と2010年の農村の結婚式を撮影したものと2011年の農村の寿を撮影したものがある。

まず、招待状（漢語で「請帖」という）について述べる。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」を送ることはない。しかし、通過儀礼の際にレストランでフォーマルな宴会を行う場合、「請帖」を郵送なり、手渡しなりすることはある。かつて通信設備がまだ発達していなかった頃は、家族や他の人に頼み、招待を口頭で伝えていた。現在、携帯電話が普及してきたことにより、電話による招待もよく行われている。

次に、着席の規範である。モンゴル人であれば、宴会の部屋に入った瞬間に、どの卓が第一卓であり、その卓のどこが上位であるかを見分け、さらにその場の出席者の顔ぶれから、誰がどこに座るべきなのかを判断する。但し、主賓は、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、主催者もしくは周りの人に勧められて初めて座る。現在では、主催者は信頼のおける人に頼んで、前もって客の座順を決めておく。誰が上席に座るかを定める基準には、その人の年齢・そこまでやって来た距離の遠い順・主催者との「関係」の深い順・来た時間の早い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宴会の席順は、来た時間順によることが多くなっている。

着席が済むと、今回の儀式や宴会の挨拶が始まる。それが終わると、食事が始まる。食事中は接待側から客に酒がすすめられる。例えば、結婚式では、新郎新婦二人が客に酒をすすめる。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、一度に10人の客に同時に酒をすすめるようになっている。子供の大学進学を祝う会の場合は、進学する子供と両親と一緒に客の杯に酒を注いで回り、感謝の意を表す。

最後に、終わり方、特に客が宴会の場から退席する場合であるが、現代の様式ではごく簡略化されている。接待側が来客に酒をすすめ終わると、その来客にとって宴会は終わったことになる。接待側が他のテーブルで客に酒をすすめている最中であっても、自らのテーブルで酒をすすられた後は、その客は食卓から離れてもよい。実際に筆者が撮影した2010年の結婚式のビデオと2011年の寿のビデオからは、宴会の食事の時間が以前よりも短くなっている様子が見受けられる。テントの中には10卓のテーブルが置かれ、1～1.5時間間に接待側が各テーブルの客に酒を注ぎ終わると、たいていの場合客は食事の席から離れる。すると、食事が終わったテーブルは片付けられ、次の10卓分のテーブルの食事が準備される。

## 六、まとめ

本稿では、ホルチン・モンゴル人の儀礼食を「多様なモンゴル」という視点から記述した。ホルチン・モンゴル人の儀礼食については、モンゴル人としての「伝統」の要素が薄れて「漢化」されてきたと簡単に評価することはできず、地域性のある儀礼食になっていると解釈することができる。ホルチン・モンゴル人の儀礼食が独特な地域性のある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。現代のホルチン・モンゴル人の儀礼食については、以下のような点が挙げられる。

まず、「再構築」が特徴的である。典型例として、ヤスータイ・マハ（豚の骨付き肉）がホルチン・モンゴル人の創造的な料理の一つとして挙げられる。遊牧モンゴル人の食生活において、代表的な「赤い食べ物」はチャンスン・マハ（ヒツジ肉の塩ゆで）であり、これは典型的なおもてなしの家庭料理である。一方、現在ホルチン・モンゴル人が日常生活の中で食べているヤスータイ・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・マハとほぼ同じく、煮る文化に端を発する。しかも、これは年中行事で儀礼食として食べられている。このことから、ヤスータイ・マハのような「新しい料理」は再構築されたものであると考えられる。

漢人も豚肉を煮た料理（スペアリブを煮た料理の方が多い）を食べるが、これはホルチンのヤスータイ・マハとは特に大きさの点で異なる料理である。ヤスータイ・マハはチャンスン・マハ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も大きい。その見方によると、ヤスータイ・マハは、チャンスン・マハの様式を踏襲しているように思われる。また満人も漢人と同様に豚料理を食べる文化を持っているが、満人の場合、豚肉の脂身（中国語では「肥肉」や「白肉」という）がよく利用される。李自然によれば、「満人の煮た豚肉料理には、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（筆者による和訳）]。これに対して、ヤスータイ・マハは豚の赤身を中心としている。

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。大きさのある肉を煮るという自文化の要素に、調理方法などの外的要素を積極的に導入し、創造的な自己表現を行っていると考えられる。こうして、モンゴルという民族の文化的要素が失われることなく、アイデンティティが維持されている。

次に、地域性もまた、ホルチン・モンゴル人の儀礼食を特徴づけている。例えば、モンゴル・アムは、モンゴル食文化の中では通常の食べ物であった。しかし現在、ホルチン・モンゴル人は、これを「伝統」的なモンゴル食の象徴として自文化の中での地位を向上させたと考えられる。その名称もモンゴル人のアイデンティティと関わり、儀礼においても貴重な供え物としてよく用いられる。このことから、モンゴル・アムは通常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り、その地域性が見られる。

ホルチン・モンゴル人の儀礼食の分析から、現在の彼らの儀礼食は単純に「漢化」したものではなく、複数の食文化の要素が相互に組み合わさることで再構築されたパターンをもっていることがわかった。すなわち、ホルチン・モンゴル人の儀礼食と周辺地域の人々の食の関係を考えると、異文化に属する様式をそのまま採用する（一時的に異文化の食に乗り換える）ことではなく、歴史の流れで異文化の食習慣を部分的に在来の社会の中に組み込んでいく。そして、その社会において「食の文化」が再び形成され、「再構築」されていくことになり、地域性のある食文化が生まれたと解釈することができよう。

## 参考文献目録

### 日本語文献

- 河合利光 2000『比較食文化論—文化人類学の視点から—』建帛社  
 小長谷有紀 2005『世界の食文化3 モンゴル—』農文協  
 斯日古楞 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』27：102-125.  
 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  
 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』11(3)：21-43  
 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『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  
 ボルジギン・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』11：73-114  
 吉田順一 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

モンゴル語文献

- サラントヤ 2009『ホルチン・モンゴル人の祝祭日の文化』修士論文  
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、オランチムゲ 2012『ホルチンの風俗』内モンゴル人民出版社  
胡日查、長命 2001『科尔沁蒙古史略』民俗出版社  
ナムジュー 2008『ホルチン簡史』内モンゴル少年儿童出版社

中国語文献

- ホルチン左翼後旗誌編纂委員会 2008『ホルチン左翼後旗誌』内モンゴル人民出版社  
郝亞明、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  
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  
内蒙古自治区人民政府辦 2008『内蒙古年鑑』年鑑社

ホームページ

- 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](http://www.stats.gov.cn/tjsj/tjgb/rkpcgb/dfrkpcgb/201202/t20120228_30397.html) (2014 年 12 月 28 日最終閲覧)