

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 — 内モンゴル東部の「農耕モンゴル人」を事例として

The Diversity of Mongolians in Inner Mongolia Autonomous Region of China
'Agricultural Mongolian' in the Eastern Part of Inner Mongolia

斯日古楞
SIRIGULENG

要旨 中国・内モンゴル自治区の東部地域には、従来の遊牧民というイメージとはかけ離れた「農耕モンゴル人」が暮らしている。彼らの生活は一見したところ漢人の農耕民と変わらないようにみえることから、他地域のモンゴル人から漢人に同化した「モンゴル人」と考えられている。本稿では、このように考えられている内モンゴル自治区の東部地域の「農耕モンゴル人」を対象に、彼らは本当に漢化した人々なのかという問題意識から食文化に着目してその実態を明らかにした。具体的には文献を用いて東部地域の社会の形成の歴史について検討し、食についてはフィールド調査で得たデータから食材、食に関する用語と調理方法などを分析した。そして、彼らの食生活は遊牧モンゴル人や漢人と異なる「農耕モンゴル人」の食生活であることが明らかになった。その結果、内モンゴル自治区におけるモンゴル人は多様であるということができよう。

一、はじめに — なぜモンゴル人の多様性なのか

グローバル化が進行する一方で、世界各地で自文化に対する意識が高まっている。近年、内モンゴル¹⁾のモンゴル人²⁾の間では、モンゴル民族が衰退した反動として、自文化を見直す動きが活発化している。そこで取り上げられるのは乳茶、羊肉、乳製品といった遊牧と結びついたものである。そして内モンゴル内部において、モンゴル人は「遊牧民」であり、羊肉と乳製品を食べる人々とされている。さらに豚肉を食べる人々は漢化した人々だといわれてきた。内モンゴル東部地域の人々はその代表である。

内モンゴルは、多様な社会から成り立っている。地域ごとに、自然環境や社会環境、過去に交流していた民族が異なるため、他民族の文化的影響も含め、モンゴル民族文化は

¹⁾ 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〔ボリジギン・セルゲレン 2002〕。

²⁾ 本論文ではモンゴル人という言葉を中国政府にモンゴル民族として戸籍を登録している人という意味で用いる。基本的にはモンゴル語を母語とする人々であり、総人口は598万人（2010年）、主に内モンゴル、中国東北部、新疆、河北、青海、河南、四川、貴州、北京や雲南などに分布する。チンギス・ハンのもとに、タイチウト、ナイマン、ケレイト、メルキトなどの諸部族が統合された12－13世紀に民族としての基盤が形成された。

様々な形で存在したと考えられる。つまり、内モンゴル自治区³⁾におけるモンゴル人の多様性として現れたと考えられる。

現代内モンゴル自治区におけるモンゴル人の多様性を考える場合、その起源をモンゴル史の三つの時代区分から簡潔に分析しておく必要がある。すなわち、13世紀の帝国時代、20世紀初頭の分断時代、現代の改革時代という三時代である。

13世紀の帝国時代に関してについて森川氏のまとめたところによると、以下の通りである。

北アジアの草原に古より居住していた遊牧民はさまざま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。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との間では、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視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間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ように変化していった。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、歴史上はモンゴル族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]。

ということである。

³⁾ 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（ホショウ）、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。

モンゴル民族は昔よりさまざまな変化を経て、多様性を持つ民族として現れてきたと考えられる。

プリンサインは『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、20世紀のモンゴルについて以下のように述べた。

モンゴル人にとって20世紀は、さらに分断と多様化の世紀であった。清朝の崩壊によって、ハルハ＝モンゴルは独立を果たしたが、ブリヤートと内モンゴルはそれぞれロシアと中国の直接統治を仰ぐようになり、それまで以上に二つの大国の文化的、政治的枠組に取り込まれていった。さらに、世界各地域におけるモンゴル人居住地域は社会主義時代を迎え、イデオロギー第一主義の政治風潮とむやみな開発によって、急激な農地化と社会的伝統の喪失が進んだ。また1980年代からはじまった市場化の流れによって、自然環境が破壊され、経済の立ち後れと貧困化も目立ってきた。以上のように、民族の分断の歴史と開発、近代化の波にさらされた今日のモンゴル世界は、もはや騎馬民族や遊牧民族という言い方で表現しきれなくなるほど多様化が進んだのである〔プリンサイン 2003:1〕。

このように、モンゴル人は異なる国家、異なる環境、異なる生活に分かれることで、帰属意識は再び変化している。つまり、モンゴル人は世界にさまざまな様態で存在する。

モンゴル族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。現代の改革時代では、遊牧集団は「民族」として分類されている。しかし同じ民族であっても所属する国家によって異なる民族に分類されたり、あるいは異なった民族も同じ民族に分類されたりする例が見られる。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。その事例として内モンゴル自治区を見てみよう。内モンゴル自治区とは現在の中国の行政区の一つである。中国政府は、民族区域自治という少数民族政策を取っている。内モンゴル自治区は9地級市（地区クラスの市）、3盟を管轄する。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自治旗がある。内モンゴル自治区にはモンゴル民族だけではなく、他にも48の民族が居住し、多民族混住地域である。総人口は約2,414万人（2007年）である。その内訳は、漢族が約1,883万人、内モンゴル自治区の総人口の78%を占め、主体民族となってきた。モンゴル人は約436万人、総人口の18%である（しかし、内モンゴル自治区のモンゴル人口は中国のモンゴル族総人口の約80%を占める）。他の少数民族人口は約95万人、総人口の4%を占める〔内蒙古自治区人民政府办 2008:3〕。

内モンゴル自治区は自然環境においても多様である。内モンゴルの年降水量は、最も多い地域、大興安嶺山脈のある北東部は、年間500mmにまで達する。しかし、内陸部の西に向かうに従い減少し、最西部ではわずか50mm以下となる。平均気温を見ると、降水量が最も多い北東部で最も低くマイナス4度、西に行くに従い上昇し、最西部では8度以上となる。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。北東部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の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、最西部には砂漠地帯が広がる。自然環境に従い、生業も多様である。この自治区は総面積が

118.3万km²のうちに、都市、農耕地域、半農半牧地域、牧畜地域以外に、小都市としての鎮も多くあり、遊牧、半農半牧、農耕といった生業を営む人々が暮らしている。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办 2008:3〕。

それぞれの歴史的経緯、生活環境、生業と関連した多様性を明らかにすることは現代内モンゴル社会を理解する上で重要なことである。さらに、その成果はモンゴル近現代史研究の発展にも貢献することとなり、モンゴル族の近現代における社会変容、文化変容の様相をより詳細に捉えることとなるだろう。

二、内モンゴル東部地域の変容

中国内モンゴル東部地域とは、現在の通遼市（旧ジリム盟）、赤峰市（旧ジュウオド盟）、ヒンガン（興安）盟⁴⁾等を含む約21万平方キロメートルの地域を指し、約200万人の農耕を営むモンゴル人が暮らしており、内モンゴル自治区のモンゴル人の人口約三分の二を占める〔プリンサイン 2003:2〕。現在、農耕を中心に、モンゴル人の村落社会が形成され、生活様式も漢人農民と大差ないものとなっている。「騎馬民族」や「北アジアの遊牧民」という従来のイメージとかけ離れた「農耕モンゴル人」として暮らしている。このような「農耕モンゴル人」は現代の内モンゴルにおけるモンゴル人の多様性の一表現だと考えられる。そして、「農耕モンゴル人」村落社会には、開墾された蒙地⁵⁾から立退かされてきたモンゴル人以外にも、様々な地域から様々な歴史的背景を持つ移民が加わっている。本稿では、どのように彼らが共存をはかってきたのか、モンゴル人たちはいかにして現代の「農耕モンゴル人」となったのかを問題意識とし、内モンゴル自治区の東部地域における「農耕モンゴル人」という視点から、内モンゴルにおけるモンゴル人の多様性について論じたい。

内モンゴルの歴史は、遊牧勢力の盛衰に伴って、万里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（2006）は『内モンゴルにおける牧畜経営と耕種農業』において、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ている。それによると、唐、五代以降は草原が開墾されて農耕が東部へ浸透していったことがわかる。そして、内モンゴル東部地域では遊牧と農耕が早期に行われていたと考えられる。

また、内モンゴル東部地域では、異民族との接触も生業の変化の一つの原因と思われる。東部地域は標高が低いことによって、自然環境は相対的に温暖で、地下水位も高く、降雨量も豊富で、遊牧民にとって優良な牧草地であった。およそ16世紀の中頃からホルチ

4) 通遼市は1999年10月1日にジェリム盟（哲里木）を改称したので、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。

5) プリンサイン（2003）『近現代におけるモンゴル人農耕村落社会の形成』では、蒙地の性質について四つの見解を紹介している。(A)、「定住スルコトナキ故ニ土地所有権ノ觀念ナシ」(B)、「所有土地總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」。

ン⁶⁾ 部族がエルグネ河とオノーン河流域に遊牧するようになり、ノーン＝ホルチンと呼ばれるようになった。ノーン＝ホルチンは人口も家畜も急速に増えて、「二十万ホルチン」ともいわれるほど力の強い部族となる。ここで着目しなければならないことは、16世紀初頭のダヤン・ハーンの統一の際もホルチン部は六トメン（六万戸）には含まれず、「ホルチン兀魯思（国）」と呼ばれる独立的な存在であったことである。モンゴル中心部に対するこのような半独立的な状態は、ノーン＝ホルチン部がゴビの南北に遊牧する他のモンゴル部族と違って、満州人など農業を営む部族と接触するようになり、いち早く定住や農耕文化の影響を受け入れたことと無関係とは言い切れないだろう。

ほかに、内モンゴル東部地域では、自然環境も生業の多様性の一原因と考えられる。小長谷有紀は、モンゴル農業について以下のように詳述している。

この地方は大興安嶺を越えたモンゴル高原に比べれば標高が低いうえ、降雨量も平均300ミリメートル以上に達し、穀物栽培にある程度適した自然条件を備えている。したがって、ここに暮らすモンゴル人は、漢人の入植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 —（漫散子農業）と呼ばれる農業を営んできた。モンゴル人の自然農法と名付けることができるであろう。その自然農法をもって蕎麦やモンゴル・アムと呼ばれる穀類を栽培してきた。モンゴル人の自然農法は、要するに家業の中心をあくまでも牧畜においたうえで、その片手間に少しばかりの農産物を獲得するために牧畜活動に支障を与えない程度で行う農業であったと思えばよいであろう。モンゴル人はいつごろから穀物を作り始めたのであろうか。匈奴の住居遺跡はしばしば農業の跡をとまなっている。また、ウィグル時代の都城遺跡も農業地をとまなっている。さらに、時代を下ってチンギス・ハーンの祭祀をしていたと思われる跡地からも、鉄製の武器を作っていた工場の跡とともに、おそらく職人集団のための農地と思われる跡が確認されている。このように、モンゴル高原でも、歴史的に小規模な農業はおこなわれつづけていた。とくに、現在の内モンゴル東北部に流れる潢河のあたりは、モンゴル系の契丹人が展開した地域であり、かれらは自ら農耕と牧畜に従事していたことを活用して、農民に対する支配と遊牧民に対する支配という二重支配体制を確立して遼の時代を築いた。この政治的ノウハウが、耶律楚材などの契丹人の宰相を通してモンゴル時代に受け継がれていくのである。したがって、モンゴル高原においてモンゴル人が活躍するようになるまでには、自然農法は部分的に十分に存在していたとみるのがむしろ自然であろう〔小長谷 2005〕。

ちなみに、契丹人の末裔であると言われているダグール族は近年まで、狩猟も農業も自ら行う遊牧民であった。複合的な活動ができる地域であれば、生業は複合的に行うことができるし、実際に行われてきたのである。また、時代が下がって十七世紀初

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を臨界して、北がソロンと臨界して、南北1,050キロメートルで、東西では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事を指している。

頭のころ、ホルチン・モンゴル部の首長たちから満州人の皇帝に送られていた貢ぎ物の中にはモンゴル・アムと呼ばれる稷キビの一種が常に入っており、穀物が当地域のモンゴルから献上する生産品になっていたことが分かる。

おそらく、先行する農法を受け継ぎながら、モンゴル人もまた農法を知っていたが、軍事が優先している戦闘の時代、あるいは自らの軍事的優位性が確保されているために農耕をしなくても農産物を得ることのできる時代にあっては、それほどモンゴル人が自ら農業に従事してこれを展開させる暇もなければ、必要もなかったのであろう。

しかし、時代が下がるにつれて、家畜による軍事力の持つ意義が低下し、平和になれば、モンゴル人自身も可能な限り、自然農法を展開するようになる。それは、匈奴以来の農法であったかもしれないし、新たな創意工夫が加えられていたかもしれない。いずれにせよ、モンゴル人の農法は、放牧地の破壊であってはならない。家畜たちが糞を通じて食した植物の実を「播種」しているように、人も種を適宜に播種する。

このような農法は、遊牧が畜産業に比べてそうであるように、いかにも粗放的であると漢人をはじめとする外来者に判定されやすい。自ら選びとってきた手法であるにもかかわらず。たとえば、遼代の遺跡を調査するためにこの地を家族とともに踏査した考古学者・人類学者の鳥居龍蔵氏はその『蒙古旅行』に「その耕作法は実は原始的にして、又一種滑稽なる趣あり」と、日本の農業と比較して酷評してしまっている[小長谷 2005:253-254]。

以上によると、モンゴル人が農業を行ってきた歴史は古い。モンゴル人の自然農法は、要するに家業の中心をあくまでも牧畜においたうえで、その片手間に少しばかりの農産物を獲得するために牧畜活動に支障を与えない程度で行うものであった。その自然農法をもって蕎麦やモンゴル・アムと呼ばれる穀類を栽培してきたことがわかる。

17世紀の初頭頃には、殆どすべてのモンゴル民族が独立権を失い、清朝の支配下に入った。清朝政府はモンゴル地域に「盟旗制度」を実施することによって、遊牧民の自由な長距離移動を禁止した。更に、モンゴルの土地が解放され、農耕民族である漢民族が移住してきたことにより、広大な農耕地帯へと改変された。従って、土地所有観念のない遊牧民達は遊牧生活を営むために必要最低限の土地さえ確保できなくなり、内モンゴル東部地域の遊牧民は定住せざるをえなくなった。そして、遊牧生業から定住式の農耕へと生業を転換してきたのである。

近年、東部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』によれば、移民は内モンゴル東部における蒙旗社会の変化を引き起こした主体であり、また農耕モンゴル人村落社会形成の駆動因になった[珠颯 2009]。東部地域へ移民が流入してきた社会背景は清朝による統一である。そのため、万里長城南北の人口流動が容易になった。多くの移民が流入した原因は内地における人口増加であった。清朝の初め、内地における人口増加によって人口と土地の関係に不均衡が生じ、土地を失った人々が内モンゴル東部地域に移民として流入してきた[前掲書：2]。当該書では、移民流入の過程を3段階に分けて説明している。まず、最初の段階は清朝初めから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わせた開墾である。この期間に

は内地の移民たちがツバメのように内モンゴル東部地域と内地の間を往復していた〔前掲書：16-18〕。次は、拡大の段階で1748年から1902年まで、清朝政府の「半黙認半封禁」の政策によって内地の移民が内モンゴル東部地域で定住することが始まった〔前掲書：16-25〕。最後は、全面開墾の段階で1902年から1911年まで、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⁷⁾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、牧畜を続けられなくなったモンゴル人は農業に転じ、伝統的な遊牧による移動や清朝によって計画的に行われた集団移動とは本質的に異なる、農地開拓を主眼としたモンゴル人の移住活動が活発化した。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東部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。

内モンゴル東部地域は、1949年の中国建国以来、人民公社制・生産責任制・土地請負制と土地制度の大きな変革を経験してきた。そのような土地制度の変革は、土地を生産手段とする農牧業の態様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じ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。

前述したように、内モンゴル東部地域では、遅くとも19世紀の中頃から漢人居住地帯に近い地域のモンゴル人は農業を営むようになった。彼らは、遊牧を前提とした清朝におけるモンゴル旗の土地領有形態のなかで、家族ごとに一定の農地を占有するようになった。以下では、現在の農耕モンゴル人の年間生業活動サイクルと調査対象家庭情報を見ていこう。

調査地とするホルチン左翼後旗では、改革開放経済政策によって、1981年から生産責任制が導入され、1996年からは土地請負制が始まった。請負契約によって、請負関係が明確にされ、農牧民の土地保有が30年間固定されるようになった。土地請負制では、人口が増

7) 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。

えても保有地の面積は増えず、人口が減っても面積は減らない。2007年における一人当たり耕地面積は8.06ムーであった。2002年からは牧草地でも「双権一制（牧草地所有権、牧草地使用権と請負責任制）」が始まった〔ホルチン左翼後旗誌編纂委員会 2008:107〕。現在、農業に従事するモンゴル人たちは農業技術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。表1は、3月から11月までに生産活動が集中しているが、その中の三ヶ月しか働く必要がないのである。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、若者たちが都市へ出稼ぎに行く、村で商店や修理店を経営するなど、様々な方法で非農用期を利用している。

表2によると、I世帯は半農半牧の生業のほか、さらに商店も経営している。農地の60ムーのうち32ムー（人均耕地8.06ムー）は自身の請負地であるが、28ムーは他人から譲ってもらったものである。牧畜は自家消費ではなく、販売目的で、飼育している。自家で食用とする場合にも年平均一回か二回で、一回に一頭ほどである。馬は農耕用である。2010年の収入は8万元であった。内訳は、商店収入の2万元、長男の収入の2万元あまり、牧畜の1万元、農業の3万元であった。

B世帯は農業と林業を営んでいるが、農地の100ムーのうち24ムーが自分の請負耕地で、16ムーは他人から譲ってもらった請負耕地である。残りの60ムーは林業地200ムーの空いている土地を利用している。2010年の収入は5万元であった。

Z世帯は林業を主としている外来者である。元々はこの村の出身であったが、就職して鎮に移住した世帯である。退職したあと、600ムーの土地を請負い林業をしてきた。農地の100ムーは林業地600ムーの空いている土地を利用しているものである。2010年の農業収入は4万元であった。父親の年金収入は4万元である。

この村の定期市は毎月6のつく日（6日、16日、26日）の朝8時から午後2時まで開催されている。日常生活用品、食品、農業用品などを売買する。この日は若者たちのデート

表1 生業活動サイクル

季節	新暦	生業活動	
		農業	牧畜
春	3月	肥料を畑に入る	
	4月前半期	化肥、種を買う	予防注射
	4月後半期	早めの作物（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	遅い作物（蕎麦、水稻）の栽培が始まる 雑草を取り除く畑を鋤く	毛を切る
	7月		
	8月	休み	種付け
秋	9月中旬	農作物を刈り取る	
	10月中旬	脱穀場で脱穀する	
冬	11月	作物の商売	
	12月	休み	
	1月	休み	
	2月	休み	羊の分娩を助ける

注：本表は筆者が聞き取りに基づき作成した。

表2 調査対象家族の概要

	I 世帯	B 世帯	Z 世帯
家族構成	父親51歳、母親50歳、長男26歳、次男21歳の4人の家族	父親41歳（漢）、母親38歳、娘14歳の3人の家族	2人の家族、父親57歳、母親59歳、3人の子供は結婚して独立
農業	60ムー	100ムー	100ムー
生	牧畜（羊とヤギが80－100頭、馬2頭）		
林業		林業（200ムー）	林業（600ムー）
業	家畜 豚2頭、鶏20羽 犬1匹	豚1頭 鶏25羽	豚1頭 鶏30羽
その他	長男（鎮政府で働いている）、商店1店		父親は退職職員である。
生業道具	バイク、四輪車、三輪車	バイク、四輪車	四輪車
住居形態	レンガ造りの定住家屋	レンガ造りの定住家屋	土造家屋（賃貸）
信仰	———	仏教	仏教、チンギス・ハーン
言語	ホルチン方言	ホルチン方言と漢語	ホルチン方言

注：本表は筆者が聞き取りに基づき作成した。

日ともなり、社交の場でもある。

このように東部地域における「農耕モンゴル人」の生業は多様であり、それは歴史、気候などの自然環境、社会状況などと関係していた。

三、東部の食生活の変容

1. 食材の変化

内モンゴル東部地域では、19世紀以後の生業の農業化に伴い食材も大きく変化した。モンゴル遊牧民族の食の特徴は「白い食べ物」と「赤い食べ物」とされてきた。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「ツァガーン・イデー」と呼ばれており、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。「赤い食べ物」はモンゴル語で「オラン・イデー」と呼ばれ、肉製品を指す。家畜として飼われているヒツジ、ウシ、ウマ、ヤギ、ラクダの五畜が全て含まれる。草原の厳しい冬を越すモンゴル民族の人々にとって必要不可欠な栄養源となっている〔小長谷 2005〕。彼らの日常食は、遊牧生活から生まれる、草原と「五畜」からの恵みである。

遊牧を主な生業とするモンゴル人ならば、主食が羊肉と乳製品であると言われても、何らの疑問は沸かないであろう。遊牧モンゴル人は農耕を基盤とする人々と比べると動物性の食品に、より重きを置いていたに違いないからである。しかし、内モンゴル東部地域の「農耕モンゴル人」の場合は異なる。現在農業に従事しているモンゴル人の主食は穀物である。

小長谷有紀は『世界の食文化③モンゴル』において、遊牧モンゴル人の一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]。

一方、「農耕モンゴル人」の食がどのようなものであるか、1日の食事パターンの変化を比較してみよう。

表3 1日の食事パターン

	遊牧モンゴル人の三度の食事	農耕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（朝ご飯）」
昼間	「ウドゥリーン・ツァイ（昼のお茶）」	「ウドゥレン・バダー（昼ご飯）」
夕方	「オロイン・ホール（夜の食事）」	「オロイン・バダー（夜ご飯）」

「農耕モンゴル人」の一日三度の食事は「ウルーレンー（朝）」、「ウドゥレンー（昼）」、「オロイン（夜）」というモンゴル語の名詞を「バダー（bada:/食事）」につけて三度の食事を表現している。内モンゴル大学出版社の『蒙漢辞典』では、「バダー（bada:）」という言葉の意味を「名詞①もみ穀を取り去った穀類 ②ご飯 ③米飯 ④食糧、穀類など」と説明している [关其格他 1999:494]。「バダー（bada:）」という発音はホルチンの方言であるが、本来の発音は「ボダー（buda:）」である。そして、「バダー（bada:）」という言葉の意味から「農耕モンゴル人」の三食は主に穀物食であることがわかる。三度の食事の呼び方は主に食される食材が異なることを示しているのである。遊牧モンゴル人のように白い食べ物と赤い食べ物を一日のサイクルの中で食べ分けることも、「スータイ・ツァイ（ミルク茶）」を飲む習慣もみられない。三食の材料はほとんど「バダー（bada:/穀類）」である。現在、ホルチン左翼後旗における「農耕モンゴル」人たちはお互いに「バダーガンイデッソノ？（ご飯を食べたか?）」という挨拶をする。食事を「バダー（bada:）」という語で表現している。

前述のように、遊牧モンゴルの三食は朝昼を「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 ①ご飯、食事 ②モンゴル・アム ③犬、豚、猫、牛、馬などの餌」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たちは、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）」という言葉は犬、豚、猫、牛、馬などの餌という意味で用いるので、彼らの間で

「ホールンイデッソノー? (ご飯を食べたか?)」と挨拶すれば、反感を買う。相手を侮蔑した表現になってしまうからである。

このように、生業が遊牧か農業かによって食材も動物性か植物性であるかが異なる。地元で産出された植物性食物が彼らの食生活に占める地位は非常に高いといえる。但し「地元産」という限定を外せば、移入食料品である米、小麦粉は、現代の農耕モンゴル人の主要な食料になっている。また、近年植物油も盛んに利用されている。

現在、東部地域には、穀物粉類が多様な形で利用されている。例えば、蕎麦、小麦粉、トウモロコシ、もち粟などである。現地調査によれば、当地の農作物は主にトウモロコシである。しかし、これらは商品作物として栽培されている。商品作物には他に向日葵の種、ビート、落花生、大豆、トウゴマなどが栽培されている。現地で消費される食料としては高粱、粟、きび、蕎麦、水稻（水稻は新興の農産品である）、小麦なども栽培されているが、自給自足の形式が変わり、外来食材が多くなっている。農作物の種類が少なくなり、商品作物に転ずる場合が増えてきている。近年多数の農耕モンゴル人世帯では、米と小麦粉を主要な食料として外から移入している。

現地調査によれば、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。現在は、定住式住居の庭で野菜を栽培している。毎年5月から10月まで自宅の庭で様々な野菜を栽培し、食料とする。また、保存可能な野菜は貯蔵され、冬の食材とされる。これは、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、かぼちゃなどである。また干し野菜も作成する。果樹は主にリンゴ、なし、葡萄、サンザシなどである。現在、食肉として豚、鶏、鴨などの家畜を飼養している。これらは農業を行いながら飼養するのに適した家畜である。つまり、穀物を餌とするからだ。現地の調査によれば、野生植物の食用は近年農薬の利用によって、少なくなっているものの、たまに食しているということである。このように、東部地域では、外来のものと栽培されるものを組み合わせ、穀物と多様な野菜が食べられている。

2. 「農耕モンゴル人」の食生活の多様性

内モンゴル東部地域では、「農耕モンゴル人」たちの食生活は多様化し、独特の味覚も生み出されている。「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「爆ネギ羊肉（葱爆羊肉）」が挙げられる」[小長谷 2005:249]。一方、蕎麦についてはモンゴル人独特の料理が多数認められる。

本章では、調査地Aガチャの三家庭の冬期一週間の食生活の分析を試みるが、彼らの日常で食材・調理方法はどのようなものであるうか。Aガチャでは、約一か月のフィールドワーク中に、農耕モンゴル人の3世帯のゲルに住み込み、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調査を行った。これらのデータから現地産食材と外来食材を「農耕モンゴル人」がいかに関活用してきたのか、その工夫をみてみることにしたい。

まず、Z世帯の一週間食生活（表4）をみると、一日平均7品目の料理が出され、毎日ほぼ同じ料理が繰り返し摂取されている。7品目のうち3品目が自家製の味噌と漬物、また生野菜で、年間の食物に占める味噌と漬物の割合が高いことが明らかになった。

次に、調査地の味噌と漬物の種類や作り方について紹介してみたい。年間の食物に関す

表4 Z世帯の冬一週間の食

日 付	朝	昼	夕方
2月25日	味噌と漬物 米飯 大根のスープ 生野菜	味噌と漬物 ビール 米飯 白菜漬物と春雨の炒め物 ネギ	漬物 お酒 「ボーズ」（饅頭） 骨付き豚肉と干しいんげ んの煮物
2月26日	予ウシの蕎麦 〈トゴル・タン〉 シャルトス （バターオイル） 砂糖	味噌と漬物 米飯 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 米飯 ジャガイモと豚肉の炒め 物、生野菜	味噌と漬物 ビール、米飯 鶏肉とジャガイモの煮物 生野菜
2月28日	味噌と漬物 米飯 大根のスープ ネギ	味噌と漬物 米飯 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 （モーエッド・タン） 白菜漬物のスープ 生野菜	ホーライ・バター 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 米飯 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	ホーライ・バター 生クリームやバター、 ヨーグルト 砂糖	味噌と漬物 お酒 米飯 キャベツと豚肉の炒め物 生野菜	味噌と漬物 お酒とビール 米飯 骨付き豚肉と 干し茄子の煮物

注：本表は筆者が聞き取りに基づき作成した。

る聞き取り調査の結果、味噌は四つの季節のすべてで用いられている、豚肉と漬物が冬の食の中心を占めることが明らかとなった。

味噌と漬物はもちろんモンゴル族の固有の食品としてイメージされるものではないが、「農耕モンゴル人」である彼らはよく食べている。味噌は通年食卓に出されるが、漬物は冬の食卓でよく出されている。

味噌（みそ）は、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、現在では、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）などがあり、料理に多用されている。現代の農耕モンゴル人も味噌を漢民族と同じく「ジャン」と呼び、この地域のモンゴル人が四季を通して食べている食品のうち、毎日の食卓に欠かせないものである。毎年旧暦2月の上旬から20日くらいまでの期間に一年分の味噌を作って置く（表5）。

漬物は、野菜（場合によっては魚や肉）などを食塩、酢、糠味噌、醬油、酒粕、油脂などの高い浸透圧、あるいは空気を遮断する効果を持つ材料とともに漬け込み、保存性を高めるとともに熟成させ、風味を良くした保存食品である。この地域の現代の「農耕モンゴル人」の食卓で味噌と同じく欠かせない食品である。ほとんどの漬物には季節性があり、通常は秋に作り始める。呼び方は漢民族と同じだが、発音が少し異なる。例えば、モンゴル人は塩漬け「鹹菜（シェンーツァイ）」を「センセイ」と呼んで、乳酸発酵漬「酸菜（シュアンツァイ）」をスウアンセイと呼んでいる（表6、表7）。

遊牧モンゴル人は乳（ミルク）や肉などの生産物を食材として利用している、その中でも、ミルク（白い食べ物）は四季を通じていろいろな方法で利用している。内モンゴル東

表5 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	① 大豆の品質を選ぶのが大切な仕事であり、粒が揃って軟らかく、色もきれいな光沢のあるのが良い大豆で、硬い大豆や、割れ大豆、黒い大豆などが混入してはいけない 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。 ③ 大豆を鍋に入れて、半煮えとする。 ④ 炒めた大豆を水と一緒に鍋に入れて軟らかくする。 ⑤ 煮出した大豆を潰す。 ⑥ 加工した粉状の大豆を饅頭の形にする。 ⑦ かごに入れて暖かい場所に置いて乾かす。 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。	作り方は大体大豆と同じだが、小豆は大豆のように鍋で炒めなくてもいい、後の順序は同じ。	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。
醬の利用	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。 ② ジャンチャス：なすと醬（味噌）を炒める料理である。 ③ ジャンで煮る料理：豚肉をジャンで煮る料理、卵をジャンで煮る料理、茸をジャンで煮る料理などがある。 ④ ジャンのタレ：サラダのタレ、餃子のタレ、豆腐のタレなどにする。	同じ	同じ

注：本表は筆者が聞き取りに基づき作成した。

表6 ホルチン左翼後旗の漬け物

	漬け物の種類				
	塩漬け 「センセイ」	乳酸発酵漬け 「酸菜（スウアンセイ）」	醤油漬け	甘酢漬け 「糖醋漬菜（タンツウー スウアン）」	韭とトウガラシ （ラジョウモース）の 漬け物
漬け物の 作り方	—	① 良い白菜を選んでお湯で洗う。 ② 塩を付ける。白菜の中に塩を付け、二日のあと容器（ガン）に入れて水も入れる。 ③ 上に重石を乗せる。	まずはにんにくを選ぶ。 次に容器に入れる。 最後に醤油を入れる。	まずはにんにくを選ぶ。 次に容器に入れる。 最後に酢と砂糖を入れる。	韭漬け物：韭の花でつくるタレ。 トウガラシの漬け物：トウガラシで作るタレ 作り方が簡単で同じ。韭とトウガラシをひき肉機でよく加工して塩を付け置く。
漬け物の 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

注：本表は筆者が聞き取りに基づき作成した。

表7 塩漬け「センセイ」の種類と作り方

	塩漬け「センセイ」の種類			
	合わせる塩漬け物	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	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。	作り方は合わせる塩漬け物と同じ。 一月後に食べられる。普段は硬い塩漬けと呼ぶ。	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。	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。 一月後に食べられる。
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。

注：本表は筆者が聞き取りに基づき作成した。

部地域における「農耕モンゴル人」は農業を営むため、以上のように、四季ごとにいろいろな野菜で作る味噌と漬物を工夫してきた。漬物は季節によって異なるという特徴がある。味噌と漬物の材料は自給自足であるが、近年市場から買うことも少なくない。つまり、外来食材も利用している。

味噌に付けて食べる生野菜が通年食べられる。その種類は季節によって異なるという特徴もある。春の5月から新鮮な野菜を食べ始め、主にハツカダイコン、レタス、ネギなど。夏は主にきゅうり、ピーマン、レタス、ほうれん草、ネギ、にんにくなど。冬は主に、大根、白菜、ねぎなどさまざまである。

Z世帯の冬の一週間の食事ではホーライ・バダー（モンゴル・アム）と蕎麦の2品目がよく食べられており、この地域の代表的食な品と考えられる。

前章で述べたように、ここに暮らすモンゴル人は、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。モンゴル人の自然農法である。その農法をもって蕎麦やモンゴル・アムとよばれる穀類を栽培してきたのである。モンゴル・アム（キビ）について、小長谷は、以下のよう

モンゴル・アムは漢語では「麻子（マーズ）」と呼ばれて、加工してすぐに食べられる状態にしたものを漢語では「炒米（チョウミー）」と言われる。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。東部地域ではホーリーサン・バダー（また、ホーライ・アム、ホーライ・バダー）と呼ぶ。

モンゴル・アムはモンゴル人の伝統的な農業であるナムク・タリヤー方式で作る穀物である。5月の初、朝のうちに、砂丘の谷間に植える。70日から80日の最も短い期間で生育する。乾燥した土地でもよく育ち、何の手入れをしなくてもある程度の収穫を期待しうる穀物である。食べ方は以下三種類がある。

(1) ホーリーサン・バダー（また、ホーライ・アム、ホーライ・バダー）（炒ったキビ）

作り方：まず、バダー・ホーリゲナ（キビを蒸す）生のモンゴル・アムは、大きな鍋に入れ、そのうえに少量の水をかけてから炉に火をつけて温める。湯がくためではなく、温めることによって柔らかくするためである。ある程度の蒸気が出れば、火を止めてモンゴル・アムを取り出し、麻袋に入れる。その後、屋外で別の炉に大きな鍋を置いて、中に砂を入れ、強火で鍋を温める。鍋と砂が紅くなるまで温まったところへ、蒸したモンゴル・アムを2－3キログラムずつ入れて炒る。熟したら鍋から砂ごと取り出し、砂とモンゴル・アムを炒り終わる。炒ったモンゴル・アムを今度は脱穀すると、モンゴル・アムが完成する。朝の乳茶に直接入れて一緒に飲みながら食べ、生クリームやバター、ヨーグルトなどに混ぜて食べる。

(2) ハトー・バダー（硬いキビ）：前半過程は以上の蒸し過程と同じが、鍋から取り出したら、炒らないで干して、脱穀してご飯のように蒸しておかずと一緒に食べる。

(3) チョリガイ・バダー：モンゴル・アムをそのまま脱穀してご飯のように蒸しておかずと一緒に食べる。

(4) モンゴル・アムでお酒を作ることもある [小長谷 2005:255]。

現在、ホーリーサン・バダーは商品として広く販売されている。また、自分で炒ることが少なくなってきた。ますます簡便な食品となっている。

東部地域では、モンゴル・アムは伝統的モンゴル食の代表としてイメージされる食べ物



写真1 商店で販売されている
モンゴル・アム



写真2 定期市で計り売りされている
モンゴル・アム

だろう。モンゴル・アムという名前からも、モンゴル族の独特の食物ということを示している。「農耕モンゴル人」たちは「伝統的モンゴルの食文化」がますます失われていくという意識の元、モンゴル・アムを伝統的モンゴル食として特に守ってきたのである。彼らは「農耕モンゴル人」としてアムを栽培し、一方、モンゴル・アムと一緒に食べられる乳製品は商品化され、入手しやすくなった。結果、モンゴル・アムを食べる習慣が維持されたのかもしれない。さらに、食べ方が簡単なので、忙しい時はモンゴル・アムを食べている。

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。蕎麦はまた成長期間が短く、7月、8月に播種する。いろいろな料理を作るほかに、蕎麦から酒も作って、蕎麦殻を家畜の飼料に充てる以外に、枕の原料として使われる。蕎麦の産地として知られているのは、通遼市のフリー・ホシュー（庫倫旗）である。「蕎麦の里」と呼ばれる。

表8に「蕎麦の料理と作り方」として、内モンゴル東部地域での蕎麦料理をまとめてみた。以上の紹介した蕎麦料理のうち、押し出し蕎麦（ヘイロ）は一般の家庭料理でよく食べる蕎麦である。以下では、押し出し蕎麦（ヘイロ）について説明する。

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。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。必ずしもどの家庭にもあるわけではない。小さな村なら、四～五軒に一つあれば村人全員で使いまわすことができる。近年、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るできるようになった。

同時に、最近では、村の人々がめいめいの家で小さなヘイロ・チャンスをもつようになり、隣近所から借りることが少なくなってきた。日常生活に利用されている他の様々な道具も改革開放によって生活水準が向上し、めいめいが家に持つようになって、村の人々の間での貸し借りが少なくなってきた。結果として、村の人々の間の日常の交際が減少し、人間関係が疎遠になっているように見える。

小さいヘイロ・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、農村部

表8 蕎麦料理と作り方

蕎麦料理	作り方	道具	作り方
押し出し蕎麦 〈ヘイロ〉		ヘイロ・チャンス	・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す。 ・肉で作ったスープをいれてたべる。
四角い蕎麦 〈ドルベルジン・タン〉		板と包丁と麺棒	・生地を四角に切ってゆでる。 ・スープをかける。
子ウシの蕎麦 〈トゴル・タン〉		板と包丁と麺棒	・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〉		板と包丁と麺棒	・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〉		お玉やスプーン	・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・にカットしてゆでる。 ・スープをかける。
流し蕎麦 〈ゴージュル・タン〉		箸と椀	・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 〈デブール・タン〉		箕	・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〉		板と包丁と麺棒	・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
〈ハイモク・ボーブ〉		椀と箸とフライパン	・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・ボーブ〉			蕎麦粉を水で混ぜてから好きな形にし、炭に埋めておく

注：本表は筆者が聞き取りに基づき作成した。

で、小さいヘイロ・チャンスが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と考えられる。中国の「計画生育」政策以前は、一世帯には、7～12人の成員がいることが普通であった。押し出し蕎麦は大家族や多人数の宴会、食事会などに適した料理であるとすでに述べたが、旧来のヘイロ・チャンスで作った押し出し蕎麦はこの地域の大家族に適した料理であった。

もう一度表5を見ると、米飯と小麦の料理もよく食べられていることがわかる。内モンゴル東部地域では、清朝の末、漢人の流入によってこの地域のモンゴル人の米食が始まったが、普及したのは20世紀の90年代の末であった。20世紀の90年代以前には、東部地域では米は「農耕モンゴル人」の農産品ではない、外地産の農産品であった。そして、米の値段も高かったので普通の世帯では食べられなかった。

近年、モンゴル人の生活水準が高くなったことと炊飯器の普及によって、米を食べる機会が増えている。また、この地域の「農耕モンゴル人」も農産品として栽培を試みてきた。最初は、他の穀類と混ぜて蒸して食べていた。現在の調理法は三種ある。炊飯器での炊飯、鍋蒸し、水煮飯などである。

小麦は米と同じく近年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てきた。「麺」、「餅」、「饅頭」、「ギョウザ」、「ボーズ」「シェルビン」などが好まれている。

表5によれば、現代「農耕モンゴル人」の食卓では豚肉と鶏肉がよく出されている。一方、モンゴル人の伝統的な赤い食べ物と白い食べ物は少ない。羊肉と牛肉を時折食べる人

表9 「農耕モンゴル人」の代表的な小麦料理の作り方

料理種類 \ 作り方	材 料	作 り 方
「ボーズ」	羊肉、小麦粉、玉葱、塩、コショウ、醤油、サラダオイル	・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。
「シレビン」	羊肉、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	・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（メーン）	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	・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。 ・鍋で野菜を炒めてと塩、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「パンシ」	肉、小麦粉、玉葱、キャベツ、塩、コショウ、醤油、サラダオイル	・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パンシを入れる。
餅（ピーン）	小麦粉、油、砂糖	- 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、いくつかに切って、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	- 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。 - 温かいところに置き、翌日にパンのように円形に形をととのえて、蒸しあげる

注：本表は筆者が聞き取りに基づき作成した。

もいるが、比較的「臭い」羊肉と牛肉を食べられない人のほうが多い。この地域の調理方法は主に煮る、炒める、の二つである。「農耕モンゴル人」はスープや煮るといった料理法をよく用いるが、漢人は炒めた料理をよく食べる。調理方法に関してはモンゴル族の特徴が見られる。冬は野菜が少ないので、豆類と貯蔵しやすい夏の野菜を食べている。白菜とジャガイモと大根は冬の野菜の代表である。豆類は主に大豆ともやしが多い。

B世帯の冬の一週間の食事では一日平均6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。6品目のうち4品目が自家製の味噌と漬物、また生野菜とお酒で、Z世帯のように、年間の食物に占める味噌と漬物の割合が高いことが明らかである。しかし、B世帯ではお酒の占める割合も高い。Z世帯の主人は高血圧のためできるだけ酒を飲まないようにしている。

表10 B世帯の冬の一週間の食事内容

日 付	朝	昼	夕方
3月4日	味噌と漬物 お酒 米飯 大豆のスープ	味噌と漬物 お酒 米飯 大豆のスープ	味噌と漬物 お酒 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 お酒 米飯と昨夜の餃子 昨夜のおかず	味噌と漬物 お酒 蕎麦（ハイロ） 鶏肉とジャガイモの煮物	味噌と漬物 お酒 米飯 昼の残ったおかず
3月6日	味噌と漬物 お酒 米飯 白菜漬物と豚肉のスープ	味噌 お酒とビール 米飯 豚頭肉と豚足 生野菜	味噌と漬物 お酒 米飯 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） シャルトス（バターオイル） 砂糖	味噌と漬物 お酒 米飯 キュウリの冷たい料理 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 お酒 米飯 豚頭肉 もやしの炒め物 生野菜
3月8日	味噌と漬物 お酒 トウモロコシ粉で作ったパン 大豆のスープ	味噌と漬物 お酒 米飯 大豆と漬物の炒め物 生野菜	味噌と漬物 お酒 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 お酒 手作り麺 生野菜	味噌と漬物 お酒 米飯 野菜の煮物	味噌と漬物 お酒 米飯 もやしの炒め物 生野菜
3月10日	味噌と漬物 お酒 米飯 大豆のスープ	味噌と漬物 お酒 米飯 キャベツと豚肉の炒め物	味噌と漬物 お酒とビール 米飯 豚肉と干しいんげんの煮物

注：本表は筆者が聞き取りに基づき作成した。

B世帯では蕎麦と小麦と米をよく食べている。食卓では豚肉と鶏肉がよく出されている。冬は野菜が少ないので、豆類と貯蔵しやすい夏期の野菜を食べている。白菜とジャガイモと大根は冬の野菜の代表である。豆類は主に大豆ともやしが多い。

B世帯は夫が漢人であるが、モンゴル人の妻が一日三食を作っているため、他の農耕モンゴル世帯の普通の食事と同じである。つまり、世帯の食事の味付けが女性によることは明らかである。しかし、主人によれば、Aガチャに移住してから個人の食事の変化は主に毎日、酒を飲むようになったとことであるという。

I世帯の冬の一週間の食事では一日平均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。7品目のうち4品目が自家製の味噌と漬物、生野菜とお酒で、ZとB世帯のように、年間の食物に占める味噌と漬物の割合が高く、また、I世帯ではお酒

表11 I世帯の冬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 お酒 米飯と朝残った饅頭 ジャガイモと白菜の煮物 生野菜	味噌と漬物 お酒 米飯 豚肉と白菜漬物の炒め物 生野菜
3月20日	味噌と漬物 米飯 昨日のおかず 生野菜、豆腐	味噌と漬物 お酒 米飯 白菜と豆腐の煮物 生野菜野生植物	味噌と漬物 お酒 米飯 昼の残ったおかず 野草
3月21日	味噌と漬物 お酒 トウモロコシ粉で作ったパン 大豆のスープ 生野菜	味噌 お酒とビール 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 お酒 米飯 大豆の炒め 生野菜
3月22日	味噌と漬物 お酒 米飯 野菜のスープ 生野菜	味噌と漬物 お酒 ジャガイモと鶏の煮物 生野菜と豆腐	味噌と漬物 お酒 米飯 もやしの炒め 生野菜
3月23日	味噌と漬物 お酒 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 お酒 米飯 もやしの炒め 生野菜	味噌と漬物 お酒 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 お酒 饅頭 野菜スープ 生野菜	味噌と漬物 お酒 餃子 大豆の炒め物 生野菜	味噌と漬物 お酒 米飯 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 お酒 米飯 骨付き豚肉と干しいんげんの煮物 生野菜	味噌と漬物 お酒とビール シレピン 昼間の残ったおかず 生野菜

注：本表は筆者が聞き取りに基づき作成した。

の占める割合も高い。

表11によると、I世帯では蕎麦と小麦と米をよく食べている。ほかに、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。現在「農耕モンゴル人」たちはそれをモンゴル流にミルクと混ぜて食べている。

「農耕モンゴル人」は豚、ヒツジ、ヤギ、ウシ、ラクダ、魚、鶏類の肉を食べるが、ウマ、ロバや犬の肉を食べない。清朝以前は伝統的な遊牧生活をしていた。しかし、漢人の流入とともに豚肉がよく食べられるようになってきた、主食となってきた。Z世帯とB世帯とI世帯では豚肉と鶏肉がよく出されている。特に骨付き豚肉をよく食べている。

「農耕モンゴル人」にとって豚肉は主要な食肉になってきた。理由は豚が農産品で飼養しやすく、肉の産量が多いからだと考えられる。毎年の冬、それぞれの世帯は1～2頭の豚を殺して正月用に貯蔵する。冬の食肉材と考えられている。そして、秋の末から、豚を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。豚の血に蕎麦を混ぜて血の腸詰にする。豚肉の料理はいろいろあるが、内モンゴル東部地域における「農耕モンゴル人」たちの「流用的」料理もある。それは骨付き豚肉の料理である。

モンゴルの食文化では、チャンスン・マフ（煮た羊肉）は代表的な赤い食べ物とされている。ヤスータイ・マフ（骨付き豚肉）の作り方と食べ方はチャンスン・マフ（煮た羊肉）とよく似ている。儀礼的な料理と客をもてなすための料理では、ヤスータイ・マフ（骨付き豚肉）は上等の料理として欠かせないものとなっている。

以上、三世帯の冬の一週間の食事について記述してきたが、「農耕モンゴル人」たちが冬に食べている野菜は主に冬まで保存しやすい野菜（例えば、白菜やジャガイモや大根など）、夏の野菜（茄子やいんげん）を干したものの、豆類やもやしなどである。しかし、祝日や客をもてなすために料理をする場合は新鮮な野菜を買って利用している。

以上、「農耕モンゴル人」の食文化をみてきたが、伝統的モンゴル食とされるものとは異なった食文化をもつ、モンゴル人の多様性を示せたと考えられる。彼らは、「赤い食べ物」と「白い食べ物」だけではなく、様々な食材を利用されており、料理の種類も豊かである。内モンゴルでも地方によって食が異なり、その地域の独特の食文化が維持されている。



写真3 ヤスータイ・マフ（骨付き豚肉）



写真4 チャンスン・マフ（煮た羊肉）

四、「農耕モンゴル人」とは

プリンサインは、「農耕モンゴル人」を、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、一見漢人農民と何の変わりもない人々であり、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〕。

前述により、「農耕モンゴル人」とは、農業あるいは半農半牧（農業を中心とし、牧業は補助的）を生業し、定住式の土屋やレンガ家屋に居住するモンゴル人のことであることが分かる。また、彼等は東アジアで一般的に見られる農作業に適した短い服装で、豚肉や鶏肉を食べて、外見上は漢人農民と何の変わりもない生活を送る。これはモンゴル語を母語とする現代内モンゴル東部地域に住むモンゴル人たちの総称であろう。

こうしてみると、現代「農耕モンゴル人」の暮らしは「遊牧モンゴル人」とは異なるものとなっている。差異が生じている。近現代を通じて、生業は遊牧から農耕への依存が高まり、居住形態は天幕（ゲル）から定住式の土屋やレンガ家屋に変わり、衣服は遊牧に適した長いモンゴル服ではなく、東アジアで普遍的な農作業に適した短い服装になり、食文化の面でも羊肉や牛肉よりも、漢人のように豚肉や鶏肉をよく食べるようになってきた。つまり、彼ら「農耕モンゴル人」の文化は漢人の文化の影響を受けているように思われる。その中でも、食文化の変化は著しい。そのため、農耕モンゴル人はいつも遊牧モンゴル人たちに「あなたたちはほとんど漢人と同じになって、豚肉を食べている」と言われている。自分たちがモンゴル人なのかモンゴル人ではないのか、食べている肉で決めつけられてしまう場合も少なくない。

「農耕モンゴル人」という言葉はいつ、だれが使い始めたのか定かではない。しかし、近年さまざまな研究の領域で多用されるようになってきた。例えば、プリンサインの『近現代におけるモンゴル人農耕村落社会の形成』〔2003〕などがあげられる。「農耕モンゴル人」という語は統一された呼び方ではなく、地域・領域によって異なる。つまり、内モンゴルにおけるモンゴル人の間には、「農耕モンゴル」をモンゴル語で「ジューンオロンノ・モンゴルあるいはホルチン・モンゴル」（東部・モンゴル人あるいはホルチン・モンゴル）と呼び、地域や部族によって区別している。このような呼び方のニュアンスには差別的意味合いも含まれると考えられる。内モンゴル以外の人々は「農耕モンゴル人」を「ウーブル・モンゴルチョド」（内モンゴル人）と呼び、モンゴル人として認められている。研究者たちの間では「農耕モンゴル」をモンゴル語で「モンゴル・ティリヤチン」、日本語で「農耕モンゴル人」と呼んでいる。これらの呼び方からもモンゴル人の多様性が窺える。

五、おわりに

中国・内モンゴル自治区地域では、歴史上多様な民族が活動してきた。様々な民族の文化諸要素は内モンゴル自治区における互いの文化に影響を与え、モンゴル人の文化もそれ

それに接触した民族の文化の影響を受け、多様であると考えられる。また地域ごとに自然環境や社会環境が異なることも、モンゴル人の生活を多様なものとしているだろう。しかし、内モンゴル内部において、モンゴル人であるならば「遊牧民」であると思われることが多く、遊牧をしない人々はモンゴル人ではないと考えられる傾向がみられる。同様に、モンゴル人は羊肉と乳製品を食べ、そうしたものを食べないのはモンゴル人ではないという主張がある。そして、豚肉は農耕民の代表的な肉であると考えられ、豚肉を食べる人々は漢化した人々だといわれてきた。内モンゴル東部地域の人々はその代表である。

本稿では、内モンゴル自治区の東部地域の「農耕モンゴル人」を対象に、食材、調理法、食に関する用語といった食文化を調べることにより、漢人とも遊牧モンゴル人とも異なる「農耕モンゴル人」の食を明らかにしてきた。モンゴル人という民族意識はチンギス・ハンがモンゴル高原で生活していた様々な民族を統一したのちに生まれた。モンゴル語を話すという共通点があるが、東部は興安嶺のふもとに位置する、年間降水量が350～400ミリメートルと比較的多く、平均気温も高い地域から、西部は特にアラシャー盟では年間降水量が50ミリメートルと少ない多様な環境に暮らすのがモンゴル人である。

こうした中で東部地域の人々は環境条件や歴史的な状況により農耕を行い、それに対応した食生活を送っている。これは、羊肉と乳製品を食べるというものとも、漢族の食生活とも異なる「農耕モンゴル人」の食である。モンゴル人全てが遊牧を行い、羊肉と乳製品を食べるのではなく、生活、食は多様なのである。

参考文献目録

日本語

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』 農山漁村文化協会.

プリンサイン

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.

ポリジギン・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』 11: 73-114.

巴图

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.

中国語

内蒙古自治区人民政府办

2008 『内蒙古年鉴』 年鉴社.

通遼市統計局

2011 『通遼市2010年第6次全国人口普查主要数据公报』 通遼市統計局.

ホルチン左翼後旗誌編纂委員会

1993 『ホルチン左翼後旗』 内モンゴル人民出版社.

2008 『ホルチン左翼後旗』 内モンゴル人民出版社.

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.

モンゴル語

フリルシャ・ジョリゲト・バイガン・ボヤントツェケ・エリンデハダ・ゴワ

2005 『ホルチンの民俗』 内モンゴル少年児童出版社.

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.

インターネット

森川哲雄

2007 「遊牧集団のアイデンティティー ― 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>)