

## 【研究報告】

## いつどこで何を飲食するのか？：モンゴル国における日常的な食事行動とジェンダー

風戸真理

(北星学園大学・短期大学部)

## 1. はじめに

本論では、モンゴル国（以下、モンゴルとする）の牧畜地域における日常的な食に関わる行動と理念を明らかにし、食事の調理担当者の役割を考察する。まず、モンゴルの食文化史とジェンダー関係についての先行研究を検討する。

モンゴル牧畜地域の「食事」は第一に「肉を食べること」である（斉藤 2005：20）。畜産物には肉と乳・乳製品があるが、民主化（1990年代）以降のモンゴル国では乳製品は補助的な食物として位置づけられている<sup>1)</sup>。宗教や健康のための信条により肉食を避ける者もいるが、一般的には乳製品を多く飲食しても肉料理にありつけなかった日は「ホーソン・ホノフ」（*hooson honoh*、食事なしで寝る）と表現される。

食事の内容は時代とともに変化してきた。モンゴルには古くより漢人商人やロシア商人が小麦粉と米を持ち込み、19世紀末には彼らが営む飲食店で野菜料理が提供された（Tangad 2012 (1987)：229, 244-245）。社会主義期（1920～1980年代）には、ジャガイモ・ニンジン・タマネギが国家政策により徐々に普及したという（斉藤 2005：24-25）。筆者が調査をおこなった1990年代から2010年代の牧畜地域における日常的な食事の献立は約10種類みられた<sup>2)</sup>。それらは、5種類の家畜（ウシ・ウマ・ヒツジ・ヤギ・ラクダ）の肉のいずれかに、小麦粉または米を組み合わせ、時に野菜を加えた一椀料理であった。

食事の調理は、モンゴルの性別役割分業観では女性の役割とされている。また、世界の多くの地域で

食事の調理<sup>3)</sup>をはじめとする家事労働を女性が主に担当しているが、このことがジェンダーに関する社会的な公平性の観点から批判されている。モンゴルの歴史観では、20世紀初頭まで女性は男性に従属しており、1921年の社会主義革命以降に解放されたというのが長く定説であったが、1992年の民主化以降には、牧畜生産は夫婦の分業と共同によりはじめて可能になるのだから革命以前から女性は意志決定権をもっていたという見直しがおこなわれている（オドントヤ 2014：20-21, 32-44）。一方で、人口の約7割（2018年現在）が集住する都市では、労働生産年齢の女性の多くが就労しており、女性の経営者も多い<sup>4)</sup>。にもかかわらず、家内的領域では主に女性が家事労働を担っている。このことはすでに社会主義期から婦人雑誌上などで問題にされてきた（オドントヤ 2014：99-103）。

本論では、家事労働の中でも毎日おこなうことが必要な料理に注目し、モンゴル牧畜地域の日常の食事とその調理者のあり方を記述していく。そのさい、食事の準備を総体的に捉えることで、調理を負担とみなすだけでなく、これを担う者が行使しうる「力」を照射する。人は食べなければ生きていくことができないため、食品流通や外食産業の発達していない地域では、食事を調理する者が家族の生命線を握っているといえるだろう。具体的には、食事に関する観念・食事内容・その変容・共食単位と女性の役割を分析していく。

本論のもとになる調査はモンゴルのアルハンガイ県（1997～1999年）・ドンドゴビ県（1998, 2001, 2002, 2003年）・ドルノト県（2001, 2002, 2003年）・ザブハン県（2003, 2004年）・ボルガン県（2013, 2015, 2016年）を中心とする牧畜地域でおこなった（図1）。



図1 調査地の地図

## 2. 食事の観念

モンゴルの民俗分類では飲食の機会が大きく「ホール」(*hool*, 食事)と「ツァイ」(*tsai*, 茶)に分けられる。一言でいえば、ホールは肉を、ツァイはそれ以外のものを飲食する機会として区別される。

ホールは「イデフ」(*ideh*, 食べる)のものであり、肉を主材料とした料理または茹でた肉(骨付き肉や内臓)を食べることを指す<sup>5</sup>。一方、ツァイに結びつく動詞は「オーフ」(*uuh*, 飲む)であるが、実際には、飲み物(茶・湯・薄めた牛乳・コーヒー・ヨーグルトなど)と一緒に乳製品や小麦粉製品を食べること、すなわち軽食を摂ることをも意味する。モンゴルで最も好まれる茶は「スーテイ・ツァイ」

(*suutei tsai*, 乳茶、写真1)と呼ばれ、湯を沸かし、砕いた磚茶(たんちゃ)と塩を加え、乳(牛乳が多いが、ヒツジやヤギの乳も使う)を入れてさら

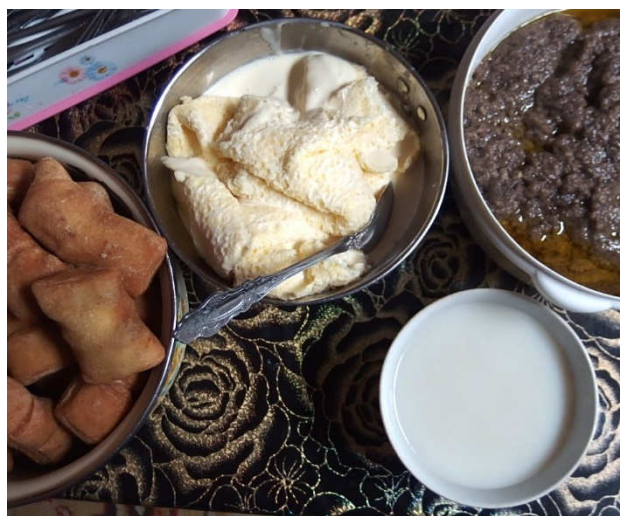


写真1 スーテイ・ツァイ(乳茶)と軽食

に煮たものである。ここに煎った大麦粉・アワ・米を少量加えて粘度や香りを増したり、米を多量に入れて粥状に煮たりすることがあるが、これら全てがツァイとして飲まれる。このように、ツァイはその語義である茶から拡張されて多様な飲料や食べ物の摂取を含むので、本稿ではこれに分析概念として「軽食」を充てる。

時間分布としては、朝や日中にツァイを飲み、夜にホールを調理して食べる。余裕があれば日中にもホールを調理して食べることもある。ツァイには「朝のツァイ」「昼のツァイ」という時間帯を限定した表現があり、朝に家畜の搾乳などの仕事を終えた後に軽食を摂り、また日中に少なくとも一度は軽食を摂ることが、飲食の日内リズムの理念型として共有されている。女性世帯主たちは、朝に茶を沸かしてやかん一つとマホービン2本程度を満たし、家族が外での仕事から帰宅する度にこれを勧め、休息、栄養補給、そして身体を温めることを促す。

補足しておくとして、牧畜地域の人びとは自身の食欲や肉体疲労を表出することに対して抑制的である。彼らは他者に対しては「お腹空いた?」「疲れた?」とたずねて気遣うものの、その答えは原則として「いいえ」である<sup>6</sup>。実際に食事をしている中でも、料理についてコメントすることは少ない<sup>7</sup>。自宅では家族が同時に食事を食べるが、全員がテレビを凝視していたり、メンバーが向く方向がばらばらであったりして、黙って食べることが多い。

調理は、食べる直前におこなわれ、調理後に即消費される。同じ献立が続いても、気温が低くても、屠殺したての家畜一頭分の内臓をまとめて塩ゆでにする時以外では、日常的なホールが数日分まとめて作られることはない。ホールが少し余ると、翌朝に家族の一部が椀に盛って熱い茶を注いで食べる。ただし、乳幼児にはできたての料理を食べさせることが望ましいという。その理由を、子育て中の30代女性は「時間が経つとホールの力(*huch*)が減る」からと説明した。

食材の選び方にも民俗栄養観といえるものが反

表1 モンゴルの日常的な料理の種類と構成

構成	第二の食材	第二の食材の加工方法	加熱方法	料理名		内容	カテゴリー	
				モンゴル語	意味			
肉と第二の食材	小麦粉	麺	煮る	シュルテイ・ホール	: <i>sholtei hool</i>	汁ありの食事	肉うどん	汁ありの食事
			炒める+蒸す	ツオイワン	: <i>tsuivan</i>	外来語由来の語など	肉焼きそば	凝った食事
		皮	揚げる	ホーショール	: <i>huushuur</i>	外来語由来の語など	揚げ肉餃子	凝った食事
			煮る	バンシタイ・ツァイ	: <i>banshtai tsai</i>	バンシありの茶	肉餃子の乳茶煮	凝った食事
		皮	蒸す	ポーズ	: <i>buuz</i>	外来語由来の語など	肉小籠包	凝った食事
		皮、発酵	蒸す	マントーン・ポーズ	: <i>mantuun buuz</i>	外来語由来の語など	肉まん	凝った食事
		糊状	煮る	バンタン	: <i>bantan</i>	外来語由来の語など	肉増粘スープ	その他
	米	粒のまま	煮る	ボタータイ・シュル	: <i>budaatai shul</i>	米ありの汁	肉雑炊	その他
		粒のまま	炒める+蒸す	ボタータイ・ホールガ	: <i>budaatai huurga</i>	米ありの炒め物	肉炊き込みご飯	凝った食事
肉のみ	(ジャガイモなど)		茹でる	(チャンスン) マハ	: <i>(chanasan) mah</i>	(茹でた)肉	茹で肉	肉

映されていた。ホールの主食材は肉で、これに添える第二の食材として小麦粉または米があるが、モンゴル料理約10種類のうち8割が小麦粉を使った料理である。米はそのまま煮炊きできる簡便な食材で、小麦粉は練って整形する労力と時間がかかるが、小麦粉の方が好まれていた。これに関して人びとは「米はすぐにお腹がすく」、つまり腹持ちが悪いと述べていた。米料理は昼に作られることが多く、軽食に近いものとみなされていた。



写真2 シュルテイ・ホール (肉うどん)

### 3. 食事の内容

本節ではモンゴル料理の内容と民俗分類を示していく。日常的な牧畜地域の食事の献立は1種類の料理からなる。1回の食事に際して、1つの鍋で調理した料理が1人1碗に盛られるのである。

牧畜地域で日常的に作られる料理の種類と構成を表1に示した。日常的に食べられる約10種類の料理は、シュルテイ・ホール(肉うどん、写真2)、ツオイワン(肉焼きそば)、ホーショール(揚げ肉餃子)、バンシタイ・ツァイ(肉餃子の乳茶煮)、ポーズ(肉小籠包)、マントーン・ポーズ(肉まん)、バンタン(肉増粘スープ)、ボタータイ・シュル(肉雑炊)、ボタータイ・ホールガ(肉炊き込みご飯)、マハ(茹で肉)、である。料理の構成は、第一の食材としての肉と、第二の食材としての小麦粉または米からなり、ときに野菜が加わる。肉と第二の食材の重量比はどの料理でもほぼ1対1で、日本の肉うどんと比べて肉が多い。料理のバリエーションは、

小麦粉の加工方法と加熱方法の組み合わせによって作り出される。小麦粉は水で練った後に麺や皮に整形される。加熱方法には、煮る=茹でる、炒める、蒸す、揚げる、の4つがある。

モンゴル人による料理の民俗分類の概念図を図2に示した。まず、すべてのホールに肉が使われている。その上で、料理は二つの分節軸で区分される。縦軸は、第二の食材が「小麦粉」(*guri*)か「米」(*budaa*)かである。横軸は「汁あり」(*shultei*)か「乾いている」(*huurai*)か、すなわちスープ料理であるか否かである。「汁あり」料理の代表に、そのものの名前をもつ「シュルテイ・ホール」(*sholtei hool*、汁ありの食事)がある。これは肉うどんであり、麺が煮込まれて柔らかいため歯の少ない年長者にも食べやすいユニバーサルなメニューである。他方の、「乾いた食事」(*huurai hool*)

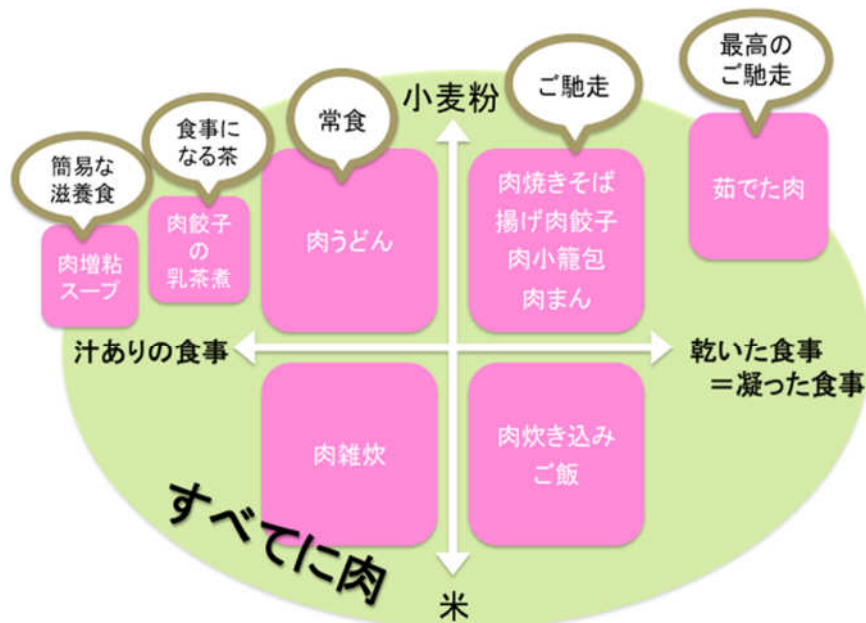


図2 モンゴルの日常的な料理の民俗分類

は「凝った食事」(*nariin hool*) とも言い換えられる料理群であり、ご馳走とみなされている。汁ありの食事は水分で腹が満たされるが、乾いた食事では肉や小麦粉等が多く消費されるのである。乾いた食事カテゴリーに入るのは肉焼きそば・揚げ肉餃子・肉小籠包・肉まんの4つであるが、ご馳走には肉餃子の乳茶煮と最高のご馳走である茹でた肉が加わる<sup>8)</sup>。筆者が調査中にもっとも高い頻度で出会った食事はシュルテイ・ホール(肉うどん)であり<sup>9)</sup>、二番目がツォイワン(肉焼きそば)であった。

最後に、両義的な料理を2種類紹介したい。一つめはバンタン(肉増粘スープ)である。これは肉入りのブイヨンに、小麦粉をほとんど整形せずに加えた糊状のスープである。バンタンは普段の夕食や来客用には作られない軽食に近いものであるが、一方で、「金メダル料理」と呼ばれて乳幼児の離乳食や、二日酔い・病み上がりの家族をいたわる滋養食として重用されている。二つめは肉餃子の乳茶煮である。料理名が「バンシタイ・ツァイ」(バンシありの茶)であり、これを勧める時にも「ツァイをお飲みなさい」と言うが、実際には肉餃子が多く入ったホールである。肉餃子の乳茶煮はツァイとホールの境界を曖昧にする料理であるといえる。

#### 4. 食材と調理器具の変化

牧畜地域の日常的なホールに必須の食材は、肉(生肉、フリーズドライ肉)・小麦粉か米・油脂・塩・水の6つである。ここに植物性の食材が時々加わる。牧畜地域における日常的なホールの食材のバリエーションを表2に示した。動物性食材には家畜の肉と狩猟獣の肉、植物性食材には栽培作物と野生植物がある。

よく利用される食材は1990年代から2010年代にかけて変化してきた。動物性食材・植物性食材ともに、かつては野生のものが多用されたが、近年では家畜や野菜といったドメスティケートされた生物資源の比重が増している。動物性食材では、かつてはマーモットやガゼルなど狩猟獣の肉が食事になることが多かったが、近年では個体数の減少や野生動物保護の政策により食べる機会が減り、家畜の肉への依存度が高まっている。家畜の肉には、ウシやヤクの肉・ウマの肉・ヒツジの肉・ヤギの肉・ラクダの肉の5種類である。植物性食材では、1990年代には野生植物を採集して栽培植物の消費を抑えることがあった。例えば、野生のユリ根を秋に採集して土中で保存し、小麦粉や米に代わる「第二の食材」として肉料理に加えていた。夏にはニラ属の植物を採集して葉や花を刻んで塩漬け保存し、調味

表2 モンゴル牧畜地域におけるホールの食材

分類		生物名や食材名〔モンゴル語〕	意味	
動物性食材	家畜	ウフリーン・マハ	uheriin mah	ウシやヤクの肉
		アトニー・マハ	aduuny mah	ウマの肉
		ホニニー・マハ	honiny mah	ヒツジの肉
		ヤマニー・マハ	yamaany mah	ヤギの肉
		テメニー・マハ	temeenii mah	ラクダの肉
	野生	タルバガニー・マハ	tarvatgany mah	マーモットの肉
植物性食材	栽培	ゴリル	guril	小麦粉
		(ツァガン) ボダー	(tsagaan) budaa	米
		トウムス	tomos	ジャガイモ
		ソングノ	songino	タマネギ
		ローワン	luuvan	ニンジン
		マンジン	manjin	カブ
		バイツァー	baitsaa	キャベツ
	野生	ゼルレク・ソングノ、 フンケール、マンガ ル、ハリアル	zerleg songino, hunheel, mangir, haliar	ネギ属の植物
		ゴニト	gonid	ウイキョウの葉
		ツァガン・トウムス	tsagaan tomos	ユリ根

料として少しずつ料理に加えることで毎日続く肉うどんに変化をつけていた。やがてモンゴルの経済発展や貧困世帯への国際援助が充実することで、2010年代には小麦粉と栽培野菜が多く消費されるようになった。

調理の基本的な行程は、下準備〔肉をナイフで削いで刻む・フリーズドライ肉を金槌で砕いて水戻しする・小麦粉を練って整形する〕とその後の加熱調理からなる。調理器具は、小麦粉を練るたらい・小麦粉を伸ばす大型まな板・麺棒・大鍋・へら・かまど等である。原則として1世帯に1つ、調理かまどを兼ねるストーブがあるが、とくに夏はかまどが乳製品加工に使われる時間が長く、食事はかまどの空き時間に調理されている。近年の変化としては、肉うどんを作る時に、手打ちうどんの代わりに乾麺やマカロニなどの小麦粉加工品を用い<sup>[10]</sup>、繁忙期の調理時間を短縮する女性たちが多い。富裕な牧畜世帯ではカセットコンロやプロパンガスのコンロを補助的に利用し、食事の温め直し、少量の離乳食調理、肉料理と米の炊飯を別におこなう二鍋料理の調理もおこなわれていた。

## 5. 共食単位と女性の役割

牧畜地域における生産の単位は、一時的に一カ所に集まってキャンプする一つまたは複数の世帯であるが、食事を共にする消費の単位は主に「核家族からなる世帯」である。

家畜の肉は、10月頃に一年分を屠殺して外気でフリーズドライし、一年間近くかけて消費していく。屠殺する家畜の種類・頭数・サイズは夫婦で相談するというが、どの個体を屠殺するかは男性が、どの部位を、いつ、どのくらい食べるかは女性が決める傾向にあった。

食事の調理は乳製品加工とともに、女性世帯主が娘などに手伝わせながらおこなうが、食事の分配は主に女性世帯主自身がおこなっている。女性世帯主はかまどの前に小さなイスを置いて座り、食事を1椀ずつよそっては、夫を筆頭に年齢順に家族の名前を呼ぶ。すると本人が取りに行くか、子の一人が母の指示で運んで手渡しする。女性世帯主は夫や気に入っている子には料理を多く盛ったり、価値の高い肉の部位を入れたりする。家畜の放牧という重労働に従事する夫や年長の息子には専用の特大椀があることが多い。外出中の者には椀に盛って取り置く。

椀を受けとった者は黙って食べ始める。料理がなくなって動きが止まった時に女性世帯主から手を差し出されると2杯目が与えられる。その前にマホービンを取って食事をした椀に茶を注ぐと、食事終了の合図となる。食事中に訪問者が家に入ってくると、女性世帯主は食事をよそって無言で渡し、訪問者も食事に言及することなく食べるが多い。

その他の食事中の作法として、食べる道具(カトラリー)にはスプーンとフォークがよく使われるが、箸を愛用する年長者もいる。食べる姿勢は、料理が1椀で必ずしもテーブルを必要としないことから、ベッド・イス・床に座るなど様々である。食欲がない場合は「私は食べない」と言って椀を台所の棚に置く。これが別の人に与えられることは少なく、イスのエサになる。

## 6. おわりに

モンゴルの牧民にとっての一日のミニマムな飲食パターンは、昼間に茶を飲みながら軽食を摂り、夜に肉や肉をメインとした1碗料理を食べることであった。日常的な料理のバリエーションは約10種類あるが、肉うどんなどの特定のメニューが頻繁に食べられていた。10種類の料理は、汁の有無と、肉に添えて調理する第二の食材が小麦粉であるか米であるかで分類されていた。必須の食材は肉・小麦粉か米・油脂・塩・水の6種類であるが、そのバラエティーは1990年代から2010年代にかけて変化してきた。かつては野生の動物・植物の利用も多かったが、近年ではドメスティケートされた生物に依存する傾向が高まっている。

牧畜地域の人びとがいつ、どこで、何を飲食するのは、女性世帯主によって決められ、実行されていた。草原には食料品店や飲食店がないため、世帯構成員は女性世帯主が決めた時間・内容・量の物を飲食するのである。食事の時間は、1つのかまどでおこなわれる乳加工との兼ね合いで決められていた。食事の分配には、年齢や労働強度を基準とした優先順位に加え、女性世帯主との社会関係によっても質と量に差がつけられていた。このような女性世帯主の裁量を支えるものとして、空腹や食事に対する意見を表明することを抑制する理念があると考えられる。食事の差配は家内的な兵糧戦術といえるかもしれない。モンゴルの人口は318万(2018年現在)と少なく、人は国家の重要な資源であり、その生存を直接に支えてきたのは肉を中心としたシンプルな食事であるといえるだろう。

モンゴルの食事のシンプルさの背景として、ポスト社会主義社会のモンゴルでは女性が男性と共に労働者として強く期待されてきたことが挙げられよう。社会主義期の女性向け総合雑誌にも、料理記事よりも勤労者としての女性の活動を紹介する記事が多かった(オドントヤ 2014: 84-97)。モンゴルの牧畜地域の日常的な食事では、食材が限られていて、献立は毎日同じものが続いてよく、料理をジ

ャッジする言動が抑制される傾向があることから、料理を担当する女性の心理的な負担は比較的少ないことが推察される。このことは、高度経済成長期以降の日本の女性たちが家事を専門におこなう「主婦」という役割を引き受け、料理の献立の多様性を工夫したり悩んだりしてきた状況と比べると、モンゴルの食文化の特徴としてきわだつだろう。

最後に指摘しておきたいのは、モンゴルには2010年現在約30のエスニックな下位分節集団があるが(NSOM 2011: 127)、このようなエスニティーの多様性にもかかわらず、日常的な料理のバラエティーは全国どこでもほぼ同じ約10種類に均一化している点である。一国内での料理の標準化は「国民料理」として議論されてきたが、モンゴルにおける全国均一な食事体系の成立過程の解明は今後の課題である。

## 注

[1] 肉と乳製品を季節によって食べ分けるという説もあるが、管見の限りでは年間を通じて食事には肉が必須とされていた。

[2] 本論では牧畜地域の食事を対象とするが、牧畜地域と都市の食事は大きく異なる。都市では食材や料理の多様化しており、外来食の要素が家庭料理に取り入れられている。食材には外来の肉である鶏肉、豚肉、葉物野菜などが使われ、ジュースや菓子などの加工食品も多く食べられている。

[3] 本論では、食べ物を「料理」、これを作る行為を「調理」と表現する。

[4] 世界経済フォーラムのジェンダーギャップ指数を参照すると、モンゴルは2006~2013年に上位16~48%を占め、女性が男性と同様に社会の公的領域でおこなっている活動が多いことがわかる。なお、日本は2013年に136カ国中105位で下位30%に位置している。

[5] 食事の後には茶を飲む。

[6] 2015年に、牧畜地域の祖父母宅に滞在中の都市出身の子どもが「お腹がすいた」「〇〇が食べたい」

と食欲を表出することが見られた。

[7] 都市では自作料理を紹介する Facebook グループ「Sweet Kitchen (*Buteelch busguichuudiin group*)」(2018年12月11日現在、モンゴル国人口の約10%に当たる30万人が参加)上でディスカッションが交わされ、料理レシピサイト「1000のレシピ・モンゴル」(<http://www.1000jor.mn>)も利用されている。

[8] 一日一回の食事が茹で肉、すなわち骨付き肉や内臓のみであると、筆者には豊かさは感じられてもお腹が空くものであった。

[9] 1997年5月～1999年4月のアルハンガイ県での断続的な住みこみ調査では、調査日数240日中の200日近くの献立がシュルテイ・ホール(肉うどん)であった。

[10] 手打ちうどんの代わりに小麦粉加工品を用いた料理は「ゴイモントイ・シュル」(*goimontoi shol*、乾麺ありの汁)とも呼ばれるが、本論ではシュルテイ・ホールのバリエーションとみなす。

## 謝辞

本稿を執筆するにあたり立命館大学立命館グローバル・イノベーション研究機構の富田敬大さんと首都大学東京大学院人文科学研究科の寺尾萌さんから草稿にコメントを頂戴した。記して感謝の意を表します。

## 文献

NSOM (National Statistical Office of Mongolia),  
Population and Housing Census Bureau  
(2011) *2010 population and housing census of Mongolia*, Ulaanbaatar.

オドントヤ、トゥルムンフ (2014) 『社会主義社会の経験—モンゴル人女性たちの語りから—』東北大学出版会。

斉藤美代子 (2005) 「首都ウランバートルの食事情・現地レポート」小長谷有紀『世界の食文化3モンゴル』農文協, pp.18-51.

Tangad (2012 (1987)) Hool und. S. Erhelsen:  
Badamhatan ba G. Tserenhand, *Mongol Ulsyn ugsaatny zui I*, pp.207-248, Mon Sudar, Ulaanbaatar.

の熱、そして深い覚醒でした。本大会は第1回サーキュラーの直後から発表希望者が次々と名のりをあげたので「2日間、1発表会場」という現行のデザインでは開催が危ぶまれるという状況に陥りました。問題解決のために2014年3月開催の静岡大会の知恵に倣いポスター賞を設け、事態の重大さを受けとめた希望者たちのあいだではこれを目指してポスター発表への切り替えを決断し、さらに口頭発表はすべてすこしずつコンパクト化して時間制約をクリアするといった集会的調整がなされました。期間中の研究発表の総数は29本（口演17本、ポスター12本）。その成果『生態人類学ニュースレター』は130ページを超える分厚いものになりました。これらの数量は生態人類学が研究蓄積を着実に（そして加速度的に？）重ねていることを証しているといつてよいでしょう。

次回大会は千葉・鴨川での開催です。＜自然社会＞へわけいる最新の研究進展を、対象社会のあいだの地域や自然環境や生業の差異といった垣根を越えて広く根源から共有することを楽しみにしております。（波佐間逸博）

生態人類学会ニュースレター No. 24

2018年12月31日発行

生態人類学会

学会長：稲岡司

第23回研究大会事務局：波佐間逸博（長崎大学）

生態人類学会ウェブサイト

<http://ecoanth.main.jp/index.html>