

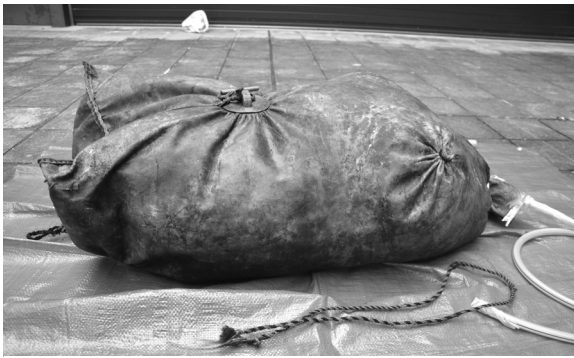
ブータンの攪乳器



展示中のブータンの攪乳器



軒下に松葉を詰めた成獣ウシの皮を吊るしておく(ハ県ハ、2013年)



皮袋に空気を送り乾燥させる

腐敗しやすい乳から、ある程度保存がきくバターやチーズを作る技術。長く農耕社会に暮らしてきた私たちにはなかなか想像し難いが、牧畜社会や農牧複合社会では誰もが知っている生活の知恵である。英語でも「バターを作るため攪乳する」という動詞および名詞の「攪乳器」に、チャーレン(churn)という専用の言葉があるほどだ。

世界各地の伝統的なバター作りを見ると、木桶や土器に入れた乳ないし酸乳(ヨーグルト)を、攪拌棒を上下に動かしたり回転させたりして攪拌する所が多い。ところがブータン西部ハ県では、ウシの皮袋に乳ないし酸乳を入れ、それを床で揺すって攪拌する。皮袋は攪拌棒より効率が悪く、攪乳に時間を要する。だが、移動の多い牧畜民の生活では、小さく折りたためる皮袋の携帯性が優先された。成獣ウシの皮袋に匹敵する容量の木桶など、大きくて作るのも持ち運ぶのも大変だからだ。しかも彼らは、季節によって変動するヤクの乳量に合わせ、夏はウシの成獣、春秋は中型の未成獣、冬は幼獣と大きさの異なる皮袋を使い分けてきたのである。

皮袋作りは、食用にする肉を尻の方から抜き、胴体の皮を得ることから始まる。さらに松葉を詰めて軒下に一年間吊るしておく。そ

の後、毛を剃り、尻の部分をヤクの毛の紐で縫合し、へその孔に取っ手をつける。前脚の孔は木栓をして紐で縛り、首の部分は乳の注入口として残す。バターを作るときは、注入口からヤクの乳ないし酸乳と空気を入れて紐で縛り、風船状になった皮袋の取っ手を持って揺する。一〜二時間後、乳は攪拌されバター(マー)が浮いてくる。バターを集めて水分を押し抜き、これも小さな皮袋に詰めて縫い閉じる。ネパールやインドではバターを加熱し水分を飛ばしたギー(精製バター)を作るが、冷涼なブータンではその必要がないようだ。さらにバターを取った脱脂乳に酸乳を加え、鍋でゆっくり加熱すると、真っ白のいわゆるカッテージ・チーズ(チョコゴ)が浮いてくる。これを綿布で濾しパンケーキ状に成型してから角餅大に切って紐を通し、囲炉裏の上で燻すようにして乾燥させる。こうして保存食で商品ともなるマーとチョコゴができる。

展示中の皮袋は二〇一三年十一月に収集したものだ。四カ月前まで使っていたそうで、折りたたまれたカチカチに固まっていた。聞くと、二〜三時間ほど水に浸けておけば復元するという。折りたたまれた皮袋では何に使うか見当もつかない。そこで乳を入れたような状態で展示したいと思い、同僚で保存科学が専門

の日高真吾氏に相談した。彼はブータンの牧畜民の指示どおり水に浸すだけで皮袋をまず柔らかくし、何と送風機で皮袋のなかに空気を二日ほど送り続け、パンパンに膨れた状態で乾かしてくれた。

展示作業を通じて、私はあらためて皮が持つ可塑性と専門家の柔軟な知恵に感心させられた。水分が染み出す丸々の皮袋という臨場感までは出せないが、ブータン高地のバター作りを思い描いてもらえればと思う。(南 真木人)