

モンゴルの 強さの秘密



小長谷 有紀

こながや ゆき
国立民族学博物館研究戦略センター 教授
1981年京都大学文学部史学科卒、同大学院修士修了、博士課程満期退学の後、1986年文学部助手。1987年に国立民族学博物館第1研究部助手となり、助教授を経て2003年、民族社会研究部教授、2004年には現職に就任。専門分野は文化人類学、文化地理学、モンゴル・中央アジアの遊牧文化。『モンゴルの20世紀—社会主义を生きた人びとの証言』『モンゴル医学史』など著書・編著書多数。6月に『モンゴルの食』(農文協)が刊行される予定(詳細は/www.minpaku.ac.jp/staff/konagaya/01.html)。



■世界史を牽引した去勢オス

モンゴル高原では古来より、匈奴、鮮卑、高車、突厥など諸集団がその主役の座を交代しながら、遊牧という生活様式を展開してきた。その牧畜経営における最大の特徴は、大量の“オス”を維持していることにある。ユーラシア大陸の西方では、オスの多くが1歳にならないうちに殺されて「子ヒツジ料理」となるのに対して、モンゴル高原では群れの20~30%を去勢されたオスが占めてきた。

去勢されることによって殺されずにすんだオスたちは、ウマであれば最速の戦闘機となり、ウシやラクダであれば軍用貨物車となり、ヒツジやヤギであれば歩く食糧補給庫となる。すなわち、これらの大量の去勢オスこそが世界史を牽引した遊牧民の軍事力の源泉なのであった。

■乳は食べるもの—乳糖不耐症

残りのうち成熟したメスの多くが、春から夏にかけて出産期を迎え、乳を出す。それをうまく横取りすれば、動物を殺さずに食料を得ることができよう。子ヒツジなどの子育てをしているあいだに横取りに成功したのではないかと思われるが、タイムマシーンが開発されないかぎり、たしかな証明はむずかしい。

搾乳の技術は西方で開発されたと推測されており、乳を飲む歴史の長い人びとは、遺伝的に乳糖分解酵素を持っている。ところが、モンゴル高原の今日の住人であるモンゴル人は、私たち日本人と同様に乳糖不耐症で、赤ん坊のあいだは乳を飲んでも下痢をしないが、大人になると下痢をしやすい。したがって、乳を飲むのではなく食べる。複雑な加工経路を混在させながら、成分をできるだけ分離して幾種類もの乳製品をつくる。その乳加工法は、ヨーロッパにおける風味の多様性とは異なり、成分の多様性を開発したものである。そこに、科学の光を当てる意味があるようだ。

■馬乳酒が離乳食

たとえば、馬乳酒はどんなに搅拌しても脂肪分を分離できないウマの乳を用いて乳酸発酵させた、アルコール度2%程度の「どぶろく」である。これを夏にたくさん飲めば、冬に風邪を引かないといいう。社会主义時代にはこれを飲んで結核を治す療養所が設けられていた。また、遊牧民たちは丈夫になることを願って、赤ん坊にも離乳食として飲ませる。そして近年、飲量とナチュラルキラー細胞の増殖とのあいだに相関関係が確認された。朝青龍ももちろんたっぷり飲んで育ち、現在でもたびたび帰国して飲んでいるに違いない。

また、たとえばヨーグルトは食べると眠くなるといわれてきたが、実際に日本でも睡眠導入剤として機能することが確かめられつつある。さらにたとえば、甲状腺機能亢進症には発酵乳がよく効くといわれており、そのほか便秘によく効くチーズもある。

■大地が癒す—未知の科学

もちろん360度を見渡す地平線がいかに人の心を癒すかについても、いまだ科学はまったく追いついていないといべきであろう。

第三世界は、とかく先進国流の医学に欠落し、そこからの援助を待っているという意味で、医学の消費現場であると思われがちなのではないだろうか。しかし、私たちの知らないような、食べものとからだの相互作用が歴史的に構築されており、意外にも新しい医学を発見し、発明するための生産現場であるかもしれない。できるだけたくさんの医師に、モンゴルを訪問していただきたい。なぜなら、あの大地なら、誠実に働けば働くほど疲れるであろう医師たちにとって、自らを癒す場となるからである。そのついでに、民間療法もぜひ探っていただきたい。