

モンゴルの おいしさの秘密

こながや ゆき
小長谷 有紀

国立民族学博物館研究
戦略センター 教授



■モンゴル人は無類の肉好きだ。「疲れたから肉を食べよう」「しばらく肉を食べてないから元気が出ない」などとしばしば、のたまう。各種統計から総合的に判断すると、モンゴル国での肉消費量は1人あたり1日270グラムであり、昨今急激に肉食が進んだ日本人もまだまだモンゴル人には及ばない。

しかし、庶民がこれほど肉をふんだんに食べるようになったのは、せいぜいこの半世紀のことであり、社会主義のもとでの近代化の成果である。それまでは、越冬前に越冬できそうにない老体の家畜をほふるか、越冬中に倒れたものをさばくか、のどちらかであった。

1頭から約200キログラムを得ることのできるウシの場合は、たいてい「ボルツ」と呼ばれる乾し肉として保存されることが多い。1頭から約30キログラムを得ることのできるヒツジの場合は、「ウーツ」と呼ばれる冷凍肉の塊として保存するのが適している。いずれにせよ、乾燥かつ寒冷な大地において、とりわけ冬ならではの食べものなのであった。

■お正月や結婚式などの祝い事にはヒツジを解体し、丸ごと煮て、生きているときのように盛り付ける。すなわち、座布団のような脂肪の塊の左に左半身、右に右半身を置き、胸肉を中心に乗せて、最上部に頭を置く。こうしたヒツジの丸煮の完成形は、「シュース」と呼ばれる。これは、かのモンゴル帝国を支える重要な役割を担った料理でもある。

かつて13世紀、モンゴル人は世界史上、最大の版図を築いたとされるが、実際のところ、情報通信網を整備して情報の均等化を図ることによって、平和構築をなし遂げたのであった。当時の情報通信とは駅伝制度である。遊牧民たちは、指定された地点付近に放牧しつつ待機しており、「パイズ(牌子)」と呼ばれる証明札を持った使者がやってくると、そのウマを交換してヒツジ料理でもなすことが義務づけられていた。そこまで乗って来たウマは任を解かれて放牧され、これがいわばデポジットとなる。あるいは、案内役として次の駅まで同行すれば、そこで自分のウマを回収することもできる。

乗り物を用意するあいだ、しばし休憩する使者に対して、ヒツジを煮て供する。それが歴史的にシュースという名で知られてきた。この接待はもちろん官費であるが、賄賂ではない。また、駅をまかされた遊牧民にとっては、いわば兵役免除となる納税相当の公務なのであった。

■今日、モンゴルのヒツジははるばるサウジアラビアまで輸出され、石油王たちの口に入っている。日本に輸入されているヒツジとは、まったく風味が異なる。なぜなら、ニュージーランドやオーストラリア産のヒツジは、およそ800年も前から毛が落ちないように品種改良されてきたメリノ種を近年肉用に改良したばかりで、脱毛しないために匂いがきつい。一方、モンゴル高原の在来種ヒツジは、夏毛と冬毛としっかり生え変わるし、そのうえ、天然のハーブを自ら食べていって、ハーブ添えなどと面倒な調理法をそもそも必要としない。

元代の皇帝料理人フスフイがまとめ、明代に一般公開された料理本『飲膳正要』には、さまざまな宮廷料理が列挙されているが、その多くはこのモンゴル高原産のヒツジ肉汁をベースにしている。私たちはもちろん皇帝にも石油王にもなれやしないが、彼らの食を同じように味わうことは十分にできる…モンゴルに行きさえすれば。当面、旅の予定の方は、せめて拙著『世界の食(3)モンゴル』(農文協)でご賞味くださいますよう。