

モンゴル国カザフ人の乳加工方法とその特徴

—西部バヤン・ウルギー県を事例として—

報告者： 廣田 千恵子(日本学術振興会特別研究員PD/北海道大学スラブ・ユーラシア研究センター)

背景と目的

- モンゴル国に居住するカザフ人は、カザフスタンや中国新疆ウイグル自治区のカザフ人社会とは異なる社会・経済的動きの中で今日に至るまで牧畜を続けてきた。しかし、彼らの乳に関する文化的習慣は具体的に明らかにされてこなかった。
- そこで本研究は、中央ユーラシア地域のカザフの乳加工方法に関する調査・研究上の空白地点ともいえるモンゴル国西部バヤン・ウルギー県にておこなった調査記録にもとづいて、モンゴル国のカザフ牧畜民による乳加工方法を示すとともに、それらをモンゴルおよびカザフの乳加工に関する研究史と比較することによって、彼らの乳製品づくりが居住地域の自然環境および経済状況の影響を受けて特徴づけられている様子を明らかにする。

方法

- 1) 現地調査について
 - ①調査対象： モンゴル国バヤン・ウルギー県サグサイ郡の専業牧畜民1世帯、およびアルタイ郡の専業牧畜民1世帯。
 - ②調査期間： 主に2012年6月～9月。その後も2019年まで毎年関連事項の聞き取りを断続的に実施。2021年はオンラインによる調査。
 - ③使用言語： カザフ語。

- 2) 調査地概要

①地理・気候：
調査地バヤン・ウルギー県はモンゴル国内で唯一県人口の9割をカザフ人が占める地域である。同県はアルタイ山脈山中に位置し、県面積の95パーセントを占める土地は標高1,600メートル以上にある。これは国内の他地域より全体的にやや高い。他方、高低差の起伏もあり、県内でも地域によって自然環境に差がみられる。県の年平均気温は1.1℃である。一年を通じて冷涼かつ、乾燥した気候である。



- ②生業(牧畜)：

・バヤン・ウルギー県の主産業・生業は牧畜業である。飼養家畜はヒツジ、ヤギ、ウマ、ウシ、ラクダである。飼養家畜はいずれも搾乳の対象である。

・2012年から2020年までの統計によると、家畜を所有している世帯の割合は例年おおむね県世帯数の約7割を占めている。他方、牧畜を専業としている世帯は県世帯数の約4割弱である。所有家畜を自ら飼養しない世帯は、専業牧畜世帯に家畜を委託する。

・同県の家畜頭数は国内の他地域と比べると少ない。家畜を所有している世帯のうち、一世帯当たりの所有頭数が200頭以下という世帯が全体の8割を占める。これは経済的に厳しい状況を示している。

・所有頭数が少ない世帯は、経済的利益に繋がる畜産物(カシミア等)を生み出すヤギを多く飼う傾向がある。現在、カシミアは同地域の牧畜民の現金収入を支えている。



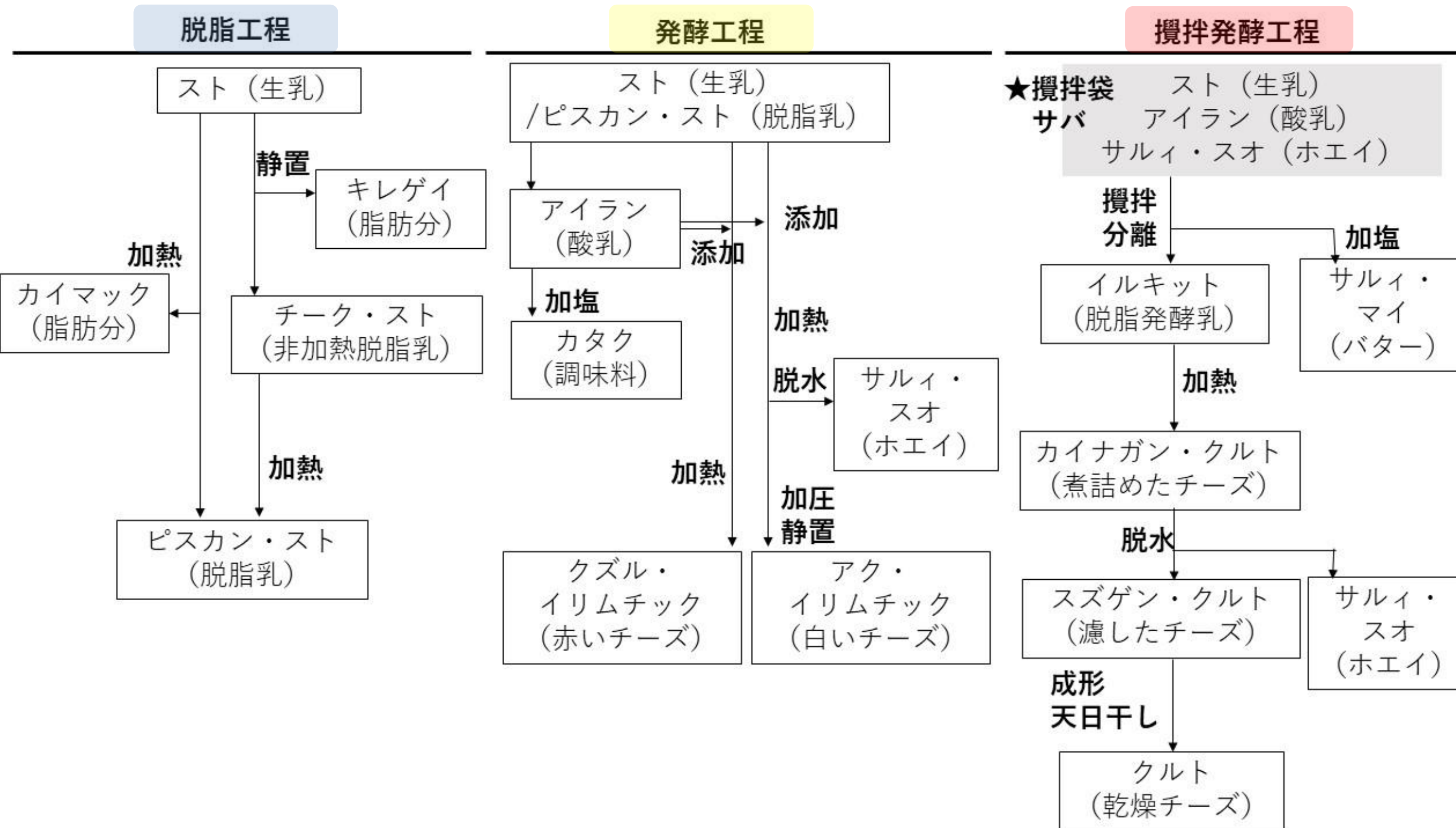
結果

- 1) 乳加工に用いられる乳の種類と乳量
- モンゴル国のカザフ人の乳製品作りは、主にヒツジ、ヤギ、ウシの乳を混ぜておこなわれている。

【理由】
(A)経済的事由により各世帯ヤギの所有頭数が多いが、ヤギの乳はヒツジやウシの乳と比べて脂肪分に乏しい。
(B)山岳高地である同地域において、各世帯がモンゴル高原と同規模頭数のヒツジ・ウシを所有することは難しい。

☞それゆえに、同地域では乳製品の味の調整および乳製品消費の需要を満たす乳量の確保のため、3種類の乳を混ぜている。

- 2) 乳加工方法
- モンゴル国のカザフ人の乳加工方法は、大きく3つの工程に大別される。



【表1】サグサイ郡調査世帯における1日の乳製品作りに用いられる乳量

家畜種	頭数	1日あたり乳量	全体に占める割合
ヒツジ	60頭	15ℓ	20%
ヤギ	48頭	45ℓ	60%
ウシ	4頭	15ℓ	20%

2012年7月調べ

①加熱・静置によって生乳から脂肪分を得る脱脂工程。

☞加熱を経て得られた脂肪分(クリーム)は食用、非加熱の脂肪分は食さない。長期保存に適さない。

②生乳(あるいは脱脂乳)に酸乳を加えながら加熱し、発酵を進めて加工していく発酵工程。

☞酸乳あるいは凝乳・チーズを得る。長期保存に適さない。

③生乳、酸乳、ホエイを攪拌袋の中で混ぜることに始まり、さらに加熱して発酵を進めて乳製品を作る攪拌発酵工程。

☞長期保存用のバターと凝固乳・乾燥チーズを得る。なお、攪拌袋の容量は約50～60ℓ。



- 3) 先行研究との比較にみるモンゴル国カザフ人の乳加工方法の特徴

①ヒツジ、ヤギ、ウシの乳を混ぜて加工が進められる点。

☞近年はモンゴルや他のカザフ人居住地域においては泌乳量の多いウシのみを主に搾乳する傾向がみられるが、バヤン・ウルギー県では環境上の理由によりそもそも飼養可能な家畜頭数が限られており、搾乳可能なウシの所有数が少ない。そうした中で、人々は自身の生活需要に見合った量・味の乳製品を作るために、複数種の乳を混ぜて対処している。

②蒸留工程がおこなわれていない点。

☞モンゴルの乳加工工程には、蒸留工程および蒸留酒の精製があるが、カザフには無い。その理由は宗教、乳の発酵度合い、火力の確保における違いによるものと推察される。なお、蒸留工程の有無を含め、モンゴル国のカザフ人の乳加工方法にはモンゴル側からの影響といえる工程は確認されなかった。

③長期保存用のバターの精製方法が、攪拌袋の中身の攪拌に限られている点。

☞モンゴルや他のカザフ居住地域において、長期保存用のバターは脂肪分(クリーム)の加熱および攪拌によって得られている。他方、調査地では、長期保存用バターは攪拌袋にできるだけ多くの乳を入れ、短時間で集中的に攪拌して得た脂肪分を用いて作っている。この攪拌発酵工程は多くの労力を要するが、調査地では(A)脂肪分が少ないヤギの乳が乳量の大半を占めている。(B)クリームセパレーターなどの機械の導入が進まなかったため、静置・加熱によって得られる脂肪分を加熱するだけでは長期保存用のバターを十分に精製できない。ただし、攪拌を経て得られる脂肪分には水分が含まれるので、それを保存するためには脂肪分に塩をもみ込み脱水する。この加塩による脱水工程はモンゴルのバター精製にはみられない。

結論

- ヒツジ・ヤギ・ウシの乳を混ぜておこなわれるモンゴル国カザフ人の乳加工方法は、主に3つの工程に大別される。
- そのうち、長期保存用のバターやチーズを得る工程は、攪拌袋を用いた攪拌発酵工程に限られていることがわかった。
- その理由は、自然環境・経済的事由により脂肪分が少ないヤギの乳が乳製品作りの主原料となっていて、その脂肪分の加熱だけでは長期保存用のバターを十分に作り得ないことによる。
- すなわち、攪拌袋を用いた攪拌発酵工程は、労力を要する工程であっても、限られた状況下において得られた乳を最大限に活かす工夫のもと継承されてきた技術であり、同地域の乳加工を最も特徴づけている工程といえる。