
近現代モンゴルにおける畜産物利用の変化 —乳・乳製品の域外販売と域内消費に着目して—

富田 敬大

(立命館大学立命館グローバル・イノベーション研究機構)

I はじめに

現代のモンゴル国に相当する地域で 20 世紀に行なわれた二つの大きな変革、すなわち、社会主義化と民主化が、そこで営まれる牧畜にどのような変化をもたらしたのか。この問いに対して、国内外の研究者がさまざまな角度から議論を展開してきた。なかでも、1999 年にデイビッド・スニースが発表した二重の生産様式 (dual productive modes) をめぐる論文 [Sneath 1999] が広く知られている。スニースは、革命以前のモンゴルにおいて、家畜の増産を目指して特定の種類の大規模家畜群を飼育する「収益追求的な (yield-focused)」または「専門的な (specialist)」ものから、衣食住など家庭内の需要を満たすために多種類少数の家畜群を維持する「生業的な (subsistence)」ものまで、さまざまなタイプの牧畜があったと考えた。そして、この二つの対照的な生産様式の比重の違いとして、社会主義化、民主化による牧畜社会の変化を説明した。彼の議論を単純化して示せば、社会主義時代 (特に牧畜の集団化が完了した 1950 年代後半以降) には、革命以前に封建領主や寺院のもとで行なわれていた収益追求的な (専門的な) 生産様式が、すべての牧民と大多数の家畜を覆い尽くすほどに拡大した。これに対し、民主化後は、協同組合が解体され、個別世帯による牧畜経営が中心になるなかで、より生業的な生産様式が強まるだろうと結論づけている。

スニースの議論は、伝統・社会主義・現在という旧ソ連および旧社会主義諸国が経験した歴史的な変化 [高倉 2008 : 6] を、牧畜社会の内的

論理を通じて、つまり二つの生産様式の比重の違いとして描いた点で重要である。もちろん、現実はそのほど単純ではなく、社会主義が単純な過去の復元ではなかったことや [尾崎 2010 : 152-153]、市場経済への移行期を経て、現在はむしろポスト移行期というべき状況にあることなど [小長谷 2010 : 66]、スニースが提起した理論モデルの再考をうながす、いくつかの重要な指摘がなされている。

しかし、スニースをはじめ、これまでの検討の中心はあくまで肉（家畜生体）の生産であって、変容のモデル化に乳や毛の生産が十分に反映されてきたとはいえない。社会主義時代には、毛や乳などそれまで家庭内の需要にあてられることの多かった畜産物が、食品・工業原料として地域外に向けて生産されるようになったにもかかわらず、である。そこで、本論文では、20世紀の社会経済変動（農牧業の集団化および脱集団化、都市・工業開発など）のもとで、畜産物の生産、消費、流通が、どのように変化したのかを、乳・乳製品に焦点を当てて明らかにすることを目的とする。ここでは、社会主義化と民主化による影響を、乳・乳製品の域外販売と域内消費の關係に着目して検討を行なうことで、モンゴル牧畜社会の変容を新たな視座から理解することを目指す。

本論文で用いる資料は主に、ボルガン県オルホン郡（2008年11月から2015年3月）およびセレンゲ郡（2012年12月から2014年8月）で断続的に行なった調査により得られたものである。調査方法は、聞き取りを中心としながら、必要に応じて直接観察も実施した。さらに国立中央文書館（2011年10月、2015年10月）およびボルガン県庁公文書室（2011年12月、2012年12月）において、社会主義時代（とくに集団化期）の行政文書や統計資料などの文献資料の収集も行なった。

本論文は、以下の四つの部分から構成される。まず、モンゴルにおける乳文化の特徴を説明する。次に、社会主義時代の乳・乳製品の生産と流通の実態を、資料分析の結果明らかになった情報と人びとの語りをつき合わせて検討する。そして、社会主義崩壊後、乳・乳製品の生産と流通がどのように再編されつつあるのかを、牧民への聞き取りと直接観察により得られたデータをもとに考察する。そのうえで最後に、モンゴル

における乳・乳製品の生産および流通の変容と、そこにおける域外販売と域内消費の関係について議論を行なう。

II モンゴルにおける乳利用の文化

牧畜民にとって、乳・乳製品は、肉と並んで重要な食料資源である。モンゴルにおいても、「白い食べもの」と総称される乳製品類と、「赤い食べもの」と総称される肉類が二大食品として食生活を支えてきた。搾乳がピークを迎える夏には、乳が盛んに加工され、新鮮な乳製品が食卓に並ぶ。一方、冬には、秋までに太らせた家畜が屠られ、肉が多く食べられるようになる。もっとも、ここでいう乳と肉の季節的な食べ分けとは、あくまで比重の違い程度のものであって、夏に肉、あるいは冬に乳製品を食べないというわけではまったくない。冬・春にも、秋に保存食としてつくっておいた乳製品が食べられる。

世界の牧畜民のなかでモンゴルほど多様な乳製品をつくる民族はいない [小長谷 1992 : 218] といわれるほど、モンゴルの人びとは複雑な乳加工技術をもっている。乳にはさまざまなミネラルや栄養素が含まれるが、水以外の主な成分として、乳脂肪、乳たんぱく質、乳糖があげられる。モンゴルの乳加工はこの三つの栄養素を順次分離する方式 [小長谷 1997 : 130] をとっている。ヒツジ・ヤギ・ウシの乳の場合、最初に生乳から乳脂肪を取り出したあと、残った脱脂乳を乳酸発酵させてたんぱく質を凝固させたり、乳糖を発酵させてアルコールに変えたりするのが一般的だ¹⁾。モンゴルでは、これらの工程が柔軟に組み合わせられることによって、複雑な乳加工体系がつくり出されている。その根底にあるのは、乳を完全に利用するという思想である。

歴史的にみて、ユーラシアに広く展開したモンゴルは、さまざまな技術を取り入れながら、乳加工技術体系をつくりあげていったと考えられ

¹⁾ ウマの乳の成分は他の家畜種に比べて、乳糖が多く、脂肪は少ない。そのため、ウマの乳は、脱脂処理を経ることなく、攪拌して乳酸発酵を進めて（乳糖からアルコールがつくれる）、馬乳酒にする [小長谷 2005 : 111-112]。

るが、その変化のプロセスを明らかにすることは容易ではない²⁾。乳・乳製品利用の歴史的変化の解明には、現在の状況から類推するほかに、文献や図像のなかに断片的に存在する情報を収集し、それらを相互に検討する方法、土器や土器に付着した有機物を分析する方法などが考えられる [平田 2013 : 24-30]。いずれの方法をとるにせよ、現物が残っていない以上、地域差の大きい乳製品を比較し同定するだけでも、きわめて困難な作業となるはずだ。今後この方面での研究の進展に期待しつつ、ここでは、革命以前から現代にかけての乳利用の変化として、ごく簡単に三点を指摘するにとどめる。

第一に、現在主要な搾乳対象となっているのはウシであるが、かつての搾乳の中心は、ウシよりもヒツジであった可能性が高い³⁾。地域差はあるだろうが、ウシが搾乳の主たる対象となったのは社会主義時代以降であったと考えられる [小長谷 2005 : 110]。

第二に、搾乳の中心がヒツジとヤギから泌乳量の多いウシに変わったことで大量に処理しなければならなくなったことや、小麦など他の食材が普及したことで保存食としての乳の位置が相対的に低下するなかで [小長谷 2005 : 122]、乳加工技術が単純化していく傾向にある。

そして第三に、鮮度が重要であり、かつローカルフードとしての性格が強い乳・乳製品は、少なくとも革命以前には基本的に家庭内での自足的な消費の対象であったと考えられる。自身も牧民として育ち、農牧業協同組合の建設に尽力したレンチンギーン・ミンジュールは、小長谷が行なった聞き取りのなかで、1920年代のアルハンガイ県では乳製品を外部に販売するための市場はなく（そもそも中国人商人は、モンゴル人

²⁾ 松原 (1992) は、フィールドデータと文献に残された情報を組み合わせて、トルコ系牧畜民ユルククの乳加工技術の変遷を、モンゴル・トルコ系の牧畜民の歴史的展開と関連付けながら議論している。

³⁾ 革命以前の家畜利用については不明な点が多い。チンギス・カン時代の首都のひとつであったと考えられるアウラガ遺跡では、近年の発掘調査によりウシやウマといった大型獣がかなりの高率で利用されていたことが分かった [白石 2015 : 193]。大型獣の利用は、宮廷行事や宗教儀式との関連もあることから、この事実が庶民の食生活をどの程度反映していたのかは議論が分かるところであり、今後の研究が俟たれる。

がつくった乳製品を食べなかったという)、自分たちで食べるためだけに乳製品をつくっていたと回想している [小長谷 2013 : 13]。もっとも、このような限られた資料だけで、革命以前の乳・乳製品の生産と流通の実態を明らかにすることは困難である。

重要なことは、社会主義による近代化が、こうした乳利用の変化をうながす契機となったという点である。社会主義時代の乳製品生産について、次項で詳しくみていくことにしたい。

Ⅲ 社会主義時代の乳・乳製品の生産と流通

1 社会主義下の牧畜開発：乳・乳製品を中心に

肉や毛・皮革、乳など畜産品の国家調達が始まったのは 1940 年代初めである。ソ連との同盟関係にもとづき、第二次世界大戦に参戦したモンゴルは、国家経済のあらゆる部門を戦争目的に再編した⁴⁾。工業方式での乳製品加工がはじまったのもちょうどこの頃で、全国にバター製造網が形成された。政府は、1940 年にバター⁵⁾を生産するザボード (*zavod*) とよばれる組織を 82 カ所、その下部組織として生乳の集荷、加工を行なうスーニー・タサグ (*süünii tasag*) とよばれる組織を 200 カ所ほど設置し、初年度にはおよそ 264 t のバターを生産した [ダムディンスレン 2014 : 76]⁶⁾。同年には、ソ連による援助のもと、ウランバートルに先進国型の保存・加工施設を備えた近代的な乳加工工場 (スーニー・ウィルドウェル) がはじめて建設された。さらに、1942 年にはボルガン県をはじめとする 10 の県中心地で食品コンビナートが操業を開始した。

⁴⁾ それまで、モンゴルには畜産品を義務的に供出する制度はなかったが、1941 年に毛を納入させる法律、1944 年には家畜を納入する法律が相次いで制定された。

⁵⁾ バターは、ツツギー・トス (*tsötsгий tos*) ないしはロシア語からの借用でマスロー (*maslo*) とよばれる。モンゴルでは、社会主義時代に入ってから、ソ連の影響のもとバターがつくられるようになったと考えられる。

⁶⁾ 『モンゴル史』では、1941 年時点で、92 のザボードが操業し、282t のバターを生産したとあり、数値に若干の違いがみられる [モンゴル科学アカデミー歴史研究所 1988 (1969) : 15]。

その結果、バターの生産量は、年々増加し、1948年には3888.0t、1950年のピーク時には5182.6tのバターを生産した〔前掲書：77-78〕。モンゴルの食品工業（乳製品分野）の専門家であるロブサンスレンギーン・ダムディンスレンは、『乳・乳製品の科学とテクノロジー』（2014）のなかで、このようにきわめて短期間にバター生産の集約化がなされた要因として、戦時下というきわめて困難な状況のなかで、国内の食品産業を振興するインセンティブが強く働いたこと⁷⁾、家畜所有者から乳を調達する制度が強い法的拘束力をもって機能していたことを指摘している。

戦後、バター生産を核として乳生産が急速に発展したモンゴルであったが、協同組合化が完了した1950年代末以降、バターの生産量は緩やかに減少し、1970年には2995.2tとピーク時のおよそ5分の3にまで低下した。これにはいくつか理由が考えられる。まず、1950年代半ばから協同組合員の私有家畜に対する畜産品の供出義務の緩和がなされ、1959年に乳の供出義務が撤廃されたことで、全体として乳の収量が減った。次に、1962年のコメコン（経済相互援助会議）加盟などにより輸出産品としての肉や毛の重要性が高まるなか、家畜頭数の増加を優先するようになり、家畜の成長に悪影響をおよぼす恐れのある過剰な乳利用が抑制されるようになったことである。

一方、都市インフラの整備や工業化が進められたことで、ウランバートルを中心に都市人口が急激に増加し、都市部への食料供給が大きな課題となった⁸⁾。乳・乳製品も例外ではなく、1960年代半ばから、主に農業部門を担当した国営農場（サンギーン・アジ・アホイ）で、首都圏を中心に機械化した酪農場が設立され、ウランバートルやダルハン、エルデネット、チョイバルサンといった主要都市に牛乳を供給するようになった〔小宮山2006：91-92〕。1970年代に入ると、先進国型の保存・加工施

⁷⁾ バターは、ソ連から来た労働者や技術者、都市住民を中心に広まっていたものと考えられる。1940年に政府が外国からのバターの輸入を停止したことで〔モンゴル科学アカデミー歴史研究所1988（1969）：15〕、国内の需要を自国でまかなう必要が生じた。

⁸⁾ 1956年（11万8387人）から1963年（22万3695人）にかけて都市人口が2.2倍に増加し〔小宮山2006：89〕、この傾向は現在に至るまで続いている。

設を備えた乳加工工場が、ウランバートル以外の都市や県中心地にも次々とつくられていった⁹⁾。

こうした動きは、地方にも波及し、低迷する乳生産の立て直しがはかられた。それまで軽工業・食品工業省の指導のもと、県中心の食品コンビナートで行っていた乳製品（主にバター）の加工が、1972年から73年に、農牧業省の管轄となり、主に牧畜部門を担当した農牧業協同組合（ネグデル）が、家畜の飼育、搾乳、乳の集荷、加工までを一括して行なうようになった。こうした背景には、乳の生産と加工を同一の組織がなうことで、生産性の向上と責任の強化をはかるという政府のねらいがあったと考えられる。政府は、報奨制度の導入や乳の買い取り価格の上昇などにより牧民の生産意欲の向上をはかる一方で、1970年代末からふたたび個人所有の家畜に対して乳の供出義務を課すなど牧民への締め付けを強めた。このいわば「アメとムチ」の政策によって、バターの生産量は次第に増加し、1990年には1950年のピーク時に近い水準まで回復した。

以上のように、社会主義時代のモンゴルでは、畜産業としての乳製品の生産流通は、1940年から1991年まで大部分が国家に独占されてきた。1950年代後半以降は、旧ソ連のソフホーズとコルホーズに相当する国营農場と農牧業協同組合が、乳生産をになった。国营農場には、機械化された酪農場が新たにもうけられ、ホルスタイン種やシンメンタール種、カザフ産のアラタウ（*alatau*）種などの純血種や交雑種の乳牛を飼育し、都市に牛乳を供給した。都市の近代的な保存・加工設備を備えた乳加工工場では、バターや伝統的な乳製品のほかに、飲用乳や粉ミルクなどがつくられた。これに対し、農牧業協同組合では、ザボードとその下部組織であるスーニー・タサグのもとに遊牧民を再組織化し、乳生産を行なった。1970年代初頭からは、農牧業協同組合が、家畜の飼育、搾乳、乳の集荷、加工を一括して行なうようになった。農牧業協同組合のなかには、小規模ながら乳製品生産所（モンゴル・ツァガン・イ

⁹⁾ 1990年には、国内の乳生産の半分近くをこれら近代的な乳加工工場が占めるようになったという [ダムディンスレン 2014: 63]。

デーニー・ウィルドウェル) がもうけられたところもあった¹⁰⁾。以下では、このうち、農牧業協同組合による乳・乳製品の生産・流通を取り上げる。

2 統計から把握される乳生産の特徴

農牧業協同組合のもとの乳生産の具体的な様相をみる前に、畜産物としての乳製品の特徴を説明しておきたい。モンゴルでは、1962年コメコン加盟以降、他の社会主義諸国に対する食品・工業原料としての畜産品の輸出がより一層拡大した。肉、毛・皮革、乳などの輸出量をめぐっては、参照する統計データによって数値にばらつきがあるものの、少なくとも1960年代以降、こと畜産物に関する限り、肉および毛が主要な輸出品であったことは間違いないだろう。比較的まとまったデータがある『コメコン諸国統計年鑑』を参考にすると、肉とその加工品の輸出量は、1980年代初頭をピークに減少に転じるものの、概ね右肩上がりに増加してきた。羊毛や皮革の輸出量には大きな変動は認められず、一定量を安定して輸出していた。これに対し、乳製品(特にバター)は、1960年代初頭をピークに急激に減少し、1973年以降は輸出量が記載されていない。乳製品の輸出そのものがなくなったわけではないはずだが¹¹⁾、輸出量は大幅に低下したことが統計の数値から推測される。つまり、社会主義時代を通じて、肉や毛が主要な輸出品であったのに対して、乳・乳製品はどちらかという国内の食料需要にあてられる傾向が強かった。

ここで素朴な疑問として、農牧業協同組合では、一年にどのくらいの畜産物を生産していたのか、またそのなかで乳・乳製品はどのくらいの

¹⁰⁾ アルハンガイ県イフタミル郡、ウブスハンガイ県ホジルト郡などの乳製品生産所が全国的に有名であった。

¹¹⁾ モンゴルにおける乳製品の輸出量の推移については、残念ながら資料の不足により不明である。おそらくカゼインは外国へ輸出するために生産されていたのではないだろうか。ダムディンスレンは、1980年代末頃にカゼインが東南アジア諸国や日本に輸出されていたと指摘している [ダムディンスレン 2014: 72]。

表1 畜産物の生産量（1983年）

郡名	肉類		毛類		乳		乳製品	
バヤンアクト	1412.4 t	3,696,400₮	92.5 t	653,400₮	637.3 t	173,000₮	49.2 t	553,900₮
ボガト	1022.9 t	2,045,400₮	37.3 t	148,100₮	611.8 t	469,500₮	23.4 t	245,400₮
ブレグハンガイ	1310.7 t	2,487,200₮	70.4 t	573,700₮	918.9 t	158,500₮	55.7 t	641,900₮
ゴルワンボラダ	1328.7 t	2,608,900₮	116.8 t	548,800₮	723.3 t	363,800₮	47.1 t	517,800₮
ダシンチレン	1585.5 t	3,087,200₮	97.4 t	583,300₮	647.5 t	335,400₮	56.9 t	615,700₮
モゴト	1617.8 t	4,023,700₮	109.6 t	566,900₮	918.4 t	489,000₮	70.3 t	696,400₮
オルホン	1498.0 t	3,437,400₮	102.0 t	1,191,100₮	986.9 t	550,100₮	63.7 t	714,800₮
サイハン	1508.9 t	3,388,900₮	78.5 t	457,600₮	572.5 t	436,000₮	28.3 t	306,000₮
テシグ	1195.8 t	2,642,700₮	30.5 t	175,500₮	1219.8 t	558,600₮	97.6 t	1,071,100₮
ハンガル	818.8 t	1,953,300₮	35.3 t	173,200₮	600.5 t	364,000₮	33.9 t	480,100₮
ヒシグウンドゥル	1039.3 t	2,328,700₮	60.1 t	374,900₮	601.3 t	385,000₮	40.4 t	437,900₮

出典：注12を参照

割合を占めていたのであろうか。以下では、これらの点を、ボルガン県の事例をもとに考えてみることにしたい。

国立中央文書館に所蔵されている農牧業協同組合関連の統計資料¹²⁾にもとづき、1983年のボルガン県内の11の郡（すべて農牧業協同組合）における畜産物の生産量をまとめたものが表1である。

いずれの農牧業協同組合でも、肉（家畜生体）の生産が収入の大半を占め、次いで、毛、乳の順となっている。ここで注意すべき点は、乳の多くが、乳製品の加工に回されていたことである。金額ベースでみると、この乳製品による収入は、毛に匹敵するかまたはそれを上回るものであり、1970年代以降の乳製品生産の振興策の成果だと考えられる。

それぞれの畜産物について、もう少し詳しく検討してみる。表2は、肉類および毛類の生産額を主な品目別にまとめたものだ。まず、肉類の内訳をみると、ヒツジとウシによる収入がほとんどを占めているのが分かるが、これはヒツジとウシの増加を重視した第3次五カ年計画以降の牧畜政策を反映している。ただし例外的に、サイハン郡やモゴト郡といった馬乳酒の生産が盛んな地域では、ウマの販売が多い。次に、毛類においては、羊毛とカシミアによる収入が中心であった。このうち、オルホン郡は、毛用に品種改良したハンガイ (*khangai*) 種のヒツジの飼

¹²⁾ 出典は、モンゴル国立中央文書館での農牧業協同組合連合協議会保管文書『ボルガン県の農牧業協同組合の1983年決算総括』(X.356 Ⅱ.2 XH.492)。

表2 肉類・毛類の主要品目別生産額（1983年）

郡名	肉類				毛類		
	ウマ	ウシ	ヒツジ	ヤギ	羊毛	カシミア	大家畜の毛類
バヤンアクト	125,100円	1,115,500円	2,176,400円	267,300円	449,700円	188,000円	12,600円
ボガト	25,000円	1,060,700円	868,400円	38,900円	104,500円	33,000円	9,900円
ブレグハンガイ	82,200円	1,254,200円	936,700円	165,500円	402,200円	159,900円	10,100円
ゴルワンボラグ	237,600円	814,600円	1,413,900円	109,700円	370,900円	153,200円	22,100円
ダシンチレン	118,600円	1,262,000円	1,468,000円	193,600円	402,500円	159,800円	19,000円
モゴド	1,145,700円	1,233,200円	1,455,300円	171,000円	378,500円	162,900円	22,600円
オルホン	159,700円	1,450,300円	1,597,000円	183,900円	1,053,300円	120,000円	15,700円
サイハン	419,700円	1,189,600円	1,570,800円	164,000円	288,100円	140,100円	27,400円
テシグ	89,100円	1,734,500円	666,400円	137,500円	81,500円	80,100円	12,400円
ハンガル	66,900円	1,077,200円	721,100円	70,000円	99,200円	63,800円	9,300円
ヒシグウンドゥル	246,100円	1,134,700円	899,300円	43,600円	290,800円	65,500円	18,000円

出典：注12を参照

表3 乳・乳製品の品目別生産量（1983年）

郡名	乳				乳製品	
	ウシの乳	馬乳(酒)	ヒツジの乳	ヤギの乳	バター	カゼイン
バヤンアクト	609.0 t	13.1 t	13.0 t	2.2 t	30.5 t	12.3 t
ボガト	558.8 t	53.0 t			15.3 t	8.1 t
ブレグハンガイ	872.1 t	31.8 t		15.0 t	38.3 t	17.2 t
ゴルワンボラグ	672.2 t	48.2 t	2.0 t	0.9 t	31.6 t	14.3 t
ダシンチレン	615.5 t	13.5 t	8.5 t	10.0 t	35.5 t	18.5 t
モゴド	763.8 t	136.4 t	9.0 t	9.2 t	40.9 t	22.2 t
オルホン	758.2 t	197.6 t	31.1 t		41.1 t	19.2 t
サイハン	425.3 t	104.0 t	25.9 t	17.3 t	20.3 t	8.0 t
テシグ	1212.9 t	0.9 t	2.0 t	4.0 t	59.4 t	33.5 t
ハンガル	554.9 t	45.6 t			26.2 t	7.7 t

出典：注12を参照

育に積極的に取り組み、羊毛からより多くの収入を得ていた。

一方、乳・乳製品の生産は、やや複雑である。はじめに確認しておきたいことは、ボルガン県では、四種類の家畜すべてを搾乳していたということだ。表3からも分かるように、大部分を占めたのは牛乳だが、他の家畜の乳も利用していた。ただし、ウシ以外の乳利用には地域差がみられる。ウマの乳の利用は、現在も馬乳酒の産地として有名なサイハン郡やモゴト郡などで多かった。また、ヒツジやヤギの乳は、少なくとも公的には利用していない農牧業協同組合がいくつかあった。

つまり、農牧業協同組合における乳製品収入の中心はあくまで、牛乳

からつくられるバターであり、次いで脱脂乳を加工してつくるカゼインであった¹³⁾。これらはともに国家調達にあてられ、郡内で消費されることはほとんどなかった。また、表にはないが、農牧業協同組合では、ウルム (*öröm*) やアールール (*aaruul*) といった伝統的な乳製品もつくられていた。バターに比べて生産量は少なく、郡内での消費にあてられていたようだ。

3 乳・乳製品の生産と流通の実態

では引き続き、農牧業協同組合による乳生産をより詳しくみていくことにしたい。以下で取り上げる資料は、ボルガン県オルホン郡 (旧チョイバルサン農牧業協同組合) に関する行政文書および統計資料と、元組合員への聞き取りにもとづくものである。

(1) ウシ群の管理と畜産物利用

農牧業協同組合において、ウシの飼育、搾乳、乳の集荷、加工は、どのように行なわれていたのであろうか。農牧業協同組合が所有する共有家畜は、種、性、年齢などに応じて細かく分けられ、各群をソーリ (*suuri*) とよばれるグループが管理し、畜産物を生産した。これらは、家畜群を均質な群れに分けて管理することで、少ない労働力で多数の個体を飼育することを目指すものであり [風戸 2009: 204]、革命以前に寺院や封建諸侯など大規模家畜所有者のもとで用いられた飼育方法とも重なる部分が多い [Sneath 1999: 225-232]。

ウシは、性・成熟度により、五つの群れに分けられた。具体的には、(1) 出産するメス (出生後3年以上) と当歳仔 (0~1年)、(2) 二歳オス (1~2年)、(3) 二歳メス (1~2年)、(4) 三歳メス (2~3年)、(5) 種オス (3、4年以上) である。(2) 二歳オスは、原則として三歳 (出生後3年以上) になる春に肉用に出荷された。肉の供出ノルマを達成した場合

¹³⁾ 表3のように、馬乳酒は、乳製品のカテゴリーに含まれてはいない。馬乳酒の生産が盛んな地域 (モゴト郡やサイハン郡、オルホン郡など) では、馬乳酒による収入がバターに次いで多かった。

には、三歳以上飼育することがあったが、群れが常につくられるわけではなかったようだ。

調査結果を総合すると、(1) 出産メスウシとその仔を担当する牧民は、乳加工を行なう作業員らとともに、スーニー・タサグとよばれるグループを組織し、おおむね5月から9月にかけて搾乳および乳加工を行っていたようだ。期間中、(5) 種オスウシを群れに入れて種付けさせた。11月になると、タサグごとに、冬・春の宿営地に移動し、出産と仔畜の育成に取り組んだ。翌春、二歳に達した仔畜は、(1) 出産メスウシの群れから分離し、オス・メス別々に分けて飼育する。(2) 二歳オスウシは、一年ほど飼育した後、トーバルとよばれる家畜を放牧し肥育しながら輸送する作業を担当する組織に引き渡し、半年ほどかけて都市に運ばれた。一方、二歳メスウシは、二年間飼育した後に、(2) 出産メスウシの群れに入れられた。オルホン郡では、(3) 二歳メスウシと (4) 三歳メスウシの群れを分けて管理していたが、それは妊娠可能な三歳メスウシに種付けをさせて、搾乳可能な（すなわち、妊娠ないし出産した）状態で、出産メスウシの群れに入れるためであった。

ウシの飼育方法は、場所や時期によって多少異なるが、基本的には以上のようなサイクルで行なわれた。肉として利用されるオスは、若い時点で出荷されたのに対し、メスは、出産と仔畜の育成率を向上し、できるだけ長期間搾乳できるようにしていた。年老いた家畜は、群れから取り出され、食肉として主に郡内で消費された。屠畜の対象は、種オスは5年以上種付け作業に利用した個体、メスは8~10頭出産した個体（ただし、老いてもまだまだ妊娠可能なメスは残しておく）というのが、おおよその目安であった。

(2) 乳生産の労働組織

農牧業協同組合において、牛乳の生産およびバターなど乳製品の加工をになったのが、ザボードとその下部組織のスーニー・タサグであったことは、すでに述べたとおりだが、その活動内容は時期によって異なる。なかでも大きな転機となったのが、1972年に農牧業協同組合がウシの

飼育、搾乳から、乳の集荷、加工までを一括して行なうようになったことである。

オルホン郡は、五つの行政区からなり、このうち郡中心地にあたる第5行政区を除き、第1～4までのすべての行政区にスーニー・タサグが組織された。1972年時点で、スーニー・タサグの数は、第1行政区は4(搾乳者28人)、第2行政区は2(搾乳者12人)、第3行政区は1(搾乳者7人)、第4行政区は2(搾乳者14人)であった¹⁴⁾。第1行政区でスーニー・タサグの数が多いいのは、在来種の外にアラタウ種との交雑種を飼育するなど、ウシ飼育に重点的に取り組んでいたことと関係している。これに対し、第3行政区では、毛用のハンガイ種のヒツジの飼育が中心であったため、他の行政区に比べて数が少ない。スーニー・タサグには、6～7人の搾乳者がおり、それぞれがメスウシの飼育と搾乳を担当した。搾乳者一人当たり割り当てられるメスウシの頭数は、年齢や経験によって異なるが¹⁵⁾、おおむね十数頭程度であったと考えられる。

搾乳者は、朝夕2回搾乳を行なう。一頭当たりの搾乳ノルマは、成熟度や妊娠の有無などに応じて細かく設定されていた。搾乳した乳はすぐにタサグへと送られた¹⁶⁾。タサグでは、専門の作業員が手動の遠心分離機 (*süüni mashin*) を使って、生乳をクリームであるツツギー (*tsötsgii*) と脱脂乳であるシンゲン・スー (*shingen süü*) に分けた。このうち、半完成品であるツツギーを行政区の中心地にあるザボードでバターに加工した。バターは、脱脂乳から抽出したカゼイン (*eedemtsel*) とともに、輸送拠点となるボルガン市に運ばれた。

¹⁴⁾ 出典は、モンゴル国立中央文書館の農牧業省保管文書『ボルガン県オルホン郡チョイバルサン農牧業協同組合において組織するモンゴル乳製品生産所および乳生産の状況について』(X.15 Д.3 XH.234)。

¹⁵⁾ 搾乳者一人当たり割り当てられる頭数は、最も多い者で21頭、最も少ない者で6頭と差があった(出典：注14を参照)。

¹⁶⁾ 1970年代末から個人所有の家畜に乳の供出ノルマ(メスウシ一頭当たり100ℓ)が課されるようになった。家畜所有者は自ら搾乳した乳を、スーニー・タサグのもとに運んだ。バター生産期間中にノルマを達成できなかった者は、冬に凍らせた乳や乳製品により補填しなければならなかったという。

(3) 乳生産組織の変遷

オルホン郡では、1971年以前はウシの飼育と搾乳のみを行ない、バターなどへの加工は隣接するボルガン市の食品コンビナートで行なっていた。ところが、1972年に農牧業協同組合がウシの飼育、搾乳から、乳の集荷、加工までを一括してになうようになり、このザボードとスーニー・タサグからなるネットワークがつけられたのである。

しかし、このようなやり方は、1980年代初頭に、郡の中心地に乳製品生産所が建設されたことで、大きく変わる。それまでのように行政区でバターに加工することはなくなり、1971年以前と同様にスーニー・タサグでは搾乳と牛乳の集荷だけを行なうようになった(図1)。GAZ53という集乳車が、毎日朝夕2回スーニー・タサグのもとにやってきて牛乳を集荷し、郡中心地にある乳製品生産所に届けた。生産所では、牛乳をバターやカゼインなどに加工し、都市へと搬出したという¹⁷⁾。

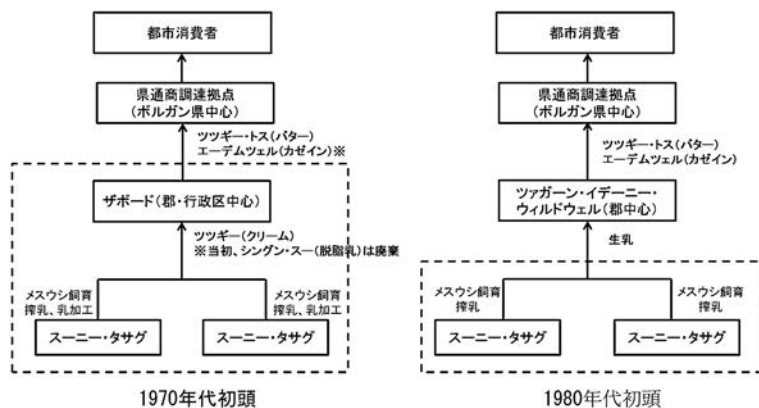


図1 オルホン郡における乳生産組織および流通経路

¹⁷⁾ こうした牛乳の集荷・加工ネットワークは、同時期にウブルハンガイ県ブルド郡でフィールドワークを行なった小貫(2000)の報告のなかにもみられる。

4 乳加工技術からみた乳生産の特徴

農牧業協同組合では、メスウシから得られる乳の多くを、バターやカゼインに加工していたが、無論、モンゴルの伝統的な乳製品づくりが行なわれなくなったわけではない。バターやカゼインが、地域外で販売するためにつくられたのに対して、ウルムやアーロールなどの乳製品は、地域内での消費にあてられる傾向にあった。以下では、農牧業協同組合のもとでの乳加工の全体像とその特徴を、具体的に示す。

(1) 乳加工作業の季節サイクル

5月から9月にかけては、国家調達のためのバターづくりが行なわれた。スーニー・タサグに集められた乳は、まず十分に温めたあと、手動の遠心分離機にかけられた。抽出したツツギー（クリーム）は、加熱消毒したあと冷水でさまし、ザボードの拠点がある郡または行政区の中心に運ばれた。ここで、ツツギーを回転式のチャーン（*tos tsokhigch*）を使って攪拌し、バターに加工した。バターは100kgごとに木箱に詰めて輸送した。一方、ツツギーを抽出した後のシンゲン・スー（脱脂乳）からは、工業原料となるカゼインがつくられた。カゼインは、シンゲン・スーを酸により凝固したのち乾燥させてつくったと考えられるが、残念ながら、詳しいことは分からない。

オルホン郡では、バター生産を開始した1972年当初、バターを加工した時に分離する脱脂乳をうまく活用できていなかったことが、当時の資料から確認できる¹⁸⁾。元組合員に話を聞くと、当初はシンゲン・スーの多くが廃棄されていたようだ。なかには、不要になったシンゲン・スーを持って帰って、自家消費用の乳製品づくりに用いるものもいたそうだが、大部分は使い道のないままであった。その後、1970年代半ばごろから、カゼインに加工されるようになった。しかし、バター製造時に大量に出るシンゲン・スーをすべて加工するには至らなかった。当時

¹⁸⁾ 注14の資料のほか、ボルガン県庁公文書室のオルホン郡・チョイバルサン農牧業協同組合保管文書『チョイバルサン農牧業協同組合会議資料』（X.31 Д.1 XH.32）。

を知る人の話では、せいぜい半分ほどであったという。仕方ないので郡中心地では、余ったシンゲン・スーをブタのエサに混ぜて与えていた。バター生産の終了後、10月以降は、郡内で消費する牛乳・乳製品の生産を行なった。この頃にはスーニー・タサグを解散しており、出産メスウシを担当する牧民たちはタサグごとに宿営していた。この秋から春にかけても、牧民たちには搾乳ノルマが課された。気温はすでに氷点下を下回っており、牛乳は凍らせた状態で、郡中心地に運ぶことができた。また、生乳のまま出荷する以外にも、例えば、第二行政区では、10～11月の二ヶ月間で、牛乳およそ30000ℓ分のウルム、ツァガー (*tsagaa*)、アールツ (*aarts*) といった乳製品がつくられた。ウルムとは、生乳を大なべで加熱脱脂してつくるクリームのこと、ウルムをつくる際に出る脱脂乳 (*bolson süü*) を数日間乳酸発酵させた後、加熱したものがツァガー、これを脱水したものがアールツである。

オルホン郡では、夏から秋にかけてのこれら乳製品づくりに、ヒツジとヤギの乳があてられていた。ヒツジとヤギの出産メスの飼育を担当する牧民が、忙しい放牧作業の合間をぬって、搾乳と乳製品の加工を行なった。また、記録には残っていないが、もちろん個人所有のウシからも、自家消費用の乳製品がつくられたはずだ。

(2) 技術指導書に記された乳加工法：加熱法・静置法・機械法

以上は、乳製品生産所が組織される以前の1970年代にオルホン郡で用いられていた方法であり、1980年代以降、これがどのように変わったのかは、資料がなく詳細は不明である。そこで、ここでは参考として、ウブルハンガイ県ホジルト郡とアルハンガイ県イフタミル郡の乳製品生産所で行なった調査をもとに、1976年にまとめられた、「モンゴル乳製品生産技術」と題する技術指導書の内容を紹介する¹⁹⁾。

この文書では、三つの乳加工法が記されている。すなわち、大なべに

¹⁹⁾ この技術指導書は、農牧業科学協議会の1976年の第10号決定として批准された。残念ながら、全文を参照することはできなかったが、当該文書の一部が注14に示した資料で引用されており、本論文ではこれを参照した。

よる加熱脱脂を基点とする乳加工（加熱法）と、非加熱・静置による脱脂を起点とする乳加工（静置法）、そして機械を用いた遠心分離による脱脂を起点とする乳加工（機械法）の三つである。ここでは、ヒツジ・ヤギ・ウシの乳のおよそ10%を加熱法、15%を静置法で加工し、残りの75%を機械法で加工するように定めている。

まず、加熱法では、乳を大なべて加熱脱脂して、クリームであるウルムを分離する方法は先ほどと同じだが、残ったボルスン・スー（脱脂乳）は酸乳を加えて加熱し、ビヤスラグ（*byaslag*）やエーズギー（*eezgii*）とよばれるチーズに加工する（図2）。

次に、静置法では、乳を加熱することなく静置し乳酸発酵を進め、ズーヒー（*zöökhi*）とよばれるクリームを抽出する。ズーヒーはさらに加熱して、バターオイルであるシャル・トス（*shar tos*）などに加工した。ズーヒーを分離した後の乳酸発酵が進んだ脱脂乳であるエードスン・スー（*eedün süü*）は加熱・脱水して、スーン・ホロート（*süün*

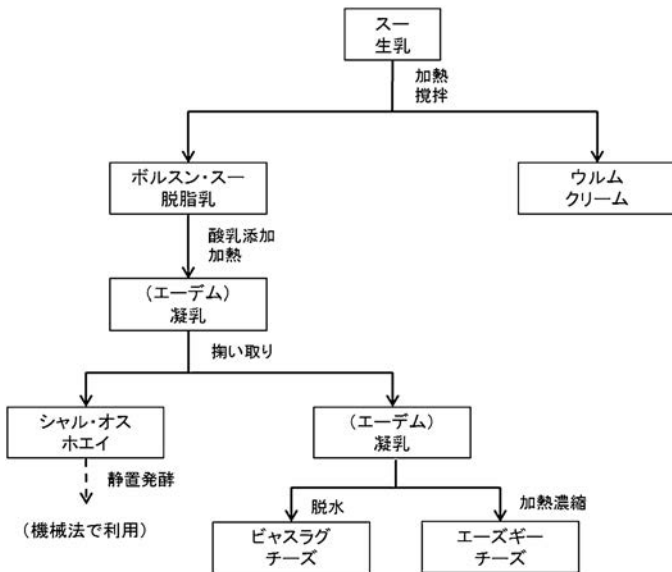


図2 加熱法の乳加工体系

khuruud) とよばれるチーズに加工した (図 3)。

そして、機械法では、遠心分離機とチャーンをつかってバターに加工する方法は同じだが、シンゲン・スー (脱脂乳) を加工するやり方が異なる。ここでは、シンゲン・スーに、加熱法と静置法の作業過程で出るホエイであるシャル・オス (*shar us*) を混ぜて、乳酸発酵させた後、加熱・脱水し、アールツをつくった。このアールツに、風味を整えるためにクリームであるツツギーを混ぜたあと、天日乾燥させてアールロールとよばれるチーズをつくった。脱水時に得られたシャル・オスは、蒸留を繰り返してアルコールを抽出した (図 4)。

この技術指導書に記載された乳加工法が、そのままオルホン郡の乳製品生産所で用いられたことはおそらくなかったであろう。むしろ、この文書からは、従来の乳加工技術体系に、機械を用いたバターの加工技術をいかに組み込もうとしたか、その一端をうかがい知ることができる。大きな課題となったのは、バター加工時に出るシンゲン・スー (脱脂乳) をいかに利用するかということであった。バターを分離したあとの

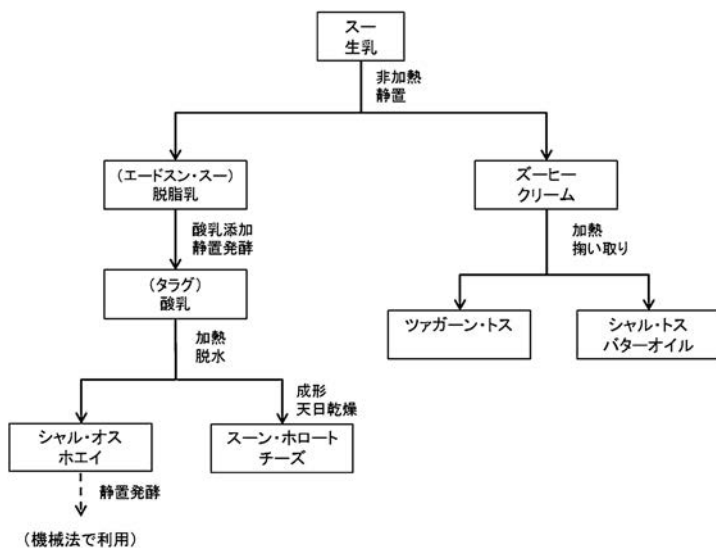


図 3 静置法の乳加工体系

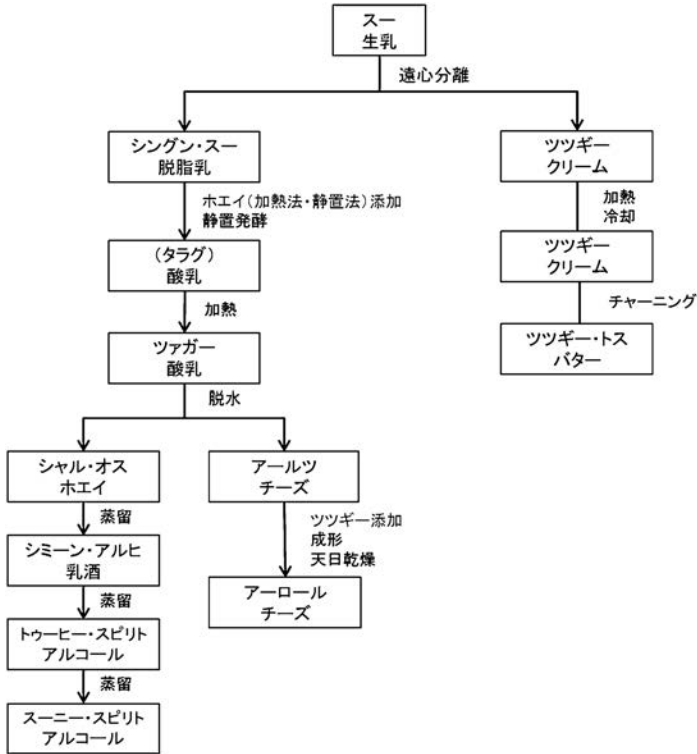


図4 機械法の乳加工体系

シングン・スーを、ウルム（加熱法）や、ズーヒー（静置法）を抽出したあとに残るボルスン・スーやエードスン・スー（いずれも脱脂乳）と同じように乳酸発酵させてチーズに加工することは技術的には可能だが、心理的に抵抗のあったことが、シングン・スーに対する加工工程の複雑さから読み取ることができる。つまりここでは、都市消費者向けのバター生産と、地域内で消費するその他乳製品の生産を両立させ、乳の完全利用を実現することが模索されたのであった。

(3) 農牧業協同組合のもとでの乳製品の域内消費と域外販売の関係
鮮度が重要な乳・乳製品は、肉や毛とは異なり、輸出品にはなりに

くく、基本的には国内、地域内での消費にあてられた。農牧業協同組合では、乳・乳製品の域内消費と域外販売を併存させるための独自の仕組みがあり、そのポイントは次の三点にまとめられる。

第一は、加工法による違いである。5～9月に搾乳した牛乳のほとんどを、ソ連製の遠心分離機やチャーンを用いて、バターやカゼインに加工していた。一方で、郡内で消費する乳製品づくりには加熱脱脂を基点とする伝統的な加工法（加熱法）が用いられた。後者は基本的に自家消費のための乳製品づくりの方法と同じであった。

第二に、季節によって牛乳の用途が異なる。ウシの泌乳量が多い5～9月にかけては搾乳した乳をバターの生産にあて、その後、10月以降は、郡内で消費する牛乳・乳製品の生産にあてた²⁰⁾。

第三に、家畜種による違いがある。搾乳が盛んな夏季には、牛乳がバター生産に回されたため、ヒツジ・ヤギの乳で、郡内で消費するウルム、アーロールなどの乳製品づくりを行っていた。当初、ヒツジ・ヤギの飼育を担当する牧民が、メス家畜の搾乳、乳製品の加工、販売までを行っていた。ところが、乳製品を転売し不正に利益を得る者が続出したため、1970年代後半からは郡中心地に一旦集荷したのち、各行政区で販売するようになった。

以上のような、オルホン郡の事例からは、域内での自足的な消費の対象であった乳・乳製品が、域外での販売が拡大するなかで、その生産・流通が次第に組織化され、集約的なやり方で行なわれるようになったことが分かる。

Ⅳ ポスト社会主義時代の乳・乳製品の生産と流通

1 民主化後の畜産物取引、特に乳・乳製品

1980年代末以降の経済自由化の流れのなかで、国営農場と農牧業協同組合が民営化されて、それまでの集団化された牧畜労働から、各世帯

²⁰⁾ おおよその比率として、牛乳の72%がバター生産に、残りの18%が牛乳・その他の乳製品の生産にあてられた（出典は：注18を参照）。

が個別に牧畜経営を行なうようになった。地方では、国内流通システムの崩壊、保存・加工施設の閉鎖などの影響で、他の畜産品と同じく乳・乳製品を都市で販売するための回路がなくなり、協同組合期のような集約的なやり方で乳製品の加工・販売を行なうことはなくなった。

こうしたなか、市場経済化後のモンゴル牧畜社会を対象とした民族誌的研究において、畜産物取引、特に乳製品の生産・販売はどのようにとらえられてきたのであろうか。従来の研究は、家畜私有化で家畜の割り当てを受けた所有家畜頭数の少ない世帯が、家畜頭数を増やすために、出産による増加分以上の家畜を売ることを避けつつ、羊毛やカシミアを売って現金を得るなど〔尾崎 2003 : 591-592 ; 稲村ほか 2001 : 136-138 ; Martin 2008 : 318〕、畜産物取引を多角化することによって経営の安定化をはかっていることを想定してきた。それゆえ、例えば、極端に家畜頭数が少ない世帯の場合、カシミアへの依存度が高く、経営が不安定であることが指摘されている〔小長谷 2007 : 41〕。

一方、牛乳や乳製品は傷みやすいために、市場から遠い地域では販売が困難である。それゆえ、遠隔地では、乳製品はもっぱら自家消費や贈答品として〔尾崎 2004 : 98-101〕、あるいはごくまれに行商人が訪れた際の日用品との交換物として〔風戸 1999 : 31-33〕利用されてきた。これに対し、大都市の周辺地域では、市場が近いために、肉や毛・皮革とともに乳製品をコンスタントに販売することが可能であり〔尾崎 2008 : 485〕、畜産物取引を多角化するうえで重要な役割を果たしている。しかし、都市近郊での乳製品の生産・販売をめぐるのは、小規模酪農業者に関する報告〔小宮山 2006、Zolzaya 2005、トウシンバットほか 2008〕はあるものの、牧民世帯に関しては不明な点が多く、研究の余地を多く残している。

食品・農牧業省の発表によると、2012年の乳生産は全家畜で約 51.1 万 t と、社会主義時代の水準を上回った。ただし、国内の工場で加工している乳製品は、仔畜摂取分と自家消費分を差し引いた全国消費量 (391.6 t) のわずか 10.7% (4.2 t) に過ぎず、それを上回る量 14.4% (5.6 t) を外国からの輸入品に頼っている。ということは、全国消費量の 74.9%

(29.2t) を、個人および小規模酪農業者が生産する生乳や乳製品が占めているわけだが、その実態は必ずしも明らかではない。これらは、牧民と仲買人や小売業者のあいだで、あるいは個人同士で直接取引がなされるため、その実態を把握することが難しく、統計に反映されてこなかったからだ [ダムディンスレン 2014: 286]。

そもそも、どのような人びとが、いかなるやり方で、都市消費者向けの乳製品の生産、販売を行なっているのか。この問題を解明するためには、牧民による乳製品の生産・流通の実態を、まずもって理解する必要がある。

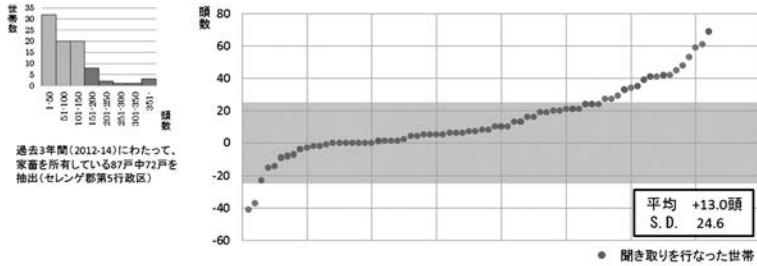
2 都市近郊における乳製品の生産・販売

ここで取り上げる資料は、ボルガン県セレンゲ郡での調査にもとづくものである。セレンゲ郡は五つの行政区で構成されるが、このうち第五行政区で牧畜を営む 22 戸に対して、乳の利用状況をたずねた。実は、前項で事例としたオルホン郡でも同様の調査を行なったが、当該地ではセレンゲ郡のような個人による乳製品の販売は少なくとも一般的には行なわれていないことが分かった²¹⁾。このような違いはなぜ生じたのであろうか。以下では、セレンゲ郡の事例をもとに、都市近郊における乳製品の生産・流通のあり方について考えてみたい。

(1) 国営農場解体後の牧畜活動の現状

セレンゲ郡には、社会主義時代、インゲトトルゴイ国営農場があった。全国でも比較的早い時期に設立されたこの国営農場は、小麦耕作と肉用の混雑種のウシの飼育を中心に行なったが、1991 年に民営化され、いくつかの小農場に分割された。国営農場解体後、小麦生産が大きく落

²¹⁾ 筆者がオルホン郡の第二行政区で行なった調査で、多くの牧民がエルデネットなど近隣の都市に行くついでに牛乳や馬乳酒を売って現金を得ていることは確認することができたが、定期的に牛乳を乳製品に加工して販売しているという事例はほとんどみられなかった。ただし、例外はある。近年、集約的牧畜の普及を後押しする国際機関や政府の援助により組織されたいくつかの酪農場で、乳製品の生産・販売が行なわれるようになった [富田 2014: 55-57]。



※出産可能なメスの頭数から、家畜消費頭数(販売と自家消費の合計)を引いたもの

図5 2012～2013年における家畜所有頭数150頭以下の世帯別の年間家畜収支

ち込んだのに対して、家畜生産は個別世帯を中心に大幅に拡大しており、こうしたなかで個人による乳製品の生産・販売が広く行なわれるようになった。

調査地とした第五行政区の北端にはセレンゲ川が流れ、その沿岸に郡中心地が置かれている。この郡中心地から南北におよそ65km離れたエルデネットへは、人やモノの日常的な行き来がある。調査地のセレンゲ郡第五行政区では、全世帯のおよそ3分の1(330戸中113戸)が家畜を飼育している。一世帯当たりの平均所有家畜頭数は93.8頭と少なく、隣接するオルホン郡第二行政区の一世帯当たりの平均所有家畜頭数229.6頭の半分にも満たない。図5は、家畜所有頭数150頭以下の世帯の2012年から2013年にかけての家畜収支(出産可能なメスの頭数から、販売と自家消費分を合わせた家畜消費頭数を引いたもの)を示したものである。図からは、彼らが基本的にはできるだけ家畜を売らないという方針のもとで、畜産物取引を行なっていることが分かる。それでも家畜の所有頭数が多ければ、自然増加分の販売・消費だけで経営を維持できるだろうが、家畜の所有頭数が150頭以下の経営規模の小さい世帯がほとんどを占める調査地では、再生産ラインぎりぎり(あるいは超過して)家畜の売却を行なわざるを得ない世帯も少なくない。そこで彼らは、少ない家畜頭数でできるだけ多くの収益を得るために、畜産物取引の多角化を選択し、経営の安定化をはかっている。乳製品の生産・販売は、そうした方向性を持った活動の一つとして重要である。

調査地では、ウシが主要な搾乳の対象となっている。ヒツジやヤギ、ウマも搾乳されるが、頭数がそれほど多くないことや、搾乳のために母畜と仔畜を分けて放牧するのが面倒だという理由で搾乳しない世帯が多い。

搾乳期間は、草や気象の状況、個体の状態などによって変わる。ウシは、ほかの家畜種に比べて搾乳する期間が長く、6月から11月、というのが平均的な搾乳期間である。もっとも泌乳量が多いのは、7月から9月にかけての夏営地に滞在中の期間である。一方で、搾乳を終える時期は世帯ごとに異なる。次の出産に備えて早々に搾乳をやめる世帯もいれば、乳がでるかぎり搾乳を続けるという世帯もいた。

ウシの搾乳は通常朝夕2回行なわれる。泌乳量が低下すると、日に1回の搾乳となる。聞き取りを行なった8月上旬は、メスウシの乳の出が良い時期にあたるが、一頭当たりの一日の平均搾乳量は4ℓほどであった（当然、秋以降、搾乳量はさらに低下する）。それぞれの世帯で搾乳しているメスウシの頭数は、4～20頭と差があるものの、一日の搾乳量は50ℓほどが上限であった。メスウシの頭数が多い世帯の場合、出産により増加した分の家畜を売るだけで十分な収入が得られるため、乳は家庭内で自足的に利用する傾向が強く、乳製品の販売にはそれほど積極的ではないことが、理由としてあげられる。

いずれの世帯も牛乳を自家消費、接客・贈答用に用いる。一方で、生乳あるいはそれを加工してつくった乳製品を販売するかどうかは世帯によって異なる。一般的な傾向としては、年金受給者や定職を持つ人びとが多い郡中心地では、牛乳をもっぱら自家消費用、接客・贈答用にあてている。これに対し、草原で専業として家畜飼育を行なっている世帯のほとんどが、乳・乳製品の販売を行なっていた。

(2) 都市近郊における乳生産の再編とその特徴

搾乳可能なメスウシが、数頭から十数頭程度の小規模な牧民世帯では、一日に得られる牛乳の量は限られる。搾乳が盛んな夏季は牛乳の市場価格が低下するため、輸送費用を考えると、牛乳の販売だけで採算を

とすることは難しい。そこで牧民は、牛乳を保存性が良く、価格の高い乳製品に加工して売却している。

主な売却先は、エルデネトのフレグ食品市場である。この食品市場内には、乳製品を専門的に扱う小商店が集まったコーナーが二つある。商店経営者のほとんどは女性で、仕入れから販売までを一人で取り仕切っている。牧民たちは、乳製品を商店経営者のもとに直接持ち込んで販売している。エルデネトまでは、自家用車（自動車・オートバイ）や乗合タクシーを使って輸送するケースが多い。なかには、顔なじみのタクシー運転手に頼んで代わりに販売してもらうという事例もあった。いずれにせよ牧民自身が輸送費用を負担しなければならず、乳製品を販売する頻度は多くとも四日に一度、少なければ二週間に一度であった。

夏季に売却される主な乳製品は、牛乳から抽出したクリームと、残った脱脂乳を乳酸発酵したのち、脱水・乾燥させてつくるチーズである。この地域では、牛乳を大なべに入れて加熱脱脂し、ウルム（クリーム）を抽出する方法が一般的である。しかし、ここ数年、調査地では、牛乳を手動の遠心分離器を使って、ツツギー（クリーム）を抽出する方法が急速に普及している²²⁾。

生乳からクリームと脱脂乳を分離するのに、従来方式では大なべによる加熱脱脂を行なうのに対し、新しい方法では手動の遠心分離器を用いるのが最大の違いである。クリームを取った後のボルスン・スーおよびシンゲン・スー（いずれも脱脂乳）を、乳酸発酵させたのち、加熱・脱水、天日乾燥させて、アーロール（チーズ）に加工する作業は、両者とも共通している。

調査地では、牛乳・乳製品の販売を行なっている15戸のうち11戸が遠心分離器を用いた乳製品づくりを行なっていた。15戸のうち、2戸は乳製品メーカーに生乳を販売している酪農業者であるから、乳製品を販売しているほとんどの牧民が遠心分離を起点とする製造法を選択してい

²²⁾ このほかにも、生乳・脱脂乳に酸乳を加えて、ピヤスラグやエーズギーと呼ばれるチーズをつくることもあるが、頻度は多くないので、ここでは説明を省略する。

ることになる。これに対し、自家消費あるいは贈答・接客用にのみ用いる7戸のうち6戸は、従来通り大なべを用いた加熱脱脂を起点とする乳製品づくりを行っていた。遠心分離器を用いた脱脂処理方法は、より短時間に多量のクリームを抽出することが可能である。炉や大なべを用いたやり方だと、どうしても一度に加工できる量に限界がある。さらに、ウルムを商品として販売するためには、見た目を良くするのに、均一に整形したり、作業過程で混入するハエやゴミを除去しなければならぬが、遠心分離器を用いたやり方だとそうした手間がかからない。ただし、遠心分離を起点とする乳加工は、風味の点では伝統的な加熱脱脂法に劣ると考えられている。牧民たちによれば、遠心分離機を使ってクリームを抽出した後の脱脂乳（シンゲン・スー）は、脂肪分が少なく、それを加工してつくったアーロールは、ポルスン・スーからつくったものに比べ、おいしくない（味が薄い）という。そのため、販売用には遠心分離法で、自家消費用、接客・贈答用には加熱法でというように、目的に応じて乳製品を作り分けている世帯もいた。

以上のことから、この遠心分離による脱脂を起点とする乳加工が、市場での販売を前提に普及してきたことは明らかである。例えば、ここでは、脱脂乳からチーズをつくる際に、酸味を抑える目的で乳酸発酵の度合いを低くしたり（乳酸発酵期間を短くする）、砂糖を添加するなど、市場に受け入れられやすくするための独自の工夫もみられる。

(3) 都市近郊の零細規模の牧畜経営における乳製品の域外販売と域内消費の関係

民主化後、モンゴルの都市近郊では、経営規模の小さい牧民が畜産物取引の多角化を選択しており、調査地のセレンゲ郡ではとくに乳製品の販売が重要な役割を果たしていることが分かった。こうした市場での乳製品販売の拡大は、乳利用だけでなく、牧民の季節移動や生産サイクル、労働編成といった牧畜経営全体に影響を及ぼしている。

搾乳が最盛期を迎える夏（6月から9月）には、郊外および道路沿いに集中し、販売用の乳製品づくりを中心に行なう。ウシの搾乳や乳製品

の加工作業には、多くの労働力が必要となる。個別家族経営が大半を占める調査地では、通常は定住地に住む個人や家族を労働力として活用することで対処している。その後、秋（10月以降）になりメスウシの乳の出が悪くなると、都市からは遠いが良好な牧地に移動し、冬に食べるための乳製品づくりに専念する。その際、大なべを用いた加熱脱脂を起点とする加工法で乳製品づくりを行なう世帯が多い。ただし、乳製品の販売をやめてしまうわけではなく、余分な牛乳を凍らせておいて、町に訪れた際に売るといったことは続けられる。

この販売用と、自家消費、接客・贈答用とで乳加工法を使い分け、あるいは季節によって牛乳の用途が異なる、といった点は、農牧業協同組合のもとで用いられていた域外販売と域内消費を併存させるための仕組みと重なる²³⁾。しかし、ここでは、遠心分離器を用いた乳加工が、バターをつくる最初の工程としてではなく、生乳からクリームをより効率的に抽出するための方法として用いられている点に注意すべきであろう。つまり、ここで売却の対象となるのは、あくまでもクリームやチーズであって、労働の集約化や生産・流通の組織化を必要とするバターやカゼインではないということだ²⁴⁾。現状では、都市近郊の乳製品の生産・販売は、あくまで個別世帯による経済活動として行なわれている。

V 乳・乳製品をめぐる生産と流通のローカリティ

本論文では、社会主義化と民主化が、地方での畜産物の生産、消費、流通にどのような変化をもたらしたのかを、乳・乳製品に焦点を当てて検討を行ってきた。

²³⁾ 一方で、家畜種による乳の使い分けはほとんどみられない。家庭内で消費する乳・乳製品は、夏季にもつくられるが、一日に消費するのは数ℓほどで、大部分が販売用の乳製品づくりにあてられた。また、ヒツジ・ヤギの搾乳は、そもそも頭数が少ないことや、人手が不足しているため、これを避ける世帯が多い。

²⁴⁾ 自家消費のために、クリームを攪拌してバターに加工する、あるいはウルムと同様に保存しておいたものを加熱してシャル・トス（バターオイル）に加工することはあるが、売却の対象となるのはあくまでクリームである。

社会主義時代には、あらゆる畜産物が食品・工業原料として、地方から都市へと送られるようになった。1950年代後半に農牧業の集団化が完了したことが重要な画期となったことは間違いない。しかし、肉以外の畜産物へと目を転じれば、畜産業化のプロセスは決して一様ではなかったことが分かる。乳・乳製品に関していえば、1970年代初頭から原則としてすべての農牧業協同組合が、都市消費者向けのバター生産をになうようになり、乳の生産、集荷、加工までを一括して行なった。また、1970年代末からは乳の収量を増加させるために、私有家畜からも乳の供出がなされるようになった。このように、農牧業協同組合では、1970年代初頭前後を境として、「肉中心」の牧畜生産から「肉・乳中心」の牧畜生産への明らかな転換がみられる。

しかしながら、乳の過剰な利用は、母畜の体力の低下や仔畜の成長を阻害する要因となり、畜群の再生産に悪影響を及ぼす恐れがある。そのため、農牧業協同組合は、「家畜頭数の増加」と「乳製品生産の拡大」を同時に実現するための仕組みを新たにつくり出す必要があった。具体的に、ウシの育成にあたって、種付けの管理や固定畜舎・飼料の利用など主に定着化によるリスク回避がはかられた。一方で、乳の生産、集荷、加工までを一括して行なう組織づくりとより効率的なシステムの構築が段階的に進められていった。調査地のオルホン郡の事例からは、当初は乳の生産・出荷だけであったのが、各行政区を単位として乳加工を行なうようになり、その後郡中心地に乳を集荷し一括して加工するシステムが構築されていく過程を詳細に跡付けることができた。

こうしたなか、ソ連製の機械を用いたバター加工という外来の技術と、伝統的な乳加工技術とを組み合わせたハイブリットな技術体系が生み出され、そのなかで域外販売と域内消費を併存させるための独自の論理が働いていたことが明らかとなった。

一方、1990年代初頭の民主化・市場経済化によって、社会主義体制のもとで集団化された牧畜生産システムが崩壊した。調査地のセレンゲ郡では、国营農場解体後、多くの住民が家畜飼育を行なうようになった。社会主義時代には、小麦耕作を中心に行なっていたこの地域では、

家畜頭数の急激な増加に対して、土地が相対的に不足しており、その結果、牧畜経営の小規模化・定着化が進行している。このような状況に、牧民たちは、畜産物取引を多角することで対処しており、なかでも乳製品の販売が重要な役割を果たしている。都市の近郊にあるとはいえ、輸送費用を考えると、牛乳の販売だけで採算をとることは難しい。そこで彼らは、牛乳を保存性が良く、価格が高い乳製品に加工して売却している。

こうしたなか、牧民たちは、市場に相対的に適したやり方（手動の遠心分離器を用いた脱脂処理やチーズの酸味を抑える工夫、乳加工法の季節的な使い分け）で、乳製品の生産・加工を行なっている。それは集団化期の域外販売と域内消費を併存させる仕組みをそのまま適用しているかのようであるが、実際は必ずしもそうではない。彼らは、遠心分離による脱脂処理を、生乳をクリームと脱脂乳に分ける作業を省力化する目的で行なっており、そこからバターやカゼインへの加工に結びつくことはほとんどない。あくまで伝統的な乳加工を、労働力の少ない個別世帯でより効率的に行なうための手段として普及していたのであった。ここでは、域外販売と域内消費という二つの生産領域が、集団化期のように明確に分かれておらず、両者の区別は曖昧で、重なり合っている。

ここで注意すべきは、都市近郊にあるとはいえ、すべての牧民が乳製品の販売を行なっているわけではないということだ。セレンゲ郡では、乳製品販売が拡大しているが、隣接するオルホン郡では、乳製品をつくって販売することは少なくとも一般的ではない。その背景として、オルホン郡では、セレンゲ郡に比べて一世帯あたりの所有家畜頭数が多く、自然増加分の販売・消費だけでも経営を維持できることがあげられる。乳製品の加工・販売には、移動する時期や場所、あるいは労働力を確保しなければならないなどの制約があり、家畜の増産をはかるうえで負担となるため、これを避ける世帯が多い。セレンゲ郡で、乳製品販売が急速に拡大しているのは、市場からの物理的な距離に加えて、少ない家畜頭数でいかに多くの収入を得るかという牧民自身の戦略によるところが大きい。ここでは、「肉・乳中心」の牧畜生産が、個別世帯の経営

規模の拡大のための暫定的、あるいは過渡的な戦略として機能しているのだ。つまり、同じ都市近郊という条件下でも、経営規模に応じて個別世帯がとりうる戦略に差があることが了解されよう。

最後に、このような零細規模の牧畜経営の維持に寄与している乳製品の生産・販売であるが、市場への輸送費用の高さや労働力の不足、そして乳製品価格の不安定さなどさまざまな問題を抱えており、非常に脆弱な基盤のうえに成り立っていることを付け加えておきたい。

付記

本論は平成 27 年度科学研究費助成金若手研究 (B)「近現代モンゴルにおける人間＝環境関係の変容に関する研究」(代表：富田敬大)の成果の一部をなすものである。

参考文献

- ボルガン県庁公文書室所蔵資料
『チョイバルサン農牧業協同組合会議資料』(X.31 Д.1 XH.32)
- 平田昌弘
2013 『ユーラシア乳文化論』岩波書店。
- 稲村哲也・古川彰・結城史隆・渡辺道斉・O・スフバートル。
2001 「市場経済化過程におけるゴビ地方遊牧社会の現状と社会・経済変動」『リトルワールド研究報告』17、pp.127-139。
- 風戸真理
1999 「遊牧民と自然と家族—遊動と家畜管理」『モンゴルの家族とコミュニティ開発』島崎美代子・長沢孝司(編)、pp.21-50、日本経済評論社。
2009 『現代モンゴル遊牧民の民族誌—ポスト社会主義を生きる』世界思想社。
- コメコン書記局
1975 『コメコン諸国統計年鑑』国際事情研究会訳、ジャパン・プレス・サービス。
1980 『コメコン諸国統計年鑑』国際事情研究会訳、ジャパン・プレス・フォト。
1985 『コメコン諸国統計年鑑』国際事情研究会訳、ジャパン・プレス・フォト。
1990 『コメコン諸国統計年鑑』国際事情研究会訳、ジャパン・プレス・フォト。
- 小宮山博
2006 『モンゴル国における定住・半定住型畜産業の経済分析：酪農経営の可能性』東京国際大学経済学研究科。

小長谷有紀

- 1992 「モンゴルの乳製品」『乳利用の民族誌』石毛直道・和仁皓明(編)、pp.218-233、中央法規。
- 1997 「加工体系からみたモンゴルの「白い食べ物」」『モンゴルの白いご馳走』石毛直道(編著)、pp.129-184、チクマ秀版社。
- 2003 『モンゴル国における20世紀—社会主義を生きた人びとの証言(国立民族学博物館研究報告41)』国立民族学博物館。
- 2005 『世界の食文化モンゴル』農山漁村文化協会。
- 2007 「モンゴル牧畜システムの特徴と変容」『E-journal GEO』2(1): 34-42。
- 2010 「モンゴルにおける農業開発史—」『国立民族学博物館研究報告』35(1): 9-138、国立民族学博物館。

Лувсансүрэнгийн Дамдынсүрэн (ロブサンスレン ダムディンスレン)

- 2014 *Сүү, Цагаан Идээний Шинжлэх Ухаан, Технологийн Тайлан. Мөнхийн Үсэг ХХК* (乳・乳製品の科学とテクノロジー)。

Martin, Andrei

- 2008 *Between Cash Cows and Golden Calves: Adaptation of Mongolian Pastoralism in the 'Age of Market'.* *Nomadic Peoples* 12(2): 75-101.

松原正毅

- 1992 「トルコ系遊牧民ユルックの乳製品」『乳利用の民族誌』石毛直道・和仁皓明(編)、pp.25-43、中央法規。

モンゴル科学アカデミー歴史研究所(編)

- 1988(1969) 『モンゴル史2』二木博史・今泉博・岡田和行訳、田中克彦監修、恒文社。

モンゴル国立中央文書館所蔵資料

- 『ボルガン県の農牧業協同組合の1983年決算総括』(X.356 Д.2 ХН.492)
『ボルガン県オルホン郡チョイバルサン農牧業協同組合において組織するモンゴル乳製品生産所および乳生産の状況について』(X.15 Д.3 ХН.234)

小貫雅男

- 2000 『遊牧社会の現代』青木書店。

尾崎孝宏

- 2003 「遊牧民の牧畜経営の実態：モンゴル国南東部の事例より」『科学』73(5): 589-593。
- 2004 「南北モンゴルの間—内モンゴルとモンゴル国の生業論敵比較」『中国21』19: 81-107。
- 2008 「モンゴル牧畜社会における郊外化現象—ポスト「ポスト社会主義」的牧民の出現に関する試論」高倉浩樹・佐々木史郎編『ポスト社会主義人類学の射程(国立民族学博物館調査報告78)』pp.481-499、国立民族学博物館。
- 2010 「社会主義から民主化へ」『チンギス・カンの戒め』白石典之(編)、pp.141-159、同成社。

白石典之

- 2015 「動物遺存体にみる食生活」『チンギス・カンとその時代』白石典之(編)、pp.186-194、勉誠出版。

Sneath, David

- 1999 Spatial Mobility and Inner Asian Pastoralism. *The End of Nomadism?*, C. Humphrey and D. Sneath (eds), pp.218-277, Duke University Press.

高倉浩樹

- 2008 「ポスト社会主義人類学の射程と役割」高倉浩樹・佐々木史郎(編)『ポスト社会主義人類学の射程(国立民族学博物館研究報告78)』、pp.1-28、国立民族学博物館。

富田敬大

- 2013 「モンゴル牧畜社会における二つの近代化—開発政策の転換と都市近郊の牧畜経営をめぐって」『体制の歴史』天田城介・角崎洋平・櫻井悟史(編著)、pp.540-590、洛北出版。
- 2014 「牧畜開発の動向—進む政策転換と集約的牧畜の導入」『現代モンゴルを知るための50章』小長谷有紀・前川愛(編著)、pp.53-57、明石書店。

トウシンバット ダワースレン・新沼勝利

- 2008 「市場経済移行に伴うモンゴル農業経営の変化」『農村研究』106: 96-107。

Zolzaya, Zundui

- 2005 「モンゴル国の酪農業の現状と将来展望—酪農場と乳牛所有牧家を対象とした聞き取り調査結果を中心に」『畜産の研究』59(11): 1235-1241。