

研究発表もうしこみフォーム

氏名：廣田千恵子

氏名のローマ字表記：Hirota Chieko

所属：千葉大学大学院博士後期課程

専門分野：文化人類学、地域研究

発表のタイトル：モンゴル国カザフ牧畜民の乳加工技術にみられる特徴

発表要旨（600字～800字程度）：

本発表の目的は、モンゴル国西部バヤン・ウルギー県に居住するカザフ牧畜民を事例として彼らの乳加工方法を概観しつつ、カザフスタン・中国・モンゴルにおける乳加工方法と比較してその特徴を明らかにすることである。

バヤン・ウルギー県のカザフ人が搾乳の対象とする家畜は、ヒツジ、ヤギ、ウシ（ヤクを含む）、ウマ、ラクダである。ヒツジ・ヤギの搾乳はカザフスタンや中国のカザフ人の間ではおこなわれなくなったが、調査地では社会主義期をつうじて現在に至るまで続けられている。一世帯あたりの平均的な家畜所有頭数がモンゴル国内の他地域と比較して少ない調査地においては、乳製品作りに必要な乳量を確保するため、ヒツジ、ヤギ、ウシ（ヤク）の乳を混ぜて加工する。本発表ではこれら混合乳の加工方法について報告する。

バヤン・ウルギー県のカザフ牧畜民による乳加工方法にみられる様々な特徴の中でも、本発表ではとくに生乳からのクリーム分離方法に着目する。調査地ではカザフスタンや中国のようにクリームセパレーターによるクリームの分離がおこなわれていない。また、混合乳の中に酸敗しやすいヒツジの乳が含まれるため静置による分離もおこなわれず、必ず生乳の加熱を経てクリームを得ている。

加熱後の乳から乳加工を導くための乳酸発酵の進め方としては、①酸乳（アイラン）を添加するか、②攪拌袋（サバ）を用いて攪拌する方法がある。クリームセパレーターを使う場合と異なり、調査地においては加熱してクリームを取った後の乳を、酸乳やホエイと混ぜて攪拌し、保存食であるバター（サルィ・マイ）と乾燥チーズ（コルト）を同時に作り進めていく。つまり、攪拌袋の中身はバターの量に限らず、乾燥チーズの味にも直接関わっている。ただし、中に入れられるものの割合や乳の種類は各世帯・地域の家畜所有状況によって異なる。このことが、乾燥チーズの味を多様化することに繋がっている。

【参考文献】

小長谷有紀 1997. 「乳を食すモンゴルの人々—乳加工体系にみる内在的論理」『岩波講座 文化人類学 第3巻「もの人間世界」』岩波書店, 165-204 頁

平田昌弘 2013. 『ユーラシア乳文化論』岩波書店

X.Аргынбаев 1959. *Историко-культурные связи русского и казахского народов и их влияние на материальную культуру казахов в середине 19 и начале 20 веков.* (ロシア人・カザフ人の歴史的つながりと、19世紀半ばから20世紀初頭のカザフ物質文化に及ぼした影響) Института истории, археологии и этнографии академии наук казахской сср. Алмаата.