連載その⑤

チンギスハーンの国

国際部　本間　琢英

モンゴルの川

モンゴルの草原を車で走ると、同じ景色が何時間も、場合によっては何日も続く。乾いた大地が永遠と続き、遠くに蜃気楼が見える。蜃気楼は我われの移動とともに刻々とその形を変え、最後には消えてしまう。このような旅で川や湖に出くわすと私はとても新鮮な気分になる。海の近くで育ったせいか、水を見ると不思議と心が癒されるのだ。

モンゴルの川はほとんど手付かずのままだ。深い渓谷を作る川もあれば、草原を縦横無尽に蛇行する川などさまざまである。大きな川は遠くからでもその場所が良く分かる。やや背丈の高い植物が両岸に生えているからだ。その植物の連なる線がはるか彼方まで続いている。そして「あの川はいったいどの海に繋がるのだろう」と想像を膨らませる。北極海、オホーツク海、日本海、東シナ海、インド洋か、はたまたはるか地中海か、などのスケールの大きい想像はこの地でしかできない。

モンゴルの山は木が少ない。大雨が降ると草原の川はすぐ氾濫を起こす。そこには氾濫を繰り返した跡となる三日月湖が多く、それらは教科書どおりの形をしている。そしてその三日月湖は家畜たちにとっては格好の水飲み場となっている。夏の時期、水浴びをしている馬や牛の姿を良く見かける。

海外からモンゴルにハンティングに来る人は多い。いかにもライフル用と思われるケースをいくつも運んでいる精悍な集団にホテルで出くわすことがある。ヨーロッパから来る人が多いようだ。ターゲットは主にオオカミや大鹿などのビックゲームらしい。もちろんモンゴル人もハンティングが大好きだ。大人は間違いなくライフルを数挺持っている。仲良くなると必ずオオカミ狩りに一緒に行こうと誘われるが、動物好きな私はいまだにハンティングに行く勇気が出てこない。

一方、最近は海外から釣りに来る人も増えているようだ。一時期空港のロビーに「釣った魚はリリースしましょう」というキャンペーンポスターが貼られていた。

確かにモンゴルの各地を回ると、絶好と思える川や湖沼がある。特に夏の夕刻には水面に落ちる昆虫を捕食する「ライズ」が走っている車からも見える。「魚はいる!!」釣り好きの私にはこの光景はたまらない。そして水面の昆虫を捕食する魚たちの下に巨大なイトウが潜んでいるに違いないと想像はますます膨らんでいく。

よく釣りに行くという大学の先生に、一体どのくらい釣れるのかと聞いたことがある。帰ってきた答えは「ワンショット、ワンヒット」日本語でいう「入れ食い」だった。釣師でも有名だった作家の開高健でさえモンゴルでの釣行は入れ食いではなかった。「本当か？」と疑う私に、それじゃ今度写真を見せてあげるとその先生は言った。古今東西釣り師の話は大体大げさなことが多い。時間が経

つにつれ話の中の魚はどんどん大きくなる。だから私も疑心暗鬼だった。しかし、後日送られてきた写真を見て驚愕した。「何だ、これは！凄すぎる!!」。何と、その先生は胸の前でとても淡水魚とは思えない大魚を両手で抱えていたのだ。それは開高健が釣り上げたイトウでもないし、中国の大河に棲む草魚の類でもない。頭が大きく獰猛な感じがする魚だった。

いつの日かプライベートでモンゴルを訪れ、誰もいない草原の真ん中で、自分の竿とルアーでキャスティングを繰り返す姿をなんとしても現実のものにしなければとそのとき思った。

モンゴルに行き始めて約８年。この大陸中央にある広大な国は、まだまだ奥深く、知らないことがたくさんある。「未知との遭遇」好奇心とロマンはますます尽きない。

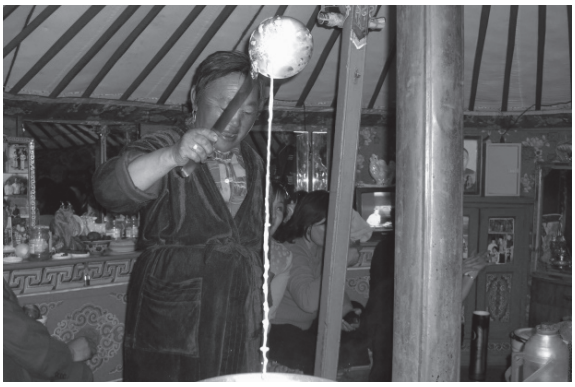
母の味　スーテーツァイ（モンゴル乳茶）

モンゴルに行くと楽しみにしているのがウオッカではなく、スーテーツァイ（モンゴル乳茶）だ。スーとは「白い」を意味する。モンゴルでは、代表的な飲み物で各家庭ではポットに入れ常備されている。宿泊先のホテルでも通常は常備されている。

遊牧を行うモンゴル人にとっては、貴重なビタミンの補給源であるといわれており、地方や家庭によって風味や濃度が異なるようだ。モンゴルではスーテーツァイを題材とした母の歌が数多くある。スーテーツァイは母の味である。

実際、モンゴル各地でスーテーツァイを飲んだが、確かに各地方によって風味が違った。

2006年６月に初めてモンゴルへ派遣されたときにモンゴルの中央部に位置するウブルハンガイ県にて飲んだスーテーツァイは緊張もあったが、温かく少ししょっぱい感じがしたのを覚えている。



柄杓ですくいあげるように撹拌する

モンゴルの西の果てで、カザフ語を話すバヤンウルギー県では、お茶の葉が多く、まるでロイヤルミルクティーの味であった。

南西部に位置するドルノゴビ県では、スーテーツァイの中に肉が入っているものを食する経験があった。完全にビーフシチューであった。

モンゴルの中南部に位置するバヤンホンゴル県はアルタイ研修員の故郷であり、自宅に泊まったときにアルタイ家のスーテーツァイを飲んだ。ミルクティーの味であり、かつ牛の乳ではなく、ヤクの乳から作られるため、コクがあった。

今まで、一番おいしかったスーテーツァイはモンゴルで最も美しく、酪農製品が有名なアルハンガイ県だ。

ぜひ、モンゴル行った際には、各地方のスーテーツァイを飲み比べてみてください。

羊料理

モンゴル人は肉が好きだ。日本に来る研修生も食事に誘うとき「寿司と焼肉とどちらにする？」と聞けば、ほぼ100％「焼肉」と答える。

牛、豚、ヤク、山羊、ラクダ、馬、鳥、更には野生の動物などあらゆる肉を食べるが、一番食べられているのはやはり羊だ。羊一頭の値段は日本円で約7,000円。地方への道中、何百頭も放牧している遊牧民を見るたびに庶民の私は「凄いお金持ちだなあ」とつい思ってしまう。

羊の代表的料理に「ホルホグ」がある。お祝いの席や、大事な人をもてなすときには大皿に盛られたこのホルホグが必ず出てくる。その作り方は豪快だ。鉄製の円筒形の容器の中に新鮮な骨付きの羊肉とジャガイモやニンジンなどの野菜を入れ、その上に熱した石を乗せる。これを何層にも重ね、最後に蓋をして上に大きな石を乗せおもりとする。いわゆる「蒸し焼き」なのだが、標高の高いモンゴルでは沸点が低いため、蓋に重りを置き圧力を高めるのだ。

蒸しあがったホルホグはリーダーの前に運ばれ、リーダーが更に食べやすい大きさに切り、皆に取り分けていく。その食べ方は、左手に骨付きの肉を持ち、右手に持ったナイフで肉を骨から削ぎ口に運んでいく。日本人にはなかなかまねができないが、その手さばきが実に見事で男らしい。もちろん豪快にかぶりついてもいい。

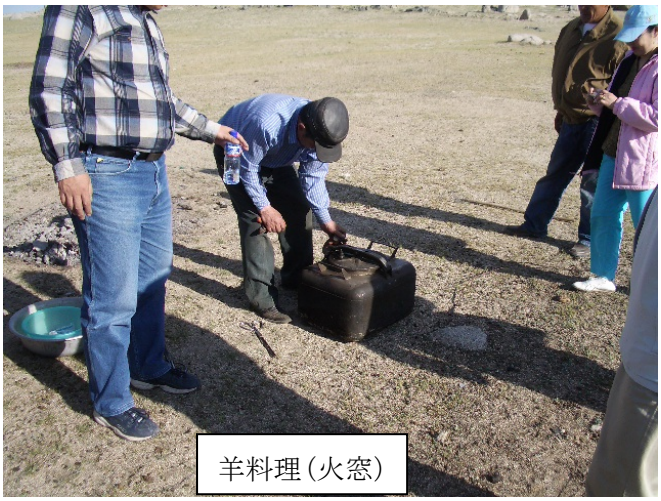
ホルホグは、他国の肉料理のように「香辛料」を使わない。他のモンゴルの伝統的料理でもやはり香辛料は使わないようだ。気温が低いモンゴルでは肉の保存状態が良く香辛料を使う必要がなかったという説もあるが本当かどうかは分からない。

料理に使った石はまだ熱く、肉の脂肪が付いて光っている。モンゴル人はその熱い石を手のひらで転がし、その脂肪を手に塗ったり、場合によっては首筋や顔に塗ったりしている。また健康に良いといい、肩やお腹にあて温めたりもする。私も挑戦したがとても熱くて持てたものではなかった。

ホルホグの羊肉は実に柔らかく美味しい。そして、そのエキスをたっぷり含んだジャガイモがまた実にいい味になっている。肉を食べ終わると、大腿骨や脛の骨を割り、中にあるゼリー状の骨髄をすする。これはかなり生臭いが、元気が出ると言われ客の男性は良く薦められる。仕方なくそれを食べると必ず回りの女性陣にからかわれる。モンゴルの人たちはとてもおおらかだ。以前は手刀で骨を割っていたと聞いた派遣員のＮ氏は「日本男児うんぬん～」と言いながらそれに挑戦したが、割るどころか逆に手首を痛めてしまった。

あるお宅に招かれたとき、羊の頭の料理が出てきた。鍋で頭ごとグツグツ煮たものだった。

顔の回りの肉を食べた後、ノミと金槌で頭の骨を割り始めた。羊の頭は相当堅いらしくなかなか割れない。どうして割るのか聞いてみると、中の脳みそを食べるというのだ。それが一番のご馳走で最高のもてなしらしい。割ってみると頭の大きさの割に脳みそはかなり小さかった。貴重な理由が良く分かった。味はタラの白子に似ている気がした。



羊料理（火窓）

羊料理（調理）

羊料理（食卓）

モンゴルの川

モンゴルの川

ビックフィッシュ

母の味（調理具）

母の味（撹拌）