
第9章 優しさと美味しさ

オイラト社会における屠畜の民族誌

シンジルト

1 美味しさの歴史

屠畜の持つ意味

本章は、中国西部に暮らす牧民オイラト人の経験を民族誌的に描くことをつうじて、彼らにとっての屠畜の意味を考察するものである。牧民にとって、家畜を「屠る」という行為の目的は一般にその肉を「食べる」ことである。よって、彼らにとっての屠畜の意味を考える際に、「屠る」という行為の様式が家畜にとって優しいかどうか、その肉を「食べる」時に人々が美味しいと感じるかどうかといった問いは、避けて通れない問題となる。優しいか否かは倫理の問題であり、美味しいか否かは味覚の問題である。人類に共通の屠畜方法と美味しさの基準がない限り、これらの問題は最初から文化に関わる問題であろう。

文化としての屠畜の意味を考える際に、その「機能」と「構造」や「象徴」的な側面に焦点を当てると、我々は次のような仮説をたてることができよう。すなわち、牧畜を生業の基本におくが故に牧畜民の食生活は肉食中心であり、肉食中心であるが故に肉の味に対するこだわりが強く、肉の味に対するこだわりが強いが故に屠り方に敏感である。屠り方に敏感であるのは食欲を満たすだけでなく、他者との差異化を図り自らの集団的アイデンティティを確立するためでもある、と。^{*1}

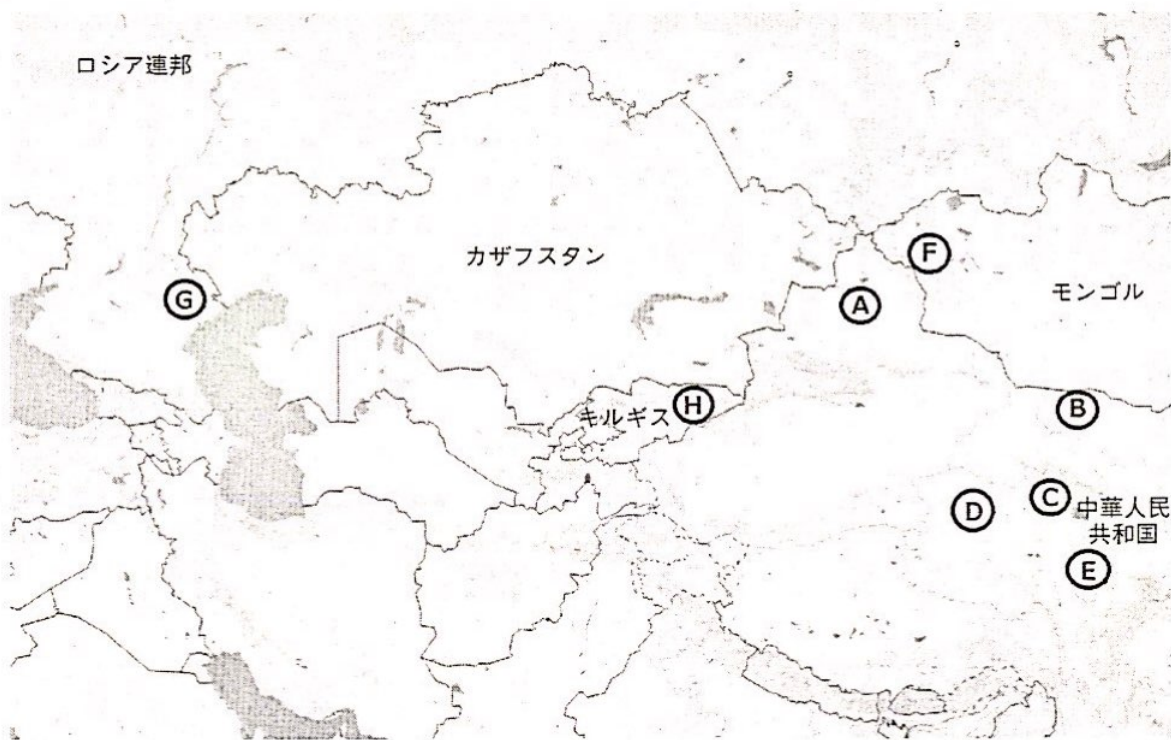
こうした仮説には当然一定の合理性が認められよう。だが、本章で取り上げるオイラト人たちの実践を見ていくと、上記仮説に収まらないものも多くあることに気づく。確かに、彼らは肉食中心であり、肉の味に対するこだわりが強い。しかし、だからといって、屠畜という人畜関係から集団的アイデンティティという人間関係が読み取れるのだ、という判断をただちに下すのは、明らかに一種の飛躍であり、本人たちのリアリティから乖離してしまう。もし、家畜の屠り方や肉の味に対して強いこだわりを持つ牧畜民オイラトの諸実践から、我々が何か学べるものがあるとすれば、それは屠畜方法と肉の味との関係そのものを再考することであろう。

本章では、まず、一地域社会における肉をめぐる歴史的な出来事、人畜関係も律する慣習法的な背景をふまえて、牧畜民オイラト人たちの間に見られる三つの屠畜方法を取り上げ、その屠畜方法と彼らの集団的アイデンティティの関わりあいを検証する。それから、屠畜方法が多様であるにもかかわらず、みな共通に自分たちの方法こそ家畜に優しく、そこで得られた肉の方こそ美味しいと確信している点に着目し、その論理の構成を青海チベット高原に暮らすオイラト人たちの文脈において明らかにする。さらには、新しい屠畜規範が入り混じる中で、伝統的な屠畜方法が家畜に優しいだけではなく、肉の美味しさそのものだと見なす地域住民が、肉の美味しさを永続させるため、いかなる創意工夫を凝らしているかを考察し、そこで見られる「優しさ」と「美味しさ」の相関関係を説明する。

仔羊肉と大移動

オイラト人は数百年にわたってユーラシア草原において牧畜生活を営んできた。家畜は、牧畜民である彼らを生存と実存の両面から支えてきた重要な存在である。とりわけ、家畜の肉の美味しさは、特定の地理空間における民族集団の分布を決定してしまうほど、牧畜民にとって意味深いものである。

現在、オイラト人は、トルキスタン、青海チベット高原、モンゴル高原、中央アジア、東ヨーロッパに分布している(図9・1参照)。中国(地図中のA~E地域)やモンゴル国(F)ではモンゴル民族の一下位集団として、ロシア(G)では「ヨーロッパ唯一の仏教国」カルムイク共和国の基幹民族として、キルギス(クルグズ)の共和国(H)ではイスラーム教を信仰するサルトルカルマク人^{*}として暮らしている。



- A 中国新疆ウイグル自治区イリ=カザフ自治州、ボルタラ=モンゴル自治州、バヤンゴル=モンゴル自治州
- B 中国内モンゴル自治区アラシャ盟
- C 中国青海省海北チベット族自治州
- D 中国青海省海西モンゴル族チベット族自治州
- E 中国青海省黄南チベット族自治州河南モンゴル族自治县
- F モンゴル国西部ホブド県、オブス県、バヤンウルギー県
- H キルギス共和国イシク・クル地域
- G ロシア連邦カルムイク共和国

図9-1 ユーラシア草原におけるオイラト諸社会

る (Alymbaeva 2013; Nanzatov 2014)。本章においては、現代中国の公定民族の文脈に登場するオイラト人のことを「モンゴル族」とも呼ぶ。

こうした地理空間的な広がりをもたらしたのは、一七世紀におけるオイラト人の大移動である。当時オイラト人は根拠地の天山北部(A地域)から西はボルガ川を含む東ヨーロッパへ、東は青海チベット高原へと移住した。青海チベット高原へ移住したのはオイラトの中のホシヨド部族だった。その末裔は現在、チベット自治区北部や甘粛省北部そして内モンゴル自治区西部(B)に少数暮らしており、その大多数は青海省領内の黄河以北の海西モンゴル族チベット族自治州(D)と海北チベット族自治州(C)、そして、黄河以南の黄南チベット族自治州河南モンゴル族自治県(以下、河南蒙旗。E地域)に分布する。

一二五三年、フビライが大理を侵攻する際、後方支援と安全を確保するためにモンゴル高原からトメト部族を中心とするモンゴル軍を派遣し、現在の甘粛省南部と河南蒙旗を含む黄河湾曲地域において軍需馬牧場を建設した。これが河南蒙旗におけるモンゴル人の最初の活動とされ、その兵隊が現河南蒙旗一部の住民の先祖であるとされる。一四世紀末から一五世紀初頭にかけて、ツォン・カパの宗教改革によってゲルク派が形成され、モンゴル社会での影響力も空前の勢いを見せた。他教派の圧迫を受けたゲルク派の軍事援助の要請を受け、一六三〇年代、天 Shan 山脈北部で遊牧生活を営んでいたホシヨド部族はチベット地域に進軍しチベット各部落を統一した(シンジルト二〇〇三:八六)。

ホシヨド部族は青海チベット高原に進軍したばかりの頃は、主に黄河北部で放牧していた。黄河南部は人口が少なく、主な住民は、上述のトメト部族だった。トメト部族の首長たちはホシヨド部族を慰安すべく、一六五一年、「脂肪の厚さが指一本くらいもある」、丸々と太った、「柔らかくてジューシーな仔羊肉」を持って、ホシヨド部族のところへ行き、その首長ダルジャ・ボシヨクトのために盛大な宴会を開いた。宴会に参加した者たちは仔羊の巨大さに驚かされた。その理由を聞かれたトメトの首長たちは、「我が草原は肥沃で、テントの数(人口)が希薄だからだ」と説明した。この出来事を機に、ダルジャ・ボシヨクトは部族を黄河南部に移すことを決心し、その翌年の一六五二年

からホシヨド部族の大移動が始まった (Yangjinjab 1997: 181-183; 仲優・昂青嘉布 二〇〇八: 一三〇—一三一)。

一六五二年から一六六九年にかけて、ダルジャ・ボシヨクトは、約一万五〇〇〇世帯を率いて、黄河以南の地域に移り住んだ。これが、河南蒙旗を含む広大な黄河南部におけるオイラト人の歴史の始まりであった。「柔らかくてジューシーな仔羊肉」が首長ダルジャ・ボシヨクトの移住決心の決め手となった事実は、河南蒙旗の親王府の秘書が一九世紀に執筆した『先祖言教(先祖の教え)』という歴史書に書かれている (Yangjinjab 1997: 仲優・昂青嘉布 二〇〇八)。ダルジャ・ボシヨクトたちは、きつと仔羊の大きさから、その仔羊を育てた草原の豊かさを読み取ったに違いない。何よりも脂乗りが良い仔羊肉の美味しさに、ダルジャ・ボシヨクトたちは心を奪われたであろう。もしその仔羊肉の脂の乗りが悪く、味もさほど良くなかったら、この地域における民族の分布は、まったく違ったものになっていたかもしれない。

残念ながら、当時のトメト部族の屠畜方法がどのようなものであったかという記述は文献には見られなかった。そのため、彼らの社会における肉の味と屠り方との関係は、確認できない。しかしながら、地域の歴史が、肉の美味しさに突き動かされた、とでもいうべき上記の出来事から、我々は、牧畜社会の歴史において、家畜が果たす役割の重要性をあらためて確認できよう。

2 慣習法に見る人畜関係

上述のように、牧畜社会における家畜と人間との関係がどうあるべきかは重要なテーマで、常に問われてきた。この問いは、時として法律の領域にまで及び、様々な規制を受けるようになる。

オイラトを含む多くの牧畜民族は二三世紀、モンゴル帝国の支配下にあった。一二〇六年に制定された「チンギス・ハーンの大ジャサ」は、モンゴル帝国の支配下の人々に影響を与えたと考えられる慣習法である。ジャサ（ジャサク）とは、違反者に対する制裁や懲罰を意味する（チョクト二〇一〇）。この法は、その厳格さで知られている。

たとえば、その第一条（条文の番号はリヤザノフスキー（一九三五、一九四三）による）には、「姦通したる者は、姦夫の有婦無婦を論ぜず死刑に処す」とあり、第二条には「獣姦（リヤザノフスキー（一九三五、一九四三）では「鶏姦」）をなしたる者は死刑に処す」とある。第二条に関しては、モンゴル法研究の第一人者であるウエ・ア・リヤザノフスキー（リヤザノフスキー）は、「動物との性的関係は牧畜民の一般的犯罪であり、蒙古人以外の民族、例へばユダヤ人の間においても見られる」（リヤザノフスキー一九四三・一八九一―一九〇）と解説する。許されざる性的関係に対する制裁においては、人間と人間の場合も、人間と動物の場合も同じであることが、これらの規定から理解できる。

さらに、第八条には屠畜方法に関する規定がある。「獣を食せんと欲するときは、四肢を縛り、腹を剖き、獣の死する迄手もてその心臓を絞めつくべし。回教徒の屠殺するが如く、獣を斬首して屠る者は又かくの如くにして屠らるべし」（リヤザノフスキー一九三五・九）。この規定について、リヤザノフスキーは「回教徒風に獣を殺したものに對する死刑は異教寛容と併存する或る程度の宗教上の狂信及び迷信を示している」とコメントする（リヤザノフスキー一九三五・一九）。リヤザノフスキーがイスラーム式屠畜方法を禁止するこの規定に違和感を覚えたのは、恐らく第一条において「あらゆる宗教を無差別に尊崇すべし」という宗教の自由を同時に提唱する内容があったからであろう（リヤザノフスキー一九三五・一〇）。ややアンビバレントな条文であるが、モンゴル法の中で、おそらく唯一、屠畜方法に触れたものとなる。

しかし、この法の位置づけについて専門家の間では議論が分かれている。たとえば、リヤザノフスキーによると、「チ

ンギス・ハーンの大ジャサ」はモンゴルの最初の法典であるが、「遊牧を事とする蒙古諸部族の生活の全面を規律したものである」ではなく、主として、ジンギスカンの国家を構成する蒙古諸部族の同盟関係を円滑にし、諸部族の慣習を共通法中に一般化して連帯性を強化することを目的としたものであって、部族内の慣習法には広汎な支配の余地を残していたものである」という（リヤザノフスキー一九三五・八）。

リヤザノフスキーと違って、歴史学者のチョクトは、「チンギス・ハーンの大ジャサ」は、チンギス・ハーンが定めた法律であり、それを成文化したものが「大ジャサ」という名の法典だ、というよく見られる解釈を強く批判している（チョクト二〇一〇：一五一）。チョクトは「チンギス・ハーンの大ジャサ」は成文法として本当に存在したか否か、すなわち、法典としての存在そのものについて、大きな疑問を提示した。

オイラト法典

オイラト人の生活一般に直接的に関わってきた法典は、一六四〇年、オイラトの根拠地であるジュンガル盆地で制定され、かつ、オイラトのトド文字で書かれた「オイラト法典」であろう。満洲とロシアの脅威を排除するため、それまで対立してきたオイラト人とモンゴル人は同盟を結成し、この法典を制定した。そのため「モンゴル・オイラト法典」ともいわれる。法典の制定に関わったのは、モンゴル側は、ハルハ部族（現在のモンゴル国のマジョリティ）だけであったが、オイラト側は、トルキスタン、青海チベット高原、東ヨーロッパに分布するすべての部族であった。リヤザノフスキーはこの法典を、チンギス・ハーンの大ジャサ以後、「土俗民の手で編纂された最も一般的な蒙古法典だったのである」と位置づける（リヤザノフスキー一九三五・四七）。しかし、チンギス・ハーンの大ジャサはオイラト法典の「直接的な法源たり得ない」という。つまり、両法典の法源はいずれも慣習法であるという（リヤザノフスキー一九三五・四七―四九）。「オイラト法典」においても、人間と家畜をはじめとする動物との関係に関する条文が多い。そして、それらの規定は、チンギス・ハーンの大ジャサより細かい。人から家畜への行為に関する規定だ

けではなく、家畜から家畜、野生動物から家畜、家畜から人間への行為も想定され、行為の性質が評価され、処罰措置が詳しく規定されている。

たとえば、第三四条（条文の番号は（田山二〇〇一）による）においては「家畜が他人の家畜を殺傷した時は、これに対する賠償を請求することはできない」と、第五七条には「野獣などに殺された家畜を届けずに食べば、七頭を取れ」と、第五八条には「獣欲にかられて他人の家畜をおかした者は、罰として家畜五頭を所有者に与え、かつ汚された家畜を引き取らねばならぬ」と、第七八条には「戯れて（即ち、遊びで）殺された家畜は、数で（即ち、殺されただけ）賠償されねばならない。又その上に（殺された家畜の）所有者は彼の（殺した者の）馬を取れ。このさいに取り調べによって、それが戯れであったか否かを確かめねばならない」とある（田山二〇〇一、Buyanöljei & Daoge 2000; Bartamp 2008）。だが、チンギス・ハーンの大ジャサと異なって、法典前文は仏と僧侶とに対する尊崇の念に満たされており、宗教的権威の下に制定された法典だったことが分かる。また、チンギス・ハーンの大ジャサと異なって、この法典においては屠畜方法そのものを規定する条文は見られない。

屠畜方法そのものに言及しないというのは、オイラト法典に限ったことではない。たとえば、オイラト法典を共同制定したハルハ部族において、一七〇九年に「ハルハ・ジルクム」という法典が編纂された。その第一〇条では寺院近くでの狩猟禁止に関する「禁猟区」、第一条では「動物殺傷の禁止日」、^{*3}第一二条では「殺傷の禁止の動物」^{*4}について細かく規定されている（田山二〇〇一：二六一）。それにもかかわらず、ここにおいても、屠畜方法に関する言及はいつさい見られない。

本節では、オイラトの歴史と深い関係を持つ、いくつかの牧畜民の慣習法を見た。そのいずれにおいても、人間と家畜をはじめとする動物とのあるべき関係が仔細に規定されている。しかしながら、チンギス・ハーンの大ジャサと、いうその位置づけがやや曖昧な慣習法以外、ほとんどの慣習法においては、牧畜民の屠畜方法に関する規定は見られなかった。

3 三種の屠畜方法

屠畜方法にほとんど無関心な上記の諸慣習法との関係は定かではないが、実生活において、オイラト人はその暮らす地域によって、異なった屠畜方法を採用している。それらは三つに大別できる。内モンゴル自治区西部のオイラト人は、いわゆる伝統的なモンゴル式屠畜方法である。他方、新疆ウイグル自治区に暮らすオイラト人たちは、地域的マジヨリテイのムスリムとほとんど変わらない屠畜方法をとっている。これらに対して、青海チベット高原に暮らす多くのオイラト人の屠畜方法は、地域的マジヨリテイのチベット人と同様である。^{*5}

モンゴル式屠畜方法

内モンゴル西部アラシャ盟を中心に暮らすオイラト人は、内モンゴルやモンゴル国、いわば、「モンゴル本土」のモンゴル人と同じく、家畜を仰向けに寝かせ、小さいナイフで、家畜の腹部を小さく切り裂き、そこから手を入れ、横隔膜の高い位置を破って、指で心臓の肺動脈を掻き切って屠るという方法を採用している。これは先述のチンギス・ハーンの大ジャサで推奨された方法とほぼ一致する。

「腹割き法」とでもいうべきこの方法は、モンゴルの伝統的な屠畜方法ともいわれる（小長谷 一九九六）。そのプロセスを再現してもらい、綿密に観察した詳細な報告もある（山口二〇〇二）。ナイフで腹部を縦に十数センチメートル切開し、切開した穴へすぐに手をつ込み、心臓付近の動脈を指で切断する（写真9・1）（山口二〇〇二：九一―一三）。「腹割き法」はモンゴル語で「ウルチラフ」といわれる。ウルチラフの語幹ウルチは「隔膜」あるいはその意味の広がりである「胸腔」「懐」を指す名詞である。やや硬い表現である「ウルチラフ」以外に、家畜を殺すことを表現する動詞は複数あり、地域や文脈によって、言葉があってもその使用をあえて避けるケースも見られる。



写真 9-1 モンゴル式屠畜方法（指で動脈を切る動作を再演）
（山口 2002: 13）

最もよく使われる動詞はジャルフである。言葉の使用頻度から考えると、ジャルフは、まず、用いる、消費する、売ることを指し、それから屠ることを指す。ジャルフ以外には、「出す」ことを意味するガルガフ（マラ・ガルガフ、シユル・ガルガフ）、「準備する」ことを意味するベルデフ（シユグス・ベルデフ）、「屠る」や「屠殺する」ことを意味するニドラフなどの動詞もある。人殺しといった行為も含む動詞「殺す」に直接該当するのは、アラフという語である。これは口にしてはいけない言葉ではないが、牧畜社会の日常生活においては忌まれる。だが、牧畜生活から離れ都市で暮らすモンゴル人や農耕生活をするモンゴル人のモンゴル語においてアラフはよく登場する。

屠畜をめぐる記述はモンゴルの風俗に関する書物においては「飲食」あるいは「儀礼」といった食文化にまつわる項目の中に間接的にしか登場しない。分量もわずか数行程度の場合が多い。たとえば、一九九〇年に内モンゴル人民出版社で刊行されてから版を重ねた、モンゴル系九つの大部族の習慣を紹介した全九巻シリーズの『モンゴル風俗誌』においては、屠畜についてはまったく言及しない巻もあった。この現象は、前節で紹介した諸慣習法における、屠畜方法に関する規定の不在と図らずも類似している。

モンゴル本土では、このモンゴル式屠畜方法が、ほかの方法と対比されたり、モンゴルの民族性と関連づけて語られたりすることは、ほとんどない。そのように屠れば、肉が美味しい。血が多く含まれるが故に、この肉でとったスープは濃厚で美味しいという。「ウルチラフ」という屠畜方法は、あくまで肉の味から支持されている。定住化や都市化に伴い、モンゴル式屠畜方法の方は手間がかかるという合理的な理由から、首を切るといって最も簡単素朴な漢式屠

畜方法に従う者も一時期に現れた。しかし近年、漢人の店の中に病気や事故で死んだ家畜の肉を売る店が現れたため、そこで食事することを避けたり、漢式屠畜方法で得られた肉を敬遠したりするようになっていた。その反動として、なるべくモンゴル人にモンゴル式屠畜方法で家畜を屠ってもらいたいという需要が高まる。そのため、地方都市を中心に、ワゴン車を屠畜小屋に改造し機動性に富んだ屠畜業者が現れている。食の安全を確保するという文脈において、屠畜方法のいわば伝統回帰が見られる。

イスラーム式屠畜方法

新疆北部が地理学的にジュンガル盆地といわれるように、歴史的には新疆はジュンガル部族を中心とするオイラト人の故郷である。だが、ジュンガル帝国崩壊以来、新疆は、ウイグルやカザフなど、イスラーム系諸民族が優勢を占める社会となった（写真9・2）。



写真9-2 メッカの方向に羊の頭を向けて羊を屠るムスリムの新疆タタール人

新疆のオイラト人は、日常的には、羊や山羊など小型家畜の場合には主に首を切り殺す（オグトロジユ・アラフ）。牛やヤクなど大型家畜の場合は首を切り殺す（ケルチジユ・アラフ）あるいは脊髄を両断し殺す（ヌグスラジユ・アラフ）。馬の首を絞め殺す習慣もある。オボー祭や結婚式などのため羊を屠る場合は、胸部を開く（ウルチラフ）という方法をとる（Na Basang 1994）。それ以外はマジヨリテイのカザフ族とほぼ同じである。カザフ族などが採用しているイスラーム式の屠畜方法は、知覚のある間に、脊髄を切断せず、気管、食道、頸動静脈を一気に切断する「放血法」というものである。このような方法を採用している理由については、彼らはこの



写真 9-3 ある晩夏の夕方、山羊を屠る新疆のオイラト人

地域はムスリムが多いから、彼らのやり方に合わせる必要があるという。

ほぼイスラーム式になっているものの、違いもある。まず、「アッラーフ・アクバル」などのような唱え言はしない。もう一つの違いは、対象家畜の最期の顔の向きである。メッカの方向である西方ではないといけない、というのがイスラームの教えである。オイラト人の場合は、それとは逆に日の出の方向である。ただ、これは必ずしもイスラームの教えと意図的に差異化を図るためとは断言できない。彼らの間では日の出の方向を上位や理想的な方向とする。テントの入り口の向きも日の出の方向である。彼らは日の出の方向を東方とは表現せず、前方（つまり南方）という。彼らのいうところの西方は、一般に南方（正午の太陽が位置する方向）と理解される方向に、北方は西方に、東方は北方に該当する。一般でいう東西南北とは常に九〇度のずれがある。このずれは、内モンゴルや青海省のオイラト人の中でも見られる。

そして、もう一つの違いは、血の扱い方である。ムスリムは血をまったく使用せず捨てるが、新疆のオイラト人は放血はするものの、それを捨てずに腸詰などに使う。こうしたこともあるためか、その屠畜の方法がいくらイスラーム式になっているといっても、カザフ族などムスリムは決して、オイラト人の屠った家畜の肉を食べないようである。とりわけ、近年イスラーム教の影響が強まるにつれ、この傾向が顕著と なっている（写真 9-3）。

さらには、日常生活における屠畜方法と違って、山の神を祀る、いわゆるオボー祭り（新疆ではデール・ムルグフと いう）など儀礼の際は、家畜をいわゆるモンゴル式方法で屠っている。その家畜はいわゆる供犠獣となる。儀礼の際



写真9-4 供犠獣となった羊の頭部と四肢がオボーに吊るされている

に食べる肉の味と日常的に食べている肉の味は明らかに異なることを多くの人は知っている。血が抜かれた肉の味は、そうではない肉に比べて味が薄いことを本人たちも認める。それでも彼らは、放血した肉の方が、見た目でも、血抜きしないものよりきれいだという。味は、濃い方が良くとされながら、視覚的な美しさという文脈で、モンゴル式屠畜方法ウルチラフよりもイスラーム式屠畜方法が望ましいとされる(写真9・4)。

多くのモンゴル地域においては、五種の家畜の中で、馬だけは屠らないのである。しかし、新疆オイラト地域では馬肉は食される。彼らは「モンゴル人は本来馬肉を食べないのだ」と言いつつ、客をもてなす最高のごちそうとして馬肉を宴会に出していた。そして、馬肉を食べるようになったのは「カザフ人の影響だ」と言う。他方、カザフ人の場合は、馬肉だけではなく、仔馬の肉、とりわけメスの仔馬の肉を好むのだが、我々は仔馬の肉を食べない、とカザフ人との差異化も図る。筆者が最初に新疆に赴いた二〇〇五年頃とは異なり、それから一〇年以上過ぎた現在、新疆オイラトの人たちが馬肉を食べる場面は減った。ほとんど馬肉を食べない内モンゴルのマス・メディアの影響があつ

たと思われる。それと同時に、日常生活におけるイスラーム教が強化されるカザフ人社会との距離がこれまで以上に広がり、カザフ人の影響によるものとされる馬肉食から意識的に離れているように推測できる。

このように、細部において差異はあるものの、イスラーム教が優勢を占める新疆では、オイラト人たちの屠畜方法は、基本的にイスラーム式となっている。たとえ近年のように、当のムスリムとの距離が生じるようになっていても、それは大きく変わらない。

チベット式屠畜方法

天山山脈北部に暮らしていたオイラト人が、一七世紀に、チベット仏教ゲルク派の要請を受けて、青海チベット高原へと進軍し、グーシ・ハーン王朝を創った。それから、四世紀近く経った現在、青海チベット高原に暮らすオイラト人（二〇一一年現在、約一〇万人）の食習慣は、上述の新疆オイラト人とは大きく異なる。

青海省オイラト人の事例を主な研究対象にし、青海省のオイラト人ネイティブ研究者によって書かれた『モンゴル羊の肉食文化に関する研究』という本は、筆者の知る限りでは、モンゴルの（羊）肉食に関する初めての専門書である（Cüngkirja 2014）。著者のチュンクルジャは、青海モンゴル族の屠畜方法を大きく二つに分類した。

チュンクルジャが、まず最も一般的な屠畜方法として挙げたのが、上記の内モンゴルなどで見られるモンゴル式屠畜方法「ウルチラフ」である。その次に挙げたのは、上記新疆などで見られる「首切り」という方法であり、これは病気の家畜を殺処分する時に用いられる方法であり、その肉はまずく、モンゴル人は嫌うものであると説明が加えられている。最後に挙げたのは、「窒息」という方法である。チュンクルジャは、これをチベット式屠畜方法として位置づけ、この方法はチベットの影響を受けているモンゴル人の間で用いられているという（Cüngkirja 2014: 3240）（写真9・5）。

いかえると、オイラト全体に見られる三つの屠畜方法は、青海オイラト社会でも見られるというわけである。しかし、筆者の知る限り、チュンクルジャのいう「ウルチラフ」という屠畜方法は、海西モンゴル族・チベット族自治州の一部のオイラト人地域では見られるが、青海省全体においてはむしろマイナーである。海北チベット族自治州のオイラト人は、地域的なマジヨリテイの一つである回族に対する配慮からイスラーム式屠畜方法を採用している。

さらには、青海オイラト（モンゴル族）総人口の四割が住む河南蒙旗では、チベット式屠畜方法しか採用されていない。河南蒙旗は、アムド・チベット語を母語とするオイラト人社会である。彼らはモンゴルを意味するチベット語

で「ソツゴ」と自称する。この地域は自然豊かな牧畜地域であり、中国の「三大馬種」の一つ「河曲馬 (Hequ horse)」、チベット系綿羊の一種「欧拉羊 (Oula sheep)」の主な産地である。牧畜民の日常生活も肉食中心で、食されるのは主に羊肉と牛(ヤク)肉である。

河南蒙旗のオイラト人にとって地域的なマジヨリテイであるチベット人は最大の「民族的他者」となる。「チベット化」した河南蒙旗のオイラト人たちは、周囲のチベット族から自らを弁別するためのシンボリックなものを多く持っている。その一つが、ソツゴの名で呼ばれる家畜である。一九五〇年代、専門機関によって命名された、上記の「河曲馬」や「欧拉羊」は、河南蒙旗ではゾグ・ダ(モンゴル馬)、ソグ・レゲ(モンゴル羊)とチベット語で「ソツゴ」と関連づけられて呼ばれる。他のモンゴル地域にも一般に「モンゴル羊」と呼ばれる品種があるが、筆者の見る限りでは、ソグ・レゲはそれらと外形を異にする。むしろ周辺チベット地域と同じである。これら「ソツゴ家畜」は、ソツ



写真 9-5 羊を窒息させるチベット式屠畜方法

ゴという集団と周囲のチベット人集団との差異化を図るため、人為的に起用されたエスニック・マーカーである(シンジルト 二〇〇三、二〇一二)。

このように、オイラト人たちは、日常的に三つの屠り方を展開している。このような屠畜方法における違いだけを強調すると、オイラト人として彼らは共通のアイデンティティを持っておらず、むしろばらばらに分裂した三つの破片のように映る。しかし実際は、屠畜方法が違うからといって、同じオイラト人として自称できないというような、「ネガティブな」ものとは考えられていない。その違いは、むしろ、異なる地域のオイラト人同士が、宴会の席などで仲良く、互いをからかう時にしば

しば持ち出すネタの一つになっている。「ポジティブな」ものである。そこでは、どこのオイラト人も、我々の地域の屠り方こそ家畜に優しい、肉も美味しいと一様に自慢する。

4 優しさの基準

窒息という方法

本章冒頭で紹介したように、今のオイラト人の先祖たちが黄河南部に入ってきたきっかけの一つは、この地域の仔羊肉の美味しさであった。^{*6} 河南蒙旗に住む筆者の知りあいの中には、肉の過剰摂取のため病気になる人もいるほど、この地域では大量の肉が消費されている。今現在、地域の人たちの肉の摂取量を統計したデータこそないが、乳製品を多く摂る夏季を除き、年間のほとんどは肉食である。たとえば、四人構成の核家族でいえば、年間、羊四匹、ヤク二頭を屠るのが一般的である。大量屠畜は、旧暦の九月（西暦では、おおよそ一〇月）から始まるが、そこで得られた肉は次の年の乳製品ができる旧暦六月までには食される。

筆者が長年居候をさせてもらったA氏（男性、七〇代）は、河南蒙旗の中心地ユルガンニン鎮に住む退職幹部である。若い頃は狩猟の名人でもあったが、今は狩猟することが禁止されている。七〇代になった現在も、彼は自宅の庭において自力で屠畜している。一日三食はほとんど羊肉か牛肉である。にもかかわらず、彼はこれまでは、一度もユルガンニン鎮の市場で肉を買ったことがなかった。なぜなら、市場で売っているのはすべてイスラーム式屠畜方法で得られた肉だからだ。その方法で得られた肉は保存期間が長く、見た目も良い。しかしながら、肉スープには味も栄養もないのだという。同様な理由で、自分たちの伝統的な屠畜方法で得られた肉しか食べない人は中年以上に多い。

自然環境の要素を排除するわけではないものの、多くの住民にとって、肉の美味しさを保証するのは、その屠り方である。それは、ナイフで腹部を切り開き、指で心臓の肺動脈を掻き切って屠るといふ、いわゆるモンゴル式の「腹



写真 9-6 ヤクを窒息させるチベット式屠畜方法

「割き法」でもなく、新疆オイラトのような「放血法」でもなく、むしろ、周囲のチベット人と同様の「窒息法」である。彼らはその屠畜方法をチベットの道的だとはほとんど意識していない。また、周囲のチベット人との差異化を図るため、屠畜方法に何らかの差異を見出そうともしない。

羊の場合はヤクの毛や羊毛で編んだ縄や皮製のベルトでその口を縛りつけ、気絶するまで五分から一〇分くらい時間をかけて窒息させる。気絶後、胸骨の下部をナイフで一〇センチほど切り込み、手を入れて心臓（シヨグ・ツァ）の肺動脈を切り、それから内臓を出し、胴体を解体する（写真9・6）。

牛も基本的に同じだが、牛の場合は心臓の肺動脈に加えて、背骨（ガル・ツァ）近くの脈も切断する必要があるとされる。かなり深いところにあるので見つかりにくく、経験の浅い者は失敗しやすい。いったん失敗すると、その脈がますます太くなり、人間の指では切れなくなることもある。そのため、牛の場合は、気絶するまで二〇分から三〇分はかかるといふ。これが、いわゆる河南蒙旗の伝統的な屠畜方法である。このような方法で得られた肉こそ、美味しい（シムゲ）のである。^{*}

筆者が河南蒙旗でこの屠り方を初めて見たのは、一九九六年夏、A氏宅の庭であった。一〇〇キロくらいの巨体を持つ彼は、ひじで羊の首を押さえ、それから徐々に体重をひじに乗せていく。羊はほとんど抵抗もできず三分も経たないうちに動かなくなる。静かに眠りに入ったような様子であった。五分ほど経つと動きが完全に消えた。そこで初めて、彼は、事前に用意していたナイフを静かに取り出した。これまで見たことのないこの五分間の作業内容に筆者は驚き、やや動揺の色を隠せていなかったのかもしれない。A氏は筆者に「怖い

かい」と聞く。そこで筆者が少しうなずくと、次のような言葉が返ってきた。

屠畜に関しては、この世の中で、家畜にとって気持ちの良い方法はない。人間の中には、屠畜が怖い人もいるだろう。でも、河南蒙旗の人間にとっては、屠畜は何も怖くない。特に仏教を信仰しない私のような人にとっては。怖いというよりむしろ皆、ニコニコしながらやっているくらいだ。

そこで、筆者は、短時間で対象家畜を絶命させる自分の故郷、内モンゴルの屠り方を念頭におきながら、どのタイミングで心臓の肺動脈を切るのかと聞くと、A氏は、はっきりした口調で言った。

我々は羊が死んだ後に心臓の脈を切るのだ。君たちのモンゴルとは違って、生きている間には、心臓の脈を切らない。こちらは、死んだ後に、心臓を掘り出す。その時、血液は心臓の周りに溜まっている。血液の重さは一・五キロくらいになる。腸詰の時に使われる。もし、アバ・ヒヒたち（イスラーム教徒の回族のこと）のような首を切る方法だったら、残念ながら、美味しい肉（ハ・シムボ）も、美味しい血のソーセイジもできないのだ。

話の前半においては、いわゆるモンゴル式屠畜方法との比較が行われている。窒息させず、知覚のある間、すなわち生きている間には、心臓の脈を切ることは自分たちにはできない。窒息は知覚を喪失させ、痛みを軽減するための措置であるという。話の後半においては、イスラーム式屠畜方法との比較が行われている。肉の美味しさの源は血液にあるという論理である。

肉の美味しさという文脈でいうと、河南蒙旗では、野生動物の肉が美味しいとか、オオカミに噛まれた羊の肉が美味しいとか、崖からの転落など事故で亡くなった家畜の肉が美味しいといった言い方もある。上記、味覚に関するい

ずれのケースにおいても、血液の存在が彼らのいう美味しさの必然的な前提となっている。

共産党員でもあるA氏は、常に自分は仏教を信仰しない無神論者と自認する。実際、河南蒙旗においては、屠畜のことを「マニ・シユエー・トン」とユーモラスに表現することもある。これは、直接的には、マニ^{*}を読みながら屠る行為そのものを指すが、間接的には、不殺生を重んじるべき仏教徒のほずの人たちが実は動物を殺すのに何の障害も感じない、その態度を皮肉った言い方になっている。

このように、新疆や青海に暮らすオイラト人たちは、「放血法」や「窒息法」といった屠畜方法を用いているため、いわゆる伝統的なモンゴル式屠畜方法である「腹割き法」を基準にして見た場合、伝統離れしていることになる。だが、当の人々の視点から見た場合、「腹割き法」の方がむしろ恐ろしく映る。それとの比較において自分たちの屠畜方法は優しい。

このように見ていくと、イスラーム教が優勢を占める新疆の状況を除けば、屠畜方法はオイラト人としての集団的アイデンティティとの関連が希薄である。様々な地域的な特徴が見られるものの、共通していえるのは、みな自分たちの屠畜方法こそ家畜に優しく、その肉の味こそ最高だという確信の存在である。この確信からは、まず、美味しさという味覚に関わるものはその屠り方によって形作られていること、そして、屠り方の良し悪しをめぐる倫理的評価はしばしば特定の人たちに共有された味覚によって左右されていることが考察できよう。つまり、屠畜をめぐる、多種多様な地域的な基準こそあったものの、それらを凌駕する規範はなかった。

人道的な方法

二一世紀に入り、こうした在来の屠畜方法の良し悪しを測る超越的な規範が現れた。動物福祉の思想に基づく規範である。この規範は、有機農業という経済政策の一環として欧米から導入されたものである。導入背景に、国際的には欧米の農産物輸入基準をクリアするため、国内的には東部内地の近代集約農業の一部門である家禽業がもたらした

食の安全問題を克服するため、有機農業を推進させていくとの事情があった。

河南蒙旗は青海省で最も模範的な有機牧畜県といわれる。有機牧畜業の導入の前提は、在来の牧畜が無機だったわけでも、家畜を養う草原が悪化したわけでもない。導入すること自体が前提だったわけである。有機牧畜業に携わる牧畜民の仕事は、有機畜産品企業に家畜を提供することだ。病気治療や疫病予防のための家畜への投薬などは禁止される。

有機牧畜業における屠畜方法は、基本的に家畜に苦痛を与えないとされる電撃 (electrical stunning) によるものである。前頭部を電撃し失神させてから、動脈を切断し放血するという方法である。交流電流を用いて対象家畜の「意識の消失」および「心室細動」を誘発することが重要視される。自治県の有機牧畜業の関連規定に、電撃を受け昏迷状態にある家畜をすぐには致死させず、三〇秒以内に速やかに放血しはじめ、それを五分以上継続せねばならぬとの規範が示されている (河南県有機牧畜業開発中心二〇〇九)。電撃そして短時間で作業を済ますことが、対象動物に対する思いやりとなっている。

コストの問題や技術的な制約もあって、自治県の有機畜産品企業において電撃による屠畜は必ずしも徹底されていないものの、その実施は不可避とされる。電撃による屠畜が「人道的」である故に、実施は、自治県内外の獣医をはじめとする専門家たちによって強く促されている。彼らは有機牧畜推進のため、人道的な屠畜方法と伝統的な屠畜方法を対置させて、後者の後進性を科学的に証明しようとする。

自治県の獣医検疫所の逕は、有機的な肉食製品の必要性を論じる文脈で、自治県の屠畜状況全体を否定し、とりわけ牧畜民による屠畜方法は「劣っている (差)」と断じた (逕二〇〇八)。青海省の獣医の吉先加も、自治県での現地調査に基づき、有機牧畜業の問題と対策を論じる文脈で、自治県の自然環境をおおいに肯定した上で、「問題」として取り上げたのが、有機牧畜業に関する牧畜民の意識の「欠如」であり、動物福祉に関する知識の「欠如」であった

(吉先加二〇一一)。

青海大学・牧畜獣医科学院・動物栄養研究室の研究者、郝らは、動物福祉を社会進歩の必然的な帰着であると同時に有機牧畜業の核心でもあると位置づけ、電撃による人道的な屠畜方法による肉製品と、そうでない方法による肉製品の違いを科学的に論証する。人道的な屠畜の場合、動物は恐怖と苦痛を感じないため、その肉の質は高い。他方、牧畜民が日常的に行っている「粗野」な屠畜の場合、動物に与えるストレスが大きいため、その肉の質は低い（郝他二〇〇八）。

専門家たちは、肉の質の問題に止まらず、動物福祉という人類普遍的な倫理観を共有しないため、伝統的な屠畜方法が粗野で劣っていると結論している。ところが、彼らの論考においては、彼らが弾糾しようとする当の屠畜方法の内容や背後にある倫理と論理についての言及はいつさい見られない。この事実は、粗野で劣っているという判断はその研究の結果というより、むしろ出発点であったことを物語る。

窒息させるわけ

上記のように、屠畜方法の善し悪しを論じる際に人々が依拠する最も一般的な基準は、その屠り方が対象に与える苦痛の程度である。屠る時間の長さや苦痛の大きさが比例関係にあるとされるが故に、苦痛を減らすための配慮として時間の短縮が重んじられる。この基準からすれば、長く時間をかけて対象を窒息させ、徐々に絶命させていくチベック式屠畜方法は、悪しきものにならう。他方、本人たちは他の屠畜方法との比較では自分たちの方法は確かに時間がかかることを認める。それにもかかわらず、屠る以上はこの方法しかないとも確信し、自分たちのやり方にこだわる。実際、河南蒙旗の人々が自分たちと違う屠畜方法として意識するのは、イスラーム式屠畜方法である。ほとんどの牧畜民たちは、家畜を売るため自治県の中心地に位置するイスラーム式の屠場を訪れている。そこで「放血法」による屠畜シーンを自らの眼で確認することになる。脊髄を切断せず、気管、食道、頸動静脈を一気に切断する「放血法」に比べて、自分たちのやり方は確かに時間がかかることを認めている。しかし、自分たちの「窒息法」に比べて「放

血法」の方が、痛々しく（ツア）恐い（ジエグジズ）と感じる人は多い。比較の結果、自分たちの「窒息法」はジエグジズ・マリイ（恐くない、残酷ではない）ということになる。この文脈においては、ジエグジズ・マリイに最も近い日本語は「優しい」であろう。時間はかかるが家畜に優しいというわけだ。さらに、血抜き肉はゴムのようで不味く、放血しないからこそ自分たちの屠った肉が濃厚で美味しいと、倫理と味覚との両面において彼らは窒息という方法にこだわる。

死にゆく時間をあえて延ばし、家畜の苦痛（デゲゲレ）を加重しているようにも見える、この窒息法にこだわるのはなぜか。牧畜民の説明によると、家畜はナイフで自らの身体が切られることに苦痛を感じる。そう感じさせないため、窒息は不可欠で、屠畜の第一段階になるという。窒息はカル・ダム（口をふさぐ）と表現される。カル・ダムの目的は家畜の知覚を消失させることにある。知覚の消失は、家畜の目が人間の指の動きなど外部刺激に反応しないことを基準に確認される。知覚が消失したら、当の家畜の外なる命（シエ・シヨグ）がなくなったと理解される（写真9・7）。

屠畜の第二段階となる、動脈を切断するという行為は、チエグ・シヨグである^{*}。その目的は、脈動など家畜のあらゆる肉体的な反応を消失させることにある。この目的が達成されれば、当の家畜の内なる命（ナン・シヨグ）がなくなると理解される。家畜の命は、「ふさぐ」「切る」という二つの行為によって、外から内へと段階的になくなる。そこで、いわゆる「死」が成立する。死んだということ、人々は「ヒエタ」あるいは「ヒエソン」と表現する。だが、上記の段階における二つの行為のいずれも「屠畜」ではない（写真9・8）。

というのも、彼らは、屠畜の第三段階ともいべき「腹部を切開する」ことを意味するシユエー（開く）という語をもつて、屠畜行為を総称するからである。腹部を切開してからは、内臓が取り出され、胴体が解体されていくといった作業が行われる。シユエー以降の作業には、屠畜に携わらないとされる女性たちも参加できる。このことから、屠畜作業は、シユエーという段階で初めて完了することが分かる。



写真 9-7 ヤクの眼が指の動きに反応するかを確認する男



写真 9-8 ヤクの動脈を探し切断している男



写真 9-9 ヤクの腹部を切開している男たち

「ふさぐ」「切る」という行為は、彼らという家畜の外と内の命の終焉を決定しているにもかかわらず、屠畜の総称には、家畜の絶命に直結しない「シユエー」という語を当てる^{*10}。この言葉の用い方は、家畜は屠つて食べられる存在であると同時に配慮される存在であるが故に、それを屠ることも婉曲に表わさなければいけない行為であるという彼らの屠畜倫理を表している（写真9・9）。

自治県において、人間や野生動物、そして家畜であっても食べてはいけぬ馬、さらに大事な犬を殺してしまうなど忌避された殺す行為が生じた場合、それらの行為は「ソル」という語で表される。シユエーと異なり、ソルの範囲には「ふさぐ」という行為は含まれない。「ふさぐ」という行為を伴わない殺しは、忌避される殺しである。「ふさぐ」

という行為は、許される殺し、すなわち、屠畜そのものの特徴になる。ここで、彼らの屠畜の論理の一面が見られる。既述のように、現代畜産業の基準から見た場合、伝統的な屠畜方法は粗野なものになる。だが、河南蒙旗の伝統的な屠畜方法における「ふさぐ」という行為は、動物福祉の文脈における知覚の消失を可能にする「電撃」と同質の行為であった。科学的に提唱される人道的な屠畜のポイントが「電撃」による家畜の昏迷状態ということにあるとすれば、電撃は、窒息による屠畜を凌駕し、動物福祉を実現するための特権的な形態となる。

5 美味しさの行方

美味しさのための優しさ

上述のチベット式屠畜方法はチベット仏教徒の実践である限り、その屠畜方法をめぐる彼らの解釈も、仏教の文脈で理解すべきであろう。しかし、彼らの上述のような解釈に対するチベット仏教僧侶やチベット伝統医学医師たちの反応は必ずしも肯定的なものではない。

たとえば、チベット医学にも造詣の深い僧侶B氏（七〇代）は、「窒息は外の命を、腹を切るのは内の命をいかにためだ、という牧畜民の解釈」については、その妥当性を疑う。彼は、チベット仏教の教えに基づいて、命（シヨグ）は、受精卵と五大元素（土「サ」、水「ツエ」、火「メ」、風「ルン」、空「ナムカ」と魂（ナムシ）で構成されるといふ。さらに、ナムシの中は六つの種類のナムシ（メゲ・ナムシ・ワ「眼識」、ナヴィ・ナムシ・ワ「耳識」、ニ・ナムシ・ワ「鼻識」、ジ・ナムシ・ワ「舌識」、リジ・ナムシ・ワ「身識」、イリジ・ナムシ・ワ「意識」）が存在しているが、時間と共にそれらは徐々に消えていき、六種類が全部なくなると、外なる命がなくなる。外なる命がなくなっても、睡眠状態における感覚のような、ニルデグボというものがまだある可能性がある。もしニルデグボもなくなれば、内なる命もなくなる。彼は、牧畜民は必ずしもこうしたことを分かった上で家畜を屠っているわけではないと言ふ。

B氏は、内外の命の存在こそ否定しないものの、外なる命の消失をもたらずカル・ダムという行為は、家畜の痛みを軽減するためだという牧畜民の説明に対しては否定的である。彼によると、牧畜民は必ずしも自分たちが言っている言葉の意味を理解した上で、屠畜しているわけではない。窒息法という屠畜方法は「あくまでも、血を出さず、栄養を保つためである」と言う。また、医師C氏（男性、五〇代）は、内外の命という分類そのものを否定した上で、チベット式屠畜方法こそ残忍だと言う。「カル・ダムというやり方は残忍だ。動物に優しいというのは、人間が一方的に作った言い分け」。実のところ人々は「単に味にこだわっているだけである。窒息すると血液を胸部に溜めることができ、味が濃くなるからだ。それだけである」と言う。

この点では、僧侶や医師の説明と仏教をまったく信仰しない無神論者と自認するA氏の説明とが図らずも一致している。三者とは異なつて、窒息という方法は、対象家畜に優しいと一般の牧畜民たちは見ている。このように、社会内部においては伝統的な屠畜方法が家畜に優しいか否かについては、認識が分かれる。しかし、美味しさについて、四者ともに一致している。一般の牧畜民たちはもとより、A氏も自分たちの屠った肉こそ美味しいという。さらに医師も僧侶もチベット式屠畜方法は美味しく食べるためのものであることを認めている。ここでは、「美味しさ」は強調され絶対化されており、優しいと自称する屠畜方法も、結局のところは美味しく食べるための言い訳にすぎないと見られているという意味で、「美味しさ」は目的化され、「美味しさ」が「優しさ」を決定している。

優しさのための美味しさ

もし人々にとって、肉の「美味しさ」が追い求められるべき目的であり、屠畜方法はその目的を追求するための手段に過ぎないとすれば、特に時間を要する非合理的に見えるチベット式の「窒息法」は、いつでもほかの方法にとって代わられるだろうと予測できる。しかし実際は、こうした予測に反するのだ。

これまで、家畜の生体しか市場に提供してこなかった河南蒙旗の牧畜民は、二〇一五年九月一日には組合を組織し、

衛生環境の優れた、かつ伝統的な屠畜方法の特徴とする食肉の生産販売の株式会社を設立した。会社の名は「河南省旺佳民族伝統飲食有限責任公司」である。「河南省」は、河南モンゴル族自治県の略称だが、「旺佳」はトイエマという郷（自治県の下位行政名）の旧名にちなんだものである（写真9・10）。

この会社は、トイエマ郷の六つの牧民の組合（專業合作社）が共同で出資し設立したもので、自治県で最大規模を誇る企業の一つである。具体的には、会社の共同株主となるのは、一〇三六世帯四六〇九人の牧民である。これらの牧民の所有する家畜の頭数は八万二四〇〇頭である（河南省托叶瑪郷政府二〇一六）。原則として、会社で使われている羊は、トイエマあるいはトイエマ以外の河南蒙旗各地から調達されている。もしその肉に問題があれば、その飼い主もほぼ特定できる。今現在、死んだ家畜の肉や何らかの問題で処分された家畜の肉を市場に導入する事件が、中国本土だけではなく、青海省のような西部少数民族地域でも見られる。こうした背景を視野に入れると、河南蒙旗で設立されたこの会社は、いわば安心して食べられる肉を市場に提供できる良心的な会社として社会的な価値が高い（写真9・11）。

この会社は、アムド・チベット地域で、そしておそらくチベット高原でも、最初のチベット式屠畜方法を用いた食肉専門会社となった。会社は、自分たちの屠畜方法の特徴は「蔵式做法」であり、この方法によって、チベット系綿羊の本来あるべき純正の味を顧客に楽しんでもらうことを、社是として前面に押し出している。「蔵式做法」とは、チベット様式という意味であり、窒息による屠畜方法の婉曲な表現である。会社の壁に掲げられているパネルにおいては、会社の屠畜方法の独自性を次のようにストレートにアピールする。

「羊を屠る際、我が社は、『窒息殺（窒息宰殺）』という独特な屠畜方法を採用している。この方法によって、羊肉が血液中の栄養成分を充分に吸収し、肉質のきめ細かさや美味しさが保証される。人体はその血液中の栄養成分をより吸収しやすくなり、羊肉の栄養価値が最大限に発揮されることになる。」

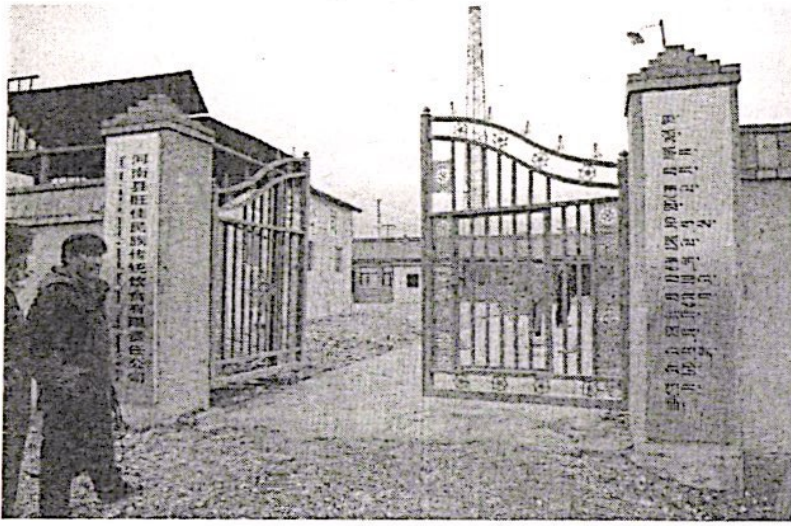


写真 9-10 モンゴル・漢・チベットの三種の文字で書かれた会社の看板



写真 9-11 会社スタッフたちの作業服

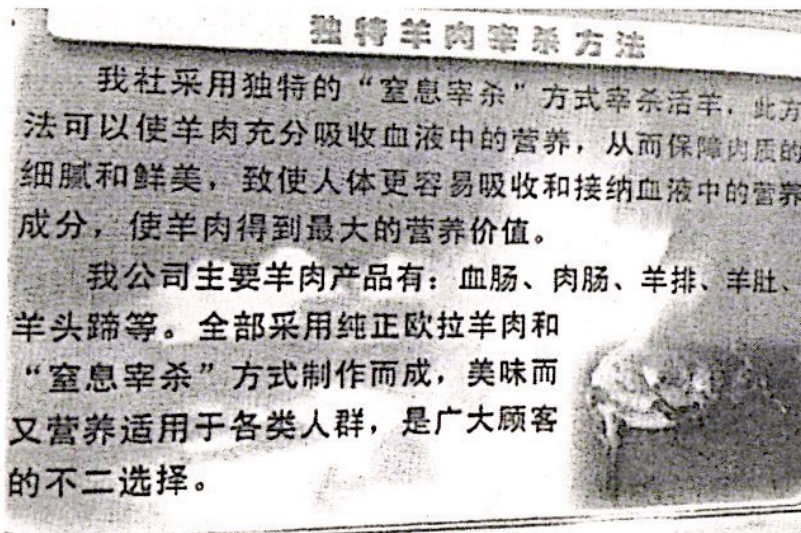


写真 9-12 会社の壁に掲げられているパネル(2016年、ジョバジャ [角巴加] 撮影)

さらに、「この「独特な屠畜方法」と題するパネルにおいて、血のソーセージ、羊の内臓や頭など、会社の商品を紹介する際にも、それらの美味しさを保証するのは「窒息殺」という屠畜方法であると強調する(写真9・12)。

会社の設立によって、地域における家畜の「繁殖—飼育—屠畜—加工—流通」の一体化が実現され、産業化に伴い、伝統的な屠畜方法は、市場経済にも認められつつある。自治県の役所も、会社の規模拡大を目指すべく、九千平方メートルあまりの土地を無償で提供してくれた。伝統的な屠畜方法を特徴とする食肉専門会社が誕生したため、それまで

いつさい市場で肉を買ったことのなかった前述のA氏が、初めて外で肉を買ったのが、この会社だったという。かつ、彼は、その美味しさが故に、同じくユルガンニン鎮に住む友人たちにも薦めているようである。彼の友人はほとんどが高齢で、自ら屠畜するのが困難となっているが、肉の味に対するこだわりは相変わらず強い。彼らにも、この会社の肉の味は認められ、肉がなくなると必ずここで買うことになっているそうだ。

定住化が進む現在、ユルガンニン鎮で暮らすようになった牧畜民がますます増えている。これまでにはハラルの店でしか肉が購入できなかった彼らの間でも、この会社は大変な人気を博している。人々は、親しみを込めて、会社のことを地名で「トイエマ」と略称したり、あるいは「トイエマの肉屋さん」を意味するチベット語で「トイエマ・ゲ・ハ・ニヨン・サ」と呼んだりする。また、この会社の肉製品は、すべて一言で、「トイエマの肉」を意味するチベット語で「トイエマ・ゲ・ハ」と呼ばれている。

当然、自治県の中心地ユルガンニン鎮を訪れる一般の牧畜民にとっても、「トイエマの肉屋さん」で生産販売されている美味しい肉は、親戚や友人に贈るプレゼントの候補として魅力的である。また、自治県の各公的機関も外部からの訪問客をもてなすため、定期的に「トイエマの肉屋さん」で「トイエマ・ゲ・ハ」を購入する。他方においては、こうした旺盛な需要に対して、「トイエマの肉屋さん」の供給が必ずしも追いつかないというのが、現状である。挙げられるべき主な理由は、次の二点である。一つは、作業員総計二一人しかおらず（そのうち四人は、内臓処理や製品包装を主に担当する女性作業員）、解体作業の速度が必ずしも迅速ではない点である。もう一つは、カル・ダムとシユエーという二つの工程を流れ作業として複数の作業員が別々に行うことは、会社において過剰殺生と見なされ、基本的に禁止されているため、供給の効率がさらに「悪く」なっている点である。

実際、屠畜作業そのもの、すなわち、カル・ダムとシユエーという二つの作業を同時に担当している解体作業員は、男性一人である。夏季と秋季は屠畜する者にとって最も忙しい時期になる。逆に春季と冬季は家畜が痩せているため、ほとんど屠畜することがなく、このような時期において食べられるのは冷凍した備蓄肉である。よって、季節や日に

よつてはばらつきがあるものの、大きく見積もつて、一人の解体従業員は一日に屠る羊は平均五匹となっている。この数値は、彼らにとつて大きい。これまでの日常生活においては、おそらく一生の時間をかけて屠っていくだろう数の羊を、会社ではわずか一ヶ月で屠ってしまうことになる。仕事だと分かっている、その親戚や長老たちは、本人のことを、「過剰殺生」になつていないかとしばしば心配する。この心配が本人のプレッシャーに繋がる。解体作業員の給料は、他の作業員より四倍くらい高くなつてゐる。その心の負担、そして関係者の心配を軽減すべく、会社や自治体は、資金を出しあつて、寺院の僧侶たちに、彼のために定期的に読経してもらつてゐる。

こうした要素もあり、「トイエマの肉」の値段は、ハラール肉の値段より、一キロ当たり四元から六元（一元は約一五円）ほど高くなつてゐる。高くても「トイエマの肉屋さん」で肉を買いたいと、オイラト系の地元牧民やユルガンニン鎮の住民はもちろん、漢族などのオイラト系以外の人間も思つてゐる。他の店では、売つてゐる肉の産地は必ずしも明確ではなく、場合によつては、病気で死んだ家畜の肉を扱つてゐる可能性もある。オイラト人の「トイエマの肉屋さん」はまずそのようなことをしないと河南蒙旗の誰もが信頼してゐるため、ほかより高くても喜んで買われるのである。二〇一六年六月現在、河南蒙旗における肉の相場は、普通なら羊肉は一キロ当たり四八元、牛肉は五四元となつてゐる。それに対して、「トイエマの肉屋さん」では、羊肉は一キロ当たり五四元となつており、普通の店の牛肉の値段と同じである。

会社として「トイエマの肉屋さん」が主張してゐるように、そこで採用される「窒息殺」という独特な屠畜方法が、肉質のきめ細かさや美味しさを保証してゐるのである。会社にとつて、そしてこの会社に通うA氏やその友人たちなどあらゆる利用者にとつても、「窒息殺」という屠畜方法はすべての前提となつてゐる。また、解体作業員の仕事が「過剰殺生」に繋がらないかを心配する関係者たちにとつての問題は、屠畜の数であり、屠畜方法そのものではない。この窒息法こそ、美味しさを決定する要因となる。そして、本人たちのロジックにおいて窒息法こそ家畜に優しい屠畜方法であるとすれば、結果的には、優しさが美味しさを決定しているといえよう。

優しさと美味しさの相関

その歴史的な位置づけにはやや曖昧さが残るが、チンギス・ハーンの大ジャサにおける屠畜方法に関する規定は、特定の宗教を排除するようなものだった。しかしその後の法典においては、屠畜方法についての規定は見られなかった。また、オイラト人の屠畜の現状も多様性に満ちており、そのおかれる社会環境の相違によって異なり、今はおおむね三種の屠畜方法が見られるようになっていいる。そして、屠畜方法と彼らの集団的アイデンティティは基本的に無関係である。

オイラト地域においては、人々は三つの方法で屠畜実践を行っているが、そのいずれにおいても、自分たちの屠畜方法こそ家畜に優しく、その方法で得られた肉の味も美味しい、と実践者たちは確信している。優しいという確信は、宗教職能者や医師など一部のエリートからは、それは人間の都合による一方的なものだ、と倫理的に問題視され否定された。また、肉が美味しいという確信は、獣医や栄養学者からは、その方法が動物に与えるストレスが大きいため、その肉の質は低い、と科学的に問題視され否定された。だが、これらの確信は、他の方法と比較し、すなわち、自分たちの屠畜方法を相対化した上で、実践者たちが得たものである。屠畜方法が複数ある中で、自分たちの方だけが良いという確信の下で設立されたのが、近代的な食肉専門会社「トイエマの肉屋さん」であった。設立から今日までの約一年間の経緯を見るかぎり、「トイエマの肉屋さん」の滑り出しは順調である。

「トイエマの肉屋さん」が誕生するまで、実践者たちにとって、特定の屠畜方法は、美味しい肉を食べたいという目的のための手段だった。つまり、肉の美味しさが、屠畜方法の優しさを決定していた。その意味で、前者の美味しさが原因で、後者の優しさが結果であった。だが今では、特定の屠畜方法こそ肉の美味しさを意味するものとなり、それまでの因果関係は逆転した。それに、自分たちの屠畜方法が家畜に優しいという人々の確信を加味すると、優しさが美味しさを決定するという構図が見える。前者の優しさが原因で、後者の美味しさが結果となる。この点は、チ

ベット式屠畜方法を採用するオイラト人の実践において、より鮮明に見られる。「トイエマの肉屋さん」にとって「窒息法」という屠畜方法は、単なる方法ではなく、肉の美味しさを決める原因である。河南蒙旗の文脈において、他の屠畜方法が考えられないとすれば、「窒息法」イコール肉の美味しさである。正しくいえば、優しさイコール美味しさである。

さて、一六五一年、ダルジャ・ボシヨクトに黄河南部への部族大移動を決心させた、あの「柔らかくてジューシーな仔羊肉」を提供したトメト部族の屠畜方法は、いったいどのようなものであったか。トメト部族自身がモンゴル高原から移動してきた部族だったことを考えれば、その屠畜方法はいわゆるモンゴル式であったかもしれない。また、その移動の時期が一三世紀だったことを考えると、一七世紀当時はすでにチベット式になっていたかもしれない。そして、チベット式といっても、一七世紀当時と二一世紀現在のチベット式とは異なるかもしれない。いずれにしても、その屠畜方法は、一七世紀の羊たちに優しいと確信され、そしてその時代にふさわしい美味しさをもたらす方法であったに違いない。通時的に見ても共時的に見ても、屠り方に見られる優しさと味覚における美味しさは常に相互規定関係にある。

注

*1 いうまでもなく、筆者がここで念頭においているのは、食肉の禁忌やトーテムズムをめぐる文化人類学の一連の議論である。代表的な論者として挙げられるのは、「食べるに適している学派」とされ、機能主義的な立場をとるマリノフスキー（二〇一〇）やラドクリフ・ブラウン（一九七五）、そしてエヴァンズ・プリチャード（一九九五）であり、「考えるに適している学派」とされ、構造・象徴主義的な立場をとるレヴィ・ストロース（一九七〇）や、ダグラス（一九七二）、そしてリーチ（一九八一）などである。なお、「考えるに適している学派」に対して異議を申し立てたのが、食文化をすべてコストとベネフィットという合理主義的な立場から説明しようとする唯物論者ハリス（二〇〇一）である。

*2 サルト・カルマクは、「イスラーム教を信仰するオイラト人」を意味するテュルク語である。キルギス以外、中国新疆ウイグル自治区イリ・カザフ自治州のジョウソウ県には約一〇〇世帯が暮らしており、彼らは身分証明書上においてはキルギス族となる(シンジルト二〇一五…一七九)。

*3 「一般に毎月(陰暦)八、十五、十八、二十五および三十日には、いかなる動物も殺傷してはならない。もしこの禁を犯して生物を殺す者があれば、その目撃者を証人として裁判所に届出で、殺された動物は訴人の所有物たらしめる」(田山二〇〇一…二六一)。

*4 「健康な(病気でない、不具でない、欠陥のない)馬、エジプト鷺鳥、蛇、蛙、野鴨(ブラマン鴨)、山鹿の仔、雲雀、犬を殺してはならない。殺す者があれば、何人たるを問わず、目撃者をしてその人の馬一頭を没収せしめる」(田山二〇〇一…二六一)。

*5 むろん、屠畜の時期や主体などには、おおよそ共通するものも見られる。季節でいえば秋の終わりや冬の始まり頃が良く、日単位でいえば朝方が良いとされる。月単位でいえば毎月の八日、一日、三日(この三日間は、人間と動物の魂が、あらゆる生命体に降臨するからだと言われる)、そして雨の日や雪の日は避けるべきだとされる。僧侶や女性そして子どもは屠畜しない。

*6 合理主義的唯物論的な立場から見た場合、肉の美味しさを決定するのは、草や水の質といった自然要素であろう。確かに論理的には、自然環境が明らかに異なる地域の肉の味は当然異なり、必ず「まずい」ところがあるはずであろう。しかし実際、自分たちの故郷の羊肉がまずいという牧民は皆無であろう。彼らのリアリティにおいて、自ら生産した羊肉は無条件に美味しい。どの牧畜地域にも肉の美味しさにまつわる自慢話がある。彼らは草や水の質といった自然環境の相違を知らないわけではないが、肉の美味しさをめぐる文脈では、これらの自然環境の問題を恣意的にしか扱わないのである。

*7 かつて、河南蒙旗においては、山羊などの動物供犠(マル・ Chol)が行われていたが、二〇世紀(一九四〇年代)に禁止された。今は、山の神などを祀る際には、動物の代わりにバターなどの乳製品が使われる。その乳製品は、河南蒙旗では、「山羊」を意味するチベット語「ラマ」と呼ばれている。

*8 マニは、チベット仏教徒によって最もよく唱えられる「オム・マニ・ペメ・フム」という真言のことである。

*9 字義としては「血液・命」となるが、ここでは「動脈を切断する」の意味である。喧嘩などの文脈で、人を罵り脅かす際にも、たとえば「お前、死ぬ」のようなニュアンスで使われる言葉である。

*10 シュエーは、腹部切開など人間の手術を指す時にも使われる。

参考文献

エヴァンズ・プリチャード、E・E 一九九五『ヌール族の宗教(上下)』向井元子訳、平凡社。

河南省托叶瑪郷政府 二〇一六「我郷成立河南省旺佳民族伝統飲食有限責任公司」河南省托叶瑪郷人民政府网 (<http://www.tym.gov.cn/content.asp?id=1153101> 六年三月一四日更新)。

河南省有機畜牧業開発中心 二〇〇九『河南省蒙古族自治県有機畜牧業生産管理体系』河南省有機畜牧業開発中心(未公示)。

吉先加 二〇一二「青海省河南省有機畜牧業存在の問題及対策」『当代畜牧』八:五七―五八。

小長谷有紀 一九九六『モンゴル草原の生活世界』朝日新聞社。

シンジルト 二〇〇三『民族の語りの文法——中国青海省モンゴル族の口常・紛争・教育』風響社。

—— 二〇一二「家畜の個性性再考——河南省旗におけるツェタル実践」『文化人類学』七六(四):四三九―四六一。

—— 二〇一五「口承史に映る国の輪郭——新疆ウールド地域における人・地・病」山根聡・長繩宣博編『越境者たちのユーラシア』シリーズ・ユーラシア地域大国論(五)、ミネルヴァ書房、一四四―一六五頁。

ダグラス、M 一九七二『汚穢と禁忌』塚本利明訳、思潮社。

田山茂 二〇〇一『蒙古法典の研究』大空社。

チヨクト 二〇一〇『チングス・カンの法』山川歴史モノグラフ、山川出版社。

仲優・昂青嘉布 二〇〇八(一八四八)『先祖言教』香札・尕布藏确吉堅贊整理、多傑仁青訳、青海人民出版社 (*Deb thar mes pour zhal lung*)。

郝力壮他 二〇〇八「動物福利与三江源区畜牧業的發展」『中国畜牧獸医学学会家畜生態学分会第七届全国代表大会暨學術研討會論文集』二九―三四頁。

ハリス、M 二〇〇一『食と文化の謎』板橋作美訳、岩波書店。

遠啓賢 二〇〇八「抓好檢疫創建『三源蒙鑫』有機牛羊肉綠色品牌」『中国畜禽種業』三:七九―八一。

マリノフスキ、B 二〇一〇『西太平洋の遠洋航海者』増田義郎訳、講談社。

山口格 二〇〇二「モンゴルにおける屠殺儀礼の現代的様相」小長谷有紀編『北アジアにおける人と動物のあいだ』東方書店、三一

- ラドクリフ・ブラウン、A・R 一九七五『未開社会における構造と機能』青柳真智子訳、蒲生正男解説、新泉社。
- リーチ、E 一九八一『文化とコミュニケーション』青木保・宮坂敬造訳、紀伊國屋書店。
- リヤザノフスキー(リヤザノフスキー)、V・A 一九三五『蒙古慣習法の研究』東亜経済調査局訳、東亜経済調査局。
- リヤザノフスキー、V・A 一九四三『蒙古法の基本原理』青木富太郎訳、生活社。
- レヴィ・ストロース、C 一九七〇『今日のトーテミスム』仲沢紀雄訳、みすず書房。
- BarGasp, B. 2008. "Hx qaas" *im ax gurzunin cydarzua*. YraanGaarap. (『オイラト法典』の文献研究)
- Buyanöljoi & baoge (ailburilaba) 2000. *Mongyul oirad-um çaryja-yin bicig. öbör mongyul-um arad-um keblel-tin qoriy_a.* (オイラト・オイラト法典)
- Na basang 1994. *Öirad un jang arali. kökeqola: öbür mong yul-um arad-um keblel-tin qoriy_a.* (オイラト風俗誌)
- Çüngkürja (jokiyaba) 2014. *Mongyul qonin miqan idegen-iz soyol sodolol: kökenayor mongyul qonin miqan idegen-iz jisiyette.* (Liyuoning-um ündüsten-ü keblel-tin qoriy_a. (オイラト羊肉の食文化に関する研究——青海オイラトの事例)
- Alymbaeva A.A. 2013. Contested Identity of Kalnaks in Contemporary Kyrgyzstan. CASC A (Centre for anthropological studies on central Asia). Max Planck Institute for Social Anthropology. Department 'Integration and Conflict'. Field notes and research projects VI: 63-69.
- Nanzatov B. Z 2014. The Oirats of Kyrgyzstan: Social, Cultural, and Identity Practices of the Sartkalmaks. In I. Lkhagvasuren and Y. Konagaya (eds.). *Oirad People: Cultural Uniformity and Diversification*. *Senri Ethnological Studies* 86, pp.155-166.
- Vangcünjab 1997 (1848). *Ebüge degedüs-tin aman jarty-iyar olanjilagsan teike*. Osor, Gabi (orçiyulba), Bayasyal (nayirayulba)
- Degedü mongyul-um teiken surbulji bicig*. Liyuoning-um ündüsten-ü keblel-tin qoriy_a. pp. 11-270. (先祖の教を Deb ther mes porï zhal hung)

An Ethnogr
on
Killing Ani

シンジルト
奥野 克巳
編

動物 殺しの 民族誌

動物 殺しの 民族誌

奥野 克巳
編

昭和

An Ethnography
on Killing
Animals

民族誌



昭和堂

aphy
mals



9784812216026

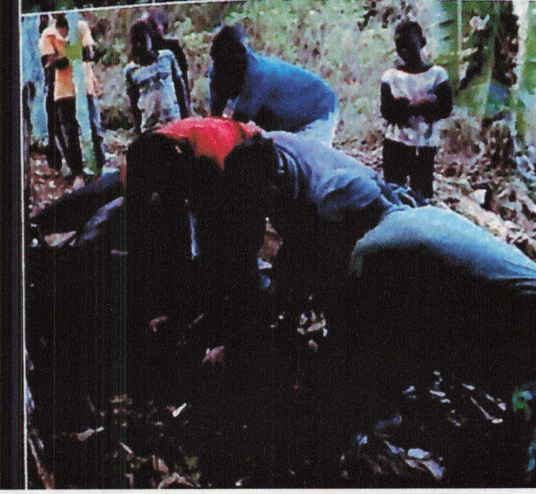
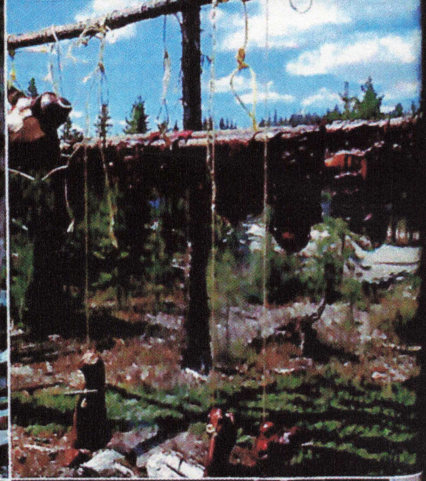
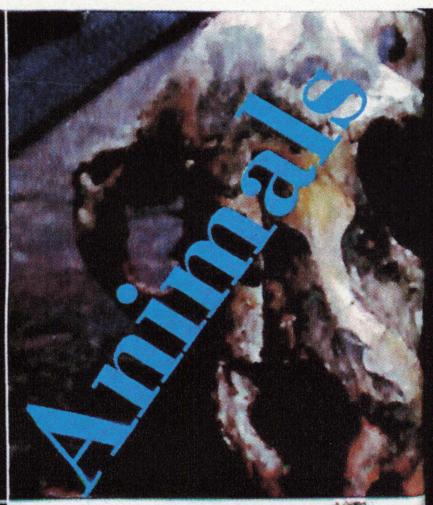


1923039058004

ISBN978-4-8122-1602-6
C3039 ¥5800E

定価：(本体5,800円+税)

030258



動物の殺害
民族誌

An Ethnography on Killings

堂