

広漠の地に解き放つ



1,000頭以上の家畜を引き連れ、150キロの道のりを一週間かけて春営地に向かう。年によっては嵐や積雪で春営地に辿り着けないこともあるが、今シーズンは無事に難関を抜けた。ゴールは目の前だ

の間。夏の間にワシを太らせてから、餌を減らして腹を空かせる。その後、口からホースで水を流し込んで胃を洗浄し、ワシの足の肉付き具合を見ながら、ちょうど良いところで狩りに出掛ける。狩りはワシ一羽、鷹匠一人ではできない。麓から仲間や村人が馬の鞍を叩いたり、声を出したりして岩の中の動物をおびき出し、山頂に追い込んでいく。仲間の声を合図に鷹匠はワシのマスクを外し、空に放つ。そして、ワシは獲物の背後から迫り倒す。



カザフ族では末弟が家を継ぐ。9人兄弟の末子であるカザルベックが鷹匠を継いだ。「耳は悪いけど、鷹匠をできるし、ダンスも楽器もできるから幸せだよ」

子どもを鷹匠に育てるのは父親の役目だ。3歳で馬に乗せ、5歳で祭りで行われる競馬に出す。6歳になると学校の休みの間に狩りに連れて行き、調教した自分のワシを与える。カザルベックの息子はまだ3歳になったばかり。狩りはまだ習っていないが、日々、父親のやることを見て学んでいる。父親に寄り掛かりながら、一人前の口ぶりで言った。「僕も鷹匠になるよ。子どもに狩りを教えて、馬も今より増やすんだ」



耳の不自由な夫・カザルベックに代わって、外との連絡を取るのは妻の役目。狩りの間、家の仕事も全て引き受ける。食卓には塩漬けにして干した馬肉や羊肉を茹でた“カズ”が並ぶ



家畜はヒツジにヤギ、ウマ、ヤク、ラクダ。木が乏しい地域で、家畜の糞が燃料になる。トラクター台分で2,000円強の収入だ



a

モンゴルの首都ウランバートルから1600キロ。西の果てに、カザフ族が多く居住するバヤン・ウルギー県がある。イヌワシを使って狩猟をする鷹匠文化が残る地域だ。村から20キロ離れ、ぼつんと冬の住居を構える耳の不自由な鷹匠がいた。インタ・カザルベック。祖父の代から鷹匠だ。相棒は6歳の雌ワシ。名はアイナ。雄のワシは怠け者だから狩りには使わない。アイナは3年前に山で捕ってきて一年間調教した。獲物はキツネやフクロウ、オオカミなど。特にキツネの皮と毛は高値で売れる。狩りの時期は、その毛が美しくなる10月から2月



b

a. 老いたワシは自然に返す。その前日に知人を呼んでパーティーを開き、腹いっぱい餌を与える。「娘を嫁に送り出すようなものだ。野生でがんばってこい、と」
b. 伝統衣装に着替え、家族総出で幼馴染の家を訪れる。親しい仲でも訪問時はしきたりを守る。隣近所とは家畜の面倒を見合ったり、共に家畜の盗難を防いだりする



春営地に到着しても、家が雪に埋もれて見つからず、2日間、雪かきに追われることも。近所の人も手伝いに駆け付ける

春営地のダヤン湖に到着したばかりの少女。160キロ離れた村から5日間かけてやって来た。ここには3つの村から約2,000世帯が集まる。夜間はマイナス45度。それでもこの地にやってくるのは、雪の下からじきに生えてくる、家畜が大好きな新しい草のため



春営地に向かう男たちは、標高3,000メートルの峠を越えた。山の斜面に横になり、たばこをふかす。「この大地が我が家だ」と言わんばかりに、ゆったりくつろぐ

鷹匠の普段の暮らしは他の遊牧民と変わらない。乳搾り、燃料になる家畜の糞拾い、放牧。家畜が好む新しい草を求め、年に4回住む場所を変える。厳冬期には暖かい村で暮らし、春前になると山を登り春営地に移る。夏はさらに山奥へ移動し、それから秋営地に向かう。それぞれの場所には簡素な小屋が建ててあり、家具一式も備わっている。

多くの遊牧民は毎晩9時になると、県が放送するラジオを聴く。電波が悪く音質の良くない放送に耳を澄ます。貴重な情報源だ



松尾 純(まつおじゅん)

広島生まれ。19歳の頃から一眼レフを持って世界を旅する。50以上の国と地域での撮影経験を持ち、チベット文化圏を最も得意なフィールドとする。5,000メートルを超えるヒマラヤ山脈など、世界各地の辺境で暮らす人々を写し続ける。

公式サイト <http://junmatsu.jp>

最も大変なのは、クゼウゲ・クシユッと呼ばれる春の移動。積雪も残り、家畜も痩せているので気を遣う。2月20日頃から始まり、1カ月以内に全ての遊牧民の移動が終わる。3月後半には家畜の出産やカザフ族のお正月があるからだ。

ルート上に設けられた村ごとのコス(宿泊所)は無料で使える。管理人の他に、獣医、役人などが国から派遣され、遊牧民が到着すると皆で荷をほどいて役所から配給された餌を家畜に与え、小屋で休ませる。風が強いときには半月も足止めを食らうこともあるので、コスは欠かせない。除雪し、雪崩を食い止める壁などを作ってルートを確保するのも国から派遣される作業員の役割だ。

遊牧民や鷹匠の暮らしは、家族や隣人との助け合いがなければ成り立たない。そういう営みを国がしっかりと支えているのだ。

春営地であるダヤン湖にいち早く到着していた男と出会った。小学3年生で学校をやめて遊牧民になり、現在50歳。一度は遊牧の暮らしから離れたが、結局戻ってきた。思うままに遊牧し、好きな所に小屋を建て、山の恵みを受けて暮らす。誰の許可も要らない。遊牧民として育ってきた彼らにとって、これほど安心できる暮らしはない。

「家族も家畜もいる。これで十分だろ」



コス(宿泊所)がない場所では、すでに移動が終わり、空になった遊牧民の冬の住居に泊まる。断りなく他人の住居を使うことができるのもここでは当たり前のこと

ドウルベン・ベルヒーン・トゥルグ



ドウルベン・ベルヒーン・トゥルグは、土産物店でもよく見掛けるほどポピュラーだ

モンゴルでは、ウシ、ウマ、ラクダ、ヒツジ、ヤギの“5畜”の肉をよく食べる。特に小型のヒツジとヤギについては、残ったくるぶしの骨を集めるのがモンゴルの子どもの習慣だ。集めたくるぶしを4つ使った占い、「ドウルベン・ベルヒーン・トゥルグ」は、日本語に訳すとその名も「4つのくるぶしの占い」。子どもからお年寄りまで、国中で広く親しまれている伝統の占いだ。

占いは、サイコロを振るようにくるぶしの骨を4つ投げる。立体的にくるぶしの骨は、面ごとに家畜の形になぞらえてウマ・ラクダ・ヒツジ・ヤギと当てはめられており、出た面の組み合わせで吉凶を占う。例えば、“4つともウマが出たら、あらゆることが成就する”、といった具合だ。

家庭だけでなく、レストランでもくるぶしの骨は捨てずに取ってあり、首都ウランバートルのモンゴル料理店でも店員に一声掛けると、くるぶしの骨とそれらを受け止める専用のフェルト生地を持ってきてくれる。各テーブルには、出た面の組み合わせに応じた占いの結果を記したカードまで備え付けてある。家畜のくるぶしの骨は占いだけでなく、子どもたちの計算練習やおはじ遊びに使うこともあるほど、モンゴルの生活に根差したものだ。

地球ギャラリー

モンゴルの文化を知ろう！

取材協力：アルタンゲレルさん

モンゴルの家庭の味といえば

ツオイワン

「ツオイワン」の麺は、モンゴルで肉に次いでよく食べるという小麦が材料だ。肉をふんだんに使ったツオイワンは、モンゴルの代表的な家庭料理で、特に子どもたちに人気があり、日本の焼きそばのような感覚で食されている。

「麺の太さは家庭や地域によってさまざまで、すりつぶした薬草を入れて黄や緑の色を付けることもあります。モンゴルでは家庭で麺作りをすることが珍しくなく、私も毎回、麺から作っているんです」。日本に留学した経験を持ち、JICA事業などの通訳を務めるアルタンゲレルさん

はそう話す。

彩りを添えるために野菜をたくさん使うツオイワンもあるが、麺と肉だけのものもよく見掛ける。どちらの場合も味付けはシンプルに塩だけ、それも岩塩を使うのがモンゴル流だ。同国で採れる岩塩は、日本でも輸入食品店などに並んでおり、人気が高い。岩塩は現地では健康にいい食品とされており、うがいに使うこともあるという。

写真のツオイワンはヒツジ肉を使ったもので、一番上に白く見えるのはヒツジのしっぽの脂身だ。お好みで牛肉を使ってもおいしくできる。



【RECIPE】

●材料 (2人分)

マトン (ヒツジ) 肉または牛肉200g/
玉ネギ中1個／ニンジン2分の1本/
ピーマン2個／冷凍うどん麺2袋/
サラダ油適量／塩少々

- 1 野菜をすべて千切りにし、肉もお好みのサイズで細長くスライスしておく。
- 2 鍋にお湯を沸かし、麺を少し固めに茹でしておく。
- 3 フライパンに油を引き、中火で玉ネギと肉を炒める。焼き色が付いたら塩で味付けをして、ニンジンとピーマンを入れる。
- 4 具材をフライパンに広げて平らにし、その表面が出るくらいまで水を加える。
- 5 沸騰したら具材の上に茹でた麺を入れて平らに広げ、その上からサラダ油をかける。
- 6 ふたを閉めて中火で3～5分待つ（焦げないように火加減を調節）。
- 7 水気がなくなったら火を消し、30秒ほどむらした後、麺と具材を混ぜ合わせたら出来上がり。