

続

## 世界珍食紀行



### 第21回 モンゴル——強烈な酸味あふれる「白い食べ物」は故郷を出ると……

深井 啓

2020年2月

(3,146字)

\*写真は文末に掲載しています

モンゴルの珍食を紹介せよとの依頼を受けた時、私は以下のようなもの（写真1）を紹介しないとイケないのではないかという恐怖心に駆られた。

きっとそうだ。求められているものを食べようと、私は都内のモンゴル料理店に向かった。そして初めて目にした、しかし見覚えのあるフォルムを前に、震える手でひとかけらそぎ落とし口にしてみたのだ。臭みはさほどなく、ビールなどのつまみにもちょうどいい。しかし、モンゴルでは口にしたことのない「モンゴル料理」を東京都文京区で食べ、エッセーを書こうとしている浅はかさと、可愛い羊さんの脳みそを食べているという自己嫌悪から私は後悔し始めていた。

確かにモンゴルでは家畜を臓物まで残さずきれいに食べるが、主に草原で解体されたばかりの新鮮なものをその場で調理していただくことが多い。残念ながら、モンゴル滞在時は都会っ子であった私にその機会は限られていたし、羊の頭部が供されるのを目にしたことはあっても、脳みそ単体で提供された記憶はない……。前置きが長くなったが、これが若干紹介しつくされた感のあるモンゴルの「白い食べ物」を私が紹介する理由（言い訳）なのだ。

モンゴルでは食べ物を、肉を中心とする「赤い食べ物」、乳製品を使った「白い食べ物」の二つに区分する。モンゴルの牧民は基本的に秋に家畜をまとめて屠り、冬は肉を中心に食べ、春から夏にかけての家畜の出産シーズンは搾乳を行い、保存食を作りつつ乳製品中心の食生活をおくる。乳製品といってもヨーグルト、チーズのようなもので日本人にとってなじみ深いものから、乳脂肪分のクリームであるウルム、酸味が強い乾燥チーズともいえるべきアーロール、アイラク（馬乳酒）など多種多様である<sup>1</sup>。

目新しさはないが、ここではエピソードとともに馬乳酒とアーロールを紹介したい。

馬の乳は主に馬乳酒を作るために搾乳される。集められた馬の乳は牛の皮で作られた袋状の容器で攪拌され、発酵させられる。馬乳酒には数パーセントのアルコールが含まれるが、遊牧民にとっての夏の食事の役割も果たし、子どもたちも飲用する。その味だが、日本人が乳製品飲料を思い描いて飲むような優しい味などでは決してない。初めて飲む人にとっては舌にピリピリくる強烈な酸味が印象に残るだろう。しかし、この酸味に口がなれば、夏の草原で飲む馬乳酒は本当に爽快である<sup>2</sup>。

馬乳酒といえば一つ、筆者には忘れられない思い出がある。

ある日、ソウルでの休暇を前にウランバートルのスーパーでお土産を物色していた私は、ペットボトル入りの馬乳酒を見つけた。馬乳酒は通常大きなポリバケツに入れて量り売られているため、ペットボトル入りは珍しく、バーを経営する友人へのお土産にすれば喜ばれるに違いない。そう思った私は、意気揚々と友達が経営する梨泰院 (Itaewon) のバーに馬乳酒を持ち込んだ。想定していたとおり、酸味の強い馬乳酒は、友人たちの口にはあわないようだった。仕方なく、自分で残りをのんでしまおうと思ったときに悲劇は起こった。二杯目を注ごうと、一度締めたペットボトルの蓋を開けた瞬間、注ぎ口から噴水のように勢いよく馬乳酒が暴発したのだ。一度空気に触れた馬乳酒は蓋をしている間に発酵が進んでしまったのだ。独特な香りを放つ白い液体は、漆黒のバーカウンター一面を白く染め、椅子や床まで広がった。そして、当然のこととして、あたり一帯、乳製品独特のにおいが立ち込めた。後日、友人に詫びのメールを入れたところ、その後数日間はおいが取れなかったという。

やはり馬乳酒はモンゴルの草原で飲むに限る。

次に紹介するアーロールは、発酵が進んだ乳を加熱し、乳清を取り除いて脱水し、成形して天日に干して作る保存食で、非常に硬く酸味が強い。土産屋などでよく目にするのは砂糖などを加えて甘みをつけ、食べやすく小さく成形して作られるホルホイ・アーロールである。後者については、飲み過ぎた日の翌日に体の奥からこみあげる、酸味あふれる液体の味と表現した知人がいたが（直接的な表現は憚られる）、強い酸味に砂糖などの甘味料の味が混ざり、得も言われぬ味なのは確かである。しかし、これも慣れの問題。食べなれると、時々無性にあの甘酸っぱさが恋しくなるのである。

このアーロール、今から 10 年ほど前、一度だけ素晴らしいアイデア商品を目にしたことがある。それはアーロール入りクッキーである。しっとりとした甘いバタークッキーの間からチョコチップのように現れる粒は、触感は柔らかく、ほんのり甘い。しかし、アーロールは死んでもアーロール。独特の酸味はどこにも隠れようがなく、まさしく珍味であった。しかし、知人への嫌がらせお土産として購入しようとした数カ月後には、もう店先からは消えており、それ以降目にすることはなかった。

お土産として買って帰れば賛否両論を引き起こすこと必至のアーロールだが、人間界以外でも好評を博しているようである。空港の麻薬検査犬が異様に反応した、袋を開けた途端飼育員が大狂乱したとの話も聞く。と、こんな話を書いている時、アーロールが日本のペット

フード専門店で犬のおやつとして「開発」され、輸入販売されているのを発見した。いい時代になったものだ。興奮した私は、勢いあまって通信欄に「人間も食べられますよね？」と入力し、注文ボタンを押した。

残念ながら、回答は否であった。

ということで、私は今この「犬用」アーロールを横目に原稿をしめようとしている。味見くらいならしていいものかと悩みながら。■

## 写真の出典

### 1、3-2 筆者撮影

2-1 Jpatokal, A glass of airag (fermented mare's milk), prepared in the plastic barrel in the background and served in yurt in Mongolia([CC-BY-SA 4.0](#)).

2-2 Taylor Weidman/The Vanishing Cultures Project, Mongolian nomads traditionally made airag, or fermented mare's milk, in large leather pouches where the liquid would take days to ferment([CC-BY-SA 3.0](#)).

3-1 Bolonoo, Khorkhoi aaruul, tsetseg aaruul([CC-BY-SA 4.0](#)).

## 著者プロフィール

深井啓（ふかいひろむ） 研究マネジメント職、アジア経済研究所研究推進部地域研究推進課。在モンゴル日本大使館専門調査員、独立行政法人国立文化財機構・東京文化財研究所アソシエイトフェロー等を経て 2015 年入所。

## 注

<sup>1</sup> 乳製品を含むモンゴルの食文化については『世界の食文化 3 モンゴル』（小長谷有紀著、農文協、2005 年）に詳しい。本稿で紹介する乳製品の概略は同書を参考とした。

<sup>2</sup> 上掲書によれば、馬乳酒には血圧降下作用があるのみならず、ビタミン C も豊富に含まれる。健康目的で海外からの観光客が馬乳酒を飲みにモンゴルを訪れるとも聞く。



写真1 「羊の脳入りスープ」モンゴル料理店シリンゴルにて。



写真 2-1 (左) グラスに注がれた馬乳酒、後ろには保管用のポリパケツがある。

写真 2-2 (右) 馬乳酒を攪拌し発酵させる牛の皮で作られた袋状の容器。



写真 3-1 (左) ホルホイ・アーロール (「ホルホイ」とは虫の意)。

虫っぽい形をしているだけで、虫が入っているわけではない。

写真 3-2 (右) 日本で販売されている「犬用」アーロール。