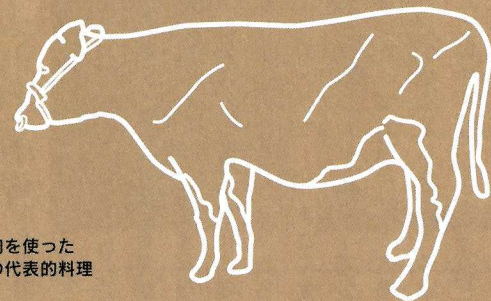




草原に佇むアジア水牛(ラオス)



水牛の肉を使ったラオスの代表的料理ラーブ



牧畜民の食を支える乳製品



人間とウシとのかかわりは古い。旧石器時代末期に描かれたとされるスペイン北部のアルタミラ洞窟壁画のなかに野牛が多く見られ、地中海一帯には、ギリシア神話のミノタウロスにも見られるように、牡牛を豊穣と精力、凶暴な力の象徴とする「牡牛信仰」があり、現在のスペイン闘牛の精神に引き継がれている。牝牛も豊穣と恵みのシンボルであり、ヒンドゥー神話の「乳海攪拌」の場面も牛乳の恵みをあらわすものだろう。聖牛スラビも重要な役割を果たしている、これは菅原道真につきものであるウシにも関係する。また、古代バビロニアを発祥とする黄道十二星座には牡牛が登場し、中国の十二支にも影響を与えたといわれる。

今年の干支はウシである。乳も含めた食料源や役牛として人とかかわりの深いウシを、さまざまな角度から考えてみたい。

古代インドのウシの儀礼

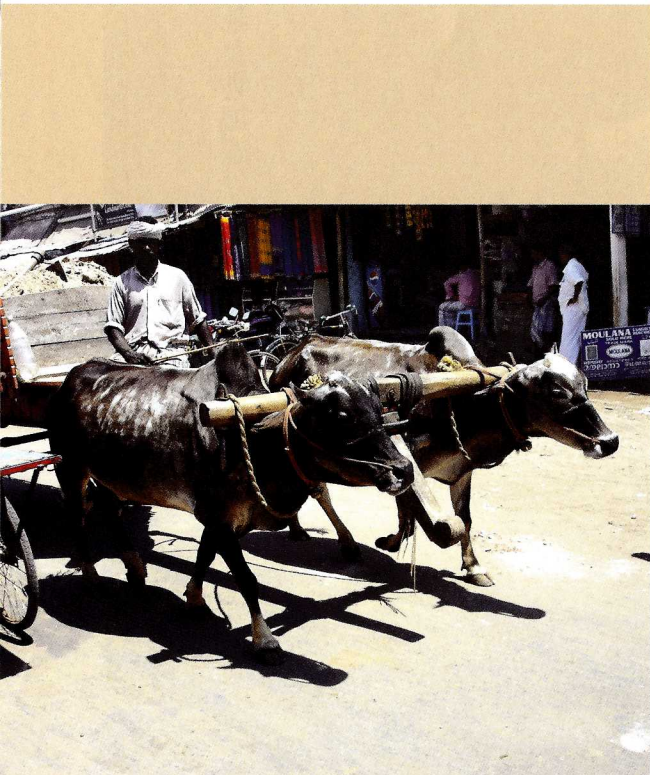
永ノ尾 信悟
(えいのおしんご)

東京大学東洋文化研究所教授

増殖を願う祭式

今から三〇〇〇年ほど前のインドでは人びとの生活は牧畜を中心に営まれていた。ウシやヤギがかわれていた。この時代のインドでは人びとはさまざまな願いの実現をめざしているいるな神まつりや儀礼をおこなっていたが、それらのなかで、ウシやヤギなどの家畜が犠牲獣として捧げられたり、ヨーグルトやバターなどの乳製品も供物として用いられていた。

ミルクを供給してくれる動物として牝牛は大切にされていた。牡のウシは多くは去勢されて荷車を引くために、また、耕作のために使用されていた。そのように大切な家畜であったために、今から二五〇〇年以上前の、インドでもっとも古いヴェーダ文献ではさまざま



インドの在来種であるゼブウシは、背中にコブがあるのが特徴(提供:杉本良男)

まな神まつりが記述されていて、家畜を望むためにおこなわれるものも多くあった。一般的に家畜という語が用いられるが、多くの場合ウシを願っていたと考えられる。

サーラスヴァタ・サットラという祭式があった。現在、インドとパキスタンの国境のあたりを流れるサーラスヴァタイー川が砂漠に消えてしまうところから出発して、その川の源流をめざして、毎日杭を投げた距離だけ進みながらおこなわれる。ウシを一〇頭か一〇〇頭連れて出発し、そのウシの数が一〇倍になつたら終了するというものである。毎年二倍になると単純に計算しても、四年はかかるほど、長いあいだにわた

っておこなわれる祭式である。一〇倍にするということからウシの略奪行と考える研究者もいるが、わたしは多分、遊牧の生活そのものを儀礼化した、ウシの増殖を願う祭式であったのではないかと考える。

ウシの群れは基本的に乳を供給する牝のウシからなっていて、去勢されていない牡のウシはわずかしいなかったと思われる。その種牛が年をとってしまつと、新しい若い牡のウシを群れに放つ儀礼がおこなわれていた。家庭でおこなわれる儀礼を記述する文献に主として記述されていて、秋におこなわれた。家畜たちの安全を守ってくれるプーシャンという神に溶けたバターを捧げ、家畜

の主とされるルドラという神に賛歌を捧げるなどしておこなわれた。この文献群より古い時代の記述では、老いた種牛はインドラとよばれる神などに犠牲獣としてささげられていた。

祖先崇拜の儀礼へ

時代が下がり、ヒンドゥー教の時代になると、この種牛放ちの儀礼はもちろん独立した儀礼としてもおこなわれていたであろうが、葬送儀礼や祖先崇拜の一環としてもおこなわれるようになっていく。祖先の霊は生きている人間が与える水や食べ物によりあの世で生活するという考えがあった。ある人が放つた種牛が飲んだ水、食べたものが、その人の祖先の霊の水や食べ物になると説明された。種牛放ちの儀礼をおこなった者は、過去一〇代、未来一〇代の親族を救うことになるなどと説明されていた。

ため池の完成を祝する儀礼で、そのため池を寄進した人は、ウシの尻尾をつかんでため池を渡るとされる。そのご利益は、そうすることで、死後この世とあの世のあいだの川を無事に渡ることができるとされている。

新年号に死にまつわる話を書いてしまつて縁起でもないといわれるかもしれないが、「門松や冥土の旅の一里塚と」か、お許しを願いたい。

ウシと乳がもたらす富

平田 昌弘
(ひらた まさひろ)

帯広畜産大学准教授

利用し尽くされる家畜

ウシこそ人類の富の源泉である。ウシは、食肉や乳・乳製品を供給するだけでなく、役畜としての動力源、皮革などの衣類、肥料や燃料となる糞をも人類に提供してくれる。かつてエジプトやメソポタミアでは、ウシに牽かせた犁農耕を利用するようになったことで、作業効率が向上し、糞尿が耕作地に還元するなど、ムギなどの生産性が飛躍的に向上し、これによって交易をもたらず余剰生産物を蓄積させ、労働の分業化や支配層の階級化を進展させていった。これらの力の源泉にウシの存在があったのである。肉・乳・使役の目的で飼養されている家畜にはスィグユウ、ウマ、ロバ、トナカイ、ラクダがいるが、農耕と密接に連動し、これほ

どまで利用し尽くされる家畜はウシより他にない。

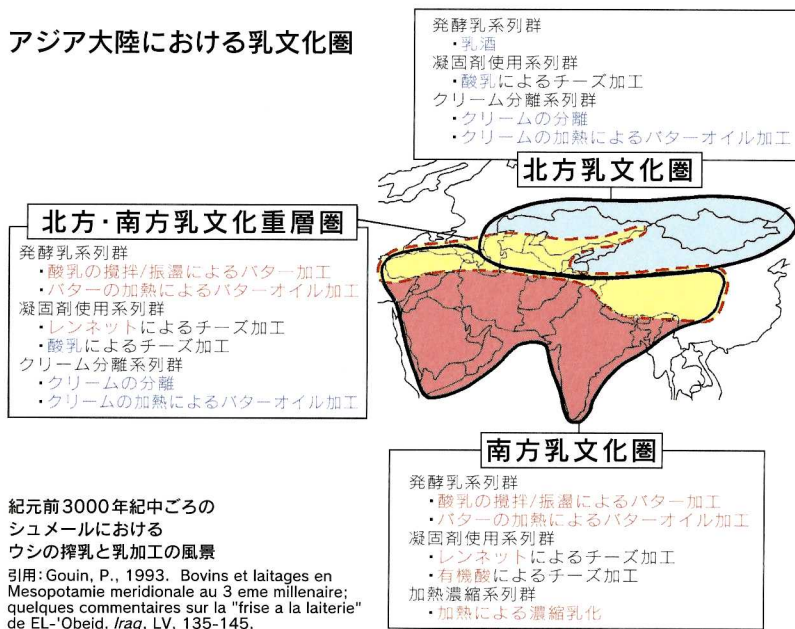
乳と乳加工

ヒツジ・ヤギの家畜化は西アジアの山麓でBC七〇〇〇年ごろに起こり、ウシはそれよりも一〇〇〇年ほど遅い。当初、ヒツジ・ヤギそしてウシは肉をえるために飼養されていたが、やがて家畜から乳が搾られ始める。ほぼ完全栄養食である乳を、我々の祖先は見逃すはずがなかった。搾乳は、遺跡出土の土器分析により遅くともBC六〇〇〇年代後半には開始されていたと推定されている。搾乳は先ずヒツジ・ヤギから始まり、ウシの搾乳はヒツジ・ヤギからの技術伝播により開始されたと考えられている。搾乳を始めたことにより、家畜を殺して肉を食さなくとも、家畜を生きたまま留め、その副産物の乳を利用して生活できるようになった。乳を利用することで、家畜に生活の多くを依存できるようになり、生業の一形態としての牧畜が成熟していったのである。まさに、搾乳という技術の発見は人類史における一大発明であったといえよう。

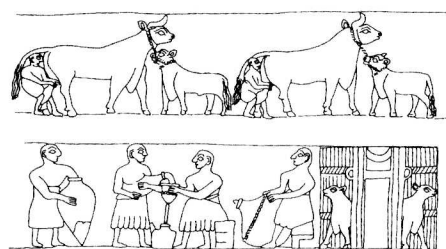
乳に一年を通して依存するならば、乳が不足しがちとなる冬をのりきらなければならぬ。だからこそ、乳が豊富にとれる夏に乳を加工するのである。乳加工

の本質は保存にある。生乳を乳酸発酵させ、脱水し、天日に曝すだけで、数年も保存可能なチーズへと変貌する。搾乳の発明以後、約八〇〇〇年のときをかけ、人類は乳加工技術と乳製品とをさまざまに蓄積してきた。現在では、地域に適應した乳加工技術と乳製品がそれぞれに発達し、極めて多様な様態を呈している。乳加工技術を大観すれば、アジア大陸では北方域と南方域とはそれぞれ特徴を

アジア大陸における乳文化圏



異にしている。北方乳文化圏では、乳からクリームを積極的に分離し、酒をも作り出している。南方文化圏では、酸乳を攪拌/振盪することによりバターを加し、ウシの胃で生成される凝乳酵素(レンネット)を利用してチーズを加工している。乳加工・利用におけるウシの貢献は、より小頭数の家畜で、より多くの乳がえられ、多量の乳製品の製造を可能にした点にある。定住しながら家畜に依存した生活、多様な乳製品を産み出し、人類の生活を豊かにしてくれた存在それがウシなのである。このように、ウシ、そして乳にまつわる一連の文化事項は、人類の文化遺産といっても過言ではない。



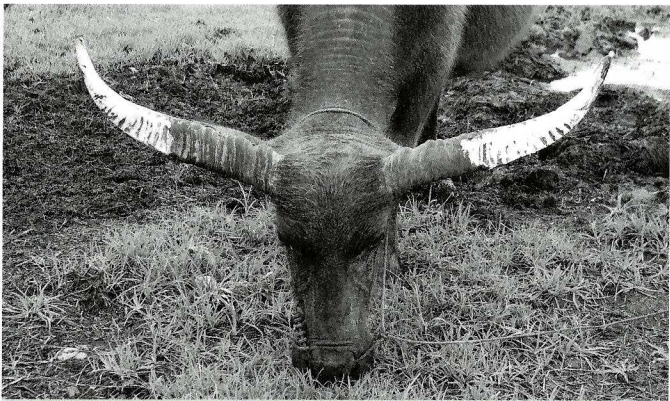
水牛を観る目

高井 康弘
(たかい やすひろ)

大谷大学教授

角のかたちと性格

ラオスの首都ヴィエンチャン郊外の屠場に行ったことがある。しかし、書類が不備で場内に入れてもらえなかった。せっかく来たのにも思いつながら、仕方なくあたりを眺めていると、屠場前の草原のあちこちに水牛(アジアスイギュウ)が佇んでいる。各地から大型トラックで連れてこられた水牛である。角には所有者を示す白ペンキが塗られている。最初は気づかなかつたが、角のかたちには個性がある。上方に立った角や水平に開いた角や下方に垂れた角。長い角や短い角。さまざまである。同じく所在なげにしていたトラック運転手と話しているうちに、角のかたちをあらわすことはいくつかわることができた。



水平気味に開いた角(先はやや上向き)

以来、農村で調査する際、角のことを訊くようにしてきたが、角のかたちと性格や能力を結びつけた説明にしばしば出会った。いわく、たとえば、丸くカーブした角の水牛はおとなしい。逆に、両角が水平気味に開き、角先が上向いた水牛は気が荒い。ラオスでは耕起の際、水牛に犁や耙を装着し、背後から人が鼻紐をもつて方向を指示し曳かせるので、水牛と人はともに水田に入り間近で協働することになる。気の荒い水牛は人を傷つけかねないので、開いた角の水牛は敬遠される。そんな水牛は(御者と水牛のあいだ

に距離がある)荷車用だったと言っ。放し飼いの水牛の場合、牡同士はしばしば争うが、人びとはその様子も見ている。いわく、開いた角の水牛は、その角で相手の脚を折る戦法をとる。角のほか、尻尾も目の付けどころである。尻尾が長い牝は仔の世話をよくするとされる。ただし、前述のような形状と性格や能力との相関が、本当にどの程度あるのかについては不明である。また、人が品種改良を意図して、特定のかたちの個体同士の交配を試みるような事例にも出会っていない。

丸くカーブした角のアルビノ(白化個体)水牛を使役して耙を曳く



役畜から食材へ

そうこうするうちに、一九九〇年代以降、ラオスでは水牛肉の流通が活発化し、また農業の機械化が進んだ。人びとが水牛を観る目は変わりつつある。そこでは当然ながら、水牛の役畜としての性格や能力はもはや評価のポイントではない。業者はどれほど肉が採れるかの一点で水牛を品定めする。その際、角のかたちなどは判断材料にならないようである。

肉の味はどうだろうか。水牛の場合、本来の黒い肌には黒色の体毛の個体のほか、薄ピンクの肌には白毛のアルビノ(白化個体)をかなりの頻度で見かける。黒色水牛における味の偏差の話題は聞いたことがないが、アルビノは肉の色が薄く、味も旨くないという。人びとは市場に並ぶ水牛肉を見て、色の薄いアルビノの肉を、業者が赤く染めて黒色水牛の肉に擬して売っているのではと疑い、もはやどんな水牛の肉か弁別不可能になった状況を嘆く。ともあれ、彼らは買った水牛の生肉を細かく刻み、香草などと和えて、ラオスの代表的料理ラップに仕上げ、蒸したモチゴメとともにほおぶるのである。

特集 ウシ

ウシの目覚ましは ツツツツツツ

縄田 浩志
(なわた ひろし)

総合地球環境学研究所准教授

音響分析を施した結果、わかつてきたことである。

ウシ管理に用いられる 音声の音響分析

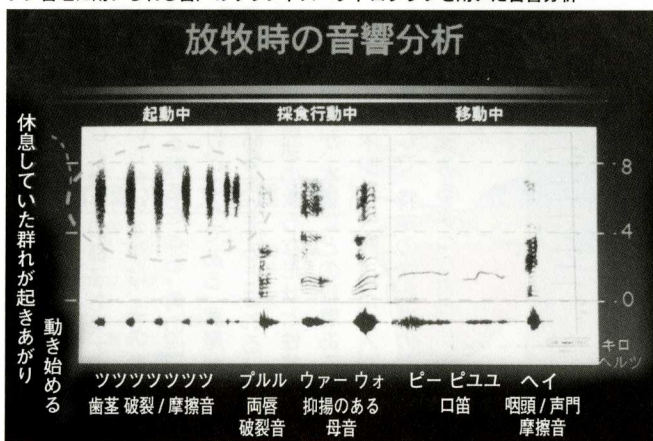
スーダン東部紅海沿岸の沙漠に暮らすベジャ族の村で、牧夫にデジタル録音が可能なミニ・ディスクをとりつけてもらい、音声を録音した。そして、サウンドスペクトログラフを用いて音響学的な記述を試みた。

すると、ウシの群れを起こしてこれから放牧に向かうというときに発せられる音声「ツツツツツツ」は、四〜八キロヘルツ



ウシを放牧するベジャ族の牧夫にミニ・ディスクをとりつけてもらって音声を録音した

ウシ管理に用いられる音声のサウンドスペクトログラフを用いた音響分析



てきたといえる。

ヒトとウシの相互関係を かたちづくる「家畜語」

ほかにも、ウシが草を食んでいるあいだ(採食行動中)に発せられる音声として、「ブルル」、「ワー」、「ウォ」などがある。「ブルル」は両唇破裂音であり、「ワー」、「ウォ」は抑揚のある母音である。群れの起動に用いられる音声「ツツツツツツ」と比べた場合、これらの音声はヒトにとって聴きやすい音、いわば「目覚まし」なのである。

それではなぜ、「この「目覚まし」がウシにとって聴きとりやすいといえるのか。音響分析を施した結果、わかつてきたことである。

横綱牛は 一族のほまれ

野村 雅一
(のむら まさいち)

総合研究大学院大学理事・副学長
本館名誉教授

闘牛を映像に残す

ウシとウシをたたかわせる日本の闘牛は、黒潮の流れに沿うように、今日、石垣島から沖縄本島、四国の宇和島や隠岐諸島、八丈島、新潟県の山間部などの各地でおこなわれている。なかでももっともさかんなのが奄美の徳之島である。

じつは、わたしはその徳之島の闘牛の映像記録をとるために、一九九〇年秋、民博の映像音響の専門家、田上仁志氏ら撮影スタッフとともに徳之島へ出かけ約二週間かけてほぼ全島を撮影してまわった。そのときのことは、本誌一九九一年七月号「えすのぐらふ」に「闘牛の島」というタイトルでかなり詳しく書いている。撮影隊一同、夢中になってとつたその記録は民博ビデオテープでも見る

ことができる(番組名「徳之島の闘牛」)。

闘牛のむつきしさ

ところで、ウシとウシをたたかわせるといったが、ウシは元来がおとなしい動物で、放つておけば静かに草を食むだけで、「けんか」などめつたにしない。しかし、なかには闘争心をもって角と角と突きあわせようとウシがいる。「闘牛」でむつきしいのは、まずそんなウシを見つけたことだ。数十年も闘牛を飼ってきた牛主たちも、口をそろえて「ウシのことはわからない」という。競走馬とはまったくちがって、闘牛の血統というものはないのだ。

闘牛は去勢されていない牡牛だが、生後三カ月くらいから売買され、五、六歳まで成長していく。闘牛としては一般に七、八歳から一〇歳までが最盛期といわれる。日本の闘牛は大相撲になぞらえられるが、闘牛大会での初土俵は四歳が目安とされる。

しかし、闘牛になると思ってた大事に育てたウシのほとんどは「けんか」などやりたがらない。そんなウシは結局、肉牛として売り払われる(硬い筋肉ばかりなので関西方面でコンビーフなどにされると聞いた)。

相手に背を向けると負けになるのだが、大会で勝利を重ねて、島の闘牛番付

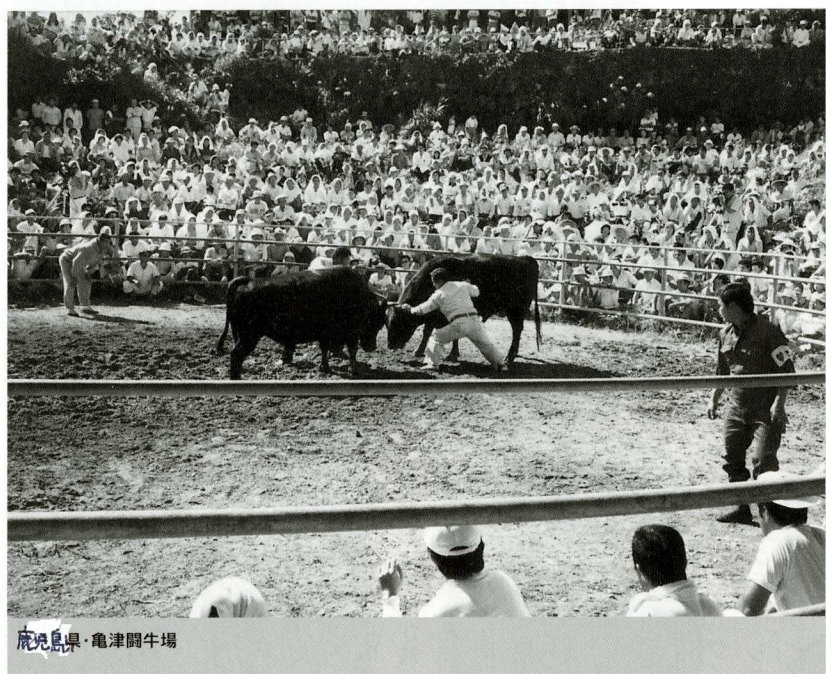
で、関脇、大関とのほりつめるウシは何千頭に一頭という確率だ。

闘牛を飼うにはもちろん金もかかる。大関、横綱クラスになると、売値は当時で一〇〇万円以上といわれていた。それでもそんなウシを手放す人はめつたにいない。そのクラスのウシは大会にでる出場料(フアイト・マネー)も一五〇万円くらいが相場だそう。

もつともそのようなウシの値も、いったん負けると(負け方にもよるが)、一挙に数分の一以下に暴落する。恐怖感を知ったウシをなだめ、はげまして再起させるのはきわめてむつきしいからだ。「そこはウシ。ことばは通じませんが、からね」と島の人は言う。あわれ、名牛も売り払われ、食用に処分される。

徳之島では横綱牛をもつのは一族、

一村のほまれといわれるのだが、寿命をまつとうしたウシはいない。しかし、その晴れの姿の写真は牛主の家の長押ながしに、ご先祖の遺影と並べて祀るよう飾られている。



ウシ

特集