

エジプトのシナイ半島に暮らすベドゥイン(アラブ遊牧民)のテントを訪れたときのことだ。ベドゥインには客人をもてなす文化がある。このときもすぐにお茶をだしてくれた。テントの外には三角形に組んだ木がある。家畜の革でつくった袋がぶらさがっており、その袋を女性が揺らしている。中にはヤギの乳が入っているのだそうだ。

しばらくすると皮袋の中から白いものをとりだし、細長く切ったパンといつぱりすすめてくれた。おそるおそる口に入れると、何とおいしい! 清廉な味とでもいうのだろうか、沙漠という厳しい自然がもたらしてくれた恵みのエッセン

みんなく 食の民族誌

考える舌

23

沙漠のバター

西尾 哲夫



オマーンの伝統文化祭で再現されたバター作りの一場面。定住化や現代の物質文化の浸透で伝統的な遊牧文化は過去のものになりました。一方、国家主導で保存のための祭りなどが新しく生まれている(筆者提供)

家畜の乳から生まれる恵み

では大事な財産だから肉を食べる機会は少なく、イスラームで決められた祝祭日などを除くと、大切な客人のために屠^{ほふ}る程度だ。ラクダの乳はそのまま飲むことが多いのだが、ヒツジやヤギの乳は加工されてヨーグルト、バター、チーズなどになる。

日本では明治期になると家畜の乳を利用する食生活は広まらなかつたが、世界中には気候風土に応じてさまざまな酪農文化があり、とくに雌については年齢、体格、用途などに応じていくつもの呼び方が決まっている。遊牧民にどう

されたといわれており、はやくから乳を利用する文化が発展した。乳を発酵させればヨーグルトができ、脂肪を分離すればバターとなる。水分を抜いて固めれば沙漠でも保存のきくチーズができる。乳を利用する文化はモンゴル、インド、アフリカ、ヨーロッパでそれ

の環境にあわせた独自の展開を見せ、人類の生活を支えてきた。最近はラクダの乳が注目されるようになり、ヨーロッパにも輸出されている。日本の有名百貨店がラクダの乳を使った高級チョコレートをあつかつて話題になったこともあった。ラクダの乳は、ウシやヒツジの乳とは成分が異なることから加工がむずかしいそうなのだが、最近になって最後の難関であったチーズも作れるようになった。中東発の新しい食材は、今後、どのように広がっていくのだろう。

ベドゥイン、もてなしの味

オマーンの伝統文化祭で再現されたバター作りの一場面。定住化や現代の物質文化の浸透で伝統的な遊牧文化は過去のものになりました。一方、国家主導で保存のための祭りなどが新しく生まれている(筆者提供)

(国立民族学博物館教授)



ラクダのミルクは現地のスーパーで日常的に売られている。民博の貸出用教材「みんなく」の中にもあるラクダのミルク容器(国立民族学博物館提供)