

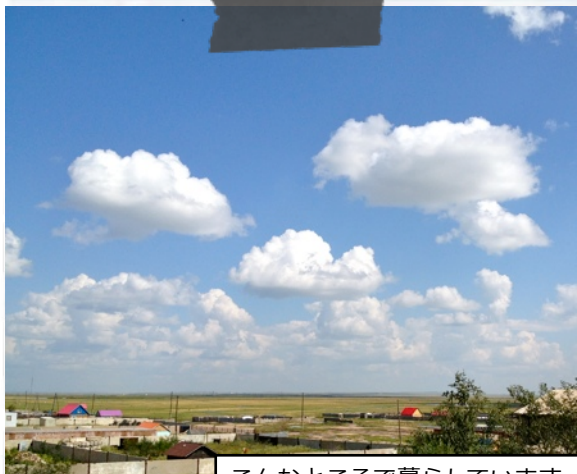
モンゴル通信

NO.2

任地での生活が始まりました

8月5日に任地であるドルノド県チョイバルサン市にやってきました。大河ヘルレン川沿いに位置し、豊かな草原の中にぽつんとある小さな町。近所の食料品店に遊牧民のおじさんが馬で買い物に來たり、町中に牛の群れが草を食みに來ることも珍しくありません。

外に出れば、住宅地の向こうに草原の地平線を眺めることができます。この土地に暮らすのは初めてなのに、懐かしい気持ちになるのは、どこまでも続く草原が海のように見えるからでしょうか。



こんなところで暮らしています。

あると捉えるか、ないと捉えるか...

私が暮らすことになった団地の一室。配属先の方が、机とイス、布団、蒸し器付き電気鍋、冷蔵庫を用意して下さいました。どれも、学校や先生方の家から持ち寄って下さったもの。感謝して大切に使います。

でも、ないなあと思ってしまうものもあるんです。それは、便座。便器はあるが、便座がない。（でも、ウガンダに行った同期のトイレは穴だけだった...。）それから、透明な水。蛇口をひねると水が赤い。（でも、ゴビ砂漠に行った同期は、水が出るのは週に数回...。）

便器があるじゃないか！水が出るじゃないか！と、思い直すわけです。“あれがないこれがない”と並べるのではなく“ある”と捉えられる生き方をしたいものです。

（便座無しでいこう！と決意したものの、後日、お店で発見したので買ってしまった...。あると分かると手に入れたくなってしまうなんて、まだまだですね。）

モンゴルの食。

とにかく肉

モンゴルの主食は肉！と聞いてはいたけれど、本当にそう感じた瞬間を紹介します。

その1. 餃子の中身は肉9.5：玉ねぎ0.5。

その2. 肉がキロ単位でしか売っていない。

羊肉 1キロ 320円

馬肉 1キロ 400円

牛肉 1キロ 480円

※ 鶏肉と豚肉は売っていない。

その3. 「家に肉はあるの？」と心配される。

その4. 「市場に肉を買いに行こう。」と誘われる。

その5. 「そんなに肉は必要じゃない。」と伝えたら驚かれ、「私は肉を食べないと眠れないけどねえ。」と言われる。



蒸し餃子“ボーズ”

市場の肉屋

なぜ肉？

緯度、標高が高く、海から遠く離れた内陸に位置するモンゴル。夏は30℃を越す日もあれば、一年の大半を占める冬にはマイナス30℃にもなり、年間を通じて乾燥していることが気候の特徴。農業を営むことは難しいけれど、北西部から南東部にかけて広がる森林草原→草原→砂漠性草原は、羊、馬、山羊、牛、ラクダの飼育に適しています。厳しい環境で生き抜くためには、肉が必要不可欠なのです。

野菜

夏は、トマトやキュウリなどの輸入野菜が市場に並びますが、年間を通じて買えるのは、モンゴル産のじゃがいも、人参、玉ねぎ、キャベツ、カブのみ。

豊富な乳製品

野菜を摂取することが難しいモンゴルの人の健康を支えているものは、家畜の乳とそれを加工した乳製品。その代表にスーテツァイという乳入りのお茶があげられます。ドルノド地方のスーテツァイは、お茶に乳とお米を加えて作られますが、塩やバターを加える地域もあるそうです。他に、タラグというヨーグルトや、脱脂乳を乾燥させてチーズにしたアーロール、アイラグという馬乳酒などがあります。さまざまな乳製品からビタミン、たんぱく質、ミネラルを摂取しているとのこと。その乳は牛に限らず、羊、山羊、馬、ラクダ全ての家畜から搾ります。

家畜を減らさずに得られる乳製品は、モンゴル伝統の食文化。乳が豊富に得られる夏は、肉に疲れた内臓を養生させる季節と言われています。（富井愛）

チーズ“アーロール”



市場の野菜屋