

一日の始まりは乳搾り

空が薄明るくなってきたころ、母親は静かにゲルを出て、牛の乳搾りに向かいます。雌牛と子牛を対にし、まずは子牛に飲ませ、乳の出が良くなった所で搾乳を始めました。バケツ一杯の乳がとれると、子牛を残して母牛だけを放牧へ。「ホイ！ホイ！」と大腕を上げて牛を追う姿は迫力満天。

毎日それを目にしている子どもたち。「今日は山の方に出してね。」と父親に頼まれると、重たい柵を移動させ「ホイ！ホイ！」と小さな腕を振り上げて、慣れた様子で何百匹もの羊と山羊を放牧に出していました。普段は、父親のバイクの送り迎えで近くの村の学校に通っているそうで、ゲルの中には使い込まれたモンゴル語の教科書が大事そうに置いてありました。（モンゴルでは、学校から教科書が貸し出され、何年にも渡り何人もの子どもたちが使います。）



羊と山羊

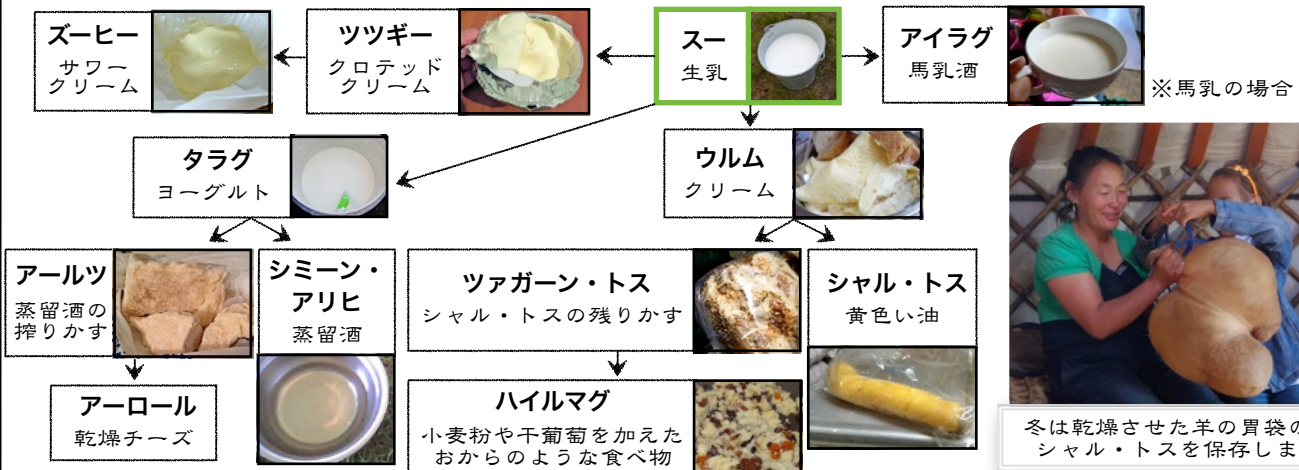
こちらの遊牧民一家の家畜は、牛、馬、羊、山羊。羊の囲いを眺めると、モコモコの白い羊の群れに、茶色い羊...??よく見るとそれは山羊。この二種の家畜は同じ囲いの中に入れられ、放牧も一緒。何故かと尋ねると「羊は群れをなして生活し、先導者について行く性質がある。羊だけにしておく、移動しないで同じ所の草ばかり食べてしまい、草は枯れて羊は痩せ、動かないために毛の色つやも悪くなってしまう。山羊は、好奇心旺盛で活発に動くから、羊の先導者になってくれる。山羊を混ぜておくと、羊は常に新しい草を食べられて、動いて毛の色つやが良くなる。」とのこと。

放牧に出す時と水を飲ませる時、迎えに行く時の他に時々群れの様子を見に出ていましたが、それ以外は山羊にお任せのようです。



60種の乳製品

いくつか紹介します。搾りかす・残りかすにも手を加え、何一つムダにしません。



冬は乾燥させた羊の胃袋の中でシャル・トスを保存します。

アーロール（乾燥チーズ）の作り方

アーロールという硬い乾燥チーズ。①ヨーグルトから蒸留酒を作る時に出る搾りかすに少し乳を入れて沸騰させ、布袋に入れて濾す。②糸で切ったり袋から絞り出したりして成形する。③ゲルの屋根の上で天日干しして出来上がり。④色々な形のアーロールがあります。（富井愛）

