

【論 文】

屠畜・肉分類と肉利用から観るアムド系チベット遊牧民の価値体系  
—青海省東部の遊牧世帯における家畜の屠殺・解体の事例を通じて—

小川 龍之介・平田 昌弘・Nantaijia

要 旨：本研究は、アムド系チベット遊牧民のヤク屠畜方法の手順、枝肉の解体手順、枝肉の各部位ごとの名称と特徴を明らかにすることにより、屠畜から肉解体、各肉部位の分類という屠畜技術の背景にあるアムド系チベット遊牧民の価値体系の分析を試みることを目的とした。アムド系チベット遊牧民の屠畜方法における特徴は、窒息による屠畜と血を体外に出さず利用しきることであった。彼らの窒息によって得た肉と他民族の放血によって得た肉を比べ、自らの屠畜方法によって得た肉をよりおいしく感じていた。これは肉の成分が異なり風味に違いをもたらしていることに加え、對他民族における帰属意識の強調によるものと考えられた。肉分類は大きく 16 の部位に分類されていた。まず、骨の有無により分類されており、部位の形態に加え、調理や保存という利用の観点から分類されていた。さらに、骨付き肉の中で肉付きや脂肪の入り方というような嗜好による分類がされていた。肉の中で、最上と分類される部位は、仏僧に献上されるという尊敬や謙譲の概念に根差した利用がみられた。これらのことから、彼らの価値体系には、肉の利用と嗜好性という基盤的な価値観があった。その基盤的な価値観における肉の美味しさに根差しながら、不殺生の精神や自民族への帰属意識の強調、肉を利用した尊敬・謙譲の精神という精神的な価値観がアムド系チベット遊牧民の価値体系を特徴づけていた。

キーワード：チベット遊牧民、ヤク屠畜、枝肉解体、価値観

1. はじめに

牧畜という生業の基盤には家畜生産物の生産と利用がある。生産物には、肉、内臓、血、乳、毛、皮革、フンがある。毛や皮革は、衣服や居住のためのテントに用いられる。フンは、乾燥させることで、日々の煮炊きのための燃料として用いることができる。特に家畜から得られる肉・内臓・血・乳は、遊牧民が生産できる数少ない貴重な食料である。また、遊牧民にとって家畜生産物は村落との取引を行うための交換物資でもある（月原 1992：133-176）。従って、家畜から得られる肉・内臓・血・乳に対しての研究は、遊牧民文化の把握にとって重要な意義を持つものである。しかし、小長谷（1992a：218-251）や平田（2015：7-13）らによって遊牧民における乳利用を対象とした先行研究は多く見られるものの、肉に関する屠畜から、枝肉<sup>1</sup>の各部位を分割し、各部位の肉を利用していく遊牧民の肉利用を対象とした研究は少ない。肉は、祭事に利用されるなど文化的な側面を持つハレの食べ物でもあることが考えられる（平田 2010：61-77）。例えば、特定の民族のことわざを見た時に、そこには、各民族の歴史、多様な地理環境や生産活動を基に、その民族の特性、文化の特色が反映されているという（黄 2003：89-99）。調査対象であるアムド系チベット遊牧民のことわざには、肉を用いた表現が多く登場する。以下に、3 つのことわざを示す。

དབྱར་ཁའི་གླ་ དུམ་ཁའི་ཞོ། 夏場の肉 冬場のヨーグルト  
བ་བཤའ་བ་ལས་བཞོས་ན་བཟང། 屠畜をするよりミルクを搾るほうが良い  
གཏམ་ལྗིང་བདེན་ཐུན་བཤད་ན་ཤེས། ལྷག་གི་ཚིང་བཤམ་ན་ཤེས། 嘘か真かは話せばわかる。羊の肉付き屠ればわかる

このように遊牧民において家畜から得られる肉には、日々の食料以上に文化的な側面があることが示唆される。そこで、本研究では遊牧民文化の一事例として、アムド地域におけるアムド系チベット遊牧民の肉利用を対象とした調査を行った。

アムド地域とは、中国西北部に属する青海省及び甘肅南部に四川北部を含めた地域の呼称である。この地域において、牧畜と農耕を主要な生業とする 140 万人ほどの人々がアムド人と呼ばれている。アムド人は、チベット語の 3 大方言の 1 つであるアムド方言を話し、主にチベット仏教を信仰する。本論では特に、牧畜を主な生業とするアムド人をアムド系チベット遊牧民と呼ぶ。チベット牧畜において、特徴的な家畜はヤク<sup>2</sup>である。ヤクは欠くことのできない家畜として、遊牧民に幅広く利用されており、遊牧民の精神文化にも重要な役割を担っている（張 1995 : 129-164）。遊牧民にとってヤクから得られる生産物は必要不可欠なものである。アムド系チベット遊牧民はヤクの屠畜、枝肉の解体によって得る肉に対して独自の分類を持っている。

福井（1991）は、エチオピアのボディ民族を対象とし、彼らが大きく依存するウシの毛色・模様分類に着目することで、その分類が民族遺伝観に基づいていることに加え、自己のアイデンティティなど、その社会全体に広がる世界観を描き出していることを述べた。このように、ある社会において物事が分類されていくとき、その背景には独自の価値観が内在していることが考えられる。本研究では、アムド系チベット遊牧民のヤク屠畜方法とヤク枝肉の解体手順に着目して、ヤク屠畜方法を明らかにし、ヤク枝肉の解体手順とヤク肉の部位ごとの名称と特徴を把握することで、アムド系チベット遊牧民の肉利用について遊牧民文化の一事例としてまとめる。そして、遊牧民文化における肉分類に着目することで、アムド系チベット遊牧民の持つ分類要因を検討し、ヤク肉を類型化することで、アムド系チベット遊牧民の価値体系の把握を試みるものである。なお、本論中のチベット語のローマ字表記は、海老原（2010）に準じた。

## 2. 調査地と調査・分析方法

### 2-1. 調査期間・調査世帯

現地調査は、2014 年 8 月と 2015 年 8 月に実施した。調査地点および調査世帯位置を図 1 に示す。調査世帯は、青海省東部の黄南蔵族自治州沢庫県麦秀鎮に暮らす定住化遊牧民 A 世帯、麦秀鎮哈藏高原美萌新村で暮らす定住化遊牧民 T 世帯と、現在も麦秀鎮近郊の山岳地帯で季節遊牧を行う R 世帯を対象とした。

A 世帯は、20 年前までは季節によって放牧地を変えて移動する遊牧民であった。現在は中国政府の定住化政策<sup>3</sup>のもと、標高約 3,500 m の麦秀鎮に定住した。遊牧を行っていた時には、ヤク約 50 頭、ヒツジ約 100 頭、ウマ 1 頭を飼養していた。この定住化遊牧 A 世帯の世帯主の妻（女 48 歳）にインタビューを行った。

T 世帯は、2014 年以前まで麦秀鎮近郊で遊牧を行っており、ヤク約 35 頭、ヒツジ約 30 頭を飼養していた。しかし、現在は家畜を売却し定住している。遊牧をしていた時は必要以上の屠畜は行わず、1 年に 1 頭のヤクを冬季になる前に世帯主が屠畜を行い、親族 3 世帯で分配していた。T 世帯の世帯主（男 46 歳）および、長子（男 24 歳）にインタビューを行った。

麦秀鎮近郊の山岳地帯にて、季節によって放牧地を変えて移動する遊牧民である R 世帯

は、2015 年時点で 69 頭のヤク、2 頭のウマを飼育していた。11 月上旬に冬営地に移る際にヤク 2 頭を自家消費用に屠畜していた。日ごろ利用する肉は近隣の村落まで行き、必要な量をその都度購入して調達していた。調査を行った R 世帯では、世帯主が枝肉の解体を行っていた。R 世帯の世帯主（男 38 歳）にインタビューを行った。

調査地である青海省東部の黄南藏族自治州は、北部は青海省の海東地区、西部は海南チベット族自治州、西南部はゴロク・チベット族自治州、東部から南部にかけては甘肅省の甘南チベット族自治州と接する。2010 年の人口統計では、256,716 人が居住しており、そのうち漢族が 15,617 人 6.1%、チベット族 175,978 人 68.6%、イスラム系 16,741 人 6.5%、トルコ系 10,027 人 3.9%、モンゴル族 35,894 人 14.0%、および他の少数民族の 2,459 人 1.0% によって構成されている（青海省統計局 2012）

また、本調査地はこれまで中国で実施されてきた定住化政策<sup>3</sup>の対象地域であり、急激に牧民社会が変容してきた地域である（韓 2011 : 75-99）。家畜生産物に関しても、市場での取引が行われていた。R 世帯の世帯主は、「回族や漢族の仲介業者がやってくるので、現金収入が必要な場合は、彼らに家畜を売るのが」と述べ、家畜生産物の売却などを通じて他民族の関係を構築している。



図 1. アムド系チベット遊牧民の調査地点（★）及び、調査世帯位置（①、②、③）

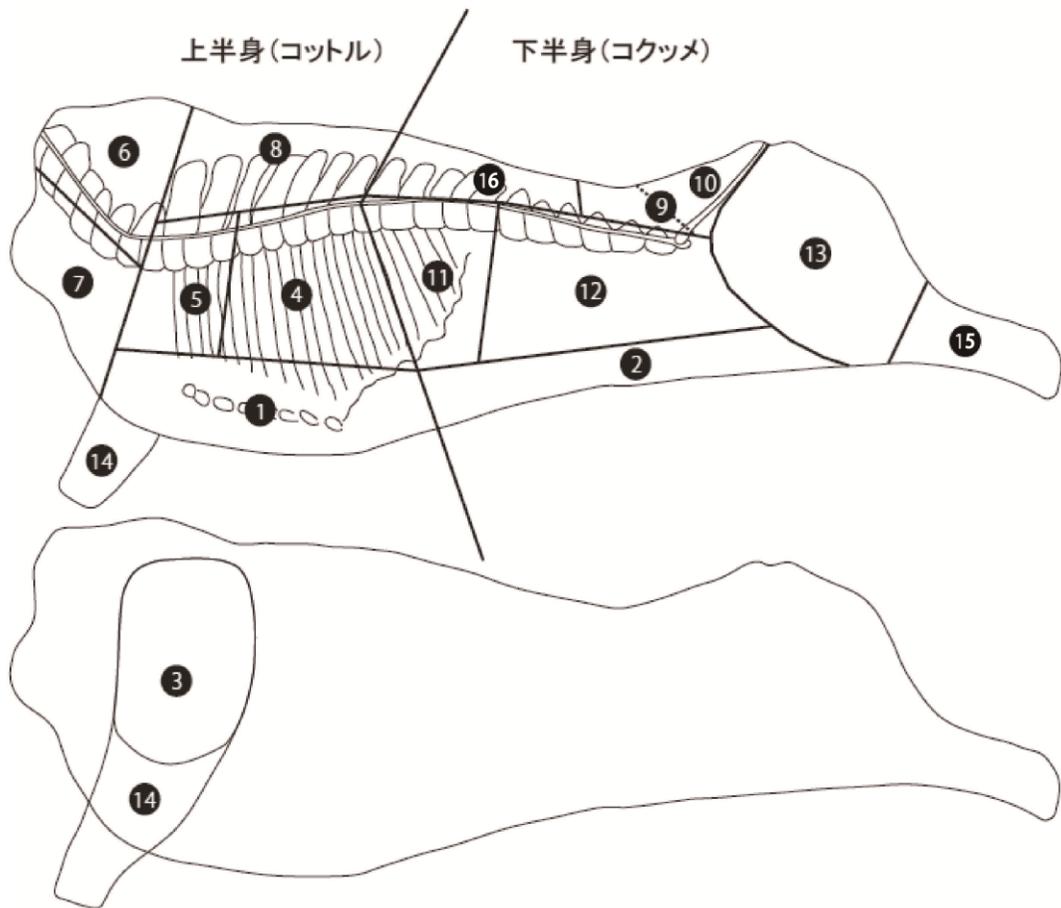


次に、体の中心部と肢の内側部分の表皮を切る。まず、屠体の片側の表皮を拳などで押しながらかがす。屠体を逆方向に倒し、同様に表皮をかがす。剥いだ表皮の上で枝肉の解体が行われる。

### 3-2. 3世帯から採集した肉部位の名称と特徴

枝肉の解体によって得られる各部位の肉名称を図3に示した。

チベット語アムド方言では、肉はヒヤ (sha) ཤཱ と呼ばれる。この語彙は、肉を指し示すと共に、骨を含んだ部位を示すものである。骨付きの肉部分は塩ゆでにして利用する。骨の含まれない肉は、料理等に用いるため細かく切断され、ヒヤト (sha to) ཤཱ་ཏོ と呼ばれる。ト (to) ཏོ は塊という意味がある。以下に、それぞれの部位における特徴を示した。①タンゴ (brang mgo) བྲང་མགོ། : 胸部付近の肉であり、胸骨を含む。この部位の脂肪や肉は比較的美味とされ、塩ゆでにして利用される。また、友人や高位の仏僧に贈答用として用いられる。タン (brang) བྲང་ は胸を意味し、ンゴ (mgo) མགོ། は頭を意味する。②タンジエブ (brang zhabs) བྲང་འཕྲུག། : 腹部付近の肉であり、骨が含まれない。肉や脂肪が多く含まれ、肉質がやわらかい部位である。そのため、細かく分割して肉饅の具など料理に用いられる。タンゴとは、骨の有無により分けられる。ジエブ (zhabs) འཕྲུག། は下を意味する。③ラクイ (lag yas) ལག་ཡས། : 肩から前肢の部分を目指す部位である。肩周りの肉の多い部位では、その肉を骨から削り取りヒヤトとして利用する。肉を削り残った骨部分周辺の肉は煮て利用する。ラク (lag) ལག། は手を意味する。④グフ (rgug) རྒུག། : 肋骨の前方から2~3本目と9~10本目の間の部位である。そのほかの部位と比べて肋骨が長く、肉や脂肪が多く含まれ美味いとされる。そのため、骨ごとに切り分け、塩ゆでにして利用される。⑤ナムゾン (gnam rdzongs) གནམ་རྩོང་། : 頸部に近い、肋骨の前方から2~3本目まで周辺の部位である。別名として、ツウグナフ (rtsig nag) རྩིག་ནག། という。これは、ツウグ (rtsig) རྩིག། が骨を意味し、ナフ (nag) ནག། が黒を意味する。黒は、少ないという意味をもち、肉付きが少ないということを表している。これは、肩と前肢を取る際に、肉を取られてしまうためである。また、ナムゾンをお客に出すのは失礼とされている。⑥フキツグ (ske tshigs) རྩིག་ཚུག་། : 頸椎周辺部分であり、頸椎を含む。脂肪もあまりなく肉質が硬い部位であり、煮て利用される。フキ (ske) རྩིག། は首を意味し、ツグ (tshigs) ཚུག། は関節を意味する。⑦フキヒヤ (ske sha) རྩིག་ཤཱ། : 喉や食道周辺の肉の部位であり、喉や食道、骨を含まない肉のみの部位である。そのため、細かく分割して肉饅の具など料理に用いられる。⑧フツアル (rtsar) རྩིག་། : 胸椎周辺の上側の肉であり、棘突起周辺を含む。⑨ツァンラ (mtshang ra) མཚང་རཱ། : 仙骨から尾椎にかけての臀部周辺の部位。肉や脂肪は少ないとされている。A世帯ではツァンラは美味しい部位とされ贈答用に用いられる。結婚式などに持って行く場合は、ツァンラと以下に示すンガンズク རྩིག་རྩུག་། を分けずに持って行ったほうが良いとされている。この部位を自家消費する際には、ツァンラとンガンズクを分ける場合がある。この理由としては、食べやすくするためである。ツァンラ (mtshang ra) མཚང་རཱ། は尾骶骨を意味する。⑩ツァンランガンズク (mtshang ra'i rnga 'dzug) མཚང་རཱ་འི་རྩུག་། : ツァンラに含まれる、より尾部に近い部位。尾骶骨周辺を指す。この部位には、脂肪が多く美味しい肉とされる。そのため、大事な客や友人の歓迎用、また、祭事などの行事の際によく用いられる部位である。ンガンズク (rnga 'dzug) རྩིག་རྩུག། は尾を意味する。⑪タルフツグ (da rtsig) དཱ་རྩིག། : 肋骨の後方から3~4本目までの部位である。グフ同様に肉



番号	チベット語表記	カタカナ表記	骨を含む部位か	利用(どの肉も乾燥肉にはする)	脂肪・肉付き	嗜好性	献上
1	ཏང་གོ།	タンゴ	骨付き	塩ゆで	肉・脂肪多い	◎	○
2	ཏང་ལག།	タンジェブ	骨なし	細切れ	肉質柔らか	○	
3	ལག་ཡག།	ラクイ	骨付き	細切れ・腸詰など	肉付き多い		
4	གྲུ།	グフ	骨付き	塩ゆで	肉・脂肪多い	○	
5	ལམ་ལྗོངས།	ナムゾン	骨付き	塩ゆで	肉付き少ない	△	
6	ཕྱེ་ཚིག་ལག།	フキツグ	骨付き	塩ゆで	脂肪少ない、肉質硬い	△	
7	ཕྱེ་ལྷ།	フキヒヤ	骨なし	細切れ・腸詰など	脂肪少ない、肉質硬い		
8	ཕྱེ་ལྷ།	フツアル	骨付き	塩ゆで	肉・脂肪多い	○	
9	མཚང་ལ།	ツァンラ	骨付き	塩ゆで	※	※	○
10	མཚང་ལ་ལྗོངས་ལམ་ལྗོངས།	ンガンズク	骨付き	塩ゆで	脂肪が多く・肉質	◎	○
11	དུ་ཕྱེ་ལག།	タルフツグ	骨付き	塩ゆで	肉・脂肪多い	○	
12	དུ་ལྷ།	タヒヤ	骨なし	細切れ・腸詰など	肉・脂肪多い		
13	ལག།	ラ	骨付き	細切れ・腸詰など	肉付き多い		
14	ལག་ལང་	ランガル	骨のみ	骨を煮る			
15	ལྗོངས་ལ།	ジェンガル	骨のみ	骨を煮る			
16	ལྗོངས་ལག།	ガツグ	骨付き	塩ゆで	肉付き少ない		

※美味しいとする世帯と肉・脂肪が少ないとする世帯もある

図 3. アムドにおけるヤクの部分肉の分類と名称

や脂肪が多く含まれている。そのため、骨ごとに取り分け、塩ゆでにして利用される。⑫ タヒヤ (da sha) དཱ་ཤ་：けん部周辺の部位である。肋骨を含まず、ヒヤトとして用いる。⑬ ラ (brla) བར་ལྷ་：大腿骨から下腿骨周辺の腿部分を指す。ラクイ同様に、腿部分の肉が多い部位は、その肉を削り腸詰などに利用する。肉のみを指す場合はラヒヤ (brla sha) བར་ལྷ་ཤ་ と呼ばれる。骨部分は煮て利用する。⑭ ランガル (lag ngar) ལག་ངར་：前腕骨およびその周辺部分の部位、前脛部分を指す部位である。⑮ ジェンガル (rje ngar) རྩེ་ངར་：下腿骨およびその周辺部分の部位、後脛部分を指す部位である。また、前肢の前腕骨以下の部分、後肢の下腿骨以下の双方の部分から蹄を含む部位はスクンゴ (sug mgo) སུག་མགོ་ と呼ばれ、食用には利用されない。スク (sug) སུག་ は四肢を意味する。ンゴ (mgo) མགོ་ は頭を意味する。⑯ ガツグ (sgal tshigs) སྐལ་ཚེགས་ལྷ་：腰椎周辺の部位を指す。この部位にはあまり肉はない。ガツ (sgal) སྐལ་ は背中を意味する。

### 3-3. アムドチベットで行われているヤク枝肉の解体手順

図4に、ヤク枝肉の解体手順を示した。本文中の (a) から (m) は、図4に対応している。また、本文中の枝肉の解体によって得られる部位に、図3で用いた通し番号及びカタカナ名称を記載した。

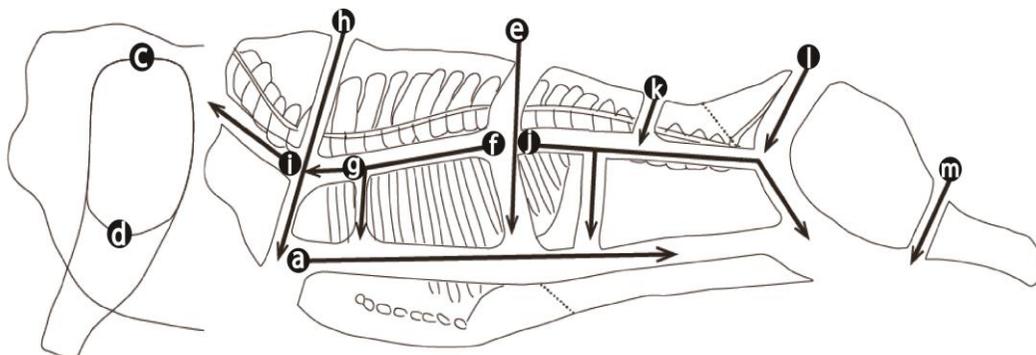


図4. アムドにおけるヤク枝肉の分割手順

(a) 胸部から乳房にかけて腹部を切り開き、腹部を含む肉部位：①タンゴ及び②タンジェブを切り取る。この操作は、腹部を含む肉部位を切り分けるために行われる。また、切り取った部位の胸骨が含まれる胸側の部位：①タンゴと、骨の含まれない腹側の部位：②タンジェブに分ける場合がある。これは、胸側の部位を贈答用に用いる場合に切り分ける。また、腹腔内にある血液を器ですくって取り出すため、この操作によって腹腔内にある内臓と血が取り出しやすくなる。(b) 食道と直腸の肛門付近を切断し、内臓全体を取り除く。腹腔内に残った血液も器できれいに取り除く。取り出した血液や内臓は、桶にとりわけると。

(c) 肩と前肢を、身体から取り外す。ヤク枝肉の解体は、皮の上で枝肉を横たわせながら行うため、肢などの末端部位は枝肉の解体を行う際に妨げとなる。従って、この操作は解体の初期に行う。(d) 利用の仕方が異なるため、切り離れた肢の膝から上部分：③ラクイと下部分：⑭ランガルを切り分ける。(e) 体幹部に移り、胸椎の9～10目の位置で胴体を横断する。この時に頭部も切断し切り離す。上半身と下半身に分けることで、枝肉が

軽くなり解体がしやすくなる。上半身から処理を行っていく。(f) 上半身と下半身を分けた切断面から、肋骨の前方3〜4本目までを脊椎から取り外す。これは、肋骨の含まれる部位において前方部分と後方部分を除いた中心部分である第5〜8肋骨部分：④グフが美味とされるためである。(g) 上半身における残りの肋骨部分：⑤ナムゾンと脊椎から取り外す。前述で取り除いた肋骨部に比べ、肋骨前方の部分は含まれる肉が少ないため分けられる。これは、前肢を取り除く際に肋骨前方部の肉も取り除いてしまうためである。(h) 次に、肉の特徴が異なるため頸椎部位：⑥フキツグ、⑦フキヒャおよび脊椎部位：⑧フツァルを切り離す。(i) 首部分に移り、食道や気道などは取り除く。頸椎部分：⑥フキツグと頸部周辺の肉：⑦フキヒャは骨がないため分ける。下半身に移り、(j) 肋骨の後方1〜2本を含む部位：⑩タルフツグとけん部周辺の肉：⑫タヒャを脊椎から取り外し、利用の仕方が異なるため肋骨の含まれる部分と肉のみの部分に分ける。(k) 次に脊椎部位：⑬ガツグを仙椎周辺で切断する。これは、仙椎周辺の臀部の部位：⑨ツァンラは美味であるためこの操作を行う。また、仙椎と尾椎周辺：⑩ツァンルンガンズクを分ける場合がある。これは、より尾椎に近い部分が来客をもてなすためなど特別な部位であり、祭事などがある場合には別に用いられることがあるためである。(l) 最後に、仙椎部分と後肢部分を切り離す。(m) また、後肢も前肢同様に、膝から腿部分：⑬ラと下部分：⑮ジェンガルを切り分ける。以上により、枝肉を16の部位に分ける。

#### 4. アムド系チベット遊牧民における屠畜・枝肉解体・肉分類の特徴

アムド系チベット遊牧民におけるヤク屠畜・ヤク枝肉解体・ヤク肉分類の特徴から、彼らのヤク肉の類型とその分類要因を図5にまとめた。

まず、アムド系チベット遊牧民の屠畜方法において特徴的である点は、屠畜方法と放血方法である。アムド系チベット遊牧民は、革ひもによって家畜を窒息させ、そして、家畜体内に放血する。一方、他民族は家畜の頸動脈を切り、体外に放血する。そのためアムド系チベット遊牧民は、彼らの特徴的な屠畜・放血方法で得られた血の含まれる肉と他民族の屠畜・放血方法によって得られる血の含まれない肉とを区別している。調査を行ったR世帯では、「ジヒャは、血の味がせず味が薄く、血を無駄にしているため美味しくないと述べていた。

枝肉解体については、躯体部位において骨が含まれているか、含まれていないかによって肉が分類されている。これは骨の有無によって、肉の利用方法が異なるためである。骨を含む部位は骨付き肉として骨ごと切り分け、塩ゆでにして利用される。骨を含まず肉のみの部位、もしくは、四肢部位のように骨から肉を削り取って肉のみで利用される部位は細切りにされる。細切りにされた肉は、保存用の干し肉や料理の具材に用いられる。肉のみで用いられる骨なし肉は、すべてヒャトとしてまとめられ、これ以上の分類は行われない。骨のみの部分はダシを取るために利用される。このように、躯体部位の異なりによる骨の有無によって肉は分類され、利用方法も異なる。骨の有無によって分類される肉の中でも、骨付き肉として分類されている部位は、肉付きなどの形態、脂肪と筋肉のバランスによる食感の違い、肉の旨みの差に基づくアムド系チベット遊牧民の嗜好性により美味しい肉と美味しくないと分類されている。嗜好性による分類によって、美味しいとされる肉の中で、最も肉と脂肪が多く含まれており、より嗜好性の高い部位が分類される。こ

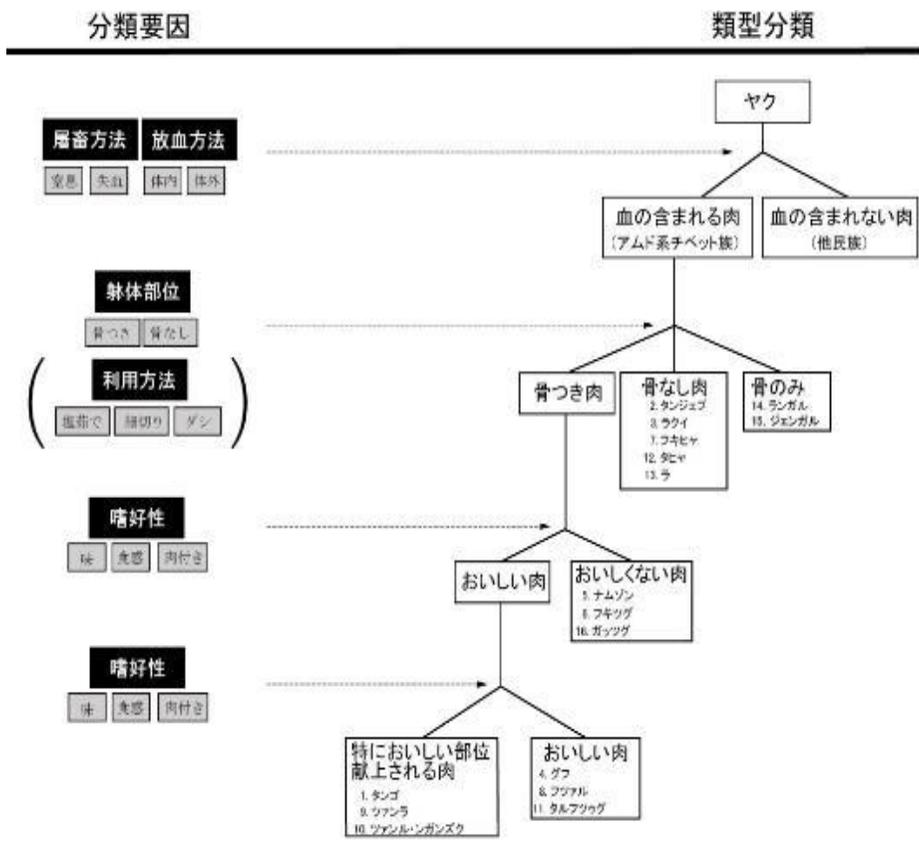


図 5. アムド系チベット遊牧民による肉の類型とその分類要因

の特に美味しい部位は、仏僧への献上に用いられる。逆に、骨なし肉であるヒヤトや骨付き肉の中でも肉付きや食感が悪く美味しくない肉として分類されている部位は、失礼とされ献上されることはない。以上の結果から次章では、アムド系チベット遊牧民におけるヤク肉の類型とその分類要因の背景にある価値観を分析していく。

## 5. アムド系チベット遊牧民の価値観

### 5-1. 屠畜方法から観る価値観

一般的にアムド系チベット遊牧民がヤクの屠畜を行う時期は冬季であり、屠畜を行うのは年にヤク 1~2 頭のみである。同様に調査地でも屠畜が頻繁に行われることはない。

一方で、2008 年のモンゴルドンドゴビ県サイン・ツァガー郡において、同様の遊牧生活を行っているモンゴル遊牧民の事例においては、12 月上旬にヒツジ 5 頭、ヤギ 15 頭、ウシ 1 頭、ウマ 1 頭を屠畜し、6~11 月までに 1 週間か 2 週間にヒツジ・ヤギ 1 頭のペースで屠畜し食用に充てるため、ヒツジ・ヤギは年間 40 頭ほどを屠畜しているという報告がなされている (平田 2011 : 182-195)。調査地の屠畜頻度は、モンゴルにおける事例と比較すると極めて少ないことがわかる。

他地域のチベット遊牧民の屠畜状況についても報告がある。インド北部ラダーク山岳地帯のチベット移牧民の肉の摂取量は極めて少なく、食肉目的で家畜を自ら屠畜せず、肉の

多くは地方都市から購入したり、近隣の親しい世帯が肉を入手した場合に分配を受けたりしている。結婚式など、自分の家畜をどうしても食用に用いる必要が生じた際は、家畜を自らが屠畜することはなく、季節労働者のネパール人に依頼して屠ってもらう。自らの家畜を自らが屠畜しないことには、仏教の殺傷を禁じる教えに由来している（平田 2010: 61-77）。このように、他地域においてもチベット遊牧民は、極力屠畜を行わない遊牧生活を営んでいる。

中国中央政府の影響が大きくなる 1950 年代以前、どのくらい屠畜を行っていたのかを R 世帯の世帯主の父（男 70 歳）に聞いたところ、「アムド系チベット遊牧民は生活のために少数の家畜を、儀式を伴いながら屠畜して、自家消費していた。以前から、チベット仏教に基づく不殺生の精神が存在しており、アムド系チベット遊牧民は極力、屠畜を行わず人からもらったものや自然に死んでしまった家畜を利用して肉を得ていた。屠畜を行うのは、祭りや冠婚葬祭、冬の始まりに、正月に向けて保存食をつくっておくためであった」と語った。このように調査地においても、ヤクの屠畜が頻繁に行われないのは、遊牧生活においてヤクが肉利用のみではなく幅広く活用されており、重要な存在であることに加えて、チベット仏教の不殺生の精神が大きく根付き影響していることが考えられる。

小長谷 (1992b) は、モンゴルにおける一般的な屠畜方法であるオルルフ<sup>4</sup>とイスラム教徒であるトルコ語系遊牧民が行う家畜の頸動脈を切断し血を流す屠畜方法が異なり、双方が互いに非難し合うことから、屠畜の方法は民族のアイデンティティを担う明確な指標となっていると指摘している。

この考え方を踏まえ、アムド系チベット遊牧民とモンゴル遊牧民における屠畜儀礼と屠畜方法を比較することにより、アムド系チベット遊牧民の屠畜方法についての価値観を考察していく。アムド系チベット遊牧民は、屠畜をする際には屠畜者の数を最小限に抑えている。さらに、屠畜をする直前にバターで作られた灯明を供え読経を行う。そこには、屠畜される家畜の生まれ変わりが極楽浄土へ行くことの願いを込めているという。一方、モンゴルの屠畜における価値観は、次の祝詞に象徴されている。

打ち倒したところから斑点の子ウシが生まれろ  
斑点の子ウシから十の十万となれ  
殺した所からまだらの子ウシが生まれろ  
まだらの子ウシから十の十万となれ

小長谷 (1992b) は、この祝詞には殺してもなお子孫が増えるようにという牧民の願いが込められており、殺しに伴って再生を祈願していると述べている。

アムド系チベット遊牧民の特徴的なヤク屠畜方法において、ヤクを革紐により窒息させる行為がある。そのあとに、ヤクの心臓付近に手が入るくらいの大きさの穴を開け、指で心臓付近の動脈を切断し血を腹腔内に溜めるといった手法が用いられている。この屠畜方法は、モンゴル遊牧民における中型家畜や犠牲として捧げる家畜に対する屠畜方法と大きく類似している。

一方で、モンゴル遊牧民は大家畜に対して致命傷を与える方法として、延髄をノガスというナイフで突き刺し、すぐに頸動脈を切り放血するノガ斯拉ハと呼ばれる屠畜方法も存

在している。山崎（1997：57-67）は、モンゴルにおける大家畜の屠畜にノガスラハが用いられる要因を、屠畜の確実性から説明している。この方法は、アムド系チベット遊牧民では見られない。

アムド系チベット遊牧民とモンゴル遊牧民の屠畜儀礼と屠畜方法における違いから、モンゴル遊牧民はアムド系チベット遊牧民に比べより自然崇拜的な考え方のもと、屠畜の確実性など遊牧民としてより合理的に屠畜に向き合っているといえる。一方、アムド系チベット遊牧民は、チベット仏教に根差した考え方のもと、屠畜を不殺生に相反する行為ととらえている。そのため、屠畜儀礼においては、自身が手にかけて家畜が極楽浄土へ行くことが願われる。また、窒息により家畜の意識を奪い、死への恐怖を減らすことで少しでも自身の罪の意識を減らしている可能性がある。このように、モンゴル遊牧民とは異なり、屠畜行為に対して罪の意識を持つことと牧畜生活における必要性という二律背反から生まれる家畜の輪廻・解脱観、屠畜罪悪観が、屠畜方法に大きく影響を与えていることが示唆される。

## 5-2. 肉への嗜好性から観る価値観

アムド系チベット遊牧民のヤク肉分類は、骨の有無によって分類されている。骨が含まれない肉のみの部位、肉がついておらず骨のみで利用される部位および骨付き肉として塩ゆでにして利用する部位とに分けられる。骨が含まれない肉のみの部位はヒヤトと呼称され、四肢の部位であるラクイ、フカンイ、肋骨後方にあるタンジェブ、タヒャおよび首部分のフキヒャである（図4）。四肢の肉や首部分の肉は大きな骨から肉を削ぎ利用する。腹部の肉は、骨がないため、細かく切り分けられ利用する。ヒヤトは、肉饅であるクン<sup>ལྷན་པོ།</sup>などの具に利用するほかに、ヒヤツカム<sup>ཤ་ལྷན་པོ།</sup>という干し肉にすることで保存用の食材として用いられる。保存した肉は、屠畜を行わない夏に少しずつ利用される。

骨のみの部分である脛の部位ランガルとジェンガルには、ほとんど肉がついておらず肉として利用されることはない。脛部分の骨を茹でることによって出たスープが利用されている。

骨付き肉として骨とともに肉を塩ゆでにして利用する部位は、頸部の頸骨部位、背骨の含まれる部位、肋骨の含まれる部位と臀部から尾部にかけての部位である。

肉や骨のみで利用される部位は、骨の有無に基づく利用の観点から分類されるのみで、これ以上の分類は行われない。しかし、骨付き肉として利用される部位は、利用の分類の上に嗜好性の観点から更に分類される（図4）。嗜好性には、視覚で認識できる形状・色・光沢と食べて初めて認識できる味・香り・食感・温度が因子として関与していると考えられている（沖谷 1996：59-87）。具体的には、肋骨部分であるグフとナムゾン<sup>ལྷན་པོ།</sup>は、肉付きの違いによって分けられる。これは、肋骨の前方部分であるナムゾンの部位の肉が、前肢部分に多くとられ肋骨部の中でもナムゾンは肉付きが少なく、よくない部位とされている。フキツグやガツツグなどは肉質が硬く、脂肪も少ないため重宝されることはなく、美味しくない肉とされている。一方、グフやタルフツグといった肋骨部分は、骨も長く肉や脂肪も多いため、塩ゆでにして利用した際には美味しいとされる部位である。

このように、アムド系チベット遊牧民の骨の有無に基づく部位利用観と脂肪・肉付き観が大きく肉への嗜好性に影響を与えていることが示唆される。

### 5-3. 肉の献上から観るアムドチベット遊牧民の価値観

アムド系チベット遊牧民に特徴的と言える分類がある。彼らの嗜好性による分類の中で、より上等なものであるタンゴやツァンルンガンズクといった部位は、仏僧への献上や冠婚葬祭、客人へのもてなしに用いるなど特徴的な利用がされる。しかし、これは特に仏僧への献上のために分割されるわけではない。しかし、タンゴやツァンルンガンズクの部位は肉付きや脂肪の入り具合がよく、嗜好性が高い部位であり、特別な行事が行われる際はこの部位が利用される。反対に、ナムゾンやスクンゴのような部位を献上することは失礼であるとされている。山内（1994）は、肉は社交係数の大変高い食物であり、その分配を手段として、バンド<sup>5</sup>や親族、姻族の社会的紐帯を強化し、相互義務の網の目を緊密化する作用子の機能を持っていると述べている。アムド系チベット遊牧民が分類する肉の中で、最上の部位を仏僧や客人に振舞うという行為には、アムド系チベット遊牧民の人間関係の一端が示されている。最上の部位を自家消費するのではなく他者へ分配する行為は、アムド系チベット遊牧民の仏僧や年配者、客人に対する尊敬や謙譲の精神をも表していると考えられる。従って、最上部位の献上観が、彼らの肉の利用法に大きく影響を与えていることが示唆される。

### 5-4. アムド系チベット遊牧民の価値体系

アムド系チベット遊牧民の価値体系を探るため、分類要因であるヤクの屠畜方法、肉への嗜好性、肉の献上という観点に着目して考察を進めてきた。

アムド系チベット遊牧民の屠畜方法においては、自身の行う窒息による屠畜や腹腔内に血を溜めることにより血を無駄にしないという特徴的な行為や不殺生の精神や屠畜に対する罪の意識に影響されていると考えられた。この特徴的な行為や考え方に基づいた屠畜方法で得た肉は、他民族の屠畜方法によって得た肉よりも美味しいものとして分類していた。これは、民族や集団の中でチベット仏教に基づいた家畜を苦しめず、血を無駄にしない屠畜・放血方法によって得た肉の味を、他民族の屠畜方法によって得た肉と比較することで、自民族の食文化に合致するものとして美味しいと感じている可能性が高い。さらに、民族集団の中で美味しいと感じることによって、帰属意識を強調していることも考えられる。このように、アムド系チベット遊牧民は、ヤク屠畜・放血方法においてチベット仏教に基づく価値観や自民族への帰属意識に基づく価値観を持っていると推測することができる。

アムド系チベット遊牧民の枝肉解体・肉分類は、骨の有無に基づく肉利用と嗜好性の観点から分類されていた。このような骨の有無に基づく利用の観点や嗜好性に基づく部位の分類は、肉を利用する多くの国・民族でも見られる。アムド系チベット遊牧民と同じく游牧生活を行うモンゴル民族では、胸部、臀部、前肢、後肢、首および背骨、頭部と大きく8つの部位に分類されている（小長谷 1992b）。日本においても一般的に流通している牛肉部位の分類は、牛部分肉取引規格<sup>6</sup>に基づいて定められ通常かたばら・もも等の部位ごとに13の部位に分類されている。このように、部位の形や骨の有無による肉の分類と肉付き、脂肪の入り具合による肉への嗜好性によって部位を分類していく操作は多くの地域でみられる。このような骨の有無に基づく部位利用観や肉に対する嗜好性による分類は、肉を利用する上での基礎的な価値観に基づくものであると考えられる。また、美味しいとさ

れる骨付き肉の中で、嗜好性の観点からさらに特別とされる肉部位は、祭事やもてなし、献上に用いられていた。ここにはアムド系チベット遊牧民の社会性、尊敬や謙譲の精神が表出していることが示唆される。

このように、アムド系チベット遊牧民のヤク屠畜方法、ヤク枝肉の解体方法から、各肉部位の名称や特徴を調査し、彼らがヤク肉をどのように分類しているのか、という視点においてヤク肉の類型とその分類要因を導き出すことで、アムド系チベット遊牧民の価値観体系の一部でも明らかにすることができた。アムド系チベット遊牧民の屠畜方法と枝肉解体における肉の分類は、部位の形や骨の有無における部位利用観や肉付きや脂肪の入り具合による食感などの嗜好性に基づいた肉の利用における基盤的な価値観と、その基盤的な価値観における美味しさに根差しながら、その上で不殺生の精神や他民族に対する自民族への帰属意識の強調、肉を利用した社会性や尊敬・謙譲の精神というアムド系チベット遊牧民の持つ精神的な価値観により成り立っていることが示唆される。(図 6)。

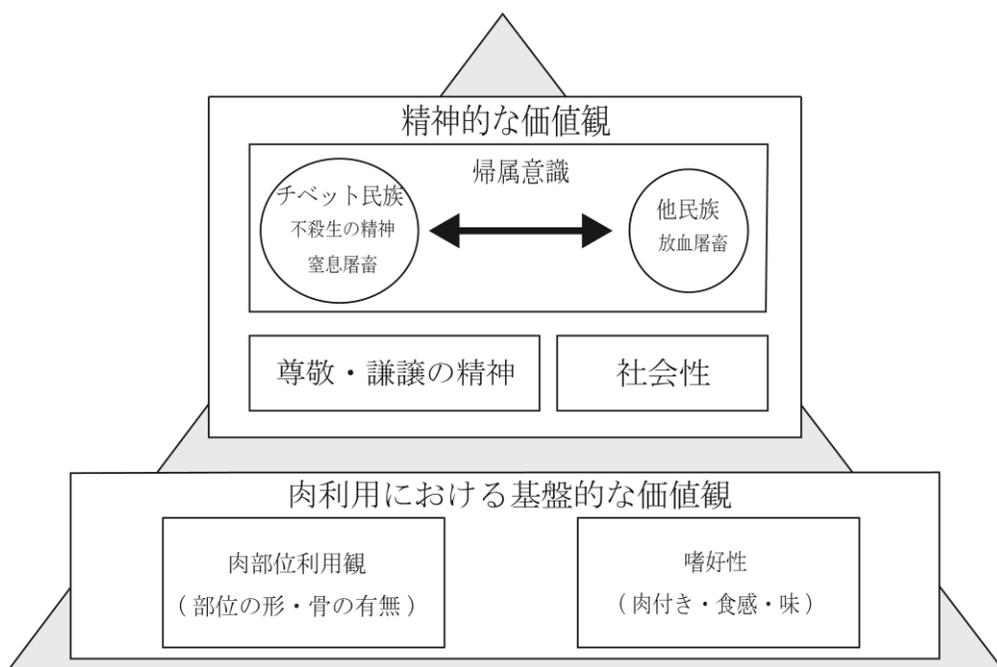


図 6. 屠畜方法、肉の類型を成り立たせるアムド系チベット遊牧民の価値体系

今後、調査件数を増やし、アムド系チベット遊牧民の肉利用とその分類基準をより明確化させ、他地域における遊牧民と比較分析することにより、彼らの世界観や特徴を丁寧に描き出していくことが課題である。また、中国の定住化政策により大きく変化していく遊牧民の生活において、彼らの肉利用がどのように影響を受けて変遷していくのかを検討することも極めて重要な課題である。

#### 謝辞

本研究は、平成 27 年度文部省科学研究費補助金（国際学術研究）「チベット牧畜民の生活知の研究とそれに基づく牧畜マルチメディア辞典の編纂」（課題番号：15H03203）（代表：星泉）、および、

平成 27 年度文部省科学研究費補助金（国際学術研究）「乳文化の視座からの牧畜論再考—全地球的地域間比較による新しい牧畜論の創生」（課題番号 26257014）（代表：平田昌弘）のもとにおこなわれた。中国青海省の麦秀村とガラン藏族郷の方々には調査に快く協力していただいた。これらの方々には深く感謝いたします。

## 注

1. 枝肉とは、日本の場合、肉利用のため屠畜した家畜の頭部、尾、四肢端などを切取り、皮や内臓を取除いたあとの肉体のことをいう。アムドチベットでは、シュヒヤ（phyi sha）ཤལ་という。本論中においては、四肢の末端部分および頭部を除いた胴体部分を枝肉とする。
2. ヤクとは、ウシ科ウシ属ヤク亜属の動物である。約 90 %が青蔵高原の高山草原に分布している。出生時の体重は母体の 5 %、雄は 14~15 kg・雌 12~13 kg である哺乳期間の 6 ヶ月間に毎日 300 g ほど増え、冬までに雄 106 kg・雌 103 kg ほどになる（張 1995）。
3. 定住化政策とは、2002 年、2004 年、2009 年と続けて、施行された一連の環境保全などを目的とした中国国内に住む遊牧民の定住化を推進する政策群を指す（別所 2014：161-188）。
4. 小長谷（1992b）によれば、オルルフとはモンゴルにおける屠畜方法の一つである。小刀で胸部を少し割いてから素手を差し込み、人差し指と中指で心臓ちかくの大動脈をひねるようにつまんで切断して即死させる方法をいう。とくに犠牲として捧げられる場合は、家畜種にかかわらずあくまでもこの方法を採用する。この屠畜方法はモンゴル帝国時代に法令に定められたものであることが、ジュワイニーの「世界征服者の歴史」に記しとどめられている。
5. アフリカや北アメリカ、オーストラリアなどの狩猟採集民に多くみられる、政治的・社会的組織の最も単純な形態。通常ホルド horde と同義的に用いられているが、恒常的なバンドをホルドとして、他と区別することもある。ホルドは本来、中央アジアの遊牧民集団に対して適用されたものであり、今日ではバンドという名称のほうが広く用いられている。
6. 部分肉の生産、流通にあたり、日本食肉格付協会の定めた規格（昭和 51 年農林水産省承認）。全国共通の規格として、合理的な取引が円滑に行われるように定められた。

## 引用文献

海老原 志穂

2010 『アムド・チベット語の発音と会話』東京外国語大学アジア・アフリカ言語文化研究所。

沖谷 明紘

1996 「食肉のおいしさと熟成」沖谷明紘編『シリーズ《食品の科学》肉の科学』朝倉書店出版、東京、59-87 頁。

黄 欣

2003 「日本と中国の諺から見る人生観・死生観について」『多元文化』3: 89-99 頁。

小長谷 有紀

1992a 「モンゴルの乳製品」雪印乳業株式会社健康生活研究所編『乳利用の民族誌』中央法規出版株式会社出版、東京、218-251 頁。

1992b 『モンゴル万華鏡：草原の生活文化』角川書店出版、東京。

青海省統計局「青海省第六次人口普查辦公室」

2012 『青海省 2010 年人口普查資料』中國統計出版社、西寧。

月原 敏博

1992 「ブータン・ヒマラヤにおける生業様式の垂直構造」『ヒマラヤ学誌』3: 133-176。

張 存徳

1995 「青蔵高原のヤク飼養文化 < 西南中国民俗特集> 麗江納西族民俗調査中間報告 I」『比較民俗研究』11: 129-164。

韓 霖

2011 「定住化施策下における遊牧民の生活様式の変容に関する考察：青海省におけるチベット族遊牧民の事例を中心に」『地域政策科学研究』8: 75-99。

平田 昌弘

2010 「インド北部ラダーク山岳地帯の移牧民の生業構造：ドムカル村における食料摂取の視座から」『ヒマラヤ学誌』11: 61-77。

- 2011 「モンゴル高原中央部における家畜群のコントロール: 家畜群を近くに留める技法」『文化人類学』76(2): 182-195.
- 平田 昌弘、小川 龍之介、海老原 志穂、津曲 真一、別所 裕介、星 泉
- 2015 「中国青海省のアムド系チベット牧畜民の乳加工体系」『ミルクサイエンス』64(1): 7-13.
- 福井 勝義
- 1991 『認識と文化—色と模様—の民俗誌』東京大学出版会出版、東京.
- 別所 祐介
- 2014 「チベット高原における社会主義と定住化 ~黄河源流域における「生体牧畜業建設」と住民レベルの生活環境主義~」楊海英編『アフロ・ユーラシア内陸乾燥地文明研究叢書 中央ユーラシアにおける牧畜文明の変遷と社会主義』8: 161-188.
- 山内 昶
- 1994 『「食」の歴史人類学: 比較文化論の地平』人文書院出版、京都.
- 山崎 正史
- 1997 「モンゴル国ゴビ遊牧地域における家畜の屠畜方法・解体法」『食肉の科学』38(1): 57-67.

(おがわ・りゅうのすけ／帯広畜産大学大学院畜産学研究科、  
ひらた・まさひろ／帯広畜産大学大学院畜産学研究科、  
なむたるじゃ／中国・青海民族大学民族学・社会学学院)