

モンゴルの人々の生活

エルデネオユン ウランビレグ

(守屋留学生交流協会第25回奨学生)

モンゴルについての簡単な紹介

モンゴルは東アジアに属する、人口が約250万、面積が日本の約4倍の国である。地域によって大草原や森、ゴビ砂漠やアルタイ山脈などのさまざまな自然風景が広がる国である。

モンゴルの乾燥した気候

モンゴルは四季がある国である。1年を通して秋、冬、春、夏の四季がそれぞれ3か月ずつ続く。標高が高い場所に位置しているため、空気が乾燥していて、日本のような梅雨はない。そして、この標高が高く空気が乾燥していることは星がきれいに見える条件の一つともいわれる。気温は、一般的に夏の最高気温は28~30度ぐらい、冬の最低気温は-30度にも達する。そのため、夏は過ごしやすいが、冬は雪が降り、厳しい寒さになる。

遊牧民の生活

モンゴル人は昔から家畜の遊牧をしながら生計をたててきた民族である。遊牧する家畜は羊、山羊、牛、馬、ラクダの5種類である。遊牧民はゲルという分解や組み立てが簡単にできる家に住み、季節によって、家畜の餌となる草がたくさん生えていて家畜にとって快適な場所に移動する生活を送っている。つまり、家畜が小屋に閉じ込められ、与えられた餌を食べるという方法ではなく、草原や山などに放され、天然のハーブを食べて育つとい

う方法で遊牧している。そして、遊牧民は家畜の乳でいろいろな種類の乳製品をつくり、家畜の肉や皮や毛やカシミアや乳製品などを売り、必要なものを買って生活をしている。乳製品の種類に関しては、日本でもおなじみのヨーグルトやチーズ、バター以外に馬乳酒、アールツ（ヨーグルトのようなもの）、アールロール（アールツを乾かしたもの）など日本にまったくないものもたくさんあり、その種類がとても豊富である。

このように、モンゴルの遊牧民は21世紀になった今もなお昔と変わらない方法で遊牧を営んでいる。

文化

食文化に関しては、モンゴルの人々は肉料理をよく食べる肉好きな民族である。基本的に骨付き肉を塩茹でて食べるのが昔からの伝統である。他にも、肉を串焼きにしたり、肉や野菜、水が入った釜に焼いた石を入れて石の熱で沸かして調理したりもする。もちろん肉以外にも小麦粉や野菜や乳製品や米なども食べる。小麦粉で麺やボールツォグという揚げパン、焼きパンなどをつくって食べる。野菜は肉と一緒に茹でたり、焼いたりして食べる。日本人ほど高頻度に米を食べないが、月に1回程度肉や野菜等と一緒に茹でたり、炊いたりして食べる。

また、モンゴル人は親戚付き合いが強いことはもちろん、親戚ではなくても、お互いに助け合って協力して暮らす文化を持つ民族である。これは昔から厳しい自然環境の中でも遊牧して暮らすにはお互いの助け合いが必要だったからであろう。また、人生経験や知識が豊富なお年寄りの言うことを若者がよく聞き、お年寄りを大事にする民族でもある。人と人の繋がりが強い民族であることがわかる。