

# 環太平洋文明研究センター ニュースレター No.3

第10回研究会（2016年5月26日）報告

## 乳利用からみたモンゴル牧畜社会の近代の変容

富田敬大（立命館グローバル・イノベーション研究機構 専門研究員）

牧畜民にとって、ミルクは、肉と並んで重要な食料資源である。モンゴル牧畜社会においても、「白い食べもの」と総称される乳製品類と、「赤い食べもの」と総称される肉類が二大食品として食生活を支えてきた（写真1）。

社会主義時代、モンゴル人民共和国（現モンゴル国）では、肉だけでなく、毛や乳などそれまで家庭内の需要にあてられることの多かった畜産物が、食品・工業原料として地域外に向けて生産されるようになった。では、こうした畜産業化の進展とともに、地方での畜産物の生産、消費、流通のあり方は、どのように変わったのだろうか。乳・乳製品に焦点を当てて考えてみることにしたい。

肉や毛・皮革、乳など畜産物の国家調達が始まっ

たのは1940年代初めである。工業方式での乳製品加工がはじまったのもちょうどこの頃で、全国にバター製造網が形成された。バターは、ツツギートスなしいしはロシア語からの借用でマスローとよばれる。モンゴルでは、社会主義時代に入ってから、ソ連の影響のもとバターがつくられるようになった（写真2および3）。バターの生産量は、年々増加し、1950年にピークに達した。

しかし、協同組合化が完了した1950年代末以降、輸出品としての肉や毛の重要性が高まり、家畜頭数の増加を優先し、乳の過剰な利用が抑制されるようになるなかで、バターの生産量は緩やかに減少し、1970年にはピーク時の半分近くまで低下した。

一方、都市インフラの整備や工業化が進められた

ことで、ウランバートルを中心に都市人口が急激に増加し、都市部への食料供給が大きな課題となった。乳・乳製品も例外ではなく、1960年代半ばから首都圏の国営農場（サンギーン・アジ・アホイ）内に機械化した酪農場が設立され、都市に牛乳を供給するようになった。

こうした動きは、地方にも波及し、低迷する乳生産の立て直しがはかられた。1972年からは、牧畜協同組合（ネグデル）が、ウシの飼育、搾乳、乳の集



写真1 モンゴル国北部ボルガン県の景観（富田敬大撮影）



写真2 バターの生産目標を掲げたポスター  
(British Library EPA264 より転載)



写真3 ウシの搾乳風景 (1930～50年代、British Library EPA264 より転載)

荷、加工までを一括して行なうようになった。政府は、報奨制度の導入や乳の買取価格の上昇などにより牧民の生産意欲の向上をはかる一方で、個人所有の家畜に対して乳の供出義務を課すなど牧民への締め付けを強めた。この「アメとムチ」の政策によって、バターの生産量は次第に増加し、1990年には1950年のピーク時に近い水準まで回復した。

このように、牧畜協同組合では、1970年代初頭前後を境として、「肉中心」の畜産物生産から「肉・乳中心」の畜産物生産への明らかな転換がみられた。

しかしながら、乳の過剰な利用は、母畜の体力の低下や仔畜の成長を阻害する要因となり、畜群の再生産に悪影響を及ぼす恐れがある。そのため、牧畜協同組合は、「家畜頭数の増加」と「乳生産の拡大」を同時に実現するための仕組みを新たにつくり出す必要に迫られた。そうした課題を解決するため、ウシの育成にあたって、種付けの管理や固定畜舎・飼料の利用など主に定着化によるリスク回避をはかる一方で、乳の生産、集荷、加工までを一括して行なう組織づくりと、より効率的なシステムの構築が進

められていった。

例えば、モンゴル北部・ボルガン県オルホン郡では、域内での自足的な消費の対象であった乳・乳製品が、域外での販売が拡大するなかで、その生産・流通が次第に組織化され、集約的なやり方で行なわれるようになった。こうしたなか、ソ連製の機械を用いたバター加工という外来の技術と、伝統的な乳加工技術とを組み合わせたハイブリットな技術体系が生み出され、それらを季節に応じて使い分けるなど、域外販売と域内消費を併存させるための独自の論理が働いていたことが明らかとなった。

立命館大学環太平洋文明研究センター  
ニュースレター No.3

発行日 2016年7月8日

発行所 立命館大学環太平洋文明研究センター  
〒603-8577 京都市北区等持院北町 65-1

電話 075-466-3335

E-mail r-ppc@st.ritsumei.ac.jp

URL <http://www.ritsumei.ac.jp/research/rcppc/>

編集 中村 大 (立命館大学専門研究員)