



| | |
|--------------|---|
| Title | 地域の資源と人々に根ざした企業の誕生：モンゴル国フブスグル県におけるお茶づくりの事例から |
| Author(s) | D., ツェレンナドミド |
| Citation | モンゴル研究. 2018, 29-30, p. 65-70 |
| Version Type | VoR |
| URL | https://doi.org/10.18910/102447 |
| rights | |
| Note | |

The University of Osaka Institutional Knowledge Archive : OUKA

<https://ir.library.osaka-u.ac.jp/>

The University of Osaka

地域の資源と人々に根ざした企業の誕生

— モンゴル国フブスグル県におけるお茶づくりの事例から —

D. ツェレンナドミド

はじめに

筆者は2012年に日本へ留学して日本語学校で学んでいる時に、山口県熊毛郡上関町祝島^{くまげぐんかみのせきちやういわいしま}という小さな島で作られているビワ茶について耳にした。祝島から4km離れた「田ノ浦」という場所が原発建設用地として決められ、それに対し祝島の人々は1982年から現在まで35年間、原発の建設に反対し続けてきた。祝島の人口は現在381人¹⁾。原発から入ってくるお金に頼らずに、島で採れるビワでお茶を作り、地域経済の自立と安定を目指していることを知った。美しくて豊かな祝島に一生住み、その島の暮らしと自然を次の世代に残すために35年間頑張っていることに感動した。この祝島の事例の中に、モンゴルにおいても地域の暮らしのあり方を考えるヒントがあるのではないと思った。

図1. 祝島の地図



出所：http://www.chikyumura.org/bureau/2011/10/05172304.html

モンゴル国は1990年代に中央計画経済システムから市場経済システムに移行した。移行時期に国営企業は民営化され、畜産物の加工工場や食品工場などが倒産して失業者や貧困層が増加し、国内生産物が少なくなり、ますます輸入品に頼るようになった。そんな中、地域経済の再生を目指して、地域に自生する薬草を利用してお茶づくりを行う企業が私の故郷であるフブスグル県に生まれた。

祝島では、島の自然の恵みを使い原発に頼らない暮らしを目指している。フブスグル県では、地下資源に頼らずに、祝島と同じく地域の自然の恵みを利用して国内生産物を作っている。この両者を比較し祝島から学び、考察を深めながら地域の資源を活かした国内生産物の可能性について考えていき

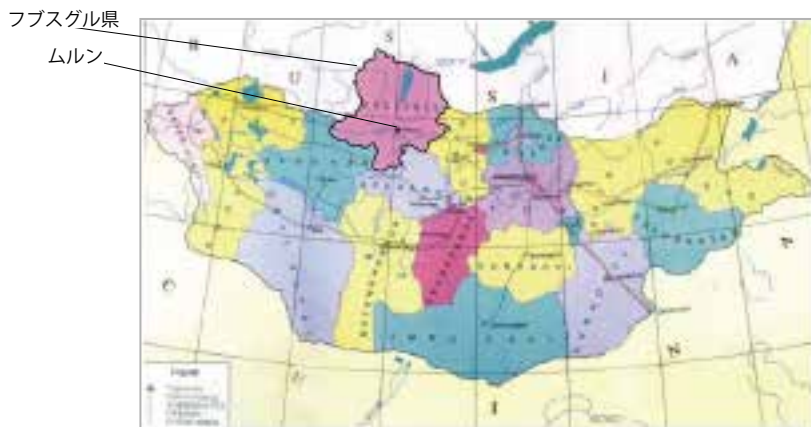
1) 祝島ホームページ <http://www.iwaishima.jp/>

たい。この研究ノートでは、フブスグル茶、原料となる薬草、摘み取り作業などを簡単に紹介し、今後の研究のスタートとしたい。

1. フブスグル県とは

フブスグル県はモンゴル国の最北部に位置し、首都のウランバートル市から北西約800kmに位置する。県中心地はムルン。ロシア（トゥヴァ共和国、ブリヤート共和国）と境を接している。国内では東にボルガン県、西にザブハン県、南にアルハンガイ県に接する。1931年に設置された。モンゴル国内では人口が多い県と呼ばれ、現在約12万人²⁾が暮らしている。フブスグル湖を有し、美しく豊かな自然に恵まれている地域だ。面積は109,200km²である。気温の年較差が大きい。夏は最も暑い7月には15℃から20℃になり、最高気温は34℃に達する。冬の最も寒い1月には、-24℃から-49℃になる。-49℃から-52℃まで下がることもある。年間降水量は北部で300～400mm、南部では200～300mmであり、大部分は7月と8月に降る。重要な産業は農業と遊牧である。東のタリアラン、エルデネボルガン、ラシアント、イヘオール、トソンツェンゲル、トネル郡では昔から農業をしていた。

図2. フブスグル県



出所：https://www.legendtour.ru/eng/mongolia/informations/mongolia_administrative_map.shtml の ADMINISTRATIVE MAP OF MONGOLIA を参考に作成。

2) http://www.1212.mn/BookLibraryDownload.ashx?url=hun_am_oron_suutsnii_2015_toollogo.pdf&ln=Mn

図3. フブスグル県の郡



出所：http://dalaicej.mn/index.php/en/lms/courses/course/02a の地図を参考に作成。

2. フブスグル茶とは

故郷のフブスグル県でお茶を作っている企業はセレンゲという有限会社であり、県中心地のムルン郡にある。2001年に設立され、2003年から自然薬草を原料にお茶の製造を始めた。セレンゲ有限会社の説明書によると「国産の茶の製造を発展させ、100パーセント自然薬草で作られたお茶を地域住民だけではなく全国に広げることがをめざしている」と書かれている。ここで説明するフブスグル茶とは中国から輸入する緑茶、^{たん}磚茶ではなくフブスグル県の大自然が育ててくれた薬草を乾燥させたハーブティーのことである。地元の薬草でお茶づくりを行うことによって地域の雇用機会も増え、従業員の子どもたちも大学に学費を払って教育を受けることができ、さらに国内生産を発展させる良い企業となっている。

ハーブティーとはモンゴル語で「urgamaliin tsai」、英語で「herbal tea」のことで、ハーブを乾燥させて煮だした飲み物である。

3. 草を摘み取る準備や許可

フブスグル茶の生産は、摘み取るために毎年6月から10月の中旬まで山間部に入り、薬草を摘み取ることから始まる。しかし、許可なく山間部に入り摘み取りができるわけではない。春4、5月に、地域の郡長や住民による環境保護チームと話し合う。その年摘み取る薬草の量を申請し税金を支払い、特別な許可を出してもらう。許可が出てはじめて山間部に入ることができる。毎年この手続きを必要とする。一人では全然できる仕事ではないので、15人から20人のグループで行う。各グループは薬草が自生する山に着いたら、まず男性がゲルやテントをたてたり（キャンプを作る）、食事を作る薪を集めたりして、ゴミを置く場所やトイレの場所を決める。女性は川から水を運んできて kheeriin tsai³⁾を作り、tsainii deej⁴⁾と牛乳を川、山などの神にささげる。これは豊かな自然を与えてくれた神

3) 家ではなく外(草原)で沸かしたお茶のことである。

4) お茶を沸かして誰かが飲む前の最初の一杯のことである。

様に感謝の気持を表し、自然を壊さないように守りながら薬草を摘み取りますという意味である。摘み取る作業は毎年の作業なので、自然を壊してはいけない。自然を壊せば年々薬草の量が減り、やがては薬草が絶滅することもあり得るのだから。

4. 薬草を摘み取る労働者について

セレンゲ社の社員は全員フブスグル県出身者で約20人が働いている。社員以外に地域の遊牧民や遊牧民の子どもたち、夏休み中の生徒や大学生など誰でも自由にできる仕事である。人々が摘み取った薬草の1kgを、約400トゥグルグで買い取る。例えば、男性は一日に約100～120kg、女性は80～100kg、10歳から18歳の子どもは5～80kgを摘み取る。この収入は地域住民に大いに貢献している。摘み取る仕事をしている人々はそれぞれの目的をもっている。例えば、夏休みを利用して学費を稼ぐ大学生、結婚する娘に新しい家具を買ってあげるお父さん、馬を買うために働いている夫婦、子供たちも自分の体を動かしてもらったお金で新しい服や勉強道具を買うのが一番幸せで入学の準備ができる。

社員たちはキャンプに滞在するが、地域の遊牧民などは家畜の世話をするという一番大切な仕事をしながら空いている時間に山間部に入る。その遊牧民たちはキャンプに来る時、牛乳、ヨーグルト、ウルム⁵⁾などをもってきて情報交換したり遊んだりする。県中心地から来た人の話を聞くのは楽しい。単なる摘み取る仕事ではなく地域と地域の住民、そして地域の住民同士を結ぶ機会ともなっているのだ。摘み取り作業をする人々が出発した後、キャンプに残った人々は薬草を広げて太陽光で乾燥させる。完全に乾燥させるまで2日間から3日間かかる。

表1. 薬草を摘み取る社員たちの一日（晴れの日）

| 番号 | 時間 | 仕事 | |
|----|----|---------------|--|
| 1 | 朝 | 5:30 - 6:00 | 起きて朝食を食べ、薬草を摘み取る具をもって山間部に入る。 |
| 2 | 昼 | 11:00 - 13:00 | 摘み取った薬草をキャンプまで運んできて、量を量り昼食を食べる。その後休憩してから戻って山間部に入る。 |
| 3 | 夜 | 17:00 - 21:00 | 昼から摘み取った薬草をキャンプまで運んでくる。また量を量り、翌朝持っていく具などを用意する。その後、晩御飯を食べて、遊びながら休む。 |

雨の日は、薬草を摘み取らないで休むことにする。なぜならば、雨の日に摘み取った薬草は臭くなるのが早いから。雨のおかげで休んでいるからキャンプ周辺の掃除をやったり薪を集めたりする。女性は Boortsog⁶⁾ を作る。

5) 牛乳で作る乳製品のことである。

6) 小麦粉に砂糖、塩、バターを入れ加えて、小さい形にして油で揚げたドーナツのことである。

5. フブスグル茶に使用する薬草

フブスグル茶の原料となる薬草は、フブスグルの森林や川辺などに自生し、住民が伝統的に食用として利用してきたものである。セレンゲ社によれば、ビタミン類が多く含まれ健康増進に役立つとのことである。社では、現在8種類の薬草から5種類の薬草を製造している。そのうち、ここでは4種類の薬草を紹介する。

表2. 使用されている薬草

| 番号 | 写真 | 名 | 生えている地域 | 収穫時期 |
|----|---|---|---------------------------|--|
| 1 |  | モンゴル語名： khuvun oroitm 英語： Charmaenerion 日本語：ヤ ナギラン | トネル郡 | お茶の重要な材料で、 夏7月中旬から8月上 旬までのあいだに積み 取る。 |
| 2 |  | モンゴル語名：Nokhoiin khoshu 英語：Rosa acicularis Lindl 日本語：オオタカネバラ | ツァガーン・オー ル郡 イヘ・オール郡 | 8月に摘み取る。モン ゴル人の日常生活の中 に重要な食品として使 用されている。 |
| 3 |  | モンゴル語：Orol 英語：Malus baccata(L) Borkh 日本語：エゾノコリンゴ | イヘ・オール郡 | これは果実の一種でフ ブスグル、セレンゲ県 に良く入っている。8 月上旬から9月末まで の間に摘み取る。 |
| 4 |  | モンゴル語：Khalgai 英語：Urtica cannabina L 日本語：イラクサ | イヘ・オール郡 ムルン郡 | 6月上旬から6月末 までの間に摘み取 る。モンゴル人は春に Khalgai が咲くとすぐ 摘み取ってホーショル の具にして食べる。 |

6. おわりに ― モンゴルでのお茶を生産する意義と『トワンの教え』

SH. ナツァグドルジが1968年に書いた『トワンの教え』によると、清朝下の1860年代、厳しい封建制社会の中でモンゴル人は貧困な暮らしをしていた。お茶と家畜を交換していた領民に、封建領侯トワンは、「お茶はモンゴル人にとって毎日使うものだから、家畜と交換すれば、今後数年間で家畜が減ってしまう」と考えた。「中国から買わないで地域の薬草で作るのが一番良い方法だ」と考え、「お茶を飲みたいなら地元の薬草で作るお茶を飲むように」と注意し教えた。

筆者はトワンの教えた通り、地域にお茶となる薬草が豊かにあるにもかかわらず輸入茶を買って飲む必要はないと思う。フブスグル茶の生産は、いわばトワンの教えの実践であり、その成果も少しずつではあるが出ている。セレンゲ有限会社が生産しているフブスグル茶は県内だけではなく、モンゴル国内市場でもよく飲まれ始めている。モンゴル国内生産を発展させるためにも良い影響を与えるはずだ。

モンゴル国では朝から晩まで一日中にお茶を飲むことが習慣になっている。主婦は朝、早く起きて火をおこしお茶をわかして家族全員が一日に飲めるお茶の準備をしておく。そして飲む前、天にささげるのも大切な習慣である。その日常を考えると、モンゴル人にとってお茶というのは、なくてはならないものであり、これからも続けていく習慣だと思う。だからこそ、輸入茶に頼らずにモンゴル国内産のお茶を利用する方がいいと思う。外国のお茶を飲むことを否定するわけではないが、大自​​然の薬草を摘んでお茶にして飲むといった選択肢があるとことを示し、今後の研究では、祝島のよ​​うな事例も調べて、そこから学びたい。

参考文献

- Ш.Нацагдорж (1968) “То Вангийн сургааль” УБ, хуудас 45.
М.Нямаа(2001) “Хөвсгөл аймгийн лавлах толь” УБ,хуудас9,43,175,190,194.
С.Бадамхатан, Ч.Банзрагч “Хөвсгөл аймгийн товч түүх” мөрөн.
Ш.Чоймаа, Ч.Онгоодой (1991) “Монгол идээн товчоо” УБ.
セレンゲ有限会社説明書。

〈インターネットから〉

- www.biwa-cha.com (閲覧日2015年5月)。
www.iwaishima.jp (閲覧日2017年12月10日)。
http://www.khuvsgul.nso.mn/page/766 (閲覧日2018年1月10日)。
http://www.neargov.org/jp/page.jsp?mnu_uid=3751 (閲覧日2018年1月10日)。

(D. つえれんなどみど)