



|              |   |
|--------------|---|
| Title        | チンギス・ハーン時代における軍隊の食料   |
| Author(s)    | J., バザルスレン; T., エルデネヒシグ   |
| Citation     | GLOCOLブックレット. 2014, 16, p. 45-50  |
| Version Type | VoR   |
| URL          | <a href="https://hdl.handle.net/11094/50024">https://hdl.handle.net/11094/50024</a> |
| rights       |   |
| Note         |   |

*The University of Osaka Institutional Knowledge Archive : OUKA*

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

The University of Osaka

## 4

## チンギス・ハーン時代における軍隊の食料

J. バザルスレン

モンゴル国立防衛大学 教授

T. エルデネビシグ

モンゴル国立防衛大学 教授

### はじめに

戦時中における食料の配給体制や軍隊の食料の特質が、軍隊の軍事力を決定するものの一つの要因と言っても過言ではない。

中世における都市文明国家の軍隊は、騎兵と歩兵が融合された軍事体制を採用し、うち歩兵が大部分を占めていた。軍事遠征のとき、兵士や軍馬のための食料及び必需品を配給する大規模な護衛団を従えるのが一般的であった。しかし、モンゴル軍は異なっていた。外国の歴史研究者が数々の文献で述べているように、モンゴル軍は魔法のように突如現れては消え、足跡すら消えてしまう。彼らは確かに人々を圧倒させるほどの機敏さを備えていた。キブチャ遠征時、スペディー英雄軍は、距離にして250kmをたった3日間で通過した。これは1日平均で換算すると80km以上の距離を走行したことになる。モンゴル軍は通常、1日50～70kmをいともたやすく移動し、時には100km、あるいはさらに速いスピードで移動していた。

13世紀のアルミヤンでは次のような噂が広まっていた。

「モンゴル軍が遠征するとき、神様の像が馬車1台を連れていた。その神像の前には、大麦やその他の食料で満たされた2つの袋が配置されていた。軍人らは袋から大麦を手に取り、馬に与え、人間も自由に食物を食べていた。それでも食料が尽きることはなかった」これは、都市文明国家の大規模な軍隊が、ついに越えることのできなかった険しい山や谷、

砂漠地帯、厳冬などをモンゴル軍は安易に乗り越え、勢力を誇っていたことや、人々がモンゴルの馬の能力や忍耐強さに感嘆したことなどを、事実に模して描いた伝説である。

また、マルコ・ポーロ(イタリア、ヴェニス出身の商人で、『東方見聞録』の作者)は次のように述べた。

「モンゴル軍は遠征の際、どんな荷物も持って行かない。ただ馬乳酒とミルクを入れる2つの小さい革袋、それから肉を沸かす小鍋を持参している…。」<sup>1</sup> 実際、モンゴル軍は他国のように膨大な荷物や食料を運搬しない。これは、軍の護衛配給制度だけでなく、モンゴル人の日常的な食料と関連している。

## 軍隊の食料配給体制

当時のモンゴル軍は現代のように、または当時の大半の国家のように「集中的配給システム」が存在しなかった。当時の都市文明国家は、君主と軍人との序列関係が色濃く、給与や武器などすべてを君主が軍人に配給する制度、つまり「上から下」方式を採用していた。一方、モンゴル軍は「下から上」の配給システムを探っていた。行政単位である十、百、千は、それぞれの所属する軍隊にあらゆる必需品を分配していた。そのため当時のモンゴル軍は遠征時には、まず「個人に対する備え」である食料配給、次に「途中段階の備え」というように2段階に分けて戦争に備えていた。

「個人に対する備え」は、各自及び(規模別の十、百、千の)グループ別に分類していた。各人は一定期間中に消費する食料を貯蓄し、十人規模の軍団は各々一定数のテントや鍋、武器、馬飼いを、百人及び千人規模の軍団は各々一定数の医者や看護士、大工、馬飼いなどを連れて行く。個人的に備えを怠った場合、その本人以外にも十、百、千単位グループの担当者までもが処刑されるという法律の規定がなされていた。

「途中段階の備え」は、まず自然資源の利用と略奪の2段階に分けられ、特に狩猟と食料や衣服の原材料獲得を意味している。狩猟は軍隊の食料配給に非常に重要な役割を果たしていた。長旅、とりわけ戦争に際しては、軍人や武器、馬の損失が大きいのは当然である。そこで、軍事力回復のため、馬、武器、食料を必要な分だけ供給していたが、この軍需法はすでに一般化していた。

モンゴル軍は戦時用の馬以外にも多く連れていったが、これは戦時中の貴重な食料として利用するためでもあった。1218年、ゼブ君主の軍隊は

厳寒の中、サルトルに向かう途中、パミルと天山の数千m地点で高山症を患い、深刻な食料不足に陥ったとき、軍隊は馬の血液を飲んでいたと言われる。マルコ・ポーロは「困難に陥れば、軍人は火で料理をするのではなく、馬の血を飲むだけで攻撃を続けたのである」と当時の状況を記述した<sup>2</sup>。馬はモンゴルの軍隊にとって移動手段だけではなく、命を繋ぎ、戦力を維持するための不可欠な存在であった。

## 軍隊の食料

先行研究によると、モンゴル軍は出征に約20日分の乾燥食品を持参していたが、日常的には使用せず、非常事態時にのみ食していた<sup>3</sup>。モンゴル軍の主な食料は、乾燥食品及び飲料であった。モンゴル人は肉の保存や加工技術、飼料生産に優れており、中でも代表的なものは干し肉である。外気温が零度以下のとき、肉を乾燥させ、さらに加工したものである。肉は乾燥させると長期保存が可能になる。モンゴルでは干し肉は1～3年経過しても肉質が落ちない。さらに骨付き肉に比べ、4分の1の軽さに圧縮され、粉々に碎けば容量も少なくなるため、運搬や保存に適している。モンゴルでは「すべての肉は胃に」といわれるが、これは一頭の牛肉を胃に蓄えることを示している。干し肉は新鮮な食肉とほぼ同様の栄養価値が認められている。干し肉の80%はたんぱく質であるため、生命維持に重要な役割を果たしている。家畜の干し肉をカロリー計算すると、牛の干し肉は1kg当たり3,860～4,240kcal、らくだの干し肉1kgは2,753.6kcalである<sup>4</sup>。干し肉ひとつまで1日の食料と同等のカロリー摂取が期待されるのである。

その他の食料としては、多種類に渡る乳製品が挙げられる。乳製品、特にチーズは季節を問わず品質保持ができ、持ち運べるため便利である。モンゴル人の貴重な乳製品の一つに固形チーズのアーロールがある。このアーロールについて、ギーオム・デ・ルブルクは「乳を発酵、凝固させたのち日干しにすれば、石のように硬い乳になる。この食品を冬用に保存するのである。冬は乳搾りが出来ないため、アーロールをお湯に浸し、溶かしてミルク代わりに飲む」と述べた<sup>5</sup>。また、マルコ・ポーロは次のように話した。「軍人は各人に濃縮し、乾燥させた乳を用意する。乳の乾燥方法は、まずは乳を沸かし、乳の上部に浮き出た脂肪を抽出する。脂肪を含む乳は乾燥しないためである。この沸騰させた乳を天日干しにし、乾燥させれば完成である。モンゴルの軍人は毎朝、この固形ミルクをお湯を注ぎ、皮袋に保存して戦に出た。乗馬中、固形ミルクがお湯に溶けて

いれば飲んでいた。これが軍人の朝食である。<sup>6</sup>

長期遠征にヒツジやヤギといった小型の家畜ではなく、機敏性に優れた力強い馬やらくだといった大型の家畜を連れ、食料の運搬や移動手段として利用していた。

また、馬乳酒は主要な食料源であった。馬乳酒の40～50%はビタミンA、B、Cや人体に必須の物質を含んでいるため、栄養豊富である<sup>7</sup>。他の食料を一切摂取せず、馬乳酒だけで数日間は生き延びてゆけるという男性は現在も多いという。馬乳酒はこのように貴重な食料であるだけではなく、肺や肝臓の病気を治療し、免疫力回復に効果があるため、モンゴルでは治療薬として常用されてきた。馬だけではなく、らくだ、牛、その他小型の家畜の乳からも乳酒を生産し、中毒治癒に利用されてきた。

モンゴル人の食料は肉と乳製品に限定されるとするのは、誤った考え方である。モンゴルでは、野菜や果物、穀物なども重要な食料であり、特に軍隊で重宝されてきた。

例えば「モンゴル秘史」に、チングス・ハーンの母、ウエルンは自分の子供たちに植物を与え、育てたという記録が残されている<sup>8</sup>。モンゴル人は遙か昔から、高原植物の根を乾燥させ、粉末状にして利用していた。高原地帯では乳製品に栄養豊富な山葱を混ぜて乾燥させたものを味付け用に使う。また、モンゴルには野生の果物が生育しており、果物も食料にしてきた。さらに、モンゴル人は100種類以上の植物をお茶として用いてきた<sup>9</sup>。タタル・モンゴル人はゴディルという名の草を汚水の浄化作用力があるとして、旅に携帯し、旅路で発見した川の水に草を入れ、飲んでいたのである<sup>10</sup>。

その他、様々な鳥類や動物の肉類は軍隊の食料として広く利用されてきた。特に、ホイログという鳥の肉は、傷の治療に効くとされ、その肉を食べた軍人は戦争時に最前線で闘ったという記録もある。モンゴル人は現在でもホイログの肉を薬用に用いている。

このようにモンゴルには様々な食料が軍隊の食料として利用されてきた伝統がある。モンゴル人は家畜、野生動物、鳥、魚、植物、野菜を「日常的」食料というよりもむしろ、人間の健康に役立つ「薬用」食料として考え、適宜利用してきたのである。

## おわりに

モンゴル人は過去から現在に至るまで、肉製品200種類以上、乳製品150種類以上を生産、加工、消費してきた。これらの食べ物から軍隊の

食料として、最適な食を選択してきた。遊牧民の伝統的技術と知恵は武器だけではなく、戦時用の食料も生み出した。これらがモンゴル人の身体的特徴や日常生活にうまく適合して、軍事遠征に寄与し、あらゆる困難を乗り越えるために必要不可欠なものであった。大モンゴル帝国軍隊の「生きる力」の優越性が与えられていたのである。

それぞれ軍人が戦に備え、戦時中に現地で必需品を調達するという有効な手段を実行したため、軍隊の食料は尽きることがなかった。つまり、モンゴルの軍人一人ひとりが自給自足的な「基地」を完備していたのである。エレンジン・ハラ・ダワンの言う「*Omnia mea mecum porto* (私のすべてのものは私と共に)」である。

モンゴル軍の護衛、配給班は後方ではなく、前方にあった。これはチングス・ハーン時代の軍事体制の大きな特徴である。つまり、モンゴル人は、ユリー・ツェザルの「戦争は戦争を養うべき」という言葉を具現化していたのである。

東西を問わず、古代・中世の戦争にとって、食料は戦争を左右する最も重要な要因の一つである。また、戦争食料の供給及び管理は、当時の食料保存、カロリー、ビタミン類の安定的、持続的な摂取を可能にする最高レベルの技術を反映している。モンゴル軍は、携帯性、軍との一体性及び栄養、ビタミンやカロリーの豊かさによって超遠距離戦争まで可能にした。モンゴル軍の食料の基盤は、言うまでもなく、モンゴルの遊牧文化にある。モンゴル人の食料源のほぼすべてを、放牧している家畜から得ていた。特に強調したいのは、肉よりも馬乳酒、チーズやヨーグルトなどの乳製品がモンゴル人の食及び健康にとって重要な位置を占めていた。また、ポルチ(干し肉)、乾燥チーズ、発酵技術などさまざまな保存技術も持っていたため、モンゴルの食は戦争に強いだけではなく、様々な危機状況にも対応できたと考えられる。危機対応については、このブックレットで阿拉坦宝力格が詳述しているので、ここでは省きたいと思う。

## 注

- 1 Марко Пого. “Аялал”. З.О. Бүрэнжаргалын орчуулга. Улаанбаатар. 2012 он. 155 дахь тал
- 2 Марко Пого. “Аялал”. З.О. Бүрэнжаргалын орчуулга. Улаанбаатар. 2012 он. 155 дахь тал
- 3 Сайшаал. Чингис хааны товчоон. Дээд дэвтэр. Кир илл үсэгт хөрвүүлсэн Ш. Чоймаа, М.Баярсайхан, С. Батхишиг. Улаанбаатар. 2010 он. 352 дахь тал

- 4 Монголын соёлын түүх. Улаанбаатар. 1999 он. 102-103 дахь тал.
- 5 Гийом де Рубрук. Монголын эзэнт гүрэнд зорчсо н нь. Франц хэлнээс орчуулсан Үсүд Тойтогийн Төмөрхүлэг. Улаанбаатар. 2000 он. 59 дэх тал
- 6 Марко Поло. "Аялал". З.О. Бүрэнжаргалын орчуулга. Улаанбаатар. 2012 он. 155 дахь тал
- 7 Мягмаржав Б. Дэлхийн нүүдлийн мал аж ахуйн хөгжлийн асуудлууд. Улаанбаатар. 2004 он. 158 дахь тал
- 8 Монголын нууц товчоо. 74,75 дугаар зүйл
- 9 Монголын соёлын түүх. Улаанбаатар. 1999 он. 111-112 дахь тал
- 10 Монголын соёлын түүх. Улаанбаатар. 1999 он. 113 дахь тал