The University of Osaka
Institutional Knowledge Archive

Title	内モンゴルにおける干し肉の形態の変化と問題
Author(s)	胡格吉楽図
Citation	GLOCOLブックレット. 2014, 16, p. 51-63
Version Type	VoR
URL	https://hdl.handle.net/11094/50046
rights	
Note	

The University of Osaka Institutional Knowledge Archive : OUKA

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

The University of Osaka

5

内モンゴルにおける干し肉の形態の変化と問題

胡格吉楽図(フグジルト)
内モンゴル師範大学経済学院　講師

はじめに

モンゴル人にとって風干し肉[1]とは、主要な伝統食の一つである。また、その歴史は千年以上に遡ると言われている。世界征服を果たしたチンギス・ハーンの時代、干し肉はモンゴル人にとって非常に便利かつ不可欠な食の一つでもあった。諸外国における先行研究においても、チンギス・ハーン率いる軍隊の遠征時に、干し肉は重要な役割を果たしたと指摘されている。干し肉は一般的に、秋期以降に生産され、冬春、さらに夏にかけ食べられる保存食である。肉は乾燥させているため、軽量で劣化することはほとんどない。また、持ち運びに適した携帯食でもある。一頭の牛肉を干し肉にし、さらに細かく砕けば、その牛の膀胱にぴったり収まるというのである。このような背景もあり、現在においても市販の干し肉の包装袋には、チンギス・ハーンの「行軍糧」[2]という文字がしばしば綴られている。

モンゴル人が干し肉を生産し、一般的に利用する背景としてはいくつかの要因が考えられる。まず、モンゴル人は長年に渡り、羊肉や牛肉を主な食として摂取し続けてきた慣習がある。したがって、これらの食の処理法、保存法、食し方用などに関し、経験と知識が非常に豊富である。また、モンゴル人をはじめ、中国北方民族の生活圏は冬の間極寒の地となる。そのため、農業や耕作には適していない。そのため穀物をはじめとする食糧は非常に乏しく、一般的に主な食は肉類、特に牛肉と羊肉である。この肉を乾燥させ、食すというのが主な食べ方の一つでもあり、現在でもこの伝統は継承されている。

だが、伝統は変化を余儀なくされている。工業化や都市化に伴う人々

のライフスタイルや生活環境、生産活動の変化が要因である。中国では、「開発開放」政策の実施後、特に1990年代後半の市場化推進により、目覚ましく都市化が進んだ。その結果、内モンゴル自治区(以下、内モンゴルと略す)では牧民[3]らの定住化がごく一般的となり、遊牧生活を営む人々は減少傾向にある。21世紀に入り、都市化はさらに加速している。2011年、中国の都市化率は50%超という数値から、急激な都市化現象が読み取れる。全人口の半数以上が街に居住するようになったのである。

内モンゴルにおいても同様の変化がみられ、人々の生産活動、職業、消費活動、生活様式や価値観なども大転換を迫られている。自給自足的な生活は変化を余儀なくされている。食に関して言えば、相当量の食品は工場生産されるようになった。特にここで筆者が強調したいのは、家庭で個人が調理する食と、工場で大量生産された食との間には大きな相違があることである。また、その食べ物の調理法、食べ方、味、さらには食習慣にも様々な影響をもたらしており、これは本稿における論点の一つである。

中国において少数民族の伝統食に関する研究は、まだ十分な蓄積があるとは言えない。少数民族の文化に関し、食慣習などを論じたものもあるが、あくまでも習慣の概説に留まっている。伝統的食、特に個別の食料・食品を対象とする詳細な研究は、筆者の知る限り、ほとんど存在しない。本研究テーマである現代の干し肉に関しては、いくつかの先行研究があるが、食品科学的視点からの研究が主であり、社会科学的な観点が欠如しており、内モンゴル地域あるいはモンゴルの干し肉研究も乏しい。したがって、本稿においては社会科学的な視点から内モンゴルにおける干し肉の変容について論じたい。

まず、干し肉に関する数少ない先行研究を概観する。李、党、王(2012)[4]は、中国全土における干し牛肉の生産や干し肉産業の研究を行っている。中国における牛肉産業の発展の現状、技術及びHACCPシステムの牛干し肉生産における適用、食品添加物の使用などについてまとめ、中国の牛干し肉産業の発展について論じている。張、旭(2012)[5]は、内モンゴル地域における風干し牛肉の特徴をその生産方法に着目した研究を行っている。彼らは、内モンゴル地域の風干し牛肉の特徴に着目し、主に工場における現代的食品加工技術の流れや干し肉の栄養成分などにについて述べている。孫(2010)[6]はモンゴル族に特徴的な、「風干牛肉」の生産をテーマに、伝統食の市場化や工場化に起因する食の安全性の問題を指摘し、国家における一定基準の設定の重要性を強調している。また、陳(2011)[7]はインターネット販売の利便性及びその発展を考察し、モンゴル族の干し牛肉のインターネット販売システムについて研究している。例えば、インターネット上の販売システムにおける会員登録をはじめ、各過程での留意すべき点などを詳細に記述している。

上述の先行研究における共通点は、すべて工場での牛干し肉生産、流通および消費を対象としているという点である。しかし、干し肉の歴史や伝統の研究については、筆者の知る限り、皆無に等しい。干し肉の伝統的生産方法や利用を調べ、「近代的」工場での生産のあり方を比較することには大きな意義があると筆者は考える。そうした研究から、干し肉という一つの産業分野の発展にも多くの示唆が得られるだろう。

本稿では、内モンゴルにおける干し肉の生産とその変化について論じる。第一に、内モンゴルにおける伝統的な干し肉の生産や食べ方について述べる。内モンゴル地域を西部、中部、東部の3地域に分け、各地域における代表的干し肉の生産方法について論じる。第二に、干し肉の工場化や市場化に起因する干し肉の変化について述べる。最後に今日における干し肉の変容およびその課題を考察したい。

内モンゴルにおけるボルチャ（伝統的な干し肉）

伝統的な干し肉及びその名称

モンゴル人[8]は肉食を好む民族と言って良いだろう。特に牧民たちの食生活は現在も肉が中心である。ここで肉類とは、主に牛肉、羊肉のことである。ここで指す干し肉は牛と羊の両方に当てはまるが、現在においては牛の干し肉を指すことが多い。

干し肉に関しては多様な呼び方がある。多くの地域では干し肉をボルチャと呼ぶ。他に筆者の調査では、ハタサンミハ(干し肉という意味)と呼ぶ地域も確認された[9]。ここでは、伝統的な干し肉を指す場合、多くの地方で用いられる名称、ボルチャを用いることにする。

ボルチャの生産

ボルチャの生産は、肉を自然風で乾燥させるというのが一般的である。ただし地方によって生産や保存には多少の違いが見られる。以下では、筆者の調査結果を内モンゴルのいくつかの地域を事例に報告する。

内モンゴルは中国北部に位置する。日本とは異なり、冬は長く極寒である。これはボルチャの保存に非常に適している。また、内モンゴルでは118万平方キロメートルに及び、ボルチャの生産様式が地域別に異なっている。以下では西部、中部、東部という三つの地域に分類し、それぞ

れの特徴を考える。

西部地域

西部地域は内モンゴルのアラシャ盟、オロドス市、バイェンノール市、烏海市などの盟[10]や市を含んでいる。ここではアラシャ盟のボルチャをとりあげる。アラシャでは一般的に、冬期のボルチャ生産が一般的である。まず、骨からとられた肉を、二本の指の厚さほどの大きさに細長い形にし、弱火で燻製させる。これは防虫目的のためであるが、燻製により独特の風味が醸し出される。最後に細い紐に掛け、自然風で乾燥させると完成である。ボルチャは年間を通して、外出時に欠かせない食料として、食生活に重要な役割を果たしている[11]。オロドス市ではヤギが主要な食肉となっているため、毎年冬になるとヤギ肉でボルチャを生産している。

中部地域

内モンゴルのフフホト市、ウランチャブ市、シリンゴル盟、赤峰市を合わせて中部地域と呼ぶ。ここでは牧畜業が最発達しているシリンゴル盟の場合について考えよう。ボルチャの生産は、前述のアラシャ盟のものと大差ない。しかし、防虫のためボルチャを煙に通す以外に、莜面(ようめん)[12]を細形に刻み、肉付けるという方法が一つの特徴として挙げられる。

東部地域

内モンゴルの東部地域は通遼市、興安盟とフルンベール市が含まれる[13]。筆者の故郷であるナイマン旗[14]においては、秋になるとボルチャ生産を始めるのがふつうである。生産方法は西部、中部地域のものとほぼ一致するが、防虫対策として塩をふるのが、東部地域の特徴であると思われる。興安盟ではボルチャを春に生産するのが一般的である。さらには、弱体化し、生命維持が困難な牛や羊たちを屠殺し、その肉で干し肉を生産するのである。

ボルチャの食べ方とその習慣

ボルチャの食べ方は様々であるが、ここでは主に5種類の食べ方を紹介する。

まずは、そのまま食すことである。これは水分が完全に失われた干し肉をそのまま食べることを意味する。また、細かく切り刻み、うどんの中にいれることがある。これはボルチャタイシコル(モンゴル風うどん)とい

い、モンゴルを代表する伝統料理の一つである。その他にも、肉まんの具材にする、スープの調理に用いる、焼いて食す、などの食べ方がある。いずれの方法においても、モンゴル人の食生活のなかに現在も深く浸透し、最も愛用される食料の一つといえる。

図1　オロドス市ハンギン旗の一般家庭における干し肉生産の様子
(注:2012年11月にハンギン旗に暮らすウニルチェチェグ氏に依頼し、撮影した)

工場加工される干し肉

加工干し肉とは

内モンゴルでは工業化、都市化及び市場化に伴い、牧民の生活に様々な変化が生じている。1949年以降、牧民に対する定住化政策が推進され、移動生活を営む者はかなり減少している。あるいは昔に比べ、移動生活の範囲も非常に縮小してきている。そして、居住環境の固定化により、家具や家電製品の所有も目立つようになった。冷蔵庫や冷凍庫は、かつて町の住宅内でしか見られない、珍しいものだったが、今日は田舎の一般家庭においても広く利用されている。

都市化により一部の牧民は鎮、あるいはより大規模な町に暮らす傾向にある。そこで自給自足的な生活から、市場依存型の生活への変化が観察されるのは先述した通りである。市場で購入される食材には、言うまでもなく、牛肉や羊肉が含まれる。このような生活環境や食材の入手仕方などの変化、都市型の食生活の影響に伴い、人々が選択する食品や調理方法なども変わりつつある。過去には家庭で一般的に生産、調理されていた食品や食事が、広く工場生産されている。これは、内モンゴル及

び中国だけでなく、諸外国でも同様にみられる現象だと言えよう。例えば、ある調査によると、キムチは韓国人の国民的食である一方、近年では家庭での生産が大幅に減少している。内モンゴルのボルチャも同様である。伝統食の生産の場が、家庭から工場へと移り変わっている。現在でも、昔ながらの製法による干し肉、つまりボルチャの市場販売があるが、大半は工場で生産されたものである。工場生産された加工干し肉はボルチャであるとはいえ、以下に述べるように、それは昔ながらの伝統的な干し肉が同一だとは言い難い。

加工干し肉の工業化・商品化

現在、市場販売を行う干し肉メーカーは多数ある。干し肉製造企業は1990年代後半に設立されたが、以下のエピソードが生産の始まりと言われている。通遼市の喫茶店経営者はモンゴル式のミルクティーを作っていたが、ある日たまたま牛肉を塩漬けし、一度、油で揚げたものを顧客に出した。この食品は瞬く間に人気食品となり、店の看板メニューになったという。他店も模倣し始め、同様の干し肉販売が始まった。この出来事をきっかけに、干し肉が消費者層に広がり始め、内モンゴル各地で加工干し肉の工場が建設され、現在に至る。ある地域では、加工干し肉がご当地名物になっていることすらある。

2010年～2012年にかけ、筆者はフフホト市、通遼市、赤峰市、シリンゴル盟正藍旗にある加工干し肉工場を調査した。ここでは加工干し肉の工場での干し肉の製造方法について調査結果を報告する。この四地域の干し肉製造企業のうち、二社は歴史のある、有名企業である。他の二社は新規企業である。しかし、四社ともに当地の工商局に登録済みの企業である。以下ではその生産方式を中心に紹介する。

1. 原料仕入れ

一般的には、牛のもも肉を使用する。なぜならば、味だけでなく、効率よく切断できる部位だからだと考えられる。干し肉の原料選択には、肉に水分含量や部位、価額など総合的に考慮する必要がある。

牛は三種類ある。まずは「ご当地牛」である。もともと草原で飼育された牛を指す。牛たち自らが草原を歩き回り、草を食べるのが特徴である。これらの牛肉は比較的珍しく、脂肪や筋腱が多く、毎年9月から12月頃に屠宰される。つまり、この牛肉は高級品であり、美味だということである。

次に「育肥牛」である。短期間に餌を大量に食べさせ、飼育された牛を指す。主に北部で飼育されており、肉の塊は大きく、干し肉は美しい形

状をしている。干し肉の価格はご当地牛である草原牛より安価である。

三つ目は「輸入牛」である。主に牛肉はオーストラリアや南米輸入である。脂肪や筋腱が少なく、値段も安い。1トン当たり国産牛肉に比べ、2000～4000元の違いがある。味は国産より落ちるものの、輸入牛は低コストである。筆者のインタビュー調査では、大規模工場が輸入牛を原料に使用しているという現状が明らかとなった。

2. 味付け

味付けは一般的に食品企業内秘密である。筆者の調査した四社においても、味付けを企業秘密だとして公表しなかった。しかし、インタビューの結果、四社のうちある経営者はビールを、またある企業では玉ねぎを使用していることが判明した。企業独自の牛干し肉生産を目的に様々な工夫を凝らす現状がみえた。

3. カット

ふつう約2、3センチの細さで、細長くなるよう肉が切られる。その過程において脂肪分のある部位を出来る限り捨ててゆく。

4. 乾燥

いわゆる「伝統的」方法では、肉を自然風で長時間乾燥させ、干し肉を完成させる。しかし、工場で同様の生産方法が適用できないのは言うまでもなく、大型扇風機を稼働させつつ乾燥させ、短時間で完成させるため、ヒーターを用いて約10時間で乾燥させる。

5. 蒸す、あるいは煮る

調査対象企業のうち、新規企業が蒸す、煮るという製造方法を用いている。他の3社はこの過程を経ずに製造していた。

6. 熟成

最も重要な工程は熟成である。その方法として二つ挙げられる。1.油で揚げる、2.オーブン焼くである。前者は比較的柔らかめに仕上げたい場合に採用される。「特乾」と呼ばれる硬めの干し肉に仕上げたい場合、後者の生産方法が採られる。その他、炭焼き方式を採用する企業も存在する。しかし、困難さ（品質の維持）やコスト面を考えれば、この熟成方法は小企業しか採用していない。

7. 冷却及び包装

通常まずは、仕上がった肉を自然風で冷却させる。冷却後に包装作業を始めるが、別個販売の場合では未包装ということもある。包装は個別に真空包装を行っている。

8. 殺菌

約100度で30分間殺菌を行う。

9. 外装する

個別包装したものにビニール袋を被せ、一定量にまとめて包装、外装部分に製造日あるいは賞味期限を記載する。

10. 市場へ販売

販売形式には主に次の3つが採用されている。

まずは別個販売である。簡易外装で、真空包装はしない。賞味期限は短いが、美味なのが特徴である。一般的に、別個販売用の干し肉は近隣地域、あるいは飲食店へ提供される。次に、真空包装販売である。高温殺菌し、真空状態でパッキングしているために長持ちする。最も市場販売されている商品はこの真空包装の加工干し肉であり、市場の約70%を占める。三つ目は礼品包装である。真空包装の干し肉をさらに大きめの専用ケースなどに入れ、包装を行うため、さらに高額になる。

市場における牛加工干し肉の分類

水分による分類

①超乾(あるいは特乾)干し肉

水分は非常に低く、カット後の肉から32%～36%が干し肉になる。このタイプが伝統的干し肉に近い。主な販売市場は内モンゴル西部で、肉の選択に対するこだわりが強い。

②一般の牛干し肉

超乾より柔らかい。カット後の肉から39%～42%が干し肉になり、比較的食べやすい。市場で最も人気のあるタイプの干し肉である。特に中国南部の消費者に受け入れられている。値段は超乾より安い。

生産技術による分類

①焼く

干し牛肉をオーブンで焼き上げる。市場ではよく「炭焼き牛干し肉」と表示されているが、それは単なる宣伝文句であり、炭焼きなどはほとんど行われていない。焼製の牛干し肉が人気が高い一方、色や形の均一化が難しい。

②揚げる

味付け後、乾燥牛肉を油に入れ、揚げる。揚げたての牛干し肉は多くの消費者に受け入れられている。従って、このような牛干し肉は内モンゴルだけでなく、中国市場にも進出している。このタイプの干し肉は、味や硬さなどの調整しやすさによって大量生産にも適している。

味付けによる分類

①独自の牛干し肉(塩味の干し肉を指す)

②辛味の牛干し肉

③クミン味の牛干し肉

牛干し肉の消費について

①つまみ(スナック)

②飲食店のメニュー:モンゴル料理店のメインメニューにもなっている。

③土産品:特に内モンゴル以外の人々を対象に販売され、内モンゴル特産品店では不可欠である。従って、友人や知り合いへの土産品として選択される人気商品となっており、内モンゴル旅行者も好んで購入する。

干し肉の生産過程における、主段階を以下の図で示すことができる。

原材料の選択&処理 → カット → 味付け → 乾燥 → 熟成 → 包装 → 殺菌

図2　工場における干し肉
(注:2011年11月20日にフフホト市近郊における干し肉工場にて筆者が撮影)

牛干し肉の市場価格

中国では近年、羊肉や牛肉の価格高騰が続いている。したがって、羊や牛肉を原材料とする干し肉の価額も上昇傾向にある。調査対象企業の干し肉の価格は

2年間で50%も上昇していた。2011年には1キロ160元であったが、わずか1年後の2012年には既に1キロ240元となっている。干し肉とはモンゴル人が冬から春にかけ、少なくとも半年間は食べ続けるのは当然だった。しかし今では干し肉を食べることが一つの贅沢にさえなっている。

言うまでもなく、市場経済は需要と供給に応じて変動する。生活が豊かになるにつれ、牛肉需要は長期間に渡る上昇が見込まれる。しかし、現段階では牛肉供給への対応は遅れているため、牛肉の価額上昇は明らかである。つまり、牛肉を原材料とした干し肉の値段上昇も予想に難くない。

干し肉の栄養成分

牛干し肉は、蛋白質、アミノ酸や鉱物など栄養分が非常に豊富である。これらの栄養成分は免疫力を向上させ、新陳代謝を促進させるという機能を持つ。特に体力回復及び増強に効くと言われる。干し肉の栄養成分表は以下の通りである。

干し肉の栄養成分表（100グラム当たり）

栄養素	成分量
熱量(MJ)	2.3
脂肪(g)	40.0
蛋白質(g)	45.60
炭水化物(g)	1.90
鉄(mg)	15.60
亜鉛(mg)	7.26
カルシウム(mg)	43.00
リボフラビン(mg)	0.26
セレン(μg)	9.80
ナイアシン(mg)	15.20
チアミン(mg)	0.06
マグネシウム(mg)	107.00
マンガン(mg)	0.19
コレステロール(mg)	120.00
カリウム(mg)	510.00
リン(mg)	464.00
レチノール当量(μg)	9.30
ナトリウム(mg)	412.40
銅(mg)	0.29

出所：張鉄峰、旭日花「内蒙古地区風干牛肉の産品特性及び工芸探討」

干し肉の変容及びそれに伴う問題

ボルチャは、モンゴル人の伝統食の一つとして人々に愛され続けている。伝統的生産法が継承される一方、生産法の理解は乏しくなっている。一方で、工場における加工干し肉の生産がモンゴル人だけでなく、他民族や地域においても広く浸透しつつある。これは市場化及び工業化の影響だと言ってもよい。言うまでもなく、近代化は干し肉の伝統的な意味と役割を喪失させている。ここで強調したいのは、伝統文化には民族の知恵、特に大自然との調和的発展という概念が含意されているということである。モンゴル人による干し肉の工場生産が急激に加速化したために、干し肉の消費量も増加しているが、そこには様々な問題が絡む。その問題とは次の2点に大別される。

第一に、食品の安全と安心の問題が挙げられる。これは近年の中国国内の全市場に関係する深刻な問題ともなっている。例えば、牛乳、麦、卵、肉など、食生活に不可欠なものですら課題は山積している。また、干し肉市場においても同様である。まず、肉の仕入に関して食品偽装問題が発生している。原材料である肉自体が

本当の牛肉なのかどうかという深刻な事態すらみられる。例えば、筆者の友人が北京でしゃぶしゃぶ店を開店するため、市場に赴き、牛肉や羊肉を購入したときの話である。販売者は「一斤何元の肉を買うか」と聞いた。彼は販売者に対し、価格やその違いに対する説明を求めた。すると販売者は「約30元の肉は本物、20元ほどのものは豚肉、10元ほどはアヒル肉だ」と答えたそうである。これだけではなく、筆者は複数名から同様の話を伺った。仕入れ先が認証しているか否かは別にして、肉購入には原材料の正体が一体何であるのかという問題が伺えるが、これは干し肉の原材料とも無関係ではない。

また、牛干し肉の生産、販売過程における商品の安全性の確保という問題も存在する。筆者が調査を実施した三つの食品工場では、生産の全過程において、商品の安全規定が定められていた。問題はその実行の有無である。原則、従業員にはビニール製手袋の着用が義務付けられているが、実際に規則を遵守しない従業員の姿も観察されている。販売段階では、特に別個販売の干し肉の賞味期限に関する問題が挙げられる。これは内モンゴルの旅行者が土産品として干し肉を購入したときの実話である。干し肉の賞味期限を訊ねると、「あなたの都合による」という返事が返ってきたそうである。つまり、あなたが食べたいと考える期日まで食すことが可能という、生産者としては非常に無責任とも言える回答であった。

品質の保持と均一化の問題も指摘される。確かに、工場化による干し肉は家庭で生産される干し肉と異なっている。それはあらゆる食品でも同様であろう。しかし、内モンゴルにおける牛干し肉の工場化から考察すれば、その原材料である牛肉の種類さえ確保できないのが現状である。また、原材料は国産及び輸入品を使用している。国産と言えど、種類は様々であり、常に同種の牛肉を使用しているとは限らない。調査では干し肉の味が不均質であることが確認されている。

第三に、文化維持の問題が挙げられる。干し肉の製造は各民族ごとに異なる。モンゴル人の中でも独自の製法や食習慣があるというのは既述した通りである。また現在も、干し肉を巡る数々の習慣が残されているが、失われつつあると言える。

中国の目覚しい経済発展で都市化はさらに進行し、モンゴル人の食生活も急速に変化している。今や食は、市場にほぼ依存した状態である。新鮮な精肉や乳製品は市場からの購入が可能であるが、同時に伝統的調理方法も継承、維持されているのも事実である。だが干し肉の場合は、市場からの購入が定着しつつあり、伝統とは完全に乖離したものとなっ

ている。食文化は一つの民族にとり重要な要素であるが、これまで既に論じてきたように、近年における干し肉を巡る状況は、食文化が急速に変容しつつあると指摘することができよう。

注

1　昔、自然風のみを利用して生産した保存用の肉を「干し肉」と呼んでいた。しかし、近年、工場で機械生産されるものも含め、「干し肉」として販売されている。本稿では伝統的な干し肉を「ボルチャ」というモンゴル語の表現を用い、工場生産されたものを「加工干し肉」と表現して区別する。

2　軍隊の移動時の食料を示す。

3　内モンゴルでは牧畜のため移動生活する者が減少しているため、「牧民」と呼ぶのが一般である。

4　李新生、党娅、王艶龍「中国の牛肉加工技術及び産業発展の現状」、『肉類研究』、pp.32-34、2012, Vol. 26, No. 04

5　張鉄峰、旭日花「内蒙古地区風干し牛肉の産品特性及び工芸探討」、『牧畜与飼料科学』、pp.40-42、2012．33(4)

6　孫宇霞「モンゴル風干し肉に基準を設定すべき」、『中国技術監督』、pp.62-63、2010.6

7　陳銀風「蒙古風干肉ネット商店の設計分析」、『中国管理インフォメーション化』、pp.59-61、2011.04

8　本稿においては、中国内モンゴルの人々を主に指し、「モンゴル人」と総称する。

9　例えばシリンゴル盟の西ソニート旗。

10　内モンゴルにおける行政名だが、レベルは県と自治区の中間にある。

11　孛儿只济特·道尔格著《阿拉善和硕特蒙古部》、p.731、内蒙古文化出版社、2010

12　内モンゴルの中部、山西省に育つ麦の一種。

13　学者の中にはフルンベール市を東モンゴルに含めない場合もあるが、ここでは地理的位置に基づき分類している。

14　旗は内モンゴルにおける県と同じレベルの行政名である。ナイマン旗は東北地方に位置する通遼市に属す。

参考文献

哈・丹碧扎拉桑
『蒙古民俗学』、遼寧民族出版社、1999年
張鉄峰、旭日花
「内蒙古地区風干牛肉の産品特性及び工芸探討」、『牧畜与飼料科学』、pp.40-42、2012.33(4)
陳銀風
「蒙古風干肉ネット商店の設計分析」、『中国管理インフォメーション化』、pp.59-61、2011.04
孛儿只济特・道尔格
『阿拉善和硕特蒙古部』、p.731、内蒙古文化出版社、2010
東日布
『ウジュームチンにおける伝統飲食文化』、p.85、内蒙古人民出版社、2006
李新生、党娅、王艶龍
「中国牛肉加工技術および産業発展現状」、『肉類研究』、pp.32-34、2012, Vol. 26, No. 04
孫宇霞
「モンゴル風干し肉に基準を設定すべき」、『中国技術監督』、pp.62-63、2010.6