

モンゴル国紀行

V. かの国の麺の記

江戸ソバリエ協会 理事長
ほしひかる

人類初の麺は粟・黍麺です。中国青海省海東市の遺跡から出土した 4000 年前の粟・黍麺(長さ 50 cm×太さ 0.3 cm)や、新疆ウイグル自治区トルファン市の遺跡から出土した 3000 年前の粟麺がその証拠です。そして鮮卑族拓跋氏^{せんび たくばつ}が建てた

北魏(5-7 世紀)の『齊民要術』^{せいみんようじゆつ}に蕎麦栽培の記述があることから、蕎麦麺がこれに続くのでしょう。また作家の司馬遼太郎は遊牧民族であっても農耕民族の近隣に住む者は影響をうけ、簡単な農作業は手がけていたと述べています。現に、1941 年の満州国調査では「旧暦 4〜5 月に黍、蕎麦を原野にばら撒き、それから 8 月まで遊牧に専念、秋に戻って来たときは作物はたくましくはびこっている」という調査結果から、まさに農耕民族の近隣に住む遊牧民が、手のかからない粟・黍・蕎麦などの栽培を手がけ、さらには人類初の麺を創出したものと考えられます。さらに現代においても、河北省の承德市近郊には清朝 6 代目乾隆帝が好んだ《白い蕎麦》の店が営業を続けており、またモンゴル自治区(林西、ソブリガ、ハイラル)には蕎麦店が何軒も見られます。

ちなみに小麦麺は紀元前 1〜2 世紀ごろ農耕の漢民族が考案し、漢民族が初めて「汁麺にした」と日清食品を創業した安藤百福は説いています。

時代は下って 1911 年、モンゴル民族はゴビ砂漠の北と南に別れ、前者はモンゴル国として清から独立、後者は中国モンゴル自治区に留まりました。おそらく完全遊牧か、農業・牧畜のとどちらで暮らしていくのかで決断したところがあるのでしょう。





写真上 《ゴリルタイ・ショル》 ホテルシャングレリラ、レストラン ラウンジ

写真下 《ツォイウァン》 NOVOTEL

したがいまして、内モンゴルでは古くから蕎麦や小麦麵を食べていましたが、完全遊牧のモンゴル国では蕎麦食の習慣はありませんでした。

ただ小麦麵だけはなぜか食べます。それが《ゴリルタイ・ショル》と《ツォイウァン》です。前者は鉄鍋に水と小麦麵と適量の羊の干肉を入れ、焚にかけ、塩で味を整えた「肉うどん」、後者は小麦麵に多くの羊の脂と肉を加えて炒めた「焼きうどん」です。

ところが、現代になって人々が定着してきますと（いまや遊牧生活者は国民のわずか8%）、食糧の生産と備蓄が必要になってきます。

こうした変化に目を付けたのが、テクニカルハウス社のレンチンセンジー社長です。さらに社長は健康志向にも目を向け、2007年からキタワセの栽培を始めました。5月に種を撒いて9月に収穫します。収穫量のうち400～500tは日本のS社（東京江東）へ玄蕎麦で輸出します。

流通ルートは、以前はウランバートル⇒ウラジオストック港⇒横浜港だったが、現在はウランバートル⇒天津港⇒横浜港だとのことでした。

余談ですが、ここで流通ルートを尋ねたのは意図がありました。

それはコーヒー情報がヒントです。ちょっとしたコーヒーの本には、豆の産地、特質、天日干しか、水洗いか、出港地、ミニ史などの情報が掲載されています。先の「お茶」の項で述べましたように、お茶文化から見た「ヨーロッパのコーヒー」はアジアの茶より、劣勢でした。そのコーヒーが世界中に広まり、お茶文化のなかにてトップに躍り出たのは、情報力だと思っています。そんな思いがあって、輸入蕎麦も出港地を明らかにしたいと思って、流通ルートを伺った次第です。

さて、話を戻しまして、日本蕎麦協会の資料ではモンゴル国の年間輸出量は1,250tですから、テクニカルハウス社だけで国全体の約36%を日本へ輸出しています。

ただ、モンゴル国は蕎麦を栽培するようになって、国内に蕎麦製粉機が存在しないため、モンゴル国の人たちは蕎麦の実を炊いて食べるていどで、麵も

含めた蕎麦の消費はまだまだの状況です。

そんなとき、B. バヤルサイハン駐日モンゴル国特命全権大使から、全麺協の中谷理事長に声がかかりました。夏に、ボルガン県バヤン・アグトで、郡設立 100 周年記念祭が国民的行事のナーダムの一環として開かれるから、その会場で日本の蕎麦を披露しないかとのことでした。

7月19日、ウランバートル市から北西へ約 400 km行ったバヤン・アグト郡の広大な「ナーダム広場」では、競馬、ブフ、弓射が行われました。



《競馬》《ブフ》《弓射》

その一角で全麺協の有志約 40 名が蕎麦とお好み焼きを振る舞いました。江戸式蕎麦打ちを見たモンゴルの人たちは「芸術的だ」と感嘆し、蕎麦麺も喜んで食べておられました。

レンチンセンジー社長は、石臼さへ稼働できるようになれば、モンゴルの人たちも蕎麦を食べることができると期待の眼差しで語られていました。

ここに、蕎麦普及のポイントがあるわけです。その一つが蕎麦製粉、すなわち石臼ということになります。



《お蕎麦を食べる少女》



《草原で江戸蕎麦を打つ》

そして、モンゴル国最後の日に、国立デパートに寄りました。地下の食品売場で、乾麺の棚を見てみました。うどんなのか、パスタなのか分かりませんが、小麦麺は多数ありました。しかしながら、蕎麦乾麺は見当たりません。



《レンチンセンジー社長》



《国立デパート 乾麺売場》

モンゴル国での蕎麦普及という願いの視点で見ると、(2) 蕎麦製粉機会の導入もさることながら、(1) その前に乾麺の普及という道もあるのではと思った次第です。

以 上

[参考]

司馬遼太郎『街道をゆく モンゴル紀行』

安藤百福『麺ロードを行く』（講談社）

坂本一敏『中国麺食い紀行』