

## おいしい羊の買い方

### ー モンゴル国・ウランバートル ー

#### 草原の大都市・ウランバートル

みなさんはモンゴルにどのようなイメージをお持ちだろうか。多くの方は、青々とした草原で、馬に乗り、羊を育てているといった牧歌的なイメージをお持ちかと思う。こうしたイメージは必ずしも間違いではない。地方に赴けば、その道中に草原で羊と暮らす遊牧民の姿を見ることができるだろう。しかし、それは必ずしもモンゴルを代表する風景ではない。



写真① ザイサンの丘からウランバートル都心を望む

2016年のモンゴルの人口は312万人であり、そのうちの67.8%は都市住民である。とくに首都であるウランバートルに人口が集中しており、140万人以上がそこで暮らしている。従来、ウランバートルはチベット仏教の寺院を中心とする宗教都市であったが、社会主義時代に集合住宅が整備され、市場経済化が進む現在では、都心に近代的な高層ビルが林立している。高層ビルには世界的な高級ブランド店やレストラン、バーなどが入居し、クリスマスなどの時期には着飾った人々がパーティーを楽しんでいる。今なおウランバートルの建設ラッシュは続いており、雨後の筍のようにマンションや商業施設が建てられている（写真①）。

さて、そんなモンゴルにおいて、人々に「主食は何か？」と問えば、大多数の人が「羊である」と答えるだろう。モンゴルの人々は、羊に対して並々ならぬこだわりを持っている。モンゴルには多種多様な羊料理があるだけでなく、羊の部位によって食べる人が分かれているほどである。羊万能説を唱える私の友人は、鼻がつまれば羊の脂をたらし、耳鳴りがすればホーショール（モンゴルの揚げ餃

子）を拵えて耳に当てる（もちろん、医学的な根拠は定かではない）。

これほどまでに羊愛あふれるモンゴルで、最もおいしい羊は草原で屠られたばかりの羊であろう。モンゴルの人々は新鮮な羊ほどおいしいと考えている。彼らはこのおいしい羊を楽しむために、長期休暇の際に親戚や友人である遊牧民のゲルや、草原の観光用ゲルを訪れ、宴を催す。宴の代表的な料理がホルホグだ。ホルホグは、羊肉の塊と野菜を熱した石とともに缶に入れ、じっくり火を通した伝統料理である（写真②）。モンゴルの人々はナイフを使って骨から肉を削ぎ取り、実にきれいに食べていく。



写真②ナラントールザハ屋外の販売ブース

草原で食べる新鮮な羊は別格のおいしさであるが、羊を飼育していない都市住民は、普段どのようにして羊を調達しているのだろうか。ここでは読者のみなさんに、私がウランバートルに住むモ

ンゴルの友人から伝授されたおいしい羊の買い方をお教えしたい。みなさんがウランバートルを訪れ、おいしい羊を欲した際、きっと役に立つだろう。

## 羊の旬

日本のスーパーマーケットでは、年中同じように肉が包装され、陳列されている。魚や野菜と比べ、肉の旬を意識する方は少ないのではないだろうか。しかし、日本と違い、モンゴルには羊の旬がはっきりと存在する。

ヒツジは季節繁殖動物である。低緯度地域を除く北半球では秋に発情期をおかえ、春に出産する。モンゴルの羊もこのサイクルは同じであり、モンゴルでは出産した後、8月頃まで授乳が行われる。そして、秋には厳しい冬を乗り切るためにたくさん草を食べ、その身に脂を蓄える。

こうした羊の繁殖周期から、モンゴルにおける羊の旬は11月である。そのため、モンゴルの人々は11月に羊肉をまとめ買いし、旧正月のお祝いに備える。その際の購入量は、夫婦と子ども2人の家庭で、羊肉が3~4頭分にもなり、これに加えて牛のモモを2本分ほど購入する。この11月に購入した肉は3月中に食べきってしまうのだ。

11月に羊を買うことがベストであるが、財布の中身が心もとない方は、3月に購入することをお

すすめしたい。3月は旧正月も終わり、羊の価格が安くなっているからだ。市場やスーパーマーケットによって価格は異なるが、3月であれば、羊を1頭あたり5,000円程度で買うことができる。これは11月の価格と比べて約1,000円、旧正月の価格と比べると2,000円程度安い。

ウランバートルの平均最高気温は11月から0度を下回る。天然の冷凍庫状態であるため、保存は容易であり、3月であっても11月に屠殺した羊は多く出回っている。羊を買うときには屠った時期を必ず確認し、おいしい羊を見つけてほしい。

## ザハで羊を買う

「ザハ」とはモンゴルの市場である。ザハはもともと「端」という意味であり、その名の通り、大規模な老舗のザハはウランバートルの郊外に立地している。そのなかで、観光客にも人気があるザハは、「ナラントールザハ」である。ナラントールザハはモンゴル最大のザハであり、服やカバン、電化製品、ゲルまで買うことができる（写真③）。もちろん羊も買うことができるが、羊を購入する際は、ウランバートルの北部に位置する「フCHEDUSHIONホーローザハ」に行こう。モンゴルのザハは、雑貨系と食料品系に分かれている。ナラントールザハが雑貨系なのに対し、フCHEDUSHIONホーローザハはモンゴル最大級の食料品ザハ

なのだ。



写真③フCHEDUSHIONホーローザハの食肉加工所



写真④トラックの荷台で売られる牛の内臓

フCHEDUSHIONホーローザハには各地から遊牧民が直接羊を売りにやってくる。そして、この新鮮な羊を求めて市民が買い物に訪れるだけでなく、小規模なザハやスーパーマーケット、レストランの経営者も肉を仕入れにやってくる。フCHEDUSHION

ドゥションホーローザハは小売と卸売を兼ねているザハなので、他のザハやスーパーマーケットと比べて、半値から8割ほどの価格で肉を購入することができる。

フチェドゥションホーローザハに売られた家畜は、半地下の食肉加工所に運ばれ、各畜種の部位ごとに切り分けられる(写真④)。そして、切り分けられた肉類は1階の販売ブースに並べられる。この販売ブースは、牛や馬、ラクダといった大型畜種、羊とヤギの小型畜種、各種内臓に分かれており、客は各販売ブースを回り、お目当ての肉を購入する。

また、フチェドゥションホーローザハの敷地内には、牧民が羊を1頭売りしているコンテナもある。1頭売りのため販売ブースより安く買えるが、牧民によって値段がまちまちなので、複数のコンテナを回ることをおすすめする。また、フチェドゥションホーローザハの駐車場では、トラックの荷台で牧民が羊や牛などを販売している。ホルモンに目がない方は、そのなかで大きなヤシの実状の物体を探し出してはいかがだろうか(写真⑤)。これは牛の内臓を丸ごと胃袋で包んだものであり、1頭分の内臓が約800円と格安で購入することができる。多少癖はあるが、よく煮込めば、モンゴルウォッカを飲む際の最高の肴となる。



写真⑤ マクシビザハのミンチ加工

## 都心で羊を探す

フチェドゥションホーローザハは都心から離れているため、移動に時間がかかる。「時間に余裕がないからスーパーマーケットで買うしかない」と思う読者の方もいるだろう。しかし、そんな方もおいしい羊を諦めるにはまた早い。ウランバートルの都心には、小規模なザハがたくさん立地しているのだ。

都心に立地する小規模なザハの多くは、フチェドゥションホーローザハなどの大規模なザハから肉を仕入れ、販売している。そのため、都心のザハの価格は、大規模なザハと比べて高い。しかし、最近では都心に従来の仕入れ形態とは異なる、新しいザハが増えている。今回は、このなかからお

すすめのザハを二つ紹介しよう。

一つ目は「バインズルフザハ」だ。このザハはフチェドゥションホーローザハの支店である。フチェドゥションホーローザハより流通経費がかかっているため、羊肉は1kgあたり22円ほど高くなるが、スーパーマーケットやショッピングモールと比べて安く買うことができる。ちなみに、バインズルフザハのそばにある私立高校の食堂も、このザハから食材を仕入れており、食欲旺盛な生徒のお腹を満たしている。

もう一つのおすすめザハが、2017年5月にオープンした「マクシビザハ」である。「肉の市場」という名前のこのザハは、小規模なザハであるが、牧民から肉を直接仕入れている。新鮮な肉を安く

買えるということもあり、大人気のザハである。

このザハの駐車場は狭く、5台ほどしか駐車できないので、行く際には注意してほしい。また、ザハではミンチ加工も行っている(写真⑥)。客はお気に入りの肉を選んだ後、加工賃を払い、ミンチ肉にしてもらう。このミンチ肉に脂を混ぜ、ホーショールやポーズ(モンゴルの肉まん)を作るのだ。

このようにモンゴルの人々は、こだわりを持って羊を吟味し、購入している。みなさんもモンゴルを訪れた際は、彼らに倣って目利きし、草原が育んだおいしい羊を堪能してはいかがだろうか。

庄子元(しょうじげん)

関根良平(せきねりょうへい)