



CIRのつぶやき



国際理解教育・国際交流・
国際協力・国際観光・多文化・
相互理解と友好を図る

Facebook page :
滝川市国際交流員/Takikawa CIRs

2021.08.01 第16号 モンゴル遊牧民の乳製品が誰もが知る国民飲料に



遊牧民の健康の秘訣-АЙРАГ・アイラグ・馬乳酒

サイン・バイノー！モンゴル出身CIRのボロルです。今回は、遊牧民の食生活に触れながら、肉食の民族が何故、健康でいられるのか？その秘密について紹介したいと思います。モンゴル人は「肉」が主食ですが、実は、その背景に欠かせない食べ物があります。それは、様々な乳酸菌を生かした種類豊富な「乳製品」です。

乳製品の定番と言え、アイラグ(馬乳酒)です。馬乳酒の原材料は、その名の通り馬乳です。搾りたての生の馬乳を飲むのは、呼吸器系・消化器系・生活習慣病など数多くの病気に対して効果があるとされ、モンゴルでは各地に馬乳又は馬乳酒を用いた伝統治療があります。美容のため、また虫刺されなどにも塗布することもあります。

馬乳酒は遊牧民のビタミン・ミネラルの補給源となっており、特にビタミンC(牛乳の約6倍)が豊富に含まれる伝統的な飲み物です。モンゴルでは、子供から大人までみんなが飲む「夏のドリンク」です。味はものすごく酸っぱくて、イメージとしては、甘くなくて超濃いカルピスに似てるかも？



乳しぼりの様子



専用の革製容器に入れ、木の棒で何回どころか、何百回、何千回もかき混ぜる



出来立ての馬乳酒



CIRのつぶやき



国際理解教育・国際交流・
国際協力・国際観光・多文化・
相互理解と友好を図る

Facebook page :
滝川市国際交流員/Takikawa CIRs

いいね!
押してね😊

2021.08.01 第16号 モンゴル遊牧民の乳製品が誰もが知る国民飲料に



国民飲料として、老若男女に愛されるカルピス。 その起源をご存じでしょうか。

そう！日本でカルピスと言えば、乳酸飲料の代表ですが、そのカルピスこそが、実はモンゴルのアイラグから作られた製品だったのです。

今は普通に皆さんが飲んでる飲み物ですが、昔、体調を悪くしたカルピスの創業者が、モンゴル人からもらったアイラグで回復し、帰国後にアイラグを研究して作られたのが「カルピス」だそうです。

(興味ある方は、下の書籍と書籍内容をご覧ください)



アサヒ飲料株式会社HPより



「カルピスを作った男三島海雲」著:山川 徹
山川氏がカルピス創業者の故・三島海雲の評伝を書くために向かったのは、モンゴルの大草原！
いまから100年以上前のこと。創業者の三島氏は、ある日、遊牧民から乳酸飲料を振る舞われ、未知な味に心が躍りました。その感動は海を渡り、1919年、日本初の乳酸菌飲料カルピスが誕生することになります…

《書籍の内容》

カルピス誕生100年!(2019年)
誰もが知る国民飲料。その産みの親を誰も知らない。会社の売り上げより国の豊かさ、そして日本人の幸せをひたすら願ったカルピス社創業者・三島海雲。筆者は同社OB、遺族のもとを訪ね、遂にはカルピス誕生の地モンゴルに飛んだ。近代日本を軽やかに駆け抜け、遊牧民の生活から夢の乳酸飲料を着想した男の生涯を辿る人物評伝。

カルピス誕生100年
誰もが知る国民飲料。
産みの親を誰も知らない。
朝日、読売、産経ほか各紙絶賛!

参照：小学館の書籍内容より引用(shogakukan.co.jp)