

# 南新疆の地酒・ムサッレスについて

～製造方法を中心に～

堤 和 彦

## I. はじめに

古来より、人々の生活に酒は切っても切り離せないものである。人生の時々には酒は顔を出し、良きにつけ、悪きにつけ、人生を豊かにしてきた。中国西北部に位置する新疆ウイグル自治区において、筆者は何度かウイグル族の人々と食卓・宴席を共にしたことがある。様々な料理とともに供される酒は、旅の楽しみの一つと言ってもよく、当地を訪れ、彼らと食卓・宴席を共にしたことがある者なら、彼らの豪快な飲みっぷりに圧倒された経験を一度や二度お持ちだろう。通常、このような席では、“伊力特曲”や“伊力老窖”等、アルコール度数の高い“白酒”が進められる場合が多いが、昨今では、経済発展による生活スタイルの変化、新疆を含め、中国でのワイン産業の発展に伴い、ワインが供されることも増えてきた。このような中、南新疆にあるアクス市郊外のアワット県で、葡萄から作られてきたムサッレス<sup>1)</sup>は、その見た目の素朴さ、芳醇な味わいから、代々当地の人々に愛飲されてきた地酒ともいえる飲物である。ただし、その生産に関わる事情から、中国全土は言うに及ばず、新疆全体にも流通しているとは言えず、知る人ぞ知る存在である。筆者は、2013年8月末より9月初めに新疆ウイグル自治区を訪れた際、アクス市内でムサッレスを作っている醸造工場を取材する機会を得た。本稿は、日本ではまだほとんど知られていないといってもいいムサッレスについて、その一端を紹介するものである。

## II. ムサッレスについて

ムサッレスとは、ウイグル族の伝統的な低度の清涼酒で、原料は葡萄、砂糖、リンゴ、野菜などで、アルコール分は10～18度の間である。また、ウイグル族の一般家庭ではどこでもそれを作る道具がある<sup>2)</sup>。

ムサッレスの最大の産地としては、新疆ウイグル自治区のアクス市から南へ車で約1時間行ったところにあるアワット県が挙げられる。その他に、同自治区内のアクス市、ホータン市、トルファン市でも作られている<sup>3)</sup>。原料となる葡萄はアワット県で栽培される葡萄が最上の物とされ使われてきたが、近年、ムサッレスを求める人の増加により、ホータン市等で栽培される葡萄も使われているということである。

### Ⅲ. ムサッレス醸造工場訪問記録

(調査年月日：2013年9月7日)

#### 1) ムサッレス醸造工場に関する情報

場 所：中国新疆ウイグル自治区アクス市内

形 態：家族経営による小規模ムサッレス醸造工場

経営者：アシーハン氏 (キルギズ族女性)

名 称：アシーハンのムサッレス工場

(看板等の表示は一切無いが、アシーハン氏の母の代から醸造、販売を行っているので、アクス市及び近郊のウイグル族等にはよく知られている。)

なお、同工場はアクス市内で最も古いムサッレス醸造工場で、アシーハン氏の母が1950年代から同ムサッレス醸造工場を経営し、1979年からアシーハン氏が母を継ぎ、経営を行っている。

従業員：7～8名



(工場外観。中央：アシーハン氏)



(工場内部)

葡 萄：ホータン産の葡萄（食用の葡萄とは種類が違うムサッレス醸造用の葡萄）



## 2) 醸造方法

①葡萄を洗い，仮置きし，袋に入れて足で踏む。



②鹽に出てきた葡萄の果汁を右の鍋に入れる。また，皮ごと葡萄を入れ，煮込んでいく。



- ④鍋に出てきた果汁を左側にある別の鍋に入れ、灰汁を取りながら、24時間煮込む。(写真の男性1名で作業を行っているとのこと)



- ⑤左側の鍋で煮ている果汁からいい匂いがしてきたら、火を止め、暖かい(熱い)まま、甕に入れる。甕の口から15cm ぐらい開けて入れる。

- ⑥甕を温度調整した発酵用の暗室に置く。室内温度17℃ぐらいに管理されている。現在はエアコンで温度管理を行っている。(調査日は9月7日で、室温が高すぎたため、冷房を効かせていた。)以前、エアコンがなかった時、ムサッレスの醸造は11月～1月に行われていた。



発酵用の暗室に置いているうちに、葡萄の果汁が発酵し、ムサッレスになっていく。甕の中で、沈澱する物と上澄みに分かれる。その上澄みを飲む。置いていくうちに、色、香りがどんどん変わっていく。少なくとも1～2か月間熟成させるが、2か月ぐらいから香り豊かなム

サツレスになっていく。物によっては、一冬ずっと置いておく物もある。(気の早い人は1か月ぐらい置いた物を飲みたがる人もいる。) 鍋1つで約500kgの葡萄を煮込み、甕5つ分のムサツレスができる。

### 3) アシーハン氏のムサツレス醸造工場の特徴

#### ①原 料

葡萄しか入れない。自然に発酵する方法だけを採用している。酒精を入れたり、糖度はいくら、アルコール度はいくらと作ってしまうとワインのようなものになってしまうので、ムサツレスの製造に関してはこの方法は取らない。(ムサツレスはワインではない。) ムサツレスは、元々は薬として作られていた。このような事情もあって、アシーハン氏のムサツレス醸造工場では自然醸造に拘っている。別のムサツレス醸造工場では、果物やハーブを入れるところもあるが、ここでは葡萄だけでつくっている<sup>4)</sup>。

#### ②燃 料

(杏の木の) 薪で煮込んでいく。適当な火加減で煮込むためには、薪の方が調整しやすく、味がまろやかになる。(石炭等で煮込むと、火が強くなりすぎ、味が壊れる。)



### ③販売方法

直接、工場に来て、工場内の部屋で飲むか、5リットルのプラスチック容器に入れて買って行く。



家族経営の小さな工場で、煮込み用の鍋は2つ、従業員は7～8名、発酵に2か月はかかるので、それほど生産量が多くなく、アクス市内等の酒店には卸していない。

### ④価格

- 1) 2か月ぐらい経ち、発酵・熟成したもの：1リットル = 20元  
※通常、5リットル容器で買って行くので、販売価格は100元。
- 2) 1か月以内のもの：1リットル = 30元

### ⑤客層

ウイグル族、キルギズ族などのトルコ系の民族がほとんどで、漢族はほとんど来ない。ムサッレスは、もともと長らくウイグル族の各家庭で作られ、薬として飲まれていたので、漢族には酒として認知されてはいなかった。最近では、体にいいと聞いた人が来ることもある。また、テレビで出ているような有名人が来ることもあるらしい。

### ⑥生産、販売時期

9月から生産が始まるが、10月～11月ごろ葡萄の味が一番おいしくなるので、この時期の生産が最も多い。販売で一番忙しくなるの

は11月からである<sup>5)</sup>。工場内のムサッレスを飲める部屋が客でいっぱいになる。この時期は、客が殺到するので、早めに予約しないと、買えない場合がある。



#### IV. おわりに

以上、日本ではまだほとんど知られていないと言ってもいいムサッレスについて、中国新疆ウイグル自治区の阿克苏市内にあるムサッレス醸造工場で行った聞き取りを通して、その製造方法を中心に述べてみた。

ただ、上記でも述べたが、ムサッレスは、もともと、長らくウイグル族の各家庭で作られ、薬として、また、その後は、酒として、代々飲み継がれてきたものなので、原料を含めて様々な製造方法が存在する。これらに関するまとまった文献資料は、未だ確認できてはいない。今後、さらに調査を進め、ムサッレス製造に関してその全体像を明らかにしてみたいと思う。

また、ムサッレスは民間で作られ飲まれてきた物なので、ムサッレスがいつごろから作られ始めたのかについても、確かな先行研究は確認できなかった。さらに、最初にムサッレスが作られたのがアワット県なのかどうかを含めて、歴史的に解明する必要がある<sup>6)</sup>。

さらに、ムサッレスを製造している醸造工場の中で、ウイグル族等による家族経営等の小規模なムサッレス醸造工場は、アワット県を中心に相当数存在するらしい<sup>7)</sup>。そして、近年では、漢族による大規模な工場生産が行われている。その中には、酒精を入れたりして、糖度、アルコール

ル度を保っている物もあると聞く。このように、ムサッレスを取り巻く状況は、経済発展による人々の酒への嗜好の多様化に伴い、より産業化の傾向を帯びてきている。これもムサッレスに関する興味深い課題である。

以上、解明すべき課題は山積しており、これらに関しては、後日、改めて論じてみたいと思う。

## 注

- 1) ムサッレスという言葉は、もともとウイグル語ではなく、アラビア語から入ってきたものだとされている。その意味は、“3”である。これはムサッレの原料である葡萄から、その3分の1の量のムサッレスが作られることから来ているという。以上の文言は、ムサッレスを説明する際、ウイグル族のどの人も使うものであり、中国で発行されている観光ガイドブックやこれを基にしたような中国のインターネットの記事の中にも必ず出てくる話である。  
なお、ムサッレスの日本語表記はまだ定まったものはない。本稿では、ウイグル族の発音から筆者がカタカナで表記した。現代ウイグル語では、musellesh [مۇسەشەش]（菅原純編『ウイグル語小辞典』[www.uighur.jp/resource/dic/index-japanese/main.htm](http://www.uighur.jp/resource/dic/index-japanese/main.htm)より）、中国語では、慕萨莱斯、木赛莱斯、穆塞勒斯、穆沙莱斯、梅赛莱斯と表記されている。
- 2) トホティ 1992「酒物語：4. 中国—ウイグル族とカザフ族の酒文化」大東文化大学国際関係学部現代アジア研究所編『ASIA 21 基礎教材編』第2号 大東文化大学国際関係学部現代アジア研究所広報出版部会 pp.119-121。  
なお、ムサッレスの色は、ワインとは違い、透明度の低い、薄茶色である。
- 3) 朱丽霞、侯旭杰、许倩 2008「新疆慕萨莱斯葡萄酒的发展对策探讨」《酿酒科技》2008年7期（总第169期）
- 4) 朱丽霞、侯旭杰、许倩 2008 前掲論文
- 5) ムサッレスは昔は薬として飲まれていた。薬の効能としては、体を温めるものなので、冬に飲まれるものだったという。また、夏は暑く、体を温めすぎて体を壊しやすくなるので、飲まれなかったという。
- 6) ムサッレスの起源が語られる時、『史記』大宛列伝の葡萄酒に関する記述を引

き、前漢代からとするものがある。(朱麗霞, 侯旭杰, 許倩 2008 前掲論文) ただし、これは、約 2000 年前、現在のアワット県付近で葡萄が栽培され、葡萄酒が製造されていたことを示すことはできるかもしれないが、この葡萄酒とムサッレスとの因果関係については証明されてはいない。

- 7) 筆者は 2011 年 11 月にアワット県にある別のムサッレス醸造工場で聞き取りを行った。その際、いくつか他のムサッレス醸造工場について聞いたことがある

※ 本文中に掲載した写真は、全て筆者が撮影したものである。

#### 付記：

本稿は、麗澤大学特別研究《外国語学部》共同研究プロジェクト「中国新疆地域をめぐる歴史社会研究」の海外旅費により、2013年8月20日～同9月8日、中国新疆ウイグル自治区において行った現地調査の成果の一端をまとめたものである。同現地調査を行う上で、現地コーディネーター業務を担当していただいた阿不拉・买买提江氏（本学別科日本語研修課程、及び、経済学部卒業生）、また、アクス市のムサッレス醸造工場に同行し、ウイグル語通訳をしていただいた阿不力孜・艾合塔木氏（本学別科日本語研修課程修了生）、艾則孜・乃麦提氏（本学別科日本語研修課程修了生）、同現地調査を含め、共同研究プロジェクトに対して、多大な援助をいただいた麗澤大学に対し、深く感謝申し上げる。

また、本稿は、麗澤大学経済社会総合センター共同研究プロジェクト「東アジアにおける史跡・文化と観光開発の諸問題について」第5回研究会（2014年12月19日）での発表を基に、改訂増補したものである。発表当日、貴重なご意見をいただいた本学外国語学部櫻井良樹教授、同松田徹教授、同非常勤講師邱璋琪先生、モラロジー研究所社会科学研究室研究員阿不都熱西提・阿不都勒提甫先生に感謝申し上げる。