

中国の祝日と食べ物について

古代の中国人は良き日を選び神と祖先を祭るために定期的な祝日を定めました。祝日は中国の悠久な歴史文化の重要なもののひとつであり、豊富なお供え物と共に厳粛な祭礼が行われていましたが、長い時間を経て発展し多様な文化行事が生まれました。

また、祝日は学校や会社が休みとなり、皆で集まってのレジャーや大切な人とリラックスした時間を過ごす日になります。中国には「民は食を以て天となす」ということわざがあります。中国人にとって食べることは大切なことであるということであり、今回は祝日に食べる食べ物について紹介していきます。

春節について

春節は中国における旧暦の正月のことで、代表的な祝日の一つです。その期間は年によっても異なりますが、だいたい一週間ぐらいです。実家から離れ一人暮らしをしている人の多くは、春節の休みを利用して実家に戻り、家族と一緒にゆったりとした時間を過ごします。春節に食べるご飯は「団欒飯」と呼ばれ、一年の中で最も大切な食事であると考えられています。

春節に食べる代表的な食べ物は「餃子」です。餃子は普段の食事でもよく食べますが、春節には家族全員が家に帰ってくるのでみんなで餡や皮を作り、笑いあって餃子を作ります。この餃子こそが伝統的な「手打ち餃子」です。餃子を作ることは幸運を包み、その形が元宝（昔使われていた貨幣）に似ていることから、春節に餃子を食べることは財を招き、生活を豊かにすると言われています。また、餃子の中にコインを包み、コインが入った餃子をあてるゲームをします。コインが入った餃子をあてた人は、一年間を幸せに過ごすことができると言われています。



端午の節句について

端午の節句は中国に起源していると言われており、毎年旧暦の5月5日が祝日となっています。端午の節句は紀元前4世紀頃に活躍した政治家、詩人である「屈原」の供養祭とされています。屈原は多くの人々から支持される政治家でしたが、陰謀により失脚し、汨羅川に身を投げました。それを聞いた民衆が彼を供養するためにちまきを川に投げ入れたことが、端午の節句にちまきを食べる由来とも言われています。

ちまきはもち米を蒸して味付けしたものを笹の葉で包んだ食べ物です。ちまきの形は正三角形、尖った三角形、四角形など様々な形があります。味は各地の食文化に合わせ異なり、一般的に、北の地域では甘い味付けが好まれ、南の地域では塩辛い味付けが好まれます。



中秋節について

中秋節は9月から10月頃の祝日で、商の時代（紀元前17世紀頃～紀元前11世紀頃）に五穀豊穡を願い月に祈りを捧げたことから始まったとされています。その際に満月に似た月餅をお供えたことから、中秋節に月餅を食べる習慣があります。



中秋節の満月は家族団らんを意味し、月餅は満月のように丸い形をしているため、中秋節には欠かせないお菓子です。月餅は固めの生地の中に餡が入った伝統的なお菓子ですが、普段はあまりお店で販売されておらず、中秋節の時期に多く販売されます。近年では家族で月餅を食べるだけでなく、この時期には大切な人への贈り物にもなっていますが、月餅が大切な人との絆をより一層深くしているのかもしれない。

昔ながらの月餅は中に餡が入っていますが、最近では果物や野菜、海鮮、茶葉等が入った月餅もあります。また昔ながらの月餅は餡がぎっしり入りおりカロリーが高いのですが、最近は糖分を抑えた商品も出ており、カロリーを気にせず中秋節を楽しめる工夫もされています。

多くの若者は両親と離れて暮らしているため、家族で集まって月餅を食べることはあまりできませんが、中秋節に月餅を食べると小さいころに両親と一緒に月餅を食べたことを思い出すきっかけになっています。

祝日をリラックスして過ごすことは日々のストレス解消になっており、忙しい日々を過ごす人々にとって待ち遠しいものになっています。その日に食べる食べ物は、故郷で家族や友人と過ごした思い出となっているのかもしれない。

大連亜福友諮詢有限公司
(株)アジア福岡パートナーズ大連現地法人
杜 妹亭(としゆてい)

