

春節

ハローフレンド通信別冊 Hello from Fukuroi Vol. 47



春節ってなに？

「春節」とは、中華圏の新年を祝う日です。日本では「旧正月」という言い方が広く知られていますね。

中国、台湾、ベトナム、韓国、マレーシアなどが春節を国の祝日としています。

春節はベトナムでは「テト」、韓国では「ソルラル」のように国によって名称が異なります。

英語で春節は [Spring Festival] (または [Chinese New Year][Lunar New Year]) といいます。

春節はわたしたちが使う暦(グレゴリオ暦)とは違う太陰暦(中国暦・農曆などともいいます)の新年のお祝いです。春節は毎年日にちが異なり、だいたい1月下旬から2月初旬です。2023年は1月22日(日曜日)でした。

春節をお祝いする国では、「春節」から干支が変わります。

春節は華やかにお祝います。赤いランタンをはじめとする春節の飾りが街中を彩ります。

春節といえば爆竹を鳴らすイメージをお持ちの方もいらっしゃると思いますが、近年はベトナム・シンガポール・中国都市部などで禁止傾向にあります。

春節には親戚と会ったり、初詣に行ったりするので、国によって日数は異なりますが春節の前後は連休です。

この春節連休を利用して旅行に行く人も多いです。



春節の準備

春節の準備は日本の新年の迎え方と似ています。大掃除、買い出し、おせち料理作りなどです。

春節のおせち料理も、縁起の良いとされるものを食べます。おせち料理にお餅や餅米がある国が多いです。

中国や台湾では年糕(ニェンガオ)というお餅を食べます。一年成長したという意味の「年高」と読みが同じで、縁起物とされています。年糕は地域によって見た目も味も大きく異なります。日本のお餅とよく似たようなものから、薄い年糕、小豆や黒糖入りの甘い年糕、大根餅など、バリエーション豊富です。

ベトナムでは「バインチュン」という葉っぱに包まれた四角いちまきが有名です。

各国それぞれのおせち料理には、他にも縁起を担ぐ食べ物が多く登場します。



大根餅 (主に台湾)
台湾語で「大根」のことを「菜頭」と呼び、「縁起が良い」という意味がある中国語「彩頭」の発音が似ていることから



バインチュン (ベトナム)
一辺20cmほどの四角いちまきをラーゾンという緑の葉っぱで巻き、8~12時間ほど蒸して作る
具はもち米・豚バラ肉・緑豆



年年有魚
丸ごとの蒸し魚料理
魚は中国語で「余」と同じ音
「年年有魚」=「年年有余」で、毎年いい収穫がありお金が余る(残る)という意味

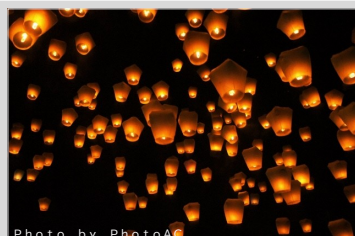
春節の過ごし方

春節でも親戚が集まると、子どもがお年玉をもらいます。中国や台湾、香港ではお年玉を「紅包」(ホンバオ)といわれる赤いポチ袋にお年玉を入れます。

新しい服を着る人や、赤や黄色といったカラフルな色の服を着る人もいます。年男・年女は厄年といわれていて、邪気を払うといわれる赤いものを身に着けたり贈られたりします。



紅包(ホンバオ)



平溪天燈節
高さ約1.5mの紙風船にその年の願いを書き込み、空に放ちます。

春節の締めくくりは旧暦正月の十五日、「元宵節(げんしょうせつ)」です。元宵節には、お団子を食べたり、カラフルなランタンを灯したりします。台湾では元宵節に「平溪天燈節」という無数のランタンを空に飛ばすお祭りや、毎年開催地が異なるイルミネーションあふれる「台湾ランタンフェスティバル(台湾燈會)」が盛大に行われます。