

【旧正月】 新年快乐！

今日、2月19日は中国、ベトナムなどの国ではお正月です。2015年、未年のスタートです。ここまで読んで、お正月は1月1日じゃないの？と不思議に思った方も多いと思います。どうして今日がお正月なのでしょう・・・。

日本でお正月と言えば1月1日ですが、これは、西洋に習って明治時代から「太陽暦」を採用しているからです。今日、2月19日は旧正月。「旧正月」とは旧暦の正月のことを指し、2015年は2月19日が旧暦のお正月にあたります。アジアのいくつかの国々（中国・台湾・韓国・ベトナム、モンゴル等）では、これが彼らのお正月であり、家族や友人と盛大に新年を祝います。ちなみにこのお正月は中国では「春節（チュンジェ）」と呼ばれます。

丸亀市と友好都市を結んでいる中国の張家港市でも、大晦日から家族や親しい友人達と集まって春節を祝っていることでしょう。

そこで今日は、中国のお正月の料理について簡単に紹介したいと思います。

正月料理には、日本のおせち料理と同じく色々な意味合いが込められています。地域によって料理の内容は異なりますが、よく食べられるのは、餃子、おもち、魚料理などです。

中国で「餃子」というと水餃子のことです。主に中国北方では大晦日の夜に家族揃って、餃子を作り、1月1日になると一斉にみんな餃子を食べるそうです。餃子の形が中国の昔の貨幣の形に似ているため、餃子を食べた人は裕福になれるとされています。また、家族で餃子を食べるとその年1年家族みんなが喜びに満ちあふれるとされていることから、縁起がよい食べ物とされています。また、お正月は餃子の餡に、なつめや落花生、硬貨などを入れます。なつめを食べた人は、餡が甘いので、甘い生活を送ることができ、健康長寿を象徴する落花生を食べた人は健康で長生きすることができ、硬貨の入った餃子を食べた人はお金持ちになれるという言われがあるそうです。

春節は2月24日ぐらいまで続きますので、もし、街で中国人の知り合いにばったり会ったときは、「新年 快樂！」（シンニィエン クアイラ！）と言ってお正月と一緒に祝いましょう。ちなみに春節の日は毎年変わります。2016年の春節は2月8日です。

