

編集後記

台湾の新年は旧暦1月1日の「春節」から始まり、旧暦1月15日の「元宵節」に正月行事が終了するとされます。今年は「春節」が1月23日、「元宵節」が2月6日と、台湾のお正月が本稿を用意する時期と台湾のお正月が重なりましたので、今回は日本と台湾の正月料理について書きたいと思います。

日本の正月料理といえば「お節料理」。「お節料理」は、神様に供物を捧げて祈る三が日の間は神様がおられるために炊事をしない、台所に入らないという風習のため、その間の食事として年末に用意される日持ちのする料理で、縁起の良い意味や願いが込められた料理をそろえます。ご承知の通り、例えば、「栗金団」は「金運、繁栄」、「黒豆」は「まめに元気に暮らせるように」、「昆布巻き」は「一家の幸せと子孫繁栄」、「田作り」は「豊作」、「海老」は「長寿」、といった願いを込めたものです。最近では元旦から営業しているお店も多いので、日持ちの良い料理を用意する必要もなくなってきていますが、新たな年の幸せを願い、私も貴重な年末休みを返上し、炬燵から這い出して、母とともに「お節料理」を準備するのが恒例となっています。

台湾で「お節料理」にあたるものは、「年菜」と呼ばれ、日本と同様、縁起が良い、願いを込めた料理が用意されます。ただ、日本と異なるのは、この年菜、「年夜飯」ともいい、春節前日、つまり、大晦日に食されます。どういう料理で、どんな意味があるのか調べてみたところ、代表的な年菜には、魚料理や鶏料理、カラスミや大根餅などがあり、魚料理は、「魚」の発音と「年年有餘」の「餘」の発音が同じことから「益々裕福に」の願いが込められ、鶏料理は、台湾語の「鶏」と「家」という発音が同じことから、事業を興し成功しますようにとの祈りが込められたものだそうです。なお、魚料理は、余裕のある年が過ごせるように、わざと残す習慣があるそうですので、台湾で年菜を食す機会がありましたらご注意を。また、カラスミは「子孫繁栄」を願って、大根餅は大根の台湾語の呼び名の「菜頭」が「彩頭＝幸先のよさ」につながることから年菜とされるそうです。他に年菜として欠かせないのは、お鍋で、これは、一年中家族みんなで食卓を囲めるようにという祈りを込めたものであり、家族円満を願って、丸い魚団子などを入れるそうです。面白いところでは、長いまま茹でたほうれん草や芥菜。これは、長生きを祈るもので、長いまま食べるのだそうです。

台湾では、旧暦1月15日の「元宵節」には、家庭円満を願って団子のスープである「湯圓」を食べ、また、吉祥を招き邪気を払うという、ランタンフェスティバルが行われます。日本では1月7日に無病息災を願って「七草粥」を、1月15日には、邪気を払い一年の健康を願って「小豆粥」を食べる習慣があります。

料理や個々の意味付けは異なっても、日本でも台湾でも、新しい年にその年一年の平安や家族の健康、幸せなどを願い、祈る気持ちは同じです。いろいろと困難な状況にある昨今ではありますが、この一年が我々みんなにとって、希望を持つことができる良い年になるよう心から願います。

(貿易経済部長 赤堀 幸子)