

わくわく中国文化



—二十四節気・冬至—

Illustration by KOH_HSL([instagram](#))

Winter Solstice

- 传统二十四节气 -

冬至

2023/12/22

今年の冬至は12月22日です。二十四節気の第22で、重要な節気の一つです。中国の南北地方ではこの日に関する風習もそれぞれ異なります。冬至に南方は宴を設ける一方で、北方は水餃子を食べます。冬至以降、中国各地の気候はもっとも寒い時期に入ります。この時期を「数九」と呼ばれています。冬至から九日ごとに一つの「九日」になり、「一九」といいます。全部九つの「九日」があり、「九九」八十一日が過ぎると、冬が去り、春がやって来ます。



- 中国各地の冬至の日の食べ物 -

米酒 (mǐ jiǔ) :

生粋の蘇州人は冬至の夜に「冬釀酒」という米酒を飲みます。「冬釀酒」の元の名前は「東陽酒」でした。桂花ともち米から作られた酒です。



写真/Baidu

- 中国各地の冬至の日の食べ物 -

汤圆 (tāng yuán) :

中国の江南の人々は餡入りの白玉団子を食べます。



中国の江南／清代の地図

烧腊 (shāo là) :

ロースト料理は広東省と広西チワン族自治区がよく食べられる料理の一種です。



饺子 (jiǎo zi) :

「水餃子」は冬至の日に北方の伝統的な食べ物です。宋の時代から冬至の日に水餃子を食べる風習がありました。



番薯汤果 (fān shǔ tāng guǒ) :

浙江省の寧波市の冬至名物であるサツマイモと白玉団子です。サツマイモの中国語は「番」と「翻」が同じ発音で、「翻」は乗り越えるという意味が含まれていることから、冬至の日にサツマイモを食べたら、過去一年間の悪運をすべて克服し、困難を乗り越える寓意があります。



羊肉汤 (yáng ròu tāng) :

四川省に冬至の日に家族そろって羊肉のスープを飲む風習があります。

(上からお椀にある調味料は豆腐乳・ししとう・パクチー・小米辣)

