

## 中国の24節気 ～立冬～

問合先 自治振興課

ちよう かん  
国際交流員 趙 鑑 通信  
你好！ニイハオ！  
(中国語で「こんにちは」)

中国では1年間を24分割した24節気があります。19番目の節気である立冬（りっとう）とは（今年は11月7日）、空気がいよいよ冷たくなって、その年、初めて冬を感じる時期です。

泉佐野市と中国との5つの友好提携都市（山東省威海市・東阿県、上海市徐匯区・宝山区、四川省成都市新都区）は、中国の様々な場所にあります。冬は地域によって習慣が異なります。ここでそれらを紹介します。

▶中国北部の餃子



### 【中国北部の習慣（山東省威海市・東阿県）】

北部では、餃子はキャベツやナスなどのさまざまな詰め物とともに、立冬に、よく食べられます。

冬カボチャの餃子は、白菜とは味が異なり、夏カボチャの詰め物とも異なります。酢につけて、にんにくを加えて食べると美味しいです。

「なぜ立冬は餃子を食べるのか？」餃子には「交替の時」という意味を含んでいます。大晦日は旧年と新年の変わり目で、立冬は秋と冬の変り目です。そのため、「交替の時」餃子を食べる習慣があります。（中国語で、餃子の餃と交替の交は同じ発音です）

### 【中国中部の習慣（上海市徐匯区・宝山区）】

中部では、立冬の日に黄酒（紹興酒）の醸造を開始するのが伝統的なお酒造りの習慣です。冬は水が澄んでいて気温が低いと、雑菌の繁殖を効果的に抑制し、低温・長期の発酵過程でお酒の風味を良くすることができ、お酒の発酵に適した季節です。

そのため、冬の初めから春の初めにかけての酒造りに最適な時期を「冬釀」と呼び、幸福を祈る季節でもあります。



◀中国中部の紹興酒

▶中国南部の立冬料理



### 【中国南部の習慣（四川省成都市新都区）】

南部では、人々は餃子にそれほど「恋をしている」わけではありません。冬の初めに、彼らはしばしば鶏肉、アヒル、魚を食べることを選びます。大根と子羊の煮込み、生姜味のアヒル、甘酸っぱい魚、などの料理は強壯剤として用いられています。

南部の人は一般的にそれを「補冬（冬は食べ物で補うの意味）」と呼びます。この日、どの家族も栄養のある食品を食べる習慣があります。南部では「今年、栄養価の高いサプリメントをいくつ摂取しても、立冬に食べるものには、かなわない。」とも言います。



◀国際交流員  
趙 鑑

### 今月の中国語

立冬（りっとう）：リードン

醸造（じょうぞう）：リアン ザオ

紹興酒（しょうこうしゅ）：サア シン ジュウ