

新年快乐!!

～日本的正月、亚洲的正月～
～日本のお正月、アジアのお正月～

敬祝大家新年好!

去年是一个国际社会黑暗新闻不断的年头，今年，对各位来说，我们衷心的祝愿能成为美好的一年。

今天，将新一期《天天好日》送到大家的手头之际，也正是今年的春节既1月22日。您家是否正在欢度着春节呢？日本不过春节，而阳历的元旦，也不像中国的春节那样隆重热闹，因此，一定有不少人感到冷清吧。

其实，在1873年日本将纪年由阴历改为阳历之前，所谓“正月”指的都是阴历的正月（旧正月）。在战后相当一段时间里，即使不放假，很多地区仍旧保持着过春节的习俗。今天，冲绳的一些地区，春节依然比阳历的元旦过得隆重、热闹。

这一期正好赶上春节，我们就给大家介绍一下日本以及亚洲过节的情况。

あけましておめでとうございます！国際的に暗いニュースも多い昨今ですが、今年が皆さんにとってよい一年でありますように。

今年の春節はこの『天々好日』があ手元に届く頃、1月22日ですね。皆さんのご家庭では春節のお祝いはなさっていますか？

日本では春節が祝日ではない上に、太陽暦の元旦の方も中国の春節のように賑やかには祝われないので寂しい思いをされている方も少なくないと思います。

しかし、日本も1873年に暦を陰暦（旧暦）から陽暦（新暦）に切り替えるまでは、正月といえば旧暦の正月（旧正月）のことでした。戦後しばらくまでは、祝日でなくても旧正月の方を祝う地域も多かったのです。今でも沖縄には、旧正月の方が盛大に祝われる地域があります。

今号はせっかく春節の時期ですので、日本やアジアのお正月事情をご紹介しましょう。

日本正月

日本传统的元旦，是举家招待下凡到各家各户的年神，并祈愿那一年全家健康、兴荣、农作物（鱼产）丰收。这一点与中国是相同的，只是自古以来日本的元旦都过得庄严肃穆，所以与中国相比，还是显得很安静。

延续到今天的习俗，首先是各家为了迎接年神而进行年末大扫除，在家门口悬挂避邪用的稻草绳（或用稻草绳做的装饰）、并在家门两旁装饰门松作为记号。在室内则将大小两组圆形年糕层层重叠，以供奉神明。为了能让亲友在正月的头三天里接到贺年片，一般人都在年内将贺年片寄出，也有人故意等到新年来临时，以全新的心情写贺年片。

在除夕之夜的12点以前，会从寺庙传出象征着人们烦恼之多的108下除夕钟响。（人们相信敲钟可以驱除烦恼）从这一天的深夜一直到元旦，全国上下的神社和寺庙里，挤满了前来烧头香、祈愿一年健康与幸福的香客们。在山上，则有膜拜新年第一个日出的习惯。（起源于神道）

在新年的头三天里，要喝屠苏酒，吃年末做好的（或买来的）年节菜和烩年糕。烩年糕是一种将年糕及蔬菜等放入汤汁里的传统食品，其味道及内容因地域不同而差异很大。以前在新年的头三天里，舞狮的会把狮子舞到各家门前，为人们“驱邪除鬼”，不过现在已经基本上看不到了。

对孩子来说，正月里最迫不及待的就是压岁钱了。新年里父母以及亲戚发给小孩的零用钱，叫做压岁钱（お年玉）。压岁钱的语源是神明在新年里给人们新的灵魂之说（“魂”与“玉”不仅谐音而且字源相同）。对大人们来说，压岁钱是一笔不小的支出，应该给多少、给到几岁，每一年都会令大人们头疼。在金额上存在着地域之差，至于年龄，则有人认为给到初中就行了；有的人则认为应该给到孩子上大学。根据去年的行情，如果是小学低年级的话，一般是一千至三千元；小学高年级以及初中学生的话，是三千至五千元；高中（大学）生的话，则是五千至一万元左右。



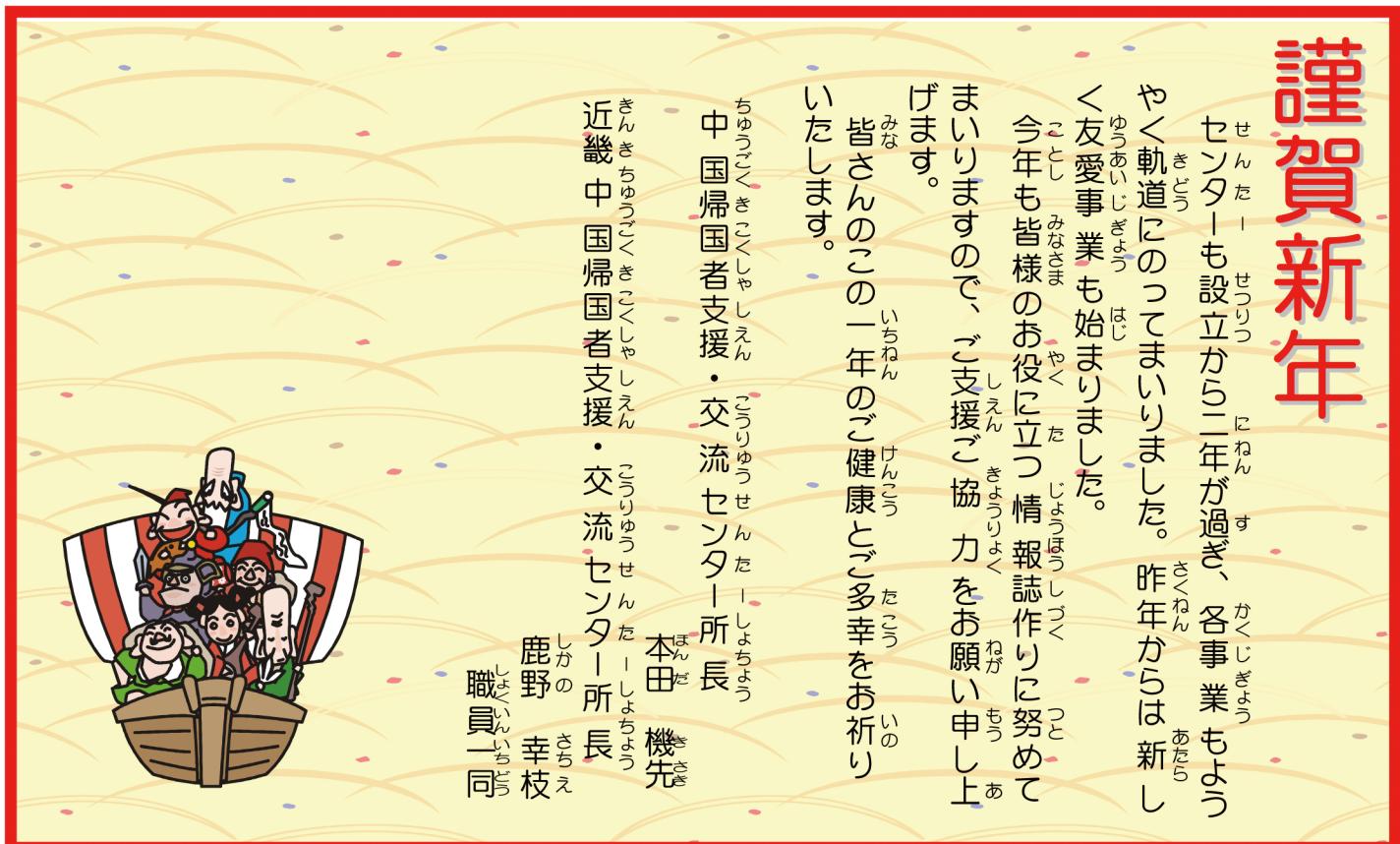
日本の正月

伝統的に日本の正月は、各家を訪れる年神を一家でもてなし、その年の健康と繁栄、豊作（漁）を願うときでした。これは中国とも共通ですが、日本では昔は新年は嚴かに迎えるものだったため、中国と比べるとやはり静かですね。

今も行われている事柄としては、まず年末に神を迎えるために各家で大掃除をし、魔除けの注連縄（または注連飾り）を入り口に張り、目印である門松を門の両側に立てます。屋内でも大小2つの丸餅を重ねて神に供えます。年賀状は三が日に届くように年内に出すのが一般的ですが、年が明けてから気持ち新たに書くという人もいます。大晦日の深夜12時前、お寺では除夜の鐘を人間の煩惱の数だけ108回撞きます（撞くと煩惱が消し去られると言われています）。深夜から元旦にかけては全国の神社やお寺は、一年の健康と幸運を願う初詣の参拝客で賑わいます。山上で初日の出を拝む習慣（神道起源）もあります。

三が日にはお屠蘇を飲み、年末に作って（または買って）おいたお節料理と雑煮を食べます。雑煮は餅や野菜入り汁の伝統食で地方によって具も味付けも大きく異なります。三が日には前は獅子舞が家々を回って邪鬼祓いをしてくれましたが、最近では殆ど見られなくなりました。

子どもたちにとっての楽しみはお年玉ですね。新年に両親や親戚の大人から与えられるお小遣いをお年玉といいますが、起源は新年に神から頂く新しい魂（魂と玉は同語源のこと）でした。お年玉は大人にとっては大出費で、何歳までいくらあげるべきかで毎年悩みます。額には地域差もあります。中学までよいという人もいれば、大学までという人もいますが、小学校低学年までは千～三千円、小学校高学年から中学生までは三～五千円、高校（大学）生には五千～一万円ぐらいというのが昨今の相場のようです。



謹賀新年

本中心自创立起时已两年，各项事业得以渐上轨道。并从去年新实施了“友爱事业”。今年我们亦将一如既往地办好此份信息期刊，以求服务大家。敬请大家继续予以我们厚爱。我们衷心祝愿大家在新的一年里健康幸福！

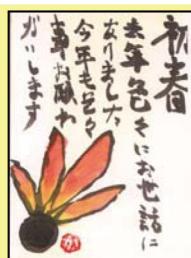
中国归国者支援・交流中心
近畿中国归国者支援・交流中心

所长 本田机先
所长 鹿野幸枝
及所有职员



2004年贺年明信片作品集

在首都圈中心举办的『绘手纸教室』其中部分学生作品。
首都圏センターで開催している『絵手紙教室』の学生さんの作品です。



亚洲各国的正月

あじあかっこく しょうがつ
アジア各国のお正月

再让我们来看看亚洲各国是怎么过春节的吧。东亚本来就属于阴历文化圈，有着庆祝春节的传统习俗。中国和韩国自然不用说，在越南以及新加坡、马来西亚、文莱、菲律宾等深受华人以及中华文明影响的国度，春节为法定节日。从2002年起，印度尼西亚正式将春节定为法定假日。在泰国，春节虽然没有设定公休，但华裔居民经营的商店以及企业都放假，并且举行隆重的庆祝活动。

顺便说一句，日本的横浜、神戸以及长崎的中华街，依然隆重地庆祝春节。长崎于十来年前开始举办的从春节到元宵节灯会，吸引着众多的旅游者。

在马来西亚及文莱，由于也过回教新年，因此这两个国家的人们，在一年中，要迎接三个新年。而印度尼西亚的巴厘岛，除此之外，还要加上一个印度教新年。

东南亚佛教文化圈的各个国家，如泰国、缅甸、柬埔寨以及老挝的正月，为4月中旬太阳进入白羊宫（金牛座）的那一天。由于人们相互之间泼水祝福、并且也给佛像泼水，因此又称为泼水节。在云南的西双版纳，也有过泼水节的习惯。

由此可见，过正月的传统与民间宗教有着密切的关系。

除亚洲以外，在非洲的毛里求斯，因为居住着人口比率仅占3%、人数虽少但势力强大的华人，因此春节这一天也为法定假日。另外，美国的纽约市也于2002年通过了将春节这一天定为假日的法案。华裔居民的增加及其影响力之大，由此可见。



アジア各國の旧正月事情をみてみましょう。もともと東アジアは陰暦文化圏で、旧正月を祝うのが伝統です。中国や韓国はもちろん、ベトナムやシンガポール、マレーシア、ブルネイ、フィリピンなど華人や中華文明の影響の濃い国でも旧正月は祝日になっています。インドネシアでは2002年から旧正月が祝日に制定されました。タイでは公的な祝日ではありませんが、華人系住民の店や企業は休業し、盛大に旧正月を祝います。

ちなみに、日本でも横浜、神戸、長崎の中華街では春節が盛大に祝われます。長崎では10年ほど前に始まった春節から元宵節までのランタン・フェスティバルに観光客が殺到するようになりました。

マレーシアとブルネイではイスラム暦の新年も祝日になるため、年に3回正月を迎えることになります。インドネシアのバリ島ではこれに加えてさらにヒンドゥ教の新年も祝日です。東南アジアの仏教文化圏の国々、タイやミャンマー、カンボジア、ラオスの正月は4月中旬の太陽が白羊宮（牡牛座）に入る日です。皆で互いに、そして仏像に水を掛けるので水掛け祭と呼ばれています。水掛け祭は雲南の西双版納タイ族自治州でも行われていますね。

このように正月の伝統は民間宗教と密接に結びついています。

アジア以外ではアフリカのモーリシャスも、人口比率は3%ですが勢力の強い華人人口を擁しており、旧正月を祝日としています。また、ニューヨーク市は2002年に旧正月を祝日とする法案が議決されました。華人系住民の増加と活躍の現れと言えるでしょう。

围绕正月的、年糕的各种吃法

お正月にちなんでお餅の食べ方いろいろ

- **烩年糕**…提起正月，就会令人联想到年糕。年糕因地域不同而在做法上也所差异。最常见的 是用鸡肉或鱼作成汤汁，并以酱油调味，然后 放入烤好的年糕以及蔬菜、芋头。在关西地区、 则用大酱来调味。
- **海边烧烤年糕**…是烤年糕最普遍的吃法。将烤 好的年糕蘸上酱油，然后用紫菜卷着吃。 要将年糕烤得表面恰到好处，而里面却很柔软， 其窍门是用小火、边烤边翻。用烤面包小电炉 烤年糕的时候，当年糕表面呈现出熟色时，就 关掉电源，在不打开电炉的情况下等一分钟左 右，这样余热就会把年糕连里面都烘烤得又软又 熟。
- **辣味年糕**…用刚刚打出来的年糕拌着萝卜泥 吃。如果不是刚打好的年糕也无妨，您可以将 年糕放入碗中，再放入少许水，盖上保鲜膜， 然后用微波炉进行加热，也可以获得与刚打好的 年糕十分接近的效果。再拌入萝卜泥、浇上 酱油吃。
- **黄豆面儿年糕**…与辣味年糕一样，用刚刚打 出来的年糕拌着黄豆面儿和糖吃。
- **油炸年糕**…变硬了的年糕，油炸也很好吃。将 年糕切成小块儿之后再炸。撒上盐或酱油，年 轻人也喜欢蘸着蛋黄酱吃。
- **年糕皮扎饼**…这是面向年轻人的吃法。将年糕 横切成一半之后再烤，然后抹上买来的皮扎沙 司或番茄酱，并铺上奶酪、蔬菜等，再放入烤 面包电炉里进行烘烤。



- **雜煮**…正月といえば雑煮ですが、地方に よって調理法も食べ方も異なります。鶏肉や 魚で出しがとった醤油味のスープに焼いた 餅と野菜や里芋を入れるのがよくあるパター ンです。関西では味噌仕立てにします。
- **磯辺焼き**…最もポピュラーな焼き餅の食 べ方。焼いた餅に醤油をつけて海苔を巻きま す。餅をこんがり、しかも中まで柔らかく焼く には、弱火でゆっくりと、何度も表裏を返し ながら焼くのがコツです。オーブントースターを 使うときは、表面にきれいな焼き色がついたら スイッチを切り、扉を閉めたまま1分ほど おいておくと余熱で芯まで柔らかく、ふっくら と焼き上がります。
- **辛味餅**…つきあての餅に大根おろしを絡 ませて食べます。つきあてでなくともOK、茶 碗に餅を入れて水を少しかけてラップで蓋を して電子レンジにかけると、つきあてに近い風 合いが戻ります。これに大根おろしをからませ て醤油で食べます。
- **黄粉餅**…辛み餅同様、つきあての餅に黄 粉と砂糖を絡ませて食べます。
- **揚げ餅**…硬くなつたお餅も揚げるとおいしく 食べられます。一口サイズに切ってカリっと 握ります。塩を振って食べたり、醤油や若い人は マヨネーズをつけて食べたりしています。
- **餅ピザ**…若い人向けのメニューですね。半 分の厚さに切った餅を焼き、その上に市販のピ ザソースかケチャップを塗り、チーズと野菜を載 せてオーブントースターで焼きます。