



「元旦に起こることはその年の運気を象徴する」という考え方は、ほぼ世界共通の概念とってよいでしょう。特に、大晦日から元旦にかけて、豊かな1年を願いながら特別な料理や飲み物を楽しむことは、最も重要な慣習の1つです。日本のお節料理の栗きんとんが富を、海老が長寿を表すように、他の国々の正月料理でも、豊かさ、長寿、繁栄など、縁起の良いものを象徴する食材が使われています。さて、どんなお正月料理が楽しまれているのでしょうか？さっそく見ていきましょう！

## アジア



### 中国 食を通して人と交わる「餃子」

中国では、春節と呼ばれる旧正月が祝われます。旧正月は、旧暦12月23日の祭竈節(さいそうせつ)から旧暦正月15日の元宵節(げんしょうせつ)までの春節の期間に行われ、2024年は2月10日から17日までになります。大晦日からの15日間は、繁栄や豊かさを象徴するみかんやオレンジなどの柑橘類を贈り合う習慣があります。



伝統的な餃子を作る中国の女性  
出典:Assitbus, CC BY-SA 4.0 via Wikimedia Commons

正月料理には、長寿を表す麺、富を表す春巻き、少しずつ改善するという意味の発音に似た「ニアンガオ」という甘い餅、繁栄の発音に似ている「ファットチョイ」という海藻を使った料理が供されます。南部では「タイユエン」と呼ばれる白玉入りスープも用意されます。魚料理もお正月の食卓に上がりますが、魚という発音が中国語の「利益」や「余剰」に似ており、食べることは「利益を食い尽くす」ことに通じるため、箸をつけられることはありません。

また、餃子もお正月などの祝い事の席で食べられます。「餃」が「食」と「交」で構成されることから、食を通して人と交わるという意味があります。正月料理の餃子にはコインや日付を表すものが詰められ、コインの入った餃子を食べた人はその年の富が約束され、日付を見つけた女性はその年に出産すると言われています。



### 韓国 長寿や富を象徴「トックマンドゥック」

韓国では、新暦の新年と旧正月を祝う習慣があります。一般により重要視されている旧正月に、家族や親戚が集まる習慣があります。代表的な正月料理は、長寿を表す長い筒状の餅「トック」や、富を表す餃子「マンドゥ」が入った白いスープ料理。



伝統的に、稲作が盛んな南部では餅スープ「トックク」が供され、冬に米が手に入りにくかった北部の山岳地帯では、屋外で冷凍保存した餃子を使った餃子スープ「マンドゥック」が供されます。ソウルなどの都市部では、餅と餃子が両方入ったトックマンドゥックが一般的です。



### カンボジア 竹筒に入った甘いライスクーキ「クララン」

カンボジアの新年は毎年4月13日、14日頃に祝われます。代表的な正月料理は「クララン」と呼ばれる甘いケーキのようなものです。クラランは、竹筒に餅米、黒豆、ココナッツミルク、すりおろしたココナッツ、パームシュガーを入れ、時間をかけてローストしたもの。お正月の習慣として、寺院にクラランなどの食べ物や贈り物、見返りに僧侶から新年の祝福を受けます。



カンボジアのクララン。餅米などを竹筒に入れ、長時間かけてローストされる  
出典:https://en.wikipedia.org/w/index.php?curid=32046697  
CC BY 3.0, ウィキメディア・コモンズ経由で

## 中近東



### アゼルバイジャン 緑の発芽小麦で子孫繁栄「サマニ」

アゼルバイジャンの新年は、春分の時期にあるイスラム教の新年「ナウロズ」の他、1月1日の元日も祝います。正月料理に使われる食材の1つに「サマニ」という緑の発芽小麦がありますが、これを元日に女性の頭の上にのせると不妊が治ると信じられています。サマニを準備する儀式「テサマニトユ」は、女性のみで行われます。また、子どもが近所の家の人から空のバスケットを置いて隠れると、その家の人がバスケットにお菓子、ナッツ、ペストリーなどを入れ、それを子どもが持って帰るといふ習慣もあります。



### アフガニスタン ラッキー7で7つの食材「ハフトスィーン」

アフガニスタンでは「ノウルーズ」と呼ばれるイスラム教のお正月が祝われます。ノウルーズは毎年春分の時期に行われ、2024年は3月19日になります。イスラム教では、7が幸運の数字と考えられており、7つのSinという意味の「ハフトスィーン」という料理が振る舞われます。用意されるのはレーズン、ゴールデンレーズン、ドライアプリコット、センジド、クルミ、アーモンド、ピスタチオの7種類。そのほか、ほうれん草とラムのカレー「サブジチャロー」、「マステカナギ」と呼ばれるヨーグルト、「クルチャイ・ノウロジ」というクッキー、砂糖がかかった揚げ魚などが食卓に並びます。



ハフトスィーンで用意される7種類のナッツ  
出典:https://ja.wikipedia.org/wiki/ノウルーズ#/media/ファイル:Haft\_Sin.jpg User:Waleedkabul, CC BY-SA 4.0, via Wikimedia Commons



### イラン Sinから始まる7つの食材「ハフトスィーン」

アフガニスタン同様、イランでも「ノウルーズ」が祝われ、ハフトスィーンが用意されます。食材は頭文字がスィーン(Sin)で始まる青麦や青豆(サブゼ)、小麦胚芽の甘いプディング(サマヌ)、ヤナギハグミ(センジェド)、酢(セルケ)、リンゴ(シーブ)、ニンニク(シーア)、ウルシ科の香辛料(スマック)の7種類。それぞれが自然界にあるものを象徴しており、サブゼは再生と成長、サマヌは力と強さ、センジェドは愛情や生命、シーアは健康と薬、スマックは喜びや再生、セルケは忍耐と年齢を表しています。



### イスラエル 甘い新年を願って「ロシュ・ハシャナ」

ユダヤ暦に従ったイスラエルのお正月は、毎年9月上旬～10月上旬ごろに祝われます。甘い(素敵な)新年を象徴する蜂蜜、豊穡を意味するリンゴ、繁栄を意味するザクロ、ワインをセットにした「ロシュ・ハシャナ」という伝統料理が食卓に並びます。地域によっては魚の頭や丸い編みパンも加わりまします。魚の頭は「尾ではなく頭になりましょう」という祈りを、丸い編みパンは1年のサイクル、季節の移ろいを象徴しています。野菜の詰め物、ナツメヤシ、ザクロ、黒豆、カボチャのペストリー、ネギのフリッター、ピーツ、ナイフを入れていない魚料理なども供されます。「タルムード」というモーセの口伝律法には、新年に食べるべきものとして、ひょうたん、フェヌグリーク、ネギ、ほうれん草なども挙げられています。



ロシュ・ハシャナ。右手前にあるのは動物の角でできたショファルという角笛。祝い事や行事で使われる  
出典:https://en.wikipedia.org/wiki/Rosh\_Hashanah#/media/File:Rosh\_Hashana.jpg N100a.The original uploader was: N100a at Hebrew Wikipedia., Attribution: via Wikimedia Commons



# アメリカ



## アメリカ南部 金運を呼び寄せる 「ホッピン・ジョン」

アメリカ南部の正月料理といえば「ホッピン・ジョン」。これを元旦に食べると、その年の運に恵まれると考えられています。米と豆のサラダのような料理で、材料は黒目豆、米、ベーコン、ハム、カントリーソーセージ、ブタの背脂、スモークターキー、ピーマン、タマネギのみじん切り、塩、酢、各種香辛料など、多様なレシピがあります。材料の豆は黒目豆が主流ですが、ジョージア州沿岸部サウスカロライナ州のローカントリーではえんどう豆が使われます。



豆類は硬貨の象徴ですが、実際の硬貨(主にペニー)がホッピン・ジョンの鍋に入っていたり、食器の下に置かれることも。料理にはコラード、ケール、カブラナ、キャベツ、カラシナ、フダンソウなどの薬物野菜とコーンブレッドが添えられます。薬物野菜は緑色のドル紙幣を、コーンブレッドは金や富を象徴しており、縁起の良い食べ物とされています。翌日以降に残ったホッピン・ジョンは「スキップン・シェニー」と呼ばれ、儉約と新年のさらなる繁栄を願いながら食べられます。

# ヨーロッパ



## アイルランド 大盛りのお腹をいただく 「ナイト・オブ・ビッグ・ポーション」

アイルランドでは、大晦日から元旦にかけての夜を「Night of the Big Portion」と呼び、普段よりも大盛りの食事をします。これは「来年も十分に食べられる」ことを意味しており、飢饉で餓死する人が多かった中世に始まった慣わしです。悪いものを払うため、壁やドアにケーキを投げつける習慣もあります。



アイルランド特産品のジャガイモとケールで作るポテトサラダ、コルカン



## ドイツ・オーストリア 幸運を運ぶ豚 「グリュックスシュヴァイン」

隣り合う国のドイツとオーストリアでは、大晦日をSylvesterabend(聖シルベスターの前夜祭)と呼びます。聖シルベスターは4世紀前半に在位したローマ教皇です。命日の335年12月31日が記念日になっています。



隣り合う国のドイツとオーストリアでは、大晦日から元旦にかけて、赤ワインにラム酒、柑橘類、シナモンなどのスパイスを加えたものを飲み、乳飲み仔豚(suckling pig)の料理を食べます。乳飲み仔豚とは、母豚の乳で肥育した生後2~6週の豚のことで、伝統的には丸ごとローストされたものが供されます。また、マジパンで作った子豚のパン「マジパンシュヴァイン」も欠かせません。多くの国や文化に見られるように、オーストリアでも豚はその年の幸運を運ぶと考えられており、新年に縁を担ぐ幸運の豚は「グリュックスシュヴァイン」と呼ばれています。



## イタリア コイン型ソーセージ 「コテキーノ」

イタリアの代表的な正月料理は、「コテキーノ」という豚足の皮や腸にスパイス、塩で味付けした豚ひき肉を詰めたソーセージに、緑茶色のヒヨコ豆や円盤型のレンズ豆、「ポレンタ」というコーンミールを添えたものです。ヒヨコ豆やレンズ豆は色や形が古代ローマのコインに似ているため、幸運と繁栄を象徴しています。



イタリアの伝統的の正月料理、コテキーノ、ポレンタ、ひよこ豆(レンズ豆)

コテキーノもスライスしてコイン型にします。コテキーノを一から作る家庭もありますが、最近では切るだけで食べられるレトルトの「プレコット」が主流になっているようです。ポレンタは金や富を表しています。



## ギリシャ 新年の祝福と幸運を願って 「ヴァシロピタ」

ギリシャの元旦に欠かせないのは「ヴァシロピタ」という丸いパンです。オレンジピールやアーモンド入りの甘いパンが主流ですが、地方によってはチーズ、野菜、肉などを入れたキッシュ風のヴァシロピタがあります。生地の中には1枚だけコインが入っていて、それを引いた人にはその年の幸運が約束されるといわれています。この習慣の由来は、クリスマスから正月の時期にかけ、キリスト教の聖人、聖アギオス・ヴァシリスが貧しい家の子どもたちにプレゼントを配っていたという逸話です。ヴァシロピタは年長の家族が切り分けます。まず、キリスト、マリア、聖ヴァシリスに捧げる一切れが取られ、次の一切れは年長の家族に、その次の一切れは世界中の恵まれない人々のことを祈りながら分けられます。



ヴァシロピタ。来年の年の数字をあしらったものが定番



## スペイン 鐘の音を聞きながら 「12粒の幸運なブドウ」

スペインの大晦日は、プレゼントされた赤い下着を身につけ、マドリッドのプエルタ・デル・ソル(太陽の門広場)にあるカサ・デ・コレオス(旧郵便局)の時計塔の鐘を聴きながらブドウを食べます。人々は、鐘が始まる前にあらかじめ皮と種を除いたブドウを準備しておきます。鐘が1回鳴り終わり、次の鐘が鳴る前に12粒のブドウを食べ切るとその年の運に恵まれるとされています。食べ切らないうちに次の鐘が鳴った場合、食べ切れなかったブドウの数の分の数カ月間は不運に見舞われると考えられています。しかし、ブドウを早く食べようとすると窒息死する事故が相次いだため、2017年からは鐘の音の間隔が3~5秒間空けられることになりました。鐘が鳴る様子は、日本の除夜の鐘と同様、テレビなどで全国放映されます。



12粒にブドウにはスペイン産の白ブドウが使われる



## オランダ 年末の風物詩 「オリボレン」

オランダでは、年末が近くなると「オリボレン」と呼ばれるお菓子が店頭に並びます。サーターアングギーに似た揚げドーナツで、現在のドーナツの原型といわれています。ドライフルーツとナッツが入った「ケルストボル」というパンや、ローストスチーク、ジビエなども用意されます。



サーターアングギーに似たオリボレン



## チェコ・ハンガリー ポビーシードのペストリー 「マコヴィエツ」

チェコ、ハンガリーのお正月に欠かせないのは、「マコヴィエツ」というポビーシード(ケシの実)のペーストが入った甘いペストリーです。ペーストにはクルミヤ栗が使われることもあります。マスタードやホースラディッシュを添えたソーセージや、新年の瞬間を祝うシャンパンも食卓を飾ります。元日の朝は豚肉、レンズ豆、キャベツが入ったスープが用意されます。チェコやハンガリーでも豚は幸運の象徴。豚肉料理は運を運ぶと考えられ、特に耳や顎の部分を食べると、その年は幸運に過ごせるといわれています。一方、元旦に食べると不幸を呼ぶとされる鶏肉や魚は避けられます。



## ブルガリア 新年の運試し 「パニッツァ」

ブルガリアの年末年始に欠かせないのはパニッツァと呼ばれるチーズペストリー、ラキヤという蒸留酒です。パニッツァは、健康を象徴するハナミズキの芽、コイン、願い事が書かれた紙などを入れて焼きます。切り分けられたパニッツァがのった大皿は、テーブルの上で3回まわされた後、各々が一番近いひと切れを取り、新年の運を試みます。未婚の家族はパニッツァの最初の一口を取り、夢で将来の配偶者を見られるよう枕の下に置いて眠ります。



ラキヤは発酵した果物が使われた蒸留酒で、バルカン半島のブルガリア、アルバニアなどで愛飲されています。一般に販売されているラキヤのアルコール度数は40%前後で、自家製のは50~60%。最もよく飲まれているスモモのラキヤは「シュリヴォヴィツァ」と呼ばれています。次に多いのがブドウから作られる「グロズドヴァ」。そのほか、リンゴ、ナシ、モモ、イチジク、アンズ、サクランボ、マルメロ(セイヨウカリン)、何種類かの果物を組み合わせたものなど、種類が豊富です。



### <参考文献>

- Albala, Ken. 2011. Food Cultures of the World Encyclopedia (4 volumes). ABC-CLIO
- Civittell, Linda. 2011. Cuisine and Culture: A History of Food and People 3rd Edition. Wiley
- K. F. Kiple. 2000. The Cambridge World History of Food (Volumes 1,2). Cambridge University Press
- Lorenz Books. 1999. The Around the World Cookbook: Over 350 Authentic Recipes from the World's Best-Loved Cuisines. Annex
- Paoli, Paolo and Mottaedelli, Roberto. 2011. Signature Dishes from Around the World. White Star Publishers
- Watts, Linda S and Clark-Mahoney, Kelly. 2022. Food and World Culture: Issues, Impacts, and Ingredients. ABC-CLIO

### <参考URL>

- CNN (Jan. 1, 2023). "They eat what? New Year's food traditions around the world." CNN Travel. <https://www.cnn.com/travel/article/new-years-food-traditions/index.html>, (Dec. 10, 2023).
- FOOD52 (Dec. 16, 2020). "15 New Year's Food Traditions From Around the World." <https://food52.com/blog/23574-new-years-eve-traditions-food-around-the-world>, (Dec. 12, 2023)
- Gold, Betty and Milbrand, Lisa. (Dec. 1, 2023). "13 New Year's Food Traditions That Bring Good Luck." REAL SIMPLE. <https://www.realsimple.com/holidays-entertaining/traditional-new-years-day-food>, (Dec. 10, 2023)
- N., Ethan (Jan. 16, 2023). "LUNAR NEW YEAR'S FOOD TRADITIONS AROUND THE WORLD." GTE Localize. <https://glocalize.com/lunar-new-years-food-traditions-around-the-world/>.
- Sättelä, Elsa. (Dec. 30, 2013). "20 New Year's Food And Drink Traditions Around The World (Slideshow)." Daily Meal. <https://www.thedailymeal.com/travel/20-new-years-food-and-drink-tradition-s-around-world-slideshow/>, (Dec. 12, 2023)
- Wikipedia. "New Year's food." [https://en.wikipedia.org/wiki/New\\_Year%27s\\_food](https://en.wikipedia.org/wiki/New_Year%27s_food), (Dec. 14, 2023)