

2024中国の春節の年飯事情

大分市武漢事務所 全淑麗

「春節団らん飯」＝「年飯（ねんはん）」

中国では、正月を旧暦で祝っており、この期間を春節と呼んでいます。2024年の春節は2月10日であり、春節の前後併せて1週間ほど正月休みとなります。

さて、「民は食をもって天となす（民にとって大事なものは食べること）」。中国では、「食」を最も重視し、人と会う時には、「（もう）食べましたか」と挨拶をすることが多く、また二十四節気の際には、ちまきや月餅などその季節にふさわしいものを食べます。お祭りやめでたい時にも「宴」を開き食を楽しむなど、豊かな食文化が根付いています。その中でも最も重要な食事とされているのが、年に一度の「年飯」（春節団らん飯）です。



乾燥中の燻製肉とソーセージ



「年飯」は、元々は出稼ぎの家族が帰省し、家族全員がそろったところで食べる、大晦日の夕飯（除夜の年飯）とのことです。以前は、夫婦のどちらかの実家で作ることが多く、12月の半ばには、その年の迎える側が「年飯」の食卓に出すメニューの仕度を始め、燻製の肉や魚、ソーセージ、肉団子などを準備したり、料理の材料を買い集めたりするなどして豪華な食事を時間をかけて準備していました。

1970年代以来の一人っ子政策により家族の単位が小さくなったことに伴い、現在では、小年（旧暦12月24日）から大晦日（除夜）までの間に家族や親戚と昼食もしくは、夕食の懇親会へと様変わりしています。



揚げたての肉団子

※写真は上海事務所スタッフ撮影

2024中国の春節の年飯事情

大分市武漢事務所 全淑麗

飲食店の「年飯」予約ブーム

ここ数年で、外食で「年飯」を食べる市民が増えたことで、有名な飲食店や「年飯」期日の予約競争による「年飯」予約ブームになっています。

2020年のコロナ禍による外食自粛などの影響で、武漢市における、「年飯」予約ブームは、実に3年ぶりです。2024年の春節は2月10日ですが、「年飯」予約競争は2023年末から既に始まっており、有名店には更に早い時期から予約が殺到しているようです。武漢市の各レストランも早々から店内外に、「年飯」の宣伝ポスターやセットメニューを店内外に大きく掲載し、コールセンターも次々と予約電話が入っており、大賑わいを見せています。

武漢飲食業協会の統計によると、武漢市の大部分のレストランでは、大晦日当日の昼食、夕食の予約は既にいっぱい、小年から大晦日全日までの「年飯」の予約は85%を超えている状態です。予算は各家庭それぞれですが、10人分であれば平均は2,000元（約41,000円）前後です。



ホテルの年飯

※写真は上海事務所スタッフ撮影

2024中国の春節の年飯事情

大分市武漢事務所 全淑麗

「半料理食品・年飯ボックス」販売ブーム

中国は昔から「年飯」を家で食べる習慣がありますが、最近では料理が苦手や時間が足りない若者のために、「半料理食品」が誕生しました。今年の「年飯」予約ブームと同時に、各飲食店の「半料理食品」の販売数も伸びています。武漢飲食業協会の統計資料によりますと、「半料理食品」の販売数はここ数年安定して伸びています。武漢の有名店の「小藍鯨酒楼」の場合、2021年に3,000セット、2022年に5,000セット、2023年に1万セットと販売数を伸ばしており、2024年にも1万セットが用意されています。今年は、スーパーでの販売と飲食店の店頭販売とオンラインショップでの販売に加えライブコマースでの販売によって、売り行きは例年より増加する見込みです。。

中国料理の系統として有名な広東風、四川風、福建風、上海風などの料理や、調理手法が複雑で、普段なかなか食べる機会のない、「佛跳牆（フォーティヤオチアン）」（乾物を主体とする様々な高級食材を数日かけて調理する福建料理の伝統的な高級スープ）といった有名な料理も「半料理食品」として販売され、オンラインショップでの販売が絶好調です。

日本の皆様も良い旧正月が迎えられるますよう、お祈りいたします。



年飯ボックスの販売



年飯ボックスの中身

※武漢熱線については今回が最後となります。これまでありがとうございました。

※写真は上海事務所スタッフ撮影