



CIRのつぶやき



2025.11.01 第67号 季節の違いから見える文化 モンゴルと日本の秋

こんにちは、モンゴル出身のCIRノミンです。日本の秋は、食べ物や風景、行事を通して季節の豊かさを感じることができる時期ですね。滝川でも、果物やお祭り、紅葉など、秋ならではの風景に出会うことができます。今回は、モンゴルと日本の秋の過ごし方を比べながら、「季節から見える文化の違い」をご紹介します。



滝川の秋を感じる味覚といえば、やはりりんごです。「つがる」「ふじ」「あかね」など多彩な品種があり、甘さや酸味の違いを食べ比べるのが楽しい季節です。スーパーや道の駅の棚に赤や緑のりんごが並ぶ光景は、秋の訪れを知らせてくれます。また、秋はきのこが豊富に出回る時期でもあります。しめじ、しいたけ、まいたけなど、それぞれ香りや食感が異なり、炒め物に加えると季節の香りが広がります。モンゴルでは日常的にきのこを食べる習慣がありませんため、この豊富さには驚きました。さらに、秋刀魚（さんま）や鮭など魚もおいしい季節です。日本の食卓には、旬の味覚を通して季節を楽しむ文化が息づいていると感じます。

滝川神社の秋季例大祭は、地域を代表する秋の行事です。毎年8月下旬に行われ、商店街には露店が立ち並び、多くの人々でにぎわいます。家族連れや子どもたちが楽しそうに歩く姿を見ると、日本の「祭り」が世代を超えて共有される文化であることを実感しました。屋台の多さや活気ある雰囲気、日本の秋の文化の一部として地域全体を包み込んでいます。モンゴルでは、秋に、山の神様を崇める、「オボー祭り」のように自然に祈る伝統行事がありますが、露店や街の賑わいは日本独自のものです。



滝川の秋の風物詩の一つが紅葉です。公園や街路樹が赤や黄色に染まり、散歩が楽しくなる季節です。日本には「紅葉狩り」という文化があり、家族や友人と一緒に紅葉を見に行く習慣があります。モンゴルでも秋の草原が色づきますが、日本のように紅葉を「見に行く」文化はありません。モンゴルでは秋はむしろ冬の準備に忙しい季節です。滝川で過ごす日常の中に、紅葉を楽しむ時間が自然に組み込まれていることは、日本ならではの豊かな文化だと感じます。





CIRのつぶやき



2025.11.01 第67号 季節の違いから見える文化 モンゴルと日本の秋

モンゴルの秋は、長い冬を越えるための“仕込みと蓄え”の季節です。代表的なのがアーロール（乾燥チーズ）です。夏に作ったヨーグルトを絞って小さく成形し、澄んだ秋風と日差しの中でじっくり乾かします。最初はカチカチですが、口に含むと乳の酸味とやさしい甘みが広がり、お茶の時間に食べたり、子どものおやつにしたりします。南のゴビ地方ではラクダ乳を発酵させたホールモグが作られ、日常では酸味の強いタラグ（ヨーグルト）を仕込みます。表面の脂肪を集めたウルムはパンに塗ると香り豊かで、澄ましバターのシャルトスを料理にひとさじ加えれば、体が温まる深いコクが生まれます。さらに羊肉を干して保存食のボルツを作り、家族や親戚が集まってホルホグやボードグなどのごちそうを囲みます。モンゴルの秋の食卓には、草原の風景や家族の暮らしの思い出が詰まっています。



日本の秋は、子どもたちが輝く季節です。学校では運動会や文化祭が開かれ、リレーや演劇を通して生徒が協力しながら学びを発表します。保護者や地域の人々も参加し、学校と地域が一体となる温かい雰囲気が印象的です。一方モンゴルでは、秋は新学期の始まり。9月1日から全国で授業が始まり、遊牧の家庭の子どもたちは町の寄宿舎で家族と離れて学びます。冬に備える忙しさの中でも、新しい制服と希望を胸に新生活を始める――モンゴルの秋は「学びの季節」です。



秋のモンゴルの草原は黄金色に染まり、空はどこまでも高く澄んでいます。朝晩は息が白くなるほど冷え込み、冬の気配がすぐそこに感じられます。遊牧の家庭では、この短い秋のうちに家畜を選び、干し草を集め、ゲルを補修して冬に備えます。家族全員が役割を分担し、自然のリズムに合わせて暮らす姿が見られます。

昼間は穏やかでも、夕方になると冷たい風が吹き、忙しさの中にも静けさがあり、秋は家族の絆を確かめる季節です。日本のように紅葉を楽しむ習慣はありませんが、「自然とともに生きる」という文化がモンゴルの秋の暮らしに息づいています。



写真提供：写真家 B.Bayar



写真提供：写真家 Erdenebulgan