



「ツァガーンサル」Vol.2 2023.03.01 第35号 モンゴルのお正月

相互理解と友好を図る



モンゴルの正月は「ツァガーンサル (白い 月) | と呼ばれ、この白はモンゴルでは「純粋 さ」を表現し、モンゴル人が尊ぶ「乳」の色でも あります。また、正月は何も悪いことがない真っ 白な月という意味もあります。正月はモンゴル人 にとって、最も大切な行事です。

モンゴルは、古代からツァガーンサルをお祝い していたようで、13世紀にマルコポーロが、「タ タールの新年は2月に始まり、白色を大事にし、 男女全員が白い服を着て、お互いに白い物を贈り ます」と記しています。

モンゴル人は大掃除を行い、家の外の仕事も終 わらせ、新しい気持ちでツァガーンサルを迎えま す。大晦日に親戚全員が集まり、厳しい冬を乗り 越えて、春を迎えたことを喜び1年間の幸せをお

モンゴルでは西暦だけでなく旧暦も使われていま す。モンゴルの旧暦は中国歴などと同じく太陰太陽 暦で、原則として1年を1ヶ月の長さが30日からな る12ヶ月で構成しています。約3年に一度、季節調 整を行い、1年が13の月となる「うるう月」が設け られます。

■ 滝川市国際交流員/Takikawa CIRs

Facebook page:

アジアの他の国より寒くて春が訪れるのが遅いた め、他の国の旧暦と必ずしも同じではありません。 モンゴルの祝日なども旧暦で定められており、何か 新しいことを始める時は、旧暦を見て決めます。旧 暦は遊牧民族にとって生活に欠かせないものです。

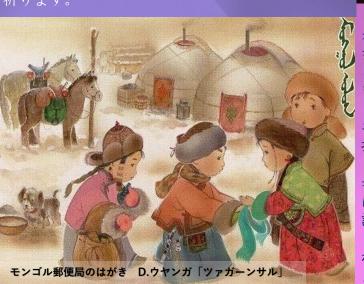
1年が始まる正月はだいたい2月です。今年の元 日は中国歴より1ヶ月ずれて2月21日です。



元旦は日の出の前に起き、きれいな民族衣装に 着替え、それぞれのモンゴル仏教の幸運の方角に 歩き、功徳の方角と呼ばれる方向から戻ります。 この儀式の後、大地にミルクを捧げ、日の出とと もに家族と年始めの挨拶を交わします。挨拶する とき、青い布(ハダグ)を両手の平の上に載せて、 年下が年上の手の下に置いて「アマルバイノ」と 挨拶します。

家族との挨拶が終わると親戚の中で一番の年長 者の家に挨拶に行き、その後友人や親戚との挨拶 に1日何軒もまわります。自分の家に挨拶に来た 訪問客をもてなすのも大切な仕事です。

ツァガーンサルが終わるとモンゴルには春が訪 れ、季節の挨拶も「良い冬を」から「良い春を迎 えていますか」に変わります。





CIRのつぶやき



国際理解教育・国際交流・ 国際協力・国際観光・多文化・ 「Facebook page:

2023.03.01 第35号ツァガーンサルの「ごちそう」Vol.2

相互理解と友好を図る「

ツアガーンサルの三日間は親戚、知人、同僚達が訪れ、にぎやかになるので、各家庭ではたくさんのごちそうを準備します。主に、「ヘヴィーン・ボーヴ」という平たい楕円形の揚げ菓子や乳製品、羊一頭を茹でた又は燻製した肉、ボーズ(蒸し餃子)、ミルクティー、サラダ、果物、干しぶどうの炊き込みご飯、馬乳酒、モンゴル酒などを準備します。特にボーズは各家庭が家族全員で1,000個~2,000個を作って、挨拶に訪れたお客さんにおもてなしをします。ツアガーンサルで各家庭を挨拶する人は必ずごちそうを食べなくてはいけないこととお酒が飲める人は3杯まで飲むことが礼儀となっています。下記にツアガーンサルのメイン料理ボーズのレシピを書いたので皆さんも是非作ってみてください。



ツァガ<mark>ーン</mark>サルのテーブル



ツァガーンサルのボ<mark>ーズを作る</mark> 私の兄弟たち



ボーズの作る 順番

ボーズのレシピ

材料 (20個分)

ミンチ肉 (牛や羊の肉)・・250g 小麦粉・・・・・・・・200g 玉ねぎ・・・・・・・・1個 塩とコショウ・・・・・・少々 水・・・・・・・・・・・少々 サラダ油・・・・・・・・・・・



滝川市国際交流員/Takikawa CIRs

作り方 (調理時間60分)

- (1) 小麦粉と水を混ぜ、よくこねて、1つにまとめ、ボウルに入れ、ふたをして 10分間休ませる。
- (2) 玉ねぎをみじん切りにし、肉と一緒にボウルに入れて塩、コショウと水を加え混ぜ合わせてあんを作る。
- (3) (1) の生地を2等分に分けそれぞれ直径約2cmの太さの棒状に伸ばし、3cmの間隔で切る。
- (4) 1つずつめん棒で直径約8~cmの円形にのばす。
- (5) (4) の皮の中央に(2) の肉あんをのせ、皮で花びらを作りながら包む。
- (6) 蒸し器が十分熱くなったところへ (5) のおしりにサラダ油を塗りながら のせ約15分蒸す。
- (7) お皿に盛り付けて完成。



