

## グローバル・カフェ Mid-Autumn Festival「中秋」イベントを開催しました

2024年10月15日（火）、Mid-Autumn Festival「中秋」イベントを実施しました。中国文化の伝統行事である中秋節が、中国本土や本土以外においてどのように祝われているか、また中秋節に欠かせない月餅について、農学部 Kong Lingbing 准教授、インターナショナルオフィス Wu Yunxi 講師よりご紹介いただきました。日本人学生7名、留学生12名、教職員7名の計26名が参加しました。

始めに Kong 先生より、中秋節は月の満ち欠けと太陽の運行を基準にした中国旧暦8月15日（現在の9、10月頃、中秋の名月の時期にあたる）に行われる中国発祥の伝統的な祭りであること、中国において丸い満月は「円満・団らん」の象徴であり、秋の収穫を祝うとともに、月を眺めながら家族とともに過ごす風習がある、という説明がありました。中秋節では月の神を祭る供え物として月餅（薄い生地の中に小豆が詰まった焼き菓子）が用意され、家族で食卓を囲んで供え物の月餅を楽しむのが習わしだそうです。



月餅の中身について Wu 先生より、香港、マカオ地域ではハスの実と塩漬けの卵黄が入っている、中国北西部ではミックスナッツがぎっしり詰まっている、中国北東部では、チーズやドライフルーツが入っている等、地域によって中身が異なることが



紹介されました。続いて、中国本土以外で祝う同様の行事として、台湾では月餅とともに、バーベキューや文旦を用意することが定番となっていること、日本では月見団子などの餅、韓国ではソンピョン（松餅）と呼ばれる米粉で作った柔らかい餅の中に豆やゴマの餡が入ったカラフルな餅、ベトナムでは緑豆などが入った焼き菓子などを楽しむ風習があると話されました。



イベントの最後には月餅の試食会を実施しました。初めて目にする塩漬けの卵、小豆、ミックスナッツ、ドライフルーツなどが入った本場の月餅を前に、参加者から「思ったより大きい!」「模様がとてもきれい!」などの声上がり、各々写真撮影を行ったり、どのような味がするのかを Kong 先生、Wu 先生に尋ねたりと、興味津々の様子でした。また、参加者の中には本学留学中の中国出身や台湾出身の学生もおおり、月餅の味を懐かしんでいる場面も見られました。

