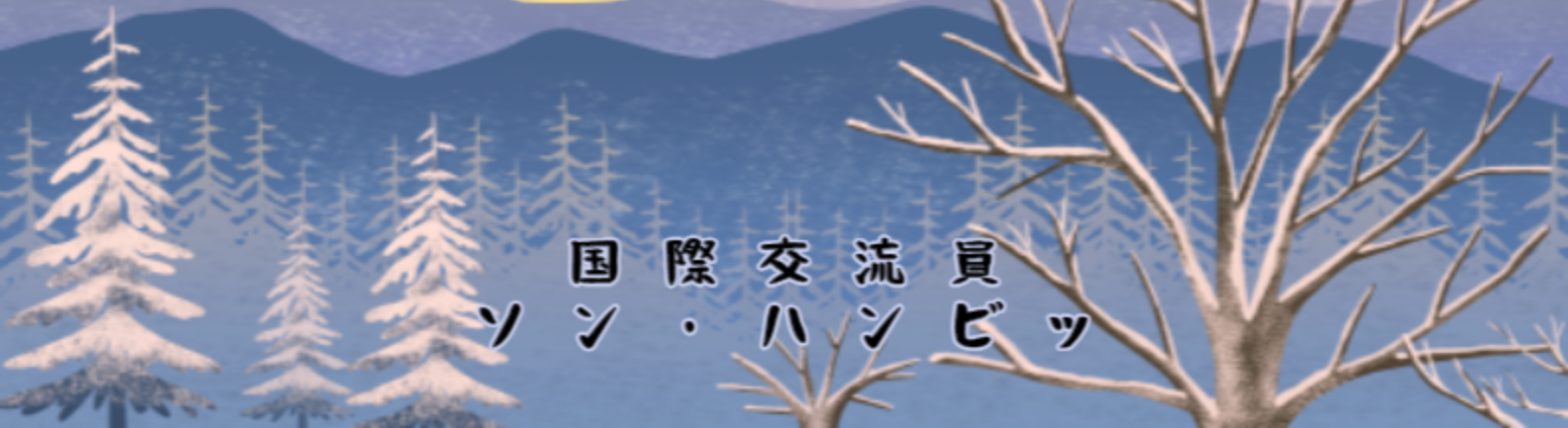


山口県国際交流員
レポート
2月号

韓国 ソルラル



国際交流員ビツ
ソン・ハン

『新しい一年のはじまり』

韓国の人々は昔から旧暦の1月1日、つまり旧正月を「ソルラル（설날、ソルナル）」と呼び、一年の始まりとみなし、お祝いしました。

昔の朝鮮半島では、伝統的に1月の1日から15日までお祭りを行いましたが、現在は3連休となっています。他にもベトナム、インドネシア、モンゴル、フィリピン、シンガポール、マレーシア、中国、台湾、香港、マカオなどの地域でも旧正月は祝日となっています。

韓国の人々はソルラルをととても大切にし、今でもその伝統文化が続いています。本日は皆さんに、代表的なソルラルの伝統文化を紹介しようと思います。





ソルビン 설빔

「ソルビン」と「セベ」

ソルラルでは家族・親戚がみんなで集まって、新しい韓服を着ます。これは新しい年を迎えて古いものを脱ぎ捨てて新しいものを着るという意味を持ちます。この時新しく貰う韓服を「ソルビン」(설빔)といいます。

また、ソルビンを着て、家族・親戚の年上に新年の挨拶をします。これを「セベ」(세)といいます。

昔の韓国は、農業中心の村社会だったため、セベは、家族だけではなく、村の年上にも挨拶をするのが慣例でした。

お年上は新年の挨拶をもらったら、その礼として、「徳談」と呼ばれる、新年に向かう祝福の挨拶をします。

また日本と同じく、お年玉をもらうこともあります。



トックク 떡국

「歳」を食べる

「トックク」は、ソルラルに食べる韓国のお雑煮のようなスープです。トッポギなどに入る韓国のお餅「トック」を、肉・野菜・卵などを入れて食べる料理です。

白い色の餅は、去年の悪いことを忘れて、新たな年を迎える意味を持ちます。

半円形に切られた餅は、金を意味して、裕福で健康な一年になりますように、という願いが込められています。

日本で地方によってお雑煮が違うように、韓国のトッククも地方によって異なります。例えば、ソウルの方は牛骨と牛肉でスープを作りますが、ソンの地元のような港町では、イワシと昆布で出汁を作ります。

また、鶏や雉の肉、豆腐、マンドゥが入る地方もあります。



チャレ 차례

家族の結束を表す「セシ」

「セシ」(세시)とは、韓国の「歳時」文化のことです。日本の年中行事の様に、韓国も特定の時期に行う祭祀があります。その中で、ソルラルに行う祭祀を「チャレ」と呼び、一年の中で一番重要な祭祀とします。

家族・親戚が集まり、先祖に新たな年を迎えて挨拶をして、一族の健康と幸運を祈ります。地元によって少しずつ異なりますが、韓国民族の中で吉とされる白ごはん、様々なナムル、魚のチヂミ、梨などが使われます。

最近では、チャレが家庭によって簡素化される場合が多いです。その代わりに家族で旅行に行ったり、現代のライフスタイル合わせて変わりつつあります。

야마구치현국립요류원
레포트
2월호

대한민국 설날



국립요류원
성한빛

『새로운 한 해의 시작』

한국사람들은 예부터 음력 1월 1일을 "설날"이라 부르며, 새로운 한 해의 시작으로 보며 축하했습니다.

옛 한반도의 사람들은 전통적으로 음력 1월 1일부터 15일 까지 축하를 하며 지냈지만, 지금은 3연휴 명절을 보내고 있습니다. 한국 외에도 베트남, 인도네시아, 몽골, 필리핀, 싱가포르, 말레이시아, 중국, 대만, 홍콩, 마카오 등의 지역에서도 음력 1월 1일을 축하하고 있습니다.

한국 사람들은 설날을 매우 소중하게 생각하며, 지금도 전통문화를 보존해오고 있습니다. 오늘은 여러분께 대표적인 전통문화를 소개드리고자 합니다.





ソルビン 설빔

「설빔」과 「세배」

설날에는 가족, 친척이 모두 모여서 새 한복을 입었습니다. 이것은 새로운 한해를 맞이하며 낡은 것을 버리고 새로운 것을 입는다는 의미를 가졌습니다. 이때 입는 새 한복을 설빔이라고 불렀습니다.

또한, 설빔을 입고, 가족과 친척 어른들께 인사를 올렸는데, 이것을 세배라고 불렀습니다.

더욱 옛날에는, 한국이 농촌중심의 마을 사회였기 때문에, 세배는 일가 친족뿐만 아니라 마을 어르신들께도 올려왔습니다.

인사를 받은 어른들은, 아이들의 새로운 한 해를 축복해주는데 이것을 덕담이라 불렀습니다.

또한, 일본의 오토시다마과 같이 세뱃돈을 주기도 하였습니다.



トックク 떡국

「나이」를 먹다

「떡국」은, 설날에 먹는 일본의 오조니와 비슷한 국 요리입니다. 떡볶이 등에 들어가는 한국의 떡과 고기, 야채, 달걀등을 넣어서 먹는 요리입니다.

하얀 빛의 떡은, 작년의 묵은 일들을 씻어내고 새로운 해를 맞이한다는 의미를 가지고 있습니다.

반월형으로 잘려진 떡은 엽전을 의미하여, 유복하고 건강한 한해가 되기를 기원하는 의미가 담겨져 있습니다.

일본에서도 지방에 따라 다른 오조니를 가지듯이, 한국의 떡국도 지방에 따라 다른 특징을 가지고 있습니다. 예를 들어, 서울의 떡국은 소고기에 소사골을 쓰지만, 제 고향 경상남도 창원시에서는 멸치와 다시마의 육수를 썼습니다.

또한, 고명을 닭고기, 꿩고기, 두부, 만두 등을 쓰는 지방도 있습니다.



チヤレ 차례

가족의 결속을 나타내는 「세시」

「세시」란, 한국의 전통 세시풍속을 나타내는 말입니다. 일본의 연중행사과 같이, 한국에서도 특정 시기에 올리는 제사가 있습니다. 그 중에서도 설날에 올리는 제사를 차례라고 부르며, 1년 중 가장 중요시해왔습니다.

가족 친척이 모여, 선조에게 새로운 한 해를 맞이하여 인사를 올리고, 가족의 건강과 행운을 기원합니다. 제삿상은 지역과 가정에 따라서 조금씩 다르지만, 일반적으로 한민족에게 길하다고 여겨지는, 흰 쌀밥, 나물, 생선, 과일이 올라갑니다.

최근에는 차례가 가정에 따라 간소화되는 경우가 많습니다. 그 대신에 가족끼리 여행을 가는 등 현대의 생활방식에 맞춰 보내고 있습니다.