

1 / 14

先勝 木

旬のもの 鮫鱈(あんこう)

アンコウ科の魚です。平べったい体に大きく広がる口を持つグロテスクな魚体の魚です。みかけと違い味は淡泊な白身魚で、冬の鍋料理には最適な魚の一つです。冬から初春が旬の時期ですが、特に味が良くなるのは2月といわれています。身はもちろん、皮や内臓も捨てる所がないほど食べられ、肝、とも(尾ひれ)、ぬの(卵巣)、柳肉(身)、水袋(胃)えら、皮を「アンコウの七つ道具」などと呼びます。特に肝はアンキモと呼ばれ珍重されています。アンコウの身はその80%を水分がしめる低カロリーの魚ですが、肝臓は脂質量が40%もあり高カロリーです。また、皮にはコラーゲンが多く含まれています。

タロとジロの日

1958(昭和33)年、南極観測隊は同行した樺太犬の15頭を置いていかざるを得ない状況になり、やむなく鎖につないだまま南極の基地に置き去りにしました。それから1年後の1月14日、過酷な自然の中でたくましく生き延びていた2匹の兄弟犬・タロとジロを発見しました。2匹の生還は日本中に衝撃と感動をもたらした記念日が設けられました。

左義長

刈り取り後の田や広場に長い竹を組み、そこに門松や書き初めなどを持ち寄って焼く風習で、「とんど焼き」「さぎっちょ」など各地で呼び方が異なります。その火で焼いた餅を食べ、灰を持ち帰って自宅の周囲にまいて病除けをします。また、書き初めを焼いた時に炎が高く上がると字が上達するともいわれています。

1 / 15

友引 金

旬のもの 小豆(あずき)

かつて日本や中国、朝鮮では、小豆は食物である前に、その美しい赤色が呪術的意味をもち、古くから魔除け、汚れ払いなどに多く用いられました。小豆に含まれるサポニンには溶血作用があって、血栓(血のかたまり)を溶かす働きをもっています。そのため、昔の人は産後の肥立ちが悪い女性に小豆粥をたべさせました。また小豆に多く含まれる鉄分は血液の原料でもあるので、その供給にも有効でした。そして小豆にタップリ含まれるビタミンB2は、体内の代謝を活発にする働きをもっています。そのため、皮膚を美しく保つのに役立ちます。

半襟の日

1月は1年最初の月で襟を正すことに通じ、また、1月15日は長い間「成人の日」として親しまれ和装との縁があったことから、京都半衿風呂敷和装卸協同組合が2001年4月に制定しました。

小正月

元日を中心に「大正月」、15日を中心に「小正月」と呼び、15日は旧暦の正月に当たります。「女正月」と言っ女性骨休みの日とする地方もあり、暮れから正月にかけて忙しく働いた主婦をせめて1日でも家事から解放してあげようとねぎらう意味が込められています。