

4 / 27

先負

土

旬のもの

目撥(めばち)

サバ科。旬は春と秋です。めばち(目撥)という名前の通り目がパッチリ大きいのが最大の特徴で、体は紡錘形でだるまのようにコロコロしています。頭も体にくらべて大きく、まぐろの仲間では成長が早い方で、魚を好んで食べます。メバチマグロの肉色は赤身が鮮やかで、寿司ネタとして多く利用されます。

春の終わり頃はクロマグロの味が落ちるので、メバチマグロが喜ばれます。4月～5月に四国・九州でとれるメバチは身の色は鮮やかな赤色で脂がのっている割にはあっさりしていて甘味もあり、美味しいです。

道成寺鐘供養

思いを寄せた僧・安珍に裏切られた少女・清姫が、激怒のあまり蛇に変身し、寺に火をつけて鐘ごと安珍を焼き殺したという伝説にちなみ、和歌山県川辺町の道成寺で行われる安珍の鎮魂祭です。物語を再現し、張り子の大蛇が練り歩く「ジャンジャカ踊り」は大迫力です。

婦人警官記念日

1946(昭和21)年のこの日、GHQの指示により、東京警視庁に日本で初めて婦人警官が採用されました。募集には1,300人の応募がありましたが、採用は62名で、当時はほとんどの婦人警官が事務職でした。現在では白バイ隊など幅広い職種で働いています。

4 / 28

仏滅

日

旬のもの

赤身魚(あかみぎかな)

イワシ、サバのように身肉が赤い魚のことで、白身魚に比べて生臭みがあるのでそれを消す工夫を忘れないようにします。

魚の筋肉には二種類あります。瞬発力は高いけど持久力のない速筋(普通筋)と、その逆で持久力が高い遅筋(血合筋)です。遅筋にはミオグロビンというヘモグロビンによく似たタンパク質が多く含まれているため赤く見えます。マグロやカツオのように長距離を泳ぐ魚には遅筋が多くついているので、肉が赤身になり、ヒラメなど海底にじっとしていることの多い魚はほとんど速筋なので、肉が白身になるというわけです。

象の日

1729(享保14)年のこの日、江戸幕府8代将軍徳川吉宗が注文した2頭の象が、清の商人によりベトナムから献上されました。最初に中御門天皇の御前で披露されることになりましたが、象は無位無官であるため参内の資格がないと問題視され、「広南従四位白象」という称号が象に与えられました。

缶ジュース発売記念日

1954(昭和29)年、明治製菓が日本初の缶ジュース「明治天然オレンジジュース」を発売しました。現在のようにプルタブで簡単に開くスタイルではなく、小型のオープナーが附属した缶詰のようなもので、自動販売機が普及する昭和40年代ころまでは、瓶入りのものが圧倒的多数でした。