

1 / 9

先負 木

旬のもの 胡麻(ごま)

ゴマ科の一年生草木で、亜熱帯の植物です。原産地はアフリカのサバンナ地帯で実は夏に成熟します。ゴマを毎日食べると病気にならないといわれています。ゴマの種類は、大きく分けて、野生種と栽培種があります。私たちが食べているごまは、栽培種です。色で分けると、白、黒、茶、金、緑などがあり、茶にも濃い色、うすい色のものがあります。主に使われるのが白ゴマ、黒ゴマで、高級とされるのは金ごまです。日本には中国から伝わりました。古くから食用に使われ、精進料理にはごま和えがつきものです。ゴマをすって片栗粉で固めたごま豆腐は禅の料理には欠かせません。また中国料理ではゴマ油をふんだんに使います。

とんちの日

とんちで有名な一休さん(一休宗純)の「いっ (1)きゅう(9)」の語呂合わせから記念日となりました。一休宗純は室町時代の禅僧で、一休さんの頓知話として知られる「一休咄」は、現在もTVアニメや絵本で親しまれています。

風邪の日

寛政7(1795)年のこの日に、第四代横綱で63連勝の記録を持つ2代目谷風梶之助が流感で亡くなりました。谷風は生前「土俵上でワシを倒すことは出来ない。倒れているところを見たいのなら、ワシが風邪にかかった時に来い」と語ったことから、その時流行っていた流感を「タニカゼ」と呼んでいました。

1 / 10

仏滅 金

旬のもの 明太子(めんたいこ)

明太子は、産卵前のメスのスケトウダラの腹からとれた「タラコ」を塩漬けにし、調味液で味付け、熟成したものです。味付けに唐辛子を使用していますので辛いのが特徴です。

韓国語でスケトウダラを「明太(ミョンテ)」といいます。日本人はこれを「メンタイ」と呼び、「タラコ」のことも同じくメンタイと呼んでいました。味の決め手は良い原卵と明太子に適した「唐辛子」です。これをどのように味付けするかによって明太子の辛さと旨み、風味がちがってきます。

110番の日

110番通報の大切さと適切な使用を推進しようと、1985(昭和60)年12月に警察庁が定め、翌年から実施されています。この日には、全国の警察でもダイヤル110番に関連した催しが行われています。

明太子の日

1949(昭和24)年のこの日、福岡の食品会社「ふくや」が明太子を初めて店頭で並べました。創業者の川原俊夫氏は、戦時中に韓国で食べたタラコキムチの味が忘れられず、試行錯誤の末に明太子を完成。さらにその作り方を他の業者に惜しげもなく公表し、結果として明太子は博多を代表する名物となりました。