

4 / 26

先勝 土

旬のもの 川鱒(かわます)

サケ科。旬は春から初夏です。外来魚。

カワマスは、もとは海の魚ですが、アマゴやイワナのように、淡水にすむようになり、海へ下らなくなった魚です。日本には今から100年ほど前、北米から輸入され、養殖されました。ふつうは20～30センチくらいですが、50センチ前後にまで成長します。同じサケ科のニジマスに比べると、やや小ぶりで、繁殖力は弱いのが特徴です。背部は緑をベースに黄色みがかかった斑紋が一面にあり、腹部は淡紅色です。塩焼きがもっともポピュラーな食べ方ですが、フライや煮魚にもします。

よいふろの日

親子でお風呂に入って対話を深めたり、家族同士の触れ合いを促すことを目的とし、「よ(4)いふ(2)ろ(6)」の語呂合わせにより制定された記念日です。かつて、日本のお風呂は蒸し風呂が主流でしたが、江戸時代以後、浴槽を設けた風呂が登場するにつれて、蒸し風呂は廃れていきました。

リメンバー・チェルノブイリ・デー

1986(昭和61)年、ソ連ウクライナ共和国のチェルノブイリ原子力発電所で、大爆発事故が発生しました。周辺の地域に大量の放射能がまき散らされ、史上最悪の原発事故となりました。現在も放射能などによる被害が続いており、この原発事故を忘れないために、記念日が制定されました。

4 / 27

友引 日

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。