

3 / 7

先勝 土

旬のもの 菜の花

菜の花は菜花（なばな）ともいい、旬は1月～4月です。菜の花がつぼみのうちに収穫したものを食します。茎の切り口がみずみずしく、緑の濃いものが良品です。葉も茎もおいしくいただけます。ゆでて、お浸しや和え物、そのほか炒め物、汁物、揚げ物などさまざまに使うことができます。下ゆでする場合は、ほろ苦さ、かすかな辛味と歯ざわりを生かすように、塩少々を加えた熱湯で手早くゆであげます。カロチン、ビタミンB1、B2、C、カルシウム、鉄分などが豊富に含まれています。もともとは植物油の原料として栽培されていました。

消防記念日

1948（昭和23）年のこの日、「消防組織法」が施行され、わが国の消防は、市町村消防を原則とする「自治体消防」となりました。これを記念し、2年後の1950（昭和25）年に「自らの地域を自らの手で火災その他の災害から守る」ということへの理解と認識を深めるため「消防記念日」が制定されました。全国の消防本部などにおいて、消防訓練、記念式典など、さまざまな行事が行われています。

警察制度改正記念日

1948（昭和23）年のこの日、戦後の新憲法にのっとった形で警察制度が大きく改正されました。それまで国が統括してきた警察権を分散するために国家地方警察と自治体警察に分け、消防組織を分離。その後1954年（昭和29年）に現行の警察法に改められました。

3 / 8

友引 日

旬のもの 蒲鉾(かまぼこ)

魚肉の練り製品で白身魚が主体です。その形が植物の「蒲の穂」に似ていたので、かまぼこと呼ばれるようになったといわれています。かまぼこ板には、白くて、節のない、しかもにおいのない、モミヤシラベといった木が使われます。かまぼこは、蒸す時、冷やす時に、水分をはいたり吸ったりします。その際に、このかまぼこ板が、余分な水分を吸い取ってくれるため、かまぼこが腐りにくくなるのです。豊臣秀吉も好んで食べたといわれ、江戸時代中期までは自家製が多く、材料はナマズ、ハモ、コチ、キスなどが使われていました。

みつばちの日

ミツバチが集めたはちみつはビタミン、ミネラルなどをバランスよく含む優れた栄養食品であることをPRするために、1985（昭和60）年、全日本はちみつ協同組合と日本養蜂はちみつ協会が制定しました。日付けは「みつ（3）ばち（8）」の語呂合わせからです。

さやえんどうの日

ハウス栽培のさやえんどうがこの時期に最盛期を迎えること、「さ（3）や（8）」の語呂合わせから和歌山県の農業協同組合連合会が制定。収穫の恵みを喜ぶとともに、和歌山県産ではさやえんどうのおいしさと魅力を消費者にPRするため、県内各地のスーパーなどでは関連イベントが開催されます。