# 6月 食のカレンダー

6月

| 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 28 | 29 | 30 | | | | |

◆誕生石
真珠、アレキサンドライト
ムーンストーン

◆星座
ふたご座　（6月21日まで）
かに座　（6月22日から）

◆誕生花
ユリ、バラ、アジサイ

## 今日は何の日？

【参照】https://today.jpn.org/06/

| 日 | 何の日 | 由来など |
|---|---|---|
| 3日 | あじの日 | 山口県の中型まき網漁業連合会と農林水産物需要拡大協議会が制定しました。<br>『やまぐちの瀬つきあじ』をより多くの人々に知ってもらうことを目的としています。 |
| 6日 | 山形さくらんぼの日 | 全国農業協同組合連合会 山形県本部（JA全農山形）が制定しました。<br>高品質な『山形のさくらんぼ』をさらに広くPRすることが目的です。<br>日付は数字の 6がさくらんぼのシルエットに見えること、6月に収穫の最盛期を迎えることに由来しています。 |
| 29日 | 佃煮の日 | 全国調理食品工業協同組合が制定しました。<br>日付は佃煮発祥の地の守り神として創建されている東京都中央区佃島の住吉神社の大祭が6月29日であることが由来です。 |

## ～今月の食材～

# メロン

### メロンとサイダーのクラッシュゼリー

【材　料】

メロン・・・・・・・・・100g　　砂糖・・・・・・・・・・大さじ2
サイダー（常温）・・・500cc　　レモン汁・・・・・・・小さじ1
ゼラチン・・・・・・・・10g　　水・・・・・・・・・・・少々

【作り方】

① ゼラチンは少々の水を加え、ふやかしておく。
② サイダーの内、50ccと砂糖、レモン汁を混ぜ合わせレンジで20秒加熱する。
③ タッパーにちぎった①と②を入れ、サイダーを 静かに注ぐ→かき混ぜる を繰り返し、冷蔵庫で冷やし固める。
④ 皮と種を取り除いたメロンを2㎝角に切って冷蔵庫で冷やしておく。
⑤ 固まった③をフォークで崩し、④を加えてサッと混ぜ合わせ、冷やしておいた器に盛りつけてできあがり。

### 太古の昔から人の生活に密着していました

近年の遺伝子研究でインドが原産であることがほぼ確定したとされているメロンは、紀元前2000年頃から栽培が始まり、西に伝わったものをメロン、東に伝わったものをウリと呼んでいたようです。
ウリ類は日本へは縄文時代にはすでに伝わっていたようで、当時の遺跡から種が見つかっています。
一方、メロンは紀元前500年以降にエジプトで栽培されていたものがヨーロッパに渡り、最初は酢漬けやサラダに用いられるような甘みの少ない種類だったものを何世紀にも渡る品種改良した結果、14世紀以降に甘い品種が作られるようになりました。

### 実は「マスクメロン」という品種はない？

メロンの王様とされるマスクメロン。
実はマスクメロンという種類はなく、じゃ香のような強い香りの「ムスク」を持つネットメロンの総称だそう。
また、ネットメロンには丸いものだけではなく、スペインメロンの様に楕円形でこぶのあるものも含まれるようです。

### 主なマスクメロン

- アールスメロン
- アンデスメロン
- スペインメロン
- タカミメロン
- 夕張メロン

・・・など

From the Author

原産は北アフリカや中東地域と言われてきましたが、ここ数年の研究でインドが原産と確定したようです