

# 4月

# 食のカレンダー

2017年4月

## 今日は何の日??

【参考】 <http://today.jpn.org/>

S	M	T	W	T	F	S
						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						

星座：おひつじ座(4月19日まで)

おうし座(4月20日から)

誕生石：ダイヤモンド、水晶

誕生花：桜、勿忘草、都わすれ等

日	何の日	いわれ・制定年
1日	熊本甘夏の日	熊本甘夏が熊本市場に出荷され、2006年で50年となったことを記念し、熊本県果実農業協同組合が制定しました。日付は4月になると販売量が増加して、本格的な需要期を迎えることから。
4日	シシリアンライスの日	社団法人佐賀観光協会が制定しました。佐賀県佐賀市のご当地グルメ、『シシリアンライス』を全国にPRすることを目的としています。ちなみにシシリアンライスとは1枚のプレート皿にライスを敷き、その上に炒めた肉と生野菜を盛り合わせ、マヨネーズをかけたもの。1975年(昭和50年)頃に佐賀市内の喫茶店でまかない飯として誕生したようです。日付は『シ(4)シ(4)リアン』の語呂合わせから。
12日	徳島県にんじんの日	JA全農とくしまの徳島県にんじん振興協議会が制定。徳島県産にんじんのPRを目的としています。日付は4月をピークに出荷されることと、『よ(4)い(1)に(2)んじん』の語呂合わせから。

## 4月の食材は…?

## ホンビノス貝

### 期待のニューフェイス!!

参考： <http://www.env.go.jp/nature/intro/1outline/list/files/196.pdf>

ホンビノス貝は1990年代後半に東京湾で始めて確認された北米原産の二枚貝です。

北米からの船舶に積まれていた「バラスト水(重量調整の為に現地で取水した海水)」に稚貝が混ざっており、それが東京湾で放出されたことにより定着したと推測されています。

その後、大阪湾でも定着が確認され、生息域を増やしています。

大きさはハマグリと同じ程度ですが、貝殻の表面には同心円状の溝があり、表面は粗くザラザラとしています。

アサリなどの生態系を脅かすと考えられ、危惧されているものの、現在まで脅威となる状況は発生しておらず、食用として流通するまでになりました。

### 安い!大きい!美味しい!!

ホンビノス貝は原産地ではクラムチャウダーに使用される貝として有名です。

既に千葉県では漁業権が設定されるほどの漁獲高があり、食味もハマグリより肉厚で味が濃く、大変美味しい貝です。

さらに価格もハマグリの半分以下ということもあり急激に広がりがつつあります。

### ホンビノス貝の酒蒸し

#### 【材料】

- ホンビノス貝・・・10個
- 料理酒・・・100cc
- 水・・・100cc
- 塩・・・適宜

#### 【作り方】

- ①ホンビノス貝をフライパンに並べ、料理酒と水を加えて中火で加熱します。
- ②殻が開いたら一煮立ちさせて、汁の味見をして、必要に応じて塩で味を整えできあがり。

※お好みで日本酒を白ワインに変え、パセリやバターを仕上げに加えてもおいしいですよ



水から上げてすぐは黒っぽい色ですが、しばらくすると全体的に白くなります。

From the Author

とても美味しいのでぜひ一度お試しあれ