



岡田生花店
 ベルポート汐入店
 営業時間 AM10～PM7時
 水曜定休
 TEL・FAX 3802-8716

今日3月3日は桃の節句です。

もともとは平安時代の

の貴族たちの間で女の子の厄除けと健康祈願のため行われていた節句のお祝いが庶民の間にも定着していったものだそうです。江戸時代に庶民の人形遊びと節句が結び付けられ一つの行事となり現在のひな祭りになったとか。



では、なぜ桃の花と菜の花を飾るのか？ それは桃の花は古くは悪鬼、悪例に打ち克つ霊木とされ桃の節句の由来である上巳の節句の折に神前に供えられたといわれています。そして菜の花は菜の花は菜種油が取れる植物です。古くは神前に前に御供えをする小さな火灯明を菜種油で灯したことからひな祭りに飾



る菜の花はご先祖様をひな祭りの宴にお迎えするためのしるしとされました。そのため菜の花は欠かせないものとなっています。桃も菜の花も春を感じさせるこの季節ならではの花と黄緑の葉はとても合います。お雛様の横には是非飾ってみてはいかがでしょうか？

そして3月は卒園・卒業・転勤・退職などの次への新しい一歩を踏み出す季節です。新しい出発の記念にお花を贈ってみてはいかがでしょうか？

チューリップ・スイートピー・フリージア・ランキュラス・ストックなど春の花を使った花束・アレンジメントがおすすすめです。ホワイトデーにも小さなミニブーケも素敵だと思いますよ。卒業式・送別会などに花束・アレンジメント・花鉢も承っております。会場までの配達も承っておりますのでお気軽にお尋ねください。

3月の定休日は7日と28日です。



皆さんお元気ですか？

今年はまだ少しで桜も咲いてしまおうのではないかと思うほど暖かいですね。でも油断していると朝、夕と冷え込みます。お気をつけください。今はやはり大根！お手頃価格で和・洋・中とどの料理にも変身してくれる主婦のミカタです。「すずしろ」という名で春の七草の一つでもあり大昔から日本人には馴染みのふかい食材です。青首大根が主流ですが日本各地にはいろいろな地大根がありますよ。

現在では生産量の95%を占めます。辛味が弱く、煮崩れしにくいので最近の消費者からは好まれていきます。

□**練馬大根** 関東の白首大根の代表品種。主に東京都の練馬で作られています。主にたくあんに使われます。

□**三浦大根** 練馬大根から改良されました。練馬よりも中央部がふくらんだ形になっています。

□**守口大根** 世界最長の大根で長いものでは2mに達します。(直径は2.5cm程度) 大阪の守口で栽培されていた

ものが起源と言われていますが、現在の特産地は岐阜県の長良川河畔です。今はほぼ全量が守口漬(粕漬)になってしまっています。

□**亀戸大根** 種を蒔いてから40日でできるという四十日大根の一種で3月に収穫されます。ニンジンを少し大きくしたような形。浅漬にするとおいしいと言われます。1900年頃には東京の亀戸で盛んに作られていましたが、現在は葛飾(東京)の農家3件で作られているのみです。

□**聖護院大根** 京都の聖護院地区で丸い形に改良されました。直径15cm程度の丸型で、柔らかくて甘味が強い。11月に収穫されます。最近では京都南部の淀で盛んに栽培され、淀大根と言われます。ちなみ当店京野菜コーナーにございます。

□**桜島大根** 世界最大の丸型大根で直径35cmに達します。聖護院大根と同様、甘くて柔らかい。

この他の地大根として、その地方固有の種類が栽培されています。多くは辛味の強い辛味大根です。福井県・石川県の源助大根(おろし蕎麦に使う)、同じく福井県小浜市の勢浜大根、埼玉県川口市赤山の赤山大根、長野県の信州地大根(鼠大根、中之条大根など)があります。

