



# 2026年3月



| 日                         | 月     | 火         | 水  | 木           | 金          | 土                |
|---------------------------|-------|-----------|----|-------------|------------|------------------|
| 1<br>女性の健康週間<br>(3/1~3/8) | 2<br> | 3<br>桃の節句 | 4  | 5<br>啓蟄<br> | 6          | 7                |
| 8<br>国際女性デー               | 9     | 10        | 11 | 12          | 13         | 14<br>ホワイトデー<br> |
| 15                        | 16    | 17        | 18 | 19<br>食育の日  | 20<br>春分の日 | 21               |
| 22                        | 23    | 24        | 25 | 26          | 27         | 28               |
| 29                        | 30    | 31<br>    |    |             |            |                  |

## 梅まつり



「梅まつり」は、江戸時代に水戸徳川家第9代藩主・徳川斉昭公が、観梅を領民と楽しんだのが起源といわれています。

梅は2月～3月頃が見ごろとなり、香り良い白やピンクの花を咲かせ、5～6月頃に実をつけます。厳しい寒さの中で咲く力強さから、梅の花言葉は、「高潔」、「不屈の精神」等があります。

今回は梅を使った寒天を紹介します。寒天と砂糖を冷やし固めたものを「錦玉(きんぎょく)」ともいい、水辺の美しさを表現する際に用いられます。

きんぎょくかん

### 梅の錦玉寒



#### 【材料】

- ・水 150ml
- ・粉寒天 4g
- ・はちみつ 大さじ1
- ・梅シロップ 150ml
- ・梅の実(塩漬け) 1～2個

#### 【作り方】

- ①鍋に水を沸騰させ、粉寒天を入れて1分程度かき混ぜて溶かす。
  - ②火から下して、はちみつ、梅シロップを加える。
  - ③型に流し入れて、お好みで梅の実を加える。
  - ④固まったら、食べやすい大きさに切る。
- ※梅シロップ+水の代わりに梅ジュース300mlでも作れます。

