

ホワイトデーの由来

ホームガス課 山岡 高志

ホワイトデーは、バレンタインデーから1か月後の3月14日。バレンタインデーにチョコをもらった男性が、キャンディーやマシュマロなどを女性にお返しする日とされています。

バレンタインデーには本命チョコのほか、友チョコや感謝チョコなどが贈られることも。そのためホワイトデーも、男女関係なくチョコをくださった方へ「お返し」をするのが一般的です。

ホワイトデーは、日本で生まれたイベントです。

起源は諸説あり明確ではありませんが、どれも昭和後期に、バレンタインチョコへのお返しとして誕生しています。

老舗菓子店の「マシュマロデー」が発祥という説や飴菓子工業協同組合が「ホワイトデー」を発足した説、または1980年に全国飴菓子工業協同組合が、キャンディーの販売促進のため「ホワイトデー」を発足したのが始まり、という説も。

さらに菓子メーカーがお返し用商品をコラボして生まれた説まで

1968～1969年頃、バレンタインチョコの普及とともに、菓子業界がお返し用商品に力を入れ始めました。そのなかで、大手菓子メーカーが、「リターン・バレンタイン」と名付けてキャンディーやマシュマロを販売。1973年3月14日には、2社共同でキャンペーンを開始しました。これがのちに、ホワイトデーになったという説もあります。

そもそもホワイトデーの名前の由来とは何でしょうか？

前述したように、ホワイトデーの起源は日本。そのため、「ホワイトデー」という名前も日本で生まれました。名前の由来は定かではありませんが、白いマシュマロに加え、ほかの贈り物も対応できるよう、「マシュマロデー」から「ホワイトデー」に名称が変更されたという説や、純真で爽やかな愛をイメージする「ホワイト」をネーミングに取り入れたという説があります。

欧米には、ホワイトデーはありません。

アメリカやイギリス、フランスなどの欧米には、日本の「ホワイトデー」にあたるイベントはありません。そもそも欧米のバレンタインデーは、男性から女性に愛の告白やプレゼントをしたり、恋人や親しい人と過ごしたりするのが一般的。女性が男性にチョコを贈る習慣はないため、チョコのお返しをする「ホワイトデー」もないのです。

日本からホワイトデーが広まった国

一方で日本からホワイトデーが広まった国もあり、中国や台湾、韓国のように、日本からホワイトデーが広まった国もあります。日本や韓国はバレンタインの「お返しの日」として、中国・台湾では、「恋人の日」として浸透していますよ。どの国でも、デートをしたり、プレゼントを贈ったりして恋人と一日を過ごすそうです。

意外に知らないイベント日の由来。私は知りませんでしたが、皆さんはご存じでしたでしょうか？



アポロ新聞

サンジのチャーハン再現レシピ

総務課 宇都宮 千怜

見ていると美味しそうだなと思うごはんが、漫画やアニメの中でもよくあります。前回（だいぶ前）は、ジブリごはんという事で、「魔女の宅急便」の中で出てくる【ニシンのパイ】を作りました。作中では「嫌い！」とまで言われていた為、期待していませんでしたが、思っていた以上においしかったので、今回は、気になるごはんの中から、ワンピースのサンジのレシピでチャーハンを作ってみました！

ギンに出したチャーハン【材料】2人分

- | | |
|------------------------|--------------------|
| ●ごはん …………… 2杯分 | ●サラダ油 …………… 大さじ1 |
| ●卵 …………… 2個 | ●塩 …………… 小さじ1/2 |
| ●コンビーフ …………… 1/2缶(50g) | ●黒こしょう …………… 少々 |
| ●玉ねぎ …………… 1/4個 | ●しょうゆ …………… 大さじ1/2 |
| ●ブラウンマッシュルーム …… 4個 | ●万能ねぎ …………… 適量 |

と、まあ材料はこんな感じだそうです。海上レストランなのに、海の幸はなしだったんですね。ちょっとびっくり。

我が家でもチャーハンをよく作りますが、マッシュルームにコンビーフという材料では作ったことが無いので、子供達が食べてくれるかがまず心配でした。←偏食、新しい物は食べたがらない；；

はい、では作っていきましょう！

- ① 玉ねぎはみじん切り、マッシュルームは石づきを取って薄切りに、万能ねぎは小口切りにする。
- ② サラダ油を引いたフライパンで玉ねぎの半量とマッシュルームを炒め、コンビーフも加えて炒める。
- ③ ②の具をフライパンの端に寄せ、空いたスペースにサラダ油（分量外）をひき、溶き卵を流す。卵が固まる前にご飯をのせて手早く炒め、全体を混ぜる。塩、黒こしょうをふり、残りの玉ねぎを加える。鍋肌からしょうゆを加え、ひと混ぜ、皿に盛り、万能ねぎを散らす。

実際に作ってみると、他の材料に比べて、かなりマッシュルームを使用するんだなと思いました（4個ですし）。ねぎを散らすまでは、色合いが茶色すぎて不安でしたが、出来上がりは上々でした。

さて、実食です。「サンジが作ったチャーハン（の再現）だよ！」と伝えてみましたが、「ふうん…」と、げげんな顔…一応、「おいしい！」と食べてはくれましたが、やはりいつものチャーハンの方が食べ慣れていて良いという感想でした。今回少し薄味だったので、次回はしっかりめに味付けをして、再挑戦してみたいです。知っている方も、知らない方も、ぜひ作ってみて下さい。ありがとうございました。

