

# 生活にちょっと役立つ うんちく話

## 4月18日は 「発明の日」

4月18日は「発明の日」に定められていますが、あなた様はご存知でしたか？  
これは、今から124年前の明治18年4月18日に、日本初の“特許”制度「専売特許条例」が公布された日を記念して、昭和29年から毎年4月18日は「発明の日」に定められています。

### ●“特許”制度って何？

特許とは、「発明をした人に対して、その発明を公開してもらい、その代償としてその発明に対して独占権を与える」といったものです。“発明者が苦勞して開発したものが真似されないよう、法的な保護を与えること。また、その発明を公開することで新しい技術が広く知れ渡り、その技術をもとに、さらに日本の産業の発達に役立てること”がその目的のよう  
です。逆に、この特許制度がなければ新しい技術が広く公開されないため、次なる技術の革新が効率的に行われなくなってしまう。これは日本産業の発達に対しても大きなマイナスになってしまうのです。



### ●あなたも“発明家”になれるチャンスがあります！

“主婦が発明で特許を取って収入を得ている”といった話をテレビで見たことはありませんか？ 実は“特許”は、今まで世の中に無かったものを新しく発明すれば、誰でも取得することができるのです。では、特許の取得にはどうすればいいのでしょうか？ 特許を取得するには「特許庁」への書類提出が必要となりますが、まずはそういった複雑な手続きをする前に、発明したものが特許登録になるものかどうか相談にのってくれる「社団法人 発明協会」というところがあります。この協会は各都道府県に支部があり、週1回程度「無料相談」も行っているそうですから、「こんなものを発明した！」という方は一度問い合わせてみてはいかがでしょうか？  
もしかしたらあなたの発明が、多くの人の役に立つかもしれませんよ。

## 歯とカラダが喜ぶカルシウムたっぷりの健康お料理教室

1日に600mg必要といわれているカルシウム。食生活が豊かになった現在でも不足している栄養素の一つがカルシウムといわれています。このカルシウムは、私たちの体を支える骨を作る素になっていますが、カルシウムが不足すると、歯や骨がもろくなるだけでなく、イライラの原因になったり、出血したときに血液が凝固しにくくなるなど、いろいろ

ろな不都合が起ります。このコーナーでは、牛乳、小魚、大豆製品、チーズなど、カルシウムを多く含む食品を使ったお料理を紹介します。きちんと摂取するにはどういう食事をしたら良いのが。ぜひ、ご家庭の献立の参考にさせていただきますね。



### 今回ご紹介のお料理

## レタスの クリーミーサラダ



### \* 材料（2人分）

レタス（手でちぎる）……………150g  
プロセスチーズ……………30g  
ハムの薄切り……………1枚  
プレーンヨーグルト……………大さじ2  
酢……………大さじ1  
油……………大さじ1/2  
砂糖……………小さじ1/2  
塩……………小さじ1/5  
こしょう……………少量

1人分  
カルシウム 129mg エネルギー 122kcal  
たんぱく質 6.1g 塩 分 1.3g  
ビタミンB2 0.11mg

### \* 作り方

- ① レタスは塩少量（分量外）をふり、しんなりしたら塩を洗い流して水けを絞ります。チーズとハムは5cm角に切ります。
- ② ボールにAをまぜ合わせ、①を入れてあえ、味をなじませて完成です。