

尝一尝 做一做 当季的味道

食べよう！ 作ろう！ 旬の味

— 煮干了汤汁的新土豆 —

万物抽出新芽の春天，蔬果店、超市都摆满了许多只有在这个季节才有的蔬菜。另外，那些一年四季都能见到的蔬菜，在这个季节也比平时更加新鲜水嫩，其中像「新春卷心菜」、「新洋葱」等等，也只在春天将其稍稍改变名字放在店头。

「新土豆」也是这样取名的一种，是取自当年第一次收割的土豆之意，不过也用来称呼春天收获，把个小皮薄水分多的土豆品种都如此称呼。

这次介绍的「煮干了汤汁的新土豆」的「煮干了汤汁」，原来多用于表示煮干了汤汁的咸甜芋头，但是使用只有在这个季节才有的新土豆做来试试吧。个小皮薄的新土豆，剥起来切起来都很方便，也很容易煮熟，是轻轻松松就能享受到的春天的美味食材，在这里向各位推荐。请尝试在各种料理中使用。

【食材（4人份）】

新土豆…500g 和风汤汁…400ml 砂糖…3大勺
酱油…3大勺 油…适量

【做法】

1. 将新土豆洗净，除去芽。沥干水分。
2. 锅中倒入油后，将1放入翻炒。
3. 2中加入汤汁，沸腾后加砂糖和酱油，盖上锅盖用中～小火将新土豆煮到酥软。
4. 掀开锅盖开大火，摇晃锅使土豆不要烧焦，等到汤汁变少呈粘稠状态后完成出锅。

— 新じゃがの煮っ転がし —

芽吹きの子供である春は、八百屋でもスーパーでも、山菜などこの季節にしか出会えない野菜がたくさん並びます。また1年を通してよくお目に掛かる野菜も、この季節は普段より柔らかく瑞々しく、中には「春キャベツ」「新タマネギ」など、春だけいつもとちょっと違う名で店先に並ぶものもあります。

「新じゃが」もそのような名前のひとつで、その年初めて収穫したじゃがいもという意味合いの名ですが、春に収穫した、小粒で皮が薄く水分の多い品種のじゃがいもを一樣にこう呼んでいるようです。

今回ご紹介する「新じゃがの煮っ転がし」の「煮っ転がし」は、元来サトイモを甘辛く煮た料理を言うことが多いのですが、この季節ならではの「新じゃが」を使って作ってみましょう。小さく皮が薄い新じゃがは、剥いたり切ったりする手間が少なく、火も通り易いので、手軽に春の味覚を楽しめる食材としてお勧めです。色々な料理に使ってみてください。

【材料（4人分）】

新じゃが…500g 和風だし…400ml
砂糖…大さじ3 醤油…大さじ3 炒め油…適量

【作り方】

1. 新じゃがはよく洗って、芽があれば取る。水気をよく切る。
2. 鍋に油をひいて1をよく炒める。
3. 2にだし汁を入れ、沸腾したら砂糖と醤油を加え、蓋をして新じゃがが柔らかくなるまで中～弱火で煮る。
4. 蓋を取って火を強め、焦げないように鍋をゆすり、煮汁が少なくなるとろみが出たらでき上がり。

〈日本語できるかなの答え〉①C②D③E④A⑤B