

尝一尝 做一做 当季的味道

— 糖汁浇油炸红薯 —

红薯仅仅是蒸也很甜很美味，是秋天的时鲜，深受欢迎。因为在荒地也能很好地生长，所以日本在食物缺乏的战争期间大量种植食用。这样听来会有在粮食紧缺的困难时期，红薯的甜味救助了人们这样的感觉，但实际上现在红薯的味道是在此之后品种改良的成果，当时似乎是没有那么美味的。

时代变迁，现在像“安纳芋”、“紫芋”等红薯中特别甜的品种受人欢迎，虽然在红薯中价格稍贵，但也有人特地想买这个品种。

这次介绍的“大学芋”中使用的红薯因为要在最后裹上糖汁，所以不用很甜的品种也没有关系。这一料理，中国也有十分相似的，可能其创始就是中国料理，但不知何故，以“大学芋”这个名称家喻户晓。为何取名叫作“大学芋”的原因众说纷纭，但很久以前在东京就有卖这种做法的红薯，大学生十分喜欢且经常享用，这就是其由来。归根结底，红薯自古以来就是平民食物。

【材料（2人分）】

红薯…1根 炸东西用的油…适量 砂糖…5大勺

酱油…1小勺 水…2大勺 芝麻…1大勺

【做法】

1. 将红薯切滚刀块或粗条，用水浸下后沥干水分。
2. 油烧热后将1放入炸。过一下火后表面呈稍浓的黄褐色时从油中捞起沥干油。
3. 锅中放入砂糖、酱油、水熬制，呈粘稠状后加入2将糖汁裹在外面。
4. 将3放入盘子等中摊开，趁热撒上芝麻后完成。

た 食べるよう！ つく 作ろう！ しゅん あじ 旬の味

— 大学いも —

蒸かすだけでも甘く美味しく、みんなが大好きな秋の味覚、サツマイモ。荒地でもよく育つことから、日本では食べ物の乏しかった戦時中にたくさん植えられ食べられていました。そう聞くと食糧難のつらい時期もあの甘みが人々を癒したように感じてしまいますが、実は現在のようなサツマイモの味はその後品種改良の成果だそうで、当時はそれ程美味しいものではなかったようです。

時代はすっかり変わって、今では「安納いも」や「むらさきいも」など、サツマイモの中でも特に甘い種類のものに人気が出て、サツマイモの中では少し高価ですがわざわざそれを買って求める人もいます。

今回ご紹介する「大学いも」に使うサツマイモは、最後に蜜を絡めるので、そんなに甘い種類のものでなくて構いません。この料理は、よく似たものが中国にもあり、どうやら元祖は中華料理のようですが、何故か「大学いも」という名前です。何故「大学」と付くのかは諸説ありますが、ずっと以前に東京でこのように調理したサツマイモが売られ、それが大学生に好まれよく食べられていたのが由来です。やっぱり古来、サツマイモは庶民の食べ物であったようです。

【材料（2人分）】

サツマイモ…1本 揚げ油…適量 砂糖…大さじ5 醤油…小さじ1 水…大さじ2 ゴマ…大さじ1

【作り方】

1. サツマイモは乱切りか拍子木切りにし、水にさらしてから水気をよく切っておく。
2. 油を熱し1を揚げる。中に火が通り表面が濃い目のきつね色になったら油から上げて油を切る。
3. 鍋に砂糖、醤油、水を入れて煮詰め、とろみが出たら2を加えて絡める。
4. 3をバットなどに広げて、熱い間にゴマを振ったらできあがり。

〈日本語できるかなの答え〉①トマト②キャベツ③さつまいも（サツマイモ）④なす（ナス）