

— 烤玉米 —

在日本，从七月到九月上旬，各地都会举办盂兰盆舞会和烟火晚会等夏季祭祀活动。即使都叫夏季祭祀活动，从有很多游客非常热闹的，到只有当地人举办的，大小不一各式各样。但是不管去那个夏季祭祀活动，“路边摊”是一定会看到的。有面向孩子卖玩具的摊子，捞金鱼等的摊子，还有卖章鱼小丸子和炒面，苹果糖和汽水等吃的喝的摊子。当然夏季祭祀活动是去看盂兰盆舞蹈和烟火的，但一返童心买买玩具，品尝下平时吃不到的路边摊上的美食也可以说是乐趣之一。

那么这次来介绍路边摊小吃中经常能看到的“烤玉米”的做法。虽然是还称不上菜肴的非常省事的東西，但夏天是时令季节的玉米，只用糖和酱油简单地烤一烤就成了别有风味美食。夏天也许有机会和朋友以及同事去吃野餐烧烤，那时也请参考这个做法，一定做下美味的烤玉米。

【材料 (2根份)】

玉米…2根 砂糖…2小勺 酱油…2大勺

【做法】

1. 玉米去掉玉米须和玉米皮，用保鲜膜包好在微波炉里转3分钟左右，或用盐水煮5分钟左右。
2. 将砂糖和酱油混合备用。
3. 将1放入烤鱼箱或烤箱中烤（如果都没有的话就用烧烤网或平底锅烤）。
4. 烤至表面有点焦时用刷子在整個玉米上刷上2，翻转继续烤。
5. 反复进行4，直到全部烤至焦黄即完成。

— 焼きとうもろこし —

日本では7~9月初旬にかけて、盆踊りや花火大会などの夏祭りが各地で開かれます。一口に夏祭りと言っても、大勢の観光客で賑わうものから、地域の人々だけで行われるもので、大小様々です。でもどんな夏祭りに行っても、必ずといっていい程見られるのが「屋台」です。子ども向けにおもちゃを売る屋台、金魚すくいなどの屋台、そしてたこ焼きや焼きそば、りんごあめらむねさいだーなど、食べ物や飲み物を売る屋台……。夏祭りでは盆踊りを踊ったり花火を観覧するのはもちろんですが、童心に返っておもちゃの面を買ってみたり、普段は食べない屋台の料理を味わったりするのも楽しみのひとつといえるでしょう。

さて今回は屋台料理でもよく見られる「焼きとうもろこし」のレシピを紹介します。料理という程の手間も掛からないものですが、夏が旬のとうもろこしは、砂糖醤油で簡単に焼くだけで格別な一品となります。夏は友人や職場の人たちとバーベキューをする機会もあるかもしれませんので、そんな時にもこのレシピを参考に是非美味しい焼きとうもろこしを作ってください。

【材料 (2本分)】

とうもろこし…2本 砂糖…小さじ2 醤油…大さじ2

【作り方】

1. とうもろこしはひげと皮を取り除き、ラップして電子レンジを3分ほどかけるか、5分ほど塩茹でする。
2. 砂糖と醤油は混ぜておく。
3. 1を魚焼きグリルかオーブントースターに入れて焼く（どちらでもなければ焼き網やフライパンで焼く）。
4. 表面に少し焦げ目が付いたら2を全体にはけなどで塗り、回転させて更に焼く。
5. 4を繰り返す、全面に焦げ目が付けばできあがり。