

Let's Cook and Eat the Tastes of the Season!

— Simmered New Potatoes (*Shin-jaga no Nikkorogashi*) —

Spring is the season of budding crops. Edible wild plants and a wide variety of other vegetables that we can only encounter in spring appear in grocery stores and supermarkets. Vegetables that are available year-round also seem softer and fresher than usual during this season, such that some are given a special seasonal name, such as “spring” cabbage and “new” onions.

Shin-jaga (new potato) is one such name. It literally refers to the year's first harvest of potatoes, but is now more commonly used to refer to a type of small potato that has a very thin skin and high moisture content, and is newly harvested in spring.

Below, we introduce a recipe called *shin-jaga no nikkorogashi* (simmered new potatoes). *Nikkorogashi* typically refers to a dish of taro simmered in a salty-sweet sauce, but the recipe below uses seasonal *shin-jaga* potatoes instead of taro. *Shin-jaga* are an ideal ingredient for casually enjoying the taste of spring, because they are small and cook quickly, and their skin is thin and doesn't need to be peeled. You can use them to make a variety of dishes.

[Ingredients (four servings)]

Shin-jaga potatoes: 500g

Japanese broth: 400ml

Sugar: 3 Tbsp

Soy sauce: 3 Tbsp

Oil: as needed

[Preparation]

1. Wash the *shin-jaga* well, remove any eyes, and wipe off excess water.
2. Heat some oil in a pan and stir-fry the potatoes.
3. Pour Japanese broth into the pan, let it come to a boil, then add sugar and soy sauce. Cover the pan and cook the potatoes over medium to low heat until soft.
4. Take the cover off and turn up the heat to high. Shake the pan occasionally to prevent burning, and cook until the sauce thickens somewhat.

たべよう！ つくろう！ しゅん あじ 食べよう！ 作ろう！ 旬の味

— 新じゃがの煮っ転がし —

芽吹きめぶきの季節きせつである春はるは、八百屋ややおやでもスーパーすーぱーでも、山菜さんさいなどこの季節きせつにししか出会であえない野菜やさいがたくさん並ならびます。また1年ねんを通してとおよくお目めに掛かかる野菜やさいも、この季節きせつは普段ふだんより柔やわらかく瑞々みずみずしく、中なかには「春キャベツはるきゃべつ」「新タマネギしんたまねぎ」など、春はるだけいつもとちよちやうつと違ちがう名なで店先みせさきに並ならぶものもあります。

「新じゃがしんじゃが」もそのような名な前のなまえのひとつで、その年初としはじめて収穫しゅうかくしたじゃがいもという意味いみ合あいの名なですが、春はるに収穫しゅうかくした、小粒こつぶで皮かわが薄うすく水分すいぶんの多おほい品種ひんしゅのじゃがいもをいちやう一様いっやうにこう呼よんでいるようです。

今回こんかいご紹介しょうかいする「新じゃがしんじゃがの煮っ転がしにっころがし」の「煮っ転がしにっころがし」は、元来もとからサトイモさといもを甘辛あまからく煮た料理にりょうりを言うことが多おほいのですが、この季節きせつならでは新じゃがしんじゃがを使つかって作つくってみましょう。小ちいさく皮かわが薄うすい新じゃがしんじゃがは、剥むいたり切きったりする手間てまが少すくなく、火ひも通とおり易やすいので、手軽てがるに春はるの味覚あじを楽したのしめる食しょく材ざいとしてお勧めすすめです。色々いろいろな料理りょうりに使つかってみてください。

[材料 (4人分)]

新じゃがしんじゃが…500g 和風だしわふう…400ml 砂糖さとう…大さじ3

醤油しょうゆ…大さじ3 炒め油あぶら…適量てきりやう

[作り方]

1. 新じゃがしんじゃがはよく洗あらって、芽めがあれば取とる。水気みずけをよく切きる。
2. 鍋なべに油あぶらをひいて1をよく炒いためる。
3. 2にだし汁じるを入れ、沸騰ふつとうしたら砂糖さとうと醤油しょうゆを加くわえ、蓋ふたをして新じゃがしんじゃがが柔やわらかくなるまで中ちゆう～弱火よわびで煮にる。
4. 蓋ふたを取とって火ひを強つよめ、焦こげないように鍋なべをゆすり、煮汁にじるが少すくなくなるとろみあが出でたらでき上あがり。