

Cita Rasa Hidangan Ibu Jepang

Makanan lezat musim gugur tentulah hasil panen baru : [Ubi Jalar]
Daigaku Imo = Ubi Universitas

Bahan :

Ubi jalar = secukupnya

Minyak nabati = secukupnya

[Saus] = gula dan madu secukupnya, garam dan kecap shoyu sedikit.

[Penabur] = wijen hitam sedikit

Cara membuat :

- ① Ubi jalar dicuci dalam keadaan belum dikupas. Setelah ditiriskan, kupaslah kulitnya, dan potonglah ukuran satu suap.
- ② Masukkan minyak nabati ke dalam kuah, panaskan hingga 150°C~160°C. Lalu masukkan ubi jalar dan gorenglah hingga berwarna kekuningan. Apabila sudah bisa ditusuk dengan tusukan sate, angkatlah.
- ③ Cara membuat [saus]. Masukkan gula, madu, garam dan kecap shoyu ke dalam panci yang lain, masaklah sampai mendidih. Matikan apinya.
- ④ Masukkan ubi jalar yang sudah digoreng ke dalam sausnya, diaduk sampai semuanya terlumuri saus, lalu taburkan wijen hitam di atasnya.

★ Perhatikan :

- Ubi jalar agak keras sehingga berhati-hatilah ketika memotongnya jangan sampai jari kita terluka.
 - Ketika menggoreng ubi jalar, hati-hati jangan sampai terkena luka bakar.
 - *Daigaku Imo* yang panas ini bagian dalamnya terasa lembut dan lezat, hati-hatilah jangan sampai mulut kita terluka bakar.
- ★ Ubi jalar yang diiris tipis dan digoreng, hasilnya akan menjadi [*Imo Karinto*].
- ★ Ubi jalar dipanen pada musim gugur, sehingga harganya menjadi murah di pasaran. Pengolahannya juga mudah, misalnya [*Fukashi Imo* = ubi kukus] yang hanya dikukus saja, atau [*Yaki Imo* = ubi bakar] yang hanya dibakar saja. Ini merupakan makanan favorit kaum wanita Jepang.
- ★ Di tanah yang gersang sekali pun bisa dipanen, juga bisa disimpan lama, selain itu, bisa pula menjadi pengganti makanan utama. Ini sangat membantu banyak jiwa di tahun ketika panen buruk.
- ★ Di Taman Kanak-Kanak dan SD, ini dijadikan bahan pelajaran dan bahan pengamatan serka kegembiraan ketika mememanennya karena selain sangat dikenal juga mudah ditanam. Bahkan kelas-kelas di sekolah seringkali menanamnya di taman sekolah.

日本のおふくろの味

食欲の秋と言えば、畑の収穫物
“サツマイモ”
大学イモ

材料

- ・サツマイモ 適宜
- ・サラダオイル 適宜
- [タレ]・砂糖 適宜 ・蜂蜜 適宜
- ・塩 少々 ・醤油 少々
- [トッピング]・黒ごま 少々

作り方

- ① サツマイモは皮をつけたまま洗い、水気をふき取り皮をむく。食べやすい大きさに乱切りする。
- ② 鍋にサラダオイルを入れ 150°C~160°Cに熱し、サツマイモを入れ、表面が色づくまで揚げ、竹串が通るようになったら油からあげる。
- ③ [タレ]をつくる。別の鍋に、砂糖・蜂蜜(適宜)、塩・醤油(少々)を入れ、火に掛け煮立ったら火を止める。
- ④ 揚げたサツマイモに③の[タレ]をからめ、黒ごまを適当にふりかける。

★ 注意してください。

- サツマイモは硬いので、切るときに手を切らないように。
 - サツマイモを揚げるとき、熱いので火傷をしないように。
 - 熱々の大学イモは、中がほっくりと食感が柔らかくおいしいですが、口の中を火傷しないように。
- ★ サツマイモを細く切り、カラッと揚げると、「イモかりんとう」ができます。
- ★ 秋はサツマイモの収穫期で、市場に安く出回ります。蒸かすだけの「蒸かしイモ」や焼くだけの「焼きイモ」等、簡単においしく食べられます。日本の女性の好物です。
- ★ やせた土地でも収穫でき、保存も利き、また主食の代わりにもなります。凶作の年にはたくさんの人の命が救われました。
- ★ 幼稚園や小学校では、身近にあって親しみやすいことや育てやすいこともあって、観察や収穫の喜びを味わえる教材として、学級花壇に栽培することがよくあります。