

Marilah kita buat dan makan ! Masakan di musim ini.

— Semur Kentang yang Baru Dipanen —

Musim semi adalah saat di mana tunas hijau mulai muncul. Di toko sayur, atau di pasar swalayan, berjejer macam-macam sayuran yang hanya bisa ditemukan di musim ini, misalnya sayuran gunung *Sansai* dan sebagainya. Bahkan sayuran yang selalu ada sepanjang tahun pun, pada musim semi ini saja namanya agak berbeda ketika dipajang di toko, rasanya pun lebih lembut dan segar, di antaranya adalah [*haru kyabetsu* = kol musim semi]. [*shin tamanegi* = bawang bombai baru].

Begitu pula [*shin jyaga* = kentang baru] merupakan salah satu yang berganti nama. Artinya adalah kentang panen pertama di tahun ini, tetapi nama ini juga dipakai untuk menyebut kentang yang dipanen pada musim semi, jenisnya agak kecil, kulitnya tipis dan mengandung banyak air.

Resep [Semur Kentang] yang kami perkenalkan kali ini, awal mulanya kebanyakan memakai talas kecil yang dimasak asin manis, namun pada musim ini dipakai kentang yang baru dipanen. Bentuknya yang kecil dengan kulitnya yang tipis membuatnya praktis ketika dimasak, cepat menjadi matang dan tidak perlu dikupas kulitnya atau dipotong-potong lagi. Pakailah kentang baru ini untuk bahan makanan dalam berbagai jenis masakan.

[Bahan : untuk 4 orang]

Kentang baru = 500 gr. Kaldu ala Jepang = 400 ml. Gula = 3 sdm.
Kecap shoyu = 3 sdm. Minyak untuk menumis = secukupnya.

[Cara membuat]

1. Kentang dicuci bersih, buang bagian yang ada tunasnya. Tiriskan.
2. Masukkan minyak ke panci, lalu tumis bahan (no.1).
3. Masukkan kaldu ke dalam panci (no.2), setelah mendidih, masukkan gula dan kecap shoyu. Lalu tutup kembali pancinya, dan masaklah dengan api kecil ~ sedang, sampai kentang baru itu menjadi empuk.
4. Buka tutup panci, besarkan apinya, goyang-goyangkan pancinya agar tidak hangus. Bila airnya tinggal sedikit dan sudah mengental, matanglah masakan ini.

食べよう！ 作ろう！ 旬の味

— 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、春だけいつものとちよつ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様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、沸騰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