

Marilah kita buat dan makan ! Masakan di musim ini.

— Daigaku Imo —

Dikukus pun terasa manis dan lezat, itulah ubi jalar, panen musim gugur yang disukai semua orang. Ubi jalar sangat mudah tumbuh, bahkan di tempat yang gersang sekali pun, sehingga ubi ini banyak ditanam dan dimakan di zaman perang ketika Jepang sedang menderita kekurangan pangan. Meskipun kedengarannya seolah-olah rasa ubi yang manis itu telah membuat orang-orang terhibur di zaman susah pangan itu, tetapi sebenarnya, pada masa itu rasa ubi tidaklah lezat sekarang. Rasa ubi jalar yang sekarang ini adalah berkat adanya usaha meningkatkan kualitas rasa ubi setelah perang usai.

Zaman sudah berganti, kini di antara berbagai jenis ubi jalar, muncul jenis yang populer karena rasa manisnya istimewa, misalnya [ubi Annou], [ubi ungu] dan sebagainya. Meskipun harganya lebih mahal dibandingkan dengan harga ubi lainnya, namun ada orang-orang yang khusus datang hanya untuk membelinya.

Ubi yang dipergunakan dalam resep [Daigaku Imo] berikut ini, terakhir akan dibalur dengan madu, sehingga tidak perlu memakai jenis ubi yang sangat manis. Masakan ini ada juga yang mirip di negeri China, kelihatannya asal mulanya adalah dari masakan Chinese, meskipun entah kenapa dinamakan [Daigaku Imo = Ubi Universitas]. Mengapa dinamakan [daigaku = universitas] memang ada ceritanya. Konon di masa lalu ketika ubi yang dimasak seperti ini mulai dijual, ternyata sangat laris karena disukai oleh para mahasiswa universitas. Jadi, sejak dahulu ubi jalar memang sudah merupakan makanan rakyat.

[Bahan ; untuk 2 porsi]

Ubi jalar = 1 buah, Minyak goreng = secukupnya,
Gula = 5 sdm, Kecap Shoyu = 1 sdt,
Air = 2 sdm, Wijen = 1 sdm

[Cara membuat]

1. Ubi jalar dipotong tidak beraturan atau dipotong memanjang. Setelah direndam sebentar, tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng, dan gorenglah ubi tadi. Setelah bagian dalamnya matang dan bagian luarnya berwarna kuning keemasan, angkat dan tiriskan.
3. Masak gula, kecap shoyu, air di dalam panci. Setelah mencair menjadi karamel, masukkan ubi yang sudah digoreng, dan diaduk supaya terbalur semua.
4. Angkat no 3 dan taruh di jajarkan di wadah yang lebar, taburkan wijen selagi panas.

食べよう！ 作ろう！ 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の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「安納イモ」や「紫イモ」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…
大きじ5 醤油…小さじ1 水…大きじ2
ゴマ…大きじ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。