

Marilah kita buat dan makan ! Masakan di musim ini.

— Buri daikon (Ikan Buri dan Lobak) —

Bulan ini pun kami perkenalkan masakan yang menggunakan ikan. Ikan buri merupakan ikan besar yang bernomaden dari Samudra Pasifik, panjangnya bisa mencapai 1 meter. Sekarang kebanyakan telah dibudidayakan, namun ada juga ikan buri berlemak di musim dingin yang ditangkap di daerah Hokuriku dll, yang disebut [Kanburi], dan dinilai tinggi.

Di Jepang, nama-nama ikan kadang berubah tergantung pada pertumbuhannya. Ikan seperti itu disebut [*shusse-uo* = ikan yang pangkatnya naik]. Ikan buri termasuk jenis ikan [*shusse-uo*] ini, bahkan boleh dikatakan sebagai wakilnya. Mulai ketika panjangnya 20 cm sampai jadi dewasa, namanya berubah seiring pertumbuhannya ; Wakana → Tsubasu → Hamachi → Mejiro → Buri. Sebutan ini bermacam-macam tergantung daerahnya, jadi tidak ada peraturan baku. Dari namanya yang berubah seiring dengan pertumbuhannya, [*shusse* = kenaikan pangkat], ikan buri dianggap sebagai makanan yang melambangkan keberuntungan. Bahkan di daerah tertentu, ikan buri ini dipakai dalam masakan Tahun Baru *Ozoni*.

Dalam resep kali ini, lobak yang menjadi bahan utama lainnya. Meskipun dijual sepanjang tahun, namun yang paling lezat dengan rasa manis berair adalah lobak musim dingin. Dengan demikian, masakan [Buri Daikon = ikan buri dan lobak] bisa dikatakan sebagai salah satu masakan yang bisa dinikmati kelezatannya pada saat musimnya. Baik lobak maupun ikan buri sama-sama merupakan salah satu bahan masakan yang sering dipakai dalam masakan Tahun Baru. Di dunia ini ada lobak yang berwarna merah atau hitam dsb, di Jepang lobak putihlah yang mendominasi. Dan karena di Jepang warna merah dan putih merupakan kombinasi warna yang melambangkan keberuntungan, maka lobak putih ini sering dipakai bersama dengan bahan makanan yang berwarna merah seperti wortel, dsb.

[Bahan; 4 porsi]

Ikan Buri (sudah dipotong) = 4 potong, Lobak = separuh, Air = 500 ml, Jahe = 1 potong, Kecap shoyu = 3 sdm, Mirin = 3 sdm

[Cara membuat]

1. Potongan ikan Buri dibelah 2, diseduh air panas.
2. Kupas kulit lobak, dipotong miring atau dibelah-belah.
3. Bahan no 2 direbus sekitar 15 menit dengan api sedang, lalu angkat dan tiriskan.
4. Masukkan air, jahe yang sudah diiris tipis, kecap shoyu, dan mirin ke dalam panci. Setelah mendidih, masukkan lobak di bahan no 2, dan masaklah sekitar 15 menit dengan api kecil.
5. Masukkan ikan buri (no.1) kedalam panci (no 4), ditutup dan masaklah lagi sekitar 15 menit. Masakan ini pun matang dan siap dihidangkan.

〈日本語できるかなの答え〉①本 (えほん ほんき てほん ほんとう)
②来 (がいらい らいにち みらい らいねん)

食べよう！ 作ろう！ 旬の味

— ブリ大根 —

今月も魚を使った料理をご紹介します。ブリは太平洋を回遊する1メートルにもなる大きな魚で、現在は養殖ものが多いのですが、北陸などで獲れる脂が乗った冬のブリは「寒ブリ」と呼ばれ珍重されています。

日本では、魚が成長するに従ってその呼び名が変わることがあり、そのような魚のことを「出世魚」と言います。ブリは出世魚としてよく知られる、いわばその代表格で、体長20センチほどの頃から成魚になるまでに、ワカナ→ツバス→ハマチ→メジロ→ブリ等、呼び名が変わります。地域によっても呼び名は様々ではっきりした決まりはありませんが、大きくなるごとに名前が変わって「出世」していくことから、ブリは縁起の良い食べ物とされ、地方によっては正月料理の雑煮にも使われます。

今回のレシピのもう一方の主役、だいこんも、やはり1年中出回っていますが、甘みとみずみずしさが増す冬が旬。「ブリ大根」はまさに旬の味覚を堪能できる一品と言えます。ちなみにだいこんもブリと同じように正月料理によく使われる食材の1つです。世界には赤や黒など様々な色のだいこんがありますが、日本では白いものが主流。赤と白の色の組み合わせは日本ではお祝いの意味があるので、にんじんなど赤い食材と対にして白いだいこんを使います。

[材料 (4人分)]

ブリ (切り身) …4切れ だいこん…1/2本
水…500ml しょうが…1かけ 醤油…大さじ3
みりん…大さじ3

[作り方]

1. ブリ切り身は半分に分ける。さっと熱湯にくぐらせ、上げておく。
2. だいこんは皮を剥き、厚さ2cmぐらいの輪切りにするか、乱切りにする。
3. 2を中火で15分下茹でし、ざるに上げておく。
4. 鍋に水、薄切りにしたしょうが、醤油、みりんを入れ、煮立ったら2のだいこんを入れ弱火で15分ほど煮る。
5. 4に1のブリを加え、落とし蓋をして更に15分ほど煮ればできあがり。