

Marilah kita buat dan makan ! Masakan di musim ini.

— Dua Jenis Nasi di Musim Semi —

Hampir semua sekolah maupun perusahaan di Jepang, memulai tahun ajaran baru atau tahun administrasi barunya pada bulan April. Tetapi, di seluruh dunia, negara yang memulai tahun fiskal baru-nya pada bulan April ternyata hanya Jepang saja. Sehingga akhir-akhir ini mulai muncul pendapat-pendapat yang menginginkan globalisasi, terutama di kalangan perguruan tinggi, untuk memulai tahun ajaran baru-nya mulai bulan September, seperti di kebanyakan negara-negara lainnya. Bila hal ini terjadi, bagaimana gerangan dengan kebiasaan Jepang selama ini, di mana foto kenangan upacara masuk sekolah atau pesta penyambutan karyawan baru, yang seringkali dilakukan di bawah pohon sakura ?

Bagaimanapun jadinya, apakah tahun fiskal baru atau tahun ajaran baru akan berubah atau tidak, namun musim semi tetap saja membawa kehangatan tersendiri di hati kita. Resep yang kami perkenalkan kali ini ; [Takenoko Gohan = nasi dimasak dengan rebung] dan [Mame Gohan = nasi yang dimasak dengan kacang polong], keduanya menggunakan bahan yang khas di musim semi, dan cocok untuk dibawa sebagai *bento* atau *onigiri*. Ketika udara semakin hangat, bukankah menarik sekali apabila kita makan-makan di udara terbuka bersama-sama dengan kenalan baru. Nikmatilah musim semi ini sebisa mungkin.

Takenoko Gohan = nasi yang dimasak dengan rebung

[Bahan : untuk 3 porsi]

Beras = 3 cup, rebung (boleh juga digunakan rebung yang sudah direbus) = 1 buah, garam = 1/2 sdt, kecap shoyu = 2 sdm, sake = 3 sdm, mirin = 1sdm, kaldu ala Jepang = secukupnya.

[Cara Membuat]

1. Apabila memakai rebung yang masih berkulit, maka buatlah guratan di bagian kulitnya tsb. Rebuslah rebung ini selama kira-kira 1 jam di panci dengan air mendidih, dan dimasukkan dedak padi. Lalu kupaslah kulitnya.
2. Cucilah beras dan didiamkan selama 30 menit.
3. Bahan no 1, atau rebung yang sudah direbus dengan air, dipotong sebesar satu suapan.
4. Masukkan beras, rebung, bumbu ke dalam *rice cooker*, setelah itu masukkan kaldu ala Jepang sebanyak yang diperlukan. Lalu masaklah seperti biasa sampai matang.

Mame gohan = nasi yang dimasak dengan kacang polong

[Bahan ; 3 porsi]

Beras = 3 cup, kacang polong = 150 gr, garam = 2 sdt, sake = 1 sdm.

[Cara membuat]

1. Cuci beras dan didiamkan selama 30 menit.
2. Cuci kacang polong dan taruh di atas saringan.
3. Masukkan beras dan air sebanyak yang diperlukan ke dalam *rice cooker*. Tambahkan kacang polong, garam, dan sake. Lalu masaklah seperti biasa.

食べよう！ 作ろう！ 旬の味

— 春のご飯2種 —

日本の殆どの学校や会社では、4月から新しい年が始まります。しかし4月から新年度が始まる国は実は世界中で日本だけだそうで、最近では大学などを中心に、他国で多く採用されている9月始まりにし、グローバル化しようという議論も起きています。さて、そうなる日本では見慣れた光景の、満開の桜の下での入学式の記念写真や新入社員歓迎の花見はどうなってしまうのでしょうか？

ともあれ、新年度であろうとなかろうと春というのはなんとなく心がワクワクする季節です。今回ご紹介する「たけのこご飯」と「豆ご飯 (グリーンピースご飯)」は、どちらも春ならではの食材を使った炊込みご飯で、お弁当やおにぎりにもピッタリ。暖かくなった戸外で新しい仲間と食べるのも楽しいのではないのでしょうか。皆さんも春を満喫してください。

たけのこご飯

[材料 (3合分)]

米…3合 たけのこ(水煮されたものでも可)…1本 塩…小さじ1/2 醤油…大さじ2
酒…大さじ3 みりん…大さじ1
和風だし汁…適量

[作り方]

1. たけのこは皮付きの場合は皮に切れ目を入れ、沸騰させぬかを入れた鍋で1時間程茹でて柔らかくし、皮を剥いておく。
2. 米は研いで30分ほど置いておく。
3. 1または水煮たけのこを食べ易い大きさに薄切りにする。
4. 炊飯器に米とたけのこ、調味料を入れた後、和風だし汁を加えて規定の水量にする。普通に炊けばできあがり。

豆ご飯

[材料 (3合分)]

米…3合 えんどう豆 (さや無し) …150g
塩…小さじ2 酒…大さじ1

[作り方]

1. 米は研いで30分ほど置いておく。
2. えんどう豆は洗ってざるに上げておく。
3. 炊飯器に米と規定量の水を入れ、そこにえんどう豆と塩、酒を入れ、普通に炊けばできあがり。