

## Marilah kita buat dan makan ! Masakan di musim ini.

### — Jagung Bakar —

Di Jepang, selama bulan Juli hingga awal September, terdapat berbagai festival musim panas, misalnya Tarian Bon-odori, Pesta Kembang Api dsb, di setiap daerah. Meskipun namanya sama-sama Festival Musim Panas, namun skalanya berbeda-beda, mulai dari festival besar-besaran yang banyak dikunjungi turis, hingga festival yang hanya dihadiri penduduk setempat saja. Di festival yang mana pun, yang tak pernah ketinggalan dan selalu kelihatan adalah 'yatai = warung'. Misalnya ; warung yang menjual mainan anak-anak, warung menceduk ikan emas dengan sendok kertas, warung-warung makanan dan minuman seperti ; martabak gurita *tako-yaki*, mie goreng *yakisoba*, permen apel, minuman *lamune* (soda) dsb.... Kembali ke masa anak-anak dengan main mainan zaman dulu, dan menikmati makanan warung yang biasanya jarang ditemui, merupakan salah satu hiburan di festival musim panas, selain tentunya menarikan tarian Bon dan menonton kembang api.

Nah kali ini kami ingin memperkenalkan resep [*Yaki tomorokoshi* = jagung bakar], yang sering dijual di warung *yatai* ini. Membuatnya tidak serumit seperti masakan lainnya, cukup dengan membakarnya dan menambahkan gula dan kecap *shoyu* saja sudah membuatnya menjadi istimewa karena musim panas merupakan musim jagung. Musim panas merupakan kesempatan untuk melakukan *barbeque* bersama dengan sahabat atau rekan-rekan kerja. Nah pada saat seperti ini, cobalah membuat jagung bakar dengan resep di bawah ini.

#### [Bahan (untuk 2 buah)]

Jagung = 2 buah, gula = 2 sdt, kecap *shoyu* = 2 sdm

#### [Cara memasak]

1. Jagung dibuang bagian kumis dan kulitnya, lalu dibungkus dengan *saran wrap*, dan dimasak dengan *oven range* sekitar 3 menit, atau direbus di air garam selama 5 menit.
2. Gula dan kecap *shoyu* dicampur.
3. Bahan no 1 dibakar di tempat *grill* bakar ikan, atau di *oven toaster*, (kalau tidak punya kedua-duanya, bisa juga dibakar dengan panggangan atau di penggorengan).
4. Setelah permukaannya agak kecoklatan, oleskan bahan no 2 di semua permukaannya, lalu bakar lagi dengan dibalik-balikkan.
5. Cara membakar no 4 dilakukan berkali-kali, setelah semua permukaan jagung kecoklatan matanglah masakan ini.

## 食べよう！ 作ろう！ 旬の味

### — 焼きとうもろこし —

日本では7~9月初旬にかけて、盆踊りや花火大会などの夏祭りが各地で開かれます。一口に夏祭りと言っても、大勢の観光客で賑わうものから、地域の人々だけで行われるものまで、大小様々です。でもどんな夏祭りに行っても、必ずといっていい程見られるのが「屋台」です。子ども向けにおもちゃを売る屋台、金魚すくいなどの屋台、そしてたこ焼きや焼きそば、リンゴ飴やラムネ（ソーダ水）など、食べ物や飲み物売る屋台……。夏祭りでは盆踊りを踊ったり花火を観覧するのはもちろんですが、童心に戻っておもちゃの面を買ってみたり、普段は食べない屋台の料理を味わったりするのも楽しみのひとつといえるでしょう。

さて今回は屋台料理でもよく見られる「焼きとうもろこし」のレシピを紹介します。料理という程の手間も掛からないものですが、夏が旬のとうもろこしは、砂糖醤油で簡単に焼くだけで格別な一品となります。夏は友人や職場の人たちとバーベキューをする機会もあるかもしれませんので、そんな時にもこのレシピを参考に是非美味しい焼きとうもろこしを作ってください。

#### [材料 (2本分)]

とうもろこし…2本 砂糖…小さじ2  
醤油…大さじ2

#### [作り方]

1. とうもろこしはひげと皮を取り除き、ラップして電子レンジを3分ほどかけるか、5分ほど塩茹でする。
2. 砂糖と醤油は混ぜておく。
3. 1を魚焼きグリルかオーブントースターに入れて焼く（どちらもなければ焼き網やフライパンで焼く）。
4. 表面に少し焦げ目が付いたら2を全体にはけなどで塗り、回転させて更に焼く。
5. 4を繰り返し、全面に焦げ目が付けばできあがり。