

Marilah kita buat dan makan ! Masakan di musim ini.

— Labu Kuning Masak Sepupu —

Perayaan tahunan Halloween yang berasal dari barat, mulai dirayakan di Jepang sekitar 10 tahun lalu sebagai salah satu perayaan di musim gugur, yang berpusat pada tgl 31 Oktober. Akhir-akhir ini, sering terlihat lentera hiasan kota, terbuat dari labu kuning yang bagian mata, hidung, dan mulutnya sudah dicungkil dan diukir. Labu kuning merupakan salah satu sayuran yang masa panennya adalah dari musim gugur hingga musim dingin di Jepang, kini dengan adanya pemandangan lentera labu kuning Halloween ini, membuat kita mau tidak mau jadi menyadari bahwa kita sedang berada dalam musim gugur

Nah, resep kita kali ini adalah [*Kabocha no itoko nii* = Labu kuning masak sepupu]. Yang disebut [*itoko-nii*] adalah masakan rebusan yang terdiri dari kacang dan sayur bersama-sama. Lalu kenapa yaa disebut [*itoko* = saudara sepupu] ? Apakah ini karena ada pemberian nama yang mirip mirip di dalam masakan lainnya, seperti masakan [*Oyako-don* = nasi yang di atasnya ada lauk ; orang tua dan anak], karena memakai bahan ayam dan telur, di mana ‘ayam’ merupakan orang tua dari ‘telur’. Jadi, karena kacang dan sayuran = saudara sepupu, sehingga disebut masakan sepupu ? Ternyata tidak juga, konon ini berasal dari bahan bahan yang matangnya lama ketika di masak, dimasukkan ke panci secara [*oi-oi* = langkah demi langkah], dalam huruh Kanji, [*oi* = 甥 = keponakan]. Nah karena ada 2 huruf [*oi*], maka berarti ada 2 keponakan. Sementara keponakan dengan keponakan lainnya biasanya adalah saudara sepupu. Kemungkinan besar dari situlah asal nama [*Itoko-ni* = masak sepupu] ini. Begitulah, kali ini masakan yang bahannya adalah kacang merah dan labu kuning, keduanya memakan waktu lama untuk sampai menjadi matang, jadi pertama kacang merah dimasak terlebih dahulu, setelah itu labu kuning. Nah bahan yang dimasukkan langkah demi langkah, alias [*oi-oi*] ini karena terlalu makan waktu lama, maka dalam resep ini kami memakai kacang merah yang sudah direbus.

[Bahan ; untuk 2 porsi]

Labu kuning = 350 g (kira-kira 1/3 untuk labu ukuran sedang), air = 1 cup, gula = 1 sdm, kecap shoyu = 1 sdm, kacang merah (*azuki*) rebus = 100g

[Cara memasak]

1. Labu kuning dibuang bagian dalamnya yang berisi biji, lalu dipotong kotak ukuran 3 cm.
2. Masukkan air, gula, dan kecap shoyu ke dalam panci, lalu setelah mendidih masukkan bahan no 1, tutuplah dan masak sekitar 15 menit.
3. Setelah labu kuning menjadi empuk, masukkan kacang merah, aduklah dan setelah dimasak sebentar, selesailah masakan ini.

食べよう！ 作ろう！ 旬の味

— かぼちゃのいところ煮 —

西洋の年中行事であるハロウィンは、日本でも10年程前から本来のハロウィンの日である10月31日を中心に、秋の娯楽イベントの1つとして定着しつつあります。最近では、目鼻口をくり抜いたオレンジ色のかぼちゃのちょうちんを街のディスプレイなどでよく見掛けるようになりました。かぼちゃは日本では秋から冬にかけてが旬となる野菜の代表格ですから、それとあいまって、ハロウィンのかぼちゃちょうちんを目にすると秋の深まりを感じずにはいられない昨今です。

さて今回のレシピは甘いおかずの「かぼちゃのいところ煮」です。豆を野菜などといっしょに炊いた煮物を「いところ煮」と呼びます。さて、何故「いところ」なのでしょう？ 鶏肉と卵（親と子の関係）を使う「親子丼」という名前の料理がありますので、いところ煮では豆と野菜がいところ関係に当たる？ いいえ、実は、火の通りにくい食材から順々に鍋に入れていくところから「順を追って」という意味の「おいおい」と「甥・甥」を掛けて「いところ煮」と言うようになったという説が有力だそうです（甥と甥は確かにいとこ同士に当たりますね）。という訳であずきとかぼちゃを使う今回の料理は、火が通りにくいあずき、次にかぼちゃ、と「おいおい」入れていくところですが、時間がかかるのでレシピでは茹であずきを使っています。

[材料 (2人分)]

かぼちゃ…350g (中くらいのサイズで1/3ほど) 水…1カップ 砂糖…大さじ1
醤油…大さじ1
茹であずき…100g

[作り方]

1. かぼちゃは種とわたを取り、3cm角に切る。
2. 鍋に水、砂糖、醤油を入れ、沸騰させたら1を入れ、蓋をして15分ほど煮る。
3. かぼちゃが柔らかくなったら茹であずきを入れ、混ぜながら少し煮ればできがり。