

Marilah kita buat dan makan ! Masakan di musim ini.

食べよう！ 作ろう！ 旬の味

Imoni

芋煮

[Bahan: untuk 4 porsi]

Talas 600 gram (10 – 15 buah), *konnyaku* (konjak) 1 buah, daun bawang 1 batang, daging sapi (iris) 300 gram, air 1.200 cc, gula 4 sendok makan, kecap asin 4 sendok makan, sake 100 cc

[Cara membuat]

1. Talas dicuci untuk menghilangkan tanah yang menempel. Rebus tanpa dikupas selama 10 menit, lalu diamkan di dalam air. Kulitnya akan menjadi mudah dikupas. Kupas dan potong-potong seukuran gigitan jika ukurannya besar-besar.
2. *Konnyaku* dibelah-belah dengan tangan seukuran gigitan. Daun bawang diiris-iris miring. Daging sapi juga dipotong-potong seukuran gigitan.
3. Masukkan air dalam jumlah yang ditentukan ke dalam panci, nyalakan api dan masukkan semua bahan selain daun bawang.
4. Setelah mendidih, buang buih-buih yang mengambang. Jika bahan telah matang, cicipi dan sesuaikan rasanya. Terakhir, masukkan bawang daun, begitu mendidih, langsung matikan api. Sajikan menggunakan mangkuk.

※Selain bahan di atas, dianjurkan untuk memasukkan pula lobak, wortel, *gobo* (burdock), jamur dan tahu.

[材料 (4人分)]

さといも…600g (10～15個) こんにやく…1枚
ねぎ…1本 牛肉 (スライス) …300g 水…1.2ℓ
砂糖…大さじ4 醤油…大さじ4 酒…100ml

[作り方]

1. さといもは洗って泥を落とす。皮ごと10分程茹でた後水にさらす。すると皮が簡単に外れるようになるので、皮を剥いで、大きい場合は一口大に切っておく。
2. こんにやくは一口大に手でちぎっておく。ねぎは斜切りにしておく。牛肉も一口大に。
3. 鍋に分量の水を入れて火に掛け、ねぎ以外の全ての材料を入れる。
4. 煮立ってあくが出てきたら取る。材料に火が通ったら味をみて、調整する。最後にねぎを入れ一煮立ちさせたらできあがり。お椀によそっていた。

※この材料の他に大根やにんじん、ごぼう、きのこ類、豆腐などを入れるのもお勧めです。

Musim ubi talas jatuh pada musim gugur. Imoni (sup ubi) dalam resep di atas merupakan masakan khas wilayah Tohoku, Masakan ini terutama dikenal sebagai masakan dari Prefektur Yamagata. Pada hari Minggu pertama bulan September setiap tahun, di Kota Yamagata diselenggarakan “Festival Imoni Terbaik di Jepang”. Mungkin banyak orang yang pernah melihat adegan festival ini di berita televisi, di mana ditampilkan panci yang sangat besar sehingga tutup panci perlu dinaikkan dan diturunkan dengan mesin derek di bantaran sungai. Di wilayah Tohoku, dimulai dengan acara ini, sampai cuaca benar-benar menjadi dingin, merupakan musim “Imoni-kai”, yaitu berkumpul di bantaran sungai dan makan Imoni.

Talas merupakan makanan yang dianggap simbol keberuntungan dalam hal kesuburan karena pada talas ada “ibu ubi” yang besar sebagai intinya dan banyak “anak ubi” yang kecil-kecil. Yang dijual di toko kebanyakan adalah anak ubi, tetapi ada pula ibu ubi atau ibu ubi yang nempel dengan anak-anak ubi yang dijual. Jenis yang manapun akan terasa lengkett jika dimasak. Pada talas mentah terdapat lendir. Jika lendir ini disentuh, kulit terasa gatal karena ada kandungan kalsium oksalat pada talas. Oleh sebab itu, mengupas kulit talas merupakan pekerjaan yang merepotkan. Tetapi, cobalah merebusnya sebentar sebagaimana di dalam resep karena akan membuat kulit talas mudah dikupas.

さといもの旬は秋です。レシピの芋煮は東北地方の郷土料理で、特に山形県の料理としてよく知られ、山形市では毎年9月の第1日曜日に「日本一の芋煮会フェスティバル」が催されます。河川敷に蓋をクレーンで上げ下げしなければいけないほどの大鍋が登場するこの祭りの様子を、ニュースなどで見掛けたことがある人も多いのではないのでしょうか。東北地方ではいわばこの行事を皮切りに、本格的に寒くなるまでの間、河川敷などで集って芋煮を作って食べる「芋煮会」の季節となるそうです。

さといもは大きな「親芋」を中心に小さな「子芋」がたくさんできるため、子孫繁栄を象徴し縁起がよい食材とされます。店先に出ているさといもは大抵子芋ですが、親芋や、親芋と子芋がくつついた品種なども売られています。どれも加熱すると粘り気のある食感になります。またさといもは生の状態ではぬめりがあり、シュウ酸カルシウムという成分のせいで触れるとかゆくなることがあります。そのため皮を剥くのが面倒ですが、レシピのように少し火を通すと皮を剥き易いので試してみてください。