

Marilah kita buat dan makan ! Masakan di musim ini.

— Agar-agar Jeruk Mikan —

Apakah Anda tahu peralatan pemanas tradisional Jepang [*Kotatsu*] ? Peralatan ini berbentuk meja rendah yang mempunyai lampu pemanas, lalu ditutup dengan selimut tebal [*Kotatsu-buton*], kaki kita dimasukkan ke dalam selimut tebal tsb untuk dihangatkan. *Ngumpul* bersama mengelilingi *kotatsu* merupakan salah satu hal yang menyenangkan di musim dingin Jepang. Namun perlu pula berhati-hati, karena dapat menyebabkan kita menjadi hangat dan malas keluar dari *kotatsu* walau untuk 1 langkah sekalipun. Apalagi kalau jeruk [*mikan*] yang banyak di musim dingin sudah disediakan di atas meja *kotatsu*, wah, kita bisa makan jeruk *mikan* itu tak henti-hentinya, dan membuat kita semakin malas saja. Sampai-sampai ada istilah [*Kotatsu-mikan*]. Kondisi seperti ini bisa disebut sebagai tradisi musim dingin Jepang.

[*Mikan*] dalam bahasa Jepang merupakan nama umum untuk jeruk, sementara jeruk yang biasanya tanpa biji dan kulitnya mudah dikupas namanya adalah [*Unshu-Mikan*]. Dulu di setiap rumah selalu ada kardus penuh berisi jeruk *mikan*, namun sekarang semakin banyak jenis buah-buahan yang dihidangkan di meja makan membuat produksi *mikan* cenderung menurun.

Bagaimana kehidupan Anda di musim dingin Jepang ini ? Apakah juga ada *Kotatsu* dan jeruk *mikan* ? Jikalau ada, mungkin ada baiknya Anda melewatkan Tahun Baru ini dengan bersantai ala [*Kotatsu-mikan*]. Dan, apabila jeruk *mikan* di rumah Anda berlebihan, sedangkan Anda mulai merasa bosan makan jeruk-*mikan*, maka bisa dibuat menjadi agar-agar. Menyantap agar-agar jeruk yang dingin di dalam kamar yang hangat juga menyenangkan lho.

[Bahan ; untuk 4 porsi]

Jeruk mikan = sekitar 8 buah

Serbuk agar-agar atau *kanten* = 4 gram

Gula = 50 gr, Air = 100 ml

[Cara membuat]

1. Kupaslah kulit jeruk. Apabila kulitnya hendak dijadikan wadah agar-agar, maka potonglah bagian atasnya dan keluarkan isinya.
 2. Bahan no 1 diperas jeruknya, atau di-*mixer*, dibuat sari jeruk *mikan* sebanyak kurang lebih 300 ml. Bila sari jeruk ini tidak mencukupi, maka tambahkanlah air atau *orange juice*.
 3. Masukkan air ke dalam panci, tambahkan serbuk agar-agar (atau serbuk *kanten*) dan gula. Masaklah di api dengan di aduk-aduk. Setelah serbuk agar-agar dan gula mencair, campurkan bahan no 2, matikan apinya.
 4. Setelah bahan no 3 mulai dingin, masukkan ke dalam cangkir atau ke kulit jeruk di bahan no 1.
- Simpanlah di lemari pendingin, setelah mengeras, maka agar-agar jeruk *mikan* pun siap disantap.

食べよう！ 作ろう！ 旬の味

— みかんゼリー —

「こたつ」という日本独特の暖房器具をご存知ですか。暖房具付きの座卓のことで、これを厚い掛布（「こたつぶとん」）で覆い、中に足を入れて暖まります。こたつを囲んでの団欒は日本の冬の楽しみとも言えますが、この心地よい暖かさには注意が必要です。何故ならこたつぶとんから一步も出たくなってしまふからです。まして、冬を代表する果物「みかん」がかごに盛られてこたつの上に置かれていたら、みかんをいくつも剥いては食べ、ついつい不精になってしまいます。「こたつみかん」という言葉もあるほど、こんな状態もまた日本の冬の風物詩と言えるのですが。

日本語の「みかん」は柑橘類の総称でもありますが、普通は簡単に皮が剥けて種も無く食べ易い「ウンシュウミカン」のことを指します。以前は段ボール箱一杯のみかんがどこの家にもあって、それを冬の間毎日のように食べたものでしたが、最近は食卓に上る果物の種類も多様化し、みかんの生産も減少傾向だそうです。

さて皆さんの日本での冬の暮らしにこたつやみかんはありますか？ もしあれば、お正月ぐらいノンビリ「こたつみかん」で過ごすのもいいかもしれません。また、もしみかんがたくさんあって少々食べ飽きた場合はゼリーにしてみました。暖かい部屋で食べるひんやりしたみかんゼリーもまたいいものです。

[材料 (4人分)]

みかん…8個程

粉ゼラチン、または粉寒天…4g

砂糖…50g 水…100ml

[作り方]

1. みかんの皮を剥く。後で皮を器にする場合は上部を切り取り、中身をくり抜く。
2. 1で剥いたみかんは絞るか、あればミキサーをかけてから濾して、みかんジュースを300ml程作る。ジュースが足りない場合は水かオレンジジュースを足す。
3. 鍋に水を入れ、粉ゼラチン（または粉寒天）と砂糖を入れよくかき混ぜてから火に掛ける。ゼラチンと砂糖が溶けたら2を入れて混ぜ合わせ、火を止める。
4. 3が少し冷めたらカップや1で剥いた皮の器に注ぎ、冷蔵庫で冷やして固まればできあがり。