

## ลองทาน! ลองทำ! อาหารอร่อยตามฤดูกาล

## 食べよう! 作ろう! 旬の味

### — ข้าวโพดย่าง —

### — 焼きとうもろこし —

ช่วงเดือนกรกฎาคม-กันยายน ในแต่ละท้องถิ่นของประเทศญี่ปุ่นจะมีการจัดเทศกาลฤดูร้อนเช่น บงโอดริ งานเทศกาลดอกไม้ไฟ เป็นต้น แม้จะเรียกว่าเทศกาลฤดูร้อนเหมือนกันแต่ก็มีหลายขนาด ตั้งแต่ขนาดใหญ่ที่ครึกครื้นไปด้วยนักท่องเที่ยวจำนวนมาก ไปจนถึงขนาดเล็กที่มีเพียงคนในท้องถิ่นเท่านั้นที่เข้าร่วม แต่ไม่ว่าจะเป็นเทศกาลฤดูร้อนขนาดใด สิ่งที่เราควรต้องเห็นกันเป็นประจำก็คือ “ร้านแผงลอย” ไม่ว่าจะร้านแผงลอยขายของเล่นเด็ก ร้านแผงลอยเกมช้อนปลาทอง ร้านแผงลอยของกิน-เครื่องดื่ม อาทิเช่น ทาโกะยากิ ยากิโซบะ แอ๊ปเปิ้ลชุบน้ำตาล น้ำเลมอนเนด(ไซเดอร์) เป็นต้น นอกจากการรับชมโอดริ ชมดอกไม้ไฟในเทศกาลฤดูร้อนแล้ว การซื้อหน้ากากของเล่นมาสวม ลองชิมอาหารร้านแผงลอยที่ปกปิดไม่ได้ทาน ย้อนกลับไปเล่นเป็นเด็กอีกครั้งก็เป็น การได้สนุกสนาน ไปอีกแบบหนึ่ง

คราวนี้จะขอแนะนำสูตรทำ “ข้าวโพดย่าง” ซึ่งเป็น ของรับประทานตามร้านแผงลอยที่มักจะเห็นกัน แม้จะทำไม่ยุ่งยากเหมือนทำอาหาร แต่เพียงราดโชยุผสมน้ำตาลลงบนข้าวโพดที่มีรสชาติดีในช่วงหน้าร้อนเท่านั้นก็จะได้ของรับประทานที่มีรสชาติอร่อยเป็นพิเศษ ในฤดูร้อนคุณอาจจะมีโอกาสไปทิวาหรือบิหวาทานร่วมกับเพื่อนๆ และคนที่ทำงาน ขอให้ลองนำเอาสูตรนี้ไปใช้ ย่างข้าวโพดที่แสนอร่อยรับประทานกันดู

#### [ส่วนประกอบ(สำหรับ2ฟัก)]

ข้าวโพด... 2 ฟัก น้ำตาล... 2 ช้อนชา โชยุ... 2 ช้อนโต๊ะ

#### [วิธีทำ]

1. เอาเปลือกและไหมข้าวโพดออกให้หมด ห่อข้าวโพดด้วยแร็ป ให้ความร้อนด้วยไมโครเวฟ 3 นาที หรือต้มเกลือ 5 นาที
2. ผสมน้ำตาลกับโชยุเตรียมเอาไว้
3. ย่าง 1 ด้วยตะแกรงย่างปลา หรือย่างในเตาอบขนมปัง(หากไม่มีทั้ง 2 อย่างก็ใช้ตะแกรงหรือกระทะก็ได้)
4. พอผิวเริ่มไหม้ก็ทำด้วย 2 หมุนกลับอย่างต่อเนื่อง
5. ทำขั้นตอนที่ 4 ซ้ำจนกระทั่งทุกด้านเริ่มมีรอยไหม้

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、食べ物や飲み物を売る屋台……。夏祭りでは盆踊りを踊ったり花火を観覧するのももちろんですが、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が、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を繰り返す、全面に焦げ目が付けばできあがり。