Cùng vào bếp! Cùng ăn những thức ăn đúng mùa!

— Yaki Tomorokoshi- Ngô nướng —

Tại Nhật Bản, hàng năm, cứ từ độ tháng 7 đến đầu tháng 9, đâu đâu cũng tổ chức múa Bon và bắn pháo hoa. Tuy nói chung là lễ hội mùa hè, nhưng tùy lượng khách du lịch tới thăm quan, hay cách tổ chức lễ hội của người dân địa phương mà lễ hội cũng mỗi nơi mỗi khác. Tuy vậy, có một đặc điểm mà có thể nói là ở bất cứ lễ hội nào cũng có. Đó là các hàng quán kiểu "yatai". Đối với trẻ em, thì có các loại quán bán đồ chơi, vợt cá vàng. Rồi các quán bán thức ăn đồ uống như quán bán takoyaki (bánh bột mỳ nướng, nhân bạch tuộc), sobayaki (mỳ xào), ringo ame (táo bọc mạch nha) hoặc nước chanh chai lemonade (hoặc nước ngọt cider). Đi xem lễ hội mùa hè, ngoài việc múa bon, xem bắn pháo hoa, chúng ta còn một thú vui nữa là được như quay về thời thơ ấu, được mua chiếc mặt nạ đồ chơi, được ăn những món ăn bán ở yatai mà thường ta không có dịp để ăn.

Trong mục này, chúng tôi xin giới thiệu với các bạn cách làm món "ngô nướng". Cách làm món ăn này không đến nỗi phức tạp để có thể được gọi là "món ăn", nhưng lại là một món ăn đặc biệt vào mùa hè, thơm ngọt mùi shoyu (xì dầu Nhật Bản) với đường. Mùa hè, cũng có những dịp các bạn tổ chức làm món thịt nướng Babercue với bạn bè hoặc đồng nghiệp, bạn hay thử làm món ngô nướng này xem nhé.

[Nguyên liệu (phần cho 2 người)]

Ngô: 2 bắp; đường 2 thìa cà-fe; shoyu: 2 thìa canh.

[Cách làm]

1. Ngô bóc vỏ, bỏ râu, bọc giấy ny-lon thực phẩm, bỏ lò vi sóng trong 3 phút, hoặc luộc trong vòng 5 phút (cho thêm chút muối vào nước luộc)
2. Trộn đường với shoyu để sẵn.
3. Cho ngô đã luộc chín ở mục (1) vào lò nước cá hoặc lò nướng bánh mỳ (nếu không có thì dùng một vỉ lưới đặt lên trên bếp ga hoặc bỏ vào trong chảo để nướng)
4. Lăn ngô cho sém đều khắp lượt.
5. Khi ngô sém đều, quét nước shoyu trộn đường ở mục (2) đều khắp bắp ngô, và nướng thêm một lần nữa.
6. Lặp lại cách làm ở mục 4. Thấy ngô sém đều là được.

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はもちろんですが、童心に返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。