

## 島村美智さんと王彦琚さん（清華大学院）のメール

### 王さん⇒島村さん

島村さん

ハッピー・マザーズ・デイ！

今日、私は母の日をきっかけにして、家に帰って両親と過ごしました。家事を手伝って、料理もお母さんと一緒に作りました。

そう言えば、私は大学で化学工学の専門から、熱交換と物質交換等々の知識にちょっと詳しいです。そして、この知識に関する料理の作り方も興味深くなっております。中国の料理だけではなく（中華料理ではないと思う）、今は玉子焼き、唐揚げ、ハンバーグも作れます。ネット通販のおかげで、今家にかつお節とその削り器を使って、だしも作れる。でも、やっぱり練習不足のせいで、色と味は日本が食べたものと全然違います。

もし可能であれば、今後直々に島村さんに見学してよろしいでしょうか？

最後にもう一度、母の日おめでとうございます！

王彦琚

### 島村さん⇒王さん

ヒコ君

母の日のメッセージを有難うございました！

ご両親も、さぞ楽しい一日を過ごされたことでしょう。

お母さんと料理をするなんて、素敵ですね。

うちの二人の息子たちは、食いしん坊で、小さい時から、食に興味がありました。お料理も少しはできます。

でも、私がいると、「僕、食べる人」になってしまいます。

私が病気の時、次男が炒飯を作ってくれたことがあります。丁寧に炒めて、パラリとしたとても美味しい炒飯でした。

ヒコ君は、何を作りましたか？

鰹節でだしをとるとは、本格的ですね。日本では、鰹節を削ってだしをとるのは、料理人で、一般の人はすでにできあがった出し汁を使う人がほとんどです。でも鰹節を削るときの香りが、いいですね。

化学知識は、日常生活でも有効なのですね。友人で、物理専攻だった人が、やはり、料理好きで、実験と同じみたいなものと言っていたのを思い出します。

私は主婦の料理ですから、計量も適当で、味加減も数値ではいえません。ただ、味覚が勝負です。外食で美味しいものに出会ったら、どのように作るのか、色々試してみるのも好きです。

卵焼き、ハンバーグは、日本でも人気メニューです。是非、一緒にお料理しましょう！

私は、辛い麻婆豆腐が大好きで、作りますが、ヒコ君、こんど本式の中華を教えてください。

日本は新緑の緑が、日に日に濃くなってきました。つつじが終わり、紫陽花の季節に入っています。

先週、山中湖（東京から車で100キロ）へ行ってきました。父が持っていた小さなコテージがあり、山歩きや、湖で遊んだりします。素晴らしい天気です、一日中、目の前に富士山が見えていました。東京の生活から離れて、すっかり気分転換、自然はいいですね。

ヒコ君の来日が待ち遠しいです。

では今日の添削です。

この知識に関する料理の作り方も興味深くなっています——この知識を使って料理を作ることが面白くなっています。

今家にかつお節とその削り器を使って、だしも作れる——今家で、かつお節とその削り器を使って、だしも作れます

色と味は日本が食べたものと——日本で食べたものと

今後直々に島村さんに見学してよろしいでしょうか——これから島村さんに直接伺ってもいいですか

以上

コンサートの練習は進んでいますか。頑張って良い演奏をしてください。

島村美智