



～風料理！

アメリカでも都会にいけば、オリエンタルマーケットがあって日本の調味料や食品などを手に入れることができます。やはり割高です。

酒、しょう油、みりんなどを手に入れることができました。なんとか和食らしきものを作ることができます。

ただ「本物」とは少し違うものになります。...

**「牛丼」風**  
うす切り肉がないため、ひき肉で作る。とぼろ、ほい...

**「やきそば」風**  
玉子めんがないのでスパゲティで作る。ソースはウスターソースとしょう油を混ぜてネ。

**「きんぴら」風**  
ごぼうがないのでにんじんとセロリで。ごまはセサミで代用。(セサミの方が味は淡泊)

**「かぼちやの煮物」風**  
かぼちやは日本の南京とよばれるものはないので「フルーツスクワッシュ」という缶を使います。形は

こんなの。色は白色。でも煮るとかぼちやみたくい味になります。

**「まぐろのトロ」風**  
アボガドを目をつぶって「これはトロ!」と思ってた。...

アメリカで「ハマる」食物

最近では日本でも、スーパーマーケットなどでアメリカのお菓子やたべものが手に入るようになりました。

それでもアメリカに行った時はものめずらしい食材やお菓子が並べられている現地のスーパーへ行くたびにワクワクしてしまうのはアメリカのもつ魅力なのかも!

「アメリカのものっておいしい! ハマる! 」という食材や食物のいくつかをご紹介します。

**「オレンジ・ジュース」**  
100% アメリカに来た日本人は必ずハマるらしい。とにかくなぜかおいしい。一時は毎日こればかり飲んでいたら人にもうなれない。

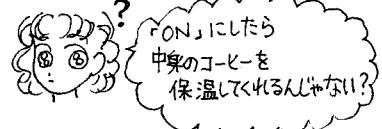
**「ブタ肉」**  
アメリカのブタ肉は一般的に黒ブタで、とてもやわらかくてジューシーです。とんかつ、角煮など、あらゆる料理に大活躍!

**「ピーナツ」**  
アメリカの南部では、ピーナツはローストではなく、塩ゆでして食べるのですが、止まらないおいしい!!

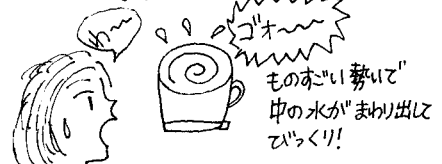
上に挙げたもの、そんなにアメリカっぽいというわけじゃないのでアメリカにくらして初めて気付く裏情報といえるかもしれません。もしアメリカに行く機会があればお試しを〜!

親切なおマグカップ

昨年のクリスマスにマグカップをもらいました。見た目はステンレス製のありがちなマグカップなのですが、よく見るとマグカップの底に「ON」「OFF」と書いてあるスイッチがあるのを発見。ホストマザーが



と言ったので、試しに水をいれてスイッチを「ON」にしてみたら、なんと!



実はこれ、砂糖やミルクをコーヒーなどに入れた時、ちゃんとまぜてくれるというマグカップだったのでした。

アメリカには親切なおマグカップがあるもんだ...と感じていたら、私の主人が



と冗談で言ったところ、周りのアメリカ人全員が「YES! うん!」と答え、大笑いになりました。

●平成8年3月 京都光華女子大学文学部日本文学科 卒業/平成8年3月～10年7月 宝塚市立看護専門学校 学校図書館司書として勤務/平成10年10月～ インターナショナル・インターンシップ・プログラム等の研修生として米国サウスカロライナ州のリベロン小学校に日本語教師として派遣/平成11年1月～ サウスカロライナ大学付属語学学校にて英語コースを専攻(University Of South Carolina, English Programs For Internationals)/平成11年8月 サウスカロライナ大学(心理学専攻)修学/平成13年2月 ユニバーサル・スタジオ・ジャパン勤務/平成15年よりアメリカ・メリーランド州ボルチモアにて結婚新生活を始める。