

- (3) -20 強清水の名水を飲むために、たくさんの人が訪れます。
Many people visit Kowashimizu to have the Kowashimizu's fine water.
- (3) -21 強清水を訪れる人のために、昔から天ぷらがつくられました。
Tempura has been made for the people who visit Kowashimizu.
- (3) -22 天ぷらは、ご飯やそばのおかずです。
Tempura is eaten with rice and buckwheat noodles.
- (3) -23 天ぷらは、魚を材料にした料理です。
Fish are used to make tempura.
- (3) -24 天ぷらは、野菜を材料にした料理です。
Vegetables are used to make tempura.
- (3) -25 天ぷらは、いろいろなものを材料にした料理です。
Tempura is the dish which uses various ingredients.
- (3) -26 天ぷらは、まず小麦粉を水と卵で練ります。
The first step in making tempura is to mix flour with eggs and water.
- (3) -27 天ぷらは、水と卵で練った小麦粉を材料につけます。
Then, the ingredients are dipped rapidly in the eggs and water mixture.
- (3) -28 材料を油で揚げます。
The ingredients are deep-fried.
- (2) -29 天ぷらは、日本人の大好きな料理です。
Japanese people like tempura very much.
- (3) -30 強清水の天ぷらは、ニシンを材料にします。
Herrings are used for tempura ingredients in Kowashimizu.
- (3) -31 ニシンは、干物を使います。
People in Aizu eat dried herrings.
- (3) -32 干物は、材料を太陽の日で乾かしたものです。
Dried herrings are dried under the sun.
- (3) -33 強清水の天ぷらは、スルメを材料にします。
Dried squids are used to make tempura in Kowashimizu.
- (3) -34 会津地域は海がないので、魚やイカの干物をよく食べます。
Since the Aizu area isn't near the ocean, people eat dried fish and dried squids often.
- (3) -35 干物は、水に漬けて柔らかくします。
Dried fish are made soft by soaking them in water.
- (3) -36 強清水の天ぷらは、饅頭を材料にします。
Sweet buns are used for tempura ingredients in Kowashimizu.
- (3) -37 饅頭は、パンのような生地で餡をくるんだお菓子です。
A sweet bun is the dumpling whose material is similar to bread, and the Ann, the sweetened red beans, are wrapped with the dumpling.
- (3) -38 餡は、小豆を砂糖で煮た甘いものです。
The Ann, the sweetened red beans, are the sweet beans which are simmered by sugar.
- (3) -39 饅頭の天ぷらは、とても珍しいものです。
Deep fried sweet buns are very unusual food.
- (3) -40 饅頭の天ぷらは、餡の甘さと油が不思議に調和しています。
Deep fried sweet buns have a great harmony with a sweet taste of the sweetened red beans and oil.

