第60号2017年10月15日

祝 創刊
20周年

光陰矢の如し、この「Tea Time」誌が創刊20年を迎えました。ご愛読いただいている読者の皆様あればこその情報誌です。これからもどうぞよろしくお願いいたします。元編集員の小島まちこさんが日本からエールを送ってくださいましたので、ご紹介いたします。

「Tea Time」創刊20周年おめでとうございます。

奇しくも同じ20年前の夏、我が家はNewport Newsに引っ越しました。現地校に通い始めた子供たちを見守りながらただ右往左往するばかりの頃、近くに住む女性からランチの誘いがあり出かけました。次々に日本人女性が訪れ、和やかな雰囲気の中ホステスの女性が、自分たちは「Tea Time」という季刊誌を発行することになり、編集会議を兼ねているのだ、とのこと。皆さん明確な意見を次々に述べ、颯爽としてとても素敵です。「編集員は皆、やりたい、と意思表示をした人に限ってるのよ」と、ある編集員さん。その言葉通りの皆さんを見て、やっぱりアメリカだな、素晴らしいなあ、と感じたものです。その後は一読者として、出かける時はいつも助手席に「Tea Time」を乗せていました。 まだGPSも普及していなかった時代、誌面の手書きの地図を頼りに紹介されていたアジア系食材店、イベント会場、景勝地、レストラン、史跡、などを訪ね、お陰様で新しい土地に馴染んでいくことができました。東西南北もわからない時期、こうした情報誌の存在は本当にありがたいものです。

その後5年が過ぎた頃, ある編集員さんの帰国が決まり、急遽私が「Tea Time」の編集に参加することになりました。自信より編集の仕事に対する興味が勝りました。当時は皆それほどコンピュータの技術に精通しておらず、イラストや枠取り、地図などは手で切り貼りして誌面をレイアウト、それを一度コピーして増刷するという、まさに手作りでした。現在もそうだと思いますが、何度も読み合わせて文章を推敲し、内容に合ったレイアウトを工夫していく緻密な作業です。一方、度重なるミーティングは作業の傍ら四方山話も尽きず、涙が出るほど笑い転げながら、皆で実に楽しく作業をしたのを覚えています。程なく、「パワーポイントを使ってみては？」という助言を頂き、編集方法は新しい時代に入っていきます。 これによって誌面がカラフルになり、作業もグッと楽になりました。10年程編集員として参加し、今は読者として日本で「Tea Time」を見るのを楽しみにしています。編集技術は驚くほどレベルアップし、最近ではアートのような美しい紙面に唸りながら拝見しています。

20年も続くというのは、ひとえに読者の皆様の需要があってこそ、そして海外で生活する方々の力になりたい、と願い続ける編集員の熱意によるものですね。心から感謝申し上げます。また、さりげなく一番大事なところをサポートして下さる日系企業の皆さまにもお礼申し上げます。 次は30周年ですね！

Tea Time のバックナンバーはこちらからご利用ください
http:teatime-va.jimdo.com

特集：TeaTimeと共に20年

20年前に誕生したTeaTimeですが、その1997年に世の中ではこんなことがありました。

- イギリスのダイアナ元皇太子妃がパリで事故死。
- 香港がイギリスから中国に返還。
- 世界初クローン羊開発成功。
- ペルー日本大使公邸占拠事件。
- マザーテレサ死去。
- 日本の消費税が3%から5%に。
- 秋田新幹線（盛岡ー秋田間）、長野新幹線（高崎ー長野間）開業。
- 東京湾アクアライン開通。
- 京都議定書（地球温暖化防止）の採択。

Hampton Roadsでは過去20年間で、こんなことが・・・

- I-64とバージニアビーチのオーシャンフロントを結ぶ有料道路44号が現在のI-264（無料）に。（1999年）
- ノーフォークとバージニアビーチ間に路面電車「The Tide」が開通。（2011年）

そして、TeaTimeではこの20年間でこんな変遷がありました。

- 創刊時はペニンスラ在住読者対象→その後、Hampton Roadsに拡大。
- 創刊からしばらくは、手描きのイラストを切り貼りで編集。
- 印刷を請け負っていただいた会社：タカハ アメリカ様→ユポ アメリカ様→ニステム様 →キャノン様（現在）
- 23号からカラー印刷に。

TeaTime 20年間で掲載された数々の**レシピ**の中から、一部の読者の方々にお気に入りを選んでいただきました。その結果、人気のあった**トップ5** はこちらのレシピです！

生ハムのオニオンドレッシング （第47号）

材料 （4人分）

〈オニオンオイル漬け〉

玉葱スライス	½個
麺つゆ（2倍濃縮）	1Tbs
醤油	1tsp
胡椒	少々
オリーブオイル	2~3Tbs

白ワインビネガー 1~2tsp

サラダミックス 適宜
（ベビースピナッチ、胡瓜など）
プロシュート（生ハム） 4～6枚

作り方

1. スライスした玉葱に麺つゆ、醤油、胡椒を加えてさっと混ぜ、オリーブオイルを加え、15分以上置いておく。（このまま冷蔵で3～4日保存可能。）
2. 器にサラダミックスや生ハムを盛り付ける。
3. 食べる直前に、白ワインビネガーを1.のオニオンオイル漬けに混ぜ、2.にかける。

<応用編>

- 白ワインビネガーに代えて、赤ワインビネガー、バルサミコ酢、レモン、ライム、米酢等で違った味が楽しめます。
- 生ハムに代えて、ハムや、ローストビーフ、スモークサーモン、お刺身用のマグロなども美味しく召し上がれます。
- オイル漬けにプラスα して美味しい材料は？・・・ わさび、ゆず胡椒、昆布茶、マスタード、バジル、ローズマリー、ディル、セージなどのハーブ。

コンフェティ コーントス （第4号）

材料

① コーンの缶詰 （15 ¼ oz）2缶（水をきっておく）
② Black beansの缶詰 （15 oz）1缶（さっと水にさらして水気をきっておく）
③ パームの缶詰 （hearts of palm、14 oz ）1缶（水気を切り、ざく切りしておく）
④ トマト大2個（種を取り出し、角切り）
⑤ 紫玉葱 ½カップ（粗みじん切り）
⑥ シラントロ ⅓カップ（みじん切り）
⑦ サラダ油 ¼カップ、⑧ライムの絞り汁 3Tbs、⑨チリパウダー 1 ½tsp、⑩クミン ½tsp

<読者のアイデア>
Chic pea（ひよこ豆）を加えても美味しい。

缶詰をポンポンと開け、野菜をササッと切って混ぜるだけ。

トルティーヤチップを添えてサルサ風のオードブルとして出しても、副菜やサラダとして出しても喜ばれる南部の香り豊かな一品。

作り方

1. ①～⑥の材料を大きなボウルに合わせる。
2. ⑦～⑩の材料をよく混ぜ合わせ、1.のサラダの上に回しかけて、全体を軽く混ぜる。

ニューイングランドクラムチャウダー （第13号）

材料（6人分）

ベーコン（細切り）	3枚
玉ねぎ	中1個（1cm角切り）
ジャガイモ	中2個（皮をむき、1cm角切り）
水	約1カップ
clams（6 ½ oz）の缶詰	3缶（汁と身を分けておく）
バター*	¼カップ
all purpose flour*	¼カップ
牛乳*	3カップ（温めておく）
塩	¾tsp
胡椒（あれば白胡椒）	⅛tsp

➢ オプションでパセリ適宜（みじん切り）

<読者のアイデア>
時間がない時、手を抜きたい時に、ホワイトソースを作らず、マッシュルームスープの缶詰で代用！
左の材料中、*印のホワイトソース材料を使わず、作り方4.の手順を抜いて、5.でCream of Mushroom（12oz缶）を入れます（塩味が付いているので、材料の塩は不要）。チャウダーの濃さは牛乳などで調整し、クラムの量はお好みで調節してください。

作り方

1. 大きめの底の厚い鍋にベーコンを入れて、こんがりと焼けるまでゆっくり炒め、ペーパータオルの上に取り出しておく。
2. 1. の鍋に玉ねぎを加え、ベーコンの脂で柔らかくなるまで炒め、ジャガイモも加えて炒める。
3. クラムの汁に水を足して2カップにし、2.に加えて、鍋の蓋をして野菜が柔らかくなるまで煮る。
4. 〈別鍋でホワイトソースを作る〉バターを溶かしてall purpose flourを入れ、2分ほど炒めたら牛乳を加えて泡だて器でよく混ぜる。
5. 4.がトロっとしてきたら3.に入れ、塩・胡椒を加えて蓋をし、味がまろやかになるまで、弱火でスープが吹きこぼれないように気を付けながらよく煮る。
6. 最後にクラムの身と1.のベーコンを加え、弱火で5分間煮る。好みでみじん切りしたパセリを加え、すぐに供す。

Fillet Mignon (Tenderloin) （第7号）

注：実際の第7号（1999年11月15日）は誤って第6号と表示されていますので、訂正させていただきます。

材料

Fillet Mignon	1本
粒胡椒	適宜
ねぎ（またはchive）	適宜
かけ汁（酢と醤油を1：1の割合）	

Fillet Mignon 1本は約6lb.と大量なので、人数分に合わせて調節してください。

<アドバイス>
作り方1.のBBQグリルの代わりにオーブンのBROIL (High) を使用できます。

❖ BROIL使用時、電気オーブンの場合はドアを少し開けたままにする。ガスオーブンは閉めたままで使用。

作り方

1. Filletは強火にして温めておいたBBQグリルで蓋をして片面を6～7分の目安で両面を焼く。
2. 焼けたら取り出し、アルミ箔に包んで約15分置く。
3. 2.を1cmくらいの厚さに切り、平たい大皿に並べ、粒胡椒をガリガリと回しかけ、みじん切りにしたねぎ（またはchive）をその上にふりかける。
4. 別の容器で酢と醤油を混ぜ合わせ、肉の上にふりかけラップをして供するまで室温で保つ。

わらび餅 （第44号）

材料

タピオカスターチ	100g
砂糖	100g
水	400cc
きな粉	適宜

黒蜜

ブラウンシュガー	4Tbs
水	4Tbs

黒蜜はブラウンシュガーと水を小鍋に入れ、溶けるまで火にかけます。

作り方

1. ボウルにタピオカスターチを入れ、水を少しずつ加え混ぜ、きれいに溶かす。
2. レンジ使用できるボウルに砂糖を入れ、1.を加え混ぜる。
3. ラップをして600wで2分加熱し、取り出してよく混ぜる。
4. 全体が透き通った生地になるまで、1分ごとによく混ぜ加熱する。
5. タッパーなどの器にラップをしき、5.を流し入れ、ラップで包むようにしてしばらく置く。
6. 粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし、きな粉をふったバットなどに生地を移し、上からもきな粉をふりかけ、食べやすい大きさに切る。
7. 器に盛り、黒蜜やきな粉を添える。

❖ タピオカスターチは、くず粉やわらび粉と違い、冷蔵庫で冷やしても固くなりにくく、食感も変わりません。

上記以外にも好評レシピがたくさんありました。TeaTime のバックナンバー（表紙ページにリンクが記載）を是非覗いてみてください。

この食材どうやって使うの？

スーパーで見かけても、これどうやって食べるのか分からなくて手が出せないという事ありますよね。
今回はそんな食材を取り上げてみました。

ルバーブ （rhubarb）

ルバーブとは、ヨーロッパ生まれの茎野菜で、見た目はセロリに赤い色をつけたような感じ。葉は食べられない。5月から9月ごろが旬。酸味と渋みがあるので、そのままだと食べにくいが、砂糖と相性がよく、ジャムやパイの中身として使われるのが一般的。イチゴと混ぜて調理する人が多い。甘酸っぱいジャムやパイがお好きな方にはお勧めの食材。食物繊維、カリウム、カルシウムが豊富に含まれている。

ビーツ （beets)

最近は日本でも出回るようになった赤かぶ。ロシアではボルシチに入れるのが一般的。栄養を考えると調理せずに生のままスライスしてサラダなどに加えて食べるのが良い。細切りにしたビーツを塩もみし酢であえたり、ニンジンと一緒にきんぴらにしても。アルミホイルで包み400℃のオーブンで1時間ほど蒸し焼きにし、皮をむいてスライスしたものにオリーブオイルと塩コショウなどシンプルな食べ方もお勧め。個人的には、火を通したビーツをスライスし、マヨネーズ、醤油、七味唐辛子で食べるのがお気に入り。

ケーパー （capers)

地中海原産の木の花のつぼみ。瓶詰の酢漬けが一般的。王道はスモークサーモンのトッピングだが、お肉やお魚料理のソースに使うと美味。オリーブオイルとワインビネガー、マスタードなどと混ぜてサラダのドレッシングにしても良い。

レッドペッパージェリー

ジャムのセクションに置いてあるのを見かけるが、なかなか手が出せない。赤パプリカを砂糖、お酢とともにジェリー状にしてある。少しピリ辛のスパイスも入っているので、甘辛の味。用途は他のジャムやジェリーと同じでいいようだが、クリームチーズと一緒に塗るのがお勧め。クラッカーや、写真のようなチキンサンドイッチは一押し。なんとも癖になる食材だ。

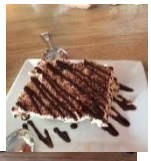
ミントジェリー

こちらもジャムのセクション。さわやかなミントが甘くジェリー状になっている。こちらはさすがにパンに塗って食すという訳にはいかないが、主な使い方はラム肉料理のお供。恐らくラムには独特の匂いと風味があるため、ミントジェリーと共に食べるようになったのだろう。他にもクッキーやアイスクリームのトッピングとしておしゃれなデザートにしたり、アイスティーに加えれば、夏のさわやかな飲み物に！

お勧めレストラン

Pulcinella

1255 Fordham Dr., Virginia Beach
(KempsRiver Crossing内)
電話：757-222-0081　pulcinellavb.com
月~日ランチ11am-2:30pm、ディナー4pm-9:30pm (金曜日のみ 4pm-10:30pm)



Virginia BeachのKempsville にある、こじんまりしたファミリーイタリアン。
オーナーご夫婦のジノさんとピナさんは1998年にイタリアのナポリからアメリカに移住。
2009年にPulcinellaをオープンした。家族三世代で営むアットホームなお店には48席あり、
デリには生ハム・チーズ・オリーブオイルなど全てイタリアから輸入した食材が並ぶ。友人とランチ時に注文したのは、Linguine Con Cozze (ムール貝のパスタ) $7.95とLinguine Con Vongole (ボンゴレ) $7.95。イタリアのシシリー島に住んだ事のある友人は、懐かしい地元の味を思い出し感動していた。Paniniは5種類ほどあり、それぞれ$8.95。もちろんピザもある。トマトソースとガーリック・オレガノのみのシンプルな Pizza Marinara ($11.95)から、アメリカでは珍しい、エビ・イカ・あさり・ムール貝が乗ったシーフードピザ、Pizza Del Golfo ($15.95)など6種類ほど。ディナーはペストジェノベーゼ、カルボナーラを含む24種類のパスタがあり、チキンや子牛の料理も豊富。Calamariも揚げたものとソテーしたものと2種類ある。友人とティラミスを一つ頼んでシェアしたが、控えめな甘さが日本人好みでとても美味しかった。今度はぜひCannoliも食べてみたい。
パーティー用のケータリングも受け付けており、ラザニアやティラミスが丸ごと注文できる。ワインテイスティングも随時行われていて、こちらは予約が必要との事。

Doc of the Bay

103 Constitution Ave., Portsmouth
dockofthebayva.com
電話 757 337-8604
毎日営業 11am-9pm

こんな所にレストラン？と不安になりながら住宅街を走り抜けると行き止まりのリバーフロント、ここにローカルのシーフードレストランがある。おそらく常連さんの溜まり場的な存在なのであろう、混んでいるときは手前の駐車場がいっぱいになる。真っ先に目に入るのは、テラスと呼べるほどお洒落とは言い難いポーチ的スペースで、賑やかなグループで盛り上がっていた。爽やかな季節には、目の前の小さなマリーナのある水辺を見ながらの食事は気持ちが良い。
さて肝心な食事だが、カラマリ ($7.99) は是非試してほしい。最近ではどこにでもあるこのメニュー、個人的にはここのがかなり美味しいと思う。付いてくる辛めのソースがまた美味しい。メインで選んだShrimp Tempura Tacos ($18.99) はエビのてんぷらと言っても実際はフリッターで、パイナップルコールスローとトマトや玉ねぎなどの野菜がのったタコスが3つと、2種類のサイド付き。味のバランスが良い料理だ。サイドのチョイスにあるアスパラガスは存在感のある太さで、ローストされているため素材の味が生かされ、脇役の中では群を抜いて美味しいと感じた。デザートに選んだのはチーズケーキ ($4.99)。しっとりしているが重い感じがなく、メインの後でも美味しくいただけた。季節によってメニューにない生ガキもあるそうなので、Rの付く月に行って試してみよう。

Spice Palace Indian Restaurant

5251 John Tyler Highway, Williamsburg
(Williamsburg Crossing Shopping Center内)
indianspicepalace.com
電話　757-220-3030
月～木11:30am-2:30pm、5:00pm-10:00pm
金11:30am-2:30pm、5:00pm-10:30pm
土、日12:00pm-3:00pm、5:00pm-10:30pm

ショッピングセンターの一角にできた新しいインド料理のレストランは、外見とは違い、中は思ったより席数もありインド風の華やかなインテリア。家族経営のレストランだが、アメリカナイズされていないインド料理が楽しめる。初めて行った日は日曜日のランチタイム。平日のバフェ($9.95)よりもちょっとアップグレードの週末バフェ($13.99)を試した。ベジタリアン用のお料理もメニューの半分を占め、全部で15種類ほど並ぶ。バフェなので 一律食べやすい辛さだが、インドスパイスが香り高く、どれもかなり本格的で美味しい! 薄手のナン2種も食べ放題。さっぱりした野菜のマリネも他のインド料理とよく合って美味。仕事でインドには7~8回出かけたことのある相方も、インドでの食事を想い出す! とご満悦。食事中にインド風クレープのようなものをサービスで出してくれた。ポテトや豆をつぶしたものがほんのり甘いクレープに巻かれている南インドおなじみの食べ物らしい。2度目は平日のディナー。メニューからの一品料理で、それぞれ辛さを5段階から指定する。まずはインドビールとインド料理の代表Meat Samosa ($7.50)。ラムひき肉とつぶしたポテトと豆、ミントなどを小麦粉の皮で包んで揚げてある。外側はちょっと硬めだったが、ラム肉入りで通常の野菜だけのものよりもリッチなフレーバー。メインは茄子のカレーとシーフードのカレー煮込み。茄子のカレー ($12.95)は週末バフェで食べて大いに気に入り、アンコール。ゴルフボールサイズの小ナスが丸ごと柔らかく素揚げされてカレーに入ってくる。美味! Seafood Shaadi（$18.95）は魚、エビ、ホタテが赤唐辛子、生姜、ガーリック、ターメリックパウダーなどが渾然となったカレー状のソースで煮込まれている。こちらも本格派。
これからもメニューが増えるとのことで、楽しみだ。

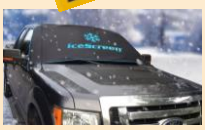
運転中のドッキリ事態に慌てない心得 ABC シリーズ
第 4 弾　＜寒冷対策＞

Hampton Roads の冬は、非常に寒いという印象ではありませんが、氷点下に達する日もあり、積雪があることも。またお気づきの方もいらっしゃるかと思いますが、こちらでは一年を通して車のタイヤは同じで、スタッドレスタイヤに交換するということがありません。それでも、年に数回は氷点下に冷え込んだり、積雪があったりと、凍結道路を運転することになります。そこで今回は、寒冷対策について確認していきます。

ウィンドウ ウォッシャー液 (windshield washer fluid) の凍結予防

・凍結防止効果のあるものにする。
・氷点下になる前に、ウォッシャー液を満タンにしておく。液量が少ないと凍結の可能性が。
※ウォッシャーノズルに目詰まりがないことを確認。砂詰まりなどは歯ブラシでとる。

フロントガラスの凍結予防



・<洗車> 窓ガラスが汚れていると凍結しやすいので、油膜や虫の残骸などを洗い流しておく。
・<撥水剤塗布> 気温によっては凍結するが、凍結後の霜取りがしやすくなる。
・<凍結防止シート(カバー)の利用> 雪が積もっても、ガラスの凍結は防げる。

凍結したフロントガラスの解氷方法

・市販の解氷剤を使用する。
・ぬるま湯をかける。(熱湯だとガラスが割れる可能性があり、水だと解氷後すぐに凍結してしまう恐れあり。)
・デフロスターを使用する。(外気温にもよるが10分以上はかかる。)
・霜を取るのにワイパーを使うのはNG！

雪道・凍結道路を運転するときの注意

Hampton Roadsではスタッドレスタイヤはあまり流通していないので、一年を通じて普通タイヤでの走行となる。雪道や凍結道路上ではスリップする確率が高くなるため、路面状況が悪い時の運転はできるだけ避ける。運転しなければいけない時は左記のことに注意！

・急発進、急ハンドル、急加速、急ブレーキを避ける。
急な動きは行わない！

・ブレーキをかけてから停車するまでの距離が、
普段よりも数倍長くなることを忘れない。

・路面状況(凍結、シャーベット状、圧雪されているか)を見極め、車間距離をしっかりとる。
橋は、その大小に限らず、路面が凍結しやすいので、十分な注意が必要。
※路面が濡れているように見える場所も実は凍結していることが。夜間は特に分かりにくいので注意。

・他の車が走行してできた轍(ワダチ)を利用すると比較的走行しやすい。
しかし轍が深いところではハンドルをとられやすいので注意。轍から外れるときは、比較的なだらかな部分を選ぶ。

・坂道やカーブではポンピングブレーキを使って、ゆっくり走行。タイヤをロックさせないことが大事。

・スリップしたら、スリップした方向へ少しハンドルを切り、元に戻す。
スリップした反射で進行方向にハンドルを戻そうとしたくなるが、これはNG!

積雪時にガレージ外に駐車する場合の注意

・ワイパーを立てておく。(大雪の場合は、ワイパーを立てておくと折れる可能性がある。)
・平坦な場所に駐車。サイドブレーキは使用しない(凍結して解除できなくなる時がある)。
・ツララや屋根からの雪が落ちてくる場所を避ける。
・雪掻きで出来た雪壁を背にして駐車した場合は、マフラーに雪が詰まっていないことを確認してからエンジン始動。

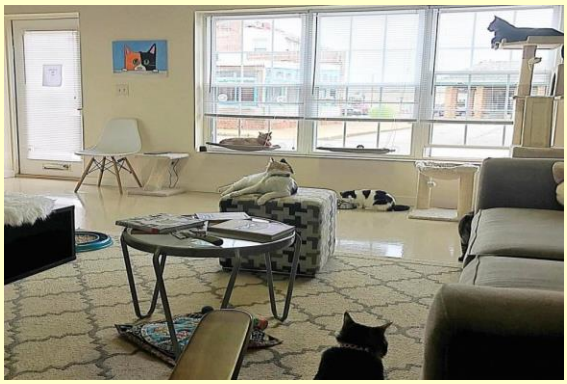
新雪や深い轍(ワダチ)にはまり、タイヤが空回りして抜け出せなくなった時、板が無くても新聞紙や紙袋を使って脱出可！

Hampton Roads に猫カフェ誕生！

日本では行った事がある方もいるだろうし、ほとんどの方が知っている猫カフェ。Norfolk にオープンしたので、早速行ってきた。ウェブサイトで予約も出来るが、今回は平日だった事もあり予約無しでもすんなりと入れた。1人1時間10ドルで、飲み物付き。コーヒー、紅茶、ハーブティー、ホットココア、水とあり、セルフサービス。食べ物が一切ないのがちょっと残念だ。バージニア州は飲食店免許が厳しいらしいので、動物がいる部屋で食べ物を出すのが難しいのだろう。

二重ドアになっている入口を入るともう至る所に猫がウロウロしている。この日は14匹の猫達に迎えられた。一階と二階にリビングルーム風のくつろげる空間があり、猫も人間も好きなだけウロウロ出来る。ソファーに座ってお茶をすすりながら猫達の様子を見たり、猫のおもちゃで猫と遊んだり、猫好きにはとても楽しいひとときだ。ここに居る猫は全て引き取ることが出来る。時間をかけて猫を選べるので、猫を飼いたい人には最適な場所だ。猫達はNorfolk SPCAやローカルレスキューから来るとのこと。ヨガやペイントナイト等、イベントも開催しているのでウェブサイトで確認を。

Catnip Cat Café
www.catnipcatcafe.com
2200 Colonial Ave., Suites #19 & 20, Norfolk, VA
電話: 757-500-7218
月・火・木・金・土: 11am – 8pm
日: 11am – 6pm
水: 定休日



動物の引き取りについて

犬や猫、またはウサギ等を飼いたいと考えている方に、動物愛護センターからの引き取りを勧めます。各市によってHumane Society や SPCA (Society for the Prevention of Cruelty to Animals) といったセンターがあるので、ぜひ立ち寄ってみて下さい。動物愛護センターから引き取ると、引き取りの前に健康診断、予防接種、避妊手術、迷子防止マイクロチップ埋込み等を済ませてくれます。健康上に問題のある動物は引き取り出来ないようになっているので、安心です。引き取りの料金は各センターによって異なりますが、子猫・子犬の方が高くなっています。特定の種類の犬を引き取りたい方は、センターに希望を出しておくとその種類の犬が来た際に連絡がもらえるようになっています。
ボランティア活動としての、子猫・子犬のFoster Care（里親）プログラムもあります。各センターによって異なるので、興味のある方は問い合わせてみて下さい。

Heritage Humane Society
heritagehumanesociety.org
430 Waller Mill Road, Williamsburg, VA 23185

Peninsula SPCA
peninsulaspca.org
523 J. Clyde Morris Blvd., Newport News, VA 23601

Norfolk SPCA
norfolkspca.com
916 Ballentine Blvd., Norfolk, VA 23504

Virginia Beach SPCA
vbspca.com
3040 Holland Road, Virginia Beach, VA 23453

Chesapeake Humane Society
chesapeakehumane.org
312 N. Battlefield Blvd., Chesapeake, VA 23320

Suffolk Humane Society
suffolkhumanesociety.com
412 Kings Fork Road, Suffolk, VA 23435

イベント情報

Chrysler Hall, Norfolk
http://chryslerhall.org

11月7日 7:30pm **Yo-Yo Ma（チェロ）& Kathryn Scott（ピアノ）コンサート**
クラシック音楽界の大スター、ヨーヨーマが30年来のピアノパートナーと共演。曲目は ストラビンスキー、プロコフィエフ、ラフマニノフなどのロシア音楽。

12月15-17日 **『サウンド・オブ・ミュージック』**
世界中からずーっと愛されているミュージカル。引き込まれるストーリー、誰もが耳にした美しい曲の数々をお楽しみください。

1月23-28日 **『レ・ミゼラブル』**
ブロードウェー屈指の超ドラマチックな人気ミュージカル。一度は必ず観ておきたい舞台。

Ferguson Center, Newport News10
www.fergusoncenter.org

2月10日 2:00pm **MUTTS GONE NUTS!**
シェルターからステージへ！驚きの犬たちが主役のアクションコメディー。
ワシントンポスト紙も「必見！」のレビュー。収益はシェルター支援金になります。　チケット：大人$35、子供$10

耳寄り情報

ちょっと目先の変わった新グローサリー店、次々オープン！

最近、Hampton Roadsのあちこちに目につき始めたグローサリー店が**ALDI（アルディ）**と**LiDL（リードル）**。もう利用されたでしょうか？どちらもドイツ系で、低価格が売りのお店です。品揃えには限界があるので、そのお店だけで全部の買い物が済ませられないことも多いですが、一般的なグローサリー（野菜や卵やミルクなど）をちょっと多めに買いたい時など、これらのお店の低価格は魅力です。「なぜこれがここに？」と思われる食品外の日用品も唐突に売られています。編集部の独断と偏見では LiDLの方が若干お勧めですが、どちらも一度ちょっと覗きに行ってみてください。以下、それぞれのお店の様子を挙げてみます：

ALDI　まずショッピングカートを使う場合は、使用に25セント（Quarter）コインが必要。固定されているカートはコインを入れると外れるようになっています。この25セントはカートを返却する時に戻ってくる仕組みなのでご心配なく。時々カートを返却しに来たお客さんが、自分のコインを取り返す前に「このカート使っていいわよ」と譲ってくれることも。商品はダンボール箱に入ったまま売られていたり、と人件費節約のお気楽な感じ。買い物袋は持参し、買ったものは支払いの後自分で詰めます。（袋を持参し忘れたら店で売っているバッグを購入）
おススメ商品：Sliced Brioche Loafのチョコチップ（パン売り場）、冷凍のTruffle Macaroni & Cheese（冷凍食品）

LiDL　お安いのみならず品質への配慮も感じられるのが嬉しいお店。肉・魚類も冷凍パックしてない新鮮なものがほとんど。食料品や雑貨からベーカリーまでひと通りあってちょっとCOSTCOの小売版風。週替わりの特別ディスカウント商品もあり、それらはすぐに売り切れます。ベーカリーやナッツ類はセルフサービス。機械にパンやナッツの種類と数を入力すると、バーコードの付いたラベルが出てくるのでそれを袋に貼ってレジへ。こちらも買い物袋は持参か店で購入し、自分で詰めます。おススメ商品：Viennoiseriesのレーズン（ベーカリー）、Aged beef、Bean chips、レモネード

掲示板

ニューポートニュース補習授業校による毎年恒例の古本市・バザーが開催されます。当日の古本のご寄付も受け付けます。
日時：10月21日（土）　11時～3時
場所：Peninsula Catholic High School 体育館
600 Harpersville Road, Newport News

領事館出張サービスも行いますので詳細は下記を参照下さい。
www.us.emb-japan.go.jp/j/　（別時間帯につき注意！）

「Tea Time」は日系企業CANON社様のご協力で印刷されています。

本誌はHampton Roads に住む日本人のための情報誌です。女性ボランティア5人により年3回、季節の記事やローカル情報などを取り上げ、発行しております。ご意見、ご希望などございましたら、ご遠慮なく下記にご一報下さい。
（投稿先）　Chiaki Yasuda
4905 Whithorn Circle, Williamsburg, VA 23188
Eメールアドレス：ocha_va@live.com
（編集員）安田 千秋 ／ 尚子 Volonino／ 千香子 Loree ／ 博子 Burtner ／ 温子 Smith