



# Tea Time



第32号 2008年6月15日

青々と緑濃く、息づく大地の躍動に圧倒されそうな今日この頃。豊かな自然の中で、目にも鮮やかな色とりどりの美しい小鳥や、絵本から飛び出したようなりすや野うさぎが遊ぶ様を見ていると、自然破壊や環境汚染といった地球が直面している危機すらも忘れてしまいそうです。けれども年々世界各地で集中豪雨や地震、竜巻などの自然災害による被害の惨状を目にする事が確実に増えてきたように思います。地球の温暖化を緩めるには二酸化炭素の排出量を減らさないといけないそうです。国家レベルで車の規制などを始める必要があるのかもしれませんが。個人の問題意識や行動はほんの些細な事でしょうが、沢山の些細な事が集まれば大きな力になります。日本に里帰りした時に驚くのはゴミの区分けの細やかさ、エアコンの緩やかさ。まさに地球に優しく、土地が狭いからこそその生活の知恵に感心します。裏庭のデッキでお茶をしながら、この大地に息づく全てのものを、自然の織りなす四季の流れを、改めていとおしく思う夏の始めです。

## いちごのチーズムース

材料：(100ccの小さいカップ10個分)

- いちご…… 250g
- クリームチーズ… 100g
- 牛乳、生クリーム … 各100cc
- 卵白 … 70cc(約2個分)
- グラニュー糖 … 50g
- レモン汁 … 2~3 Tbsp
- バナナ … 小2本
- フルーツ系リキュール … 少々



作り方:

- ① クリームチーズは分量のうち2 Tbspの牛乳を加えて湯せんにかけ、乾燥しないようにふたをして温め、柔らかくなったら、泡立て器でクリーム状にかき混ぜる。
- ② バナナは小口切りにしてレモン汁をふりかけ、牛乳を加えてミキサーにかける。
- ③ ②を①のチーズに混ぜる。
- ④ 生クリームはしっかりと泡立て、③に混ぜ入れる。
- ⑤ 卵白を泡立て器でしっかり角が立つくらいに泡立て、グラニュー糖を加えてメレンゲを作り④に混ぜる。
- ⑥ いちごは上に飾る分量だけ残して小さく刻み、⑤に混ぜ入れ、リキュール少々も加えて、各々のカップに入れて冷蔵庫で冷やす。

新鮮で簡単、ヘルシーで美味しい夏の飲みもの

## Summer Smoothies

材料：(2人前)

- ヨーグルト … 1 カップ
- よく熟したバナナ … 中1本
- スキムミルク または ソイミルク … 2/3 カップ
- いちご(新鮮なもの、または冷凍のものでも良い) … 1/4 カップ



作り方:

上記の材料をミキサーに入れてよく混ぜるだけ。

自分の好みに合わせて色々な美味しい飲みものを創り出してみたいね。例えば、普通のソイミルクの代わりにバニラ・ソイミルクを入れてみたり、Whipped Yorgurtを使ってみたり、いちごの代わりにピーチやブルーベリー、ラズベリーなどを使ってみると楽しい飲みものができるのじゃないかしら。

## 最近印象的だったもの/感動したもの・・・

駆け足で過ぎていく毎日—そんな中でも、ハッとする瞬間、グッとくる瞬間、そして「今日は特別！」と思えるような、そんな瞬間があると思います。読者のみなさんのそんな瞬間をいくつか紹介します。



### New York Metropolitan Opera 実況中継 — ロミオとジュリエット



以前 Tea Time で紹介された、マッカーサーモールの映画館で New York の Metropolitan Opera の実況中継を初めて鑑賞しました。チケットは映画を見るのと同様、その日にチケット売り場で買うことができました。さすがに映画館の中は満席に近い人でしたが、座り心地のいい椅子で3時間以上(インターミッションを含む)の上映もゆったりと楽しむことができました。何より、普段着のまま、スナックをつまみながら観られるというのはいいですよ～。さらに、インターミッション中は幕間のセッティングの様子や舞台裏なども映してくれて、今回オーケストラの指揮を務めたオペラの大スター、Placid Domingo や、各役者のクローズアップも多々あるので、劇場に座っているのとはやはり違いますが、それを差し引いてもそれ以外の得点は十分あります。もちろん、ロミオとジュリエットはとてもよかったです。最近 Hampton の映画館(AMC Hampton Towne Centre 24)でも同じように実況中継がみられるようになり、そのうちにわが地元 Williamsburg でも同じような機会が得られるようになればいいな～と願うばかりです。

[Williamsburg 在住 主婦の方より]



### ミュージカル — レント

レントの魅力・・・、それはいっぱいありすぎて書ききれません！まず、ストーリー的にはやはり若い人のほうが共感できるかもしれないですね。表面的なテーマがわりと過激なので小さな子供向けではないですが、でも単なる[若者向けの作品]とするにはもったいなさ過ぎます。この作品のテーマは「NO DAY BUT TODAY」。繰り返す歌詞にも出てくるフレーズです。舞台は1990年代ニューヨークのイーストビレッジ。どんどん便利になって、ボタン一つ、クリック一つで誰とでもつながる時代。同時に、人との本当のつながりを見つけにくい時代。住みやすいけど、住みにくい、宇宙の中心ニューヨーク。大金持ちと貧乏人が隣り合わせで暮らす街。毛布をかぶってうずくまった人を横目に5番街でショッピングを楽しんだり、地下鉄で乗り合わせたホームレスに舌打ちして(臭いから)車両を変えたり。世界中から集まるいろんな人々に囲まれて、孤独を感じる街。そんな中で8人の若者たち(ミュージシャン、ドラッグクイーン、ゲイ、レスビアン)がぶつかり合って支えあって生きていく、そんな物語です。

貧困、ドラッグ中毒、HIV、迫り来る死への恐怖。与えられた時間は無限ではないことを痛いほど分かっている主人公たち(恋人が死んだり、自分が HIV 陽性になったりするから)。だからこそ、後悔しないためにそれぞれが夢を追いかける、何かを残したいと願う、自分の気持ちを大切に、今この瞬間を精一杯生きる。明日突然死んでしまっても後悔しない「今日」をあなたは生きていますか？

次に、曲がどれもいい！主人公たちの悲しみ、葛藤、情熱を、音楽が見事に盛り上げてくれるわけです。全員で歌い上げる Seasons Of Love は鳥肌もの。舞台からのパワーがガーンと押し寄せてきて何回観ても号泣です。

あとやっぱり、歌詞がいい！「自分を愛さなきゃ、本当の愛なんて分かち合えない」、「友情は血よりも濃い」、「戦争の反対は平和でなく、創造」、死ぬと分かっているエイズ患者たちの集まりのシーンで、「明日になれば、この悪夢から目覚めるだろうか?」、「後悔に溺れていたら人生なんてあっという間に終わっちゃう。過去も未来もない、『TODAY』あるのみ。」(常に今この瞬間を最後と思って精一杯生きる主人公の恋人が歌う歌)。

書きながら、またレントを観たくなってきた〇子でした。

[New York 在住、Y.K.様より]



## 本 — The Kite Runner

(作者: Khaled Hosseini)

作者はアフガニスタンのカブールで生まれ、外交官の息子。1980年に家族共々アメリカ大使館の仮収容所に入り、現在北カリフォルニアに住む医者で、これは彼の処女作。

この本は裕福な少年と彼の父親の使用人の息子との切り離せない友情、罪悪感、罪の贖い、そして父と息子の微妙な愛情を1970年のアフガニスタンと亡命国アメリカを背景に展開する迫力ある人生の物語です。子供達が情熱をかける風あげの描写は美しく、作者の祖国への熱い思いが伺われます。イスラム人の習慣、宗教上の偏見、女性蔑視など、この本を通じて現実的にとらえることが出来ました。もっとも印象に残ったところはイスラム人の父親としての強い責任感(なんとしても子供を食わせてゆく)、貧困の為に自分の義足をマーケットで売らなければならないという状況、駆け落ちした男女が公共の場所で罰として残酷にも首から下を穴に埋められ、石を投げつけられて殺されるところなど、息つくひまも無く読み終わりました。私にとって忘れられない物語のひとつです。

[Portsmouth 在住 Y.T. 様より]

## Williamsburg でたけのご採り



Williamsburgでたけのご採り?と耳を疑うようなニュースを聞きました。昨年春のことです。日本からやってきたばかりの新妻さんが長靴を履いて採りに行ったという柔らかく新鮮なたけのこのお味噌汁をご馳走してくれました。母の味のする美味しい味噌汁でした。その1年経った今年の4月の晴れ上がったある日、その場所へ連れていってもらいました。くわとナイフ、そして収穫物を入れるペーパーバッグを持ち、帽子もかぶらず、普通の靴を履き、半袖のシャツにスラックスというリラックスした“いでたち”で出かけました。なんと着いた所はWilliamsburgの殆ど町のど真ん中、CW(Colonial Williamsburg)の空き地にある竹藪です。始めの1本を見つけるのに少し時間がかかりましたが、目が慣れてくるとここにもあそこにも、とつぎつぎと面白いように見つけられ、玩具無くして、自然と遊んだ子供の頃の事を懐かしく思い出して興奮し、神経痛で痛む足腰の事も忘れ、採る手をやめられませんでした。日本の田舎でも珍しくなってしまったたけのご採りをこのWilliamsburgでできるとはナンテ私は幸せなんだろう、と宝物を見つけてしまった気分になってくれました。京都などで採れる肥料で肥やされた大きなたけのこは違い、小さく痩せたたけのこで、穂先は2、3回に分けてたけのご飯を作り、少し大きな物は若竹煮にしました。味自体より、自分で取ったたけのこという自分自身の中に隠されていた喜び、というか子供心に触れて感動しました。NJではぜんまいや蕨採りも経験しました。日本では大金を払ってでしかできなくなってしまったという蛸狩りももう少しすると我が家の裏庭でできます。土地の広いアメリカでこそ味わえる喜びです。

注: この竹藪のあるCWの空き地も、間もなく建築現場に取って代わるそうです。

[Williamsburg 在住 S.O. 様より]



## アメリカで歌う日本語唱歌

4月19日、ニューポートニュース日本語補習校の子供たちと女性有志によるコーラス・グループが Hampton International Children's Festival に参加した。この日のために2月から William & Mary 大学の藤本先生の指導、指揮の下に練習を重ねてきた。大勢の聴衆の前に、「ゆかいな牧場」「通りゃんせ」「ドレミの歌」など、可愛いほっぴや浴衣姿の子供達と声を合わせ、その後は女声コーラスで「早春賦」「夢の中で」を歌い上げた。藤本先生とピアノ伴奏の犬矢さんに導かれ、日本語の歌声がハンプトンの青い空に響き渡り、吸い込まれて行った。お祭りなので、出来、不出来は二の次、子供達は元気良く、楽しく歌ってくれたらそれでいい。そして、私達女性コーラスもおもいきり日本語で歌う気持ちよさ、達成感、そして一つのことを一緒にやり遂げた一体感…この感動を味わうために願わくばまた来年、3度目の参加を夢見してしまうのだ。

[Yorktown 在住 M.K. 様より]

## レシピ:簡単に出来るおやつ



### 野菜パイ(6~8人分)

材料:	ブロッコリー 小さく切る	2カップ	}	(A)
	人参 小さく切る	1/2カップ		
	玉葱 小さく切る	1/2カップ		
	ピーマン 小さく切る	1/2カップ		
	Cheddar Cheese(shredded)	1カップ	}	(B)
	ミルク(脂肪少なめ)	1.5カップ		
	Bisquick(粉売り場に)	3/4カップ		
	卵	2又は3個		
	塩(1/2tspを2回分)	1 tsp		
	胡椒	1/4 tsp		

#### 作り方

- 1)オーブンを400度に温めておく。
- 2)9又は10インチのパイ皿にバターを塗っておく。
- 3)水1カップ、塩1/2tspの中にブロッコリーと人参を入れ5分間位茹でてから、水を切っておく。
- 4)(A)をパイ皿の中に入れる。
- 5)(B-塩は1/2tsp入れる)をブレンダー使用の時は15秒、ミキサーなら1分混ぜてから、それを4)の中に全部入れて混ぜ合わせる。
- 6)5)をオーブンで35~40分位、表面がこんがりするまで焼く。ナイフを挿して何も付いてこなければ出来上がり。5分位冷ましてから食べる。



### ブルーベリーマフィン(12個)

材料:	小麦粉	2カップ	}	(A)
	砂糖	1カップ		
	ベーキング・ソーダ	1tsp		
	塩	1tsp		
	シナモン	1tsp	}	(B)
	バター(溶かしておく)	1/2本(2oz)		
	卵(フォークでかき混ぜる)	1個		
	ミルク	1カップ		
	ブルーベリー(生)	1カップ		
	小麦粉	1Tbsp		
	Baking cups	12個分		

#### 作り方

- 1)オーブンを350度に温めておく。
- 2)小麦粉1Tbspをブルーベリーによくまぶしておく。こうしておくと焼いている間に沈まない。
- 3)ボウルに(A)を入れ混ぜ合わせる。
- 4)マフィン用カップ型にバターを塗り、ベーキング・カップを(紙)入れる。
- 5)バター、卵をフォークでよく混ぜ、その中にミルク、ブルーベリーを入れたものを3)の中へ混ぜる(このマフィンはフォークで混ぜ合わせた方がしっとりと出来上がる)。
- 6)紙カップの3/4まで5)を流し込む。
- 7)6)をオーブンで20分位焼く。(竹串を刺して焼け具合を確認。)

### Mini-Pizza Bruschetta(10~12スライス)

材料:	Grace Baking Puglese artisan bread (固めのパンならよい)	1本
	オリーブオイル	1/3カップ
	にんにく(皮をむく)	1~2片
	Old World Style Ragu -Traditionalなどの パスタソース	1~2カップ
	Mozzarella Cheese(shredded)	1~2カップ
	生バジル(刻む)	1/2~1カップ
	(分量は好みで調整すること。)	

#### 作り方

- 1)オーブンを“ブロイル”設定で温めておく。
- 2)パンを1/2インチ厚さの輪切りにスライスしておく。
- 3)各パンの表面にブラシでオリーブオイルを軽く塗り、それをクッキー・トレイに並べる。
- 4)3)をオーブンで軽くこんがり焼く。
- 5)オーブンから取り出した温かいパンの上に生のにんにくをこすり、香りをつける。その上にオリーブオイルを少し垂らし、さらにパスタ・ソース2Tbspずつのせ、チーズを好みの分量だけふりかける。
- 6)5)をオーブンに戻し、4~5分又はチーズが溶けるまで焼いて、軽く焦げ目をつける。
- 7)刻んだバジルをたっぷり上からふりかけて、温かいうちに頂く。



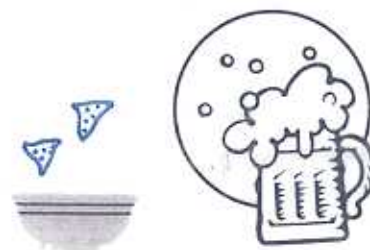
Pizza

### Tostitos 用のディップ

材料:	Velveta Cheese	1箱(16oz)
	RO★TEL diced tomatoes with green chilli (original)	1缶(10oz)
	Tostitos(ひと口サイズのコーンチップ)	1袋

#### 作り方

- 1)耐熱の器にチーズを8~10切れに切って入れ、その上にトマトの缶詰の中身を注ぎ、軽くかき混ぜて蓋をし、電子レンジで40%の熱で4分温める。
- 2)レンジから取り出し、スプーンかゴムベラでかき混ぜ、再びレンジに戻して50%の熱で3分温める。
- 3)又レンジから取り出してチーズが完全に混ざったことを確かめて、Tostitosを添えて出す。ディップは少し冷めたほうが味がよい。  
(これはアパタイザーにしてもピリッと辛くて美味しいですよ。)



### Bray Dining Room /Seafood Buffet

Kingsmill Resort, Conference Center  
Williamsburg, VA (I-64 の出口 242A から 199W、又は 243 から Rt.60W へ降りると、それぞれ Kingsmill Resort 入り口へアクセスできる。)  
電話: 253-3900  
営業時間: 当シーフードバッフェは毎金曜日夜6時~10時

Bray Dining Room では日曜以外毎日ディナーを食べられるが、推薦したいのは金曜の夜のシーフードバッフェ。一時、この特別ディナーは日曜に変わったが、味も曜日も人気無く、約半年前に再び金曜に返り咲いた。思う存分食べて1人\$26.95 (飲み物、税金、チップは別)。ピアニストの生演奏を楽しみながら、夕日に輝く雄大な James River や LPGA に使われる River Course の18番ホールを眼下に見ながら頂く魚料理は格別美味。サラダやエビ、燻製などが並ぶ前菜のセクション、魚のロースト、クラブケーキ、シーフードパスタ、ローストビーフなどのメインのセクション、スープや野菜料理の並ぶサイドディッシュのセクション、10種類以上のお菓子、チーズ、フルーツなどのデザートセクションに分かれています。ぜひ一度お試しを。要予約。

### Fire & Vine

1556 Laskin Rd., Suite 134, Virginia Beach  
電話: 428-8463 www.fireandvine.com  
営業時間: ランチ 11時半~3時  
ディナー 5時より

開店1周年を迎えた Hill Top East にあるレストラン。この店の自慢は5,000本のワインと、オーガニックの素材を使った薪の火による調理。ガラス張りのワインセラーがお店の中央に構え、その後ろに様々な種類の料理を乗せたbuffetスタイルのテーブルが置かれています。今回はとてもお手頃なChef's Tableをランチで試してみました。これは50品目から選べるbuffetで、ソフトドリンク、クッキーが込みで\$9.99(ディナーでは\$16)。薪の火による素材を生かしたお料理から、シェフの食に対する情熱を感じました。これ以外にも、前菜(\$6~10)、バーガー(\$9.95)、サンドイッチ(\$6.95~8.95)、Entrees(\$10.95~12.95)があります(ただしクラブケーキは市価)。ディナーのメニューは、シーフード、ステーキ、パスタ、サイドディッシュなどなど、書ききれないほどのユニークなメニューが並んでいます。ちなみに、Chef's Tableは\$6追加でどの料理にもつけることができます。店内は大きく、とてもゆったりとした優雅な雰囲気です。



### Create Bistro

Hilton Village 地区 10417 Warwick Blvd., Newport News  
電話: 240-2776  
営業時間: ディナーのみ(日・月休業)  
火-木 5時~10時 金&土 5時~11時

Newport News の Hilton Village に数年前にオープンして以来、早レストラン人気ランクのトップ10入りし、大変にぎわっています。週末の6時、7時台に食事に行きたい方は早めの予約が必須。筆者はある週末の予約を2度トライしてかなわず、3度目にやっと5時半という早いディナーで妥協しました。というもレストランがとてもこじんまりしていて、4人掛けテーブル7つ分、30人弱の収容力。7、8人掛けられるカウンターもあります。どちらにしてもすぐにいっぱいになります。メニューは大きく分けて、前菜・サラダ・メイン・デザートから選ぶようになっています。どれもおいしそう! 大えびと大ホタテをそれぞれ使った前菜2種は、両方共素材、火のとおり加減、食欲を掻き立てる味付け、3拍子そろって大満足(各\$10)。ワインが進みます。間近で忙しく立ち働く様子が見えるキッチンもこの cozy なレストランの雰囲気盛り上げています。Rockfish と Halibut の魚料理を2種類試しましたが(\$24、\$25)、う~ん、美味しい! 次回はお肉料理を試したいですね。デザートもなんと全部自家製。アップサイドダウンチーズケーキは甘すぎず、マンゴーライムケーキもマンゴーの甘みと爽やかなライムの香りが溶け合ってお勧め。デザートは皆果物のピューレを材料としたソースと共に供されます。必ずもう一度行きたくなるレストランです。

### 456 Fish

456 Granby St., Norfolk  
電話: 625-4444 www.456fish.com  
営業時間: 日-木 5時~10時  
金-土 5時~11時



お酒落で洗練された雰囲気のあるレストランで、サービスと味は保証します。今回試したのは、カラマリ(2種類のソース付き、\$8)、Fried Fantail Shrimp(マッシュポテトと野菜付き、\$22)、その日のスペシャルの中からラム肉とサーロインステーキ(マッシュポテトと野菜付き、\$29)。どれも繊細な味付けで、とても満足しました。これ以外にも、シーフードを中心にしたアペタイザーや、スープやサラダはもちろん、メインにはシーフード、チキンやポーク、パスタ。アルコール類はワイン、ビール、ポートなど、いいセクションが揃っています。ノーフォークのダウンタウンなので、早めに予約をすることをお勧めします。駐車場は隣にあり、Valet Parkingもあります。また、リムジンの送迎もあるそうで、料金は細かく分かれていますようですが、ダウンタウンノーフォーク内は無料、VB およびチェサピークは\$85、残念ながらペニンスラは不可。特別な日にはリムジン送迎つきのディナーというのもいいかもしれませんね。バーも併設。

## Tea Time が貴女に贈る生活の知恵

(その2)

質問	お答えしま〜す。
一度冷蔵庫に入れておいたパンケーキやマフィンのおいしい食べ方は？	冷蔵庫から出したパンケーキなどをブラウンバッグに入れ、水を入れたコップと共に電子レンジに入れて温めると、早く温まり、しかもしっかりとしたパンケーキをいただけます。
ハンバーグを美味しく焼く方法は？	先ず火加減を強くすることが大切。そして一度だけ返すこと。ステーキと同様、何回も返すと肉汁が抜け出てまずくなり、固くなるので注意してください。
残ったピザを焼き上がりの時のように美味しく食べたいのですが、よい温め方をご存知ですか。	電子レンジで温めるとクラストがクニャッとしてしまい美味しくありませんね。ノン・スティックのフライパンに入れ、弱い中火でレンジの上で温めるとクラストの固いおいしいピザが食べられます。一度是非お試しを！
イカの煮物を美味しく作る秘けつを教えてください。	大根や豆など「畑のもの煮よ」というのが板前さんが最初に教えられることだそうです。イカは長時間煮ると固くなりますが、野菜の水分がイカの身を固くするのを防ぐからだそうです。
薄口醤油と濃口醤油の使い分けを教えてください。	一口に言って、野菜の煮物には薄口醤油、煮魚には濃口醤油です。野菜の風味と色を生かすのが薄口、魚の匂いを消すのが濃口だからです。
買って来たばかりの鉢植えが葉焼けをおこしました。どうしてでしょう。	店頭などで何日も直射日光に当たらなかったものを急に直射日光にさらすと葉焼けを起すことが多いので2、3日、半日陰においてから徐々に日に当てるようにして下さいね。
ジョーロでの水かけになにか秘けつがあるのでしょうか。	乱暴にかけると土の表面に穴が開き、植物の生育に悪影響を及ぼすことがあるので必ずジョーロの出口に指を当てて、水の勢いを調節しながら水かけしてください。
きれいに咲く草花の季節です。でも雑草に悩まされる季節でもあります。雑草退治の良い方法をご存知ですか。	草花を植える時、その苗の周りに濡らした新聞紙を重ねておいて下さい。その上にマルチをかぶせると、もう心配御無用！
最近疲れやすくて困っています。何か良い方法は？	ニンニクのすりおろしを土踏まずにつけてください。ニンニクの成分スコジニンには血行を良くする作用があります。一方、土踏まずは疲労回復のツボであるからだそうです。
不眠症に悩まされています。それを防ぐ何か良い方法をご存知ですか。	大さじ1杯の酢を飲んでみて下さい。酢は疲労回復剤の役目をするそうです。
酒の悪酔いを防ぐ方法を教えていただきたいのですが…	空腹の時にお酒を飲むと胃壁が刺激されて酔いが早く回りますので、牛乳のような脂肪分を多く含んでいるものを飲んでおくと、胃壁が脂肪で覆われ、お酒が胃に吸収されにくくなります。
さあ大変！クレジットカードの請求書に間違いを見つけました。どうしたらいいでしょう？	文明が進むと便利なことが多いですが、不便も生じます。間違いの起きた関係会社へ電話をしても2を押せとか3を押せとかいうレコーディングにたらいまわされ、その挙句の果てには長々と(ときには30分も)待たされ、やっと人間様と話ができるという経験はよくありますよね。安心して下さい。これを回避する方法をお教えいたしましょう。即座にカスタマーサービスの人間様につながるルートです。 <a href="http://www.gethuman.com">www.gethuman.com</a> ログオンして、“Database”をクリックして下さい。多くの会社のカスタマーサービスの電話番号が調べられます。



## イベント情報 ... Hampton Roads の夏祭り



6月

### Viva Elvis and The Legends of Rock and Roll

6月19日～20日 電話: 425-3111

Va. Beach Oceanfront

エルビス・プレスリーがテーマのコンサートや物まね、ゲームやスカイ・ダイビングなどを楽しめる。

### Bayou Boogaloo & Cajun Food

6月20日 5時から、21日～22日 正午から

電話: 441-2345

Town Point Park, 333 Waterside Park, Norfolk

### Juneteenth Freedom Festival

6月21日 電話: 247-2360

Newsome House Museum and Culture Center,  
2803 Oak Ave., Newport News

テキサスの奴隷達が1865年、黒人解放のニュースを知って喜び詠ったことを記念するアメリカ黒人のお祭り。その頃のミュージックあり、食べ物あり、屋台もでてお祭り騒ぎ。

### Olden Days

6月27日～29日 電話: 357-5182

Downtown Smithfield

アンティーク・カーや美術工芸、子供とベットのパレードや Pagan River raft race などを楽しめる。



### Hampton Jazz Festival

6月27日～28日 電話: 838-4203

Hampton Coliseum

ジャズ、ブルース、ソウル・ミュージック、ポップスを楽しめる。

7月

7月4日はアメリカ独立記念日。それぞれの町で独立記念日を祝う音楽会や花火大会が催されるので、ローカル新聞で調べるとよい。例えばヨークタウンではバージニア・シンフォニー・オーケストラによる恒例野外音楽祭(無料)を楽しめる。ワインやサンドイッチ持参でピクニックと洒落てみては如何。

### Watermen's Heritage Celebration

7月13日 電話: 887-2641

Watermen's Museum, 309 Water St., Yorktown  
漁船のレースやパレードを楽しめる。

### Pork, Peanut, and Pine Festival

7月19日～20日 電話: 294-3625

Chippokes Plantation State Park, 695 Chippokes Park,  
Rd., Surry

### Norfolk Jazz Festival

7月25日～26日 (5時から) 電話: 441-2325

Town Point Park, 333 Waterside, Norfolk



8月

### Nansemond Indian's Tribal Pow Wow

8月16日～17日 電話: 514-7250

Lone Star Lake Park, Bob House Parkway, Suffolk

### East Coast Surfing Championships

8月20日～24日 電話: 557-6140

Va Beach Oceanfront



### Soul Music Beachfest

8月22日～23日 電話: 425-3111

24th Street Park, 24th St. & Atlantic Ave., Va. Beach

### American Music Festival

8月29日～31日 電話: 425-3111

Va. Beach Oceanfront

ロック、カントリー、ポップス、ブルースなどを満喫できる。

### Rock 'n' Roll Half Marathon

8月31日 電話: 425-3111

Va. Beach Oceanfront

各ステージで24時間ぶっ通しライブ・ミュージック。

★覚えておくと大変便利なウェブサイト: [www.your757.com](http://www.your757.com) スポーツ、ダンス、お芝居、オペラ、美術展、音楽会など Hampton Rds.でのイベント情報が一目でわかります。あなたの Favorite に入れておくと便利です。

ヨークタウンにお住まいの西川裕章さんは、大阪府堺市で生まれました。親に勉強を強要されたこともなく、のびのびと育った西川さんは、高校3年生の時に初めて大学進学を決意し、勉強に目覚める。西川さん曰く、「何故勉強しなければならないのか」という哲学的苦悩に対する答えを追求するためには勉強をしてみなければ、と考えた。また、アイデアが閃いた時、それを表現するためにも勉強が必要とも。東海大学で勉強一筋の4年間を終え、東京大学大学院に進むが、その独学体制ぶりに失望し、4ヶ月で退学。1994年、ミシガン大学大学院に入学、「宇宙は無限である」という定説に疑問を持ち、答えを求めて航空宇宙工学を専攻する。7年の学生生活をミシガン大学で過ごし、航空宇宙工学、応用数学と二つの修士号を、そして航空宇宙工学と科学計算で博士号を取得。卒業後も研究員として残り、延べ13年間をミシガン大学で過ごした。そして本業の傍ら、1995年から2007年までKOBY 国際学院で理数科講師を務め、小学校高学年の理科、中学理科・数学、高校数学・物理、SAT MATH I・II C等を担当した。KOBY 国際学院は1993年に小林学院長が私塾として設立し、当初は数人からスタートしたが、10年でアフタースクール部門に土曜補習校、全日制、幼稚園まで加わり、400名以上の在校生を抱える総合教育施設に成長した。学院長の片腕たる西川さんの多大な貢献の賜物であったことは想像に難くない。ミシガン大学での仕事を終え、昨年8月からNASA ラングレーの研究員としてバージニアに移り、現在に至っている。バージニアの印象は、「こんなあったかいいとこが今までにアツカいいあって感じ」だそうだ。

西川さんは本業の研究もさることながら、実に多才な方でその活躍ぶりは枚挙にいとまがない。まず特筆すべきは参考書の出版。「青春の高校数学」3部作は絶賛発売中である。お求めになりたい方はバージニア・ビーチの「J マート」に在庫がある他、オンラインで買うことも出来る。青春のほろ苦くも笑えるストーリーと共に数式の解説をしてしまうという内容で、どのような頭脳をお持ちなのかとただびっくり。参考書に関する情報や、オリジナルグッズ、芸術作品、作詞作曲(ニューポートニュース補習校のテーマソングなども有り)、論文的料理指南…と、詳しく知りたい方は、[www.ossanworld.com](http://www.ossanworld.com) で西川ワールドを満喫されたし。

また、自分は若者のために生まれてきた、と言いきる程学生が好き。常識を払拭すること、チャレンジすることの意義などを若者に熱く語って、彼らに刺激を与えられたら嬉しい、とおっしゃる西川さんである。上述の片手間作家活動もそんな思いで続けてきたという。また、この地域で日本の勉強を頑張っている小中学生のために、日本の全国基礎学力試験の受験を可能にした。これによって、日本ではどの程度に位置するのかという、客観的なデータが得られることになる。情報を得たい方は、[www.ossanworld.com/koby/](http://www.ossanworld.com/koby/)をお勧め。さらに、8月にはKOBY 国際学院で「役に立つ高校数学」という特別講義が予定されており、これでまた一つ若者に語る機会を得たと喜んでいる様子。今後も若者のため、地域貢献のために情熱を持って尽くしたい、と真摯におっしゃっている。

現在本業の専門書も執筆中で、「数値流体力学(CFD)が嫌いな学生が書いた」というコンセプトで書かれた、「I Don't Like CFD」という風変わりな本を見せていただいた。こちらのHPは[www.cfdbooks.com](http://www.cfdbooks.com)。

まだまだ到底語り尽くせない魅力に溢れた西川さんである。編集員はインタビューの間、その巧みな話術とお人柄に引かれ、すっかりファンになってしまった。ミシガン大学在学時に知り合ったという奥様は京都出身で、芸術学部の交換留学生だった方。小学校2年生と3歳になる二人の坊ちゃんも京都風の大坂弁を話すそうだ。家族でカフェに行き、テラス席などでゲームをしたり、絵を描いたりしながらのんびりと過ごすのが好きと、西川さんは微笑んだ。

(ossanworld.com の人気キャラクター、黒豆太郎一)



## なんでも掲示板

\*\*役立つ情報が一杯!! 佐々木美禰子さんによるホームページはこちらから。 [www.eastwindva.com](http://www.eastwindva.com)

\*\*Bread Garden 13282 Warwick Blvd., Newport News, VA 23602 電話: 988-0450  
日本風のケーキ、菓子パン、調理パンに大感激! ケーキの予約も受け付けます。

\*\*「Tea Time」は次のところで手に入ります。 Va Beach: 一番、J マート、大吉 Norfolk: 東京マーケット  
Newport News: 日本語補習校、割烹「奈良」、はる川、Jung Ha, Bread Garden, E-Mart

ご寄付 ありがとうございます

California の 福田様



☆ 「Tea Time」は日系企業「CANON 社」様のご協力で印刷されています

本紙は Hampton Roads に住む日本人女性のための情報紙です。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等を取り上げ、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ください。

(投稿先) Setsuko Orr  
117 Holdsworth Rd., Williamsburg, VA 23185  
Tel: (757) 229-9789  
Eメール・アドレス: ocha\_va@yahoo.co.jp

編集者: 田中洋子/ 安田千秋/ 温子 Smith/ 節子 Orr/ 小島まち子