



Tea Time



第31号 2008年3月15日

大統領戦の火蓋が切って落とされた、という感じで開けた2008年、バフフルなキャンペーン合戦が繰り広げられていますね。初の女性大統領か、初の黒人大統領か、選挙権を持たない身にとっても大きな関心事です。女性びいきでついヒラリー女史の挙動を追ってしまいますが、過酷な日々であるにも拘わらず、ますます光り輝いていく彼女に驚かされます。女は強し…手本にしたいものです。しかし、オバマ氏もバージニアを制してしまう程の人気だし、マケイン氏やハッカビー氏も健闘しています。来年1月の就任式で宣誓台に立つのは誰でしょう。そして、新しい大統領によってアメリカがどう変わっていくのでしょうか。祖国を離れ、縁あってこのアメリカという国で生きている私達日本人にとっても目が離せないところですね。「Tea Time」春号はそんな世間の騒ぎも知らぬげに、相変わらず、のどかで楽しい季節の情報をお届けしま〜す。

Teaの百科事典 最終版

High Tea と Low Tea



High Tea と聞くと我々が通常想像するのは優雅で瀟洒な full tea のことですね。でもそれは間違っています。“meat tea”とも呼ばれ、high table(ダイニング・テーブルのように高いもの)の周りに座って食べたのがその名前の由来だそうです。産業革命が起きたイギリスでビクトリア朝時代の後半期に疲れて帰宅した労働者達を待って迎えた食事のことで、紅茶は勿論、肉、パン、バター、ポテト、チーズ、ピクルスなど中身のしっかりした食事で、いわゆる現在の夕飯にあたります。Shepherd's PieやWelsh Rarebitなど現在はイングリッシュ・パブで食べられるものが典型的な食べ物です。

Low Tea は正確には“アフタヌーン・ティー”のことで、sitting roomやparlorのlow table(コーヒー・テーブルのように比較的低いもの)の周りに座って、指でつまんで食べられるスナックやティー・サンド、スコーン、ペストリー、そして紅茶などを会話を楽しみながらゆっくりとくつろいでいただく teaのことです。イギリスでは通常4時か5時に始まり、7時までに客は帰ります。

(これまで8回に渡って連載したTeaの百科事典は今回で終わらせて頂きます。)

茶

出盛りのいちごの美味しさを生かした爽やかな**ワインパンチ**でお客様をお迎えしましょう。



材料:

白ワイン…4カップ
シロップ(砂糖 60g と水 140 cc)…1カップ
いちご…250g
レモン…小1個
フルーツ系のリキュール…少々

作り方:

- ①砂糖と水を合わせて小鍋に入れ、煮溶かして透明なシロップを作り、冷ます。
- ②いちごは縦半分に切る。レモンは薄い輪切りにする。
- ③器に白ワインまたはロゼとシロップを注ぎ、②とリキュールを加えて出来上がり。



たまにはこんな休日も…



忙しい日常から逃れ、離れ小島をのんびり散策：タンジール島(Tangier Island)ののどかな一日

ポカホンタスの恋人 Capt. John Smith が1608年に訪れたというこの島は、まるで時の動きが50年前に止まってしまったようなのどかで素朴な島。訪れる人を何か宝物を見つけたような気分にしてくれる。島の600人余りの住民は今でもエリザベス朝のなまりのある英語で話すとのこと。そして Soft Shell Crab を始めとするシーフードが人々の暮らしを支えている。

この島へはボートやフェリー、自家用小型飛行機でしか行けない。観光フェリー(ランチ込みで\$25)はバージニア州の Reedville と Onancock Creek、そしてメリーランド州の Crisfield の3ヶ所から出ているがそれぞれ1日、1往復。我々は朝7時に家を出、Reedville のフェリーの乗り場まで約2時間はたっぶりかかった。朝10時に出航して14マイル離れた Tangier 島に着いたのは1時間半後の11時半。

夫が仕事に出た後の留守を守る飾り気の無い陽気な“おっかさん”風の女性達がフェリーで着いた私たちを愛想よく迎えてくれた。彼女達はアルバイトでガイド役をしているのだ。ひとり\$7ずつ払って、ゴルフカートを2つ繋いだ“観光カート”に乗り込む。島に車が一台も無い。幅の狭い道を走りながら、ガイドさんはこの家はどうか、あの店はどうか、あそこはどんなレストランだとか元気に説明してくれる。やがて唯一の学校(1年生から9年生まで)や郵便局、民宿(B&B)なども通り過ぎる。行き交う人々は皆親戚か友人か隣人で、陽気に挨拶をし合っている。道の両脇に並んだビクトリア朝の家々は、決して大きくはないが、ちょっと御伽の国のよう…。

ランチをいただいたレストランでは家族のように和やかな雰囲気、クラブケーキやコールスロー、コーンブレッドなど、お腹一杯頂いた。食後、土産物屋さんを覗いたりしてひと息ついた後、2時に出るフェリーに乗り、楽しい一日は終わった。

Tangier Onancock Cruises : 804-453-2628

468 Buzzards Point Rd., Reedville, Va 22539



大事な記念日にご夫婦で出かけませんか。ちょっと贅沢なディナークルーズ、2人だけの時間を大切に！

ワシントン DC にゆったりと流れるポトマック川では、Odyssey と Spirit of Washington の2つの大手クルーズ会社があり、どちらにもランチや週末ランチ(2時間)のコースと、ディナー(3時間)のコースが用意されている。ちなみに Odyssey 号のディナークルーズの様子をご紹介します。

夜7時に出航する豪華なクルーズ船では、ライトアップされたモニュメント、リンカーンメモリアル、ホワイトハウス、国会議事堂などと共に遠くにきらめく美しい夜景を背景にしながら、グルメディナーとダンスが楽しめる。食事前にはカクテルアワーも。船長をはじめクルーのサービスも行き届き、皆ちょっとドレスアップして大人の時間を楽しむ。Odyssey 号は全て着席コースディナー、Spirit of Washington はビュッフェスタイル。料金はディナークルーズの飲み物抜きで\$120~\$140が目安。ランチやランチだと\$40ぐらいから。値段は時期や時間帯そのほかによって異なるので、下記のウェブサイトや電話で確認の上予約が必要。営業期間は Memorial Day の週末から Labor Day まで。ちなみに Norfolk にも Spirit of Norfolk というディナークルーズがあり、企業のパーティーやウェディングなどによく利用されるよう。内容的にはポトマック川のものとは比べて若干差があるかもしれない。

Odyssey: 866-306-2469 www.odysseycruises.com

Spirit of Washington: 866-211-3811 www.spiritcitycruises.com



知らずにいるのはもったいない！
わが街のちょっとすごいミュージアム



The DeWitt Wallace Decorative Arts Museum (Colonial Williamsburg 内)

325 West Francis St. 毎日オープン…10時～5時 (ただし、クリスマスは11時～4時)

入館料: \$9(大人)、\$4(6～17歳) チケットは Merchant's Square の Duke of Gloucester St. と Henry St. の角にあるチケット売り場または Visitor Center で購入可

tea に関する17世紀、18世紀の銀製品やティーカップ、ティーキャディーなどのアンティーク収集では全米、否、世界屈指の展示品を集めたミュージアム。当時、精神病院だったという博物館は表から見る限りでは大変質素な煉瓦づくりの2階建て。これが博物館？と入る人を躊躇させますが中に入るとビックリ。外から見えない地下は広々としていて上品で落ち着いた雰囲気。昨年まで別館にあった Abby Aldrich Rockefeller Museum (フォーク・アートのコレクションでは全米屈指)と合併して拡張増築され、尚一層注目を浴びる博物館になりました。2階はアンティークの家具、サンプラー*(刺繍)、キルト、玩具やドールハウス、teaに関連した美術品など時々展示を替えて観る人の心を引きつけます。地下にカフェテリアやギフトショップもあります。

*サンプラーとは、一昔前のアメリカの少女たちが学校で学んだ刺繍で、単にステッチだけでなく、カラフルな絵やデザイン、数字やアルファベットなどの刺繍です。

Peninsula Fine Arts Center

101 Museum Dr., Newport News

電話: 596-8175 www.pfac-va.org



Ferguson Center を右に見ながら、J. Clyde Morris Blvd.の交差点から入ります。Norland Trail のある美しい森を背に、Mariners Museum があり、その後方に Peninsula Fine Arts Center が見えてきます。小さな美術館ですが、ボランティアで働く人たちの親切で丁寧な対応に、いつもホッとさせられます。月毎に変わる展示物は歴史あるものから現代美術まで多岐にわたり、この小さな美術館に奥行きを与えています。市内高校の美術クラスの展示物やバージニア在住のアーティスト展あり、またはNorman Rockwell や浮世絵展あり…。10人以上のツアーにはガイドをつけることも出来ます。展示物以外にも、5時半から8時まで営業の Art Café では軽食を楽しみながら、ライブ・コンサートや詩の朗読、ビデオなどの催しがあります。また、年齢、熟練度、手法毎に分かれた絵の教室があり、子供から大人まで腕を磨くことも出来ます。会員になるとさらに様々な特典がありますので、全て詳細は電話またはウェブでお確かめください。

Chrysler Museum of Art

245 West Olney Rd., Norfolk

電話: 664-6200 www.chrysler.org/

開館: 水:10時～9時、木～土:10時～5時、日:1時～5時、月・火:休館

入場料: \$7(大人)、\$5(教師、シニア、ミリタリー)、\$6(AAAメンバー)、無料(18歳以下および学生(ID要))

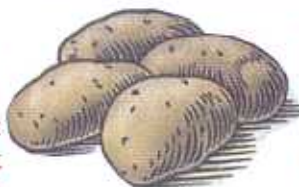
水曜日は一律入場無料

車でおなじみの Chrysler 財閥御曹司 Walter P. Chrysler, Jr.夫妻による個人コレクションの寄贈で成り立ったこの美術館は、小ぶりながらもその内容はアメリカ屈指といった展示物が集まり、知る人ぞ知る素敵なスポット。特にティファニーグラス、ヨーロッパ及び近代ガラスのコレクション、アメリカ・ヨーロッパの絵画・彫刻のコレクションの内容は世界の大美術館と肩を並べます。水曜日の夜6時15分からは毎週ロビーでジャズの生演奏やワインテイスティングが楽しめ、当美術館内のレストランと共に地元の人々に人気。大きな展示会も折々開かれるので、その素晴らしい常設展と合わせてお楽しみください。売店の品揃えもなかなか充実していて楽しいですよ。アートのクラスが大人向け、子供向け共に用意されているので、興味のある方はウェブサイトでご確認ください。

ポテト料理

日本式ポテトサラダ (4人分)

材料:	ハム	200g
	じゃがいも	小6個
	きゅうり	1/3本
	にんじん	1/3本
	玉葱	1/4個
	パセリ	適宜
	あさつき、レタス	各少々
	マヨネーズ(日本製)	2/3カップ
	白ごま、塩、胡椒	適宜



バター	2Tbsp
じゃがいも	中4個
チキンスープストック	4カップ
生クリーム	1~2カップ
Mace(香辛料) 好みで	1/4tsp
チャイブやクレソンの刻んだもの	適宜

作り方

- 1) ハムは短冊切りにする。
- 2) じゃがいもは皮をむいて4つ切りにし、塩少々を加えた熱湯で軟らかくゆで、湯を切って粉ふきいもを作り、塩、胡椒をし粗くつぶしておく。
- 3) きゅうりは薄い輪切りにしてきゅうりもみを作り、水気をしぼり、にんじんは千切りにして塩もみする。
- 4) 玉葱は微塵切りにし、布きんに包んでさっともみ洗いし、パセリは微塵切りにする。
- 5) 1、2、3、4を混ぜ合わせ、マヨネーズで和えて器に盛り、刻んだあさつきと煎った白ごまをふり、レタスを添える。

Garlic Roasted Potato Skins (8人分)

材料:	じゃがいも(Baking Potatoes)	中位のもの6~8個
	にんにく	丸ごと大1個
	無塩バター	6Tbsp(3/4本)
	塩	1tsp
	黒胡椒	1/4tsp
	チェダーチーズ、ベーコン、あさつき(細ねぎ)、サワークリーム などはお好みで	

作り方

- 1) オープンを350度に温めておく。
- 2) じゃがいもを縦半分に切り、火が通りやすいようにフォークであちこち刺しておく。にんにくのてっぺん4分の1程切り落とし、アルミホイルで包む。じゃがいもとにんにくを同じオープン皿にのせ、下から1/3のオープンラックでじゃがいもが軟らかくなるまで焼く(約30分位)。
- 3) じゃがいもを取り出して15分ほど冷ましておく。にんにくはそのまま更に軟らかくなるまで焼く(計1時間ちょっと)。
- 4) じゃがいもは更にひとつを縦4等分し、皮を6、7ミリの厚さを残して身をスプーンで取り除く(身は取っておいてマッシュポテト、ポテトサラダ、ポテトパンケーキに使える)。
- 5) 軟らかく焼けたにんにくを少し冷まし、ポウルににんにくの身を絞り出し、皮は捨てる。にんにくにバター、塩、胡椒を加えて、フォークで練る。
- 6) 5を4の内側に均等に塗り(ひとつに1/2tsp ずつ位)、オープン皿に並べ、オープンで更に20~25分こんがり焼きあげる。その上にサワークリームやあさつきの微塵切りをのせてもよい。

リークとポテトのスープ (8カップ分)

夏は冷たいもの、冬は温かいものをいただくと美味しい。

材料:	Leeks(長ネギを太くしたもの)	3本(白い部分のみ刻む)
	玉葱	刻む 中1個

作り方

- 1) リークは土をよく洗いおとし、刻んでおく。じゃがいもは洗って皮をむき薄くスライスしておく。
- 2) リークと玉葱をバターで3分程炒め、ポテトを加え更に炒める。
- 3) チキンスープを加え、蓋をして野菜が軟らかくなるまで15分位コトコトと煮る。
- 4) 3を目の細かい濾し器で濾し、ブレンダーで更に細かくして、再び煮た後調味料で味を調べ、チャイブをふり掛けて供す。(冷たくして頂く場合はきゅうり1本の皮をむき、種を取り、小口切りにしてからブレンダーにかけて加えたものを深い容器に入れ、冷蔵庫で冷す。食前にチャイブを散らす。)

Shepherd's Pie (4人分)

材料:	じゃがいも	450g
	バター	2Tbsp
	牛乳	適宜
	塩・胡椒	適宜
	バター(調理用)	1Tbsp
	玉葱 微塵切り	中半個
	セロリ 微塵切り	1本
	牛挽肉(脂肪が少ないもの)	450g
	人参 薄切り	1本
	マッシュルーム 薄切り	半カップ
	ウスターソース	2tsp
	ビーフ・ブイヨン	1/2缶(14.5oz)
	コーンスターチ	1Tbsp
	ナツメグ、パプリカ	好みで

作り方

- 1) オープンを400度に温めておく。
- 2) じゃがいもは皮をむき、一口大に切って塩少々を入れた水で茹でる。
- 3) 軟らかくなったら湯を切り、熱いうちに潰してバターを加え、加減をみながら牛乳を加え軟らかめのマッシュポテトにし、塩、胡椒を加える。
- 4) フライパンにバターを溶かし、玉葱とセロリの微塵切りを5分程炒める。
- 5) 4に牛挽肉を加え、肉をほぐしながら軽く色づくまで炒める(フライパンの余分な油はペーパータオルに吸わせて取る)。
- 6) 5に人参とマッシュルームを加え、10分位炒める。乾き過ぎのようなら少量の水を加えてしっとりさせる。
- 7) 6にウスターソース、ビーフ・ブイヨン、コーンスターチを加えてよく混ぜ煮る。塩、胡椒で味を調える。
- 8) ゆるくとろみがついたら、ナツメグを加え、火を止める。
- 9) 深みのある耐熱皿に8を敷き詰め、その上をマッシュポテトで覆い二層にする(好みでポテトの上にとろけるチーズをのせてもよい)。
- 10) パプリカをふり、軽い焦げ目がつくまでオープンで20~30分程焼く。

イベント情報



2008 Virginia Arts Festival

毎年4月から5月にかけて当地のあちこちの会場で連日催される performing art の祭典です。詳しくは www.vafest.org または電話757-282-2822にてお問い合わせください。数ある音楽、ダンス、シアター、お祭り、などのイベントからいくつかご紹介します。

全米を代表する2大モダンダンスカンパニー

Martha Graham Dance Company

アメリカの鬼才 Martha Graham はアメリカモダンダンスの元祖として、ダンスの世界における彼女のインパクトは絵画におけるピカソのそれにたとえられるほど。お見逃しなく。

5月23日(金) 8時 \$50、\$30

Phi Beta Kappa Hall (College of William & Mary), Williamsburg

Alvin Ailey American Dance Theater

その極めて高度な運動能力とエレガンスで世界中のダンスファンを魅了している彼らの当地公演プログラムは、彼ら十八番の "Revelations" も含まれています。売り切れ間違いなしとのこと、チケットはお早めに。

5月2日(金)、5月3日(土) 8時 5月4日(日) 2時

Chrysler Hall, Norfolk \$75、\$60、\$45、\$20

キャサリン・バトル公演

ひところ日本でも全国にその類まれな美声で名を馳せたソプラノ歌手 Kathleen Battle、覚えてますか？ 当フェスティバルを飾る彼女の一日限りの公演、その衰えを見せない美声に再び酔いしれましょう。

5月1日(木) 7時半

Harrison Opera House, Norfolk \$100、\$85、\$55、\$25

北京アクロバット団

彼らの驚愕のアクロバットは見る人を飽きさせることはありません。ご家族そろってお楽しみください。

5月9日(金) 8時 5月10日(土) 2時と8時

Sandler Center, Virginia Beach \$47、\$37、\$27

チャイコフスキーのタペ・フェスティバルフィナーレ

当フェスティバルの最後を飾るのは毎年 William & Mary 大学構内の野外テントにて催されるバージニアシンフォニーのコンサート。今年は中国の若手バイオリニスト Tianwa Yang を迎えてのチャイコフスキーバイオリン協奏曲、その他のプログラム。雨天決行、野外席の方はいすや敷物、食べ物持参です。

5月25日(日) 7時

Sunken Garden, College of Williams & Mary, Williamsburg
\$50と\$40 テント内予約席 \$20 野外席

ブロードウェイミュージカル

Rent

NY を舞台に、若者たちが貧困、エイズ、麻薬中毒といった社会問題と背中合わせに、それでも尚夢を追いかけながら今日という日を命がけで生きていく様子を描いたミュージカル。ウェストサイドストーリーの現代版とも言われ、1996年にNYで公演が始まって以来若い世代を中心に大変な人気を集めました。強烈なテーマとそれを盛り上げる音楽はリピーターを多々生み出しています。今年初めにその幕を閉じる予定が夏まで延期となり、全国ツアー中。当地は Norfolk で3日間の公演予定です。

4月1~3日(火、水、木) 8時

Chrysler Hall, Norfolk \$20、\$40、\$45、\$50

The Lion King

昨年の当地での公演を見逃された方、この夏またチャンスです。子供から大人までその目を楽しませてくれるミュージカル、夏休みのDC家族旅行のプランに加えてはいかがでしょう。

6月26日~8月24日

The Kennedy Center, Washington DC

TEL: 202-467-4600 www.kennedy-center.org

Itzhak Perlman バイオリンコンサート

バイオリンの巨匠パールマンが再び訪れます。近年彼の当地でのコンサートが何回かありましたね。クラシックファンには嬉しい限りです。

4月14日(月) 7時半

Ferguson Center, Newport News

TE: 757-872-8100 www.ticketmaster.com



桜祭り



ワシントン DC : 今年の桜祭りは3月29日から4月13日。DCの市中(Tidal Basin 一帯)は数限りない桜が満開となり、それはそれはため息ものです。日本や桜にちなんだイベントや屋台の出店、レストランの特別メニューなど、楽しいですよ。

www.washington.org/cherryblossom

バージニアビーチ: 知る人ぞ知るこの桜祭りは今年で4年目。

日米親善を目的に開催されるようになったこの桜祭り。Red Wing Park 内の日本庭園"宮崎公園"には2006年に100本の桜の若木が日本側から寄付されており、琴のコンサート、各種武道・和太鼓のデモンストレーションを中心に催されます。

日時: 3月29日(土)(雨天の場合は翌日) 無料

10:30 市長スピーチ

~11:15 琴コンサート

~3:00 武道、和太鼓のデモンストレーション

場所: Red Wing Park, 1390 General Booth Blvd., VA Beach



Tea Time が貴女に贈る生活の知恵

(その1)



質問	お答えしま〜す。
封筒の封をしてしまった後、忘れ物に気が付きました。さあ、どうしましょう！	慌てなくてもいいわよ。そのままフリーザーに入れて1〜2時間待つと簡単に開けられます。
しつこいショウジョウバエ、どうしたら退治できるでしょうか。	小さなグラスに約2分の1インチのApple Cider Vinegarを入れ、Dawnなどの皿洗い洗剤を2滴落とし入れ、よくかき混ぜます。それをショウジョウバエが飛んでいる場所においておくと、やがてショウジョウバエはグラスの中に入りおぼれ死んでしまいます。
夏、蚊に悩まされます。どうしたらいいでしょうか。	洋服のポケットにBounceなどの洗濯物乾燥機用のシートを入れてみて下さい。蚊除けになりますよ。(その理由はまだ調べていません。ゴメンナサイ。)
ピーナッツバターや蜂蜜などを計量カップに入れるとなかなかきれいに移しにくいのですが、何かいい方法がありますか。	計量器を使う前、熱湯を注ぎ、それを捨てますが布などで拭かず、そのままピーナッツバターや蜂蜜などを計ります。そうすれば、それを移す時にきれいに移せます。
水蒸気で曇った車のフロントガラスをきれいにする方法は？	黒板消しを買って車に常備しておくとう便利。布切れよりよっぽど効果的。
あっ、グラスを粉々に壊してしまった！どうしよう？	大きい破片は手袋で、ごく小さいものはコットンボールを使って破片を拾って下さい。コットンボールの繊維に破片が引っ付いてきます。
鉢植えにリスが来て、葉や花を食べたり、穴を掘ったりして鉢植えを乱します。それを防ぐ方法は？	辛いcayenne pepperを振りかけておくとダイジョウブ。リスは辛いものが苦手らしい。
ビーチで日光浴などをした後、体中に付いている砂が気になるのですが…	Baby Powderを持っていくと重宝します。体に振りかけてみて下さい。砂は見事に体から滑り落ちてしまいます。
バスルームの鏡が曇らないようにするにはどうしたらいいでしょうか。	シェービングクリームを塗り、布で磨くともり止めになります。シェービングクリームの中には水滴をつきにくしたり、くもり止めになる成分が入っているからです。クリームを直接鏡に塗り、そのまま5分くらいおいてから布で磨くといいですよ。
シャワールームやバスルームの石鹸箱のヌルヌルを防ぐ方法は？	カミソリやハサミで薄く切ったスポンジを石鹸箱に敷いておくとスポンジが水分を吸い取り、石鹸にぬめりができずにきれいに使えます。
木のテーブルにできた白い輪じみを取り除く方法をご存知ですか。	マヨネーズで簡単にとれます。輪じみを目立たなくするにはマヨネーズを布につけて輪じみの部分を丁寧にこすります。マヨネーズに含まれている乳化した食用油が有効に働く上に酢がニスに作用して輪じみを消してくれるからだそうです。
ビデオテープに付いた埃の取り除き方は？	絵筆やペンキ用の筆を使うといいですよ。



お薦めレストラン

Stove, The Restaurant

2622 Detroit St., Portsmouth

(Port Norfolk 地域)

電話: 397-0900

www.sydvez@verizon.net

営業時間: デイナー 火-土 5時~10時

ブランチ 月の第1週目の日曜日のみ 11時~3時



シェフであり、オーナーの Sydney Meers さんは今年人気 No.1 を獲得(ローカル誌)した元 Dumbwaiter(Norfolk)、Cowboy Syd's(Newport News)の料理パイオニアである。店内に入ると彼のフード革命へのエネルギーが感じられる。パークコーナーも有り、ワインセラーが見えるようになっている。南部とフランス料理をブレンドしたようなスタイルで、全て新鮮な材料を使用。ハム、ベーコン、スペシャルソース、ポーク・ソーセージ等自家製、その他ビーフテンダーロイン、カモ料理、魚料理等ご自慢。まずマティーニの美味しさに感激。次にアベタイザーの Composed salad of organic heirloom lettuces(\$10):レタス、大根、リンゴとブルーチーズがレモン・タイムドレッシングに合っていて美味しい。Grilled smoked andouille sausage(\$9): 特製ソーセージ、小豆、スモークトマトを煮たもので濃厚な味。メイン料理は Saute local jumbo rock fish(\$25): ロックフィッシュとデミグラス・ソース(ピーズ、ローマトマト、ヘッジホッグ・マッシュルームで作られたもの)がとても美味しい、魚も新鮮で文句無し。Seared U-10 diver scallop: 焼いた大きなホタテガイとマッシュルーム・メレンゲ(オイスター、シイタケ等を使用)をローマトマトで混ぜたもの。これも美味しい。ご飯(玉錦使用)が添えられていたのはちょっと嬉しい。デザートには Lemon white chocolate chess pie(\$6)、甘すぎの感あり。このお店は住宅街にあるので駐車は道路上。予約のみ(2、3日前から取る)。

Second Street Restaurant (an American bistro)

140 Second Street, Williamsburg

電話: 220-2286 www.secondst.com

営業時間: 毎日 4時~10時

バー 4時~12時



昨春まではケータリングやテイクアウトで知られていたお店を改修工事し、店内は広々としてモダンになり、新規新たな洒落たレストランとなった。値段もそれに応じて高め。ピストロと謳うだけあってマティーニの種類だけでも9つもある。ワインの種類も豊富。予約は取らず、先着順となるので週末はお早めに行く事をお薦め。前菜には Fried calamari(\$8.90)、Hand-battered O Rings(\$5.90)を注文した。からっと揚がったカラマリに付いてきた甘辛ソースがよく合って大変美味。オニオンリングもなかなかいける。この他8つ(\$5.90~\$9.90)程ある。主菜には Grilled Atlantic Salmon(\$17.90)と Home-Style Meatloaf(\$13.90)をオーダーした。サーモンは注文通りに上手に焼いて、それをポテトやチェリートマト、ほうれん草、人参等の野菜の炒め煮された物の上に乗せられていて食欲をそそる。Meatloafは大きなミートローフ2個にブロッコリーの付け合せがどっさりついてくる。主菜は13種類(\$13.90~\$22.90)程ある。食欲がない人にはスープやサラダ、サンドイッチも種類豊富にある。本格的ハンバーガーも食べられる。前菜、主菜にしても味は良いがなんとと言っても量が多すぎる。サービスは満点。



お洒落なランチをどうぞ



Sterling's

725 Eden Way North, Chesapeake (Town Place)

電話: 549-2626 www.sterlingssteakhouse.com

営業時間: ランチ 月-金 11時~3時

ディナー 月-木 5時~9時

金、土 5時~11時

日 11時~9時

Chesapeake には今まで本格的なレストランが見当たらなかったが、Greenbrier に完成した Town Place にお洒落なお店としてオープン。試食のディナーにはその日の魚料理(\$25)、フィレミニオン(\$25)等を試してみたが、値段相応に味は良いし盛り付けも綺麗。美味しいグラスワイン(\$6)を頂きながら堪能。メニューの中にはアベタイザーとしてパルメザン・カラマリ(\$8)、ジャンボ・ランプ・クラブ・カクテル(\$14)、スープ又はサラダ(\$6~\$14)、メインディッシュ(\$15~\$35)、デザート(\$7~\$10)等あり、メイン料理にはニュージランド・ラム・チョップ(\$27)、シュリンプの詰め物(\$23)等がある。ランチはアベタイザー、スープ、サラダ(\$4.99~\$9.99)、サンドイッチ(\$7.99~\$9.99)、メイン料理には(\$11.99~\$29.99)といろいろ楽しめる。ちなみにノーフォークにも姉妹店がある。

Showplace Café

11250 Jefferson Ave., Newport News

電話: 599-3510

営業時間: 9時~4時

園芸と室内インテリアのお店、「Anderson」の中にある。以前はお店の一角にあるフード・コーナー的だったが、改装して広く、綺麗なレストランに生まれ変わった。新鮮な野菜をたっぷり贅沢に使ったヘルシーなサンドイッチやラップ、サラダがとても美味しい。お薦めはチキンサラダを巻いた Hen of Roma(\$6.99)、グリルした All Natural Chicken、チーズ、各種サラダと自家製デジヨンドレッシングが絶妙。又 Shrooma Wrap(\$6.99): グリルしたポータベラ、ピーマン、トマト、玉葱、ほうれん草とチーズを巻いたものなど、野菜だけとは思えないほど美味。サイドディッシュには豆のサラダや、コールスロー等が選べて、この値段なのが嬉しい。ワインやビールと一緒に楽しむことも出来る。朝食のメニューもあり、これも期待できそう。これからの季節、温室一杯に咲き誇る春の花や可愛いインテリア雑貨を楽しみながらのランチにぜひ又寄ってみたい。

藤本亜希子さん : William&Mary Symphony Orchestra
音楽ディレクター
Virginia Symphony Orchestra
Conducting Associate



藤本亜希子さんは、14歳の時にお父上が南カリフォルニアのトランスに赴任されたために渡米しました。日本人の多い地域で、補習校は高校まであり、日本人学校もあったそうです。ご両親が日本に帰国される頃は大学生だったので、弟さんと共にアメリカに残りました。日本では5歳からピアノを始め、また杉並児童合唱団に所属していたりと、音楽的な才能を育む環境で育ちましたが、スタンフォード大学では心理学を専攻し、初めは音楽に進むことは考えていませんでした。しかし、素晴らしい指揮者である恩師との出会いがあり、3年生の時に職業として音楽の道を選択する決心をしたそうです。以後、Eastman School of Music で合唱指揮の修士号を取得、その後 Boston University でオーケストラ指揮の修士号を取得しました。ちなみに Eastman では、あの桑原鎮男氏と同窓でもあったそうです。教会の合唱の指揮、母校のオーケストラの指揮などを経て、ハーバード大学の Mozart Society Orchestra で音楽ディレクターを4年間務め、昨年7月にバージニアにいらっしゃいました。現在、ウィリアムスバーグにお住まいです。ウィリアム&メアリー大学でオーケストラの指揮を担当する他、指揮、音楽基礎理論などのクラスでも教えていらっしゃいます。「バージニアは5月まで冬ということがないので、とても楽です」とボストンからいらした藤本さんは笑います。現在の仕事の醍醐味は、学生のみずみずしい感性や好奇心に触れながら一緒に音楽を創り上げて行けることで、プロの音楽家とは一味違う面白さや感動を味わえるそうです。趣味は Food Channel と HGTV を見ることで、何かを作る人の手の動きを見ているのが好きとか。また、好きな作曲家はベートーベン。妥協を許さない彼の音楽が理解できる気がするそうです。他にはバッハ、ラベルやシベリウスなど。



ご寄付 ありがとうございます

New Jersey の 松本様

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

⇒チルトレンズ・フェスティバル

Mills Point Park, Hampton
4月19日(土)、10時より、第8回ハンプトン・インターナショナル・チルトレンズ・フェスティバルが開催されます。昨年の25カ国を上回る参加が予想されています。お楽しみに。また、当日日本テントでは、ボランティアで働いてくださる方を募集しています。薄謝贈呈。
連絡は小島:635-3747または Cecire:245-2526

⇒IST 請願の会

日本国内に住む外国人、国外に住む日本人、または国際結婚家庭の子供達のために重国籍容認を日本政府に訴えています。ぜひご賛同ください。詳しくはこちらで、

<http://www.kouenkai.org/ist/>

⇒日本人スタッフを募集しています!

Jti Inc.
420 N. Center Drive, Suite 250
Norfolk, VA 23502
お問い合わせは
Ms. Paula Stansbury
Tel : +1-757-226-0999 Ext. 301
pstansbury@jticalization.com



⇒春のお茶会

Newport News 公園内、Spring Garden にある茶室で春のお茶会が催されます。新緑の中で、香り高い一服をどうぞ召し上がり。
日時: 5月18日(日) 午前11時~午後3時

⇒高齢者のための介護支援サービス

Senior Service of Southeastern Virginia: Tel 461-9481
Norfolk Senior Center: Tel 625-5857
Jewish Family Service Tidewater: Tel 961-3050
以上のグループでサービスを受けたい方のために、日本語で支援します。また、日本語ネットワークにご協力いただける方もご連絡ください。
吉村:電話 673-6361、石橋:電話 423-0455

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