

10周年記念おめでとう



10周年記念を祝って 祝10周年 Tea Time 10周年



第30号 2007年10月15日

未経験な者が集まり、暗中模索の状態が始まった「Tea Time」ですが、皆様の応援、励ましのお蔭で、この度めでたく10周年を迎えました。これを祝して、本紙創始者や元編集員の方々、読者の方々にお祝いの言葉、思い出などを書いて頂き、最後に、現編集員5人が思い出や感想、これからの抱負などについて書きました。これからも皆様から益々愛される情報紙でありますようにと願っております。

まずは創始者であり、第一代編集長であった佐々木美彌子女史(現在東京在住)からの祝言です。

みなさん、こんにちは！

地元 Christopher Newport News Univ. の日本語講師としてニューポートニュース市に赴任したのが1992年でした。初めての土地、初めての大学での講師の仕事と、辛いこと、楽しいこと、大変なこと、本当に色々ありましたが、あのとき“後から来る日本の方々少しでもこの土地を好きになり、快適に過ごしてほしい”という意図のもとに“日本語かわら版”をやろうと節子 Orr さんに声をかけたのが「Tea Time」誕生のきっかけでした。何も無いところからの出発でそれはそれは難儀なことでした。経費は編集者6名が20ドルずつ出し合って何とかしたのを覚えています。当時は TAKAHA という邦人の会社の会議室を使っただけの編集会議でしたね。パソコンの操作もまだその頃はみんな下手でね。でもこの「Tea Time」を通して随分多くの日本人が異国の地であったかい気持ちになったのではないのでしょうか。今思えば苦労したすべてが思い出です。私はその後、グリーンカードの取得と共にカリフォルニアのシリコンバレーに良い仕事を得て移り住んでしまいましたが、その後もずっと今の編集者たちが頑張って年々素敵な「Tea Time」にしてくれました！

ありがとう、皆さん。継続は力なりって本当ですね。

私は今、六本木ヒルズ、ホテルオークラ、東京タワーといった東京のど真ん中で同時通訳者を訓練するスクールの教務を任されて毎日忙しく働いています。でも、いよいよ来年の春には懐かしい Kin Creek の我が家に戻り、美しい自然とあったかい人達の中でのんびりと過ごすことにしました。昨今は世界規模で気候がおかしくなり、どこに行ったから安全且つ快適ということはなくなっていますが、仕事だけに追いまわられないで、自分の時間を自分の好きなことに使って生活できるなんて、最高の贅沢ですよ。皆様にお会いできるのも本当に楽しみです。待っていて下さいね、みなさん！！



(前ページより続く)

妻であり、母であり、そしてオフィス・マネージャーとしてお父様の会社、TAKAHA AMERICAをきりまわし、そのかわら、「Tea Time」第2代編集長を見事に務めあげ、料理は上手、車のちょっとした修理からブラマーの仕事まで、できないこと無しという、まさにスーパー・ウーマンである大久保千穂さん(福岡県飯塚市在住)からのご挨拶です。

10年間よくぞ続けてくださいました！！(夫も感動しています)

私がいたのは創刊号から6年間ですが、本当に数々の思い出があります。

初めてのイベント〜クリスマスランチ、取材にかこつけた温泉旅行、趣味と実益を兼ねた家具の町散策、大好きだったレストラン取材、でも一番懐かしく思い出すのは、毎回のミーティングでしょうか…。「もう載せる記事がないよね〜」と顔を合わせては悩みましたが、何とか知恵を搾り出し、感動するのは、いつも仲間のパワーでした。それぞれの個性を尊重し、且つ楽しみながら作られるからこそ長く続いているのですね。

「いつか男性社会が崩壊し、女性が世界を動かす日が来る！」と真剣に思っているのは私だけじゃないでしょ、ねっ、佐々木さん！



☆☆☆ 10周年おめでとう ☆☆☆

「Tea Time」10周年おめでとうございます。編集員として98年から03年まで約5年間、主にイベント情報、レストラン紹介を担当させて頂きました。レストラン紹介では、よく主人と週末、ハシゴして食べ歩いたことを思い出します。朝食を2回食べ、その後また取材に食べに行った記憶があります。日本人コミュニティに役立つ情報を伝えようと、色々と幅広く地元の玄人筋から情報を仕込んで日本人向けに取捨選択して情報発信するミッションに参加させて頂いて、私自身多くのことを学びました。いままで「Tea Time」に携わって下さった皆様、本当にご苦労様でした。今後も「Tea Time」が多くの日本人の生活のお役に立つことを心から祈念します。

元編集員、福田尚子さん(カルフォルニア)

10周年おめでとうございます。狭い世界で生活していた私にとって「Tea Time」のスタッフ仲間に入れていただいたことで、本当に楽しく、充実した実り多いアメリカ生活になりました。「Tea Time」が出来上がっていくのも楽しみでしたが、皆で集会というのが何しろ楽しかったです。美味しいものも、楽しいことも、役立つことも沢山教えて頂きましたが、多くの方々の生き生きとした人生を間近で見せて頂いたことが何よりの宝です。東京に暮らしている今でも「Tea Time」が届くことをとても楽しみにしておりますし、レストラン情報、イベント情報も欠かさずチェックしております。これからもVAIに暮らす人々の心の支え、楽しみになりますよう、益々のご活躍をお祈り申し上げます。

元編集員、芹澤美奈子さん(東京在住)

創刊10周年おめでとうございます。今や女性のみならず、毎号心待ちにしている男性も多いことと思います。これからもHampton Roadsの皆様の灯として輝き続けて下さい。

元編集員、武田朋子さん(横浜市在住)

毎回配達されてくる「Tea Time」、10周年記念おめでとうございます。遠いシアトルにて楽しく読ませていただいています。特にレシピは重宝しています。これからも頑張ってくださいね！

読者、Hanson 俊子さん(シアトル)

もう10年も経つんですね。びっくりです。遠い遠い和歌山で毎号楽しく拝読しております。何が楽しいかって…お料理、お店、催し、音楽会…わけの分からない地図を見て、〜Dr.、〜Blvd、フーンとか、へー、こんな値段なんだ、とか色々想像したりしてアメリカの雰囲気、未だ行ったことのないWilliamsburgの空気を感じて夢をふくらませています。皆様のご苦労もいかにほどかと思いますが、益々のご発展をお祈りします。次号を楽しみに心から応援しております。

読者、中西智子さん

10周年記念号、おめでとうございます！！2003年の春にウイリアムズバーグに引っ越してきました。とてもいい所だとは聞いていましたが、何を、どうやって、楽しむのか？何がどこにあるのか？全くわからないまま過ごしていました。そして間もなく編集員の一人の安田千秋さんから「Tea Time」のことを聞き、ご親切にも第1号から全部のバックナンバーを頂いたのです。嬉しくて、早速バインダーに入れて読みました。端から端まで貴重な情報で満載されているのにはビックリ！家族旅行の計画を立てる時は本当に役に立ち、旅行にはバインダーをそっくりそのまま車に積んで出かけたりました。レシピも素晴らしい、レストランの情報や掲示板など、とても助かります。いくらネットが発達した時代とは言え、やはり、さっと取り出して自分の手元ですぐに見れる便利さは格別です。「Tea Time」はバージニアでの生活を楽しくしてくれる一紙です。編集員の皆様のご尽力に改めて感謝でいっぱいです。これからも「Tea Time」の継続を応援しています。

読者、O.K.さん



おいしい! 野菜が主役のレシピ



なすのキャセロール(4人分)

材料:	中くらいの米なす	3本
	バター	1/4 カップ
	大き目の玉ねぎ薄切り	1個
	にんにくみじん切り	1かけ
	マッシュルーム	1/2lb
	大き目のトマト	1個
	ピーマン細切り	半個
	塩・胡椒	適宜
	乾燥バジル・オレガノ	各ひとつまみ
	粉末クローブ	少々
	バターで炒めたパン粉	1/8 カップ



作り方:

1. オーブンを275°Fに温めておく。
2. なすの皮をむいて2センチの角切りにし、塩を入れた熱湯で10分茹でた後、よく水を切っておく。
3. なべにバターを溶かし、玉ねぎとにんにくを軽く色づくまで炒める。
4. 茎を取り除いたマッシュルームの薄切りを3. に加え、更に5分炒める。
5. 皮をむいてざく切りにしたトマト、ピーマンを加え、塩・胡椒及び他の香辛料を入れて、約10分煮る。
6. 耐熱容器に薄くバターを塗り、2. のなすと5. のソースを交互に重ねていく。パン粉を一番上に広げ、約1.5時間オーブンで焼く。

タイカレー(6~8人分)

材料:	"A Taste of Thai - Red Curry Paste"	1袋
	ココナッツミルク(レギュラー)	13.5oz 1缶
	ソイミルク(豆乳)	13.5oz 1缶
	ナンプラー	適宜
	スイートチリ	適宜
	好みの野菜(特に水煮タケノコはお勧め)	
	鶏肉やえび(お好みで)	
	生姜の千切り(辛口にしたい場合)	半かけ

作り方:

1. なべにカレーペーストを入れて少量のココナッツミルクでだまがなくなるまでよく煮溶かす。(辛口にしたい場合は、最初に少量の油で生姜の千切りを軽く炒め、それにペーストを加えて上記のようにする。)
2. 残りのココナッツミルクを加え、鶏肉を入れるならここで、えびを入れるなら野菜を煮た後、加える。
3. ひと口大に大きさをそろえて切った野菜を入れて更に煮込み、ソイミルクを加える。
4. ナンプラーとスイートチリを加えて味を調べて出来上がり。

大麦とマッシュルームのキャセロール(8人分)

材料:	大麦(Barley)	1カップ
	バター	1本
	チキンスープ	1缶(13.5oz)
	フレンチオニオンスープ	1缶
	マッシュルーム薄切り	1lb

作り方:

1. なべにバターを溶かして大麦を茶色くなるまで炒め、チキンスープを加え、キャセロールに移す。
2. 350°Fに温めたオーブンで1時間加熱する。
3. 2. にオニオンスープを加えて混ぜる。
4. 炒めたマッシュルームも加えて更に同温で1時間焼く。

マッシュルームパイ(4~5人分)

材料:	バター	1/3 カップ
	中くらいの玉ねぎみじん切り	1~2個
	マッシュルーム薄切り	1lb
	小麦粉	大さじ1
	生クリーム(light)	1/2 カップ
	コニャックかシェリー酒	大さじ1
	塩・胡椒(おろしたて)	少々
	2枚入りのパイ生地(直径8インチ)1箱	



作り方:

1. なべにバターを溶かして、玉ねぎが透き通るまで炒める。
2. マッシュルームの茎の先を切り落とし、ぬれぶきんでふいた後1. に加えて4~5分炒める。
3. 小麦粉を加えて混ぜ、更にクリームを加えて6~7分かき混ぜながら沸騰させる。
4. オーブンを450°Fに温めておく。
5. 耐熱ガラスのパイ皿に生地を一枚敷き、はみ出した分は6~7ミリ残して切り落とす。
6. 切り落とした生地をもう一枚の生地に合わせて一緒に薄く延ばす(厚さ3~4ミリ)。それをカッターで2センチ幅の带状に切っておく。
7. 冷ました3. を5. に入れる。上に6. を格子状に交互に並べたら、端を湿らせてパイ生地の本体にくっつける。最後にパイ生地のふちを内側にくるんで留める。
8. オーブン下段に7. を入れ、約20分狐色になるまで焼く。

かぼちゃのサラダ(4~6人)

材料:	(日本の)かぼちゃ	中 半個
	玉ねぎ	小 半個
	きゅうり	小 1本
	白ゴマ	大さじ2
	ポン酢	大さじ1
	マヨネーズ	1/3 カップ



作り方:

1. 適当に切ったかぼちゃの皮をむき、蒸し器か電子レンジで柔らかくする。
 2. 玉ねぎ、きゅうりは薄切りにして、それぞれ軽く塩でもんでおく。
 3. 柔らかくなったかぼちゃに、さっと水洗いして絞った2. を入れ、半擦りにした白ゴマ、ポン酢、マヨネーズも加えてよく混ぜ合わせる。
- * かぼちゃは混ぜ合わせている間につぶれてクリーム状になる。マヨネーズは好みで加減する。



レストラン情報



Alizé Bistro/Martini & Wine Bar

601 Prince George St., Williamsburg
 電話: 258-8882
 営業時間: ランチ 11時半~2時半
 ディナー 月~木 5時~9時半
 金~日 5時~10時

以前鉄板焼きの店“さくら”、その後ビストロ・レストランだった所が新しいオーナーに替わって5月オープンしたお店。味の良さと優雅な雰囲気魅せられて、すでにウィリアムスパークの話題のレストランとなりつつある。前菜の一つ、Calamari はからっと揚がっていて美味しい。オーナーが大変な日本びいきとあって、前菜のメニューの中で目に留まるのはマグロの刺身を細かく刻んで和えたものが昆布サラダの上に上品に盛られたもの。メインは Fillet Mignon (\$12.95)、Crab Cake (\$9.95)、Kobe Beef Burger (\$9.95) が人気品。これらの値段はランチの時のもので、ディナーの時は量が同じでも値段は倍以上するので、先ずランチをゆっくり楽しまれることをオススメ。尚、ワインのセレクションは豊富。オーナーが大変ワイン通なので、貴女の料理に合うワインの選択を手伝ってくれる。

Comfort (serious southern cooking)

725 High Street, Portsmouth
 電話: 393-3322
 営業時間: ランチ 月~金 11時半~2時半
 ディナー 月~木 5時半~10時半
 金&土 5時半~11時

家具店を修復したと言うこのレストランは窓が大きく外から丸見えで、内部の天井も高く、オープンスタイル。オレンジや黄色に塗られた壁にはモダンアートの絵が飾られたカジュアルな雰囲気のお店。南部の家庭料理がご自慢でサイドディッシュには多種類の野菜料理があって嬉しいかぎり。ランチの試食に南部独特の食べ物 Pulled Pork Bar-B-Q (barbecue) -細かく裂かれたバーベキューポークが入ったサンドイッチはなかなか美味しくて吃驚。Fried Catfish に Green Bean, Squash Casserole 付も美味しい。アイスティーはピクルス用の器にレモンをつけてだしてくるが、これは可愛いアイデア。



Thajjindesu

2180 William Styron Square South, Newport News
 電話: 595-8410
 営業時間: ランチ 月~木 11時~2時半
 金&土 12時~2時半
 ディナー 月~木 5時~10時半
 金&土 5時~11時半
 日 5時~9時半

ヨークタウンにある「Pataya Thai Cuisine」の姉妹店で、お寿司を始めとする和食とタイ料理が同時に楽しめる。よいレストランが揃う Port Warwick の中の一店。全体にあっさりとした品のいい味付けで、この春五つ星レストランの荣誉に輝いた。店内はそんなに広くなく、雑然とした感じだが、寿司バーが奥行きを感じさせてくれる。試してみたメニューは、すっきりした辛さの Tom Yum Goon (\$5)、サラダは Beef Salad (\$8) : 酢の物に近いドレッシングで和えた新鮮な野菜と薄切りの牛肉が絶妙で、お薦め。大勢で行く時はアベタイザーに生春巻きの Fresh Roll (\$5)、巻き寿司の海老天ぶらロール(\$7)、うなぎロール(\$12)等をつまみながら、メインに Shrimp Pad Thai (\$14)、Green Curry (\$12) など、いろいろ取り分けて食べると楽しい。Pad Woon Sen (\$14) は春雨料理で、これもぜひお試しを。食器や盛り付けもお洒落で従来のアジア料理の野暮ったさを払拭。日本酒、ワイン、カクテルも充実しているので更に楽しい。

Cobalt Grille

1624 Laskin Rd., #762, Virginia Beach
 電話: 333-3334
 営業時間: ランチ 月~土 11時~2時半
 ディナー 月~土 5時~10時

Hilltop North Shopping Center の最後(Eastの手前)にあるお店で、中へ入るとまずバーとロビーだけが見えるので小さな店かと錯覚しやすいが、テーブルやキッチン奥のほうにある。コバルト色で装飾を統一された店内は上品なモダンアートと照明で暗くなりかちな感じをカバーしている。ディナーのメインメニューは fresh seafood, oven roasted duck breast, veal, Hereford NY strip, chicken, rack of lamb など豊富で、こったソースやサイドディッシュがそれぞれ付いてくる。お値段は高めの \$18.95~\$27.95。ランチのメニューはサンドイッチやラップそして Cobalt Favorites がある。その favorites の中から Grilled Portabellas & Crab (\$9.95) を試食してみたが portabellas と crab meat とその上にかかっているチーズの相性がよく、たまたま美味しく思った。それと Crab & Ricotta Ravioli (\$9.95) もアルフレッドソースが上品で美味しい。初めて出てくるパンも熱々の焼きたて、ワインの数も多く、料理の盛り付けにも気を配っているようで楽しい。これからも色々なものを食べに来たいと思ったお店。



イベント情報



Sandler Center for the Performing Arts



Virginia Beach の中心部にある Town Center に建てられたこの劇場は住民の誇りであり、11月オープン控え、興味深いプログラムが目白押し。このセンターは屋外劇場や1300席収容の屋内劇場、豪華なロビー(螺旋階段や高いガラス張りの壁など)、小劇場/リハーサルスペースを備えた一流の建築家による建造物。音響装置は New York の Carnegie Hall やお馴染み Ferguson Center を手がけた Kirkegaard Assoc.によりデザインされ、設置された。

場所: 201 Market St., Virginia Beach (Town Center)

電話: シーズンチケット 385-2787

個々のチケット www.sandlercenter.org

(877)345-9345又は437-2117

Itzhak Perlman (*)

当劇場のオープニングナイトを飾るに相応しい、バイオリンの巨匠 Perlman 氏の演奏をお見逃しなく。

11月3日(土) 8時 \$75, \$85, \$125

Pat Metheny Trio (*)

三つのゴールドレコード賞、16回グラミー賞に輝くベストジャズギタリスト。

11月10日(土) 8時 \$38, \$49, \$87

Arthur Live

子供向け人気 T.V ショー "Arthur Read" のライブ。

11月13日(火) 7時 \$14, \$18, \$27

Openning Gala with Bonnie Rait (*)

アメリカ音楽界に於いてカリスマ的存在のギタリストであり、歌手としてもブルース、ソウルなど何でもこなす彼女と共に楽しむオープニングガラ。

11月16日(金) 8時 \$77, \$97, \$127

Platters-Drifters-Coasters (*)

伝説ある三つのグループが1950年、60年代のハイライトを聞かせるスペクタクルな夜をどうぞ。

11月24日(土) 8時 \$29, \$43, \$65

Windham Hill Winter Solstice Tour (*)

日本でもお馴染みの、グラミー賞を獲得したウィンダム・ヒルのホリデータイムヒット。

12月7日(金) 7時半 \$29, \$55, \$75

Tony Bennett (*)

観客の心を捉える偉大なる歌手として親しまれている。又国連から "Citizen of the World" 賞を獲得。

12月14日(金) 8時 \$127

(*) The Virginia-Pilot の推薦 Best-Bet.

Special Holiday Events

-Virginia Symphony Orchestra-

電話: 892-6366

www.virginiasymphony.org



Classical Christmas

Matthew Kraemer, Simon LaPinte(violin), Virginia Symphony Chorus がお届けするホリデー人気プログラム。ヴィバルディ "四季-冬" やヘンデル "ハレルヤ" など。

12月14日(金) 8時

Ferguson Center, Newport News

12月15日(土) 8時

Chrysler Hall, Norfolk

12月16日(日) 2時半

Sandler Center, Virginia Beach

\$22~\$82

A Holiday Celebration

チャイコフスキー "くるみ割り人形"、アンダーソン "クリスマスフェスティバル"、コレーリ "クリスマス協奏曲" など。

12月19日(水) 8時

\$25~\$45

St. Bede, Williamsburg

A Manhattan Transfer Christmas

ジャズ、ポップ演出のホリデークラシックでグラミー賞を取ったヒット版。

12月22日(土) 8時

\$27~\$87

Chrysler Hall, Norfolk

The Holiday Special

家族で楽しめるミュージック "チャーリーブラウン"、"ルドルフ"、"フロスティ" など。

12月23日(日) 3時

\$9~\$12(子供)

\$18~\$22(大人)

Chrysler Hall, Norfolk

家族で楽しめる恒例のイベント

-Courthouse Galleries-

場所: Court and High Sts., Portsmouth
(Court St. と High St. の角)

電話: 393-8543

www.courthousegalleries.com

Winter Wonderland: The Coleman Collection

Mr. Coleman コレクションのノスタルジックな人形が織り成すクリスマスファンタジー。

11月16日(金)~18日(日) プレビュー

\$1(18歳迄)

11月23日(金)~12月30日(日) 月一休館日

\$2(大人)

(ローカル新聞と合わせて参考にしてください。)



10年ひと昔、よもやま回想録



TeaTime 10歳を記念して、一部の方々(23人)に10年間を振り返っていただきアンケートに答えていただきました。

映画

この10年間に製作された映画の中で一番印象に残ったものはどれですか？

- ① 不都合な真実 (An Inconvenient Truth) (3票)
- ② ボーン・アイデンティティー (The Bourne Identity)
- ② アルマゲドン (Armageddon)
- ② アメリ (Amelie) (それぞれ2票)
- ◆ ロード・オブ・ザ・リング (The Lord of the Rings)

本

この10年間に出版された本の中で一番のお気に入りは何ですか？

- ① ダ・ヴィンチ・コード (The Da Vinci Code) (2票)
- ① カイト・ランナー (The Kite Runner) (2票)
- ◆ ハリー・ポッター (Harry Potter)
- ◆ フラット化する世界 (The World is Flat)
- ◆ 千の風になって (Do not stand at my grave and weep)

旅行

この10年間に貴方が旅行した場所で一番のお気に入り/印象に残った所はどこですか？

- ① ハワイ (2票)
- ◆ 京都 三室戸寺
- ◆ カッパドキア(トルコ)、他多数

TeaTime

この10年間の記事の中で、一番印象に残ったものは何ですか？

- ① Japanese in Virginia/America (3票)
- ② おすすめレストラン (2票)
- ② おすすめレシピ (2票)
- ◆ カラーになったこと

出来事

この10年間で、時事・社会・芸能などを含め、一番印象に残った出来事は何ですか？

ダントツ

- ① 2001. 9. 11のアメリカ同時多発テロ (17票)
- ② 地球温暖化 (4票)
- ◆ 日本の振り込め詐欺
- ◆ Windows98の発売

ご存知ですか？
日本で流行った詐欺

コンサート

この10年間に演奏されたコンサートの中で一番印象に残ったものはどれですか？

- ◆ 桑原鎮男氏による Gershwin's Rhapsody in Blue
- ◆ イツァーク・パールマン (Itzhak Perlman)
- ◆ Yo-Yo-Ma のシルクロード

音楽

この10年間に制作された音楽の中で一番印象に残ったものはどれですか？

by エルトン・ジョン

- ◆ キャンドル・イン・ザ・ウィンド (Candle in the Wind)
- ◆ 世界に一つだけの花、など

ひと

この10年間に話題になった人で、一番印象に残っているのは誰ですか？

- ① ダイアナ妃 (7票) 追悼コンサートが今年ありましたね。
- ② 細木数子 (2票)
- ◆ イチロー ジェームスタウン400年祭でお迎えましたね。
- ◆ 小泉元首相
- ◆ エリザベス女王

十年一昔と言いますが、予想を上回りいろいろな回答をいただきました。読者の皆さんの回答は何でしたか？



なんでも掲示板

ベビーシッター募集！！

3歳半男児と8ヶ月女児。日本人(日本語の話せる)で時間的に融通のきく方。自宅に来ていただくか又はシッターさんのお宅に連れて行くことも可能。
Western Branch, Chesapeake (I-664 沿い)在住。電話: 376-0610

話し相手になってくださる方募集！！

Indian River Residential Community に入られている、みつこ Harken さん。
英語があまり話せないみつこさんは、日本語で話し相手になって下さる方の訪問を心待ちにしています。
住所: 1012 Justis St. Chesapeake, VA 23325 電話: 547-0097
<http://www.chesapeake.va.us/services/cityguid/senior-adult.shtml>
詳細を知りたい方は、ケイ Nimo さんまでご連絡ください。電話: 865-7838

古本市&バザーのご案内

日時: 11月3日(土) 9時半～3時
場所: ニューポートニュース日本語補習校
Peninsula Catholic High School, 600 Harpersville Road, Newport News, VA 23601 www.geocities.jp/nrjs.us/index.htm
古本、中古品、手作りデザートなど、豊富な品揃えでお待ちしています。お早めにお出かけください。旅券更新、申請などに関する日本領事館の出張サービスも同会場で行われます。

英語でお困りの方、お手伝いします

日本語が話せます。お子様の学校関係、英語の家庭教師、家の売買(リアルターの資格あり)、車の売買等、お手伝いします。Janry Davenport
電話: 369-660X(内線 1291) proudparent@valentinedavenport.com



10周年に思う...



10年一昔と言いますが、それを「1区切り」とすると私はその区切りを6倍半生きてきたこととなります。振り返ってみて、この10年は最も充実した「1区切り」だったのではないかと思います。「Tea Time」以前はただぼんやりと時を過ごすことの多い私でしたが、この10年は常に時の流れや世間の動き、殊に地元の町々の動きに以前よりも目を注ぎ、耳を傾けて、ものごとくに接してきたように思います。これはまさに「Tea Time」のお陰です。恩恵と言えば、まだまだたくさんあります。機械に弱い私は「Tea Time」に携わっていなかったら、おそらくパソコンなど触りもしなかっただろうと思います。パソコンの前に初めて座って、噛みつかれるのじやないかしらと思ったくらい恐ろしくてドキドキした10年半前の日のことを今、思い出して感慨無量です。パソコンのお陰で、と云ってもまだまだ解らないことが多く、若い方々に助けて頂くことの多い私ですが、それでも時の流れに遅れず、若い世代の方々と肩を並べて協力し合っていることに喜びと感謝を感じます。

On 節子

友人に誘われるままに編集員として入った私が「Tea Time」を通じて習った事を考えてみました。

第一に、コンピューターです。タイプを打つ手も速く、PCの前では何時も汗をかいていたのを覚えています。その度にいろんなことを覚えて、なんとかコンピューターが怖くなくなってきました。

第二に、ローカルでの情報に何時も耳を傾けるようになったり、取材を通じて色々なことに興味もわいて、学んだことも確かです。

第三には、若い編集員に混じってやっているうちに若い世代の人達の考え方に触れたり、色々な刺激をもらって新しいことを学んだり、しばらく日本を離れている自分にとって日本の情報が手に取るように分かってきました。いろんな事を学びながら、皆と力を合わせ、この辺に移っていらした日本人の方々にお役に立つような情報を提供したいと頑張ってきたと思いますが、勿論楽しみもあります。綺麗な御伽の国のようなお部屋でミーティングができることです。節子女史のお手製の飾り付けのミニチュアの人形ハウス、ティーセット、ケーキなど、あつと思わず声が出てしまうような可愛いものばかりがあります。そして美味しいランチをご馳走になりながらの雑談が楽しく、私たちにエネルギーの基をつくってくれます。

田中洋子

2003年10月から「Tea Time」の編集員に加わり、丸4年が経ちました。それまで読者だった私が未知の編集に携わるのは「当たって砕ける」の気分で、他の編集員におんぶに抱っこで、ここまで来ることができました。その間、インタビューを経験したり、新しいレストランへ試食に行ったりと、今まで自分の生活になかったことを経験できたのは自分の世界が広がり、ありがたいことでした。現在印刷をお願いしているNISTEM社さんのお陰で、途中からカラー印刷になり、色とりどり華やかになったことは進歩だと思います。インターネットの普及で誰もが情報を手にすることができる時代になりましたが、そんな中で「生(なま)」の最新情報を読者にお届けすることができたらと思います。 *Smith 温子*

2002年からの参加です。この5年間で学んだことは数え切れません。中でも先輩編集員に出会ったことで得たものが大きいでしょう。滞米年数が長くて、地域のことやアメリカのことに精通しているばかりでなく、その好奇心、探究心、行動力に圧倒され続けて来ました。そして陽気で、大らかで、可愛らしくて。そんな仲間と共に楽しく、(時には苦しく)、紙面づくりをして来られた事は幸せでした。いつも取り上げる内容には苦勞しますし、印刷の問題などもあり、この先どこまで続けられるのか心許ない時もあります。しかし、バージニアに来た当初の私が「Tea Time」を片手に、「やってみようか」とか「行ってみようか」と目の前が開けたように、どなたかの道標になればいいなあ、と願いつつまた次号に取り掛かりたいと思っています。この節目に、いつも力づけて下さる皆様へ感謝の意を表します。 *小島まち子*

素人主婦軍団で始めた「Tea Time」情報紙発行という奉仕活動が、なんだかんだといいながらも10年続けられた感慨は深い。ふと気がつけばオリジナルメンバーも私を含めた2人だけ。この10年の間に、色々な出会いがあり、別れがあり、「Tea Time」の共同制作を通してありとあらゆる話題を話し合い、悩んできた仲間がいた。それぞれのバックグラウンドもいろいろ。個人的にはこの「Tea Time」を介して出会った仲間たちは大切な私の財産だ。編集ミーティングの度に情報交換やおしゃべりを通してVA生活17年になる私もいろいろなことを学び、刺激もらった。NYやLAのようなめまぐるしい変化を遂げ、イベントあふれる大都市とは違う当地で、ともすればマンネリ化しそうな地元情報紙。回を重ねるごとにネタ探しには苦勞してきた。決して得意とはいえないワープロ作業はみなで助け合いながらそれぞれに腕を上げ(？)、紙面も昨今は白黒からカラーになった。果たして私たちのやっていることがどれだけ読者のお役に立っているのやら、どれだけ喜んでいただいているのやら、常にそんな弱気がわきおこり、やめてしまうのはとても簡単だったと思う。そんな折々に読者の方々から、「いつも楽しみにしています」、「Tea Time はまだですか」、「全部ファイルしているんですよ」といった温かいお言葉に背中を押され続けてきた。20周年を迎えることができるかどうかは誰にもわからないが、気負わずに、かつ前向きに、回を重ねていければ、と願うばかりだ。読者の方々が日本語の活字にほっとしながらお茶の友としてくださるようであれば、少なくとも私たちは救われる思いがする。これからも叱咤激励のお言葉をお待ちしています。 *安田千秋*



ご寄付

ありがとうございます

Seattle, WA の Honson 俊子 様
 福岡の 大久保 千穂 様
 Yorktown の K 様
 Williamsburg の O 様



編集後記

10周年 今後のTea ございました
 今から努力する所存です。何かアイデアがございました。

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

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