



Tea Time

第29号 2007年6月15日

いつまでも寒さが残る春でした。そんな4月の寒い朝、衝撃的なニュースが飛び込んできました。バージニアテックで一人のアジア学生の襲撃によって、32人が亡くなるという事件でした。この中にはハンプトンとスミスフィールド出身の学生も含まれており、本当に痛ましいことでした。そして新緑の5月、エリザベス女王の来訪を皮切りに、ジェームスタウンやウイリアムスバーグは400年記念行事で賑わいました。この機会に史跡を訪れた方も多かったのではないのでしょうか。テレビや新聞で拝見するクイーンはさすがにお年を召されましたが、気品に満ちたロイヤルスマイルは相変わらず素敵でしたね。

気候も日々の営みも、アップダウンを繰り返しながら、季節は夏に向かっていきます。日本への里帰りや家族旅行、お子様の夏休みのキャンプやサマースクールなど、夏の計画も盛りだくさんなことでしょう。「Tea Time」でも、夏ならではの2大プロジェクトを紹介しています。思わず絵日記を書きたくなるような、素晴らしい夏を過ごされますように。

Teaの百科事典 その7

最近、偶然出会った“Arnold Palmer”

最近、行きつけのゴルフ・クラブのレストランで友人と待ち合わせをした。その人達がなかなか現れない。待ちくたびれた私に顔見知りのウエイトレスが、何か飲み物を持ってきましようかと愛想よく声をかけてくれた。しばし何にしようかと思案して口ごもっていると、“アーノルド・パーマーはどう？”と矢継ぎ早に聞く。それはどんな飲み物かと尋ねると“アイスティーとレモネードの混ざった飲み物よ”という答えが返ってきた。好奇心旺盛な私はすぐそれを注文した。飲んでみると驚くほど新鮮で、美味しい。見た目にも爽やかだし、夏を目前に控えて、大変タイムリーな飲み物なので、是非、皆様にもご紹介したい。

材料

- ピンクのレモネード … 普通のレモネードでもよいがピンクの方が美しい。
背の高いグラス(昔、ハイボール用のグラスと呼んだもの)に半分
- アイスティー … 上記のグラスに半分
- 氷、レモンの輪切り、ストロー

作り方

先ず、グラスに氷のかけらを入れ、レモネードをグラスの半分まで注ぐ。その上にアイスティーを注ぎ、レモンの輪切りとストローを添える。注意：最初に、レモネードを注ぎ、次にアイスティーを注ぐこと。色が混ざらず、上側に茶色、下側に淡いピンクが見え、大変美しい。これが反対だと何故か色が混ざってしまうらしい。

☺ 因みにこの飲みものは最近“Arnold Palmer Ice Tee”として缶入りやビン入りがスーパーやコンビニで市販され始めました。



やってみよう！夏の二大プロジェクト

—あなたの夏休みを意義あるものに。やり終えた達成感もひとしおのプロジェクトをご紹介—

家庭菜園

ものぐさ派

最近トップソイルを始めとして、植物が育ちやすいように混合、調整済みの土があります。また、春から初夏にかけて園芸店には様々な野菜やハーブの苗も売っています。プランターや庭の一隅にこの市販の土を入れ、苗をさし、水をたっぷりあげて半日陰ぐらいにしてやるだけでも、バージニアの快適な気候の中では立派に育ち、手軽に野菜作りが楽しめます。中でもキュウリ、茄子などはこちらの苗でも小さいうちに収穫すれば十分に日本の味が楽しめます。またハーブ類はもともと野生なので育てやすく、お料理に彩りや風味を加えて重宝ですね。

しかし、もっときちんと野菜作りの基本を知りたいあなたのために、その道？年のみつる・バーナーさんに伺いました。

本格派

1. 土壌(畑)の整え方

- 12月～2月 土をひっくり返して、土の中にいる虫や虫の卵を殺します。
- 3月 焚き火の灰、または石灰を土に混ぜ込みます。
- 4月(上旬) 植え床を作ります。



2. 肥料

- ☆ 化学肥料を使わず、ピートモスを使用。植える前に少し土に混ぜ込みますが、その後は直接つかないように苗の周りに置きます。
- ☆ 本葉が出てきた頃、土の乾燥を防ぐために根元に枯れ草やわらをのせてやると、雑草防止にもなります。
- ☆ pH(酸性かアルカリ性か)を知るには専用のキットが園芸店にあります。事前に調べて3月の灰の混合の無を確認しておくとう便利。また、地域のマスターガーデナーのオフィスに土を持って行くと、調べてもらえます。

3. 日当たり

朝日の当たる場所を好む野菜が多いようです。日当たりの良いところがいいですが、バージニアの夏の太陽はとてきついで、半日陰くらいでも育ちます。特に茗荷や紫蘇、パセリ、コリアンダーなどは、葉が日焼けしない程度の半日陰が好きなようです。

4. 種まき、苗植えの時期

例えば、絹さやは寒さに強いので3月頃、オクラは5月中旬位まで待たないと芽が出ないというように種類によりますが、大体の野菜は霜の時期が終わってから、4月下旬頃に種まき、苗植えをします。キュウリや豆類は1、2週間種蒔き時期をずらしながら植えると収穫時期が長くなります。また、白菜や三東菜など葉もの、大根は秋に育てます。アスパラガス、ニンニク、玉葱は初霜が降りる前に植え、春に食べられるようにします。

5. 注意

水のやりすぎに注意しましょう。地植えの場合は、葉が4、5枚出てきたら1週間に一度、または土が乾燥しているようなら、朝のうちにあげます。夏は、昼や夕方に水をやると蒸発する水分で作物が傷んだりします。

6. 参考本

この地域、土質に合った植物とその育て方を紹介している本。

Best Plants for Hampton Roads: A Landscape & Garden Companion - By Dawn Alleman, Ed Bradley 他
Foxy Lady Press, Inc. Norfolk, VA

みつるさん談:

野菜嫌いの子供たちが畑で野菜を採ってその場で美味しそうに食べるのを見るのは、何ともいえない充実感を与えてくれます！！

壁の模様替え

ペンキ塗り、壁紙の貼り替え…普段は考えただけでも疲れてしまいそうですが、夏休みなら思い切って取り組みそうですね。ペンキや糊の乾きも速いし、何より子供達の手伝いも期待できる！満足度大の夏休み向けファミリープロジェクトです。

1. ペンキを塗るか、壁紙を貼るか。

ペンキ塗りのほうが簡単で、コストも安い。家を売ることになったり、またまた模様替えしたくなった時に対応が楽。

壁紙は大幅に部屋の雰囲気を変えることが出来て、うまく仕上がればお部屋は俄然グレードアップ。但し、手間がかかるのはもちろん、注文取り寄せの飛び切り素敵で高級壁紙は驚くほど高つく。

2. 材料選び

ペンキの色や壁紙デザインの選択肢は気が遠くなるほどある。選ぶのは各自にお任せするとして、基本の注意事項とは…

ペンキ: 大雑把に分けて3種類のペンキの種類がある。

マット: 卵の殻のような質感の仕上がり。寝室やダイニングルーム、居間や廊下など、特に水の飛びはねや激しい汚れの心配が少ないスペース向けに落ち着いた壁の仕上がりの方が好ましい場合。

セミグロス: キッチンやバスルーム、子供部屋など、水の飛びはねや汚れが激しそうなスペース用。濡れ雑巾で拭くことが出来てメンテがずっと楽。

グロス: 窓枠やドア、モールディングに。光沢のある仕上がりで、水ぶきOK。壁のペンキとのコントラストがでて見栄えがする。

ペンキ売り場にある色のサンプルを家に持って帰り、まずは色の候補を絞り込む。色選びで注意することは、天井の色はなるべく明るめの(白っぽい)色にするのが無難ということ。特に壁の色よりも濃くすると天井が低く感じ、圧迫感がある。どうしても最後の決心がつかない場合は、一番小さい缶で候補のペンキを買って来て、塗る部屋の日当りのする壁としない壁両方にざっと1メートル四方ぐらい塗ってみる。一日のうち時間によってその色がどの様に変化して見えるかを観察。(その部屋の日の当たり方や照明によって、色のイメージがかなり違ったりする。)

壁紙: 壁紙売り場に壁紙の大きなサンプルカタログが多数あり。候補が見つかったらそのサンプル本を貸し出してもらい、家に持って帰って部屋の中でさらに検討。

最近の壁紙はほとんど裏にすでに糊がついていて、水でぬらせばそのまま貼れるようになっている。部屋の用途によって、紙の表面加工を確認。ペンキ同様、水ぶきの出来るものと出来ないものがある。貼る手間を考えると壁紙は一度貼ったらペンキよりはずっと長い付き合いになるので慎重に選ぶ。もうひとつは、“柄合わせ”。デザインによって、継ぎ足す時に柄合わせが難しいものと比較的簡単なものがある。このことは必要な壁紙の購入量にも大いに影響する。

★ どのくらい材料が必要か、は自分で判断の難しいところ。部屋の大きさを測っておいて(窓とドアのサイズも)店のプロの人に割り出してもらうのが無難。ペンキは足りなくても買い足すのが比較的簡単だが、壁紙の場合は足りなくなって後から買い足そうとしても、店に同じものが残っていない場合に大変なことになる。注文取り寄せの場合、同じタイミングで買わなかったものは、全体の色が前に買った紙と微妙に異なるケースも出てくる。壁紙を買うときは少し多めに。

3. 壁の下準備

ペンキの壁: 目につく汚れを落とし、釘穴やくぼみ、ひびなどがある場合はPlaster Filler、Wood Fillerというペースト状のものを指やへらでぬりこんで表面を平らにし、乾いた後でサンドペーパーをかけてなめらかな表面にしておく。

家具を部屋の外か中央に移動、壁沿いの床に新聞紙かビニールシートをしく。スイッチやコンセントのパネルをとる。もともと白い壁で汚れがひどくなければ直接新しいペンキを塗り始めてもよいが、そうでない場合はまずPrimer(下塗り塗料)を壁全体に塗る。大抵白のPrimerが使われるが、濃い色(特に赤など)のペンキを塗る場合は、それに近い色のPrimerを塗ってもよい。あくまで下塗りなので、必要以上に神経質に塗ることはない。

壁紙の壁: 古い壁紙を剥がす。hardware ショップで壁紙剥がし用の機材がレンタルできるし、壁紙売り場にも壁紙剥がしの道具が売っているので、お店の人に尋ねる。中性洗剤とぬるま湯半々を混ぜて壁にスプレーしてから上記の道具を使うと少しは剥がしやすくなる。(どちらにしてもこの仕事が一番面倒！)

紙が全部剥がれたら、ぬるま湯で壁を水ぶきして糊気をきれいに落とす。この後はペンキの壁同様に壁を下準備、但し、こちらは壁紙貼り用のPrimerを塗る。(このPrimerは壁紙が落ち着きやすく、さらに将来剥がす時に剥がし易くする為のもの。)窓枠やドアなどに新たにペンキを塗る予定の場合は、壁紙を貼り始める前に塗ってしまう。壁へのはみ出しは壁紙で覆われるので、ペンキ塗りが楽。

4. 本番

ペンキ塗り: 用意するもの(ペンキ、パレット、刷毛、ペイントローラー、床を覆うビニールシートか新聞紙、ペンキ塗り用テープ(3M社製などの青いテープがお勧め)、汚れてもいい服、梯子/踏み台、セミグロス・グロスタイプのペンキを使う場合は、ペンキ落とし用シンナー(刷毛を洗うため))

1. 床や家具などがカバーされていることを確認。汚れてもいい服を着ておく。
2. 窓を開けて換気を良くする。ペットが入ってこないように対策。

3. 窓やドア枠、天井と壁の境界線など、ペンキのはみ出しを防ぐためのテープを貼り巡らす。
4. パレットにペンキを入れ、まず窓枠やドア周り、天井と壁の境などを縁取るように刷毛でペイントしていく。(こういう場所はローラーではきれいに塗れない為)。残りの大半はペイントローラーでペンキを塗る。
5. 濃い色(特に赤など)は2度塗りが必要。
6. 壁が乾いたら、今度は壁側にテープを貼ってから窓やドア枠を塗る。こちらは Primer を塗らなくてもOK。ローラーは使えないので刷毛で丁寧に塗る。

壁紙貼り:
(基本のみ)

- 用意するもの|水の入ったバケツ、大きなスポンジ2つ、壁紙を広げ、測り、切り、水でぬらすための場所、長い物差し(yard stick)、よく切れるカッターナイフと替え刃、水平尺、梯子/踏み台、紙を押さえる為のローラー)
1. 貼り始める場所は、部屋に入った時に最も人が目を向けない角や入り口ドアの真上など。
 2. 天井から床までの長さより2cmほど余分の長さに切った壁紙の裏をスポンジでたっぷりぬらし、紙の表側に糊がつかないように裏側同士を合わせるようにして2、3分置く(糊が活性化するのを待つ)
 3. 順に紙を貼ってゆくと、度々水平尺で紙が垂直になっていることを確認しながら進めること。水で濡らした別のスポンジで紙と壁との間の空気を内側から外へ完全に押し出すようにこすりながら貼ってゆく。一番下まで貼ったら余分をカッターナイフとものさしできれいに切り取る。
 4. 次の紙は、切る前に今貼った紙と柄合わせをさせてみて(柄を合わせるために無駄になる部分が生じる)それに応じて長めに切る。隣の紙と柄を合わせながら、又ごくごく僅かに重なるように貼ってゆくと、乾いたときに紙が少し縮んで隙間があくのを予防できる。部屋の四隅の角では、1cmほど隣の壁にはみだす様に紙の幅をカッターで切り、次に貼る紙はそのはみだしに重ねて角から貼り始める。こうすることによって後から紙が浮いてくるのをもう一枚の紙で押さえる役割をする。又、一枚貼る度に隣接する紙と紙の境の上をローラーを走らせて2枚一緒にしっかりと押さえる。
 5. 同様にぐるりと壁紙を貼ってゆく。一番最後はどうしても柄は合わずに終わる。
 6. スイッチやコンセントの壁の穴は×印にカッターを入れて紙を切りとってからパネルを元に戻す。このパネルにも壁紙を貼る人もいる。(この場合も柄合わせすること)

以上



イベント情報



家族向け

York River State Park(Williamsburg の西11マイル)では夏になるとカヌーツアーを始め、家族向けイベントが多々企画されています。下記のイベントは参加費無料、駐車料金3ドルのみ。5526 Riverview Road, Williamsburg TEL 566-3036

The Dog Day of Summer

犬と犬好き人間大集合! コンテストにデモンストレーションあり、愛犬たちと一日楽しく過ごしましょう。

日時: 7月28日(土) 10時~2時

子供のための釣り大会

6歳から15歳の子供達による釣りのトーナメント。保護者同伴のこと。

日時: 7月21日、8月18日(共に土曜日) 10時~12時

*えさと釣竿はある程度用意されているようだが、自分で持っていくのが無難。



大人向け

オペラ「オペラ座の怪人」

ワシントンDCのケネディーセンターで8月12日までロングランの素晴らしい舞台を公演。

日時: 火~金 7時半 土日 1時半&7時半

7月5日(木)&11日(水)は1時半のマチネあり

場所: Kennedy Center 内 Opera House

問い合わせ: www.kennedy-center.org

★オペラ好きに耳寄り情報

NYのメトロポリタンオペラの生中継が Norfolk のマッカーサーセンターの映画館で見られるのをご存知ですか。NYまで行かずに、しかも普段着のまま\$18で一流のオペラが楽しめるなんて、オペラファンには朗報ですね。マッカーサーモールや映画館のウェブサイト、電話問い合わせでも情報が得られません。地元新聞、www.metoperafamily.org で土曜日のマチネ公演スケジュール(大抵1時半)を確認するか、映画館で直接聞くしかないようです。前売り券も買えますが、当日だと朝一番に行っても切符が買えないことがあるそうなので油断大敵。

(情報提供ご協力: Va. Beach T様)





さあ一夏だ、美味しいサラダを食べよう！！



チキンサラダ(4~5人分)

鶏の胸肉(皮、骨を取ったもの)	2~4 cups
白ワイン	1/2 cup
Slivered almond(細長く切ったアーモンド)	1/2 cup
セロリ(細かく切っておく)	1/2 cup
種なしのグレープ(半分にしたもの)	1 cup
マンダリン・オレンジ(水を切っておく)	1缶(11oz)
マヨネーズ	1/2 cup
サワークリーム	1 pt.
Good Seasons Italian Dressing Mix	1 pkg.

作り方

- 1) 鶏肉を白ワインに2時間漬ける。
その肉をよくbroilする。
- 2) 1)を一口サイズの角切りにし、アーモンド、セロリ、グレープ、オレンジと混ぜ合わせる。
- 3) 他のボウルにマヨネーズ、サワークリーム、イタリアン・ドレッシングミックス(粉末状)を混ぜる。
- 4) 2)と3)を混ぜ合わせたものを一晩冷蔵庫に入れておく。

鶏肉入りパスタサラダ(4~5人分)

Tri-color Rotini Pasta	1pkg.(12oz)
ブロッコリー	1茎
カリフラワー	半茎
鶏の胸肉(一口大の角切り)	2~4 cups
Light Havarti cheese(一口大の角切り)	1 cup
Pitted olive(種をとったオリーブの缶詰)	適量~1缶
Good Seasons Italian Dressing Mix	1.5 pkg.
(ドレッシング用の酢 1/2 cup、オリーブ・オイル 1 cup)	
塩、生のおろしニンニク(好みによる)	

作り方

- 1) パスタ 1 pkg を指示通りゆでる。
- 2) ブロッコリー、カリフラワーをよく洗い、紙で水分をとり、それぞれ小房に分けておく。
- 3) 鶏の胸肉はデリカテッセンのものを買えば上記の通りにし、生の鶏肉を使う場合はたっぷりの熱湯の中に肉、塩、セロリの葉少々、peppercorn 3粒位入れ12~13分ゆでたものを角切りする。
- 4) Italian Dressing Mix を指示通り作り、その1.5 pkg.分を使う。
- 5) 14.5x11x2インチのキャセロールにパスタ、鶏肉、野菜類、オリーブ、チーズを入れ、ドレッシングをかけて万遍なく混ぜる。味が薄いようなら塩を足す。パスタはドレッシングを吸ってしまうので、足りない場合は新たにドレッシングを作って足すこと。お好みでおろしニンニクを入れてもよい。
- 7) 一晩前に作って、冷蔵庫に入れておくと味がしみ込んで美味しい。

Baby Greens with Glazed Walnuts, Pears and Gorgonzola(4~6人分)

Baby Salad Greens(洗って、乾かしておく)	6 cups
洋ナシ(Comice, Anjou-熟したもの)	2個
1個を4等分して芯をとり、薄く縦にスライスしておく。 缶詰のナシでもOK。	
Crumbled Gorgonzola cheese	1/4 cup(4oz)
*Emerald Original Glazed Walnuts	1 cup
(*ブランド名は地区によって変わるので Emerald 又は Diamond でもよい) - ケーキ用トッピングの所ではなく、ナッツ類コーナーにある。	
黒胡椒(挽きたてのもの)	少々
ドレッシング	
バルサミック・ビネガー(Balsamic vinegar)	1 Tbsp
ディジョン・マスタード(Dijon mustard)	1/2 tsp
塩	1/4 tsp
黒胡椒(挽きたて)	適量
オリーブ・オイル	3~4 Tbsp

作り方

- 1) ドレッシングを作る: ビネガー、マスタード、塩、胡椒を大きなサラダボウルの中に入れ、オイルを少しずつ垂らしながらよく混ぜ合わせる。
- 2) 1)の中にサラダ・グリーンとナシを入れ、軽く混ぜ合わせてドレッシングになじませる。
- 3) 2)にチーズ、くるみ、黒胡椒を入れ、味をつけて出来上がり

えびサラダ(6人分)

えび(ゆでて殻を取り、半分に切ったもの)	1 lb
セロリ(細かく切ったもの)	1 cup
紫玉葱(微塵切り)	2 Tbsp
ゆで卵(細かく刻んだもの)	2個
米酢又はレモン汁	1 Tbsp
マヨネーズ	1 cup
シーフード・カクテルソース	1/4 cup
塩、胡椒	適量
レタス	人数分

作り方

- 1) えび、セロリ、玉葱、ゆで卵をボウルに入れ、レモン汁又は米酢をかける。
- 2) 別の器にマヨネーズとシーフード・カクテルソースを混ぜ、えびなどの上にかける。塩、胡椒で味を調え、冷蔵庫で食べるまで冷やす。
- 3) めいめいのお皿にレタスをのせ、その上にサラダを盛る。

上記の味つけの分量は好みによって調節して下さい。



安全運転のために…くるまの知識

車社会のアメリカ。読者のほとんどがご自分で車を運転なさると思いますが、愛車の健康管理に気を配っていらっしゃいますか？もちろんディーラーに持っていけば全部やってくれます。でも、ちょっとした知識があれば余分なお金をかけずに自分でお手入れできたり、運転中にいざ故障！なんていう時に焦らずに済むかもしれません。という訳で、最低限の知識をここに紹介してみました。

＜ボンネットの開け方＞運転席のドア側前方フロア近くにあるボンネットのマークが描かれたレバーを引く→(ボンネットが2cmほど開いた状態)。ボンネットの手前を両手で支えながら、手探りでボンネットの下側手前にある「引っかけり」を真横に押して外し、ボンネットを真上に上げる。ボンネットを開けた状態に支えるつかえ棒を中から引っ張ってきてボンネットの内側右にある穴に差し込む。

＜ウィンドウォッシャー液＞「水が噴水のように出ている」マークが付いているプラスチック製の蓋を開けて液を補充する。原液で使用するタイプと希釈するタイプがあるので注意。

＜オーバーヒート＞走行中、オーバーヒートになると急にエンジンパワーが低下し、運転席前のメーターパネルにある水温計(CとHがある表示)の針がレッドゾーンになる。走り続けるのは悪化につながるので、早目に安全な場所に車を停めてエンジンを切り、熱を逃がすためにボンネットを開けて、助けを呼ぶこと。

＜ロックアウト・パンク＞万が一鍵を車の中に残してロックしてしまったりタイヤがパンクしたりした時のために、AAA(トリプルエー)などの会員になっておくと安心。無料でジャンプスタート、ロックアウトの際の開錠、ガソリンの補給(ガソリン代は有料)、牽引(5マイルまで無料)、タイヤ交換などの緊急道路サービスが受けられる(ちなみにAAAの会員にはホテルのディスカウントなどの特典も付いている)。契約している自動車保険でも「TOWING AND LABOR」など同様のサービスを追加で選択できる場合もあるので確認すること。以上は下準備。実際走行中にパンクに気が付いたら、まず周りの車に気をつけながら右側の路肩に寄せて停める。ハザードランプ(非常点滅表示灯)をオンにしてから電話で助けを求める。

＜タイヤの空気圧＞各車の適正空気圧は、運転席のドアやドアのフレーム部分に表示されている。空気圧が適正でないと、タイヤの寿命や運転に影響がでるばかりでなく、ガソリンも余分に消費されるので、時々チェックすること(タイヤが冷えている時にチェック)。チェックするためにエアゲージ(\$10以下。デジタル式はもう少し高め)を用意する。タイヤのエアキャップを外し、エアゲージをバルブに押し付けて空気圧を測定する。適正值よりも少ない場合は、ガソリンスタンドなどにあるエアポンプで空気を足す。

上記以外にも…

- ◆ 車の中(通常は助手席の前のコンパートメントの中)に、必要な書類を常備しましょう。DMV発行のカード(車種やプレート番号、所有者名と住所などが記載)、保険のIDカード(通常6ヶ月ごとに更新)、事故の際連絡するための保険会社のクレーム用電話番号など。
- ◆ 予備のタイヤ、工具類が車のどこに保管されているか知っておきましょう。
- ◆ バッテリーが上がってしまった時のために、他の車からバッテリーを充電するジャンパーケーブルを常備しておく便利です。



おすすめ* レストラン



LUBO

1658 Pleasure House Rd., Virginia Beach 電話: 216-2900
営業時間: 火~木 11時半~10時、金・土 11時半~11時

今年の2月に開店したワイン・カフェ。国内・国外のワイン200種類とビール30種類が揃っているとのこと。グラスワインの半分のサイズ(3oz、\$4前後)がオーダーできるので、ワインを少しだけ飲みたい人や1種類以上楽しみたい人にはお手頃。ランチメニューは、トマトスープ+パン(\$3.99)、ポータベラ・ピザ(\$3.79)、サラダラップ(\$7.95)、イカで作ったパスタにロブスターが詰まったラビオリ(\$11.95)など、お手頃な値段でグルメ志向の舌を満足させる味が楽しめる。デザートは5種類ほどのチョコレート(\$1.65)。これもワインと一緒に召し上がれ、とはお店の人のアドバイス。店内には、ワインやビールはもちろん、チーズ、生ハム、パスタ、パスタソース、ジェリー、蜂蜜、フィンガービスケットなど、グルメをターゲットにしたと思われる商品がたくさん陳列されているので、食事を楽しんでから気に入った味があったら買って帰ることもできそう。お天気のいい日にはテラスでワインを飲みながらのランチもたまにはいいかもしれない。



YEE HWA (Korean Restaurant Sushi Bar)

107 Chowan Drive, Portsmouth 電話: 488-2196
営業時間: 火~土 11時半~10時、日 12時~10時



1年半前にオープンしたばかりの伝来の韓国グルメ店で、ウェイトレスは皆韓国衣装を着て笑顔たっぷりの対応、親切で雰囲気もよい。テーブル上バーベキュー、台所でも作ってくれる。美味しい寿司バーもあり、グランドピアノがあってカラオケも出来るようになっている。2階には宴会用の部屋もあるとか。カルビに付く10種類のキムチ(多種類の野菜の漬物)は時々品を替えるという心くばり。どの料理にもたっぷりの野菜が付くので日本人には嬉しいかぎり。勿論韓国料理はスパイシーだが、頼めば辛さを加減してくれる。今回試食したのは、カルビ(Jeuksuk Galbi - Beef short rib marinated in special sauce, \$19.95)と Soon Doo Boo(Soft tofu casserole in special sauce, ズッキーニと玉葱入りの軟らかい豆腐のスープ, \$10.95)で、それぞれ2人分ほどの量があり、栄養のバランスが取れていて味がよく、ご飯も美味しく大満足。日本食もテリヤキや天婦羅などがある。お値段はキャセロールやグリルになると\$24.95~34.95と高めだが一品で2人分と思えばあまり高くない。最近お気に入りの店である。



Light Restaurant & Bar

3150 William Styron Square N. Newport News (Port Warwick Shopping Center内)
電話: 599-5800
営業時間: <ランチ>月~土 11時半~2時半、
<ディナー>月~木 5時半~9時半、金・土 5時半~10時、バーは一日中、そして夜遅くまで営業



最近開店したばかりのこのレストランはローカル紙、The Daily Pressのレストラン批評欄で最高の五つ星を勝ちとめただけあって我々の期待を裏切らない。洗った茶色と黄褐色が基調の店内はモダンで淡味のあるテーブルや椅子が置かれ、洗練された上品な雰囲気客を落ち着かせる。サービスも満点。我々はランチで、Colossal Lump Crab Cake(\$17)とPan Roasted Monkfish & Sea Scallops(\$15)を注文した。美しいお皿に芸術的に盛られたお料理は見るだけでも我々の心を温かくしてくれる。クラブケーキは全くといっていいほどつなぎのない、カニそのものの味を楽しめるという大変美味しいもの。これにアメリカ南部の名物、Fried Green Tomatoと Succotash (lima beans, コーン、トマトの煮たもの)が付いてくる。軽くて上品なソースで料理された味は心憎いほど洗練された味。monkfishの料理にはホタテ貝と、葡萄かオリーブ(?)と思うほど小さな丸ごとのおいもが12個くらいと白とグリーンのアスパラガスが付いてきて、これも美味で甲乙つけがたい。その他、ランチにはサンドイッチやスープなども味わえる。ディナーは\$25~34と高め、ランチのクラブケーキ(\$17)が\$29もする。大変面白いのは夜のメニューに「Amusements」という4、5種類のおつまみのようなものがあり、いずれも\$6。尚、3コースランチが\$22、シェフおまかせ5コースディナーが\$58で楽しめる。勿論一品料理もある。デザートの種類も豊富で、美味しい。

記念写真から



4月28日(土)、第7回 Hampton International Children's Festival が Mills Point Park で開催され、25カ国の展示物、催し物、食べ物を楽しむ人々に賑わいました。日本のテントでもボランティア有志が、折り紙の指導やカタカナで名前を記したしおりの作成などを、訪れた子供達と楽しみました。またステージでは、桑原鎮男さん指揮、大矢絵美子さんピアノで、日本語補習校の子供達、お母さん方、その他によるコーラスを披露しました。

演目は「花」、「春よ来い」、「さくらさくら」、「こいのぼり」、「春が来た」。

来年は4月11日に予定されています。

5月6日(日)、茶室再開と日本風庭園 Spring Garden の完成、公開にあたり、Newport News Park で記念式典が開かれました。市長のテープカット、スピーチの後、招待された前出のコーラスが日本の歌を唄ってお祝いしました。この茶室はCNUのキャンパスに長い間放置されていたものを、2005年に市が譲り受けて公園に移し、ボランティアによる修復作業が進められて来ました。電話で許可を得ると、茶室の使用が可能です。電話:886-7912



(写真提供:町田章氏)

編集室より

いつもご愛読いただきありがとうございます。おかげさまで、次号30号で「Tea Time」は10周年を迎えます。そこで次回は10周年にふさわしく、皆様からのご意見、ご希望、ご感想などをたくさん載せた特別記念号を作りたいと考えています。9月始めまでに、下記編集室宛、又は最寄りの編集員まで、どしどしあなたの声をお寄せ下さい。編集員一同、ワクワク、ドキドキしながらお待ちしております。



Williamsburg の O'Connor 様
Richmond の 西田様

ありがとうございました！！

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」様のご協力にて印刷されています。