



# Tea Time



第28号 2007年3月15日

2007年が明けて、最初の「Tea Time」です。今年は創刊10年目の年であり、編集員にとりまして特別な感慨を抱かされる年明けです。試行錯誤を繰り返しながらも、皆様に支えられてここまでやって来られたのだなあ、と感謝の気持ちも新たにスタートしたいと思います。今年は3隻の船がはるばる英国から Jamestown に着き、植民してから400年目にあたる記念の年でもあります。様々な催し物を通して、私たちが住むこの地の歴史を今一度辿ってみるのもいいですね。本年もどうぞよろしくお願いいたします。

## Tea の百科事典 その6

### Spring Time Tea

室内で、あるいは屋外で開く春のtea timeはファッションと結びつけたりすると一層楽しいものです。貴方の一番お気に入りのドレスにパールや手袋をはめ、あれば洒落た帽子をかぶったりしてtea timeを楽しんでみませんか。お呼びしたお客様にもウイットに富んだ雰囲気であることを告げ、ちょっとおすましたtea timeにしても面白いものです。色鮮やかな春の花を花瓶にさしたり、サンドイッチの飾りやケーキのデコレーションにしてみても、心ほんわか。紅茶は白い花の浮かぶジャスミン茶、といきましょうか。

うららかな春の香り豊かなラベンダーを使ったスコーンをご紹介します。

#### Lavender Scones

12個



材料: 小麦粉 … 2 カップ  
sweet, unsalted butter … 1/2 本  
生のラベンダー(粗く切ったもの) … 2 tsp、あるいは食用に乾燥したもの … 1 tsp  
牛乳 … 2/3 カップ と艶だし用に少々  
ベーキングパウダー … 1 Tbsp  
砂糖 … 1/4 カップとパラパラと振りかける分

作り方: オープンを予め425度に温めておく。大きなベーキング・シートに油を塗り、小麦粉をふりかける。ボウルに小麦粉とベーキングパウダーを混ぜ、ふるいにかける。冷たいバターを入れ、細かい粒状になるまでよく混ぜる。仕上げ用に砂糖とラベンダーを少し取り分け、残り全部を混ぜ入れる。牛乳を入れて柔らかく、粘りのあるdoughを作る。粉を充分敷いた台の上にdoughを置き、丸いクッキーの型で厚さ1インチのdoughを切り抜く。ベーキング・シートにそれを並べ、ハケでスコーンの上に牛乳を塗り、とっておいた砂糖とラベンダーを振りかける。きつね色になるまで約10~12分焼く。食べる時 rose petal jam(注: speciality shopで売っている)やDevon cream(注: バターに似ているがもう少しコクがあり、滑らか。これも speciality shopで売っている)をつけて供す。無ければお好みのジャムやバターでもよい。

## 茶





# これがなくちゃ始まらない

読者の方に教わったいち押し商品、ご協力ありがとうございました。

商品名	価格	取扱店	好きな理由
元気納豆 山葵	\$2.19	日本・韓国 食料品店	豆の味が好き。添付されているわさびもとってもきく。
Organic Tofu (Silken):	\$1.49	韓国食料店 (NewportNews)	日本のざる豆腐に 味が近い気がする。
米黒酢 もずく	\$ 2.19	日本・韓国 食料品店	解凍してそのままか、刻んだしょうがを添える。
日本酒		E-Mart (NewportNews)	日本酒の品揃えが豊富。いま、色々ためしているところ
牛肉		E-Mart	骨付きカルビ、すき焼き用薄切り、など新鮮な日を選んで 買っておくと、料理に幅が出る。
豚肉		E-mart	脂身の入った薄切り肉、豚バラの塊などは結構用途が広い ので欠かせない。
生食用の卵 Davidson's Safest Choice	\$3.39	Harris Teeter	Lightly Cooked or Raw Eggs に適すると表示されている。
Pork Extra Tenderloin Teriyaki: Homel	\$9.95	Harris Teeter	味も薄味で、柔らかくて大変美味。友人は焼く前に全体に 蜂蜜を塗り、さらに焼き豚風に近づけるそう。
Turkey, Chicken Meat: Boards Head Production	\$8.99/lb (Turkey)	Farm Fresh	プロセスされたお肉がいやな方に。サンドウィッチ用にも ぴったり。
Sausage: Brats Original bratwurst-Johnsonville	\$4.99	Kroger	ビール1缶を沸騰させた中で5~7分煮てからグリルする と美味しい。
スコーン: Sticky Fingers	\$6.99	Kitchen Koop (Portsmouth)	Black Currant, Wild Blue Berry, Red Raspberry, Cranberry, Apricot 各種のスコーン。大学生、2、3人が始めたもの でその美味しさにたちまち人気が集まったという。作り方 も水を入れるだけ。しかもオーガニック。
Black Currant Jam: Hero Swiss Reserve	\$3.29	Kroger	上記のスコーンにつけて召し上がれ。
スコーン: Two Bite Scone	\$3.29	Ukrop's (Williamsburg)	オレンジ、クランベリーなどあり、可愛くて美味。
Crab Cake	\$8.00 (一個)	Ukrop's	Deli にあり、とても美味しい。少々高めだが、それだけの 価値あり。
ケーキ:Tiramisu	\$2.99	Fresh Market	ケーキは全く買わない我が家で、これだけは家族全員唸 りながら食べている。
Instant Hot Oatmeal ( variety pack)	\$3.59	Kroger	Nature's Path で作られた食品で自然食品コーナーにあ る。オーガニックのものは味がよくないが、これは美味。
焼きうどん: Simply Asia	\$2.14	Wal Mart	Sesame, Teriyaki, Ginger Teriyaki などがある。海老や鶏 肉、残り野菜などをいためて加えると美味しい。
タイカレー: Green or Red Curry Paste	\$2.99	Kroger	ココナッツミルクを加えて。スープ状のカレーだが、 大変コクがあり、辛くて美味しい。



# —我が家のいち押し商品—



ぜひ一度試してみてくださいね。

トロしめさんま	\$5.99	日本・韓国 食料品店	冷凍庫に常備している。酢の物と一緒に、または押し寿司に、もちろんそのままでも。とにかく美味しい。
イカそうめん	\$4.99	日本・韓国 食料品店	これも冷凍だが、イカがとろけるくらい柔らか。解凍してそのまま食べられるのも魅力。
冷凍肉まん(チャーシュー) :シェフ・ホン	\$1.99	Four Seasons (Va Beach)	これも冷凍庫の常備品。中の肉アンがとても美味。しかも安い。
Potstickers: EZ ice-One Step Cooking: Ajinomoto	\$9.99	Sam's Club	12個入りが6パック。焼く時に必要な水と油が餃子と一緒に冷凍されているので、強火で熱したフライパンで蓋をして4-5分、次に中火に下げて底が狐色になるまで焼だけ。チキンと野菜の餃子で、あっさりふっくらで美味。
イタリアンブレッド: Pillsbury	\$1.74	Wal Mart	紙筒に入ったパン種で、クロワッサン、フランスパンなどもあるが、このイタリアンブレッドが最高。350度のオーブンで25分焼く。
Sun Dried Tomato Bruschetta: Trader Joe's	\$2.99	Trader Joe's	お手頃な値段で、クラッカーにのせてカナッペに、パスタに混ぜて、サンドイッチに挟んでよしの万能選手。月間料理雑誌の“Cook's”でも Tomato Bruschetta のオススメ No.1 とあった。
100 Calorie Oatmeal Chocolate Chip Cookie: Trader Joe's	\$1.99	Trader Joe's	子どものスナックにぴったりの小袋が6個入って、オートミール入りなのに、子どもたちに「買って買って」といつもせがまれる。
Citterio Sliced Rosemary Ham: Citterio	\$2.49	Trader Joe's	6枚しか入っていないが、満足度120%。薄切りのりんごを、このハムでくるんで食べると前菜にぴったり。
Traditional Tiramisu: Trader Joe's		Trader Joe's	まさに我が家の常備デザート。他の冷凍デザートも \$4.00-7.00 くらいでお手頃でしかも美味。NY スタイル・チーズケーキ、キーライム・チーズケーキ、Handmade Chocolate Ganache Torte など。
Swifter	Sweepers: \$3.94 Dusters: \$7.52 (長) 3.88 (短)	Wal Mart	床掃除に便利なモップ、短い柄と長い柄で使いみちの多い埃取り、どちらも掃除の強い味方。
Toilet Wand & Refills: Clorox	\$3.56	Wal Mart	使い捨てタイプの便器ブラシですっきり、さっぱり。
Magic Eraser: Mr. Clean	\$2.49	Wal Mart	諦めていたカウンタートップのワインのシミ、レンジの汚れ、ドアノブの汚れなどが驚くほどおちる。

\*\*\* 上記の取扱店は特殊なお店を除いては、お話を伺った方が利用するお店であり、そこでしか商品を扱っていないということはありません。\*\*\*







## 魚料理のレシピ



### Cod のトマトとハーブソース付(4人分)

Cod Fillets (タラ)	1lb (約1インチの厚さのもの) 適当な大きさに4人前に切り分ける。 例えば、4切れか8切れ(1人2切れずつ) これを塩、胡椒する。
オリーブオイル	2 tsp
玉葱(中位)	1個、細かく切っておく
ガーリック	2かけ、微塵切り
diced トマトの缶詰(14oz 入り)、汁ごと	1缶
バルサミックビネガー	2 Tbsp
トマトペースト	2 tsp
乾燥バジル	1 tsp
乾燥タイム	1 tsp
乾燥オレガノ	1/2 tsp

#### 作り方

- 1 Cod の切り身(Cod だけでなく、身のしっかりした白身の魚であればよい)に塩、胡椒をふりかける。
- 2 大きなフライパンにオリーブオイルを入れ、強い中火でオイルを温める。温まったら、魚の切り身を入れ、両面をそれぞれ4~5分ずつ焼く。魚の切り身を取り出し、温めておく。
- 3 フライパンに玉葱とガーリックを加え、5分間炒める。更にトマトとビネガー、トマトペーストを加え、沸騰するまで煮る。沸騰したら火を止め、ふたをしなくて10分間ほどコトコト煮る。最後に香辛料を加え、再び2分間ほどコトコト煮る。温めておいた魚の切り身をお皿に盛り、その上にソースをかける。

### 「いずみ鯛」で作る鯛めし(2~3人分)

米	3 合
いずみ鯛(冷凍、刺身用)	半パッケージ
昆布	5 cm 程
醤油	2 Tbsp
酒	2 Tbsp
塩	1 tsp



#### 作り方

- 1 米を研ぎ、ザルに水上げする(2分程)。炊飯器の中に米、昆布、水を目盛りに合わせて入れる。この時、水を4 Tbsp 引いておく。このまま30分以上おく。
  - 2 いずみ鯛の両面を分量外の酒でさっと洗う。炊飯器に醤油、酒、塩を入れてよく混ぜ、その上にいずみ鯛をのせる。そのまま20分程置いた後、スイッチをオンにする。
  - 3 炊き上がった後、いずみ鯛をよくほぐして、出来上がり。生姜の微塵切り、もみ海苔、パセリの微塵切りなどを載せて召し上がれ。
- \* 「いずみ鯛」は日本、韓国スーパーの冷凍コーナーで売っている。残り半分はカルパッチョに使用。

### 和風カルパッチョ(2人分)

マグロ(鯛、タコ、なんでも刺身用)	適量
大根	少々
アルファルファ	少々



スカリオン(細ねぎ)	2、3本
調味料:	
おろし生姜	一片
オリーブオイル	1 Tbsp
醤油	1/2 Tbsp
わさび	少々
レモン汁	1/2 Tbsp

#### 作り方

- 1 マグロは薄く切る。大根は千切り、スカリオンは小口切り、アルファルファは根を落とす。
  - 2 調味料を合わせておく。
  - 3 お皿に材料を盛って、調味料を回しかける。
- \* \* 冷凍のお刺身が美味しく食べられます。

### Crusted Flounder with Asparagus and Orange Beurre Blanc(2人分)

パン粉	1/2 カップ
Ground Ginger	1.5 Tbsp
生のパセリ(微塵切り)	1 Tbsp
塩(Kosher Salt)	1/2 tsp
Flounder fillets(ひらめ)	2切れ(一切れ4oz 位)
粗引き胡椒	1 tsp
ピーナッツ・オイル	3~4 Tbsp
アスパラガス(蒸す)	1/2 束

#### Beurre Blanc ソース:

ピーナッツ・オイル	1 Tbsp
生の生姜(微塵切り)	1 Tbsp
生のシャーロット(微塵切り)	1 Tbsp
生のにんにく(微塵切り)	1 Tbsp
オレンジジュース	1/2 カップ
チキン・ブイヨン	1/4 カップ
タイム	1束(8枝位)
バター(温めておく)	2 Tbsp
塩、胡椒	少々

#### 作り方

- 1 大きなボウルにパン粉、Ground Ginger、パセリ、塩、胡椒を入れ混ぜる。それを Flounder によくまぶしておく。
- 2 アスパラガスを3分位蒸しておく。
- 3 Beurre Blanc ソースをつくる: ソースパンにピーナッツ・オイルを入れ、強い中火で温め、そこに生姜、にんにく、シャーロットを入れ3分位炒める。ジュース、ブイヨン、タイムを加え高温で分量が1/4カップになるまで煮詰める。それを新しい容器に濾して入れ、温めておく。
- 4 フライパンにピーナッツ・オイルを入れ強い中火で(1)の魚の両面をそれぞれ3分ずつキツネ色(パリパリ)になるまで揚げる。2度に分けて揚げる場合はパン粉がフライパンに残らない様に拭く事。そして新しいオイルを使う。
- 5 ソースの仕上げ: (3)のソースの中に溶けているバターを少しずつゆっくり入れながら泡だて器で混ぜる。ソースの硬さはポタポタ落ちる程度。塩、胡椒で味を調える。
- 6 お皿に(4)の魚を並べ、その上にソースをかけ、アスパラガスを盛り合わせる。



## レストラン情報

### Asahi

1628 Independence Blvd. Suite #1528, Virginia Beach  
(Thoroughgood Shopping Center 内)

電話: 318-4111

営業時間: 月、水、木 11~10時  
火 休業  
金、土 11~11時  
日 1~9時

日本食レストラン“朝日”を韓国人が買い取り、看板をそのまま使っているという、ジーンズでも行ける大衆的な韓国レストランでメニューは豊富、味も家庭的で美味しい。ホームメイドの種類のメニューが20種類位もあり、韓国人のお客さんに人気がある。House SpecialのKal Bi(Beef)を試食したが、このお店ではレタス無しのスタイルでご飯と肉(骨付きで、たれがとても美味しい)と小皿9品(キムチ、豆腐料理、もやしの酢の物、野菜の炒め物、大根の漬物等)で食べる。小皿はどれも美味しくて吃驚。予め電話をしてから行くとよい。Virginia Beach Blvd と Independence の交差点から3マイル位行くので要注意。

### Art Café 26

5107 Center Street, New Town Shopping, Williamsburg

電話: 565-7788

営業時間: 月—金 8時半~5時、土 8時半~4時

店内装飾はスイス人の建築家と中国人の風水専門家を雇ったというギャラリーと軽食喫茶を一緒にしたような異色の洒落たレストランで、お店の名前の26の由来は秘密との事。朝食はア・ラ・カルト(例えばコーヒー \$2.10、ワッフル \$6.20など)の他に“Vacationing in Europe” \$9.50があり、月—オランダ、火—イタリア、水—フランス、木—ドイツ、金—イギリス、土—シェフのお勧め、という風に違う国の朝食を毎日2時まで楽しめる。これはすべて自然食品やオーガニックの材料を使った大変健康的で見た目にも美しく、美味しい朝食。ランチは11時から2時まで。“Business Break” \$9.50は2、3種類あり、その日によってメニューが違うので、店頭にある黒板の掲示を見る事。尚、スープもその日のスペシャルが2種類あり、デザートも5種類ほど、その日のスペシャルが黒板に掲示されている。スープにおいしいパンがついて \$4.50、スープにサラダとパンがついて \$10.40。サラダランチも2、3種類あるのでダイエットしている人にも最適なレストラン。また、スコーン、フィンガー・サンドイッチ、ケーキ、アイスクリームなどと紅茶やコーヒー(多種類あり)を1日中楽しめる。自分自身を大切にしたい時に是非どうぞ。

### Sonoma Wine Bar & Bistro

189 Central Park Ave., Virginia Beach (Town Center 内)

[www.sonomatowncenter.com](http://www.sonomatowncenter.com)

電話: 490-9463

営業時間: ランチ 月—土 11時~5時  
ディナー 月—木 5時~10時  
金、土 5時~11時



Ruth's Chris Steak Houseの一階にあり、1年半前にオープンしたばかりのお店。100種類のワインとグルメ料理を堪能できるモダンな洒落たレストラン。試食したランチ Pan Seared Atlantic Salmon over a mushroom duxell tart complimented with savory wild mushroom cream sauce and haricot verts (\$10)のサーモンは勿論、タルトの中に詰まったマッシュルームのとろけるような味の良さに思わず美味しいと言ってしまふ程。他の一品、Jumbo Gulf Shrimp and Sea Scallop sautéed with fire roasted red pepper, zucchini, nicoise olives, tossed with diced Roma tomatoes, Feta cheese and linguini in a garlic-beurre blanc sauce (\$13)などはソースの上品な味とパスタのゆで加減の良さに大満足。幸せ一杯という感じ。但し、ディナーになると値段は倍になるのでご注意ください。試飲した Bishop's Peak Chardonnay 2004, Napavalley, Californiaの味は忘れられないくらい、ワイン通の方にもお勧めのお店。

### The Whaling Company

494 McLaws Circle, Williamsburg

[www.whalingcompany.com](http://www.whalingcompany.com)

電話: 220-0275

営業時間: 毎日4時半からオープン



古きニューイングランドのポートハウス風という、剥き出しの板壁で覆われた建物。真ん中に灯台がそびえている。広い店内も薄暗く、船蔵の雰囲気を感じ出していて、とてもユニーク。ウイリアムスバーグのシーフード専門店を自負してきただけあってメニューを見ると嬉しくなるほどシーフードのオン・パレード。この日のチョイスと感想は以下の通り。アペタイザーにCrab Stuffed Mushrooms (\$5.95): 熱熱にとろけたチーズに覆われたマッシュルームがとても美味。スープはOnion Gratin (\$2.50): 塩味がほどよく、濃厚な味わいで赤ワインとよくあい、大満足。メインはFresh Virginia Farm Raised Catfish (\$13.95): からりと揚がった新鮮なキャットフィッシュで、添え物のジャガイモともよく合い、意外とあっさり食べられる。Fresh North Atlantic Sea Scallop: 一緒に和えたパスタがアメリカ風の柔らかか麺でがっかり。味もまあまあ。Filet Mignon 8oz (\$18.95): 全てハンドカット、といううたい文句のステーキは大変柔らかく美味。他にもチョイスが沢山あり、まだまだ行ってみる価値ありの期待できる隠れ家。



## 今年、エリザベス女王やブッシュ大統領を迎えて400周年記念を祝う

### Jamestown Settlement

1620年にイギリスの清教徒がメイフラワー号で到着したというマサチューセッツのプリマス・ロックの影に隠れて今までひっそりと存在してきたJamestownですが、今年400周年に当たって改修改善され、新たにその歴史的重要性を見る人の心に訴えてきます。

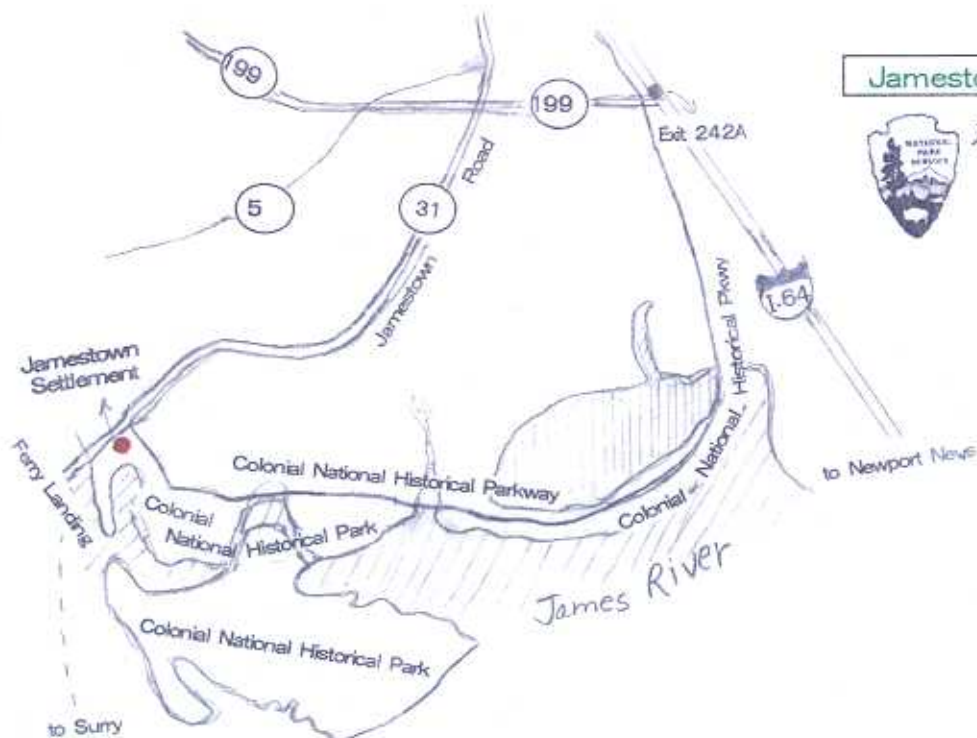
Jamestownはプリマスより13年早い1607年5月13日に、Susan Constant, Discovery, そしてGodspeedという名の3隻の船で4ヶ月もかかって105名のイギリス人と39人の乗組員が着いた場所です。その歴史的事実を考古学的発掘やその研究結果で我々に証明してくれます。彼らは“お金儲け”を目的に新天地にやってきたのです。悪天候や飢饉、インディアンの厳しい抵抗、伝染病などの困難を克服し、遂にはアメリカで最初の代表政府を作ったイギリス人の当時の生活、約一万五千年前から住んでいた土着民、Powhatan Indianの当時の生活、そして自分達の意思に反して奴隷として強制的にアフリカから送られてきた黒人の文化をも織り込んで、当時のJamestownの有り様をスミソニアン博物館にも匹敵するようすばらしいギャラリーに納めて、走馬灯のように私たちの目前に繰り広げてくれます。そしてのちにはJamestownはバージニアの最初の首都となったのです。

電話: 253-1838, 1-888-593-1682 開館時間: 毎日9時~5時、6月15日~8月15日 9時~6時、クリスマスと元旦は休館  
入館料: 大人-\$ 13.50、子供(6-12) \$ 6.25

#### 行き方:

- ① I-64を Exit 242A で降り、199West に乗ります。そのまま約4、5マイル走って、4つ目の信号(Jamestown Road)を左折して、走り続けるとフェリーの船つき場の手前に Jamestown Settlement のサインが見えてくるので、それに従って進んで下さい。
- ② I-64を Exit 242A で降り、そのまま約3マイル半くらい走って2つ目の信号(Kingspoint)を左折して坂を下りると Colonial Parkway に出ます。それを右に曲がるとジェームス・リバーに沿ってゆるやかに曲がりながら続く、のどかで美しい景色(岸でピクニックや魚釣りをしている光景や鳥のさえずり、新芽の美しい木々、色とりどりに咲く春の花など)を楽しみながら、ドライブしてください。20分から25分くらい走ると Jamestown Settlement は右へ、Jamestown National Historical Park(後記参照)は左へ、とのサインがあります。

ミュージアムは4月11日に開館予定です。例えば英国王室と日本皇室との親善交流は16世紀から続いているそうですが、Jamestown 設立400周年を祝してエリザベス女王が日本皇室から贈呈された日本の鎧、兜を特別ローンされ、展示されることになっているそうです。尚、ミュージアムは3ヶ月毎に、つまり年4回、展示品の交換が行われるそうです。



#### Jamestown National Historical Park



入園料: 7日間有効パス— 大人: \$ 10  
15歳以下の子供は無料。  
1年有効パス— 大人: \$ 40  
但し、1年有効パスは本人、配偶者、両親、そして15歳以下の子供を含む。全米全てのNational Parkへ行けるパス。

美しい景色を楽しみながら、1時間半くらいのドライブができます。所々に休憩場所やガラス作りなどのクラフトなどを見学できる場所もあります。



## イベント情報

# Jamestown 400th Anniversary



今年一年 Jamestown の400年祭を記念して Williamsburg を中心に各地で特別イベントが催されます。そのいくつかをご紹介します。

5月11～13日(金～日): イギリスからの移民を乗せた3隻の船が到着した5月13日。この週末は3日間にわたってイベントが満載。キャンプ場が“Anniversary Park”に変身、5月11日4時を皮切りに有名アーティストによる祝賀コンサート、“400”の楽器によって構成されたオーケストラと全国各地代表の“1607”人から成る合唱団によるコンサート、当時の工芸品のデモンストレーション、歴史の舞台化など、全国から集まる観光客むけに教育的、かつエンターテインメント的な催しが多々企画されています。そして13日にはアメリカ、イギリスの要人(米大統領、英国皇室など)が来訪、“400”のライトアップした船が Jamestown Island を周航、最後は華やかな花火の競演で幕が閉じられる予定です。詳細は地元新聞でご確認ください。



6月7～12日(木～火): “Sail Virginia”  
アメリカ内外から集まった25隻の帆船により、400年前の Jamestown への船旅を忍んで3日間にわたるパレードが繰り広げられます。青空に映える帆をひろげた帆船のパレードは壮観です。



# Virginia Arts Festival

毎年恒例の当フェスティバル。バージニアの最も美しい季節を素晴らしい音楽・舞台とともに心豊かに過ごしたいものですね。今年は Jamestown 400年祭を記念する催しも含まれています。以下の他にもイベント満載、詳しくは [www.vafest.com](http://www.vafest.com) で。

## Music

Itzhak Perlman : 世界に名を馳せるバイオリンの巨匠、Perlman のソロリサイタル。  
5月15日(火) 7時半 Chrysler Hall (Norfolk) 料金 [ \$65, \$75, \$85 ]

The 5 Browns : この若き5人の天才兄弟姉妹は、全員アメリカを代表するジュリアード音楽院ピアノ科を卒業。The 5 Browns として2005年のデビュー以来クラシック界に新風を巻き起こしました。5台のグランドピアノを一挙に奏でるそのエキサイティングな演奏をお見逃しなく。  
5月23日(水) 7時半 Ferguson Center (CNU, Newport News) 料金 [ \$15, \$25, \$35 ]



Eroica Trio : こちらも若き女性3人組のグループで、それぞれがヴァイオリン、チェロ、ピアノの名手。クラシック音楽とはいえ、非常に情熱的で聞く人々をぐっと引き込む素晴らしい演奏を聞かせてくれます。このコンサート会場は屋外に大きなテントが張られ、ワインとチーズ付。  
6月1日(金) 8時 William&Mary 大学 Sunken Garden (Williamsburg) 料金 \$40 雨天決行。

## Dance

Birmingham Royal Ballet : 「眠れる森の美女(The Sleeping Beauty)」  
Jamestown 400年祭記念イベントのひとつで、イギリスを代表するバレエ団による北米唯一の公演。Virginia Symphony Orchestra による生演奏とともにきらびやかな舞台と一流のバレエが楽しめます。Chrysler Hall (Norfolk)  
5月4日&5日(金&土) 7時半 5月6日(日) 2時半 料金 [ \$20 ~ \$60 ]



Riverdance : 毎回大勢の観客を集め感動を呼ぶアイルランド音楽とダンス。まだご覧になったことのない方は必見。ご家族でお楽しみください。  
5月25日(金) 8時 26日(土) 2時&7時半 27日(日) 2時半&7時半  
Ferguson Center (CNU, Newport News) 料金 [ \$45, \$52, \$59 ]

## Opera

Pocahontas : Jamestown 400年祭を記念した世界初公開の小規模オペラ。こちらもご家族揃ってどうぞ。  
5月19日(土) 7時半 TCC Roper Performing Arts Center (Norfolk)  
5月22日(火) 7時半 William&Mary 大学 Phi Beta Kappa Hall (Williamsburg)  
料金 \$10





## 春の扉

アメリカの各地は年が明けてから大雪に見舞われ、雪の被害がテレビや新聞を賑わした。停電や、道路の状態が悪いために起こる事故、学校や職場の閉鎖など、当地の人々はさぞ大変だったことだろう。しかし、彼らには申し訳ないが、私は雪国の生まれなので雪が懐かしく、ニュースの画面を食い入るように見ている。地球の温暖化に伴って、日本の雪国でも雪は昔ほど積もらなくなったようだが、これは昔のお話。

私の田舎では11月の始めの初雪が降る頃、どこでも家の周りに雪囲いをめぐらして、ずんずんと降り積もっていく根雪から家を守る準備をする。1月から2月にかけて雪は最も多く降り、一晩で1メートルくらい積ったりした。屋根から下ろした雪もあるので家はすっぽりと雪で覆われ、一階はほとんど真っ暗、2階の窓から外に出入りしたり、玄関の戸を開けると雪の階段が作られていて、そこから外に上がって行ったりするのは、子供にとって面白くて仕方がないことだった。

その一方で、雪は怖かった。突然強風が雪を巻き上げ吹雪となって荒れ狂う。視界はただ白いばかりで進む事も戻る事もできず、立ち尽くしてやり過ごすしかない。角巻き(ご存知だろうか)はそんな時に役立った。外出の際、淡いピンクの毛布地の角巻きを母は頭からすっぽりとかぶっていた。吹雪の中で息も絶え絶えの幼い私を、ふわりとその角巻きの中に取り込んでくれるのだ。母の匂いが満ちた暖かな角巻きの中で抱きしめられ、私は吹雪に打たれた頬の冷たさも忘れ、すっかり安らぐ。やがて吹雪が止み、角巻きから顔を覗かせると、辺りは嘘のように静けさを取り戻し跡形もなく吹き清められ、雪野原が息を飲むほどの美しさで広がっているばかり。

様々に変化する雪と共存の長い冬だった。春はそこに来ているのにどっさり地面を覆ったままの雪は、それでも3月の声を聞くと次第に解け始め、だんだん地面が見えてくる。それはドキドキするくらいに興奮に包まれた雪解けだ。久しぶりに踏みしめる大地の感触が嬉しくて、柔らかな陽射しがくすぐたくて、庭でクルクルとダンスをしないではいられない。閉ざされた雪国に訪れる、希望に満ちた春の扉だった。

暖冬のペニンスラで、そしてやはりすっかり熟女の私だが、春は未だにドキドキと一緒にやって来る。雪の被害に会われた地域でも、そして皆さんも素敵な春を満喫されますように。

(野辺 今日子)

## 掲示板

⇒お誕生日のケーキ、記念日のケーキ各種承ります。



連絡先 757-224-7664 [dyesmack@hotmail.com](mailto:dyesmack@hotmail.com)  
マック

⇒夏時間、冬時間の変更日が変わりました。

夏時間(時計を一時間進める)の変更が3月第二日曜日に、冬時間(一時間戻す)は11月第一日曜日になりました。(ハンプトン在住)

⇒ガーデン・ツアーのお知らせ

4月第四週は恒例のヴァージニア州、ガーデンウィークです。各地域毎にツアーがありますので、地元の情報誌のチェックを忘れずに。

お詫びと訂正

先号で紹介しましたバージニア・シンフォニーのコンダクター、桑原鎮男氏のコンサートは、1月末をもちまして全てキャンセルとなりました。

⇒日本語補習校が移転しました。

住所: Peninsula Catholic High School  
600 Harpersville Road, Newport News, VA 23601  
ホームページ: [www.geocities.jp/njns.us/index.htm](http://www.geocities.jp/njns.us/index.htm)

⇒メールをお待ちしています。

「Tea Time」で取り上げて欲しい話題、ご意見、ご希望なんでもメールしてください。大歓迎です。

[Ocha\\_va@yahoo.co.jp](mailto:Ocha_va@yahoo.co.jp)



ご寄付 ありがとうございます

静岡の安田様  
Portsmouth の T 様



☆「Tea Time」は日系企業「NISTEM 社」様のご協力によって印刷されています。

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](mailto: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