



Tea Time



第27号 2006年10月15日

2001年9月11日のツインタワー爆破テロ事件から5年目の今年、テレビではテロの後に生まれた遺児たちの様子を特別番組で放映していました。わが子の誕生を楽しみにして、またはわが子が奥さんのお腹に宿ったことさえ知らずに亡くなった若いお父さんのなんと多かったことかと、改めて驚かされました。8月にはまた飛行機での無差別殺人テロ計画が公になったばかりで、決して世界の不穏な動きに警戒を解いてはいけないと思われ知らされます。しかし、どのようにして安全を確保するのか、私たちにできることはただ関心を持ち続け、危険をできるだけ回避する注意を怠らないことくらいでしょうか。銃の乱射、子供の誘拐、虐待、殺人、と暗いニュースの多い中、日本からは天子様がお生まれになったというニュース。相変わらず、そのおめでたさの前に国民の興奮ぶりが伝わってきて面白いですね。

早いもので今年も落ち葉の季節となりました。もうすぐホリデーシーズンを迎え、地元の人たちの伝統的な祭日の過ごし方を目にする機会も多くなりますね。家族が一堂に会している隣人宅を横目で見ても、人恋しくなったりする時期でもあります。今回の「Tea Time」は、ハロウィンや感謝祭、クリスマス、お正月を知り尽くし、楽しんでいただけるようにと、ドーンと特集を組みました。賑やかに、厳かに、心温かく過ごされますようにと願っています。



Teaの百科事典 その5



Holiday Tea Partyを計画してみませんか。

ホリデーシーズンがやってきます。ディナーパーティーに取り組むのはちょっと気が重いと人でもティーパーティーなら意外と楽しめるのではないのでしょうか。まず、日と時間を決め、この機会にかわいい招待状をだしてみましょ。メニューはティータイムの時間帯により少し違ってきますが、普通、紅茶、スコーン、ティーサンドイッチ(日本でいうサンドイッチと同じで、パンの耳を切りとって、更に小さく切った上品なもの)、フルーツ、クッキーやプチフルなどの甘いものなど、原則として“finger food”です。当日、テーブルはテーマに合わせて飾り付けます。余りお金を使わずとも、手作りのもの(たとえばそのシーズンに合った色の紙を使った折り紙など)で飾ってもホステスの心遣いが伝わります。スコーンのレシピは第11号で紹介しましたので、今回は簡単にできて美味しいティーサンドイッチを3つほど取り上げてみました。

Cucumber Sandwich

- * 胡瓜(皮をむき、薄い輪切り)
- * パン(薄いサンドイッチ用のものを丸い型を使ってくり抜いたもの)
- * マヨネーズ
- * ガーリック・パウダー 少々

マヨネーズとガーリック・パウダーを混ぜ、丸くり抜いたパンにつけ胡瓜をはさんでサンドイッチにする。

Pear & Walnut Sandwich

- * クリームチーズ(柔らかくしたもの) 適宜
- * ブルーチーズ(クリームチーズの半量をほぐしたもの)
- * walnuts(トーストして、細かく刻む) 適宜
- * pear slices の缶詰め(汁きりしたもの)
- * 薄く切ったハム
- * ミニベーグル、ミニクロワッサンなどのパン

クリームチーズ、ブルーチーズと walnuts を混ぜ合わせる。それを下になるパンに塗る。その上にハムとpearをのせ、上側になるパンを置いて出来上がり。

Cheese & Banana Sandwich

- * クリームチーズ 1カップ
- * 生クリーム 1/4カップ
- * バナナ 2本
- * マヨネーズ 1/4カップ

バナナをつぶして滑らかにして、クリームチーズを混ぜ、更に生クリームとマヨネーズを加えてよく混ぜる。それを白いパンに塗ってサンドイッチを作る。

茶



ホリデーシーズンを Tea Time がお手伝い!



空気がひんやりしてくると、心がそわそわし始めます。そう、秋冬はイベントがいっぱい。忙しくなりますね。季節の美しい移りかわりと仲間との楽しいひと時、忙しさに紛れて忘れないようにしたいですね。

Halloween

ヨーロッパの古代ケルト人は11月1日を新年とし、その秋の収穫を祝い新年を迎える準備をするにあたって、大晦日の10月31日の夜に悪霊を追い払うための祭りをしました。ちょうど日本のお盆のように、この日は死者の霊が家族を訪れたり、魔女や精霊が出ると信じられており、子供達が仮装するのは、それらをまねているとか、家の周りを徘徊する悪霊を驚かせて追い払うため、といった説があります。この古代ケルト人たちの習慣がやがてキリスト教に取り入れられ、ヨーロッパ人がアメリカ大陸に移民してくると共にその文化がアメリカに広がっていきました。もともと Halloweenのシンボルはチューリップだったのが、アメリカに当時なかったため、かわりに辺りにごろごろたくさんあったかぼちゃが取って代わったとか…。



1. Virginia Symphony のハロウィーンイベントがおもしろい!! —「Halloween Spook-Tacular」

このコンサートは家族向け。オーケストラのメンバーのみならず観衆も仮装してやって来る! ハロウィーンにちなんだちょっぴりスプーキーなクラシック音楽や映画音楽(ハリーポッターも!)が満載。仮装コンテストで選ばれると賞品ももらえるので、この際家族で思いっきり楽しんでしまおう!

日時: 10月29日(日) 3時 場所: Chrysler Hall, Norfolk チケット: (757) 892-6366 www.virginiasympphony.org

2. パンプキンのちょっとおしゃれな(でもとってもお手軽)デコレーションアイデア



小ぶりのかぼちゃの中身をくりぬき、黒の油性マジックで Jack-o'-lantern の顔を描く。水を入れる小さな容器を中に置き、小菊などの生花を、または直接ドライフラワーを飾っても。



大きなかぼちゃを黒ネットで包み、柄のところでまとめてワイヤー入りのオレンジ色のリボンで結ぶ。ネットにプラスチックのクモの指輪などを2~3個オレンジ、クリスタル、紫の jewel stones をまばらに貼り付けて。



小さなかぼちゃ3つに小さな魔女の帽子をかぶせるだけ。マントルピースなどに並べると、可愛い!

リボン、クモ、魔女の帽子、jewel stones、スプレーペイントなどは全て Michael's 等のクラフト材の店で売っています。



中くらいのかぼちゃにゴールドのスプレーペイントをさっとかけ、(余りかけすぎるとX) 黒白のチェックのワイヤー入りリボンを結んでやる。あとはあなたのアイデア次第!

THANKSGIVING

ヨーロッパから宗教の自由を求めて新大陸へ渡ってきた移民の人々は、未知の土地で食糧難に苦しんだが、先住民であるインディアンから狩の仕方、かぼちゃやとうもろこしなどの作物の作り方などを教わり、ようやくこの土地でやっていけるようになりました。収穫の喜びと神への感謝、そして恩人となったインディアン達への感謝の気持ちを表すために祝いの宴をもちました。それが感謝祭の始まりです。国民の祝日として11月の第4木曜日が感謝祭の日、それに続く3日間が学校、会社、公共機関全てお休みとなります。家族や親戚が一堂に会して共にご馳走

を食べ楽しく過ごすのが習慣の感謝祭は、一年で最も人々が大移動する祝日。当日はご馳走を囲んでの団欒、恒例のアメフトの試合や各地の Thanksgiving パレードをみんなで楽しみます。翌日はクリスマス商戦の幕切れの日として、どこも大セール。リストを片手に前日とったカロリー消費も兼ねて女性達はショッピングに飛び出します。参考までに感謝祭の典型的なご馳走レシピを次ページにご紹介しています。ターキーを焼いてアメリカ流の感謝祭を楽しんでみてください。

ロースターキーひとくちメモ

基本的なターキーの調理方法はインターネットでもわかります。市販の Oven Bag は自信の無い人にも強力な味方。ターキー以外にも利用できるため、使い方説明書をよく読んで活用してください。説明書にはありませんが、この Bag でベークドポテトも上手に簡単にできるんです。詰め物をするときは、必ず冷めたものをターキーに詰めましょう。油断してしばらく置いておくと、ターキーが悪くなってお腹をこわす羽目になりますから。



Holiday Recipe

何よりもご馳走が主役のサンクスギビングの食卓を飾る代表メニューのご紹介です。仲間をよんで、お腹一杯食べてください!

ターキースタッフィング(詰めもの)

アメリカでは各家庭でそれぞれ伝統のレシピがあるようです。スタッフしない家庭もあれば、スタッフィングをターキーと別に調理する家庭もたくさんあります。とりあえずひとつだけここでご紹介しましょう。



材料: 玉ねぎ(中)	1個(粗微塵切り)
Jimmy Dean Maple Sausage	1本(ほぐす)
りんご(Granny Smith など)	2個(小さい角切り)
葉つきセロリ	3本(葉ごと薄切り)
にんにく	2かけ(微塵切り)
Pepperidge Farm's Cubed Herb Stuffing	2カップ
りんごジュース	1/2~1カップ
乾燥セージ	小さじ2
塩コショウ	適宜
レーズン	ひとつがみ

作り方:

1. ソーセージを色づくまで炒めておく。
2. 玉ねぎを透き通るまで炒め、セロリとにんにくを加えて更に炒め、りんごを加える。
3. 2. に1. と stuffing を加え、りんごジュースを全体がしっとり柔らかくなるくらいまで加える。
4. セージを加え、塩コショウで味を整える。
5. ターキーに詰める直前にレーズンを加える。

クランベリーとラズベリーの型抜きサラダ

コースターキーとくればクランベリーソース。ここではちょっとおしゃれて作り置きをきく付けあわせをご紹介します。

材料: ラズベリーゼラチン	大1箱(6oz)
レモンゼラチン	小1箱(3oz)
冷凍ラズベリー	1袋(10oz)
クランベリーソース(粒のクランベリー入り)	1瓶(14oz)
パイナップル(crushed)	1缶(1lb4oz)

作り方:

1. 2種類のゼラチンをいっしょに2カップの熱湯で溶かす。
2. そこへ冷凍ラズベリーを入れてかき混ぜ、解凍させる。
3. さらに残りの材料全部を加えて型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。(リング型が使いやすい)

スイートポテトのキャセロール

材料: sweet potatoes (yam) の缶詰	中1缶(16oz)
オレンジ	1~2個
ブラウンシュガー	1/2 カップ
スティックバター	1/2 本
ナツメグ、シナモン	適宜
マシュマロ	適宜

作り方:

1. sweet potatoes 缶のシロップを別に取り出しておく。
2. 耐熱皿に厚みを半分にした sweet potatoes を並べる。
3. 2. の上に輪切りのオレンジを並べる。(皮は好みで)
4. 3. の上にブラウンシュガー、ナツメグ、シナモン、刻んだバターをまんべんなく置き、1. のシロップ半分を回しかける。
5. 350Fのオーブンで5、6分焼いてから上にマシュマロをおき、マシュマロが溶けるまでさらにオーブンで焼く。(マシュマロはすぐに溶けるので、焦がさないように注意!)

コーンプディング

材料: クリームスタイルのコーンの缶詰	1個
冷凍粒コーン	3カップ
卵	3個
生クリーム (heavy whipping cream)	1/2 カップ
溶かしバター	大さじ3
小麦粉	大さじ3
塩	小さじ1/2~1/3
砂糖	大さじ2
シナモン	小さじ3/4



作り方:

1. 最初の材料から塩までを全てボウルに入れてよく混ぜ、耐熱容器に入れる。
2. ふたをしないで約35分間375Fのオーブンで焼く。
3. 砂糖とシナモンを合わせ3. に振りかけた後、さらに30分ふたをしないで焼く。

いんげんのピーナツソテー

材料: いんげん	3lbs
ピーナツ	1/2 カップ(細かく刻んでおく)
バター	大さじ6

作り方:

1. いんげんを柔らかく茹でておく。
2. 大き目のフライパンにバターを溶かし、茹でたいんげんとピーナツを加えて炒める。

パンプキンアイスクリーム

材料: パンプキンの缶詰	1個(16oz)
ブラウンシュガー	1カップ
塩	小さじ1/2
シナモン	小さじ1
ジンジャー	小さじ1
ナツメグ	小さじ1/2
バニラアイスクリーム	2qt

作り方:

1. アイスクリーム以外の材料を混ぜ合わせておく。
2. アイスクリームを柔らかくなるまでよくかき混ぜる。
3. 2. に1. を混ぜ込み、冷蔵庫で固める。



クリスマス



生(なま)のクリスマスツリーの選び方とお手入れ

- クリスマスツリーの種類にはいろいろありますが、代表的には下記の2つが一般的です。
 - ◆ Douglas Fir: 濃い青緑色で、枝が柔らかい。
 - ◆ Fraser Fir: 枝が硬くてしっかりしているので、重いオーナメントを掛けても大丈夫。
- 家の中でどこにツリーを置かか決め(直射日光が当たる場所や火のそばは避けましょう)、天井の高さを測ります。
- ツリーを買うお店では、葉に弾力があってばらばら落ちないもの、幹にひびが入っていないもの、木の内側に虫の巣や泥がないものを探します。また、天井の高さに合う木を選び、木の一番下から2インチ上を真横に切ってもらいましょう。こうすることで、木が水をよく吸い長持ちします。
- ツリーを飾る場所にまずビニールを敷き、その上に台を置いて木を立てます。
- 最初の1週間は水を頻りに補充し、木が乾燥しないよう気をつけましょう。砂糖ひとつまみを水に入れると木が長持ちします。

豪華なクリスマスデコレーション《シルクフラワーで作るクリスマスケーキ》の作り方

材料: 直径8インチほどの丸い発泡スチロールを3個、ポインセチアのシルクフラワー(薄い布でなく、ベルベットのような厚手の布で出来たしっかりしたもの)を1枝(3~4個の花がついているもの)、長さ約9.5インチの赤か銀の細長いキャンドル3本、立体的なクリスマス・オーナメント(お好みのもの)3~4個、グルーガン

作り方: 発泡スチロール3個をグルーガンで貼り付けてケーキの土台を作ります。ポインセチアの花びらを芯の部分(小さい花としてケーキの上の中心に置く)を残して一片ずつ切り離します。その花びらをケーキの底に近い部分から少し重ねる様にしてグルーガンで付けていきます。ぐるりと1周したら2段目、3段目と進んでいきますが、この時も土台の発泡スチロールが見えない様に少し重ねて貼り付けて下さい。外側が終わったら、ケーキのトップをデコレートしますが、外側から始めます。ぐるりと1段目が終わったらキャンドル3本の底にグルーを付け、手の力でさし込みます。そしてまたぐるりと花びらを一片ずつ付けていきます。先ほど残しておいた小さ目の芯になるポインセチアの花を真ん中に飾り、最後にオーナメントをキャンドルの周りにかざります。クリスマス用の他に、白い花びらや薄いピンクの花びら、またはワイン色の花びら(チョコレートケーキ用)を使って色々なケーキを作ってみるのも楽しいですよ。
* 実物を見ないとよく解らないと言う人は229-9789へお電話を下さい。お見せいたします。



真上から見たケーキ



キャンドル

クリスマスカードのリサイクル

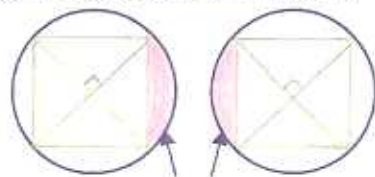
古いクリスマスカードを使ってボックス型のクリスマス・オーナメントを作ってみませんか?

<材料>

古いクリスマスカード 数枚、カッター、グルーガン(または糊や両面テープ)、リボン

<作り方>(オーナメント1個分)

- 1) コップなどを使い、カードに直径3インチの円を描いて切り取り、それを6枚作ります。
- 2) カードの裏側に円の外周に接する正方形を描きます。(正方形の描き方: 円の中心を通る直線を引き、その線に垂直の線を引きます。この2つの直線が円の周と交わる4点を正方形の角として正方形を描きます。右下の図参照)
- 3) 正方形の4辺上にカッターで切り目をつけ(切ってしまうこと!)、外側にできたタブ状の半円形4つを外側に折ります。
- 4) 3) でできた半円形を別の円の半円形に貼り付けて(右下の図参照)それを繰り返し、4枚の円を横につなげて箱の側面を作ります。5枚目の円は底に貼り付けます。
- 5) 残りの1枚は1つの半円形だけを貼り付け、箱の蓋として開閉できるようにします。
- 6) 右上の写真のように、蓋の上側の半円とそれに重なる別の半円に穴を開けてリボンを通します。



この部分を貼り合わせる

Cookie Exchange Party



第1ページで紹介したティーパーティーの代わりにCookie Exchange Partyを開いてみては如何でしょう。ホステスになった人はパンチやコーヒーを用意します。通常8人から10人ぐらいの人を招待します。読者の高橋さんは所属しているBook Club(8人)で毎年12月に入るとCookie Exchangeを楽しまれるそうです。各人に1ダース分のクッキーをあげられるよう、人数分(12×7、つまり自分以外の人数分)を焼いてもっていくそうです。人によって1種類のクッキーを焼く人もいれば、様々な種類を混ぜる人もいるとのことですが、高橋さんは2種類焼いて6個ずつをあげるそうです。毎年決まって定番のクッキーを焼く人もいれば、新しいレシピに挑戦して持ってくる人もいるとのこと。そして、クッキーにレシピのコピーをつけてあげたりするとも話してくださいました。



Christmas Tree Ornament Exchange Party

クッキーの代わりにツリー・オーナメントを交換するというパーティーです。これもやはり8人から10人ぐらいが適当でしょう。手作りのオーナメントを一人につき2個ずつあげられるよう用意します。これも非常に楽しいものです。

さて、クッキー、ツリー・オーナメント交換パーティーにふさわしい飲み物3つをご紹介します。

Spiced Tea (30杯余り) :

材料: ティーバッグ…24個、whole cloveが2個と2本分のシナモンを砕いたものが入っているガーゼの袋…2個、オレンジ…3カップ
ジュース、レモンジュース…1/2カップ、砂糖…1/2カップ

作り方: ティーバッグとシナモン、クローブが入ったガーゼの袋を沸騰した湯に入れ、5~10分間そのままにしておく。ティーバッグとガーゼの袋を取り出し、残りの材料を注ぎ入れて温める。ごく弱火で煮続けて熱いティーを供す。



Holiday Punch (20~25杯)…… アルコール入りの温かい飲みもの。

材料: 生姜…2かけ、シナモン…1本、whole clove…4粒、cardamom seeds…2個、レモン…3個、オレンジ…3個、アップル・サイダー…1/2 gallon(注: 下記参照)、パイナップル・ジュース…1/2 quart(注: 下記参照)、塩…1/4 tsp、たっぷりのラム酒

作り方: スパイスはチーズクロス(注: 下記参照)の袋に入れる。皮をむいたレモンとオレンジを薄切りにしてサイダーとパイナップルジュースの混ぜたものに加える。これにスパイスの入った袋を加え、弱火でかき混ぜながら沸騰するまで、約15分くらい煮る。塩を加えたら、よくかき混ぜる。飲む寸前にラム酒をたっぷり加えてください。

熱いのでガラスのボウルではなく銀製とか陶器のボウルに入れるとよい。

注: 1 quart=約1リットル、1 gallon=約4リットル
ミルクなどの入った小さい方のカートンは1 quart入り

Lime Sherbet Punch (15杯くらい)……冷たくて美味しい子供にも大人にも人気のあるパンチ。

材料: ライムのシャーベット…1箱、ジンジャーエール(2リットル入りのボトル)…2、3本

作り方: 透明のパンチボウルにシャーベットを入れて少し溶かし、ジンジャーエールをボウルの8分目くらいまで注ぎ、軽くかき混ぜる。

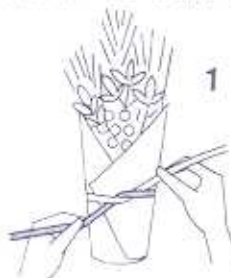


★お正月

厳かでけじめのある日本のお正月に思いを馳せながら、来年の元旦を迎えてみましょう。暮れの大掃除は是非実行したいものですね。

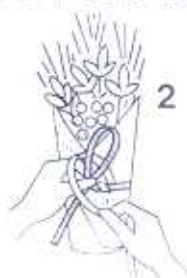
玄関やマントルピースの上に松や南天の枝を水と小石で重みをつけたガラスの中に生け、白の和紙で、1の図のように包み、水引で締めくくったらいかがでしょう。

材料: 松の枝3本、南天の葉と実のついた枝各1本、小石(ガラスに7分目になるくらい)、白の和紙、紅白の水引



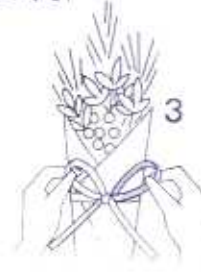
1

2色つかいの水引の場合、濃い色が右側にくるとい約束事がある。紅白なら紅、金銀なら金を右にして輪を作る。先ず、紅が左にくるよう、図のように水引を結ぶ。



2

左の紅の水引で輪を作り、白の水引を上から輪に回して、ちょう結びを作る。



3

2つの輪を引っ張って締め、形を整える。

お勧めレストラン

VINTAGE TAVERN

Vintage Tavern

1900 Governors Pointe Drive, Suffolk

www.vintagetavernvirginia.com

電話: 238-8808

営業時間: ディナー 火、水、木 5時～9時
金、土 5時～9時半
日 5時～8時

尚、ランチ(金、土)、ブランチ(日)は10月からオープン予定です。

緑豊かな中にたたずむレトロスタイルのお店で、エレガントだがリラックス出来るし、新鮮なローカルの野菜や果物、魚介類、自然食を使って作られたお食事はすばらしい。オーナーであるシェフ Sam McGann 氏のメニューはどれも生き生きとした高級南部料理という感じ。まずワインの数は1300本と数多く、バーもあり、ワインのストックがテーブルからも見えるようになっている。自家製のコーンブレットの美味しいのに吃驚。Classic She Crab Soup with Spanish Sherry, Chives and Old Bay (\$8.25)は新鮮でリッチな味。サラダも Baby Spinach Salad with Mushrooms, Tomatoes, Grilled Red Onions and Benton's Smokey Mountain Warm Bacon Dressing (\$7.95) など、ベーコンがとろっと軟らかく舌ざわりがよい。メインディッシュの Cider Brined Grilled Pork Chop with Cheddar Stone Ground Grits, Carolina Corn Relish and Smoked Maple Syrup Glaze (\$18.95)の pork chop は軟らかくジューシーで美味しい。Grilled Jumbo Lump Crab Cakes with Fresh Herb Spring Vegetable Couscous and Watercress Sauce (\$24.95)は新鮮な crab cake の周りにハーブ、クスクスとソースで盛り付けされ目をみはる程だがソースの味は強すぎる感あり。好みによるという所でしょう。食後はぜひ外のパティオに出てみることをオススメ。流れる池と石細工、咲き乱れる花々、ロマンチックに配置されたテーブル、眼下には自然の池が見えるという絶景は本当にリラックスさせてくれること疑いなし。レストランの道路を隔てた向かい側に小さな店6、7軒あるのでお帰りにショッピングも出来るという楽しみもある。



Dim Sum Menu



Jade Villa

353 Independence Blvd., Virginia Beach

電話: 473-2228

営業時間: ディナー 月-金 4時～午前1時半
土・日 4時～午前1時半
飲茶 土・日 11時～4時

以前「東京イン」(現在「Kanpai」)があった場所の並びにある中華料理店で、今回は週末のみ食べられる飲茶を試食。これはとても人気があるようで開店前からお店の前に人がたくさん待っている。お勧めメニューは、Shark's Fin Dumplings (3個入り)、Flat Noodle with Dried Pork, Stuffed Eggplant with Shrimp Paste (3個入り)、Deep Fried Shrimp Balls (3個入り)、Har Gow (Shrimp Dumplings 4個入り)、Shrimp & Pork Rolls with Oyster Sauce (3個入り)等、それからデザート Deep Fried Sesame Seed Balls (3個入り)、Baked Pineapple Bun (2個入り)など。どれも美味しく、値段はほとんど一皿 \$2～\$4とお手ごろ。飲茶に比べてウィークデーのディナーはあまり混んでなくてゆっくりとお食事が楽しめるしテイクアウトも出来る。

Aldos Ristorante

1860 Laskin Road, Virginia Beach

(La Promenade Shopping Center 内)

電話: 491-1111

営業時間: 月-木 11時～10時半(ランチ～ディナー)
金&土 11時～11時半(ランチ～ディナー)
日 4時～10時半(ランチ無し)



20年前 Greek Restaurant から始まったこのお店は何処かその面影をのこしているが何時行ってもエレガントで清潔感があって気持ちがいいイタリアン・レストラン。ウェイターは黒のユニフォーム、マネージャーは黒のスーツで、お客様にも適切な服装で入り口に書いてある。何時も客人数が多い割には落ち着いた雰囲気のお店。Pasta, Pizza, Veal Special をお勧めしている。ちなみに試してみた前菜の Eggplant Rolls はソースが強くない、ナスそのままの美味しさを味わえる。House Favorites から選んだ Shrimp Gorgonzola with Angel Hair はえびもソースも美味しかったが麺が少し軟らかすぎの感あり。Veal Parmigiano は子牛のカツレツとモッツアレラチーズの溶け合った味は美味しく、麺の硬さはアルデンテで最高。バーもあってワインの数も豊富。このお店は禁煙なので安心してお食事が楽しめる所。週末は必ず予約をお勧め。

第26号の訂正

レストラン Vintage-Kitchen の正しいアドレスは

<http://www.downtownnorfolk.org/vintagekitchen.shtml> です。

イベント情報

桑原鎮男さん指揮のコンサート

指揮者としてますます活躍の場を広げていらっしゃる桑原さんの近況を伺ってみました。現在の肩書きは、バージニア・シンフォニーオーケストラ(アシリエイト・コンダクター)、フィラデルフィア・管弦楽団(アメリカ・オーケストラ指揮研究員)、イッポ・フィルハーモニカ(芸術監督)―東京、パシフィック・ミュージック・フェスティバル(アシスタント・コンダクター)―札幌と名刺に収まりきれないくらいあり、今年9月にはショルティ国際指揮コンクール―フランクフルトで、500人中2位に輝き、フランクフルト・オペラ管弦楽団と共演、ヨーロッパデビューを果たしました。12月には名古屋フィルハーモニー交響楽団でいよいよ日本デビューが予定されており、2007年にはフランクフルト放送管弦楽団でゲストとして出演予定、2008年には東京交響楽団で…と活躍の場が世界に広がっていきます。バージニアは今シーズン限りとなり、輝かしい活躍は嬉しいものの、ファンにとっては淋しい限りです。そこで、今しかない桑原さん指揮によるコンサートを取り上げてみました。



問い合わせ(チケット購入): 892-6366

www.virginiasymphony.org

Rhapsody in Blue

1924年の初演以来、愛され続けて来た大変アメリカ的な作品でラグタイムなピアノ、リズムカルなジャズ、フォーク・ミュージックが織り成すポスト・ロマンスの世界をお楽しみください。

日時/場所:

- | | | |
|----------|--------|-----------------------------------|
| 11月3日(金) | 午前10時半 | Ferguson Center
(Newport News) |
| 4日(土) | 8時 | Chrysler Hall (Norfolk) |
| 5日(日) | 2時半 | Ferguson Center |
| 11日(土) | 8時 | Ferguson Center |



Handel's Messiah

バージニア・シンフォニー・コーラスとの共演による恒例のホリデークラシックで初回、翌日も絶賛の声が後を絶たなかったという桑原さん二度目の指揮によるコンサートです。

日時/場所:

- | | | |
|-----------|----|--|
| 12月14日(木) | 8時 | St. Bede Catholic Church
(Williamsburg) |
| 15日(金) | 8時 | Ferguson Center |
| 16日(土) | 8時 | Hamison Opera House (Norfolk) |

A Celtic Christmas

Celtic Nations (主に、アイルランド、スコットランド、西部イギリス)の民族に受け継がれた伝統と慣わしによって祝うクリスマスの歌でバージニア・シンフォニー、ポップスシリーズ第3弾です。

日時/場所:

- | | | |
|-----------|----|-------------------------|
| 12月23日(土) | 8時 | Chrysler Hall (Norfolk) |
|-----------|----|-------------------------|

Symphony Strikes Back

「スター・ウォーズ」、「フック」、「ジェラシックパーク」等、おなじみの映画音楽が楽しめます。

日時/場所

- | | | |
|----------|-----|---------------|
| 1月19日(金) | 7時半 | Chrysler Hall |
| 20日(土) | 8時 | Chrysler Hall |
| 21日(日) | 3時 | Chrysler Hall |



Romeo Loves Juliet

日時/場所

- | | | |
|----------|--------|-----------------|
| 2月14日(金) | 午前10時半 | Ferguson Center |
|----------|--------|-----------------|



Vienna Choir Boys

1498年に創立されたウィーン少年合唱団は、世界中から愛され続けて今日に至っています。10歳から14歳までの愛らしく美しい歌声にうっとりした時が貴方にもあった筈!

日時/場所

- | | | |
|-----------|-----|------------------------------------|
| 10月26日(木) | 7時半 | The American Theatre,
(Hampton) |
|-----------|-----|------------------------------------|

電話: 727-1490 www.HamptonArts.net

料金: \$40

日時/場所

- | | | |
|-----------|----|--|
| 10月24日(火) | 8時 | Phi Beta Kappa Memorial Hall,
William & Mary (Williamsburg) |
|-----------|----|--|

電話: 221-2674 www.wm.edu

料金: \$25

Student Activities Office Center 又は Phi Beta Kappa Hall Box Office で当日券が夜7時より買えます。

St. Olaf Choir

Norway からアメリカに移住した F. Melius Christiansen 氏によって1903年に St. Olaf College (Minnesota) の教会で発足した教会コーラスで、無伴奏コーラスの先駆者と言われ、現在75名から成る有名な混声合唱団です。

日時/場所

- | | | |
|---------|----|--------------------------|
| 2月2日(金) | 8時 | Willet Hall (Portsmouth) |
|---------|----|--------------------------|

電話: 393-5144 www.willethall.com



記憶の中の、紅葉に煌く田舎町に小さな男の子がいる。アメリカに来て5ヶ月経っても、キンダーガーデンの教室で一言も話そうとしない5歳の息子だ。いやとは言わず毎日スクールバスに乗るのだが、帰りは迎えに出た私めがけて一目散に駆けて来て、10本の指を食い込ませ、しがみついて来る。小さな町の小学校にはESLクラスもなく、教師も親もなす術がなく、ただ時が解決してくれるのを待っている状態だった。

10月に入って紅葉に彩られた町のあちこちが、大きなオレンジ色の南瓜とともに楽しい装飾でいっぱいになる。学校からパーティの連絡が届き、息子は海賊の衣装を着けて、ビニールの剣を振りかざし、目を輝かせた。会場では、片目のジャック気取りで一人パフォーマンスを繰り返していた。すっかり日が暮れた帰り道、近所を回るようになった。キャンディがもらえるとあって喜んだ息子だったが、相変わらず口を開こうとしない。何度催促されても黙ってキャンディを受け取る様子に、付き添いの私は愛想笑いをしながらも、次第に気持ちが塞がるばかりだった。知人の家まで来た時、事情を知る彼女は『あれ』を言わないともらえないのよ』と息子に言い、キャンディの籠を後ろに隠して私に片目をつぶってみせた。息子はもじもじとしばらくうろたえていたが、彼女は知らんぷり。後ろにだんだん子供たちの列が並んだが、お構いなしだった。しばらくあって、『Trick or treat!』と息子の口から初めての英語が飛び出した。キャンディ欲しさに仕方なく言ったおまじないの言葉だったが、その夜だんだんと大きな声で言えるようになった。自分の事のように喜んでくれた町の人々の笑顔を今も思い出す。

成長した息子はハロウィーン之夜、玄関先で子供達にキャンディを配る。照れて口ごもる子がいると、『なんて言うんだっけ?』と催促している様子に笑ってしまう。

(野辺今日子)



ご寄付 ありがとうございます

Williamsburg の O 様

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



⇒日本食レストラン「大吉」—すしピストロ

1400 N. Battlefield Blvd., Chesapeake 電話: 549-0200
月～金の通常ランチに加え、火・木には日本人用に特別ランチメニューがあります。メニューはその日によって替わるので、お店に行ってからのお楽しみ。

⇒ケアファンド <http://www.jacarefund.org/>

必要な情報やサービスが日本語で得られるヘルプラインです。ワシントン首都圏にある非営利、NPO 認可の互助組織で、貴方の生活がより快適になること間違いなし!

⇒ソノマのお料理教室!

Williams-Sonoma、ウィリアムスバーグ店でのお料理教室。一クラスから受け付けてくれます。電話で要予約。お早めに。

10月30日(月)—A Harvest Dinner

11月13日(月)—A Festive Holiday Breakfast

場所: Williams-Sonoma

Merchants Square, Williamsburg, VA 23185

電話: (757) 220-0450 時間: 6:00~8:00PM

費用: 一クラス、\$45

⇒古本市/領事出張サービスのお知らせ

日本語補習校恒例の古本市。お母さん達心尽くしの日本食も楽しみですね。旅券更新、申請などに関する領事出張サービスも同会場で行われます。

日時: 10月21日(土) 9時半~2時(古本市)

9時半~3時(出張サービス)

場所: ニューポートニュース日本語補習校

Hampton Roads Academy

739 Academy Lane, Newport News, VA 23602

⇒U Design Jewelry Party

貴方が選び、デザインして貴方自身のアクセサリを作りませんか。お問い合わせ: Mina Gibbons 電話: 596-0201

⇒「Tea Time」のメールアカウント! ocha_va@yahoo.co.jp

ご意見、ご感想、ご要望、なんでもメールしてください。編集員一同、皆様からのメールを心よりお待ちしております。

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