



# Tea Time



第26号 2006年6月15日

先日日本に里帰りして、苗を植えたばかりの水をたたえた水田の美しさに惹かれました。日本の原風景かもしれません。しかし、水田で厳しい農作業に従事するのは高齢のお年寄りばかりとも聞きました。新聞やテレビでは子供に対する残虐な殺人や暴力事件を報道していて、どこか殺伐とした様子は田んぼのお年寄りと妙に重なって見えたものです。自然への感謝や慈しみを忘れ、土から離れてしまった結果のように思えたのは気のせいでしょうか。

1日ごとに暑さが厳しくなり、スプリンクラーの回り始める季節になりました。ペンスラの緑豊かな自然に囲まれて生活できることを今更のように感謝しているところです。なかなか太陽の沈まないこの季節、早朝のさわやかな空気を思いっきり吸いながら、または夕暮れのやさしい陽射しに包まれながら、緑の大地や海に続く川べりを楽しまたいものですね。

「Tea Time」はペンスラに住む皆さんのお気に入りスポットを特集しました。あなたの「お気に入りスポット」はどこですか。

## Teaの百科事典 その4



夏です！ アイスティーに焦点を当ててみました。

アイスティーは1904年に開かれたSt. Louis World's Fairにセイロン紅茶を紹介目的で参加した英国人の咄嗟の機転で生まれました。このFairは毎日うだるような猛暑に襲われ、熱い飲みものなど考えただけで気が遠くなるような天候が続きました。“これはいかん”とあわてたBlachynden氏が咄嗟の思いつきで紅茶に氷をどんどん入れて冷たくしたのです。これが大ヒット！ 偶然にもアイスティーの誕生、となりました。

### 基本の作り方(3方法)・・・4、5人分

- \* 熱湯で作る方法・・・ピッチャーにティーバッグを4、5個(茶葉なら、4、5 tsp)入れ、2カップの熱湯を注ぎ、ふたをしてそのまま3～5分間蒸らす。蒸れたら2カップの水を足し、氷を入れたグラスに注いで、レモンやシロップを添えて供す。
- \* 太陽熱で作る方法・・・水、できれば、ろ過した水4カップとティーバッグ6個、または茶葉6 tspを入れ、ふたをして直射日光に2～4時間当てる。冷蔵庫に8時間入れて冷やし、ティーバッグをとりのぞく。氷をいれたグラスに注いで供す。
- \* 冷水で作る方法・・・ピッチャーに水、できれば、ろ過した水を入れ、ティーバッグ6個(茶葉6 tsp)を加え、軽くふたをして冷蔵庫で8時間冷やす。ティーバッグは捨てる。

アイスティーは好みにより、レモンやライムの輪切り、ミントの葉、そしてシロップを添えて供すとよい。

シロップの作り方: 約2カップの水を沸騰させ、砂糖1.5カップを加えてかき混ぜ、シロップが約1+1/3カップになるまで煮つめる。

### Southern Sweet Iced Tea・・・10人～12人分(約4リットル)

材料 : family sized ティーバッグ・・・3個、ベーキング・ソーダ(\*)・・・1/4 tsp、シロップ・・・1～1+1/3 カップ

作り方 : 4カップの水を沸かし、ベーキング・ソーダとティーバッグを加えて火から降ろす。2つの大きなピッチャーにそれぞれ入れ、シロップも半分ずつ加え、ピッチャーがいっぱいになるまで水を加えて、冷蔵庫で冷やす。氷を入れたグラスに注ぎ入れる。

(\*)ベーキング・ソーダを入れるのは茶の濁りと渋味を和らげるため。レモン汁にも濁りを消す働きがある。

茶

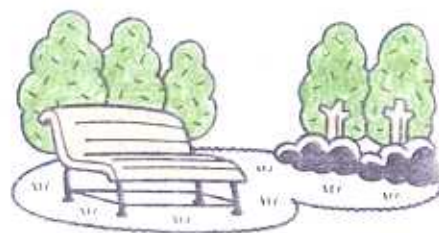


# 私のお気に入りスポットはここ！

6人の読者に聞きました…

## Mariners Museum Park

Newport News の Christopher Newport 大学隣り。Maury Lake を囲み、Warwick Blvd. から James River に向かって広がる美しいこの公園全体が私のお気に入りです。とにかく緑の木立が綺麗！ノーランド・トレイルと呼ばれる5マイルのお散歩コースは、James River の支流沿いに丘陵が続き、夏でも涼しい森の小道や水路にかかる橋からの眺めを楽しむことができます。森から出ると目の前に豊かな水をたたえる James River が広がり、歩き通した達成感と川面を渡る心地よい風を感じながら、ライオンの欄干にもたれてしばしその雄大な景色に見とれてしまうのが常です。犬を連れてのんびりと行き交う人々、トレーニングウェアに身を包み小走りに駆け抜けるひと、サイクリングやドライブを楽しむ家族づれと笑顔で挨拶を交わしながら手入れの行き届いた水辺の風景を満喫します。



## Kingsmill Marina

Williamsburg のリゾート Kingsmill はゴルフとレストランですでお馴染みかもしれませんが、このマリーナはあまり知られていない穴場。海のように広々とした James River にきらきら輝く太陽の光。それに負けんと咲き誇るブーゲンビリアやハイビスカスの花々。色鮮やかなパラソルの下に腰掛けてライブミュージックを聞きながら生ビールやカクテルを飲んでいると一瞬バーミューダにいるような錯覚に陥ります。ヨットや水辺で遊ぶ家族連れ、水鳥の群れに心安らぐスポットです。軽食、オードブル、スナックなどがドリンクとともにメニューにあります。たまには近場でパカンス気分、もいいですよね。(左地図参照)  
5月26日～9月4日は毎日営業 9月4日～10月29日は週末のみ。  
平日は午後4時から、土・日は午前11時からオープン。  
ライブミュージックは木～日の午後6～10時



## Colonial Parkway

“Colonial National Historic Parkway”が正式名称で、当地の一大観光御三家 Jamestown-Colonial Williamsburg-Yorktown を結ぶ道路です。私は特に Colonial Williamsburg-Yorktown 間のドライブがお気に入り。覆いかぶさるような木々の間を走ったかと思うと、海のような York River が目の前に広がります。春は原っぱを黄色い小さなバターカップの花が覆い尽くし、ハナミズキが咲き誇ります。夏はそこここでピクニックバスケットとローンチェアを広げて人々が水着姿でくつろぎ、秋は紅葉舞い散り、雪化粧をした冬の道もまた美しく、四季折々の顔を楽しませてくれます。ここで自転車を楽しむ人もたくさんいます。終点の Yorktown は静かで気持ちのいい散策場所。最近新しく美化整備され、お店、レストラン、ビーチも揃って、お天気のいい日には素敵な週末が過ごせます。Williamsburg からのアクセス: 199E を Water Country を越してさらに直進。

“Yorktown”のサインがあるのでそれに従って進んでください。



## New York!

おのほりの私、最近行ったマンハッタンで思わぬ発見をして喜んでます。さる友人からの情報で日本のシュークリームを探しにやってきたE41丁目は5番街と Madison Ave.の間の1ブロック。ここはちょっとした小さな日本人街でした。まずはお目当てのものを買いにZaiyaというビルの一階にある“Bear & Papa”へ。おっと、日本人だらけ！それもそのはず、看板商品のシュークリームのみならず、日本のベーカリーにあるあのバラエティーに富んだペストリーたち！もちろんストロベリーショートケーキをはじめとする生唾もののケーキもショーウィンドーに並び、バターロールや食パンも！そして個別包装したおにぎりやお弁当、どんぶりもの、etc.は お店の一角で座って食べられるようになっていました。アメリカ人も美味しそうにほおぼって…。この隣にある Book・Off という本屋さんは2階建てのビルに、日本の(洋書も)中古の本、CD、DVDをがぎしり並んでいます。中古といえどとてもきれいな状態で商品になっており、安い！！見ると時間がすぐたってしまうよ。さらに隣にはこの嬉しいおすし屋さん“ちよだ鮨”。今年の2月にオープンしたそう。うーん久しぶりにこんなおいしいにぎりと鯖の棒鮨、食べました。一品ものもどれも大満足。お値段も良心的です。また来なくちゃ！と思わせてくれます。このおすし屋さんも半分がお店になっていて個別のお弁当や和食のバックが売られています。まだご存じない方は行って見て下さい。



## Doumar's



私のお気に入りの Norfolk のファーストフード店。Sonicのレトロ版(創立 1933 年)といった感じ。駐車場の屋根下に車を停めてヘッドライトをつけるとウェイトレスが注文をとりに来てくれます。ここのウェイトレスは皆長年の大ベテランらしく、注文は丸暗記、ちょっと日本の給食のおばさんチックな白いエプロンに三角巾姿です。お勘定は後払い(現金のみ)。お薦めはチーズバーガーにBLTサンドイッチ、自家製アイスクリーム(ワッフルコーンはこのお店が発祥とか)。シェイクやクリームソーダは昔ながらの分厚いガラスのコップでできます。車内で食べる時は窓に引っ掛けられる特製のトレーにのせて運んで来てくれます。味は格別、量も日本人サイズ、でお気軽な食事スポットとしてお気に入りです。1919 Monticello Ave (Monticello Ave.と 20th St.の交差点)  
月～木:朝8時～夜11時、金・土:朝8時～夜12時半、日曜休み

## Muddy Waters

Chesapeake から Rt.17 を南下して約40分。Elizabeth City (N.C.)のダウンタウンにあるこのコーヒーショップはとてつくろげる場所。私達家族は時々週末の朝のコーヒーを飲むだけのためにここへ足を運びます。典型的なメニューに加えてオリジナルの特製コーヒードリンクも。店内には違う形のいすにソファもあり、なんだか自分の家の居間にいるようで落ち着きます。このお店の人たちは根っからコーヒー通。コンテストに出て賞もとっています。だからコーヒーが美味しいのはもちろんですが、店員さんがまたとても親切。迷ってると丁寧にアドバイスしてくれます。最近飲んだドリンクのお薦めはホワイトチョコベースの Scottish Conqueror。甘すぎるのはいやだといったら甘さ控えめに作ってくれました！犬のお散歩がてらに立ち寄るひともいて、犬もお店の中に入れてくれます。そんな気軽さも魅力です。100 W.Main St., Elizabeth City, N.C. TEL (252)338-BREW  
月～金: 朝6時半～夜10時 土: 朝7時半～10時 日: 朝8時半～6時



## ドーンと 夏野菜！！

太陽がいっぱい詰まった夏生まれの野菜をモリモリ食べて、この夏も元気。快調。



### シーフード セビチェ

《材料》 トマト(大)	1個(荒みじん切り)
玉葱(大)	1/2個(荒みじん切り)
ハラピーニョ(Jalapeno)	1本(種を取りみじん切り)
シアントロ(Cilantro)	4、5本(みじん切り)
にんにく	1片(みじん切り)
黒胡椒	適宜
塩	1.5Tbsp
ライム	1個(4つ切り、絞る)
ゆでえび	6~10尾(2cm位に切る) (またはゆでいか、好みで)

#### 【作り方】

1. ゆでえび以外の材料をボウルに入れて混ぜ、ラップして冷蔵庫で2時間以上置く。途中で出てきた水分を別のボウルに取り出す。
2. 取り出した水分にえび(いか)を漬け込んで黒胡椒で味を整える。(あればガーリックパウダー少々をふる。) 30分~1時間漬ける。
3. 食べる直前に1と2を器に入れて混ぜ、塩、胡椒などで適宜味を整える。
4. トルティーヤチップ(Tortilla chips)、ブルーコーンチップ(Blue corn chips)、軽くトースターであぶったトルティーヤなどと共に供す。

\* 何度か作って自分の好みの味を見つけ、分量を変えてください。

\* 絞った後のライムはビールに放り込んで、作りながら召し上がれ！

### 夏野菜のオープン焼き

《材料》 ジャがいも(中)	1個
スイートポテト(中)	1個
人参	2本
赤ピーマン	1個
オリーブオイル	4 Tbsp
黒胡椒	1 3/4 tsp
塩	1 1/2 tsp
赤玉葱	1/2個
ズッキーニ(大)	1本
トマト(大)	2個
パルメザンチーズ	1/2カップ
Italian style dried bread crumbs	2 Tbsp
バジル(生)	数本

#### 【作り方】

1. ジャがいも、スイートポテト、人参、赤ピーマンはそれぞれ皮や種を除き、1/2インチの薄切りにする。
2. 赤玉葱は薄く輪切りにし、ズッキーニ、湯むきしたトマトは1/4インチくらいに切っておく。
3. オープンは予め450度に温めておく。13×9×2インチの耐熱容器に用意した野菜を入れ、半量のオリーブオイルと3/4tspの胡椒、1/2tspの塩を加える。
4. 3の上に赤玉葱を一面に平たく並べ、その上にズッキーニを置く。1Tbspのオリーブオイルと1/2tspの塩、胡椒をふり、トマトの薄切りを並べ、残りのオリーブオイルと塩、胡椒をふりかける。
5. パン粉とパルメザンチーズを混ぜ合わせ、最後に野菜の上にもふりかける。
6. 蓋をせずオープンに入れ、黄金色になるまで約40分焼き、10分ほど冷まして、バジルを添えて供す。

### とうがんと手羽先のスープ煮

《材料》 とうがん(Winter melon)	3/4 lb	鳥手羽先	12本
昆布だし	4カップ	ナムブラー(Fish sauce-Thailand 産)	1Tbsp
レモン汁	1Tbsp	酒	少々

1. 手羽先は流水で洗い、水気をふいて、2Tbsp の酒をふりかけて鍋に入れ、昆布だしを加えて強火にかける。煮立ったらアクをすくい、弱火にして20分ほど煮る。
2. とうがんはワタごと種を除き、幅1.5インチ、厚さ1/2インチの大きさに切り、薄緑が残るくらいに皮をむいて1の鍋に加え、柔らかく煮る。
3. 2にナムブラーを加え、4、5分煮て火を止める。食べる直前にレモン汁を加えて混ぜ、汁ごと器に盛る。あれば香菜少々を天盛にする。温かいままで、または冷やして召し上がれ。

\*\*\*とうがんは Chinese food market で手に入りますが、なければかぶ(turnip)でも美味しく出来ます。

行ってみたいレストラン



**The Whitehall Restaurant**

1325 Jamestown Rd., Williamsburg  
 電話: 229-4677, [www.dine@thewhitehall.com](http://www.dine@thewhitehall.com)  
 営業時間: 毎日 5時~10時

落ち着いた雰囲気のあるレストランとして名高く、待ち合わせの場所としてもロマンチックな雰囲気でお薦めします。四つのダイニングスペースがあり、そのうち三つは人数に応じて個室としても使えます。お料理も欧州風で美味しく、ワインの種類も豊富です。店の通路の一部がガラス張りの床になっていて地下のワインセラーが見え、そこを跨いで通る人をドキッとさせたりします。アラスカから直売する Salmon, Halibut などの新鮮さを自慢しているだけあって Wild Alaskan Halibut (\$27.50)は最高に美味しく、又お肉愛好家には Jaeger Schnitzel (仔牛肉の薄切りを叩いて軟らかくしたものにパン粉をつけて揚げたもので赤ワインとマッシュルームで作った美味しいソース付き \$25) や Vitello Picatta (仔牛肉の薄切りの料理でレモン、ケッパー、白ワインソースでさっぱりしてる \$25) などなかなかいけます。又 Fillet Oscar a la Whitehall (牛のひれ肉を使った料理 \$35) や Tornados Montanara (\$26.50) など口の中でとろける様に軟らかくて美味しいので是非一度お試しください。

Best Sunset in VA



**Trade Winds**

(Virginia Beach Resort Hotel & Conference Center 内)  
 2800 Shore Drive, Virginia Beach (North Great Neck とぶつかるT字路)

電話: 481-9000 Ext. 2051  
 営業時間: ブレックファースト 月~土 6時半~11時  
 日 6時半~10時  
 ランチ 月~土 11時~3時  
 ディナー 月~日 5時~10時

リゾートホテル内にあるレストランで Chesapeake Bay を全席から眺望できるようにしてあるこの店は夏のお食事を楽しむには最高でしょう。湾内の静かな海、遥かに見える Bay Bridge やサンセットは絵を見ているようです。金曜日の夜はバンド付きでデッキでダンスをしたり、海辺を歩いたり、ちょっとしたリゾート気分も楽しめます。お味の方はまあまあという量の多いアメリカンスタイル。ご家族でのサンデーランチなども楽しめます。オムレツステーションもあってお値段は \$24 (大人)、\$12 (6歳~12歳)、\$6 (3歳~5歳) で、時間は10時から2時迄です。ディナーのお値段は \$17~\$26 です。予約お勧めで無料駐車場付きです。



**Vintage Kitchen (Sheraton Hotel の隣 Dominion Tower 内)**

999 Waterside Drive, Norfolk  
 電話: 625-3370, [www.vintage-kitchen.com](http://www.vintage-kitchen.com)  
 営業時間: ブレックファースト、ランチ、カクテル

月~金 9時~6時  
 ディナー 月~土 6時~10時  
 月~水 予約のみ

注: 食料雑貨品、ワイン類、パーティーのケータリングなどの注文も受け付けます。

シェフでありオーナーの Phillip Thomason は UVA そして Le Cordon Bleu を首席で卒業し、世界中の四つ、五つ星のホテルを転々と修行し、The New York Times, The Washington Post 等にとりあげられたり、現在本を書いたり、ローカルサポートイベントにも貢献し、1年半前に初めてこのお店をオープンしました。最近早くも Conde Nast Traveler 誌(2006年)にアメリカベストニューレストランの1つに挙げられました。Elizabeth River を前に Dominion Tower の1階にあるこのお店は都会の雰囲気があり、エレガントで四つ星半のお料理が手頃なお値段で食べられます。品数は多くないですが1つ1つオーナーが作るお料理にお客様は満足させられるでしょう。Triple C's Five-Spice Duck Breast and Preserved Leg with Black Currants (\$22) のお肉とソースの美味しさは忘れられません。シーフードの Local Tilapia with Brown Butter, Hazelnuts and Savory Lemon Marmalade (\$18)、これ又今まで食べた Tilapia 料理の中で一番美味しく感じました。駐車場はビルの隣にあり、エレベーターで一階に降りるとすぐ左側にあって、パーだけが表から見える様になっていて、レストランは裏側になります。尚、チケットにスタンプを押してもらうと無料になります。予約をお勧めします。



**La Casa Della Pasta (Larkspur Village 内)**

485 S. Independence BLVD, Virginia Beach  
 電話: 518-2600  
 営業時間: 毎日11時~10時

イタリアの大衆食堂といった感じのレストランですが味は一流で、本格的なイタリアンに吃驚しました。酢漬けのイカやタコが山盛りのシーフードサラダ (\$10.95) やロブスタークリーム和えをたっぷり詰めたラビオリ、ナスのバルメザンチーズ詰め (\$9.95) などは絶品です。ピザもいろいろな種類がありますが "Today's Special" は特にお薦めします。デリも兼ねていて、毎朝5時から焼き始めるというパンやペストリー (ナポレオン、ティラミス) も美味しいです。パスタがちょっと柔らかめなのと、窓から見えるのが地中海ではなくて、車の流れだけなのが残念です。



## Japanese in Virginia



Virginia Symphony に日本人の演奏家が3人いらっしゃるのをご存知でしたか？今回はその方たちにお話を伺いました。

- ✦ マユ・チブリアーノさん (バイオリン、東京出身)
- ✦ サトコ・リッケンベッカーさん (ビオラ、東京出身)
- ✦ セイコ・サイヴァートセンさん (バイオリン、大阪出身)

**質問** 日本でどのような音楽教育を受けられ、アメリカには何歳のときに来ましたか？

**マユ** 日本ではプライベートレッスンで、アメリカに来たのは15歳のときです。

**サトコ** 国立音大付属小からバイオリンを専攻していました。高校から大学を出るまで、交換留学生としてオーストリアのモーツアルテウム音楽院と国立音大を半年ずつつったり来たりして、20歳のときにアメリカへ来ました。

**セイコ** 高校まではプライベートレッスンで、その後京都市立芸大へ行きました。アメリカへ来たのは24歳です。

**質問** アメリカに来たきっかけは何ですか？

**マユ** ジュリアード音楽院へ行くためです。

**サトコ** モーツアルテウム音楽院の先生が病気になり、アメリカの先生を紹介されたので来ました。

**セイコ** 大学4年の時にタングルウッド音楽祭のスカラシップに受かったので夏の間2ヶ月間いて、卒業後インディアナ大学院へ行きました。

**質問** それでは、バージニアに来たきっかけは？

**全員** オーディションに受かったからです。他にもいろいろな場所でオーディションがあつて、たまたま Virginia Symphony に受かったので来ました。

**質問** アメリカと日本のオーケストラ入団プロセスの違い(オーディションの様子など)はありますか？

**サトコ** アメリカのオーディションの第一段階では(弾いている人が分からないように、つまり「ひいき」や差別がないように)カーテン越しで演奏しますが、日本ではひな壇状態でみんながいる前でピアノと一緒に演奏します。日本では書類選考が重要で、年齢制限(32歳くらい)があり(これは大学出たてが一番テクニックがあるという考え方から)、誰に師事していたかを履歴書に書きます。師事している先生がオーケストラにいると有利で、誰にも習っていないと推薦状が必要です(この点はヨーロッパに似ています)。コネが強く、自分の夫が団員にいると入りやすかったり、(東京フィルは武蔵野音大系というように)出身校によって差別されたりすることがあります。それからアメリカ帰りの人は嫌われたりすることもあります。

**質問** アメリカと日本のオーケストラ内部のカルチャーの違いはどうでしょう？

**サトコ** アメリカではみんな同等ですが、日本では新米かベテランかの上下関係が存在して、新米はお茶くみなどをさせられるところもあるそうです。仕事の後には飲み会にもつき合わされます。日本では常にきちんとした服装をしていなければいけないし、敬語を使わないとにらまれたりします。それから日本のオーケストラ内にはインスペクターが2人いて、練習や本番で団員がちゃんと弾いているかいないかをチェックします。(これはヨーロッパ風)

**質問** アメリカと日本の観客の態度の違いはどうですか？

**全員** アメリカでは演奏の良し悪しによって反応が違いますが、日本では演奏が終わると決まって機械的な拍手がありますね。日本では曲の間(各楽章間)に拍手をすることは絶対ありませんが、アメリカでは盛り上がると拍手をすることもあります。スタンディングオベーションの仕方も違って、日本では有名な演奏家だとみんな立ちますね。日本ではアンコールを求め

るのが当たり前で、演奏のよしあしに関わらずアンコールが2回くらいくるまで拍手したりしています。

**質問** オーケストラで演奏することの難しさ、または張り合いは何でしょう？

**マユ** 疲れているときに演奏しなければならないのが大変ですね。

**サトコ** ビオラ・チェロなどの低弦楽器に大変な選曲が多いので、身体的なテイクケアがすごく大変です。気を抜くところを自分で作らないと腕が壊れますから。

**セイコ** プログラムをこなしたり、演奏旅行の移動などで忙しいのが大変ですね。

**全員** 仕事と割り切っているのに特に張り合いは感じていませんね。次から次へとプログラムをこなしているだけです。

**質問** 演奏旅行にはどこへ行きますか。

**全員** ワシントン DC やリッチモンドです。1997年にはカーネギー・ホール(NY)へも行きました。

**質問** 家庭と職業両立で難しいところはありますか？

**マユ** 子供がいないので特に難しくはありません。

**サトコ** 演奏旅行で帰りが真夜中になる時などは子供を預かってくれる人がいないので困ります。

**セイコ** 言葉で言い尽くせないほど大変です。子供が心配になって弾くことに集中できない時がよくありました。

(注: サトコさんとセイコさんには小さなお子さんがいらっしゃいますが、Virginia Symphony には出産休暇がほとんどないため出産直前まで演奏しなければならないことや、演奏旅行などのときには母乳を与えたり搾乳したりする場所がないなどの変な大変さがあるそうです。)

**質問** 演奏以外の趣味、気晴らしは？

**マユ** エクササイズ、ショッピング、猫と遊ぶこと。

**サトコ** 油絵、木工(子供のおもちゃや、机・棚などを木で作る)、スクラップブック、料理、水泳、ハイキングなどいろいろです。

**セイコ** 読書(日本の本)。それから子供の物を探したり…子育てに関することですね。(これはサトコさんも同感)

**質問** 今までに強く印象に残った(または好きな)アーティストおよび指揮者を教えてください。

**マユ** バイオリニストのヴェンゲロフ、指揮者はクルト・マズアとロバート・スパーノ(Atlanta Symphony の指揮者)です。

**サトコ** う〜ん(とじっくり考え込んで…)、選べません！

**セイコ** 曲によって違いますけど…、ピアニストのアンドラーシュ・シフと、指揮者はサイモン・ラトルです。

**質問** 日本へいずれ戻りたいと思っていますか？

**マユ** 思っていません。

**サトコ** 可能性は…あるかもしれません。

**セイコ** ないでしょう。

**質問** 将来への抱負(希望)を聞かせてください。

**マユ** 健康で幸せに過ごせれば、と思っています。それから、早くオーディションから解放されたいですね。

**サトコ** 自分に与えられている人生でやらなければいけないこと、特に何とはこだわってなくて音楽以外でもいいので、それを充実してやりたいと思っています。その日その日が満足できるように過ごせればいいです。

**セイコ** 子供をいい子に育てたいと思っています。



《インタビューを終えて》皆さん演奏家を職業とされていますが、「音楽にコントロールされている」と思っていたり、「自分の子供にはやらせたくない職業」と考えられていらっしゃるなど、なかなか聞くことのできない本音を語っていただきました。なお、Virginia Symphony のコンサートでは、観客席から向って、セイコさんとマユさん(バイオリン)は左側、サトコさん(ビオラ)は真ん中の右寄りに座っているそうですので、今度コンサートへ行かれる際には是非この日本人演奏家達を探してみてください。

## GREAT AMERICAN FOURTH OF JULY AND FIREWORKS

7月4日 Norfolk Town Point Park  
電話: 441-2345、Web: www.festeventsva.org  
食べ物や余興、競技場レース、アメリカ海軍再入隊祝賀式などを  
また、Norfolk waterfrontでは花火も楽しめます。



## STARS & STRIPES EXPLOSION

7月4日 Virginia Beach Oceanfront  
電話: 425-3111、Web: www.beacheventsfun.com  
ボードウォークに沿って音楽、催しものを、最後には壮観な打ち  
上げ花火をお楽しみ下さい。

## TODI MUSIC FEST

7月14日~30日 Portsmouthを始めとして、Chesapeake、  
Hampton、Norfolk、Suffolk、Virginia Beachでの催しもの。  
電話: 397-3541、Web: www.todimusicfest.com  
ミュージック・シリーズとしてオペラ、合唱、ジャズ、ブルーグラス  
などの音楽やダンスをも楽しめます。

## PORK, PEANUTS, AND PINE FESTIVAL

7月15日~16日 Chippokes Plantation State Park  
695 Chippokes Park Road, Surry  
電話: 804-933-PARK  
バージニアの三大農作物を祝うお祭りで、live musicやアート/  
クラフトショー、そして美味しいポークチョップなどを楽しめます。

## AMERICAN MUSIC FESTIVAL AND ROCK 'N' ROLL HALF MARATHON

9月1日~4日 Virginia Beach Oceanfront  
電話: 425-3111 (music festival)  
450-6510 (half marathon)  
Web: www.beacheventsfun.com / www.mrhalf.com  
ウォーク/マラソンの行われる13.1マイルのコースに沿って10  
ステージが設けられ、そこで40のコンサートが4日間ぶつ通し  
で行われる演奏会。ロック、カントリー、ポップス、ブルースなど  
色々な音楽を満喫できます。



## 24TH ANNUAL HAMPTON BAY DAYS

9月8日~10日 downtown, Hampton  
電話: 727-1641、Web: www.baydays.com  
Chesapeake Bay の生活を祝う行事。食べ物(特にシーフ  
ド)、カーニバル、アートショー、音楽、スポーツなどのイベント  
を楽しめます。

## 32ND ANNUAL NEPTUNE FESTIVAL

9月29日~10月1日 Virginia Beach Oceanfront  
電話: 498-0215、Web: www.neptunefestival.com  
Boardwalk Weekend と呼ばれる祭りで、Virginia Beach  
の伝統財産である“船乗り”と夏のグランドフィナーレを祝うお祭  
りです。パレード、アートやクラフト・ショー、砂彫刻コンテスト、  
音楽、花火などを楽しめます。

### 何でも 掲示板

\* 日米両国で働いた方に年金制度(日米社会保障協定)の詳細  
が解る便利なウェブサイト:

<http://sia.go.jp/seido/kyotei/kyotei06.htm>

上記のサイトとそのページの一番下にある3つのリンク、

- a. 日米協定における年金請求などの手続き
- a. アメリカ年金制度の概要
- a. Q&A

殆どのが解ります。(読者、淳子ハウザー様からの情報)

\* 新しくバイブルスタディーが Williamsburg にも誕生。  
ワシントンDCの日本人教会から毎月第三土曜日にノーフォー  
ク集會に足を運んでくださっている上原牧師ご夫妻がその前日  
の金曜日にWilliamsburgにも立ち寄り下さるようになりました。  
先生の解りやすい解説とお話、そして日本人クリスチャン  
の交流など、楽しく、なごやかな集まりです。ご興味のある方は  
オピー 加代子 (757) 345-0948 へご連絡下さい。

E-mail: [opiekayoko@hotmail.com](mailto:opiekayoko@hotmail.com)

\* ハンプトン日本語 Ministry のお知らせ。

原則として毎月第一土曜日に午後12時から Liberty Baptist  
Church(1021 Big Bethel Road, Hampton, Va 23666)  
の Room200と202で始まります。12時~1時までメンバー  
それぞれの自慢料理の昼食会があり、その後、1時~2時まで  
讃美歌、ブレイズソングを歌い、最後に根本康司牧師からのメッ  
セージをうかがいます。ご興味のある方は:  
オーレム朱美(アケミ) 757-865-6736(Home)、又は  
757-881-6164(Office)へご連絡ください。

Thank You ポーツマスのT様、ご寄付をありがとうございました。

本紙はHampton Roadsに住む日本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など  
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、小島まちこ、温子 Smith、安田千秋、節子 Orr

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