



# Tea Time



第24号 2005年10月15日

今年の夏ははからずも、ルイジアナ州やミシシッピ州に絶望的な被害をもたらしたハリケーン、カトリーナと共に去ったようでした。空の青さが一段と深くなり、秋の気配を感じさせる風を楽しみながらも、連日テレビが流す被災地の映像を見る度に、家族や家を失った多くの方々の心痛を想わずにはいられません。私にできる事はこんなことくらい、と無力感にとらわれながら、わずかな義援金を送るのみです。秋の空の青はもう一つの悲しい記憶も呼び覚まします。4年前のツインタワー爆撃テロのあった日も息を呑むような美しい空でした。天災や人災は避ける事が出来ないかもしれない、しかし、過去の災害を教訓にして、国や地域や個人ができる限りの備えを怠らない様になりたい、と願わずにはいられません。

さて、秋の夜長、自分を磨くには絶好の季節になりました。教養や趣味に使う時間を作り、あなた以外の何者でもないあなたを深めて下さい。ホリデーシーズンに向けて、「Tea Time」はご馳走の友、ワインを特集しました。お楽しみ下さい。

## Teaの百科事典 その2



### 上流社会の飲みものであったTea

紅茶は古代から存在しましたがイギリスへ渡ったのは1600年代で、その頃は薬用茶として薬局で取り扱っていました。1600年代まで殆どのイギリス人、殊に敬虔なキリスト教信者たちは紅茶を飲むことは“汚らしい習慣”として忌み嫌い、軽蔑しました。ところが1717年にロンドンに最初のティー・ショップができた頃には上流社会の飲み物として人気を得て、teaの値段はとてつもなく高くなり、家の宝物としてカギでしっかり閉められた“tea caddy (\*後記参照)”のなかに大切に保存され、女主人だけがそのカギを握っていました。家族や客が一度使った“出がらし茶”を召し使いたちがもう一度使いました。驚くことには、そのすでに2回使った茶を更に下層階級の人々が買って飲むというほど紅茶の人気は上昇したのです。中流階級は紅茶を買うために色々とお金を節約したほど紅茶は地位階級を表わすシンボルとして大変貴重なものとなってしまったのです。

飲茶の人気の上昇と高価格が理由で、混ざりもののない紅茶が手に入りにくくなり、やみ市場や混ざりものが出始めるようになりました。このように飲茶の人気が高まったという事実を目につけ、政府が色々規則を作って統制したり、高税を課したりするようになりました。アメリカ独立戦争は課された紅茶への高税が原因で始まりました。(これについては次回をお楽しみに。)


#### \* tea caddy

普通、縦15センチ、横20センチ、高さ12センチくらいのカギ付きマホガニー製木箱。たまに銀製やべっ甲のものもあります。今ではアンティーク収集家の間でも非常に人気の高い品で、貝や象牙のはめこみが入った細工の複雑なものは3千ドル~5千ドルもします。

## 茶

## ワイン通になるには……

編集部の方々も含めて、ワインは好きだけど、ワインのことはさっぱりわからない、第一、どんな質問をしていいのかさえわからない、という人が多いのではないのでしょうか。そこで今回は皆さんと一緒にワインの基礎知識を学びたいと思います。まず、ワイン初心者の馬鹿げたようで、チットモ馬鹿げていない10の質問から始めましょう。

1. ワインって、何？  
イースト菌を加えて、糖分をアルコールに発酵させた葡萄から作る醸造酒です。
2. どうしてワインなど飲むのかしら？  
ゴクゴクと飲んだり、チビチビ飲むにはビールやミックス・ドリンクがいいですが、食事にはワインが最高！例えば、美味しく微妙に味付けされた鶏肉のグリルされたものが口の中で sauvignon blanc に合い、その何ともいえないとろけてしまうような美味しさをいったん覚えてしまうと、ワインの虜になってしまうそうです。
3. 赤ワインの主なものは？  
Cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, zinfandel, Beaujolais, chianti, rioja, syrah, shiraz
4. 白ワインは？  
Chardonnay, sauvignon blanc, semillon, gavi, pinot blanc, pinot gris
5. では、chablis や burgundy とか blush って何？  
  
Chablis とか Burgundy (両方とも大文字で始まっていることに注意) はフランス銘柄ワインの生産地。  
chablis とか burgundy は値段の安いレストランなどで扱っている大きな徳利のようなボトルに入っているワインのことで、使った葡萄の種類も上等のワインと比べてかなり劣ったものから作られています。white chablis, red burgundy と呼びます。  
blush には恥じる、赤面するという意味があり、ピンク色した、少し甘目の zinfandel などのワインを指します。真のワインには程遠い、ピンク色に赤面する、と軽蔑の意を含んだ名前で、pink blush とも呼ばれます。
6. どのワインがどんな食べ物に合うのかしら？  
簡単に言って、白ワインには白身の鶏肉や魚料理が合い、赤ワインには赤身のお肉料理が合います。
7. もっとそれより複雑だと思ったんだけど……？  
確かにそうです。例えば、椗の木で枯らして寝かした、深みのある California white wine は turkey tetrazzini のような濃厚なソースで味付けられた白いお肉にピッタリです。また軽く、爽やかな味にする French Macon white は grilled dolphin のような素朴な魚料理にピッタリというふうに複雑ですが、試飲して経験をつんでいくに従って自然に解ってきます。
8. どの vintage (年代もの) とか、どの年のものを買えばよいのか教えて下さい。  
vintage はフランス、イタリア、ドイツなど寒さがぶどうを熟すのを防ぐ地域で醸造された極上ワインには大切です。ワイン・ショップで聞いたり、vintage charts を見たりして学んで下さい。カリフォルニア、オーストラリア、チリ、南仏など比較的温かい場所で作られたワインにはそれほど vintage は関係ありません。
9. では、なぜ、あるワインは5ドルで、また、あるワインは25ドルもするのかしら？  
それは、ときどきあることですが、ワインメーカーのエゴでもあるわけです。でも、高いワインは上質の葡萄から作られているので一般的にその香りと味に深みがあります。…より涼しい気候で育った葡萄はよい香りと爽やかな酸味を含み、更に小粒で濃厚な味の葡萄を採れるように丁寧に剪定された葡萄の木から収穫したものをつかっているからです。椗の木で枯らして寝かしたワインは美味しく、樽だけで、1樽600ドルもするので値段も高くなります。
10. わかりました。じゃあ、300ドルとか400ドルもするワインは？  
それは、まあ、大変希少価値があるからでしょうね。400ドルもするワインは多分上等で美味しいでしょう。かといって、10ドルのワインと比較してそれが40倍も美味しい、ということは絶対ありません。

さて、ここまで読んで、もうすでにワインの色々な知識を得たと思いませんか。実は知識のほんのかけらをかじっただけです。ワインの素晴らしさは我々の鼻、唇、舌に刺激を与え、よい匂い、潤い、そして滑らかな味覚の別世界へと導いてくれます。ワインはまた、脂のあるステーキや、辛いお料理などを食べた口を洗い、その次の食べ物を更に美味しく戴けるように口を濯ぐという働きをしてくれます。また、食事中の話題として、核兵器や戦争、政治などと違って、優雅で礼儀正しい話題です。

#### ワイン通になる秘けつは？

- \* 試飲、試飲、そしてまた試飲して比較してください。 そして頭にメモするか、紙にメモしてください。 さあ、今日からスタートしましょう。それぞれ1本か2本のワインを買って、ディナー時に比較検討してみてください。例えば：

白ワイン：  
\* 1992 Fetzer Barrel Select Chardonnay 10ドル  
甘くて濃くのある California chard with lots of oak—barrel aging  
\* 1994 Georges Duboeuf Macon—Villages 8ドル  
軽くて爽やかな French chardonnay with no oak at all



赤ワイン：  
\* 1994 B & G St. Louis Beaujolais 6ドル  
まろやかで、バターのように滑らかな味のフランス産のワイン  
\* 1991 Dunnewood Barrel Select Cabernet Sauvignon 8ドル  
しっかりと渋味のあるカリフォルニア産赤ワイン

ロゼ・ワイン：  
\* 1994 Sutter Home White Zinfandel 6ドル  
甘くて口当たりのよいピンク色のワイン

\* 1994 Simi Rose of Cabernet 7ドル  
さっぱりとしてドライで、大変フルーティー

Wine

白身のお肉や魚料理には白ワインを選び、夕食前にそれぞれ少しづつ飲んで比較し、食事と共にそれぞれまた、試飲して比較してください。そして、赤身のお肉の場合は赤ワインを2種類選び、白ワインの時と同様に食事前と食事中に吟味してください。食べ物なしで、ただワインだけを飲む方が好きだったとか、それとも、食べ物と一緒に飲む方が美味しかったとか、もし、そうであったなら、どうしてだろうか、樅の木の香りのする chardonnay の方が美味しかったとか、滑らかな赤ワインの方が渋味のあるものより好きだったなどという意見を書き込んで記録にすることが大切です。

以上のようにワイン通になるには大変な時間と努力を要します。でも、中学校や高校でやった宿題のことを思えば、楽しい宿題だと思いませんか。どのワインがよいかどうかは個人的な好みであって、どれが正解ということは絶対ないそうです。

- \* 次にレストランへ食事に行った時、ワインはボトルで注文せず、グラスで2、3杯違ったものを注文し、一緒に行った友人たちと交換しあって飲み、必ずメモをすることが大切です。

- \* ボトルのラベルを読んで下さい。 フロントのラベルはPINOT NOIRとか、CHABLIS とかいうワインの名前、ワイナリーの名前 (Sebastiani など)、葡萄の産地 (カリフォルニアなど) が書いてあります。裏のラベルには Buena Vista, Gallo, Simi, Kendall—Jacson 等の賢明なワイナリーであればどんな方法でそのワインを製造したかということまで書いてあります。その上、どんな食べ物と合うかということまで書いてあるものもあります。

- \* ワインの月間雑誌や本を読みましょう。

Wine Enthusiast 電話：800—356—8466 年間 24ドル

Wine Spectator 電話：800—752—7799 年間 40ドル

Wine for Dummies by Ed McCarthy and Mary Ewing Mulligan (IDG Books \$16.99)

- \* Wine Tasting などのツアーに参加しましょう。 <http://www.weekendwinery.com/Wineries> でツアーの情報を調べて下さい。

以上のことを繰り返してやるとあなたはワイン通になることうけあいです。

ワイン通のお客様を食事に招いた時、どんなワインを買っていいのかわかりませんか。そんな時のために編集部からのアドバイス。Sam's Club のワインを売っているセクションにグルメ用のワインコーナーがあります。斜めに立てた木の箱の中にきれいに陳列され、filet mignonにはどのワイン、羊の肉はどのワインとか詳しく親切に書かれていて、値段は大体1本、15～25ドルくらいのもので多いです。外で買うともっと高いと思います。是非お試しください。

## おもてなし料理

### スモークサーモンのカナッペ(オードブル)

スモークサーモン(スライスしたもの) ゲストの人数による  
クラッカー1個の上に1スライスの割り

お好みのクラッカー 1箱  
クリームチーズ 8oz 又は 16oz  
パセリ 少々  
付け合せ(ケッパー、レモンなど) 適宜

#### 作り方

お皿の上にクリームチーズを好みの分量だけ塗ったクラッカーをのせ、その上にサーモンを花の形に置いて、パセリをふりかけ、付け合せを周りにおいて飾ります。クリームチーズなど酸味のあるチーズは辛口の白ワイン(Chardonnay の Woodbrigde by Mondavi など)と合います。

### チーズとフルーツの盛り合わせ(オードブル)

(分量はすべてゲストの人数によって揃えてください)

お皿の真ん中にグレープをおいて周りに切ったチーズを並べ、ところどころにくるみとストロベリーを見栄えよく飾ります。クラッカーは別のお皿に盛ります。まろやかなブリーの様な白かびチーズは若くてフルーティな赤ワインと合います。塩気が強く、ピリッとした刺激が特徴の青かびチーズはしっかりとした赤ワインと一緒に、ゴートチーズは白ワインに合います。固めのエダムチーズはクラッカーと組み合わせると合います。

### ラズベリー・メープルドレッシングサラダ(4~5人分)

ポストンレタス、バラバラしておく 2個  
紫たまねぎ(小)、スライスしておく 1個  
ブルーチーズ(砕いたもの) 4oz  
くるみ 1/4カップ  
ドレッシング: ラズベリービネガー 1/4カップ  
メープルシロップ 2Tbs  
サラダオイル 2/3カップ



(ビネガー、シロップを混ぜ合わせたものの中にオイルを少しずつ入れて泡立て器で混ぜる。)

#### 作り方

ポストンレタス、紫たまねぎを大きなボウルに入れてドレッシングをかけて混ぜ合わせたものを小皿に分けます。その上にチーズ、くるみをのせます。

### ビーフテンドーロイン(4人分)

牛肉(tenderloin) 4lb  
オリーブオイル 適宜  
塩、胡椒 適宜  
マリネソース: Burgundy wine 1/2カップ  
醤油 1/8カップ  
バター 1/3カップ  
レモン、ペッパーシーズニング 1/2 tsp

#### 作り方

牛肉にオリーブオイル、塩、胡椒をつけてそれからソースにつけて1時間マリネします。あらかじめ温めておいたオーブンに牛肉を入れ425度で1ポンド15分の割合で焼きますが自分の好みによって調節して下さい。ビーフには赤ワイン(Merlot の Bordeaux 原産地もの)などが合います。

### バターナッツスクワッシュキャセロール(6人分)

バター 3Tbs  
バターナッツスクワッシュ(大きめ) 1個  
たまねぎ(中位)、刻んでおく 1個  
塩 1 & 1/4 tsp  
ドライローズマリー、砕いておく 3/4 tsp  
黒こしょう(荒びきのもの) 1/4 tsp



#### 作り方

- 1 オーブンを400度にしておきます。
- 2 容器(縦15、横9インチ)の中にバターを入れオーブンで溶かしておきます。
- 3 スクワッシュを縦に半分に切り種をとり、外側の皮をむき、各々2インチ角に切ります。
- 4 大きなボウルにたまねぎ、塩、ローズマリー、こしょうそしてスクワッシュを混ぜたものをバターの溶けた容器の中に重ねないように並べて軟らかくなるまで約35~45分焼きます。

### マッシュルーム入りの大麦ご飯(8人分)

大麦(barley) 1カップ  
バター 1本  
College Inn Chicken Broth(13.5 oz) 1缶  
オニオンスープ(Cambell's French Onion) 1缶  
生マッシュルーム(薄くスライスしたもの) 1lb

#### 作り方

大きなフライパンにバターを溶かし大麦にこげめをつけ、それをキャセロールに入れ、チキンブrossを加えて350度で約1時間焼いてからオニオンスープを加え、その上に前もって炒めておいたマッシュルームをのせて又1時間オーブンで焼きます。

### チューチューチョコレート(子供用デザート)

ダークチョコレート 3/4カップ  
キス・チョコ 12個  
Maraschino cherries(茎つき) 12個  
アーモンド(スライスしたもの) 少々  
つまようじ



#### ピンク・フロスティング

クッキーシート(ワックスペーパーでカバーする)

#### 作り方

- 1 マイクロウェーブを使って、ダークチョコレートを10秒ごとにチェックしながらかき混ぜて溶かします。
- 2 チェリーをチョコレートの中に浸して、チョコレートでカバーします。ネズミの胴体としっぽの出来上がりです。
- 3 手早く2の上にキス・チョコの平らな部分を乗せて頭部を作り、それを用意されたクッキーシートにおきます。
- 4 チョコレートが溶けている内に2個のアーモンドをキス・チョコとチェリーの間に差し込んで耳をつくります。
- 5 つまようじをピンク・フロスティングの中に浸し、それをキス・チョコの先端につけて鼻にします。
- 6 出来上がったネズミはクッキーシートの上でしばらく冷まします。

## 《ちょっと行ってみて！このレストラン》

### The Gabriel Archer Tavern (Williamsburg Winery 内)

5800 Wessex Hundred, Williamsburg

電話: 229-0999 [www.williamsburgwinery.com](http://www.williamsburgwinery.com)

営業時間: ランチは毎日 11時～4時

ディナーは木～土のみ 5時半～9時(要予約)

行き方: I-64をExit242Aで降りて199Westに乗り、3つ目の信号(Brookwood Dr.)を左折して1ブロック走り、再び左折(Lake Powell)。2マイル走ると左側にワイナリーのサインがあり、そこを左折して曲がりくねった道を走りつづけると右に駐車場、左にツアーの入り口とギフト・ショップを兼ねた建物、その向い側にレストランがあります。



まだ余り知られていない知る人ぞ知るこのレストランは、気軽にいつでも立ち寄れる雰囲気です。ディナーは試していないので、今回はランチについてだけご紹介します。ピストロ風のレストラン内に座ってもいいし、春、秋のお天気のよい日には戸外にある葡萄棚の下のテーブルに座ってランチを楽しむこともできます。ツアーやワインの試飲前後のランチもいいですが、21歳以下のワインの試飲は禁止されています。メニューは、美味しいフランスパンやフォカッチャを使ったサンドイッチ(グリーンサラダ付き)が11種類(\$6.50と\$7.50)、グルメサラダが3種類。ワインに合う洒落たおつまみには、French Country Platter(2種類ほどのパテ、チーズ、ソーセージとパンの組み合わせで2人分\$10、1人分\$5.75)、極上チーズの数々とフランスパンの盛り合わせ(2人分\$10、1人分\$5.75)、smoked salmonやsmoked trout、pickled herring、salmon roeなどに玉葱とケッパーが添えられたスカンジナビアン・プラターが\$12など、グルメの盛り合わせが楽しめます。デザートは4、5種類、ワインはデザートワインを含めて16種あります。

### Rajput Indian Cuisine

742 W. 21st St. Norfolk

電話: 625-4634 [www.rajputfoods.com](http://www.rajputfoods.com)

営業時間: ランチは月～金 11時半～2時半、土、日12時～3時

ディナーは日～木 5時～10時、金、土 5時～10時半



21st St. の G.W.マーケット駐車場の向い側にある4つ星(Daily Press)のインド料理店です。中に入ると、タージ・マハルの絵やインド独特の織物が壁に飾られ、インドのハーブやbasmati riceなどが陳列台に置かれていて、雰囲気はとてよく落ち着いた感じ。lamb、goat、seafood、vegetarian、biryani、tandoori specialties(肉、野菜、シーフードなどを一晩マリネしてtandoor(土製のかまど)で料理したもの)など、豊富なメニューで目を見張ります。ランチパッフェやサンデーファミリーパッフェなどがあり、テイクアウトも出来ます。若いお客様が多く、なかなか繁盛しているようです。お値段も手ごろなので、一度は試してみる価値があるレストランです。

### Riverwalk Dining Room

323 Water St.(Yorktown Waterfront)

電話: 875-1522

[www.riverwalkrestaurant.net](http://www.riverwalkrestaurant.net)

営業時間: 11時半～10時



最近すっかりきれいに様変わりしたYorktown Waterfront。ビーチ周辺も整い、観光客のみならず地元の人たちにとっても週末をのんびり過ごすのにとても気持ちのいい場所になりました。真新しい駐車場を出るとすぐに、ちょっと他ではあまり見かけないユニークなお店が集まり、そのほぼ中心にこのレストランが目に入ります。ちょっとおしゃやかな広々としたスペースと目の前に広がるYork Riverの眺めは、特別なお友達やご家族との会食に絶好です。メニューの種類はさほど多くはありませんが、アメリカ各地の上等の食材を用いたものを揃えています。ディナーはメインが\$20～35と値が張りますが、ランチは簡単なサンドイッチやサラダは\$10前後、その他も\$11～12くらいで、大きな窓から広がるYork Riverの眺めをあわせれば文句なしです。初夏のハナミズキの季節や秋の紅葉の時期、YorktownとWilliamsburgをつなぐパークウェイが一段と素敵ドライブコースとなります。日本からのお客様などには喜ばれることでしょう。



### BANGKOK GARDEN

Chesapeake: 805 Battlefield Blvd.

549-9989

Norfolk: 339 W. 21st St.

622-5047

V. Beach: 4000 Virginia Beach Blvd.

498-5009

737 First Colonial Rd. (Hilltop) 425-4909

営業時間: 月～木 11時～10時、金 11時～10時半、

土 12時～10時半、日 12時～9時

Norfolk、Virginia Beachに続き、Chesapeakeにも進出したタイ料理レストランで、辛い料理がお好きな方には特にお勧めです。今回は、オープン間もないChesapeake店(General Hospitalの向い側、Knells Ridge Square奥)に行ってみました。ランチメニューは、前菜として春巻きと揚げワンタン(1個\$0.90～1.20)、スープ(\$2.50～3.50)、炒め物やRED or GREEN Curry、麺類などのメイン(各\$6.95)。GREEN Curryは、「うっ辛い！でも病みつきになりそう」という感じで美味しいんです。ディナーは前菜、スープ、メイン全部で69品目あり、\$4.50～16.95。また、テイクアウトやケータリングもやっています。



知っていて得する

## おばあちゃんの知恵

最近ペニンシュラに引っ越してきた読者の一人から「おばあちゃんの知恵」という豆ブックを手に入れました。衣食住についての隠しワザ満載！皆様にシリーズでお届けしてその知恵をお分けしましょう。まずは昔から“宝”と言われているお米、ご飯から…。

### 米、ご飯

#### シンのあるご飯ができた！ さあどうしよう？

まず、お釜のご飯に箸を突き立てて、穴をいくつかあけます。その穴へ日本酒を垂らしてむらすとシンが消えます。

#### ご飯は木杓子で縦に切ってほぐします

米粒が一粒一粒がたつように上手に炊けたご飯もほぐし方が悪いと米粒がつぶれてだいなしになってしまいます。炊き上がったご飯に木杓子を入れる時は縦に切るようにして、底から上へとすくいあげながらほぐしますとふっくら炊き上がったご飯をそこなうこともありません。

#### 米は2、3種類混ぜて炊くと美味しい

米は産地、種類によって味が違うし、人によって好みも違いますが単一の種類を使うより、何種類か混ぜた方がご飯の味がよくなると思う人も多いようです。

#### 酢を入れて炊くとご飯が長持ちします

夏場のお弁当など、ご飯を炊いてから食べるまでに時間のある時は腐敗や味の変化を防ぐために米1カップに小サジ2杯程度の酢を加えて炊くとよいです。酢は炊く間に、蒸発するのでご飯の味は変わりません。

#### 水分の多い具を炊き込む時は水加減を控えます

炊き込みご飯を作る時、水分の多い具は加熱するとかなりの水分が出ますから、その分、水加減を控えないと、ご飯が柔らかくなり、味が落ちてしまいます。

#### 米は1回といいで3回流しましょう

米を能率的にとぐには、1回といいで、3回流することです。とがずにただ水を入れて流すというだけでは、6回以上繰り返さなければ効果はないそうです。また、2回以上といいで出る白い濁りは米がけずれてきたでんぷんで、米をけずりおとしていることになるので不経済です。



#### 米をとぐ時、水は手早くとりかえてください

板前さんが米をといでいるのを見ていると、実にすばやい動作のくり返しです。これはあまり長い時間をかけてとぐと、米の内部にまで水分が入り込んでしまい、水っぽいご飯に炊きあがってしまうからです。特に水をとりかえる時が重要なポイントで、できるだけ早くとりかえることが大切です。

#### 米をとぐ時は蛇口からの水を直接当てないこと

米をとぐ時、水道の蛇口から直接米の上に入れないで、別の器にとっておいた水を使ってとぎます。蛇口から直接注ぐと、米の表面についているヌカが水分を吸って糊のようになり、米の表面から離れなくなってしまうからだそうです。

#### 米がまずいときはもち米を加えて下さい

肝心の米が悪いものでは、どんなに上手に炊いても、美味しいご飯は炊けません。買ってきた米が、万一味の悪いものだったとしたら、もち米を少し混ぜて炊くと、驚くほどおいしくなります。

#### ご飯はおひつに移したほうが美味しい

電気釜で炊いたご飯でも一度おひつに移したご飯と直接茶碗に盛ったご飯とでは、美味しさに差がつかます。これはおひつに移すことによってご飯がほぐれ、立つような状態になり、更におひつの木肌が余分な水分を吸収するからだそうです。古来のおひつの価値をもっと見直したいものです。

#### すし飯には古米

新米は美味しいと言うのはだれでも認めますが、すし飯にかぎっては古米のほうが美味しく仕上がります。というのは新米は水分を多く含んでいるので、合わせ酢の含みが悪く、美味しいすし飯の条件であるパラツとした仕上がりにならないからです。

#### 冬にすしご飯を作る時は、砂糖を少し多めにします

寒い季節にはすしご飯が短時間で堅くなりやすいので、酢に入れる砂糖をいつもより少し多めにします。砂糖には保水力があるので、でんぷん質を柔らかく保つ効果があるからだそうです。

(次号に続きます。)

# イベント情報

地元の文化震源地をチェック！ローカル新聞と合わせて参考してみてください。



## Ferguson Center

Christopher Newport 大学: 1 University Place, Newport News  
TEL: 594-8752 [www.cnu.edu/fergusoncenter](http://www.cnu.edu/fergusoncenter)

オープンしたての当域最高施設を誇るシアター。数々のプログラムが目白押しです。

### 《オペラ》

蝶々婦人	10月21日(金) 8時
セビリアの理髪師	10月22日(土) 8時
ミス サイゴン	11月 4日(金) 8時
	11月 5日(土) 2時と8時
	11月 6日(日) 2時と7時半
帝(みかど)	2月24日(金) 8時



### 《バレエ》

眠れる森の美女	3月12日(日) 2時
白鳥の湖	3月12日(日) 7時半

### 《ミュージック》

Sandi Patty	10月29日(土) 8時 素晴らしい歌声で5つのグラミー賞他 数々の賞を受賞している現代クリスチャ ンミュージックの大スター。
Judy Collins	12月17日(土) 8時 こちらも聞く人を魅了する歌声で40年の 独自のキャリアを貫くフォーク界大御所。 ホリデーコンサートをお楽しみください。
Sir James Galway	3月18日(土) 8時 世界の超一流フルート奏者Galwayが やってくる！

### 《ファミリー》

Charlotte's Web	11月27日(日) 3時 世界中の子供達に愛されているこの ストーリー、舞台でお楽しみください。
ピーターパン	1月27日(金) 8時 1月28日(土) 2時と8時 1月29日(日) 2時と7時半 ブロードウェイでもおなじみミュージカル、 Cathy Rigby 扮するピーターパン。
Sarakasi アフリカンアクロバット	2月12日(日) 3時 アフリカからのサーカス団。民族音楽 やダンスもまじえながら、次々と繰り 広げられるアクロバットに2時間が あっという間です。

## The American Theatre

125E Mellen Street, Hampton  
TEL: 722-2787 [www.theamericantheatre.com](http://www.theamericantheatre.com)

決して大きなシアターではありませんが、毎年選りすぐりの  
バラエティーに富んだプログラムを用意してくれます。

### 《ダンス》

Ballet Flamenco by Jose Porcel	11月25日(金)と26日(土) 8時 マドリッド直輸入、フラメンコの大スター Porcel による華麗な舞台をお楽しみに！
Les Ballets Trockadero de Monte Carlo	2月21日(火)と22日(水) 7時半 バレエの名作をパロディーにした全員 男性ダンサーによる抱腹絶倒バレエ。

### 《ミュージック》

Franc D' Ambrosio's Broadway	1月13日(金)と14日(土) 8時 サンフランシスコで6年間にわたって オペラ座の怪人の主演を歌ってきた D' Ambrosio がブロードウェイのヒット 曲の数々をたっぷり聞かせてくれます。
---------------------------------	---

### 《ファミリー》

Rumplestiltskin	11月19日(土) 11時と2時 グリム童話からのお芝居
クリスマスキャロル	12月17日(土) 11時と2時 クリスマスといえばこのお話、ですね。

## Chrysler Hall

201 E. Brambleton Ave., Norfolk



### 《ミュージカル》 Ticketmaster: 671-8100

The Lion King	<a href="http://www.ticketmaster.com">www.ticketmaster.com</a> 12月9日—1月15日 火~金: 8時 土: 2時と8時 日: 6時半 ご存知ディズニーのライオンキング。 NYまで行かなくても地元でついに！
---------------	--

### 《Virginia Symphony》 TEL: 892-6366

Mozart Requiem	1月21日(土) 8時
Music of Mozart	1月28日(土) 8時 1月29日(日) 2時半



ともにモーツァルト生誕250年を祝う特別企画。同プログラム  
がそれぞれ Ferguson Center でも聴けます。  
(Requiem: 1月20日 Music of Mozart: 1月27日)

## 湯布院二人旅

この夏、福岡に住む友人のもとを訪れ、二人で人気の温泉地、湯布院に遊んだ。驚いたのは、観光客の多さだった。小さな温泉街に人が溢れている。「昔は、ひなびたいい所だったのに…」と、友人の嘆くことしきりだった。しかし、丸みを帯びた優しい形の山に四方を守られ、緑の絨毯のような夏の水田が広がる山里は、現実から逃避して迷い込んだおとぎの国のように、十分にワクワクする。全てのしがらみから開放されて、女二人、さてどうしよう。丸ごとの自由時間が信じられず、嬉しい悲鳴。

ぶらぶら歩いていると、人力車のお兄さんが呼びかける。私達の厳しい人選にパスした彼は話術が巧みで、ガイドを務めながら二人を乗せて坂道を走る。金鱗湖が夕陽を受けて一番綺麗に見える木陰とか、古い山寺の門、ひなびた民家…。目抜き通りを外れると、昔ながらののどかな風景が現れ、しみりと懐かしい。湯布院には美術館も多い。ノーマン・ロックウェルの美術館を訪れ、細密画に写し取られた子供達の愛らしさに、可愛いねえ、を連発し、山下清美術館では、素晴らしいちぎり絵に、確かに彼は天才だったね、とため息をつく。そして最後に、やっぱりシャガールだね、と綺麗なものには押しなべて感動する私達だった。

遊び疲れた後は、旅館で浴衣に着替え、渡り廊下をめぐらした中庭や、珍しい土間作りのひんやりした空間で過ごす。どこからか、たきしめたお香が漂ってきて、ただ静かな時が流れて行く。そして、程よい温泉につかって体中の力を抜き、美しく意匠を凝らした山海の珍味にひたすら感動して、ゆっくりと食事をする。しみじみと日本の良さを満喫する旅となった。それもこれも、心憎いばかりの友人の配慮であったと、今更ながら気がつく。

翌日、「湯布院の森号」という、ノスタルジー溢れる特別列車で帰路についた。列車は筑後川を見下しながら福岡に向けてひた走る。湯布院は次第に遠ざかり、二人の旅の終着地点が近づいてくる。青白く煙る彼方の山の稜線を眺めながら、友人と私は福岡が近づくたびに、少しずつまた日常に戻っていった。(野辺今日子)

## なんでも掲示板

- \* ベビーシッター募集      電話: 239-0201 (匿名希望) 一歳半の男の子を週2、3日自宅かお宅でみてくださる方。ニューポート・ニューズ近辺にお住まいの日本人の方を探しています。
- \* 古本市・パスポート更新      11月12日、日本人補習校主催の古本市。日本語の本やビデオが父兄手作りの食べ物と共に格安で販売されます。また当日日本領事館の出張サービスが同時に行われます。  
場所: Hampton Roads Academy 構内 739 Academy Lane, Newport News  
問い合わせ: 249-1489 (土曜日のみ応答)
- \* 気になるお店発見      「Dori」 Timperlake Shopping Ctr., 4239 Holland Rd., Unit 816, Virginia Beach  
電話: 467-0620      日本の100円ショップ。雑貨が豊富です。
- \* 編集室より      印刷をお願いしている NISTEM 社様のご厚意で「Tea Time」は先号よりカラー刷りになりました。読者の方々より絶賛して頂いており、紙上を借りまして改めて NISTEM 社様に御礼申し上げます。

ご寄付をありがとうございました

Williamsburg の O'Connor 様  
Virginia Beach の Hess 様

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, VA23185

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