



Tea Time



第23号 2005年6月15日

今年初めての花火を見に行ってきました。軍艦マーチや'God Bless America'が流れるなか、夜空を彩る光の饗宴を見ながら、日本の花火を思い出そうとしましたが、エンパイア・ステイト・ビルディングの上やオハイオ・リバーのほとりで見た花火、バージニアのあちこちで見た花火がよみがえるばかりでした。これから夏に向けて、さまざまなアウトドアの催し物が増えてきます。時にはアメリカ人のつもりになって(?)、彼らが群れ集う中で過ごすのも楽しいもの。太陽に焼かれて過ごすフェスティバルの一日や、暮れなずむ夕暮れのひとつコマが、ひと夏の郷愁となってあなたの胸に刻まれていくでしょう。「日本の夏」もいいけれど、「アメリカの夏」だって捨てたものではありません。お出かけの前に「Tea Time」のイベント情報も、ぜひお役立て下さいね。

先号までこのページではお茶に合ったお菓子やケーキ、そして女性向けのおしゃれなドリンクなどを紹介して参りましたが、本号より「Tea の百科事典」と題して、シリーズでお届けいたします。

Tea の百科事典 その1



全てのtea(紅茶、緑茶、ウーロン茶、白茶、プアール茶)は *Camellia sinensis* と呼ばれる常緑植物から採れます。ワインのようにその質、味、香りは環境(土質、天候、気温、雨量、標高など)によって違い、種類も何千種に及ぶといわれています。現在、中国、台湾、日本、インド、スリランカ(旧セイロン)、カメルーン、ケニア、ネパールなど約50カ国で栽培されています。紅茶、緑茶、ウーロン茶は読者の方々にも馴染みがあると思いますが、果たして白茶とプアール茶はどうでしょう。

白茶： 生産地は中国。teaの王様の存在で *Camellia sinensis* の花の綿毛のような蕾から採ったもので tea のなかでは一番加工されていない貴重で希少価値の高いお茶です。茶鑑識家に愛好され、1ポンド最低120ドルもして最高級 tea専門店だけで取り扱っています。Yin Zhen とPai Mu Tanの2種類があります。

プアール茶： 生産地はやはり中国で雲南省。古代貿易町であったプアールに因んでその名前が付けました。色が濃くスムーズでこくのあるリッチな味のこのお茶は中国で一番人気のあるお茶です。そしてまた消化を助ける薬用茶、コレステロール低下の働きがある健康茶として食時中、食後に愛飲されています。プアール茶はまず、葉を枯らしてから加工されるという点、そして年数と共にその味が一層まろやかになるという点においても大変ユニークな存在です。プレミアム付きのプアール茶は20年~60年ねかされたものです。その加工、製造方法は代々に渡り秘蔵され、関係者以外は未だに全く誰にも知られておりません。明朝(1368~1644)時代にそれを盗もうとした侵害者は処刑されたと言われているほどです。



夏だ！ビーチだ！バージニア・ビーチ！



海岸通りに立ち並ぶホテル群に観光客が戻り始め、バージニア・ビーチはこれから一年でもっともにぎやかな季節を迎えます。地元に住む私たちも、時にはビーチに腰をおろして海を眺めたり、夜更けまで眠らない通りを人ごみに酔いながらそぞろ歩いたりして、しばし時間を忘れてみるのもいいですね。南国情緒の漂うビーチの情報と、近くのお買い物スポットの紹介です。



<Ocean Front>



Atlantic Avenue

海に最も近い通り。レストラン、ディスコ、サーフィンショップ、アクセサリー店…数限りないお店が軒を並べ、観光客が行き交います。向かい側に立ち並ぶホテルのダイニングやカフェは海に面していて、テラス付もあり、ロマンチックなお食事が楽しめるでしょう。

一押しのレストラン！

Gus' Mariner Restaurant

5700 Atlantic Ave., 電話:425-5699

月一日:朝食7時、ランチ11時半~3時、ディナー3~9時、
ブランチ(日)12~3時

57th Street の Ramada Inn 内のレストラン。賞に輝いたこともある、折紙つきのレストランです。ランチは、サラダ付き Fresh Fruit Plate(\$9.95~10.95、サラダは Tuna または Chicken Salad、Crab Meat Salad、Shrimp Salad)など。

遊びの情報なら、ここ！

Vacation Market

Atlantic Ave. 16th と 17th の間

電話:226-9518、www.vbvacationmarket.com

海辺でのフェスティバルや音楽祭、各種パッケージツアーの情報などが得られます。Deep Sea Fishing やイルカツアー等船の情報は、電話:422-5700、www.rudeeinletcharters.com でさらに詳しい情報が得られます。

Pacific Avenue

素敵な紳士服店発見！

Beecroft & Bull

Pacific Place, 3198 Pacific Avenue、電話:422-1961

イタリアをはじめ海外からの良質な紳士服を取り揃えています。カジュアルからフォーマルまで、縫製の確かな、格調高い一品をお探しの方に最適。オーダーメイドも受け付けています。

Laskin Road

編集員お薦めのギフトショップ！

Ragged Robin

325 Laskin Road 電話:428-1831

母娘で店舗を少しずつ拡大してきたというお店で、結婚祝いの推薦ギフト用品店に登録されています。陶製の食器が特に素晴らしく、ハンガリー製の手描きのものをはじめ、品揃えが豊富です。

駐車場情報 (www.vbgov.com/dept/cvd/parking) をチェックしてからお出掛けを。

[Ocean Front (上記参照)]



[Hilltop (次ページ参照)]



<Hilltop Shopping Center>

オーシャンフロントから2マイルほど西。I-264のExit 21B(First Colonial North)で降りて北上し、Laskin Rd.との角にある巨大なショッピングモールで、East、West、Northから成るサイトには約100店舗と20のレストランがあります。

East

The Curtain Exchange
Suite 122、電話:437-3800
www.thecurtainexchange.com

自宅の窓の大きさを測り、壁の色のサンプルや部屋の写真を持っていくと最適のカーテンを選んでくれます。気に入ったカーテンをお試しで持ち帰り、確かめてみることもできます。シルクをはじめ、極上の素材のカーテンを取り揃えています。

Decorum Furniture
Suite 146、電話:437-3100

今年 Virginia-Pilot Reader's 賞を獲得したモダンな家具店。世界をリードするイタリアの The Nutuzzi Group のレザーソファやハイセンスな絵画、室内装飾品があります。

Birkenstock Footprints
Suite 160、電話:428-9311

1897年 Konrad Birkenstock 氏(独)によって“足に合う靴”として作られ、その後もショックを吸収するコルクを足底に使ったり、ポリウレタンを使ったり、実用的で質の良い靴を扱っているお店として有名です。

West

Kitchen Barn (Executive Center、電話:422-0888)

ご存知、キッチン用品の専門店。業務用から家庭用品まで、店内にうずたかく積まれた鍋やベイク用品の種類の多さ! おそらく、ないものはないでしょう。時間をかけてたっぷり楽しみたいお店の一つです。また、Janie Jacobson によるお料理教室が毎週水曜日に開かれています。詳細は、sweetbabyjanie@yahoo.com にメールをするか、電話で。

North

Rountree's
Suite 702、電話:422-6669
www.hwrountrees.com

創業1875年という老舗の旅行かばん、ハンドバッグ、ギフト用品店。アメリカのクラシックと呼ばれるブランドの品揃えが自慢です。材質と縫製のしっかりした、確かな一品が並んでいます。

The Fresh Market
Suite 744、電話:491-0904
www.thefreshmarket.com

ウィリアムスバーグにもある、ワンランク上をいくスーパーマーケット。生鮮食品の新鮮さと、厳選された良質な品揃えが見事。肉類、ケーキ、パン類は特にお薦め。

Karen Eagle
Suite 700、電話:428-2230

Virginia Beach で一番セレクションの多いプライダルとカクテルドレスを扱っているお店です。ドレスに合わせた靴、バッグなどの小物もあり、勿論仕立て直しもします。

<La Promenade>

編集員一押しの白亜のモール!

Laskin Rd.と Regency Dr.、Laskin Rd.と Republic Rd.のふたつの交差点の間、海に向かって左側にあります。



- ◆ Facets Jewelers (Suite 130、電話:428-1117): Tiffany のものはごく僅かですが、estate jewelry、Rolex、custom design 等を扱う高級宝石店です。ダイヤモンド鑑定もします。
- ◆ C.W.D. (Suite 129、電話:1-800-242kids、cwkids.com):ラルフ・ローレン他、各有名メーカーによる子供服専門店。品揃えが豊富です。可愛いプリント柄や小粋な色使いが楽しく、縫製もデザインも満足度100パーセント。思わず買ってしまいたくなるほど。(小さい子供もいないのに...)
- ◆ My Doll House (Suite 126、電話:428-5900、Email:dolls@irt.net):奥の新生児室でお気に入りの人形を選んだら、養子縁組の手続きをとって貰い受けるシステム。出生証明書や、足型プリントまでつけてくれます。人形はじめ、高級感あふれるベビー服やベビー用品(人形用)の素晴らしさにうっとり。
- ◆ Mizuno (Suite 120、電話:422-1200):ご存知、正統派日本料理店。洗練された味とスタイルは群を抜いています。
- ◆ Hudson Bay Gallery (Suite 117、電話:1-888-437-9010、www.hudsonbaygallery.com):アーティストの手によるガラス工芸店。すべてがアートで高価ですが、一見の価値あり。
- ◆ DM Williams (Suite 115、電話:491-6660):婦人用ブティックで、値段は高めですが体にフィットした小さめのものが多いので日本人向きかも。イタリア製の洋服、ハンドバッグはフランス製、靴はアメリカと、おしゃれ着が充実しています。
- ◆ Yves Delorme -Paris- (Suite 113、www.yvesdelorme.com):かぐわしい石鹸の香り、真っ白なりネン類と寝間着、おしゃれな寝具、クッション類、フランスのエスプリを味わってください。
- ◆ Aldo's Ristorante (Suite 107、電話:491-1111):ちょっと気取ったイタリアン。ムード、味、質、どれも文句なし。要予約。その他、Talbots、Williams Sonoma、Chico's、Ocean Palm、Selma's、Starbucks など、素敵なお店が目白押しです。

サイドディシュパーティー

夏です！冷えた白ワインとおいしいパン、いけるサイドディッシュがいくつかあれば、十分幸せ！作り置きがきき、ピクニックなどにもっていけるレシピです。



Wild Rice サラダ (8人分)

材料:	canola オイル	1 & 1/3カップ
	白ワインビネガー	1 & 1/2カップ
	パルメザンチーズ	1/4カップ(おろしたものの)
	砂糖	1tsp
	celery seed	1tsp
	白胡椒	1/2tsp
	dry mustard	1/2tsp
	パプリカ	1/4tsp
	にんにく	1かけ(みじん切り)
	wild rice(黒くて長細いもの)	1カップ
	グリーンピース	1缶(6oz)
	artichoke hearts halves	1瓶(6oz/水切りしない)
	ピーマン	1/3カップ(ざく切り)
	ねぎ	3本(ざく切り)
	チェリートマト	1カップ(半切り)
	アーモンド	1/4カップ(細長く切ったもの)

作り方:

1. 上記にんにくまでの材料を全て容器に入れてよく振る。
2. 塩ひとつまみ加えた熱湯に wild rice を加え、ひと煮立ちしたら弱火にして約45分炊く。
3. 大き目のボウルに水をきった wild rice とアーモンド以外の残りの材料全て(artichoke はマリネ液ごと)を入れて1. のドレッシングの半量をかけ、ラップをして冷蔵庫で冷やす。
4. 食べる直前にアーモンドを足して供す。残りのドレッシングは適宜。

えびのオリーブ油マリネ (4人分)

材料:	大きめの殻つきえび(背わたをとる)	400g
	酢	1TBS
	塩	適宜
	extra virgin olive oil	1/2 カップ
	レモン汁	1TBS
	にんにく	半かけ(すりおろす)
	パセリ	1TBS(みじん切り)
	塩	1/3tsp
	胡椒	少々

作り方:

1. えびに塩をまぶして水洗いし、酢と塩を加えた熱湯でさっとゆでてざるに上げる。
2. ボウルに残りの材料を混ぜ、冷めたえびを殻をむいて加え、30分以上おいて味をなじませる。
*マリネ液もおいしいのでパンにつけて一緒にどうぞ。

タイ風ひき肉サラダ (4人分)

材料:	豚挽き肉	300g
	紫たまねぎ	半個(薄切り)
	ねぎ	5本(小口切り)
	香草(パセリ、コリアンダー等)	1カップ(7mm ざく切り)
	ナンプラー(魚のにおいをする液体で、よくタイ料理等に使用。オリエンタルグローサリーで)	3TBS
	レモン汁	3TBS
	レタス	適宜
	一味唐辛子	1tsp



作り方:

1. フライパンに豚ひきを入れて水 1TBS を加え、強火でほぐしながらから炒りする。
2. ボウルに冷めたひき肉を入れ、野菜を足す。
3. ナンプラー、レモン汁、一味唐辛子を加えて混ぜ合わせる。
4. レタスの葉に包んで召し上がれ。

タラモサラダ (4人分)

材料:	ジャガイモ	250g
	たらこ	100g
	玉ねぎ	60g(みじん切り)
	extra virgin olive oil	3/4~1カップ
	塩、胡椒	適宜

作り方:

1. ジャガイモを皮付きのままやわらかくゆでて熱いうちに皮をむき、裏ごしする。
2. ジャガイモが冷めたら、薄皮を取ったたらこ玉ねぎ加えてさっと混ぜ、olive oil を少しずつ加えながら混ぜて塩胡椒で味を調える。
*フランスパンのガーリックトースト(薄切りしてトーストしたら、熱いうちににんにくの切り口をこすりつけておく)にのせて。

パイナップルの蜂蜜マリネのグリル (6人分)

材料:	蜂蜜	1/2 カップ
	ライム汁	1/4 カップ
	ライムの皮をおろしたもの	1TBS
	orange-flower water	1TBS
	*ABC などのアルコール店、スーパーの特別コーナーにあるそうです。フルーツ系のリキュールでも代用できます。	
	パイナップル(大きくて熟れたもの)	1個
	ミントの葉	1/4 カップ(みじん切り)



作り方:

1. パイナップルは皮をむいて芯をとり、6つの輪切りにする。
2. 上から4つの材料を大きなオープン皿に入れ、1. のパイナップルを入れて両面からめぐる。ラップをかけて室温で1時間から2時間置いておく。
3. マリネ液は捨てずにとっておき、パイナップルをグリルで黄金色に焼く。(片面3分ずつ位)。
4. 焼いたパイナップルを皿に盛り、マリネ液をまわしかけ、さらにミントの葉をちらす。

レストラン



Thai Erawan

2900 Q Hampton Hwy.(Rt. 134)

Magruder Blvd. Yorktown(Shady Banks Shopping Center 内)

電話: 766-2748

www.ThaiErawan.com

ランチ: 月—金 11時~2時半、土 12時~5時

ディナー: 月—土 5時~9時半

アジア料理は軒並み大好きで、“血が求めている”などと言いながらよく出かけるのですが、中でもここは10年位通っています。広くはありませんが何時行っても清潔で明るい雰囲気のレストランで、近所に住んでいる家族連れや一人でふらっと立ち寄りおじさんなどがアットホームな和やかさを醸し出しています。お薦めはピーナツドレッシングでいただく Thai Salad(\$5.25)、不思議な味のハーモニーが癖になる Tom Yum Soup (\$3.50)、Roasted Duck Basil (\$12.95)、その他どれも美味しいです。特にこれからの季節、夏バテ気味の時など、シャキッと仕上げたカロチンたっぷりの緑黄色野菜とバジルやコリアンダーなどの香草、肉、シーフードをスパイシーなカレー味や唐辛子をきかせたソースでいただいていると、体力がめきめきと回復してくるのわかるような気がします。食後は思いきり甘いタイ風アイスコーヒーや、ココナツミルクのまろやかなデザートでほっと一息をするのもいいでしょう。

Pasha Ottoman Bakery & Café

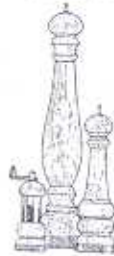
1757- B Parkview Drive, Chesapeake

電話: 361-5221

www.usapasha.com

月—日 10時~10時

但し、日曜日は10時はサンドイッチなしの一品料理のみで、3時からサンドイッチとディナーがあります。



あまり目ぼしいレストランの見つからなかった Chesapeake でちょっとユニークなお店を見つけました。トルコ人ファミリー経営のテーブル7つほどの小さなトルコ料理店です。東洋的な音楽が流れ、時には綺麗な民族衣装を着た女性が注文をとってくれます。イタリアンレストランのように注文するとすぐに2種類のパンと刻んだオリーブの入ったオイルがでできます。この店の特徴は多種類のオーガニックベジタリアンフードでユニークなブドウのハッパ巻きなどあります。その他各種サンドイッチ(\$4~7)、Turk Plate(\$7.99)、カバブ(ビーフ、\$9.45)、パスタ料理(\$7~8)、チキンカレーサラダ、サラダ・スープ・サンドイッチを組み合わせたランチボックス(\$6.99~9.99)、アナトリアン・ランチ・サラダバー(\$7.99、11時半~2時のみ)などです。数種類の美味しいパンはカウンターで買うこともできますしサンドイッチなどを気軽にテイクアウトもできます。ケータリングサービスもあります。

Al Fresco

44740 Jefferson Ave., Newport News
(Oyster Point Square Shopping Center 内)

電話: 873-0644

ランチ: 月—金 11時~3時

ディナー: 月—土 5時~10時



一見取り立てて何ということもないイタリアンレストランですが、この普通っぽさが居心地よく、気軽に家族や友達と“ちょっとごはん食べに行こうか”という感覚で足を運べる場所です。特に奇抜なメニューがあるわけではありませんがパン、前菜、メイン、どれもそつなく美味しく頂けます。特にアサリのボンゴレなどのシーフードパスタに人気があり(パスタのゆで加減が適当で美味しい)、お薦めします。前菜のイカのフライも柔らかくて美味しいです。デザートはちょっとヨーロッパしていて、日本を思い出さようなきれいなデザート(テラミスやシャーベットが美味しい)が用意されています。ちなみにランチのパスタが8~9ドルで夜のメインは5割増くらいです。テラス席があるのでこれからの季節お子さん連れでも楽しめるでしょう。

A Chef's Kitchen(グルメ料理教室とレストラン)

501 Prince George St. Williamsburg (Merchant Square 内)

予約や問い合わせ: 電話 564-8500 又は

contactus@achefskitchen.biz

ランチ: 火曜日(月に1、2回)

ディナー: 火—土 6時

スケジュールやメニューの詳細は www.achefskitchen.biz でお調べ下さい。

ランチコース—最低3コースとワイングラス一杯\$35(チップ込み、但し、肉の場合は\$50)でグルメ料理のデモンストレーション、包丁さばきの秘訣、理想的なキッチン・デザイン等を学べます。

ディナーコース—最低5コースと各コースに合ったシェフ推薦のワイン(4、5杯)を楽しめて\$69.50(チップ込み)です。

教室は清潔で明るく、広々としていて席は3列に並んで全部で25席あり、スタジアムの様に後ろにいくに従って段々に高くなっているのとシェフの頭上に鏡や照明が設備されているので、どの席からもシェフの手元がよく見えます。アシスタント1人とユニフォーム着用のウエイトレス、ウエイターが2、3人いて芸術的に盛りだくさん各コースを運んでくれます。お値段は高めですが舞台裏を見ながらグルメ料理を楽しめるという点でもそれだけの値打ちはあると思います。アニバーサリーなどにぜひお試し下さい。尚、レストランの入り口が店になっていてシェフ推薦のワイン(\$10均一)や香辛料、キッチン用品、シェフ・ゴンザレス氏の cook book などを売っています。

知っていてとても役立つ

☆ **耳寄り情報** ☆

“ある中古車を買いたい、その車のオーナーをよく知らないし、また、車自体が問題車かもしれない心配です” という時、
中古車を買う前に重宝な情報を手に入れることができます！



お目当ての車の“過去”を調べるサイトがあります。Carfax.com と autocheck.com で、その車のVIN (Vehicle Identification Number) を入れると事故歴、故障歴、被災歴などがわかるそうです。“転ばぬ先の杖”ですね。

乾燥機の正しい使い方と長持ちの秘けつをご存知？



乾燥機のフィルターの綿ほりを毎回取り除くことは皆さんなさっていると思いますが、実はそれだけでは不十分です。乾燥機にほりこむドライヤーシート(柔軟シート)は使っていくうちに目にはわからないフィルムをメッシュ部分につくってしまい、これをそのままにしておくと乾燥機の電熱ユニットがダメになってしまうそうです。乾燥機を長持ちさせるためにも、また、電気代節約のためにも半年に一度、フィルターを取り出し、中性洗剤を溶かした湯とブラシなどでメッシュ部分を洗ってあげてください。乾燥機の寿命は倍にのびるそうです。

日本の“100円ショップ”、Pica Pica が

Newport Newsに出現！！！！



日本の雑貨、日用品、食器、文房具、花器、その他これからも続入荷予定とのこと。ハイチューなどのちょっとしたお菓子もレジ前においてあります。“これが欲しかった”なんてものがみつかるかもしれませんね。余談ですが、一緒に行った人の推薦で買った水だけで汚れが落ちるというスポンジ(\$1.69)、本当によく汚れが落ちます。日本の雑貨や日用品に囲まれてしばらく日本へ帰ったようなふんわりした気分になりました。

開店時間: 月~土 9時半~8時、日曜 12時~6時
場所: Warwick Blvd. と Denbigh Blvd. の角にある Denbigh Village Shopping Center 内
Tel: 898-9080



【イベント情報】



フェスティバル(Festival)

6月

16日～19日… Boardwalk Art Show and Festival

Va. Beach 夏の太陽にキラキラ光る青い海、非常に水準の高いアートの数々、live entertainmentを楽しむ絶好のチャンスです。お見逃しなく。無料。お問い合わせは: 425-0000

23日～26日… Viva Elvis and Legends of Rock & Roll

エルビス・プレスリーを偲んでのカラオケ大会、有名人そっくりコンテストやコンサートを楽しめます。場所は Beachstreet Starfish Pavilion(17th St Park)、Beachstreet Seaside Palladium(24th St Park)、boardwalk、Virginia Beach 詳細: beacheventsfun.com

24日、25日…12時～10時、 26日…12時～6時

Bayou Boogaloo and Cajun Food Festival

Town Point Park、333 Waterside Drive、Norfolk ルイジアナ料理のデモンストレーションやショーを楽しめます。前もって買う3日間通し券が10ドル、ゲートで買う当日券は5ドル。12歳以下の子供は無料。Tel 441-2345

24日、25日… Cock Island Race Elizabeth River、North Landing、Olde Towne Portsmouth

帆船のオン・パレード。無料。Tel 393-9933

24日、25日…夜7時半から、 26日…午後2時から。

Hampton Jazz Festival、Hampton Coliseum、1000 Coliseum Drive、Hampton

有名ジャズ・ミュージシャンたちの熱いパフォーマンス。

お問い合わせは 838-4203へ。

チケットは45ドル。



7月

4日… American Fourth of July Celebration

あちこちの町でアメリカ独立戦争を記念してオーケストラの演奏、パレード、花火など盛大なお祭りが催されます。その詳しい情報はローカル新聞でどうぞ。

16日、17日…10時～5時

Pork、Peanut and Pine Festival、Chippokes

Plantation State Park、695 Chippokes Park Road、Surry

クラフト・ショーや美味しいポーク・チョップなどの食べ物や音楽を家族揃って楽しめる恒例行事です。

大人…5ドル、12歳以下の子供は無料。Tel 294-3625
ウィリアムズバーグ以外からの場所からは少し遠回りでも一度ぜひ試して頂きたい行き方: Jamestown Road を南下しきった所にフェリー(無料)の乗り場があり、車ごと乗り込むと15分くらいで向こう岸に着きます。そこからサインに従って15分



らい運転するとパークにつきます。



8月

6日… 10時～5時、7日… 10時～4時

Princess Anne Park Art and Craft Festival

今年で第30回目の100人以上の工芸展。

Princess Anne Park、Virginia Beach

9月

9日～11日… Hampton Bay Day

音楽、工芸、美術、花火などを楽しめる。Downtown Hampton

お問い合わせは: 727-1641

9日～11日

Norfolk Seafood Sampler と Virginia In-Water Boat Expo

Water Boat Expo とビールやシーフードを楽しめるショー。

魚釣りの講座やデモンストレーションもあります。

場所: Town Point Park の隣、Waterside Marina、Norfolk

17日、18日

Chesapeake Fine Arts and Crafts Festival at Lakeside Park

絵画、陶器、写真、ジュエリーなどを含む約125人の展示販売

お問い合わせは: 382-6411



10月

1日、2日… N.N. Fall Festival of Folk Life (ペニンシラ最大のクラフト・ショー) NN Park 駐車代: 5ドル Tel: 926-1400

2日… An Occasion for the Art Merchant Square、Williamsburg

Ferguson Center for the Arts

C.N.U.内に昨秋完成したコンサート・ホールで全米でも有数の施設です。プログラムを欲しい方は 594-8752 にお電話、または www.cnu.edu/fergusoncenter へ連絡をして申し込んで下さい。年間通しチケットは6月6日より発売、各イベントの発売は8月6日より。プログラムからそのいくつかを抜粋してみました。

9月

12日… Michael Crawford and New York Pops

17日… Bruce Hornsby

25日… B. B. King Blues Festival 2005

10月

1日… Marvin Hamlisch

19日… Gran Folklorico de Mexico

21日… Opera Verdi: Madame Butterfly

22日… Opera Verdi: Barber of Seville



エッセイ

光陰矢の如し ～人生は流れの中に～

8年10ヶ月暮らしたVAから故郷福岡に戻って1年4ヶ月が過ぎた。帰国してすぐに会社に出た為、まだ日通のダンボールが数箱、中身を出してもらえずに押し入れに入ったままである。今考えると、VAにいた時代はなんと時間がゆっくりと流れていたのかとしみじみ感じる。

あれほど元気だった父は、私の帰国を待っていたかのように、帰国後1ヶ月もしないうちに病に倒れ、今では食べることも笑うことも、私に反応することもなく病室に横たわっている。

介護とか老人とか私には縁遠いと思っていたのに、突然それは私たち家族を襲ってきた。アメリカにいたときは、自分たち家族のことだけを考えればよかったのだが、日本では違う。両家の父母、親戚、兄弟etc. 限られた自由な時間を自分のためだけに使うことがほとんどなくなってしまった今、当地VAで素晴らしい友人に囲まれ、本誌の発行に皆で頭を悩ませて議論があった時代が懐かしく思い出される。取材では見知らぬ町へ地図を片手に走り回り、発行前に徹夜でやった原稿校正など今となってはただただ楽しかったシーンとなって私を幸せにしてくれる。今も郵送されてくる「Tea Time」は、開封する時間ももどかしく、一気に読んでしまう私である。

しかしながらそのころに戻りたいかと思うとそうでもない。1年が過ぎ、私も少し日本人らしくなり生活にもリズムが出来た。息子2人は部活等でほとんど家にいないし、日本の会社は息を抜く暇も無く、日々戦いである。TVは相変わらず見る時間が無く新聞も休日にまとめ読みの生活だが、気持ちは充実しているように思う。そんな中最近、壁紙をアメリカから持ち帰ったものに張り替え、お気に入りのハローウィンの飾り物を置き、そんな気分転換が私を「ふふっ」とさせてくれている。

人生という大げさだが、世の中にはあまり生活が変わらなく暮らす人もいるだろうが、私の人生はいつも大きなうねりの流れに押し流されて生かされている気がする。その時その時を一生懸命に生きていけば、充実した毎日が送れると信じて編集部に頼まれたこの原稿を土曜の早朝、一人起きて書いている私である。本誌読者の方々も思い出をたくさん作って、アメリカ生活をもっともっと楽しんで欲しいと心から折りつつ、次の「Tea Time」を心待ちに…。 (大久保 千穂)

ご寄付をありがとうございました

Williamsburg の伊藤様
Portsmouth の T 様



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

今回から掲示板を掲げます。メンバー募集やベビーシッター、探し物、売ります、買います…、何でも載せたいことがあったら、どしどし編集員まで！お待ちしております。

なんでも掲示板

*メンバー募集-「コスモス」の会

40歳以上の日本語が話せる方大歓迎。2ヶ月に一度ポトラックのランチをしたり、評判のレストランに集まっておしゃべりを楽しんでいます。食欲は衰えず(?)、話は尽きず、楽しいですよ。 連絡先: 安田千秋 chiaki@widomaker.com

*参加しませんかーバージニア日本人教会

DC 日本人教会の上原牧師による、月に一度の集会です。子供のクラスもあります。12時からポトラックによる昼食会があり、1時から聖書のお話が始まります。

連絡先: 石橋 勲、微笑子 Tel: 423-0455

*探していますーベビーシッター/生徒

一才の男の子。日本語でベビーシッターして下さる方を探しています。また、バイオリン、ピアノ教室の生徒も募集しています。特に日本語で教わりたい人歓迎。

連絡先: Satoko Rickenbacker Tel: 376-0610

*「グランド・オープン」 Mart

(309 Aragona Blvd., Suite 111, Virginia Beach, VA 23462)

バージニア・ビーチにもう一つ日本食料品店がオープンしました。のりまき弁当、お惣菜各種、お刺身の欲しい方は電話でお問い合わせください。 電話: 201-3520

開店時間: 月-土 11時~7時半

日 12時~6時

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//安田千秋//温子 Smith//節子 Orr//小島まち子