

# Tea Time



第22号 2005年3月15日

桜は切ない花。日本人の私たちにとって、幼い頃から人生の節目を飾ってくれた花、たくさんの出会いと別れを彩ってくれた花として、ひとしおの思い入れがありますよね。Newport News の日本語補習校でも毎年3月と4月の卒業式と入学式には、壇上の大きな花器にあふれんばかりの満開の桜を飾って子供達の門出を祝います。この春、あなたはどこで桜を見るのでしょうか。桜の向こうに見え隠れする、あなたの辿ってきた道程をなぞり終えたら、ひとつ希望を持ってまた出発しませんか。子供たちに負けないように、満開の桜の下をスタート地点にして歩き出しましょう。2005 年も「Tea Time」は身近な情報を満載し、楽しくて、美味しくて、ちょっとお利口な季刊紙を目指します。少しでもあなたの道案内として、お役に立てますように。

## It's tea time.

### 簡単でオヤツに最適 … ミニウズ巻きパン

#### 材料 (12個分)

- Pillsbury Refrigerated Crescent Dinner Rolls  
1本(8 oz 入り)
- nacho cheese dip 適宜
- 赤ピーマン(微塵切り) 1/4 カップ
- green onions(微塵切り) 1/4 カップ

#### 作り方

1. オーブンを前もって 375度に温めておく。パン種を缶から出し、四つの長方形に分ける。(この時切れ目を手でしっかりと押さえてつなぐ)
2. それぞれの端から1/4インチくらい残して全体に薄く dip を塗る。その上にピーマンと葱をふりかける。短い方の端からクルクルと巻いて三つに切る。クッキーシートに切り口を上にして並べる。
3. オーブンに入れ、11~15分、端が黄金色になるまで焼き、できたてホヤホヤを供す。



### 爽やかなカクテル … Strawberry Margaritas

#### 材料 (4人分)

- いちご 3.5 カップ
- ライムジュース 1/2 カップ
- テキーラ 1/2 カップ
- Cointreau(オレンジ味のリキュール) 3 Tbsp
- 砂糖 1/4 カップ
- crushed ice 2.5 カップ

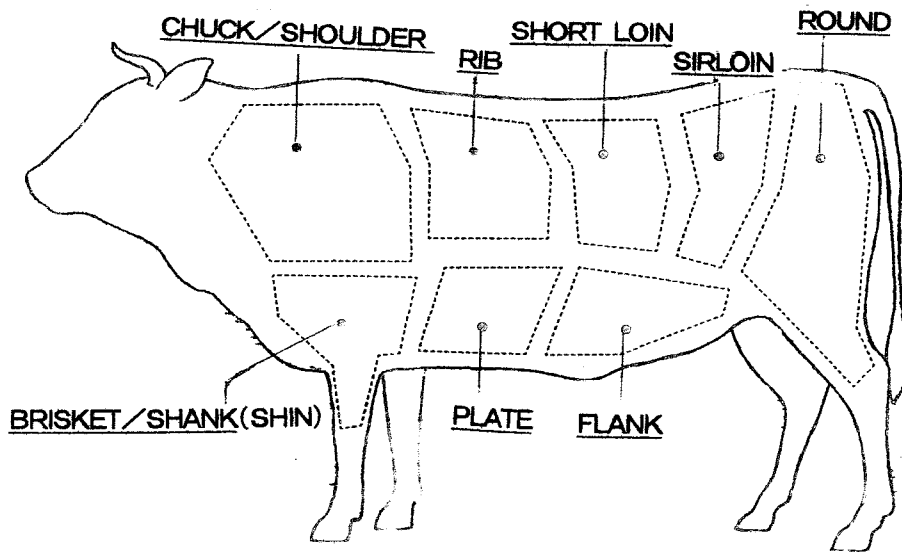
#### 作り方

ブレンダーに全ての材料を入れて、滑らかになるまでよく混ぜ合わせる。滑らかになったらカクテルグラスに注ぎ、くし型のライムを飾って供す。尚、アルコール分が強すぎると言う人にはライムジュースとテキーラをそれぞれ半分(1/4 カップ)ずつに減らすとよい。



## 牛肉の種類名とその料理法

主にミンチ、スキヤキ肉、しゃぶしゃぶ肉、ステーキ肉などと限られた牛肉名にしか親しみの無い日本から来た私達にはアメリカのグロースリー店の肉売り場の余り聞きなれない牛肉名に戸惑ってしまうことが多いのではないのでしょうか。そこで今回は牛肉の種類とその用途に挑戦してみました。



**PRIMAL CUTS** …肉屋が牛を最初に包丁で切り分ける基本的な切り方を PRIMAL CUT と呼び、八つのPRIMAL CUT に分けられます。上記の図を参照しながら詳しく説明してみましょう。

### \* CHUCK/SHOULDER

あばら骨1から5(あばら骨は頭から尾にむかって1から12までである)と、肩甲骨を含めた部分で硬いスジが多いので長く煮込む料理に使うことをオススメします。また、この部分は Top Blade Roast、Chuck 7 – Bone Roast、Chuck Eye Roast、Under Blade Roast、Chuck Shoulder Blade の五つの種類に分けられます。その詳細は後で述べます。

### \* RIB

これはあばら骨の6～12までの部分で A Whole Standing Roast と呼ばれ、16ポンド以上もあることが多く、肉屋はこれを Rib Roast – First Cut、Rib Roast – Second Cut の二つに分けます。肉は大変柔らかく、値段も高く、ローストビーフに最適です。

### \* SHORT LOIN

この部分は通常、特選ステーキ用に使われます。日本人にも親しまれている tenderloin は SHORT LOIN で、大変柔らかく、最上級ステーキとして焼いたり、しゃぶしゃぶ用に薄く切って使ってください。尚、フランス語で filet mignon と呼ばれることも多いです。

### \* SIRLOIN

この部分は人によって the hip area と呼びます。肉は SHORT LOIN のように柔らかくありませんが、これも焼き肉に使われます。Top Sirloin Roast と Sirloin Tri – Tip Roast の二種類があります。これらも後で詳しく書きます。

### \* ROUND

牛の後尾や後ろ足のまわりの肉でそれほど柔らかくはありません。braising (注) や roasting に使われます。

(注)braise とはシチューのように肉をワインやスープ・ストックで気長に煮込む料理法のことです。

Top Round Roast、Bottom Round Rump Roast、Eye – Round Roast、Bottom Round Roast の四種類がありますが、後で詳しく述べます。

### \* FLANK

腰とあばら骨の下に平たくてきめの長い肉が二つあります。そのうちの腰部に近いのがフランク肉で London Broil (焼き肉…後記のレシピ参照)にすると最高の部分です。殊に照り焼きソースにつけておき、火の近くで短時間で焼くのをオススメいたします。この他、半インチ長さの糸切りにして中華料理に使うのもよいでしょう。

### \* PLATE

フランク肉の隣にあるのがこの PLATE 肉。フランク肉より硬いので通常、他の肉と混ぜて煮込み料理に使われます。

### \* BRISKET/SHANK(SHIN)

Brisket は煮込みに最適。あぶら身が多いが味があり、コーンビーフ用に最適です。あなたがコーンビーフ用の肉をお探しの際は是非“Corned Beef Brisket”とラベルに書いてあるものを選んで下さい。Shank または Shin は足の下部の肉でゼラチン質の繊維が多く、スープやスープストック用に最適です。

## BEEF ROASTの種類名とその味、値段の比較と最適な料理法

味の採点は最高が\*\*\*\*\*、次が\*\*\*\*、\*\*\*、\*\*、\*、そして星無しのももあります。

値段は一番高価なものが\$\$\$\$\$,そして\$\$\$\$\$, \$\$\$, \$\$, 一番安いものが\$です。

### CHUCK ROASTの種類

#### Top Blade Roast

(別名: Chuck Roast First Cut, Blade Roast, Top Chuck Roast)

柔らかくジューシーで味も良いが、スジが少々気にかかる。

味: \*\*\*\*

値段: \$\$

最適料理法: 煮込み



#### Chuck 7 - Bone Roast

(別名: Center Cut Pot Roast, Chuck Roast Center Cut)

骨が数字 7の形をしているのでこの名前がつけられた。薄いので他の Chuck 部分からの肉に比べて少ない液体で短時間で柔らかく出来上がる。

味: \*\*\*\*

値段: \$\$

最適料理法: 煮込み



#### Chuck - Eye Roast

(別名: Boneless Chuck Roll, Boneless Chuck Fillet)

骨が無いこの肉はあばら骨1~5の間にある肉で柔らかくジューシーだが脂身が多い。名前の Eye は真ん中の部分であるため、その名が付けられた。

味: \*\*\*

値段: \$\$

最適料理法: 煮込みやロースト



#### Under Blade Roast

(別名: Bottom Chuck Roast, California Roast)

味は 7 - Bone Roast に近いがかなりスジが多い。脂身が多いので味は良いが肉を切る時、ポロポロにくずれやすい。

味: \*\*\*

値段: \$\$

最適料理法: 煮込み



#### Chuck Shoulder Roast

(別名: Chuck Shoulder Pot Roast, Chuck Roast Boneless)

味はいま一つというところ。硬くて噛みしめなければならない。

味: \*\*

値段: \$\$

最適料理法: 煮込み



### RIB ROASTの種類

#### Rib Roast - First Cut

(別名: Prime Rib, Loin End, Small End)

リブセクションの裏側9~12までの腰部に近い肉で、極度に柔らかくて美味しい。リブローストに最適。ステキな彼に極上リブローストを作りたい時には肉屋で "the first four ribs from the loin end" と言って注文してください。

味: \*\*\*\*\*

値段: \$\$\$\$\$

最適料理法: ロースト



#### Rib Roast - Second Cut

(別名: Large End)

リブ6から9までの部分で First Cut に比較してやや脂身が多く、柔らかみもおちる。

味: \*\*\*\*

値段: \$\$\$\$\$

最適料理法: ロースト



### SHORT LOIN と SIRLOIN ROASTの種類

#### Tenderloin

牛肉の最も柔らかい部分。難は、あまり牛肉の味がしない。

味: \*\*\*

値段: \$\$\$\$\$

最適料理法: ローストやステーキ、すき焼き、しゃぶしゃぶ



#### Top Sirloin Roast

(別名: Top Butt, Center Cut Roast)

繊維があるので少し気になるが牛肉の味があり、柔らかくてジューシー。

味: \*\*\*\*

値段: \$\$

最適料理法: ロースト、ステーキ用



#### Sirloin Tri - Tip Roast

西海岸で人気がある。東海岸の肉屋は sirloin tips として細かく切る。スポンジを食べているような妙な味がすることもある。

味: \*\*

値段: \$\$

最適料理法: ロースト



次のページに続く

## ROUND ROASTの種類

### Top Round Roast

(別名: Top Round First Cut, Top Round Steak Roast)  
 値段が手頃で Top Sirloin の味に近くスーパーでは一番売れっ子の肉。  
 味: \*\*\*  
 値段: \$  
 最適料理法: 煮込み、ロースト、ステーキ用



### Bottom Round Rump Roast

(別名: Round Roast, Bottom Round Pot Roast, Bottom Round Oven Roast)  
 値段の割にはジューシーで牛肉の味がする。Top Round Roast ほど柔らかくはないが、薄く切って供すとよい。  
 味: \*\*  
 値段: \$  
 最適料理法: 煮込み、ロースト



### Eye Round Roast

(別名: Round Eye Pot Roast)  
 この骨の無い肉の塊は味はまあまあというところ。他のローストに比べて一番ジューシーではない。  
 味: \*  
 値段: \$  
 最適料理法: 煮込み、ロースト



### Bottom Round Roast

味がなくてゴムを噛んでるようであまりオススメできない。  
 味: (星なし)  
 値段: \$  
 最適料理法: 煮込み、ロースト



以上、「味」の批評採点はCOOK'S雑誌社側で味見をした、その結果の意見ですので、絶対的なものではないと思います。例えば、料理の鉄人、故ジュリア・チャイルド 女史は Pot Roast のレシピに Bottom Round Roast を推薦しています。

さあ、ビーフのアメリカ名に慣れるのに少しでもお役にたちましたでしょうか。ここで、日本人の口に合うようなビーフを使ったお料理を二品ご紹介します。先ず、

## LONDON BROIL with Teriyaki sauce

### 材料

prime flank steak(スーパーでは London Broil とラベルに書いている)

照り焼きソース:(下記の材料をよく混ぜる)

醤油...1/2 カップ

植物油...1/2 カップ

酒か dry sherry...1/4 カップ

にんにく(皮をむき微塵切りしたもの)...2 片

生姜(微塵切り)...2 Tbsp.

オレンジかレモンの皮(おろしたもの)...1 Tbsp

### 作り方

脂身を切り取り、塩、こしょうはせず、底の平たい器に牛肉を入れ、その上に照り焼きソースをかけ、時々ひっくり返しながらから2~3時間つけておく。グリルで(火もとから1.5~2インチ離して)両面を3~4分ずつ焼いて出来上がり。  
 (ひっくり返した時、上になっている面にハケでソースを塗る)薄く切って供す。

## POT ROAST

バブルがはじけてグルメ料理は下火になり、おでん、ラーメン、お好み焼きなどと庶民的な食べ物に人気がある日本ですが、ここアメリカでも同じような風潮がおきています。それが今流行の COMFORT FOOD です。POT ROAST はその代表的な家庭料理でいわゆる“おふくろの味”的な存在です。従って、POT ROAST の作り方は家庭によって色々違います。貴方も何回か作ってみて、これを足したらもっと美味しくなるのではと思う材料を加えてみたりして自分独自の味を作ってみたら如何でしょう  
 材料 6人分

牛肉 (boneless Chuck Roast, Top Round Roast) 4 lb

サラダ油...2 Tbsp

塩と胡椒...適宜

トマトジュース...1/2 カップ

ドライワイン(赤、白、どちらでもよい)...1.5カップ

小さいじゃがいも(半分に切る)...6個

パールオニオン(冷凍のもの)...1袋

人参(皮をむいて、1インチ長さに切ったもの)...4、5本

Pot Roast Gravy (\* 作り方は後記)

### 作り方

オーブンを325度に温めておく。

肉全体に小麦粉をまぶし、底の厚い大きな鍋にサラダ油を温め、肉を入れ、ころがしながら全体がきつね色になるまで炒める。塩、胡椒をし、いったん火からおろす。トマトジュース、ワインを加え、再び火にかけ、沸騰させる。蓋をしてオーブンに入れ、2時間半から3時間煮込む。この時パセリ、にんにく、タイム、ベイリーフなどを入れたガーゼの袋(ブーケ・ガルニ)を入れて煮ると味にもっとコクがでる。肉が柔らかくなったら用意したじゃがいも、オニオン、人参を加え、更に1時間くらい煮る。最後にウスターソースを加えて味見をする。半インチくらいの厚さに切り、グレービーをたっぷりかけて出す。

### Pot Roast Gravy の作り方

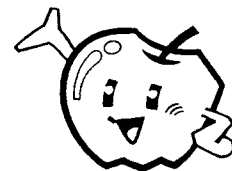
肉が焼き上がったら他の器に移し、ブーケ・ガルニも取り去りロースト・パンにあるジュースのあぶらをこしとる。水を足して約1.5カップにする。びんに半カップの水を入れ、小麦粉4Tbspを加えて蓋をし、上下に振り回してよく混ぜて、ジュースに加える。火にかけ、かき混ぜながらとろりとなるまで煮る。塩、胡椒で味を調えて出来上がり。

### 一口メモ

Roastingとは: 肉に塩、胡椒し、肉用温度計をさしこみ、脂の方を上にしてロースト・パンに入れたラックの上に置き、蓋をしないで325度から425度くらいのオーブンで焼くこと。



# Farm & Farmers' Market



青空の下、家族揃ってイチゴ狩りや野菜摘みを楽しみませんか。また、ローカルの FARMER'S MARKET も探検してみても如何でしょう。まず、出かける前に電話をして営業時間や休日、どんな果物や野菜が旬のものか調べてからお出かけすることをお勧めします。また、The Virginia Department of Agriculture and Consumer Service から出ているサイト、[www.vdacs.virginia.gov/vagrown](http://www.vdacs.virginia.gov/vagrown) で詳細を調べてからお出かけしてもよいでしょう。

## <FARM>

地域	名前	住所	電話	備考
VA Beach	Henley Farm	3513 Charity Neck Road	426-7501	イチゴ(\$0.99/ポンド)、ブラックベリー、他
	Apple Berry Manor	2601 West Landing Road	426-7390	ブルーベリー (6~8月)
	Pungo Blueberries	3477 Muddy Creek Road	721-7434	ブルーベリー、ブラックベリー (7~8月)
Chesapeake	Lilley Farms	4525 Bruce Road	484-3448	イチゴ
	Hickory Blueberry Farm	929 Head of River Road	421-9398	ブルーベリー、ブラックベリー、他 ベリーを使ったショートケーキ、レモネード有
Hampton	Wood's Orchards, Inc.	183 E. Mercury Blvd.	722-2873	ピーチ(25品種、6月末~9月)、リンゴ、他
James City	Bush Neck Farm	1502 Bush Neck Road	258-0114	ブルーベリー、ピーチ、リンゴ、他 (4~11月)
	Gourmet Produce of Virginia	<新> 住所は電話で確認のこと	229-1999	枝豆(各品種、種も販売)、トマトの苗木、メロン、スイカ、豆類、他
Surry	College Run Farms	Alliance Road	294-3498	イチゴ(クォート容器4杯分で\$6.50) (4~5月)
	Drewry Farms	541 Strawberry Lane, Wakefield	899-3636	ブルーベリー (6月30日頃~8月31日頃)
Mathews*	Bentwaters Farm	1083 Circle Drive, Route 600	(804) 725-5839	ブルーベリー(無農薬、7月中~8月) ウォーターフロントファーム
	Eastfields Farms	85 Preston Pt. Road,	(804) 725-3948	ブルーベリー(無農薬、7~8月)、持ち帰り容器持参のこと。1800年代初期の古風なファーム

\* Mathews へは距離がありますが、ちょっと変わっていて面白いので、足を延ばして行く価値があると思います。

注:「無農薬」と表示されていないものはその情報がないだけで、「無農薬でない」という意味ではありません。



## <FARMERS' MARKET>

Norfolk	Five Points Community Farm Market	1132 Norview Avenue	237-2555	有機野菜、果物、肉、魚、チーズ、卵、有機コーヒー/ティー、アーミッシュバター、他; 屋内有り
VA Beach	VA Beach Farmer's Market	3640 Dam Neck Road	427-4395	有機食品、野菜、果物、肉、乳製品、植物、ギフト、レストラン、他
Newport News	Dean & Dons Farm Market ※	12601 Warwick Blvd.	930-2707	果物(メロン、イチゴ、さくらんぼ等)、野菜(トマト、キュウリ、オクラ、葉付きのカブ等)、ジャム、蜂蜜、ピーナツ、手作りパン・ケーキ、花(Nursery有り) (4~10月)
Williamsburg	Williamsburg Farmers' Market	Merchants Square, Duke of Gloucester Street	259-3768	有機農産物、花、ハーブ、蘭、シーフード、蜂蜜、他 (5~12月)
James City	Hill Pleasant Farm, Inc.	7152 Richmond Road	564-9491	アスパラガス(4~5月)、リンゴ、ピーチ(7~8月)、トマト、メロン、他 (3~11月)

※ Dean & Dons は編集員一押しの市場です。4月以降に是非お試しください。(特にメロンの味は違うのでお試しあれ。)

### [おまけ情報]...イチゴの摘み方・保存方法

- ・ 実が柔らかすぎず硬くしっかりしたものを摘む。室内が暑い車の中に放置しない。
- ・ 熟したイチゴを採ったその日に料理に使うか、使う日まで冷蔵庫で保存。
- ・ 2日後くらいに料理に使う場合、少しグリーン気味のものを摘み、キッチンカウンターで放置すると熟す。





## 【巷で人気のレストラン】



<バージニアビーチ タウンセンター界隈のレストラン>

### **BRAVO! CUCINA ITALIANA**

193 Central Park Avenue, Virginia Beach

電話: 416-6000

営業時間: 日-木 11時~10時、金・土 11時~11時

昨年末にできたイタリアンレストラン。天井が高く広い店内はとてもモダンな雰囲気。メニューは、アペタイザー、サラダ&スープ、スペシャル、パスタ、ピザ、デザートなど。今回編集員が友人と4人で注文したものは、アペタイザーの BRAVO'S ANTIPASTO TRIO (ラビオリ、カラマリ、ブルスケッタ) \$11.99、Pasta Wozzie ("Wood-grilled chicken" というのがミソ) \$8.99、ピザの Tuscan Tomato Flatbread (クラストが薄くてパリパリ) \$8.99、デザートに BRAVO! TRIO (チーズケーキ、クレーム・ブリュレ、ティラミス) \$12.95。これを全部シェアしてお腹いっぱい! すべて満足いく味です。中でも TRIO は3品を少しずつ全部味見できるので、数人で行くときとてもお得な気分です。



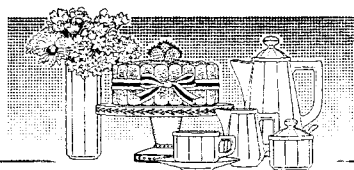
### **Cheesecake Factory**

265 Central Park Avenue, Virginia Beach

電話: 473-2900

営業時間: 月-木 11時~11時半、金・土 11時~12時半、日 10時~11時

一見ゴージャスそうですが昼でも夜でもかなりカジュアルなお店、チーズケーキは30種類以上、メインの食事は200種類と、メニューの多さには驚かされます。Asian, Mexican, Cajun など味付けも様々。値段はちょっと高め(チーズケーキが1個\$6~7)ですが、その分どれも量が半端ではありません(サイドのフレンチフライが山盛り)。チーズケーキについてはご存知だと思いますが、1個が大きく、おまけにホイップクリームが山のようにのってくるので、普通1人では食べられません。お勧めメニューは Grilled Portabella on a Bun (グリルしたポータベラと玉ねぎなどがたくさん挟んである、スペシャル)、The Incredible Grilled Eggplant Sandwich (グリルした日本のなすとピーマンなどが挟んである)、Low Carb のチーズケーキ(こってり感が少ない)、パンプキン・チーズケーキ(季節限定)など。チーズケーキの店頭販売は、ケーキ売り場の前に人が並んでいなくてもかなり待たされるので、お急ぎの時は避けた方が無難かも。



### **BLUE TALON BISTRO**

420 Prince George St, Williamsburg

電話: 476-2583

www.bluetalombistro.com

営業時間: 月-土 Lunch 11時~3時、Afternoon 3時~5時、Dinner 5時~9時  
日 プランチのみ 11時~3時

昨秋、Merchant's Square の元チーズショップだった場所にオープンしたフランス風ビストロ・レストラン。シェフ兼共同オーナーの Everett 氏は、Ford Colony Dining Room で20数年間シェフとして活躍し、その腕はバージニア州でも1、2を競うという名声を築きあげた人。彼は我々の期待を裏切らない。お店は大変カジュアルな中にも優雅さがあるが、雰囲気も値段も私達を気軽に迎えてくれる。編集員が試したランチはまず、Large Veggie Soup (\$4.75)。実だくさんで大変美味しい。量が多いので食細き大和撫子にはこのスープとサイド・ディッシュの温かいパン(\$3.25)で充分。ホットサンドイッチの Croque Madame (薄くスライスしたハムとチーズ、目玉焼きを重ね、その上に Momay sauce がかったもの、\$7.75)は、ポテトサラダかコールスローがついてきて量が多く、味も満点。ディナー時の前菜、ムール貝(\$5.75)は白ワインとガーリックの中でゆでられた12個のムール貝が芳香を放って食欲を誘う。また、ディナーには月曜~土曜まで特別メニューあり。デザートやワインの種類が豊富で、サービスも行き届いているので、是非お試しください。

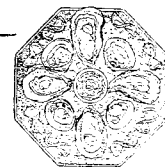
### **MONA**

9921 Jefferson Ave., Newport News

電話: 597-0097

営業時間: 日-月 11時~10時

(ランチ・スペシャル) 月-金 11時~2時半



編集員は3年前、友人と行った時に食べたウニの握りの、新鮮で美味しかった感動がよみがえり、期待に胸を膨らませて行きました。寿司カウンターのある韓国レストランで、日本料理の品数も豊富です。今回は以前から気になっていたオムライス(\$7.95)に挑戦。形といい、上に乗ったケチャップといい、昔懐かしい洋食屋さんの素朴なオムライス、といった感じです。メインが来る前に突き出しのように持ってきてくれる、韓国レストラン独特の小皿料理は、数えたら9種類もありました。連れは焼肉カルビ(\$10.95)、牛のスペアリブをこっくりと煮込んだスープ(これがまた濃厚な白濁のスープでとても美味、\$7.95)を堪能しました。他にも、鮭、さば、イカ、タコを使ったメイン・ディッシュや、具だくさんのうどん、焼きそば、お寿司...と、豊富なメニューはまだ奥が深そうで、次回が楽しみです。テイクアウトは人数分を電話で予約できます。

## 《イベント情報》

### アート

#### “Great Expectations”

##### Jon Singer Sargent painting children

日時: 2月26日～5月22日  
場所: Chrysler Museum of Art  
245 West Olney Rd.  
TEL 664-6200  
[www.chrysler.org](http://www.chrysler.org)



人物画とその洗練された魅力的な画風で知られるサージエントの子供たちを題材とした作品展。全国でも3箇所の美術館でしか開催されないこの展覧会をお見逃し無く!

うらかなこの季節、D. C. まで足を伸ばしてみませんか。

#### “モジリアニ: Beyond The Myth”

日時: 2月26日～5月29日  
場所: The Phillips Collection  
1600 21<sup>st</sup> St., NW.  
TEL 202-387-2151  
[www.phillipscollection.org](http://www.phillipscollection.org)



独特の画風で多くのファンを持つモジリアニの展覧会。

#### “ロートレックとモンマルトル”

日時: 3月20日～6月12日  
場所: The National Gallery of Art  
3<sup>rd</sup> & 7<sup>th</sup> St. at Constitution Ave., NW.  
TEL 202-737-4215  
[www.nga.gov](http://www.nga.gov)

昨年秋のウィリアムズバーグでのロートレック展は大変な人気でした。見逃された方はこちらへどうぞ。

#### “野口勇: Master Sculptor”

日時: 2月10日～5月8日  
場所: Museum of the Smithsonian Institute  
7<sup>th</sup> St. at Independence Ave., NW.  
TEL 202-357-2700  
[www.hirshy.horn.si.edu](http://www.hirshy.horn.si.edu)  
日本を代表する彫刻家の展覧会

#### “アジアのゲーム展”

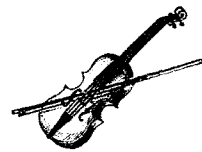
日時: 2月26日～5月15日  
場所: The Arthur M. Sackler Gallery  
1050 Independence Ave., SW.  
TEL 202-633-4880  
[www.asia.si.edu](http://www.asia.si.edu)

古い展示品は12世紀にもさかのぼるといふ、興味深い展覧会。

### ミュージック

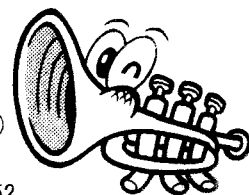
#### Itzak Perlman

日時: 5月7日 8時  
場所: Chrysler Hall, Norfolk  
料金: 75ドル  
問い合わせ: MacArthur Center Festival Box Office あるいは  
Ticketmaster 767-671-8100/[www.vafest.com](http://www.vafest.com)  
4月21日から5月22日まで開催される Virginia Arts Festival の様々なイベントの一つとして世界的バイオリニストのパールマンが再びノーフォークへ。一度はライブで彼の音色を聞いておきたいですね。その他のイベントも要チェック!



#### Ella Fitzgerald Music Festival

日時: 4月7日、8日、9日 ともに8時  
場所: Ferguson Center, Newport News (CNU)  
料金: 各45ドル  
問い合わせ: 当シアター Ticket Office 594-8752  
ジャズ界の女王として世界的に名を馳せた Ella Fitzgerald は Newport News 生まれ。彼女を記念して毎年開催される Music Festival はそのゲストの顔ぶれの充実ぶりでジャズファンに大人気です。今年は Ann Hampton Callaway、Arturo Sandoval、Kevin Eubanks の登場です。



### そのほか(家族向けイベント)

#### The National Acrobats of Taiwan

日時: 3月30日 7時半、4月1日 8時  
場所: The American Theatre, Hampton  
125 E. Mellen St., Hampton  
TEL 722-2787  
[www.theamericantheatre.com](http://www.theamericantheatre.com)  
信じがたい身のこなしとその技術に何度見ても驚きの連続。

#### “トム・ソーヤの冒険”

by The Kennedy Center Imagination Celebration on Tour  
日時: 4月30日 1時と3時半  
場所: TCC Roper Performing Arts Center, Norfolk  
TEL 822-1450  
料金: 14ドル

#### Virginia Beer Festival

日時: 5月14日 2時～6時  
場所: Town Point Park in Norfolk  
料金: 前払い/15ドル(当日券あり)





## Japanese in America

今回は、コロラド州から2年前にウィリアムズバーグへ引っ越ししていらした、オピー・加代子さんをご紹介します。4歳・7歳・13歳・15歳の4人の娘さんたちを、アメリカで盛んに行われているホームスクーリングで育てていらっしゃいます。今このホームスクーリング(学校ではなく、家庭で親が子供たちを教育するシステム。主にクリスチヤンの家庭を中心にアメリカでは広く行われており、ホームスクーリングで教育を受けている子供たちの優秀な成績と成人後の活躍が社会的にも評価されている)は、日本にも徐々に浸透しつつある教育システムで、注目されつつあります。



ひと

日本でごくごく普通に暮らしてきた私が、アメリカ人の夫のと知り合い、1988年に結婚、渡米しました。以来、15年間コロラド州のデンバー市に在住していました。結婚する以前から将来子供はホームスクーリングで教育すると主人はずっと決めていたそうです。私は、普通に日本で学校教育を受けて育ちましたので、主人からホームスクーリングの考えを聞かされた時は大変驚き、そんなことはとんでもない、自分にはできるはずがないと思い、理解して受け入れるのには大変な時間がかかりました。去年は次女が、現在は長女が現地の学校へ通っていますが、彼らのそれまでの教育はホームスクーリングでやってきました。今日まで無事にやってこれたのは、家族と仲間、そしてサポートグループとよばれる、同じホームスクーリングをする家族で構成されたグループの協力に負うところが大変大きいと思います。我が家の場合は夫の父がホームスクーリングの強い支持者でした。義父はデンバー市の公立学校のソーシャルワーカーを30年以上勤め、退職しました。公立学校の現状を何十年も見てきた人です。問題児童の指導に当たり、アメリカの学校の教育内容に疑問を抱いてきたそうです。アメリカの学校から聖書が排除され、道徳教育の指針を失った現場をみてホームスクーリング以外に自分の孫たちの魂を導いていける場所はないと実感したそうです。そんな義父は私を励まし、子供たちのホームスクーリングにできる限りの協力してくれました。週一回先生を代行、いろいろな催しや社会科見学に連れて行ってくれました。そのおかげで、娘たちは私が今までに見たことのないような、ほんとに強い「おじいちゃんとの絆」、そして「信頼関係」ができています。家族以外では、ホームスクールをしている同じ国際結婚の日本人のお母さん達3人とその子供達で週一回集まって、子ども達には学校と社交の場をもち、私たち母親もおしゃべりを楽しみ、励ましあいました。

ホームスクールのほとんどのサポートグループでは、100人、200人と子どもが集まり、週1回、体育や運動会、各種発表会や社会科見学など、とかく心配されがちな子供たちの社会性を養うための様々な企画をみんなで考え用意します。ホームスクーリングはライフスタイルです。手作り家庭教育です。社会問題を一緒に考えること、娯楽を一緒に楽しむこと、旅行やキャンプで自然を楽しむこと、一緒に買い物に行ってお釣りの計算をすること、料理や兄弟の世話をすること、など全て子供たちが将来社会で生きていくための学びとなる、これが夫のホームスクーリングの理念であり、それを実行しています。州によって規定が異なりますが、コロラド州は全米の中でもやりやすい州の1つです。バージニアもそうです。子供の学力テストや、科目によっては家庭外の小グループによる授業や地元の公立学校の授業を単科で受けに行くこともできます。合同卒業式なども行われています。ホームスクールは決して簡単なことばかりではありません。でも、親も一緒に楽しみ、試行錯誤しながら親自身も成長していきます。いまだに、日本人の私には英語のテキストで教えることに対する苦労もあります。この国に何百万というホームスクールの家族。そして、日本でもだんだん増えてきているホームスクーリング。アメリカでは、このわずか20年くらいの間に急増したホームスクーリングムーブメント。価値観の多様化する現代の公立学校の教育内容には、疑問を抱く親は少なくないと思います。また、一方で過敏なまでに聖書を排斥する公立学校の環境を思うと、この国のクリスチヤンの家族にはホームスクーリングを選択せざるを得ない、と感じて始められる親が多いようです。私達の場合は、大きくなった子供達には自分で教育の場を選択させていますが、それまでにホームスクーリングで培ってきたものは彼らを支えていると信じています。



Thank You



静岡の安田様より、ご寄付をいただきました。ありがとうございました。

本誌は Hampton Roads に住む日本人女性のための情報誌です。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  
電話: (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

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