

Tea Time

第21号 2004年10月15日

この夏は雨ばかり降っていたバージニアでしたね。日本では猛暑が続き、記録的な暑さが報告されました。台風による災害も多く、猛威をふるう時の自然の恐ろしさを再認識させられたものです。4年に一度の平和の祭典であるオリンピックがアテネで開催され、お祭り気分を味わっていた矢先、突然ロシアでのテロのニュースが入り、世界は自然と同様に混沌としていて目が離せません。もうすぐ大統領選もあり、結果が大いに気になるところです。様々な出来事を飲みこんで、今年も終わりが近づいてきました。秋の夜長、キャンドルをともして温かいカップを手に、一年の思い出にひたってみるのもいいですね。そして、来るホリデーシーズンには賑やかに華やかに行く年を送り出してはいかがでしょうか。



ヘルシーで美味しく、そして簡単

バージニアあんみつ豆

(このレシピはバージニアで生まれました。)

材料: (4、5人分)

- 10 oz のプラスチック袋入りAloe Vera* (タイ国製) 2袋
- 30 oz 入り Fruits Cocktail の缶 1個
- 好みでバナナやりんご(切ったもの) 適宜
- 赤えんどうの代わりにレーズンを水につけて 適宜
- 柔らかくした物 や チェリー(あれば...)
- 白玉粉
- 小豆あん アイスcream用スcoopに4、5杯分

作り方:

- ①ボウルにAloe VeraとFruits Cocktailの缶を汁ごと入れて混ぜ合わせ、冷蔵庫に入れて冷やしておく。
好みでバナナやりんごをも加える。レーズンも加える。
- ②白玉粉のおもちは袋に書いてある作り方に従って作り、すぐ冷水にとって冷やしておく。
- ③ガラスの器にAloe Veraやフルーツの混ざったものを入れ、おもちを加え、最後にあんをスcoopですくい、品良く盛る。

*注: Aloe Vera はかんてんの代用。健康的で歯ざわりよく、味も爽やか。Kim Milling 店で販売。

ホリデーシーズンがやってきます。SYLK クリームリキュールを使った滑らかで洒落た味のするアフターディナー・ドリンクをご紹介します。

SYLK Cafe

材料:

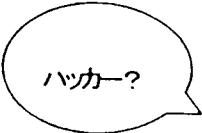
- SYLK Cream 1 oz (ABC店で販売している。)
- hot brewed coffee 4 oz
- Pirouette cookie (飾り用)
- whipping cream 適宜

作り方

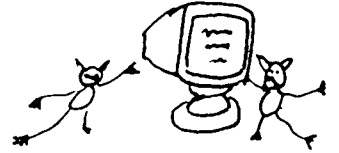
ガラスのコーヒー用マグにSYLK Cream とコーヒーを入れて混ぜ合わせる。ホイップクリームとPirouetteクッキーを(お好みで)添えて出す。

A JACK'O LANTERN SWAYS FITFULLY IN THE WIND -
A FLAME DANCES WILDLY FROM WITHIN -
IT'S THERE TO BEWITCH!
BEWARE; IT'S DARK! RUN IN! 658





コンピューターウイルスの基礎知識



急激にパソコンが普及して、子供からご年配の方々まで幅広い年代層の人がEメールを中心にインターネットを使う時代になりました。郵便で日本まで一週間かかる手紙がEメールを使えば瞬時に相手の手元に届き、また調べものがあれば図書館へ行かずとも机上のパソコンでインターネットを使い何でも検索することが出来るなど、いやはや便利になったと喜んでおられる方も多いのではないのでしょうか。でも世の中にはなぜか人の不幸を喜ぶ悪い人がいっぱいいて、コンピューターウイルスをばらまいたり、他人のパソコンに不正アクセスしてパスワードなど大事な個人情報を盗んだりする輩(ハッカー)がいるため、被害に遭わないよう気をつけなければなりません。という訳で今回は、アメリカ海軍でコンピューターセキュリティの仕事に就いている某氏の助言を基に、パソコンを使う上で理解しておくべき基礎知識についてまとめてみました。この情報が皆様のパソコン生活に役立つといいのですが…。

Antivirus(抗ウイルス)ソフト

Eメールやインターネットを使っている人はコンピューターウイルスに感染しないために、抗ウイルスソフト(代表的にNortonやMcAfeeが有名)を自分のパソコンにインストール(装備)するべきです(パソコンを購入した時点で、すでに抗ウイルスソフトが入っている場合もあります)。抗ウイルスソフトを使い、週に一度のライブアップデート(最新ウイルス情報の更新)と、ハードドライブ(通常はCドライブ)のスキャン(ウイルスチェック)を習慣にしましょう。もう一つ、抗ウイルスソフト内の「Configure」という項目の中にある「File System Realtime Protection」をONにします(右ウィンドウの一番上にある「Enable…」の項目にチェック。これは一度行うだけでOK)。これであなたのパソコンはほぼ危険から守られることになります。

Eメールのアタッチメント(添付ファイル)

一般的にウイルスはEメールに添付されてくることが多いので、添付ファイルはその場で開けず、まず一度保存する習慣をつけましょう。前項で説明したリアルタイムプロテクションを設定してあるパソコンでは保存する際にウイルスチェックがなされるので、パソコンに「ウイルス発見」の信号が出ない限りそのファイルは安全です。初めてまたは聞いたことのない人やアドレスからのEメールは特に慎重に扱う必要があります(できればそのようなメールは消してしまう方が安全です)。親しい友人からのメールでも、その人の気が付かないうちにウイルスに感染したファイルが自動的に転送される可能性もありますので、とにかく用心が必要です。

フロッピーディスク・CD

フロッピーやCDもウイルスのキャリアになり得ます。つまり、ウイルスに感染したファイルが含まれている可能性があるということです。他人から渡されたフロッピーやCDなど、発信元不明のファイルが入っているディスクはもろろん、手持ちのディスクでもウイルスチェックをしていないファイルが含まれている場合は、必ず一度スキャンしてみてください。

無償のウイルスチェック

まだ抗ウイルスソフトを使っていない人は、下記サイト内にある無償セキュリティチェックを使い、自分のパソコンが危険に置かれていないかをチェックすることができます。

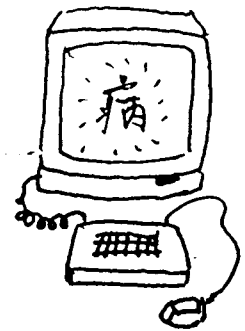
<http://www.symantec.co.jp/region/jp/securitycheck/>

コンピューターウイルスに関する用語集

下記のサイトを参考にしてください。

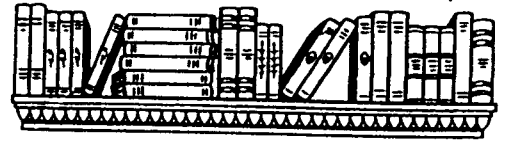
<http://www.mcafeesecurity.com/japan/security/glossary.asp>

以上、コンピューターウイルスに関する基本的な情報をご紹介しました。ここまでは必要があるのかとお感じになった方もあるかと思いますが、念には念を入れることが肝心です。あなたの身体同様、パソコンも病気にならないようお気をつけください。セキュリティ万全の環境を整えて、楽しいパソコンライフを！



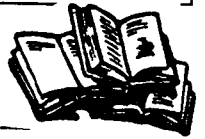


◇◇◇ 読書の秋 …… お薦めしたい本のご紹介 ◇◇◇



Heartsongs, Journey through Heartsongs, Hope through Heartsongs などの詩集

「もう長いこと、ゆっくり落ち着いて本など、ましてや英語の本など読んだことがない」という人にも是非読んでもらいたい本(本とは言え、24~25頁ほどの誠に薄い本)。詩集の作者は13歳にして今年の夏の初めこの世を去っていった Mattie J. T. Stepanek。彼のお葬式には元大統領のジミー・カーター、オプラ・ウインフリーなどの知名人が出席した。母親から Muscular Dystrophy(筋ジストロフィー)という難病を遺伝し、4人の兄弟を次々に同じ病気が原因で失った作者。まさに天使としか思えないような純真さ、明るさ、強さ、そして大人のようなすどい洞察力、観察力、判断力、思考力で3歳の時から詩を書き続け、色々な賞をもらっている。Mattieの詩を読んで、余りの美しさに感動し、涙をさそわれる人も少なくないと思う。Mattieは彼の詩を通して我々に生きる喜びや感謝の心の大切さを教えてくれる。(Oさんの書評)



きんぴかシリーズ1「三人の悪党」、2「血まみれのマリア」、3「真夜中の喝采」 - 浅田次郎 (光文社文庫)

私はかなりの浅田次郎フリークですが、中でもお薦めなのが、これ。正直すぎて、不器用すぎて、うまく世の中を渡れず、生きはぐれてしまったやくざ、元自衛隊、元政治家秘書の三人が徒党を組んで無念を晴らす、悪漢小説です。一生懸命やればやるほど滑稽で、彼等が巻き起こす騒動に笑いがとまりません。そして底辺に流れる切ない優しさに、決まってホロリと泣かされます。一時期、我が家では私から夫、娘、息子とまわし読みし、みんなで夢中になったシリーズです。

「輪違屋糸里」 - 浅田次郎 (文芸春秋)

「わちがいやいとさと」と読みます。五位の位が授けられ、朝廷に出入りができたという京都の太夫を目指す糸里を主人公に、壬生浪士として居候を決め込んでいた新撰組の不遇をかこつ日々、彼等の苦悩、陰謀、殺戮の日々を描いた時代小説です。新撰組で名を馳せた浪士たちの人となり個性豊かに述べられていて、読後、彼等に対する関心が高まりました。また、日本語の表現が美しく、時代劇かお芝居でも見ているようでうっとりしました。

“The Pilot’s Wife” - Anita Shreve (Oprah’s Book Club)

物語は主人公のキャサリンが、夜中に突然のノック音で目覚めるところから始まります。国際線のパイロットとしてアメリカとロンドン間をフライトしていた夫の事故死をきっかけに、次々と明らかになっていく夫の真実を見極めていくキャサリンの心の動きが丁寧に描かれています。過去と現実の場面が行きつ戻りつしながら進んでいくストーリーの展開が飽きなくて、一気に読み上げてしまいます。英語もわかりやすい方だと思います。女性に特にお薦め。(Kさんの書評)



世界がもし100人の村だったら - (マガジンハウス)

『…20人は栄養がじゅうぶんではなく、1人は死にそうなほどです。でも15人はふとりすぎです。…』2001年暮れ発行当時、朝日新聞の『天声人語』にも取り上げられ話題になったこの本を書店で目にされた方も多はず。ある1人のエッセイストが友人に送ったEメールがやがて人から人へと転送を重ね、インターネットの海の中で世界中をサーフィンしながらひとつのメッセージへと結実していった。この本はいわばインターネット上の現代版民話である。たかだか40数ページの絵本であるにもかかわらず、何度読み直しても興味深い。30分ぽっかり空いた時間を何か大切なことに使いたい時に。

破線のマリス - 野沢尚 (講談社文庫)

「破線」とはテレビ画面を構成している525本の走査線のこと。「マリス」とは悪意のこと。したがって、『破線のマリス』は情報の送り手側の悪意ある情報操作を意味する。事件はテレビ局のニュース番組に持ち込まれた一本のビデオテープから始まる。江戸川乱歩賞を受賞したこの作品は、テレビドラマ脚本家ならではの経験に裏打ちされた手ごたえのある上質のミステリーに仕上がっている。作者-野沢尚は44歳の若さでこの夏自らの命を絶った。同じ作者による犯罪被害者の心理を描く『深紅』(吉川英治文学新人賞受賞)、連続幼児誘拐事件の謎を追う『リミット』も読みごたえがある。(Mさんの書評)



リンゴ、リンゴ、リンゴ



リンゴの美味しい季節です。遠出をして新鮮なリンゴ挽ぎから始まって、色んなリンゴ料理をお試しください。

リンゴ挽ぎガイド— (バージニア州)

Carter Mountain Orchard
P.O. Box 299 Batesville, VA. 22924
(434)977-1833

Bush Neck Farm
David and Marsha Brown
1502 Bush Neck Road Williamsburg, VA. 23188
(757)258-0114

尚、www.virginiaapples.org で詳しい情報が得られます。

最も人気のあるリンゴ(バージニア州リンゴ協会調査)

- 1 Red Delicious (軟らかく、ジューシー)
- 2 Golden Delicious (甘く、熟している)
- 3 Rome (固く、少々酸味あり)
- 4 Stayman (甘く、酸味あり、固く、ジューシー)
- 5 Gala (歯ごたえ軽く、甘みあり)
- 6 Winesap (Stayman と同じ)
- 7 York (酸味あり、シャキシャキしている)
- 8 Granny Smith (酸味あり、シャキシャキしている)
- 9 Jonathan (酸味控えめ)
- 10 Fuji (甘く、シャキシャキしている)
- 11 Ginger Gold (甘みと酸味あり、シャキシャキしていてジューシー)

Best Use (そのまま食べる他)

パイ、サラダ、ソース、ベーキング

Braeburn, Fuji, Ginger Gold, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonathan, Rome(Excellent), Stayman, Winesap, York.

パイ、ソース

Empire

サラダ、ベーキング

Jonagold, Mutsu, Crispin.

リンゴとほうれん草の胡麻和え

リンゴの皮の赤とほうれん草の緑が美しく、クリスマス時のおもてなしの一品に最適。

材料:

リンゴ(Fuji, Delicious の赤く、甘いもの)	1個
ほうれん草	1束
胡麻和えソース	すり煎りゴマ 5 Tbsp
	砂糖 2 Tbsp
	醤油 4 Tbsp
	化学調味料 少々

作り方

リンゴは洗って芯をとり、皮付きで小さく切っておく。ほうれん草を塩を入れた熱湯でゆで、すぐ水にとり、手早くさます。根元を揃えて手で水気をしぼり、3~4センチの長さに切っておく。胡麻和えのソースを作り、リンゴとほうれん草をソースで和えて供す。

マリガトニー(Muligatawny) スープ

イギリス植民地だったインドから英国人兵隊の帰国と共に英国へ、そして又英国人移民と共にアメリカへ渡ってきたという面白い歴史的背景のあるカレー風味たっぷりのスープ。

材料 (6人分)

玉葱(微塵切り)	1/4 カップ
カレー粉	1 1/2 tsp
サラダ油	2 Tbsp
Granny Smith のリンゴ (皮をむき、芯をとり、刻んだもの)	1個
人参(輪切り)	1/4 カップ
セロリ(細かく刻む)	1/4 カップ
ピーマン(細かく刻んだもの)	1/4 カップ
小麦粉	3 Tbsp
鶏のスープ	4 カップ
トマト缶(16 oz—細かく切る)	1缶
パセリ(微塵切り)	1 Tbsp
レモンの絞り汁	2 tsp
砂糖 1 tsp、クローブ 2粒、塩 1/4 tsp、胡椒 少々	
鶏肉(煮て、サイコロ大に切る)	1カップ

作り方

大きな鍋にサラダ油を熱し、玉葱とカレー粉を入れ玉葱が柔らかくなるまで炒める。リンゴ、人参、セロリ、ピーマンを加え、時々かき混ぜながら5分位炒める。小麦粉を振りかけて入れ、よく混ぜる。スープを加え、トマトの缶を汁ごと入れる。パセリなどその他の材料を全部入れ、沸騰させる。最後に鶏肉を入れて蓋をして弱火にし、時々かき混ぜながら30分ほどコトコト煮込む。味加減をみる。

Apple Bread

材料:(1斤)

リンゴ(細かく切ったもの)	2 カップ
油	1/2 カップ
砂糖	1 1/4~1 1/2 カップ
卵(ときほぐす)	2個
小麦粉	1 3/4 カップ
ベーキング・パウダー	1/2 tsp
塩 1 tsp、クローブ	1 tsp
ベーキング・ソーダ	1 tsp
シナモン 1/2 tsp、ナツメグ	1/2 tsp
レーズン又はクルミ(好み)	1/2 カップ

作り方

ローパンに油を塗る。砂糖、油、卵を混ぜ合わせリンゴを加える。別のボールに小麦粉、ベーキング・ソーダ、ベーキング・パウダー、シナモン、ナツメグ、クローブをふるいにかけて混ぜ合わせる。これにリンゴの混ぜたものを加えてよく混ぜ合わせる。ローパンに流し入れ、350度のオーブンで1時間焼く。



Bubba's Crab House & Seafood Restaurant

3323 Shore Drive, Virginia Beach
 電話: 481-3513, 481-0907
 営業時間: ランチ 11時
 ディナー 5時~10時 (無休)

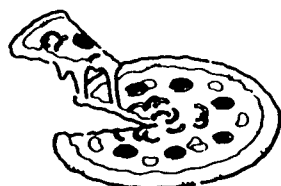
マリーナと共に始まったバージニアビーチ初のシーフードレストランで Lynnhaven Inlet の前にある眺めのよい所ですし、普段着でも気軽に行ける所です。デッキには屋根付きの食べる所もあって水鳥の音が聞こえたり、ボートの行き交うさまを見ながら食べられます。Chesapeake Bay や Atlantic Ocean から届けられる魚でつくるその日のスペシャルは新鮮そのもので美味しいです。ちなみに私は crab cake と flounder を試食しましたが crab cake はカニの身が沢山入っていますし、flounder も身が厚く大満足しました。焼きたてのパン、サラダ、コールスロー、スティームブロッコリー等もすべて新鮮で味もよく、お勧めレストランです。



The Tapas Lounge

141 Herman Melville Avenue, Newport News (Port Warwick)
 電話: 594-9484
www.thetapaslounge.com
 営業時間 ランチ 火曜—金曜 11時~2時
 ディナー 火曜—日曜 4時半~閉店まで

本誌19号と20号で紹介した Cowboy Syd's, Schlesinger's とならんで Port Warwick にある三つ目のレストランです。中近東、インドネシア、日本、中国、地中海、スペイン、イタリア、メキシコと国際色豊かなメニューです。ここの料理は世界各地から移民してこの国になじみ、住みついた“アメリカ人”のように違う国々の材料を使いながら、この店独自の味にこなしています。メニューは Earth, Fire, Water, Air そして Fusion とに分かれていて、一品一品の料理は値段も安い(\$4.95~\$12.95...平均\$6.95)が量もいたってお上品です。5、6人で色々注文し、分け合って食べるという面白さを味わったら如何でしょう。勿論、カクテルの種類も豊富だし、Live music も楽しめます。店の雰囲気はモダンで明るい若者向きの健康的なバーと居酒屋の混ざった感じのレストランです。



Voila

509 Botetourt Street, Norfolk
 電話: 640-0343
 営業時間: ランチ 11時~2時 (月—金)
 ディナー 5時~10時 (火—日)

美術関係のお店と見紛うような凝ったデザインの店内がおしゃれです。アメリカのレストランにしてはとて狭く、7、8席のテーブルとカウンターのみです。食事はインターナショナルと銘打っています。鹿肉のカルパッチョ (Carpaccio de filet de Venison aux Champignons \$13)、えびとロブスター、カニ肉を混ぜたものと緑の野菜、マッシュポテトが彩りよく盛られた一品 (Supreme de Voila aux Champignons \$15)、ステーキ (Steak au Poivre \$22)、等を頂きました。味はまあまあという所ですが暗めの照明がロマンチックで、おしゃれして二人で出かけた時にお薦めの若者向きのレストランです。要予約。

Hampton Roads 外のレストラン

Minado (Japanese Seafood Buffet Restaurant)

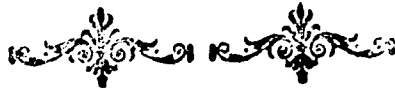
仕事や休暇で New York, New Jersey, Boston, Atlanta へ行く機会がある時には是非おススメしたいレストランです。ご満足なされること間違いなしです。寿司専門のチェーン店ですが鉄板焼きや肉料理、お惣菜など色々な日本料理も味わえます。“ミナドって港でもないし、何かしら、みな(皆)どう?かな”とか、なんとか思いながら店に入るや否や今までの私の怪訝はさあーと吹っ飛んでしまいました。広々とした店内、近代的感覚に設備された店、清潔感満点の室内装飾、明るい照明、座り心地の良い椅子とテーブル、広くて長いカウンター、その上には美味しそうにぎり寿司、サシミ、天ぷら、牛肉や鶏肉の照り焼き、焼き魚、カニの足、ギョーザ、シュリンプ・カクテル、イカの和え物、カキの中国風炒め物、野菜の和え物、煮物などをきれいに盛り付けられた大皿が所狭しと並んでいて食欲をそそります。食いしん坊の私はもう、ただただ天国に行ったキモチにさせられました。店の真ん中にある広い大きなカウンターの奥で4、5人の板前さん達が寿司をにぎっています。寿司のネタもウニが無いだけで全て揃っています。客の注文に応じて手巻き寿司まで作ってくれます。次から次と板前さんが手際よく寿司を握って大皿にのせます。デザートには小さいですが日本のケーキのようにさっぱりしたお上品な味のするものが5、6種類とフルーツがあります。ニューヨーク郊外の Little Ferry (NJ) から始まって次々と六店もあつという間にできたという人気のお店で、味も値段も大満足のレストランです。

詳細: www.minado.com
 値段: ランチ \$13.95(月—金)、\$15.95(土、日、祭日)
 ディナー \$23.95(月—木)、\$25.95(金—日、祭日)
 営業時間: ランチ 月—金 11時半~2時半
 土、日 11時半~3時
 ディナー 月—木 6時~10時
 金、土 5時半~10時、日 5時~9時



《行って見て！日本各地のこんな場所雑記》

日本に里帰り。ここにも行きたい、あそこにも行きたい、あれが食べたい、これが買いたい…。編集部がそんなあなたに気まますに おすすめするスポットです。機会があったら、ぜひ足を運んでみてください。



アメリカ生活で体にたまった疲れと緊張をほぐしたい方、飛騨高山の温泉旅行をお薦めします。日本の原点に立ち戻り、心のふるさとに癒しを求めて出かけましょう。直通高速バスで新宿駅を朝7時に出発すると、4時間半で奥飛騨温泉郷入り口、平湯温泉に到着です。ここを旅の起点にして半日程度の小旅行が気持ちの赴くままに楽しめます。上高地に足を伸ばして自然の中にとっぷりつき、森林浴を楽しむもよし、新穂高ロープウェイで眼下の日本アルプスの眺望を楽しむもよし、小京都と呼ばれる美しい高山の町を散歩しながらお買い物もまた楽し…。夜は炉辺で飛騨牛と地酒に舌鼓を打ち、離れの露天風呂に身を浸す。うーん、極楽極楽！宿で作ったという新鮮な豆乳の添えられた朝食で元気をつけたら、今度は世界遺産、白川郷を訪ねましょう。せつかくここまで来たら、合掌造りの民宿に一泊してみるのも一興。3泊4日でこれだけ盛りだくさん楽しめます。
奥飛騨温泉郷 松宝苑 (TEL:0578-9-2244、www.shohoen.com)



広島は宮島の穴子の老舗「うえの」。この「穴子めし」は100年を超える駅弁の大ヒット商品で、近年では忙しすぎて百貨店の駅弁大会やデパ地下からは姿を消しています。本家本元の宮島の「うえの」では穴子めしを求めて毎日長蛇の列、満員御礼とのこと。さてこの「うえの」が直営している、お隣の「他人吉」というお食事どころ。ここが今回のお奨めスポット。古式豊かな日本情緒あふれる民家がレストランになっています。内装は明治・大正時代にタイムトリップしたようなしっとりとなんともレトロな雰囲気。とても女性好み。二階がいくつかの個室にしきられて、小グループでゆっくりと食事が楽しめます。器や盛り付けもとてもきめ細やかで、突き出しから始まる一品一品は、運ばれてくる度に思わず身を乗り出してのぞきこんでしまいます。もちろん味も文句なし！そしていよいよお待ちかねの穴子めし。小ぶりの釜で個々に炊かれた熱々の穴子めし。ふたをそっと取り除くと湯気とともに香ばしい幸せなおいが立ち上り、そこにはご飯の上にふんだんにもられた穴子の白焼きが…。食べやすく小さめに切った穴子はうなぎのような脂っこさはまったくなく、ほどよく味のついたごはんといっしょに、いくらでも食べられてしまいそう…。お店のインテリア、器、味、サービス、どれをとってもみなさんに一押ししたいお店。日本に里帰りして、宮島(日本三景、世界遺産として有名な厳島神社のある観光地)を訪れる機会があったら、ぜひぜひ予約の上、お立ち寄りを！ 他人吉 (TEL:0829-55-0601)



軽井沢のアウトレット「軽井沢プリンスショッピングプラザ」。東京から長野新幹線で約1時間、軽井沢駅南口から徒歩3分のところに巨大アウトレットがあります。アウトレットの本家アメリカから里帰り中のあなた、日本のアウトレットの実態と値段をちょっとチェックしに行きましょう。「EAST」「NEW EAST」「WEST」「NEW WEST」の4つのエリアからなり、NIKE、ADIDAS、PUMAなどのスポーツメーカーから、COACH、アルマーニ、ランバン、DAKSなど有名ブランド店をはじめ、TOMMY HILFIGER、LEVI'S、SWATCH、GUESS、ローラアッシュレーなどなど、150以上のお店が軒を並べ、じっくり見たら1日かけても足りないかも…。買い物大好き、な方におすすめします。営業時間・定休日：電話またはホームページでご確認ください。

電話:0267-42-5211、<http://www.princehotels.co.jp/shopping/karuizawa/index.html>



横浜中華街近くにできた、美食と中国伝統芸能が楽しめるチャイナテーマパーク「横浜大世界(DASKA)」。

1920-30年代の上海を演出したミュージアム調の空間、中国伝統工芸の実演、京劇などが楽しめます。入り口で入場料(大人500円、小人400円)を払い、最上階の8階までエレベーターで上がってから下へ順に降りていく仕組み。2~4階には14件の中華料理の老舗が顔を揃え、好きな食事をテイクアウトしてパフォーマンスの見える席で食事ができます。1階には土産店があり、ここでしか手に入らない品もあるとか。最近では、今年2月に開通したみなとみらい線(通称MM線)で渋谷から特急電車で35分という便利さに伴い、東京から訪れる人口が増加したとの事。MM線「元町・中華街駅」より徒歩2分。

営業時間:10:00~22:00、電話:045-681-5610、<http://www.daska.jp/top.html>



Ferguson Performing Arts Center at CNU

Christopher Newport News University内に待ちに待った最新設備万端の劇場がこの秋開館しました。世界的なパフォーマンス・アートが続々と公演されます。どうぞお楽しみに！

Babes in Toyland “おもちゃの兵隊さん”たちが行進したり、歌ったり、また踊ったり…ホリデーシーズンに家族揃って楽しめるミュージカル。

日時: 12月11日 2時と7時、料金: 大人 \$25、子供 \$15

Mark Twain Tonight 1959年にOff-Broadwayでこの役を演じ脚光と名声を得て、1966年にはこの役でトニー賞を獲得したベテラン俳優、Hal Holbrookのワンマン・ショー。

日時: 1月28日と29日 料金: \$55

New Shanghai Circus 2000年の伝統を受け継いだ中国のサーカス。目を見張るばかりの芸人達のアクロバット、人間の技とも思えないほど柔軟で優雅な身の動き、魅惑的な舞台装置、ドラマチックな照明効果などで貴方をすっかり虜にしまうこと間違いなし。

日時: 2月8日 7時 料金: 大人 \$25、子供 \$15

8th Annual Ella Fitzgerald Music Festival

ニューポートニューズ市が後援するジャズ・フェスティバルで大勢の有名なアーティストが参加。

日時: 4月、日程は未発表

以上、チケットのお問い合わせは(757)594-8752まで。

..... * *

また、この劇場でVirginia Symphony OrchestraのPeninsula Treasuresと称するコンサート・シリーズも催されます。

問い合わせ: 892-6366

Hymn of Praise

指揮者: 桑原鎮男氏、バイオリン: Kirsty Green

日時: 10月30日 8時

[10月28日には St. Bede Catholic Church(Wmbg)でも公演。]

Baroque Masters

指揮者: 桑原鎮男氏、オーボエ: Sherie Aguirre

日時: 2月12日 8時

[2月10日には St. Bede Catholic Church(Wmbg)でも公演。]

Haydn's Creation

指揮者: JoAnn Falletta Virginia Symphony Chorus

日時: 3月12日 8時

[3月10日には St. Bede Catholic Church(Wmbg)でも公演。]

Spring Symphony

指揮者: 桑原鎮男氏 バイオリン: Vahn Armstrong

日時: 4月16日 8時

[4月14日には St. Bede Catholic Church(Wmbg)でも公演。]



Norfolk Southern Symphony Pops

Virginia Symphony Orchestraが計画した懐かしいポップミュージック・コンサート・シリーズ。

場所: Chrysler Hall 電話: 892-6366 Fax: 466-3046

* **Bobby Vinton** 故坂本九ちゃんのアイドルだったBobby Vinton。彼の歌にRoses are red, Blue Velvet, Mr. Lonelyなどがあるといえば親しみの湧く人も多いのでは。桑原氏指揮。
日時: 12月4日 8時

* **The Symphony Strikes Back** ハリウッド映画のテーマ曲、ヒット曲の作者であるJohn Williamsの音楽を満喫できる夜。Jaws, ET, Close Encounters of The Third Kind, Jurassic Park, Schindler's List, Star Warsなどのテーマ曲と共に John Williams を偲ぶ。桑原氏指揮。

日時: 1月15日 8時

* **Marvin Hamlisch and Julie Budd**
Barbara Streisand とは音楽を通して切っても切れない関係にあるHamlisch氏。アカデミー賞、グラミー賞、エミー賞、トニー賞、おまけにミュージカル、コーラスラインでPulitzer賞まで勝ち取った才ある作曲家。指揮とピアノはHamlisch氏。この夜は美人歌手Julie BuddがBarbara Streisandのヒット曲を歌う。
日時: 2月5日 8時



..... * * 美術 * *

☆ **Muscarella Museum(W&M大学内)** 10月24日まで。

“ロートレック: Master of the Moulin Rouge”

印象派の画家でパリのムーランルージュを描いた大作が多い。

日本の版画を愛好し、その影響を多に受けた画家でもある。

開館時間: 水/土/日曜...12~4、木/金曜...10~4:45

入館料: 5ドル 電話: 221-2703

☆ **Chrysler Museum of Art(Norfolk)** 10月15日~1月2日

“The Quilts of Gee's Bend”アラバマ州に住むアフリカ系アメリカ人アーティスト達が作った色鮮やかで創造力豊かで芸術的な約70点のキルト展。ワシントンDCのCorcoran GalleryやNYのWhitney Museumでも展示された。

電話: 664-6200 www.chrysler.org

☆ **Virginia Museum of Fine Arts(Richmond)**

10月15日~1月9日

“Albrecht Dürer: A Renaissance Journey in Print”

Dürer はヨーロッパ中世紀、ルネッサンス芸術の中心者の一人。ドイツ出身。彼の有名な木版画“Adoration”(1498年)も展示作品の一つ。(ウイーンのAcademy of Visual Artsのコレクションより)

開館時間: 火~日 11時~5時、木曜 5時~8時

入館料: 5ドル



怖い話

ある夏の屋下がり。友人宅に招かれて出かけようとガレージに続くドアを開けた途端、3段ある出入り口の階段に真っ黒いひも状のものが張り付いているのが目に入った。あまりにも異様だったので、じっと目を凝らして見た。それはめめめめと光り、階段に体を沿わせてだんだんに折れ曲がっている。かなり長くて太い。蛇と認識するまでちょっと時間が必要だった。何しろ真っ黒だったので、階段の一番上、私の足元で鎌首をもたげ見上げる蛇の目と見下ろす私の目が合った。驚きのあまり声も出せず、とっさにドアを閉め、「やっぱり蛇だ」と、確信するだけで精一杯。再びドアを開ける勇気がどうしても出ず、その日は外出をやめてしまった。

しばらくして高校生の娘が帰って来たので、事情を説明すると、「いやー。私もう絶対ガレージには行かない」と、叫んだ。次に中学生の息子が帰ってきた。この日ばかりは密かに私の希望の星だった。「へー…」と、希望の星は興味なさそうに呟き、2階に上がろうとするのに必死で食い下がり、「だからね、ちょっと見てきて欲しいんだけど。できれば追い出してくれると、買い物に行けるんだけどなあ」と、追いつがった。が、私の願いを振り切って自分の部屋へ行ってしまい、希望はあえなく潰えた。最後の望みは夫だけとなり、ひたすら帰りが待たれた。ドアを一枚隔てた向こうにあの黒くて、長くて、太い蛇がいると思うだけで、体のどこかがそそけ立つような気分だ。夜遅く帰宅した夫はテレビを見ながら「ふうん」と言ったきりウンでもスンでもない。次の日になっても、誰もその話題には触れようともしないのだった。誰も、見たくもなければ関わり合いにもなりたくないのだ、ということによりやく気付いた。

仕方がない。日中出かけるために、ガレージに入っている車をどうしても出さなければならない。女はこうして強くなっていくのだ、と呟きながら自分を奮い立たせて、ガレージの外側の扉を開け、しばらく放置。私の願いではこの間に蛇の方から自発的に出て行っていただきたいのだ。数時間後、蛇が見当たらない事を確認して大急ぎで車に乗り、とりあえず車

だけは外に出す事に成功し、扉を再び閉じた。それから一週間程、日中は扉を開け放して夜は閉めて、という作業を繰り返すのみで、依然蛇の消息はつかめないまま、誰もガレージには入ろうとしない日が続いた。

しかし、確かに蛇はガレージに住み続けていたに違いない。ある日、ガレージの扉を閉めようとした時、扉が閉まる真下あたりにあの真っ黒い蛇が長々と横たわっているのが目に入った。このまま閉めたら蛇が潰れるかもしれない、潰れた蛇はもっと見たくない、始末も出来ない、どうしたものかと頭の中で善後策が交錯し、また足止めをくってしまった。脅かしてみたらどうだろう、と思いつき、扉を半分まで閉めてみた。すごい音がするからきつとびっくりして逃げて行く筈、という私の目論見は見事に外れ、というか逆効果だったのだろう。それから小一時間、死んだフリを決め込む蛇であった。その頃には私もすっかり諦め、代わりに蛇に対する好奇心がむくむくと頭をもたげ、車の中から観察する事に腹を決めた。

小一時間ばかり全く動かなかった蛇は、その後そろそろと鎌首をもたげ、突に慎重にゆっくりと頭を動かしながら、四方に注意を払った。私の乗っている車の方をじっと見つめ、またしばらく動きを止めた後、少しずつ動き始める注意深さである。体をくねらせながら、流れるように優雅な動きでコンクリートの車道を進み、芝生に入り込み、その後はするすると少し速度を上げて縁の中を分け入り、裏の林に向かって一直線に帰って行った。陽射しがまぶしく照りつける夏の午後、あたりは閑散として蛇だけが動いている。息を潜めて見守る私は、いつしかその優雅な立ち居振舞いに魅せられ、花道を行く役者を見送るように蛇に見とれた。

後日、庭続きの隣の叔父さんに例の蛇の話をした時のこと、「僕なんかこの間、芝刈りをしていて何か機械に挟まった気がして止めて見てみたら、鮮やかな黄色い蛇を刈っていたよ」と笑った。想像しただけで寒気がし、芝刈りはするまいと決心した。やはり、蛇は怖い。(野辺 今日子)

Thank You

Williamsburg の伊藤様、Opie 様、
静岡の安田様、Va Beach の K
様より、ご寄付を頂きました。
ありがとうございました。

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下さい。

(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/小島まち子/墨子 Smith/節子 Orr

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