



Tea Time



第19号 2004年3月15日

2004年が明けて、アメリカでも狂牛病に感染している牛が発見され、アジアでは鳥インフルエンザで鶏肉もだめ、豚はコレラ菌が韓国で発見され…と、ニュースだけ聞いていると一体なにを食べたらいいのやら、と頭を悩ませてしまいますが、こんな時こそ情報を交換し合い、なるべく危険を避けていきたいものです。

さて、時は春。眠っていた大地がすっかり春の装いをして活動を始めました。この時期は「書を捨て、街へ出よ」—春の花を愛でるもよし、人に会うもよし、おしゃれするもよし—まだまだあなたの知らないバージニアにめぐり合うかもしれません。「Tea Time」も今回は少し遠出をして、リッチモンドやワシントンDCの知られざるスポットを特集しています。さあ、出かけましょう！



ココナッツマカロン

《材料(直径3cmのもの50個分)》

| | |
|----------------|-------------|
| 粉砂糖(1.、2. で使用) | 4 oz (125g) |
| (3. で使用) | 4 oz (125g) |
| ココナッツ | 9 oz (250g) |
| 卵白 | 4 oz (125g) |
| ラム酒 | 10 cc |

《作り方》

1. ボールに卵白を入れ、軽く泡立て器でほぐし、粉砂糖4ozの中から少量を加え泡立てる。
2. 1. に少しずつ残りの粉砂糖を加えながら泡立てる。しっかりと角が立ったメレンゲを作る。
3. これに別の粉砂糖4ozを振って加え、ゴムベラで混ぜる。ラム酒も加え混ぜる。
4. 3. を指を水で軽くぬらしながら、天板にシリコンペーパーを敷いた上に約3cmの大きさに置いていく。これを約15分放置して表面を乾燥させる。
5. 4. が乾燥したらもう一度指を水でぬらしながら表面をきれいにし、ドーム型になるよう整える。300°Fのオーブンで約20分焼く。表面が狐色になったら、温度を210°Fに下げ、乾燥焼きをする。

バナナ ムース

《材料(4人分)》

| | | |
|-----------------|-----|------|
| バナナ(つぶしたもの) | 1.5 | cup |
| 生クリーム | 1 | cup |
| 粉砂糖 | 1/4 | cup |
| レモンの絞り汁 | 1.5 | Tbsp |
| レモンの皮(すりおろしたもの) | 0.5 | tsp |
| チェリー、苺など | | |

《作り方》

1. バナナを細かくつぶしたものに、レモンの絞り汁とすりおろしたレモンの皮を入れ、よく混ぜ合わせる。
2. 生クリームに粉砂糖を加え角が立つくらいに泡立て、1. のバナナを入れてゴムベラでしっかりと混ぜ合わせる。
3. 2. を水でぬらしたプリン型やおしゃれなグラスに入れ、冷蔵庫で冷やす。チェリーや苺を添えて。

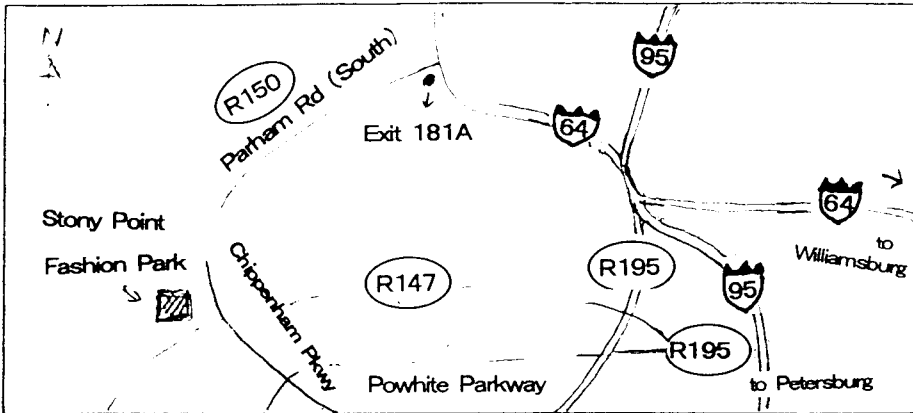




ちょっと気になるいまどきの話題、を雑然とお届けいたします。新しいショッピングスポットや映画館、話題の女性に旬のホビー。あなたのティータイムのおしゃべりピックになるといいのですが！

Stony Point Fashion Park

9200 Stony Point Parkway, Richmond, VA 23235 [www.shopstonypoint.com]



Hampton Rds. からの行き方

I-64W を Exit 181A で降り、Partham Rd (South) にのる。しばらくすると、その道が the Chippenham Parkway (R. 150 South) になる。Willey Bridge を渡ったら右車線にのり、最初の Stony Point Parkway Exit で降りる。まっすぐ走ると Stony Point Fashion Park がある。(I-64 から約6.5マイル。Williamsburg から1時間10分)

昨秋、同じ頃にオープンした Short Pump Town Center と並ぶリッチモンドの高級ショッピングモールです。アーケード様式で屋内モールと違い、寒風が吹きつける冬には少々きついですが、春や秋などはそぞろ歩きながらウィンドーショッピングや食事を楽しめます。有名ブランドの各店はもちろん、Saks Fifth Avenue、レイ・ヴァイトンの他、高級園芸用具で有名なSmith & Hawkenなども入っています。編集部のお我々に一番印象に残った店をいくつか簡単にご紹介します。



Anthropologie

若い女性を対象にした大変おしゃれなお店。シャツ、ドレスなどの衣類、カントリー調のインテリア用品や園芸用具、文房具やキッチン用具などがユニークにディスプレイされています。ドアノブや壁かけフックも個性的でかわいいものがありましたよ。

L' Occitane en Provence

一步店に足を踏み入ると優しい甘い香りに包まれます。ふと、昔訪れた南仏の町、Grass を思い出しました。石鹸、香水など自分にはちょっともったいないものもありますが、大切な友人への洒落たプレゼントになりそうなものがたくさんあります。

Sur La Table

キッチン用品を扱うお店で、本紙で以前ご紹介したポーツマスの The Kitchen Koop とWilliams-Sonoma を一緒にしたような店で、このあたりでは最高のキッチングッズのお店ではないでしょうか。日本の食器類も豊富に揃っています。

Smith & Hawken

高級園芸用具のカatalog店としてかなり古くから知られている店が遂にモールに登場！一見は百聞にしかず。是非、行って見て下さい。

ここで一服。**レストラン**をご紹介します。現在 E. F. Chang や Rio Grande Cafe など、八つのレストランがあります。

おすすめの店は:



Brio Tuscan Grille

高い天井、そこから垂れ下がる豪華なシャンデリアとカーテンで飾られた優雅な店内、ゆったりとしたテーブルの配置。落ち着いて食事を楽しめる北イタリア料理のレストランです。サービスも文句無し。編集員二人がスープを各カップ一杯、Penne Mediterranean (\$10.95) と Spaghettini Alla Greco with Shrimp (\$11.75)、紅茶各一杯ずつをオーダーして \$38.75 (含チップ)。美味しく全部きれいにいただきました。パンがまた美味しい！尚、土曜と日曜の11時から3時まで Bellini Brunch と呼ばれるランチがあります。

Panera

パン専門店。店の奥はレストランになっています。13、14種類の化学保存料を使っていないパンやベーグルを買い求められます。



今や人生の頂点に上り詰めたかと思いきや、株のインサイダー取引、不正売買、司法妨害などでいきなり崖っぷちに立たされてしまった時の女性(ひと)マーサ・スチュワート。こうなると、何をしても反マーサ派からたたかれる...先日も裁判所に登場した彼女が抱えていたバッグが物議をかもしることになった。“ハンドバッグのロールスロイス”、エルメスの Birkin Bag だったからである。もともと英の女優 Jane Birkin のためにデザインされたこの Birkin Bag は、一番安いもので \$6000、果ては \$85000 までお値段がついている。マーサの手にしていたものも11年は経っていると思われるが時価 \$10000 は下らないそう。超お金持ちたるステータスシンボルに他ならない。さらに恐るべし! このバッグを手に入れんとしている大金持ちの waiting list は2.5年に及び、waiting list の waiting list があるそう。マーサ信奉者が「アンフェアに吊り上げられている我が女王様」への同情を訴える一方、そらみたことか、と何が何でもマーサにギャフンといわせたい反マーサ派は決してこのバッグを見逃さなかったのです。マーサの一流アドバイザー達もちょっと手落ちでしたね。はてさて、マーサ・スチュワートの運命は如何に!

大流行、ビーズ細工情報

今、女性達の間で暑い注目を浴びているのがビーズ細工。綺麗なビーズを買ってきて、手作りのオリジナルアクセサリを作る... 巷のアクセサリ売り場にもビーズものが目立つ昨今です。ふと、子供の頃に作ったビーズの指輪を思い出したりしますが、今女性達を夢中にさせているのは、宝石のアクセサリにも対抗できそうな洗練されたチャームなデザインのものばかり。クリスタル製品で一流の Swarovski 社もクリスタルビーズをだしており、とってもきれい! あなたもとりこになる、かも。

| | | | |
|---------------|-----------------------------|--|--------------|
| 地元のビーズショップ一覧: | The Bead Cottage | 5278 Fairfield Shopping Center, VA Beach 23464 | TEL 495-5400 |
| | All About Beads | 977 Providence Sq, VA Beach 23464 | TEL 467-6300 |
| | Beads & Rocks | 335 VA Beach Blvd, VA Beach 23451 | TEL 428-9824 |
| | Beads & Things | 649 Newtown Rd, VA Beach 23462 | TEL 499-2663 |
| | Beads & Bangels by Vanessa | 6586 Tidewater Dr. Suite C, Norfolk 2350 | TEL 853-2290 |
| | Cindy's Bead Pearl Boutique | 153 Commodore Dr., Norfolk 23503 | TEL 200-8787 |
| | Bling Beads | 100 Providence Rd, Chesapeake, 23324 | TEL 545-7730 |
| | Bead Haven Inc. | 1176 Big Bethel Rd, Hampton 23666 | TEL 262-0162 |
| | Beads Etc. | 112 West Mercury Blvd, Hampton 23669 | TEL 726-0300 |
| | Beads Retreat | 703 Thimble Shoals Blvd, NN 23606 | TEL 596-4300 |
| | Bead Store | 10375 Warwick Blvd, NN 23601 | TEL 591-0593 |



ビーズ細工を習いたい方も、上記の各店にあたってみてください。

イベント情報

Virginia Art Festival [4月23日から5月23日] 問い合わせ: 757-282-2822 / www.vafest.com

【Moscow Festival Ballet/シンデレラ】 4月24日(土)、25日(日) 8:00pm Chrysler Hall (Norfolk)

【The Passion of Joan of Arc】 5月8日(土) 8:00pm Chrysler Hall

5月9日(日) 2:30pm Chrysler Hall

フランス革命を率いた伝説の女性戦士ジャンヌ・ダルクを描いた無声映画を、生のコーラスと Virginia Symphony のオーケストラが会場に加わり、圧倒的迫力をもってお届けします。

【Cirque Eloize Nomade】 5月11日(火)、12日(水) 7:30pm Chrysler Hall

動物なし。ユーモアあふれるイタリア式サーカスで、音楽やダンス共々家族揃って楽しめます。

【Joshua Bell, バイオリンコンサート】 5月13日(木) 7:30pm Pavilion Theatre (VA Beach)

5月14日(金) 7:30pm College of William & Mary (Williamsburg)

今注目の若き青年バイオリニストのコンサート。

その他のイベント

-The Russian National Ballet ジゼル 3月30日(火) 7:30pm The American Theatre (Hampton)

カルメン 3月31日(水) 7:30pm The American Theatre

-Virginia Garden Week

4月最終週。地元の素敵なお庭が公開される恒例の春のイベント。新聞情報をお見逃しなく。

-Musical "Oklahoma!"

4月27日から5月2日 Chrysler Hall

-お茶会

5月2日(日) 2:30pm Christopher Newport University



最近見つけた評判のレストランと Deli の店

Bardo Edibles + Elixirs

430 W. 21 St., Norfolk

電話: 622-7362

営業時間: 月一金 11時~2時、土、日 5時~2時

East meets West - 日本食、中華等を取り入れたメニューのあるモダンでお洒落な雰囲気のレストラン。入り口に入って右側に Bar コーナー。ワインの種類は豊富で、日本酒も数種類あるのが驚き。テーブルの上には割り箸も共に用意されている。ランチのメインメニューは \$7~8 で、目移りする程どれも美味しそうなメニュー。編集員が試した Pork Loin Salad (ジンジャー Dressing)、Shrimp Salad (千切り大根入り、味噌と蜂蜜の Dressing)、BBQ Pork Rib、Five Spice Shrimp & Scallop、Creme Brulee Duet (ジンジャー風味とバニラ風味) はどれもため息が出るほど美味しい。その他にも焼きそば入りの Bento Box や Assorted Dessert Bento Box (Chef's Choice, \$12) 等、試してみたいディッシュがいろいろ。食器も凝っていて、盛り付けも綺麗。ディナーはタパス (\$5~8) が中心。金、土の夜は混むとのことですが 8人以上のみ予約可。

California Pizza Kitchen

200 Central Park Ave. (The Town Center of Virginia Beach)

- Central Park と Main St. の角

電話: 456-2630

営業時間: 月一金 10時~10時、土 10時~11時、

日 11時半~10時

駐車場: 外 (現在工事中) か隣接するビル内 (無料)

店の正面から入るとシェフがピザ用のクラストをオープンから出し入れしているのが目に入り、美味しそうな匂いが店内に漂う。天井が高く清潔なあかぬけた感じで、昼食時はオフィス勤めの人で活気に満ちている。アペタイザー、スープ、サラダ、ピザ (24種類も有り、値段は \$8~11)、パスタ、サンドイッチ、デザート、飲み物 (コーヒー、カプチーノ、その他) とメニューは豊富でどれも美味しそう。サラダ半分の量とピザのコンビネーションも注文出来る。ベジタリアンピザ (日本ナス入り) など最高。季節によりテラスでも食事が出来る。

Pasta e Pani Deli

1393 London Bridge Rd., VA Beach

電話: 301-7488

営業時間: 月一金 11時~5時、土、日は休み

Laskin 通りにあったイタリアンレストランで元 Pasta e Pani のオーナーが開けた Deli。場所は工場地帯にあるが、その日に作った新鮮なイタリアのお惣菜やオーナー手作りの生のパスタが買えるとあって、オープン間もないのに大繁盛。生のパスタはそれぞれ客の料理用途に応じて fettuccine, linguine, spaghetti などに目の前で切ってくれるという親切さ。その味はシコシコとこしがあって絶妙。お惣菜は grilled vegetable (パルサーミック・ピネガー和え)、meatball, calzone, eggplant parmigiana など、どれも美味しい。その日に作るので量に限りがあるから早めに行くこと。marinara sauce (瓶詰) もオススメ品。

Todd Jurich's Bistro

150 W. Main St., Norfolk (Waterside)

電話: 622-3210

営業時間: ランチ 月一金 11時半~2時

ディナー 月-土 5時~10時

駐車場: バレーパーキング (\$5) か店の裏側ビル内 (一般用で、75セント/時間)

シェフ Todd の洗練されたアメリカンフードの5つ星レストランで雰囲気、サービスも良いです。ネクタイ、ジャケット着用の常連ビジネスマンが多く、店の左側にあるバーはその人達で一杯で、ワインの種類も豊富です。自然健康食に重点をおいているだけあって魚 (生ものも有ります)、野菜料理が多くそれらがこの店自慢のお勧めディッシュです。メニューは4ヶ月ごとに替わりますがディナー、ランチのメニューの中には必ずオリエンタルフードが入っているのが珍しく、ある編集員はランチのちらし寿司 (アペタイザー) をとても美味しかったと言ってました。私は Prosciutto Wrapped Virginia Rockfish (新鮮で美味しいです) と Roast Hereford Rib of Beef (お勧めしません) を試食しました。ディナーのメインは \$19~36、ランチは \$8~14 です。

Cowboy Syd's

3150 William Styron Square North, Port Warwick,

Newport News

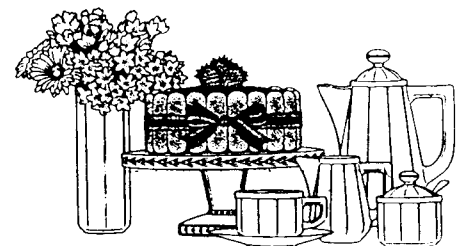
電話: 599-5800

営業時間: ランチ 月一金 11時半~3時

ディナー 月-木 5時~10時

金、土 5時~11時

Newport News の新進総合開発地区として今注目の Port Warwick で現在も開発や入居が続く中、少しずつレストラン、ブティック、ギフトショップ等がオープンし始めています。さらに今後もアンティークショップ、その他続々オープン予定との事です。その中で噂のレストランがここです。明るい店内は名前から想像されるウエスタン調というわけではなく、オープンキッチンスタイルのいたってシンプルな内装です。まずこの店の特徴は日替わりメニューがランチもディナーも small と large メニューが用意されていますので食欲今ひとつ、或いはダイエット中の方にも嬉しい所です。食材や調理法もなかなかユニークでヘルシー系なのが女性客 (特にランチ時) が多い理由かも知れません。呼び物はとろける柔らかさと低脂肪の Bison Tenderloin などですが、魚料理もいろいろありますし、若干日本食料理の影響も見られます。付け合せの野菜も美味しいです。デザートもユニークな創作ものがありますし、ワインも50種類以上も用意されています。ディナーのメインが \$7~30、ランチは \$6.50~12.50 です。



まもなく、イースターがやってきます。

卵に注目の集まる季節です。

卵を使ったお料理

そこで

今回は卵を使ったお料理のレシピを取り上げました。

Quiche Lorraine(キッシュ) 8~12人分

| | | |
|-----|-------------------------------------|----------|
| 材料: | 冷凍の9インチのパイ・シェル | 2個 |
| | ベーコン(炒めて、ペーパータオルの上におき、油を切って細かくしておく) | 1/2 lb |
| | ベーコンを炒めてでた油 | 少々 |
| | 玉葱(中の大きさのものを薄切りにしておく) | 2個 |
| | スイス・チーズ(おろしておく) | 3/4 lb |
| | パルメザン・チーズ(おろしておく) | 1/2カップ |
| | 卵(軽くたいておく) | 5個 |
| | 生クリーム | 1+1/4カップ |
| | 牛乳 | 1カップ |
| | 塩 1/2 tsp、白胡椒 1/4 tsp、ナツメグ | 1/2 tsp |

- 作り方: ①市販の冷凍のパイ・シェルをパッケージにある焼き方に従って8~10分間オーブンで焼く。
 ②玉葱をベーコンの油で透き通るようになるまで炒める。
 ③細々にしたベーコン、玉葱、チーズ2種をパイ・シェルの中に入れる。
 ④別の容器に卵、生クリーム、牛乳、塩、胡椒、ナツメグを入れて混ぜ合わせ、玉葱、チーズの上に注ぎ入れる。
 ⑤予め、450°F に温めておいたオーブンで最初の15分間焼き、350°F に温度を下げて、更に10分焼いて焼き上がり。すぐに食べない時はサランラップでカバーして冷蔵庫に保存する。食べる前に出し、予め350°F に温めておいたオーブンで20分焼く。

スイス風エッグ・トースト 4人分

| | | |
|-----|-----------------|--------|
| 材料: | 食パン | 8枚 |
| | 卵 | 4個 |
| | 牛乳 | 1/2カップ |
| | チーズ | 8枚 |
| | 砂糖 4 Tbsp 弱、バター | 適宜 |

- 作り方: ①卵をときほぐして牛乳を混ぜ、砂糖と塩少々で味を調える。
 ②①にパンをしばらくつけておく。
 ③フライパンにバター大さじ1.5を熱し、②のパン1枚を入れて両面をこんがり焼く。同じようにして、残りのパンも焼く。
 ④焼き上がったら1枚を二つに切り、薄切りのチーズを1切れずつはさむ。
 ⑤④を350°F のオーブンに入れてチーズがとろりとするようにさっと焼いて取り出し、熱いうちに勤める。
 * このレシピは朝食やランチ、そしてお子様のおやつにおためし下さい。



ベビーオムレツの野菜あん 4人分

| | | |
|-----|--------------------|------|
| 材料: | 豚ひき肉 | 3 oz |
| | ねぎ、しょうが | 各少々 |
| | 卵 | 3個 |
| | 玉葱(薄い千切り) | 小1個 |
| | にんじん(千切り) | 1/2本 |
| | 生椎茸(軸をとって千切り) | 2枚 |
| | グリーンピース | 少々 |
| | 油、砂糖、醤油、塩、胡椒、酢、片栗粉 | 各少々 |

- 作り方: ①豚ひき肉に葱の微塵切り大さじ1、しょうが汁、塩少々を混ぜ合わせる。
 ②卵は割りほぐし、塩小さじ1/2を加える。
 ③フライパンに油を熱し、余分な油はあけ、②の卵汁の1/8を流し入れ、半熟状になったら①の肉の1/8を加えて焼き、小さなオムレツを作る。これを繰り返して8個作る。
 ④鍋に油大さじ1を熱し、野菜を炒め、水1/2カップ、砂糖大さじ1、醤油小さじ2を加えて煮、最後に酢大さじ1と大さじ1/2の片栗粉の水とききを入れてとろみをつけ、グリーンピースを混ぜる。
 ⑤器にオムレツを盛り、④の甘酢あんをかける。



Deviled Egg (卵のオードブル)

| | | |
|-----|-------------------|---------|
| 材料: | 固ゆで卵 | 6個 |
| | マヨネーズ | 1/4カップ |
| | すし酢 | 1 Tbsp |
| | マスタード | 1 tsp |
| | 塩 | 1/4 tsp |
| | 胡椒 | 少々 |
| | パプリカ、または、パセリの微塵切り | 少々 |

- 作り方: ①固ゆで卵をたてに半分に切って、黄身をスプーンで取り出し、小さなボールに入れる。
 ②黄身を滑らかになるまでつぶす。
 ③パプリカを除いた残りの材料を全部加えてよく混ぜる。
 ④味付けした黄身をケーキ・デコレーション用のチューブに入れ、押し出すようにしながら卵の白身にきれいに山盛りに入れる。
 ⑤最後にパプリカ/パセリを上からふりかける。
 ヒント: 黄身に horseradish、anchovies、玉葱やチャイブの微塵切り、オリーブの微塵切り、カリカリに炒めて細々にしたベーコンなどを好みに合わせて加えてもよい。

春の日帰り旅行おススメ場所

春爛漫、気持ちランラン、どこかいい所へ行ってみたいなア…と思う時はありませんか。そんな時に、おススメしたいワシントンDCの観光名所4ヶ所とこの春の面白そうな特別イベントなどをご紹介します。

* * *

Hillwood Museum and Gardens

4155 Linnean Ave., NW, Washington DC 20008

詳細 : (202) 686-8500 または www.hillwoodmuseum.com

予約必要 : 電話 : (202) 686-5807 または 1-879-HILLWOOD

Fax: (202) 966-7846

Cafe Reservations (ランチの予約) (202) 686-8501 Ext. 8811

開館時間 : 火曜～土曜 9時半～5時 Cafe は、9時半～4時半 毎年1月は休館

入館料 : 予約した時に払うことになる。大人10ドル、学生5ドル(6歳以下の子供は邸宅内(Museum)には入れない)。

屋敷内に駐車場あり。



ワシントンDCのダウンタウンをパラノマ的に見下ろせる小高い丘にある25エーカーの美しい大庭園とその中の邸宅。1920年代建築のお屋敷を大金持で美人、商才あるビジネスウーマン、そして又エレガントなホステスとしても社交界に名高かった Marjorie Merriweather Post が1955年に買収し、始めから住居兼ミュージアムを意図して内装改築された邸宅でフランスやロシア皇帝の宝物でいっぱい。

館内

1階の14室、2階6室を audio tour (90分)や self guided tour ができる。Post 女史の富の豊かさや洗練された趣味を偲ばせるお屋敷。壁には高級古美術、タペストリーやロシア王室のキャサリン大女王の肖像画などが飾られ、各室に備えつけられた陳列棚にはフランス18、19世紀の古美術品や Savres 社のポーセリン、そして Carl Faberge がロシア王室に依頼されて作ったエッグ、ジュエリーなどが所狭しと並んでいて、見る者の溜め息を誘う。

庭園

年中、美しい庭園だが殊に春、バラやつつじの満開時は訪れた人の心まで明るくしてくれる。つつじの数の多さは全米でも一、二を競うのではないかと思わせるほど。audio tour (約1時間)でもよいし、入場時にくれるガイドブックの裏表紙にある地図を見ながらの self guided tour (最低45分)でもよい。

フランス式でフォーマルな庭園(幾何学的で均整のとれた庭)、バラの庭園、パッティング・グリーン、ワシントン・モニュメントを真ん中に見渡すLunar Lawn(半月形の芝生園)、Japanese Garden(我々、日本人の目には置物が少々多すぎると思えるが…)、そしておまけに Pet Cemetery まである。その他、温室や Cutting Garden(館内のあちこちにある豪華な生け花の材料を育てている)、使用人の家、ミュージアム・ショップもある。

U. S. Holocaust Museum

1000 Raoul Wallenburg, at 15th & Independence Ave. SW

開館時間 : 毎日 10時～5時半 (但し、Yom Kippur 9/25、クリスマス 12/25 は休み)

料金 : 無料 (但し、11歳以下の子供の常設展見学は不可)

入場整理券(Timed Passes)が必要。整理券(無料)は館の入り口で9時から一日2000枚配るので、早めに行った方がよい。また事前に電話予約も可。

電話 : (202) 488-0400

館内は4階から2階までが整理券の必要な常設展で、4階からテーマごとにホロコーストの歴史に向き合うことになる。人間が同じ人間を否定し、この世から抹殺しようとした拭い去ることの出来ない歴史の過ちが余すことなく展示されている。彼らの受けた屈辱、苦痛、狂気が当時の映画フィルムや写真、おびただしい遺品の数々から迫ってくる。ガス室に送られた人々が残した靴の山から彼らの苦しみに満ちた声が聞こえてくるような気がするの、私だけではないだろう。あまりにも酷い展示物だが、一度は人間として見ておかなければならないのではと思う。うららかな春の一日、戦争の愚かさや平和の意味をもう一度考えたい。より明るい未来のために過去は存在する。1階には子供の目から見たホロコーストを展示した“Danief's Story: Remember the Children”がある。

Ford's Theater

511 10th St. NW (bet E St. & F St.)



開館時間：毎日 9時～5時（但し、ショーのある日曜日、木曜日、クリスマスは休み）

料金：無料

電話：(202) 347-4833

1865年4月14日の夜、芝居を観劇中の第16代大統領アブラハム・リンカーンが狙撃、暗殺されたのがこの劇場。犯人は南北戦争の終結に恨みを持つブースという南部出身の俳優で、リンカーンを狙撃した後、バルコニーから舞台に飛び降り、声明を残した後逃走した。1時間に2回のツアーガイドがあり、事件の夜を再現してくれる。19世紀を代表する美しい劇場といわれる館内は当時の面影を色濃く残し、時間を溯ってしまったような錯覚に陥る。地下は博物館になっており、事件当日の血痕のついたリンカーンの服や枕カバー、犯人の使ったピストルなどが展示され、今なお事件を生々しく伝えている。

Petersen House

フォード劇場の向かい



開館時間：毎日 9時～5時（但し、クリスマスは休み）

電話：(202) 426-6924

リンカーン大統領が狙撃された後、運び込まれた民家。奥の寝室に寝かされた大統領は翌朝ここで息を引き取った。ベッドは当時のものではないが枕カバーはその時のもの。また陸軍大臣が事件の調査を行った奥の客間やリンカーンの妻メアリーが待機していた入り口近くの客間などを見学できる。数人集まるとガイドがつき、ここが普通の民家であったこと、大統領は長身だったのでベッドが短すぎて斜めに寝かされたこと、亡くなるまで医師が夜通し手を握っていたことなどを知ることが出来て、大変興味深い。

この春のワシントンDCイベント／桜祭りと日本芸術祭

この春、ワシントンDCに出かけたい理由がもう一つ。国際レベルのコンサートホール、ケネディーセンターで日本祭が催されます。時期は毎年行われる桜祭りと同時期。1853年のペリーの黒船来航による日本の鎖国時代の終結、日米関係の始まりから150年を記念して、日本大使館とケネディーセンター共催により、この日本芸術祭が実現しました。25年前に当ホールにて日本の歌舞伎が初演されてからちょうど25年目、銀祝に当たる年でもあるからです。めったにない企画ですので、DCの素晴らしい桜のお花見も兼ねて足を運んでみませんか。世界の一流アーティストの公演が行われる素晴らしいケネディーセンターをこの機会に訪れてみるのもいいかもしれません。

電話：チケット予約 (202)467-4600 または (800)444-1324

- | | | | |
|-------|----------------|-----------|--|
| 3月26日 | 7:30 pm | \$35 | “Sho En, King of The Ryukyu”…15世紀の琉球帝国(今の沖縄)で、一人の男性が帝王にのし上がるまでを描いた舞踏をまじえた演劇。 |
| 3月27日 | 7:30 と 9:30 pm | \$28 | 松居慶子コンサート …異なるジャンルの音楽を独自の才能でアレンジ、演奏する国際的なジャズピアニスト。 |
| 4月2日 | 8:00 pm | \$15～\$30 | 狂言「Nippongaku」…野村万之丞率いる50人を超える狂言団が現代的アレンジも交えた狂言で観客を楽しませてくれる。 |

一、二泊したいワ という方達にチョット耳寄りな情報をさしあげましょう。

“ワシントンDC 内のホテルは高くて…”という方に編集部からのトツテオキの秘密(あまり宣伝しないでネ)。車でワシントンDC の郊外、バージニアの Fairfax までドライブして下記のホテル(勿論、要予約)にお泊まり下さい。快適で便利でお値段も週末は1泊70ドルくらいで豪華な朝食付き。近くのメトロ、Vienna 駅へホテルのシャトル・バスが無料で送り迎えしてくれます。ワシントンのダウンタウンには30分足らずで到着。自分で運転していくより速い。駐車場探しの心配も御無用。お帰りの当日、時間があれば、近くの Tysons Cornerでショッピングを楽しまれては如何でしょう。

Fairview Park Marriott 3111 Fairview Park Dr., Fairfax (703) 849-9400

今回は、VA シンフォニーのアシスタントコンダクター桑原鎮男(しずお)氏のお母様である桑原由美子様からご寄稿いただきました。アメリカに住む私達にとってとても興味深いお話だと思います。二回に渡ってお届けしますので、どうぞお楽しみください。

日本に帰らなかった私達 (1)

1991年10月末日、我御亭主は、「日本に帰国することになったようだよ。」と狐につままれたような顔で私達に告げた。アメリカに来て5年目が過ぎた時だった。

1986年、一足先に彼が赴任し、その後私と息子二人(当時7才と10才)がニューヨーク、ラガーディア空港に降り立った。その時から言葉はもとより、システムそのものが違う異国での文字通り右往左往のがんばり母さんを余儀なくされたのだ。

コネチカット州、スタンフォードのアパートに落ち着いたものの、我亭主はすぐに出張へと旅立って行ってしまい、残された家族三人、テレビもなし、ファミコンもできないという状態、2DKのアパートでひたすら荷物の整理と子供は将棋に明け暮れた。三ヶ月位でヒューストンに引っ越しというので、やっと決まったアパートは、住んでみれば一つ道路を隔てると黒人街という所だった。黒人も大きな家に住んでいるのだなと思っていたら、ある日火事でその家が燃え、なんと五世帯もの人達が一軒の家から焼け出され、ホームレスとなったのにはびっくりした。また、別の家では突然五、六台のバトカーが停まり、銃声までして麻薬かなんかの逮捕騒ぎにいたっては、もうこんな所に住めない、たまに帰ってくる夫に涙ながらに訴えたりした。夏休み中にアメリカに引っ越して少しでも慣れ、子供達に友達でもできればという計画は見事にはずれ、よその子供に接する機会もなく、新学期が始まるまで二ヶ月間はファミコンに明け暮れて過ぎて行った。

9月になり、子供達を車で二十分ほどの小学校へ連れて行き、先生の言いなりに下の子は二年生、上の子は日本では四年生であったが、生まれ月の関係で五年生になると言われ、安易にOKと頷いたのが後で子供に大きな負担を背負わせることになるとは、その時思いもしなかった。

「メイ アイ ゴー トウ バスルーム」だけを教えられた子供達は、でもいやがりもせずとにかく学校に通い出した。日本人は我息子二人だけ、その他の外国人はインド人、中国人、南米人等がいた。第一日目の帰り、バス停に迎えに行く一人のこやかな黒人の少年が、「僕はしずお(長男)と同じクラスでいろいろ助けてあげるよ。」と自己紹介してきた。彼の名はバーノンといった。それから彼は、毎日のように学校が終わると遊びに来て、辞書を片手にゲームをしたり、鬼ごっこをしたり、歌をうたったりして、彼のおかげで日々の生活も順調にすべり出したかにみえた…が、10月の末、学校から手紙が来た。内容は外国から来たばかりの生徒を一つの学校に集めるニューアライバルプログラムができたのでそこに行き、英語力を身につけた後また、今の学校に戻ってくるというもの

だった。また新しい学校に通うことになりそれから五ヶ月間は主に英語と算数だけをやってきたようだ。

3月の始めヒューストンに引っ越し、5月まで残りの三ヶ月をエレメンタリーで過ごした長男は、9月から中学校に行くことになった。四年生の一学期を日本で終えただけでアメリカに来て、いきなり五年生になり、その五年生もニューアライバルプログラムにいて、正規の授業はすっぽり抜け、ひとつとびに中学生になってしまい、何がなんだかわからないというのが実状だったようだ。

しかしその当時、私自身もコネチカットからテキサスに越して来て、カルチャーショックと奮戦していた。クリアレイクというヒューストン郊外に住居をかまえたが、新築のカーテン、造園業者とおぼつかない英語でいろいろなことを取り決めたり、家具を買ったり、冷蔵庫、テレビ、掃除機など電気器具も何とかしなければならぬし、アメリカの商売人ときたら何をどう考えているのか、配達日時はメチャクチャ、やっと届いたものは似ても似つかない代物だったり、一ヶ月でつくはずのカーテンは、六ヶ月経っても一部つかなかったり、忍の一字。9月から私自身も英語の勉強をしに行くことになり、やれやれ一息ついたと思えたその年(1989年)の暮、暗い長男の顔にガンと頭を後ろから叩かれたのだった。

父親共々学校に行き、全科目の先生に囲まれ、こまごまと親がレクチャーを受け、ノートブックのないアメリカの学校でのバインダーのシステム作り、ロッカーの整理の仕方等、5年生でやらなければならなかったことを、遅ればせながら、親子で始めたのだった。英語の家庭教師をつけているとはいいながら、親も一緒になって勉強を見なければと痛感したものの、アメリカの会社とのジョイントベンチャーの基礎作りに奔走している父親は殆ど不在という現状だった。母親の私の英語力は、日常会話程度で社会(その時は歴史)の教科書一頁を読むのに2時間、3時間というありさま。子供と二人で眠い目をこすりこすりの勉強も、ほんの少しの助けにしかならなかった。とにかく彼は、中学になってから始めた野球、サキソフォン、そしてレンディという底抜けに明るい友達を支えに、大波小波にゆれながら、青息吐息で中学三年間を乗り越えて行った。音楽好きの彼にとってサキソフォンは、唯一無二の友となり、ジュニアとなった今では、ミュージック関係のカレッジに進む夢を持って突き進んでいる。

<次号に続く>



Thank you

ODUの浜田様、Schrader様よりご寄付を頂きました。ありがとうございました。

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

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、ご連絡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/小島まちこ/安田千秋/温子 Smith/節子 Orr