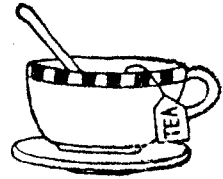


Tea Time

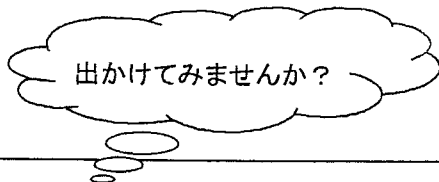


第18号 2003年10月15日

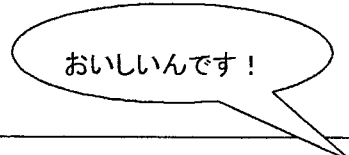


お元気ですか。ごぶさたいたしました。

夏の喧騒も強烈な陽射しのシャワーも遠のき、町はまた美しい紅葉に彩られ始めました。 ハロウィン、サンクスギビング、クリスマスと続くホリデーシーズンの幕開けでもあります。 アメリカで暮らしているとこの時期は、あっという間に過ぎてしまう気がしませんか？ 季節を見送り、また新しい季節を迎え、一年が過ぎ、また新しい一年…。地球上のさまざまな騒ぎをものともせず時だけは確実に前へ前へと進んで行き、私達に歩み続ける強さを教えてくれます。 さて、「Tea Time」は今年長い夏休みをいただきました。 休暇の間に念願だった専用のオフィスが発足し(ステキです！ぜひ遊びにいらしてください)、新しい編集者を迎え、一同気力も体力も充電して再出発します。これからは皆様のお役に立てるようにがんばります。 どうぞよろしく願いいたします。



出かけてみませんか？



おいしいんです！

《La Grande Tea Room》

1325 Jamestown Road, Williamsburg
(Fresh Market の近く)
TEL 229-4493

場所は Williamsburg の高級レストラン The Whitehall の一角、経営は別です。月、火、水曜日のランチタイムにTea Roomスタイルでサンドイッチやデザートをお茶と一緒にいただけます。それほどメニューの種類は多くありませんが、青と白の陶器やアンティークをアクセントに使ったインテリアが、ホッとくつろがせてくれる場所です。女友達だけのバースディやその他の集まりなどにも利用されているようです。Williamsburg でのお買い物の合間にでも立ち寄ってみてください。サンドイッチが\$7~10、セットメニューが\$13、スープ、デザートが\$5くらいです。



忙しい朝に最適！ヘルシードリンク

—健康管理に熱心なアメリカ人女性の提案—

【材料】

オレンジジュース	1/2	カップ
non fat daily soy beverage		
of soy milk(*)	2	Tbsp
蜂蜜(**)	1~2	tsp
苺やラズベリーなど	1/2	カップ
メロン	1/2	カップ
バナナ	1/2	カップ
Wheat germ(*)	1	Tbsp
Wheat brun(*)	1	Tbsp

材料をブレンダーに入れ、スイッチを入れたり消したりしながら固形材料が滑らかになるまで、よく混ぜ合わせる。



* soy beverage, wheat germ, wheat brun は Ukrop や health food 店で販売している。

** グローサリーで販売している蜂蜜ではなく、ローカルでとれた蜂蜜を使うと花粉症などのアレルギーの予防になる。





特集：アメリカ各地に住む日本女性の暮らし方



それぞれの土地柄に応じて日本女性はどんな生活をしているのかな。ちょっと気になりませんか。知人や友人にアンケートに答えてもらったり、文章にしてメールで送ってもらったりして協力を得ました。

本紙の質問に答えてくれた人 A さん (Illinois 州 のケンプトンという小さな村に住む36歳の主婦。子供二人の母)
B さん (Colorado 州 のデンバー市に住む40代の母親。主婦)
C さん (Indiana 州 のクラークカウンティに住む42歳の女性。子供無し。補習校教師。滞在年数3年)

どんな土地柄ですか。

Aさん: 春と秋はとても気持ちがよく、夏は暑くて日本ほどではないですが蒸し暑いです。冬はマイナス何十度となり、とても厳しい寒さです。
Bさん: 雄大なロッキー山脈の麓に広がる都市で、年間を通して乾燥しています。夏はあまり暑さを感じずエアコン無しで過ごせます。標高は1600mと高いので酸素が薄く体が適応するのに2週間かかります。11月～4月頃までは冬ですが雪が蒸発するのが速いので深雪にはなりません。
Cさん: ケンタッキーダービーで有名なルイビル市のすぐ近くで、5月になると地域中で盛り上がり1ヶ月くらいお祭りが続きます

日本人社会の規模の大きさはどれほどですか。

Aさん: 1時間離れたブルーミントンという町に三菱自動車があり、そこに多く日本人の方がみえますが、この近くにはみえません。
Bさん: 日本人と日系人を合わせて1万人と言われていましたが、実際にはもっと少ないと思います。

教育事情は？

Aさん: ブルーミントンにサタデースクールがあるそうですがその他の事はわかりません。
Bさん: 日本人補習校があります。学生数は少ないですが帝京大学デンバー校もあります。

日本食事情は？

Aさん: お米や醤油、豆腐などは近くのお店で買えます。あとはシカゴまで2時間かかるのですが、ミツワがあるので買い出しに行きます。日本食レストランも近くにはありません。
Bさん: 日本食料品専門のスーパーが1軒、他、Koreanのお店が2軒、東洋食料品店が1軒あります。

日本人同志の交際、集まりはありますか。

Aさん: たまに食事を一緒に作って食べたり電話やメールで連絡しあっています。
Bさん: 日本人の教会が2つあります。企業懇談会、日米教会もあります。「ロッキー時報」という週間新聞もあります。
Cさん: ジャパンクラブや補習校でおこなっています。

アメリカ社会との交流はありますか。

Aさん: 近所の方とか子供の学校を通じた人達、大学の頃知り合った人達とお付き合いしています。

今、話題になっていることはありますか。

Aさん: 子供たちの間では遊戯王。
Bさん: テロ事件以来、ひどい不況になっている事。

その土地での生活で困ったこと、問題点はありますか。

Aさん: とにかく、何処に行くのでも時間がかかるのでつらい。特に冬はもしものトラブルに備えて毛布や食べ物を持っていきます。
Bさん: 乾燥しているので肌が乾きます。髪の毛もパサつきます。木や花など緑はとぼしいです。

その土地での生活の利点、喜び、嬉しかった経験はありますか。

Aさん: 自然に囲まれていて子供を育てていくのにとってもよい環境です。
Bさん: 洗濯物、洗髪後の髪はたちまち乾きます。ロッキー山脈がいつも見えるのは好きです。川がないので蚊は全くないです。せみ、ほたる、かえるもいません。
Cさん: 治安もよく買い物にも不便はありません。人々は穏やかで親切です。家族、友人、隣人を愛しこの土地を代々愛して離れる事を好みません。異文化を嫌いませんが自分の中に取り入れようとはなかなかしません。ここでの生活は[大草原の小さな家]という感じがします。住みやすい所だと思いますが、現地の人とはライフスタイルが違います。

余暇はどうして過ごしますか。

Aさん: 散歩したり、友達と話したり、インターネットで日本のニュースを読みます。

Bさん: 夏はロッキーの山の中へキャンプです。キャンプ場はどっさりあります。冬は1~2時間でいくつものスキー場へいけるので好きです。世界選手権の会場です。

Cさん: 色々な趣味をいかして楽しく生活しています。インディアナ州はアメリカで最も屋根つき橋が多いので、今はその橋がある所をすべて訪れる予定です。

働く日本人女性たちの事情は
いかがでしょうか。

Aさん: よく知りません。

Bさん: 日本人の不動産屋、Car Dealer、医者、旅行代理店など色々な場があります。アメリカ人社会の中で働いている女性もけっこういます。ピアノ、バレエ、お琴の先生、図書館の司書などされている方もいます。

将来のプラン、希望など
ありますか。

Aさん: 子供がもう少し大きくなったら日本語を活かした仕事ができたかな...と思っています。

* 編集部からのお詫び: インディアナ州に住むCさんには編集側の手落ちで短い質問の少ないアンケート用紙が配られました。アシカラズ!



サンディエゴでは...

田端奈津(30代、税務担当スペシャリスト)

この町には日系アメリカ人、軍関係の方と結婚した日本人女性、駐在員とその家族、リタイア組、投資家、短期、長期の留学生と日本人は数多く住んでいます。日系スーパー、日本語補習校、日本人医師、日本人が経営する車ディーラーまであり、不便に感じた事はありません。ただ、東京24区と称されるロスと比較するとやはり、不便ですが。

をしたり、パンを焼いたり、私の周りの女性達は外ズラもいいですが、家庭的なことも大好き。仕事も家事もできるスーパーウーマンたちは、集まっては、世の男性達の頼りなさを嘆き合っているのです。

私達、独身女性の間では、ゴルフ、ピクニックは年中行事。メキシコ側にいいレストランができたと聞けば、国境を越えてまでも、アジア人街の Korean Spaに通い、車で2時間走って、ロス、パームスプリングスまで遊びに行く事もあります。数あるリゾートホテルのサンデーランチで女性だけのお誕生日会が習慣になっています。おしゃべりを楽しみながらビーズ刺繍

ここからは溜め息の話です。楽しいこといっぱいサンディエゴも住居のことになるとう頭痛い。近年の住宅の価格の上昇率は全米でも5本の指に入るほど。20年先まで家が足りないと言われていて。市民の平均所得に対する住宅の価格が異常に高く(2002年の中間値が32万ドル!)、この状況では独身女のマイホームの夢は本当に夢のままで終わりそう。studio アパートの高いだけの天井を見て、また今日も溜め息をついているのであります。

ニューヨーク、マンハッタン区では...

森部啓子(主婦、8歳の女兒の母、NY市、Upper East Sidelに在住。滞在10年)

NY市は日本の東北地方と同じ緯度で冬は寒く、都市部でも雪が積もる事も珍しくありません。夏は7月などは30℃以上になって湿度も高く、sticky な日が続きます。そこでNYのお金持ち達は、涼しい郊外や他州、あるいはヨーロッパの別荘に夏中移動してしまう、というわけです。

多くの人種、階層の人々が暮らすNYではそれぞれのコミュニティが育っています。日本人文化もしっかり根をおろしていて、日本食に関して言えばレストランにしろ、グローサリーにしろ、かなり充実してると言えるでしょう。

私の場合、渡米後、比較的すぐ妊娠、出産したため、日本語のラマーズクラスや子供の幼稚園、学校、習い事などを通しての友人、知人(日本人、現地人共)に恵まれました。もし子供がいなければ、、、と考えるとNYには様々な日本人向けの団体(日本クラブ、ジャパソサエティを始め、各県人会や大学同窓会等)もあり、その気さえあれば色々な方々と知り合う機会は沢山あります。NYの都市部に暮らす人は冷淡、という印象があるかもしれませんがアパートの同じフロアに住むアメリカ人、ヨーロッパ人など、しょっちゅう顔を合わせていても殆ど言葉を交わさない人もいればフレンドリーで親切な人も、それは東京に暮らしているのと同じような感覚ではないかと思えます。

娘の通う補習校は郊外にある私立の日本人小学校が併設しているマンハッタン区の土曜日校です。現地の私立校の校舎を借りて行われる授業は各学年1クラス(2~15人位)でこじんまりとした和やかな雰囲気です。親のボランティア、PTA活動は一切無い為、他の補習校とは雰囲気が異なるかもしれません。いわゆる文部科学省の補習校は川を越えたクイーンズ区、及びNJ州にあるのですが、家から近いマンハッタン内に通えるという利点と父兄の負担が少ないということからこの補習校を選んだという家庭が多いようです。平日は子供の送り迎え(学校へは徒歩、習い事などは地下鉄やバス、タクシーを使って)が重要な日課となっていて、その他週に一度のテニス、学校のボランティア活動、会合、行事への参加などがあります。時には学校へ娘を送った後、セントラルパークを散歩したり、本番当日の午前中に行われるNY フィルハーモニックのオープンリハーサルを覗きに行ったり。そして友人とおしゃべりも私にとって大切なひとときです。10年以上も暮らしているNYは大好き。ゴージャスと猥雑が混在するNYアヴェニューを越え、そしてストリートを曲がるとそれぞれ違った表情を見せてくれるこの町のことはまだまだ知らないことだらけ。その魅力は一言では言い表わせません。

オイシーヘルシーお豆腐レシピ

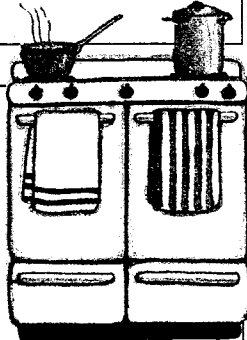
今回のお料理レシピは、私たち女性に欠かせない大豆食品の代表、お豆腐を使った美味しいお料理のレシピを集めてみました。

手抜き！お豆腐ラザニア

- 【材料】**
- | | |
|----------------|--|
| ラザニアの乾麺(ゆでない！) | 1箱 (8oz) |
| チーズソース | リコッタまたはカッテージチーズ 1C
おろしたモッツアレラチーズ 1C |
| フィリング | ほうれん草 適宜(180g位)
*茹でて水を絞っておく
(冷凍ほうれん草を解凍しても可)
木綿豆腐 1丁(好みで調整)
*細かくつぶしておく |
| トッピング | おろしたモッツアレラチーズ 1/2C
黒オリーブの輪切り缶詰など、好みで。 |

【作り方】

1. チーズソースの材料を混ぜ合わせておく。
2. フィリングの材料を混ぜ合わせておく。
3. 9x13インチの耐熱容器に薄く油を塗っておく。また、オーブンを350Fに温めておく。
4. フィリングの1/3を容器のそこに広げる。
5. 次にラザニアの乾麺の半量をフィリングの上に敷く。
6. さらにその上にチーズソースの半量を広げる。
7. 4. から6. をもう一度繰り返し、最後にのこり1/3のフィリングを広げる。
8. 一番上にトッピングのモッツアレラチーズなどを散らす。
9. 1/2Cの水を容器の周囲に沿って回しかけ、オーブンで1時間強焼く。



ステーキ風豆腐

- 【材料】**
- | | |
|----------|------|
| 木綿豆腐 | 2丁 |
| 長ネギ微塵切り | 2Tbs |
| オイスターソース | 2Tbs |

【作り方】

1. 豆腐を厚め(2cm位)に切り、ペーパータオルで水切りをしておく。
2. フライパンに油をひき、豆腐を狐色にこんがり焼く。(焼き過ぎないように。)
3. 2. のフライパンにオイスターソースを入れて豆腐に絡め、長ネギを振り入れてふたをし、1分程蒸して出来上がり。

韓国風冷奴

- 【材料】**
- | | | | |
|--------------------|---------|---|------|
| 豆腐 | 1丁 | } | 韓国だれ |
| 粉末とうがらし(韓国産の真っ赤な粉) | 2~4Tbsp | | |
| おろしニンニク | 2Tbsp | | |
| すりごま | 2Tbsp | | |
| 長ネギのみじん切り | 1Tbsp | | |
| しょうゆ | 適宜 | | |
| 白髪ねぎ | 少々 | | |
| 千切り生姜 | 少々 | | |

【作り方】

1. 豆腐をゆでて、冷水に取っておく。
2. たれの材料を全部合わせる。少しとろりとするくらいにしょうゆで加減する。
3. 豆腐を食べやすい大きさに切って皿に並べ、白髪ねぎと、千切り生姜をのせて、たれをかける。

豆乳でつくるあんかけ茶碗蒸し

- 【材料】**
- | | |
|-------|-------|
| 卵 | 3個 |
| 豆乳 | 400cc |
| 水 | 500cc |
| 顆粒だし | 1Tbsp |
| みりん | 1tsp |
| しょうゆ | 2tsp |
| 塩 | 1tsp |
| 生しいたけ | 3, 4枚 |
| 絹さや | 4, 5枚 |
| 片栗粉 | 1Tbsp |
| 水 | 1Tbsp |

あんの材料

【作り方】

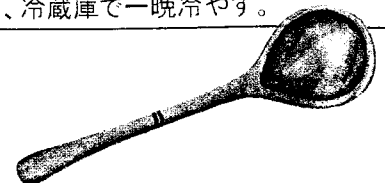
1. 卵を割りほぐし、豆乳を加えてよくかき混ぜ、裏ごし器でこす。
2. 1. を耐熱容器に入れて、湯気の上だった蒸し器で弱火で20分程度蒸す。
3. あん材料の上から5つを混ぜて火にかける。
4. 沸騰したら、薄切りにした生しいたけを加えてさっと煮、片栗粉の水溶きを加える。
5. あんにとろみがついたら火を止め、ゆでて細切りにした絹さやを散らす。
6. あんを茶碗蒸しの上にかけて、熱々をいただく。

お豆腐のクリームパイ(2個分)

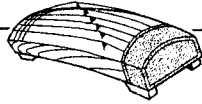
- 【材料】**
- | | |
|--------------|------|
| 絹こし豆腐 | 1丁 |
| Jello(Lemon) | 2箱 |
| 水 | 2C |
| 生クリーム | 16oz |
| レモン汁 | 2Tbs |
- Graham Crackerのパイ型 (直径7インチ 2個)

【作り方】

1. Jelloを水に溶かして3~5分沸騰させ、冷ましておく。
2. フードプロセッサーに豆腐をいれ、生クリームを何回かに分けて加えながら混ぜる。
3. 最後にレモン汁を加え混ぜる。
4. 1. と2. を混ぜて、約5分くらいで固まりかけてきたらパイ型に流し入れ、冷蔵庫で一晩冷やす。



特別イベント



“日本の調べ”—悠久の時を越えて受け継がれる伝統音楽

ワシントン桐朋琴ソサエティと特別ゲストによる琴、尺八、三味線、和太鼓などバラエティ豊かな邦楽をぜひお見逃しなく。

日時：11月7日(金) 7時半

場所：Chrysler Hall, Norfolk

料金：大人 \$25、学生 \$10、各種ディスカウント有り。

チケットは(671-8100)、または(427-6800)へ。

<Virginia Symphony Orchestra>

場所：Chrysler Hall, Norfolk

電話：892-6366、www.virginiasymphony.org

料金：\$19~\$70

Handel's Messiah

桑原氏指揮によるホリデーシーズンのコーラスコンサート。

日時：12月6日(土) 8時

“Songs of The Earth (Mahler 作曲)”

珍しい組み合わせStravinskyの“The Rite of Spring”と共にシンフォニー愛好者へお届けするマスターワークシリーズ。

ファレッタ指揮、Robynne Redmon(メゾソプラノ)、

Thomas Rolf Truhitte(テノール)出演。

日時：2月28日(土) 8時 & 29日(日) 2時半

The Three Phantoms

ブロードウェイの“Phantom of Opera”で演じた3人のテナーが貴方を再び魅了するでしょう。

日時：3月5日(金) & 6日 8時

An Evening with Sir James Galway

ジョアン・ファレッタ指揮、Sir James Galwayフルート奏者による感動的なマスターワークシリーズ。

日時：3月13日(土) 8時

<Art>

Murano Glass —The Chrysler Museum, Norfolk

Olnick & Spanuコレクションから選ばれた300種の美しく、カラフルな20世紀から現代に至るまでのベネチアングラスの展示。(Muranoと言えばベニスにありある島で1292年以來工芸ガラス製作の中心地として世界的に有名。)

日時：10月2日~4月25日 (水) 10時~9時、

(木~土) 10時~5時、(日) 1時~5時

電話：664-6200

<オペラ>

場所：Harrison Opera House, Norfolk

時間：水曜日 7時半、金曜日 8時、日曜日 2時半

料金：\$25~\$90

電話：877-2550 又は 671-8100

魔笛 (モーツァルト) 11月7日(金)~16日(日)

Rigoletto (ヴェルディ) 1月30日(金)~2月8日(日)

Fedelio(ベートーベン) 3月12日(金)

<Hampton Arts>

場所：The American Theatre, Hampton

電話：722-2787、www.TheAmericanTheatre.com

“The Krasnoyarsk National Dance Company of Siberia”

一連の流れの中に見せる壮観なシベリアの音楽と民謡ダンス。

日時：11月3日(月) & 4日 7時半

料金：27.50~\$32.50

“Mano A Mano—The Bullfighter's Ballet”

伝説的闘牛士のカラフルな生涯を描いたスパニッシュダンス。

日時：11月18日(火) & 19日 7時半

料金：\$27.50~\$32.50

Christmas with The Empire Brass

バッハからコップランドまでの曲を演奏し世界中にファンを持つ brass quintet でホリデーシーズンを楽しみましょう。

日時：12月9日(火) 7時半

料金：\$25~\$30

Sharon Isbin

グラミー賞獲得し叙情味と多才さで秀でたギターリストとして人気上昇中の美女シャーロンの演奏。

日時：3月13日(土) 8時

料金：\$20~\$25

<ブロードウェイ>

場所：Chrysler Hall, Norfolk

時間：金曜日 8時、土 & 日曜日 2時 & 7時半

電話：622-0288、671-8100

Rent

日時：11月14日(金)~16日

料金：\$46.75~\$57

The Sound of Music

日時：12月30日(火)~1月4日(日)

料金：\$39~\$46.50

Oliver

日時：1月20日(火)~25日(日)

料金：お問い合わせください。



<バレエ>

“The Nutcracker” by Virginia Ballet Theatre—Chrysler

Hall お決まりの“くるみ割り人形”、ホリデークラシック。

日時：12月11日(木)~14日

(木~土曜日 8時、土 & 日曜日 2時)

料金：\$30~\$40、子供 \$20

電話：622-4822

“Giselle” — The American Theatre, Hampton

伝統的ロシア国立バレエが演ずるロマンチックバレエ至宝のひとつ。

日時：3月30日(火) 7時半

料金：\$27.50~\$32.50

“Carmen/Paquita”—The American Theatre, Hampton

ロシア国立バレエ演出によるカルメンとバレエの妙技をたっぷりと見せるマスターピース“Paquita”。

日時：3月31日(水) 7時半

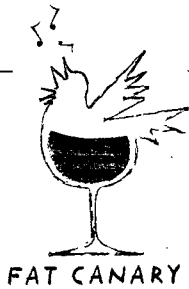
料金：\$27.50~\$32.50



私のお気に入りレストラン

Fat Canary

410 Duke of Gloucester
Merchant Square, Williamsburg
TEL 229-3333 毎日5時～10時
ディナーのみ



FAT CANARY

Colonial Williamsburg の Merchant Square にある The Cheese Shop はそのサンドイッチとワインの品揃え、グルメ食品で大人気の店だが、そこが最近 Merchant Square のど真ん中に移転し、ぐっと広くおしゃれに変身した。更には店と併設してレストランをオープン、毎晩満席の人気を博している。従ってぜひ予約をしてから出かけて頂きたい。

“West meets East” という感のメニューが目につき、タイや日本の料理を応用した料理が多い。ある日の特別メニューには刺身あり、タイ風海鮮料理のアレンジあり。繊細で洗練された味付けで、盛り方も美しく食欲をそそる。難を言えば、店内が人々の話し声、笑い声でかなりやかましい感じ。

メインは \$17.95～\$23.95。

ちなみに地下のワイン売り場はこの辺りで No.1 の品揃え、さらに毎日違う種類のワインの試飲もできる。又、従来の The Cheese Shop 内では、簡単なイスとテーブルが置かれており、以前同様美味しいサンドイッチとコーヒーでランチができる。
(Williamsburg 60代主婦)

Atlanta Bread Company

675 Phoenix Dr., Virginia Beach
TEL 306-4320 毎日朝7時～夜9時(日曜6時)



Lynnhaven Parkway から Sabre Rd. を右折すると、Phoenix Dr. との角にあります。清潔で明るいパン屋さん兼喫茶店で、サンドイッチを頬張りながらノートや本を広げる人、甘いペストリーでお茶をする楽しげなカップルなど、つついのんびりしたくなる雰囲気がいっぱい。オススメは6種類のホット・サンドイッチ。中でも、Viva Portabella Mozzarella (\$5.99) は最高。他には、曜日ごとに変わる4種類のスープ(\$2.95) や、新鮮な野菜をふんだんに使った各種サラダもお試しを。大ぶりの白い食器がおしゃれです。

(Chesapeake 在住 20代主婦)

Café Europe

319 High St., Portsmouth
TEL 399-6652
ランチ: 火～金 デイナー: 火～土

ポーツマス のダウンタウンは High St. にあるとてもシックなレストラン。その名の通り、ヨーロッパ風の落ち着いたインテリアに心が和みます。お料理も欧風料理が中心で、日替わりの特別料理もあり、とーつもおいしい！ サービスも行き届いていて、食事の終わった頃には、とてもいい気分。また来たい！ という気持ちになる数少ないレストランのひとつです。High St. はちょっとステキなお店、気になるお店、アンティークショップなども並んでいます。次回のお買物プランに、ここでの食事も組み込んでみてはいかがでしょうか？

(Williamsburg 在住 40代主婦)

Lynnhaven Fish House & Pier Cafe

2350 Starfish Road, Virginia Beach
TEL 481-0003
毎日11時半～夜10時半



シーフードレストラン。とにかく見晴らしは最高。夕日に輝く海と人々のくつろぐビーチを眺めながら食べるシーフードはまた格別。メニューの品揃えも大変多く、日替わりの Catch of the Day に10種類くらいずらりと並んでいる。量もかなり多い。前菜のイカのフライ(\$7.50) はとても柔らかくて美味しく、Backfin Crabmeat Cocktail (\$9) は新鮮なカニ肉のかたまりがふんだんに入っていて、両者とも十分メインディッシュになる。

料理と一緒についてくるものはパン、ハッシュパピー(ここのはおいしい)、サラダと、フレンチフライ、Black Bean Rice、ベークドポテト、ベークドスイートポテト(サツマイモに焼き溶かしたマシュマロをからめたもの)の内のひとつ。

日本からのお客様や家族連れにオススメ。

(Portsmouth 在住 30代主婦)





「Tea Time」創始者であり、1999年半ば過ぎまで編集長を務められた佐々木美禰子女士より皆様へお便りが届きました。

皆様ご無沙汰しました。あれは何年前になるのか、5～6年前でしょうか。今も「Tea Time」で活躍している節子女史と他の仲間も募ってNewport News で「Tea Time」を始めた佐々木美禰子です。

1999年に西海岸はハイテク産業のメッカ、シリコンバレーに転職して、東海岸とは全く違う環境に先ずはびっくりしたのを懐かしく思い出します。

とにかく、アメリカにいるとは思えないほどアジア人(Korean, Chinese, Indian など)が多く、空港を取り巻く赤茶けた低い山々は緑の木々というものがなくカラカラに乾いていて、東海岸の美しい緑に慣れ親しんだ私にはショックでした。でも住めば都とはよく言ったもので、ありあまる日本食、世界中の珍味が食べられるレストラン群、洒落たブティックなどなど、まるで東京に帰ったようで、外国暮らしの不便さを感じないほどそこはカリフォルニア州日本郡なのです。そんな場所ですから、でしゃばりの私には本音でつき合える熟女の友人がたくさんで、ことあるごとに皆で Pot Luck Party を持ち回りしてはボスや同僚の悪口を喧嘩囂々と言いつつ、その楽しいことと云ったら、ストレスを溜め込む暇がなかったですね。

今、私は老いた母の看病に東京へ戻り、weekday は同時通訳者の養成や国際会議のコーディネーターとして虎ノ門の会社で働き、週末は母の看病に東京の郊外へ車で、という生活を余儀なくさせられています。東京の生活は昔から住み慣れたところですので、それなりに enjoy していますが、やはり私にとって一番懐かしいアメリカは Virginia の美しい自然とあののんびりした時の流れです。そういう意味でも Virginia で「Tea Time」を通して巡り合った「人々」と「時間」は私の一生の思い出の箱にしまっています。

Kiln Creek 内の小さい town house は今でも人に貸していますし、永住権も得た私ですので、遠い将来は又あの懐かしい Newport News の町へ帰ることになるかもしれません。昨今のご時世を考えるとこの先、一体何があるか本当にわかりませんが、私にとって Virginia のゆったりとした時の流れは本当に夢のように懐かしいものです。そんな場所に住んでいる皆様は本当に恵まれていると思っていきたいと思いますよ。

東京へお出かけの折りは是非、お訪ね下さいね。

佐々木美禰子

東京都品川区 西大井 4-20-2

Japan 140-0015

電話: 03-3772-7462

e-mail: mineko_sasaki@hotmail.com



また、「第2代編集長」と呼ぶべきように中心になって活躍して下さったもと「Tea Time」編集員、大久保千穂さんからもお便りが届きました。

8年近く住んだ Virginia を離れ、故郷福岡に帰国したのは今年6月。まず暮らしにくい一言に尽きる日本の生活に、一人腹を立てたり文句をいったり。それでも2ヶ月が過ぎ、やや収まりつつある頃に再度仕事で Virginia へ。

車窓からは果てしなく続く木々の緑、豊かな水、快適に飛ばせる高速道路。懐かしい友人たちとの楽しいひとときが更に私の滞在を楽しいものにしてくれました。

美味しいものが食べられることと、回りの会話が不自由なく理解できること以外は、日本の暮らしがアメリカよりもよいと思う事がまだ見つかりません。近くの店は10時開店、7時閉店、会社勤めの私には不便の上なし。TV では異常な事件や、つまらないワイドショーが平気で放映されている始末。なかに、いまに私の住む町も住みやすい町にしてやるぞ、と思いつつ、今はまだおとなしくおこうと思っています。だって、それだけでなく「ちよっと変わった人」と思われているに違いないのですから、。。。

8月17日、出張を終えて福岡空港に降り立った時、到着ロビーに見つけた家族の笑顔に「ふふ、日本もまんざらでもないな。」と思わず笑みが。やはり私は日本人、ここで暮らしてゆくのだと思ったからでしょう。

あとは自分の努力ひとつ、バリバリ頑張るぞー！！



そして、また、次のような心温まる励ましのお便りを読者の方から戴きました。編集員一同、感激いたしました。

4年間、「Tea Time」の愛読者としてメンバーの方々にお礼を申しあげます。いつも心の中で感謝はしても、お手紙を出すのは、4年間も経ってからになってしまいました。申し訳ございません。

この度、私達は引越して Virginia Beach を離れることになりここでの思い出を振り返るこのごろです。赴任してきた頃、何も生活情報を知らない私達にとって「Tea Time」は大切な情報源でした。今でも新しい「Tea Time」を受け取る度、楽しみでじっくり読んでいます。(少々マニアで、コピーして地域別にわけたりしてファイルを作っています。)

私のように「Tea Time」を楽しみにしている方々は沢山いらっしゃると思います。皆様の労力とボランティア精神には頭が下がる思いと感謝の気持ちでいっぱいです。また、印刷協力されている Yupo 社にも感謝しております。

「Tea Time」は私の思い出と重なり、1ページごと今見ても懐かしいです。私の Virginia Beach での思い出としてずっとおきます。今まで本当にありがとうございました。深くお礼を申しあげます。

中根

日本に戻って感じる日本的なものは、皆さんにとってどのようなものでしょうか？5分毎、もしかしたら毎分やってくる電車でしょうか？ぎゅーと建て込んだ家並みでしょうか。それとも、夜中でもたくさんの方が歩いていることを思い起こす方もいらっしゃるのでは？

二年半のバージニアでの生活を終え、生まれ育った京都に戻り、「ああ、うちに帰ってきたなあ」と感じさせるものは、町内で聞こえてくる音です。

まずは豆腐屋さん。京都市中京区のあたりでは、今でも、ぱ〜ぶ〜、ぱ〜ぶ〜、と気の抜けた音を鳴らしてやってくる豆腐売りのおじさんがいます。アルミ製の四角い箱を二つほど、リヤカーのような車に乗せて手で引っぱり、ゆっくりと歩いてやってきます。月曜日から土曜日まで、12時すぎから1時までの間に必ずうちの前を通っていきます。すると、町内のおばさんたちがナベを持って表に出てきます。

週に何回かは棹竹とちり紙交換の白い軽トラックが、これまたゆっくりと進んでいきます。棹竹、といっても今では明るい緑色のプラスチック製ですが、「棹や〜、さ〜お〜竹〜〜」、「毎度〜御町内を〜おさわがせ〜いたします。古新聞〜、古雑誌〜、ぼろなどが〜ご〜さいました〜ら〜多少〜に〜かかわらず、ちり紙または〜景品と〜交換〜いたします。」テープに録音した独特の言い回しが流れてきます。

町内にやってくるのはお商売だけではありません。あじろ傘をかぶり、素足にわらじ姿で、「お〜〜〜〜〜いっ、お〜〜〜〜〜い」と、腹の底から太い声を響かせ、大徳寺、南禅寺、妙心寺などの雲水さんたちが托鉢にやってきます。日曜日の朝など、その声で目覚めたときには、ああ、これが京都やったなあ、と毎回のことながら、感じる次第です。



***** 編集部よりお知らせ *****
今号より新しく、温子(あつこ) Smith さんが編集に加わって下さいました。1児の女の子のお母さんであり、片手間に翻訳の仕事をする温子さんを、戦力の衰えてきた編集部が説き伏せ、編集に加わっていただきました。

Thank you

Williamsburg の伊藤様、日本の小川様、静岡の安田様、VA. Beach のK様、PortsmouthのT様より寄付を戴きました。ありがとうございました。

アメリカの小学校で教師として働く日本人女性である。Newport News, Newsome Park Elementary Schoolで4年生の担任を勤める望月三奈さん。クルクルと動く瞳が愛くるしく、ほっそりと小柄な身体の何処に？と驚かされるほど、強い意志を持った努力の人だ。

日本で女子大生だった時、休暇で訪れたハワイでアメリカ人のボーイフレンドに出会い、彼との付き合いを通してアメリカに目を向けるようになる。遂には留学を決意して大学を中退し、一年半かけて準備をした後、ペンシルバニア州、キングス・カレッジで2年半初等教育を専攻。その後一旦帰国して、再度日本語派遣教師の職を得てウィスコンシン州、カーセジ・カレッジへ。大学生に日本語を教えながら自身は大学院に学び、教育学でマスターを取得。その間彼女を支えてくれた「とても好きになった」ご主人も獲得！彼が CNU の教授として赴任したため、4年前にバージニアへ。ほどなく教師として現在の小学校へ採用された。最初の一年は子供に嫌われたり、親に否定されたり、校長先生に「お前の英語はダメだ」とまで言われ、意気消沈したという。しかし、苦境に立つとやおら闘争心が沸き起こるタイプ。辞めるのはいつでもできると、その後は連日9時10時まで学校に残って、ひたすら勤労、勤勉の日々を送ってきた。そんな努力が実り、最近ではクラスの成績が上がり、高い評価を得るまでになった。当校は優秀なマグネットスクールとして知られ、仕事はいつも山ほどあり、しかも、学区が低所得者層の多い地域のため、子供達が持ち込む問題は跡を絶たない。その都度、どうしたらいいのか、どうしてあげられるのか、と持ち前の闘争心をかきたてて真剣に取り組む。土曜日には日本語補習校で小学2年生の担任も勤めている。「日本語補習校の子供達は家庭が安定しているためか、とても子供らしく可愛い」そうだ。

努力や苦労の後を感じさせない爽やかな語り口に、日本女性特有の強さと優しさが覗き、気持ちのいい余韻の残る人である。(インタビュー:小島まち子)



本紙はペニンスラ地区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 /小島まち子 /安田千秋 /温子 Smith /節子 Orr

☆「Tea Time」は日系企業「Yupo」様のご協力で印刷されています。