



# Tea Time



第16号 2002年10月15日

WC サッカーの盛上がりやテロで出控えていた人達の帰省などで、夏の成田への国際便は活況を呈したようです。皆さんの中にも「ひとときの日本」「久々の日本」を満喫された方がたくさんいらっしゃると思います。そしてあらためて故郷のめまぐるしい変化を実感された方も多いのでは？ 私もその一人です。小学生が(自転車に乗りながら)ケータイを鮮やかに使いこなすのを見て驚き、物騒な社会事件が増え、「日本もアメリカ的になってきました。」なんて言葉を複雑な思いで聞き、今流行っているというお菓子を食べ(以前はそれがナタデココやティラミスだったり)、とまあ、刺激的。ごみの分別の徹底ぶりも何年かぶりに帰った者には驚きの一つでした。自分が出したゴミを仕分けながら、アメリカでのわが身を恥じることしきり。一般のアメリカ人がゴミのことを真剣に考え始めた頃には地球環境は手遅れになっているのかもしれない、などと他人事みたいな皮肉を言っている場合ではありませんね。私一人で変えられること—自分を変えること！というわけで、とても楽しくて、いろいろ驚いて、ちょっと反省した私の帰省でした。6年前に有志で始めた本誌。皆さんの応援に支えられて、思考錯誤の苦勞も乗り越えています。どうぞ、秋の夜長、美味しいお茶と「Tea Time」をお楽しみ下さい。

## ティールームへ出かけませんか？

今から何かと気ぜわしいこの季節。ハロウィン、サンクスギビング、クリスマスの準備の合間に、お友達とドライブ方々ゆっくりと午後のお茶を楽しみませんか？楽しい時間を過ごした後は、にっこり笑顔がもどってきますよ！

### Taste

The Village Shops at Kingsmill  
 (I-60 Kingsmill Resort ゲートの向かい側)  
 1915 Pocahontas Trail, Williamsburg, VA 23185  
 Tel: 221-9550 営業日: 月曜~土曜



今年6月にオープンした可愛いティールーム。店内の半分はTea関係のギフトやベビーグッズのショップ。各テーブルにはそれぞれ違ったクロスやお皿がセットされています(どれも美しい!)。11時から2時半までは2種類のランチメニュー。18ドルのRoyal Teaはシャンペングラスに入ったPear Sparkler、温かいスコーン、一口サイズのサンドイッチ、キッシュ、デザートには10種類以上のプチフルが小さなバラやディルと共に盛付けられ、ティーリストからお好みのティーを選べます。Pear Sparklerなしだと15ドル。2時半以降だとデザート or スコーン&ティー(7、8ドル)。子供用にはピーナツバター&ジャムサンドかグリルドチーズサンド、クッキー、ピンクレモネードかチョコミルク(5ドル)のセットもあります。

### The Painted Lady

112 East 17th St, Norfolk  
 Tel: 623-8872



居心地のよいホッとする感じのお店。普通のレストランですが特別に、“Tea Room” タイムとして2時半から5時迄(火曜日から日曜日)オープン。“Tea Room”のメニューは数種類のティーと3種類のコースですが、英国風スタイルで味もよいです。大抵の人は遅いランチとデザートを食べに来るという感じで、アソートティーコース:焼きたてのスコーン(クリーム、ジャム、レモンカード付き)、一口サイズサンドイッチ、ホームメイドペストリー、チョコでコートされたストロベリーが花やグリーンと共に盛付けられ、3段デッシュプレートで出てきます。ワイン付きティーコース、ペイストリーとティー又はスープ付きでも注文出来ます。お値段は\$12.95。子供用もあります。個室があるのでグループでも隣を気にすることなく会話を楽しめます。とても混むので週末は特に要予約。

Baker's Crust 704 Hilltop North Shopping Center, VA Beach  
 Tel: 422-6703  
 330 West 21st Street, Norfolk  
 Tel: 625-3600  
 金、土は8-11時、日~木は8-10時



若い人に人気があり、ランチ時間はずせばコーヒーとペストリー(10種類位)で楽しめる気軽なお店。オペラ等の帰りに Norfolk 店に寄って、コーヒーとクレープ(美味しい!)で一休み。ここの焼きたてのバゲットは翌朝の朝食に買って帰しましょう。ちょっと都会的な雰囲気のお店です。



またたく間にやってくるクリスマスとお正月。私たち日本人としては、何とか両方ガンバリたい！そこでこの季節に悩んでしまうプレゼントやお正月飾り、ホームパーティーの手抜き法など、編集部が額を寄せ合って絞り出したアイデアをご紹介します。

## 手作りのプレゼント

親しいご近所さんや友人、子供の先生方などへ、大袈裟にならずに、でも心の込もった、私たちらしい贈り物ができるといいですね。そこできれいな千代紙で作った小さな折鶴を使って、こんなプレゼントはいかがでしょう。(千代紙はここアメリカのクラフトショップでも売っているんですよ。)



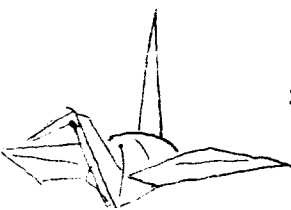
### 1. ミニチュア・クリスマスツリー

クラフトショップで\$2~3で売っている高さ30センチぐらいのクリスマスツリーを用意します。たくさん折っておいた千代紙のミニ折鶴の背中に糸をつけ、ツリーに飾ってやるだけ。シンプルでとってもオリエンタルなこのツリーは結構喜ばれます。もうひとガンバリしたい方は、このツリーのツリースカートも作ってしまえば言うことなし。ミニチュアツリーのスカートは市販でも安く売っていますがデザインがミスマッチ気味になるので、日本の伝統色(朱色、紫、など)のフェルトを丸く切り、中心に直径2センチぐらいの穴を開けてドーナツ状にし、切込みを一箇所入れれば出来上がり。フェルト以外に和風ハンカチや着物の端切れなどを使えばぐっとグレードアップ。あなたのセンスの見せどころです。



### 2. イヤリング

やはりクラフトショップで売っている手作りイヤリングの材料を使えば簡単です。ミニ折鶴の形を整え、透明のラッカーをスプレーしてやると壊れにくくなります。イヤリングにこの折鶴をぶら下がれば完成。



### 3. ちょっと手の込んだクリスマスカード

プレゼントをあげずとも、“あなたのために作りました!”というクリスマスカードを送るだけでも誠意が伝わるもの。

例：綺麗な千代紙を土台となる白無地のカードと同じ大きさに切ります。その千代紙の中央にクリスマスツリーや星、長靴、トナカイなどの形を切り抜いて、カードに重ねて貼り付けます。形を切り抜いたところからのぞく白い部分に筆ペンで‘平和’‘愛’‘メリークリスマス’といったクリスマスにふさわしい言葉を書きます。切り抜いた形をとっておき、もう一枚の白いカードにその形を貼り付けて、同様なメッセージを筆ペンで大きくそえてやると、二枚のカードの出来上がり。金色の折り紙やスプリクルを加えればさらにステキ。



《これらは全て“だれにでもできる”アイデアですので、技をお持ちの皆さんはもっともっと素敵なアイデアを広げてください。》

## お正月飾り

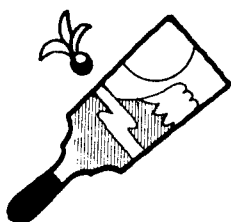
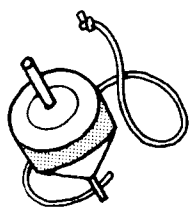
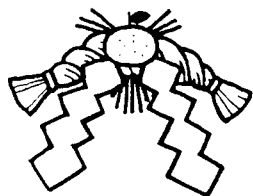
アメリカではちょっとさびしいお正月。我々日本人としては、お正月も改まった気持ちでお祝いしたいですね。手作り(選択の余地なし?! )のお正月飾りを作って気分をだしてみませんか。



### 1. クリスマスのリースのリサイクル

クリスマスリースを再利用してお正月飾りにしてみましょう。使いたいのはなるべく本物っぽい緑のリースの本体。無理にクリスマスリースのデコレーションを取り外す必要はありません。アフタークリスマスセールで安く買ってきてもいいし、丸いリースでなくとも生のモミの木か松の木の枝を束ねて土台にしてもかまいません。デコレーションのポイント

- \* あまりごてごて飾り付けすぎないように
- \* お正月らしさを出す小物たちの利用
  - 水引の束(紅白、金銀など) : 水引に似たクラフト材料のひもでも可。和風の組み紐・帯しめなど
  - 破魔矢・追羽根・こま : なんでも取っておくと役に立つ?!
  - 手作りデコレーション : 金・銀の折鶴
  - 千代紙の小扇子
  - 玉飾り(直径1インチ位のスタイロフォームの玉を千代紙でくるんで糊付けしワイヤーを刺しておいたものを三つずつ束ねれば玉飾りの出来上がり)
- \* 季節の植物 : 椿・南天・ゆず など。あるいはこれらの代用になりそうなもの。例えばゆずの代わりにライムを使うことも。



## 2. 生け花

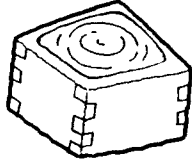
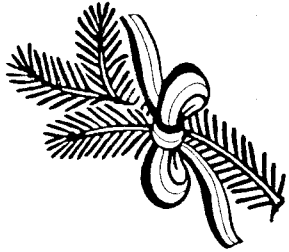
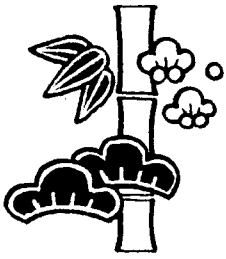
生け花なんてできな〜い！そんなあなたのためのフリースタイルです。(剣山もお花屋さんにあります。)

\* 花器の工夫 : 和食器が手近で重宝。

抹茶茶碗、重箱、湯のみ、おちょこ、塗り物のお膳・お盆、升、お椀、竹筒などなど。  
又、洋風の花瓶でも、金や白や黒などの単色無地のタイプは利用できます。

\* 材料 : 松がなんといってもお役立ち。その脇役として、南天の実(に似たもの)、赤か白の単色の  
大ぶりの花(バラ、アマリリス、ユリ、ラン系など)の組み合わせが雰囲気盛り上げます。

\* 例えばこんな感じ… : お酒の一合升や盃に、まん丸の小菊(白と黄)をあしらったものをいくつか  
(奇数で)並べてみる。



竹筒に大きな赤と白のアマリリスの花をさし、竹筒に水引や組み紐を巻く。

真っ白の大皿に、紅白の紐を結びつけた松の枝をのせてみる。

風呂敷や大判の和風ハンカチを敷いた上にガラスか白無地の花瓶をのせ、  
松の枝と紅白の花を生ける。フローリストワイヤー(緑のテープが巻かれた  
針金。クラフトショップや花屋さんにある。)の先端に千代紙で作った折鶴をさし  
花の間から鶴を飛び出させる。



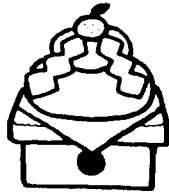
真っ白の紙粘土で丸もちを作り(直径 10 センチ位)、紅白の水引をぐるっと  
周囲に巻いておく。丸もちの真ん中に松の小枝を一本をさし、その枝の足元  
に南天の赤い実を三つほどあしらってみる。



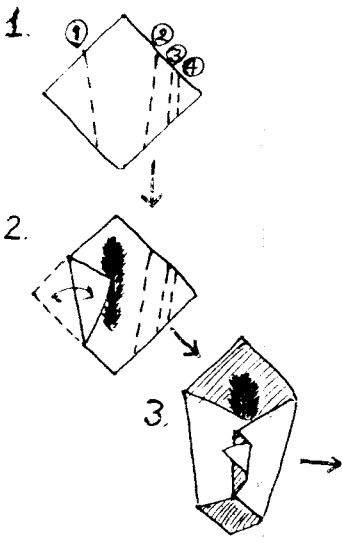
昨今流行の、幸運を招くというミニチュア竹(Fortune Bamboo)。赤の水引を  
結び付けて、まん丸の小菊などを添えてやると、小さな門松風に。

3. その他 \* 着物の帯の活用 : 手持ちの帯が華やかなテーブルランナーに。使い込まれた帯のほうが  
しっくりいくようです。アメリカ人のお客様にもウケそうですね。

\* 紙粘土で鏡餅を : 真っ白の紙粘土で大小二つの丸もちを作り、重ねます。せつ々なので  
大きめのものを作りましょう。上のお餅に笹の葉のような細長い葉を三方  
向へ敷き、さらにその上に赤い千代紙で折った紙風船をみかんに見立て  
てのせます。(この時爪楊枝か竹ぐしで紙風船と葉を止める。)  
おまけに、紙風船に金か赤の水引を二本ずつ左右からさしてみます。  
この鏡餅を飾るときに、塗りのお盆や台、和紙、和風の布などを見繕って  
敷いてやるとさらに見栄えがします。



\* のし形壁飾り : 学校などで使う construction paper(工作用紙)の赤と、適当な白い紙を  
同じ大きさの正方形に切って(白の上に赤)、左の図の様に点線に沿って  
のしの形に折り合わせます。もう一度折ったものを開いて中央に松の枝  
(作りものでOK)を hot glue gun かセロテープで止めてからその枝が顔を  
出すようにまた折り合わせます。のしの真ん中あたりに金色の組み紐  
(クラフトショップのリボン売り場で針金入りの使いやすいものも売って  
います。)を帯しめのように結んでやれば大方出来上がり。中の松の枝に  
赤い実や梅の小花らしきものをちょっと添えてやれば又お正月感が。



**パーティーメニューの助っ人たち** : おもてなし料理は頭が痛い！そうです、1から10まで手料理でがんばる必要はありませ  
せん。世の中に簡単でおいしいものが売ってればどんどん利用しましょうよ。

\* Sam's Club の肉料理 : ローストチキンは\$4.99 でまるごと大満足のおいしさ。Roast Rib Steak は薄切りして大根おろしと  
ポン酢を添えれば日本人の大好きなメインディッシュに。

\* Kroger のフランスパン : これは食前にオープンで 10 分焼くタイプ。焼きたてのおいしさをおもてなしできます。  
Fresh Market の Crab & Artichoke Dip や Sam's Club の Salmon Cream Cheese を添えて。

\* Costco の冷凍食品 : "Selections"/Phillip hors d'oeuvres は 72 個入りで \$10 前後。Crab Cake もおいしくて豪華。





# Famous Virginian

あなたは何人知っていますか...?

中田英寿、林真理子、田原俊彦、金丸信、共通点をご存知ですか？(皆一癖ありそう。うーん、それもあるかな) 皆、私の故郷 山梨県出身です。こんな個人的なことから始めてごめんなさい。

でも、第二の故郷である Virginia からは、どんな人が出ているのか意外と知らないことに気づきました。そこで、歴史に名を残した人や、現在のセレブの中で、Virginia 出身の人、Virginia にゆかりの深い人を調べてみました。

## 歴代大統領

- 初代 **George Washington** [Westmoreland] (1732-1799): 「建国の父」。
- 第3代 **Thomas Jefferson** [Shadwell] (1743-1870): 独立宣言起草、ルイジアナ購入、UVA 創立、Lewis & Clark の探検を組織、とアメリカの基礎を築く。私生活では奴隷の女性と不倫までしていたらしい。
- 第4代 **James Madison** [Port Conway] (1751- 1836)
- 第5代 **James Monroe** [Westmoreland] (1758-1825)
- 第9代 **William H. Harrison** [Charles City County] (1773-1841)
- 第10代 **John Tyler** [Charles Cty] (1790-1862)
- 第12代 **Zachary Taylor** [Orange Cty] (1784-1850)
- 第20代 **Woodrow Wilson** [Staunton] (1856-1924): 国際連盟を提唱。ノーベル平和賞受賞。

## スポーツ

- Allen Iverson** [Hampton] (1975-): バスケットプレイヤー。小柄ながら(でも183cm!)天性の運動神経で NBA のスーパースターにのし上がった Iverson。しかし、最近ではスポーツ面ではなく社会面でお馴染みの顔に。
- Arthur Ashe** [Richmond] (1943-1993): プロテニスプレイヤー。黒人初のトッププレイヤーになり執筆家、活動家としても活躍。心臓手術のため受けた輸血から AIDS に感染、50歳で死亡。
- Bruce Smith** [Norfolk] (1963-):アメフトプレイヤー。Virginia Tech から NFL Washington Redskins へ。
- Sam Snead** [Hot Springs] (1912-): プロゴルファー。'Slammin' Sammy' の異名。PGA 優勝3回を含む100勝以上の記録を残す。

## 政治・歴史

- Robert E. Lee** [Stratford] (1807-1870): 南北戦争時の南軍の総指揮官。'Uncle Robert' の愛称で今でも南部ではヒーローNo.1。
- Patrick Henry** [Hanover Cty] (1736-1799): 民衆の独立への機運を高めた 'Give me liberty or give me death.' という若き政治家の演説はあまりにも有名。
- Meriwether Lewis** [Albemarle Cty] (1774-1809): Lewis & Clark とその一行は、大陸横断中、克明なジャーナルを書き続けており、貴重な資料として残されている。なぜか Lewis を含め、一行に加わった人の多くは、その後早くに亡くなっている。
- William Clark** [Caroline City] (1770-1838): 初めてアメリカ大陸を横断した探検家。Lewis & Clark と彼の名前が後に来るのは Lewis が Clark をパートナーとして指名したため。

## 文化・芸能

- Warren Beatty** [Richmond] (1937-): 俳優、映画監督。政治的発言や、プレイボーイぶりでも有名だが、何と言っても鮮烈なのは「俺達に明日はない」のすさまじいラストシーン。
- Shirley MacLaine** [Richmond] (1934-): Warren Beatty の姉でこちらも大女優。
- Joseph Cotton** [Petersburg] (1905-1994): 米映画界最高の名画と賞される「市民ケーン」をはじめ、「第三の男」「ガス灯」などに主演した名優。
- D'angelo** [Richmond] (1974-): R&B シンガー。
- Ella Fitzgerald** [Newport News] (1917-1996): ジャズ界の大御所。60年余りにわたって活躍し、代表作は、3オクターブをスイングする 'First Lady of Song'。
- Rob Lowe** [Charlottesville] (1964-): 「アウトサイダーズ」で、競演した Tom Cruise と共にアイドルの座を手に入れる。その後スキャンダルで人気は凋落するも、テレビシリーズ 'West Wing' でカムバック。
- Bruce Hornsby** [Williamsburg] (1954-): グラミー賞受賞のミュージシャン。現在も活躍中。

## 作家

- Edgar Allan Poe** (1809-1849): 生まれは Boston だが、2歳までに両親を亡くし Richmond の商人に引き取られる。UVA を中退後新聞記者として各地を転住。14歳の女性と結婚。生涯貧困やアルコール中毒にあえぎながら独特の怪奇文学を後世に残す。
- Patricia Cornwell** (1956-): 警察付きのリポーター、コンピュータアナリスト等を経て作家となる。彼女を一躍有名にした「女性検屍官ケイ」シリーズは、彼女自身が在住する Richmond が舞台。お馴染みの地名や通り名が猟奇殺人の舞台となっている。

## その他

- Walter Reed** [Gloucester Cty] (1851- 1902): 軍医。蚊がしよ紅熱の媒介であることを突きとめる。
- Booker T. Washington** [Franklin] (1856-1915): 教育者。黒人のための初の大学を創立。

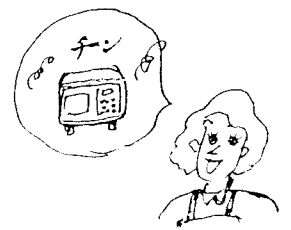
- Cyrus Hall McCormick** [Rockbridge] (1809-1884): 発明家。小麦生産の効率を飛躍的に高める刈り取り機を発明。日本人にはあまり知られてないが、エジソン、フルトン等と並び賞される発明家の一人。



お国の人から聞きました。

### 国際料理

簡単でとっても美味しいのヨ。



#### 張さんの春巻き

シンプルであっさりしてとても美味しい。

材料：

- 春巻きの皮
- 大根半分(皮をむき、薄く輪切りにしてから千切りにする)
- 白菜半分(千切り)
- 万能ねぎ(小口切り) 4~5本
- 片栗粉
- 豚肉ロース(100~150g くらい)
- 紹興酒(なければ、日本酒や梅酒でも代用できる)
- 塩、胡椒

作り方：

- 1 豚肉を肉の繊維を切るように千切りにする。これに塩(1 Tbsp)、胡椒(多め)、紹興酒(3 Tbsp)を混ぜる。
- 2 それに片栗粉(1 Tbsp 強)を混ぜる。
- 3 フライパンに油(3 Tbsp)をひき、葱を入れて香りを出す。香りが出たら豚肉を入れ、炒める。肉の色が変わったら白菜を入れる。
- 4 次に大根を入れ、しんなりしてきたら塩(1 Tbsp)を入れ蓋をして蒸す。…味をみて、味を整える。
- 5 片栗粉(半カップ強)を同量の水で溶く。
- 6 蒸してしっとりしたら火を消し、5 を入れる。かなりねっとりなるように片栗粉を調整する。火を再びつけ、炒めて味見する。
- 7 たねが冷めたら、春巻きの皮で包み、最後はそのままでのりづけしない。
- 8 油は春巻きが半分浸かるくらいの量で、火を強くし、油が温まったら、弱火にして巻き終りを下にして入れ、中火にして揚げる。

#### 敏子さんのブルゴギ (2人分)

食欲のない時などに最高！

材料：

- 牛肉(薄切り) 250g
- ニンニク(微塵切り) 1かけ
- ゴマ油 1 tsp
- 醤油 1 Tbsp
- 砂糖 1 Tbsp
- 塩、胡椒 少々
- 長葱(微塵切り) 1 Tbsp

作り方：

ボウルに牛肉以外の材料を全て混ぜ合わせて、たれを作る。牛肉一枚ずつ、両面にたれを丁寧につける。水に前もって30分つけておいた竹串に一枚一枚刺し、グリルで片面を約1分焼き、ひっくりかえて、また1分くらい焼く。好みでみりん、唐辛子、酒、果汁などをたれに加えても良い。

#### 廓(クオ)さんの海老チリ

ピリリと辛くて食欲をそそる。

材料：

- 海老(特大) 約 1 1/3 lb
- 揚げ油 適宜
- ニンニク(微塵切り) 1 Tbsp
- 生姜(微塵切り) 1 Tbsp
- 長葱(微塵切り) 1 Tbsp
- コチジャン 1 tsp
- (Hot Bean Paste)
- 酒 1 Tbsp
- ケチャップ 4 Tbsp
- 塩 1/2 tsp
- 砂糖 1 Tbsp
- 水 3 Tbsp
- 片栗粉 1 tsp

} ①  
 } ②  
 } ③

作り方：

- 1 海老の皮と背わたを取って水洗いし、水を切る。
- 2 油を強火で熱し、海老をフライする(約1分半)。油をよくきっておく。
- 3 フライパンに2Tbsp の油を入れ、熱くなったら①を入れる。香りが出てきたら、②を加え、1~2分間炒める。
- 4 海老と③を入れて炒まったら全体をよく混ぜ合わせて火を止める。  
尚、オプションとして、さやいんげんと椎茸を加えてもよい。

#### Swiss Green Beans (12人分)

某私立学校伝統のパーティーレシピ。

材料：

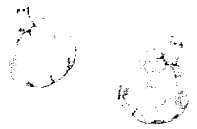
- バター 4 Tbsp
- 小麦粉 4 Tbsp
- 玉葱(微塵切り) 2 Tbsp
- 塩 2 tsp
- 胡椒 2 tsp
- 砂糖 2 tsp
- サワークリーム 2 カップ
- French style green beans(水切りしたもの) 4缶  
約15オンスの缶を4個
- スイスチーズ(おろしたもの) 3カップ

作り方：

鍋にバターを溶かし、小麦粉、玉葱、塩、胡椒、そして砂糖を混ぜ入れる。グリーン・ビーンズを加え、スイスチーズを1カップだけ加えて混ぜ合わせる。キャセロール器に入れ、残りのスイスチーズ、2カップを上へのせ、400度のオーブンで15分焼いて出来上がり。



# レストラン 紹介



～ 今流行のメニュー-Tapas (タパス)、知ってますか ～

Tapas? タパス? 実はスペイン語で前菜という意味なのです。本来はスペインのワインを飲みながら小皿料理をあてにワイワイの筈ですが、どうやら最近ではスペイン風前菜に限らず、小皿に収まる量の料理全般を Tapas と呼んでいるようです。アメリカのメインディッシュの量の多さに閉口している私達にとっては嬉しい限りです。

レストランによってメニューは異なりますが、Tapas を数皿にワインを飲みデザートを食べても失礼にはあたりません。色々な味が楽しめ、量も適当で一皿が必ず\$10以下。どのレストランも基本的にはバーがありますので夜遅くまで営業しています。コンサートやショーの帰りにも立ち寄りそうです。

Bodega (★★★★)	スペインワイン、料理ともに充実。	442 Granby St., Norfolk 622-8527
Crakers Little Bar Bistro (★★★★)	元祖 Tapas の小さなワインバー。カクテル 40 種類。ワインも豊富で、Hot & Cold Tapas のみ。(\$3-\$9)。	821 W.21 <sup>st</sup> St., Norfolk 640-0200
Trumpets Tapas Bar & Bistro (★★)	ワインの種類は豊富。	806 Harrington Ave., Norfolk 640-0233
Empire Little Bar Bistro (★★)	Hot Tapas とマティーニが楽しめる。	245A Granby St., Norfolk 626-3100
Atlantic Bistro (★★)	ワインの種類がいまひとつ。Tapas を\$10 追加でメインにできる。	910 Atlantic Ave., Virginia Beach 422-8774 月曜定休日
La Boca (★★★★)	アルゼンチン料理。Hot & Cold Tapas があり、パエリア(アルゼンチン風)も量がたっぷり。ラテン・ギター生の演奏が金曜日、タンゴ・ナイトが土曜日 9 時からある。	4300 Holland Rd., Virginia Beach 463-5999 日、月定休日

★は「TeaTime」編集者の独断と偏見のオススメ度。しかし、舌には自信あり!!

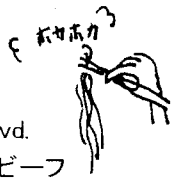
～ カジュアルオリエンタル VS アメリカンキュージーヌ ～

**TASTY (タイ料理)** 1937 South Military Highway, Chesapeake 543-9116  
 ショッピングセンターの中の目立たないレストランですが、日本人の男性の間でもなかなかの評判です。タイ料理なのでもちろんスパイシー、香草もたっぷり。Shrimp Curry (lunch: \$8.95 dinner: \$10.95) Tofu Pad Thai (lunch: \$5.95 dinner: \$7.95) 等お試しください。辛さは★の数で選べますが、★★の medium でも額に汗かく辛さなので気をつけて。Carry-Out も便利です。

**Lucky Star (アメリカ料理)** 1608 Pleasure House Rd., Virginia Beach 363-8410  
 カジュアルで落ち着いた雰囲気のレストラン。女性シェフ、エイミー・ブランド自ら作り出すアメリカ料理は東洋的な要素も加わり、努力のあとが覗かれる。客の年齢層は比較的高い。メイン・ディッシュは\$19~28 で量も多い。週末は混むので要予約。



これからの季節、美味しい麺が食べたい!



**Kappo Nara (N.N.)** 550 Oyster Point Rd. 249-5395  
 オーナーの西川さんこだわりの長崎ちゃんぽん。本場の味をここに再現。とにかく盛だくさんの魚介・野菜・肉は圧巻。\$12.50 とちょっと高めだが、それだけの価値あり。

**Young Ming House (N.N.)** 874-9493 Kim Milling 並び  
 Noodle with Soup(うどん) \$6 (Lunch Special) / \$7.95。  
 貝、いか、海老、野菜等が入ってスープも実に美味しい。  
 他に Dumpling in Soup も人気メニュー。オムライスもお薦め。

**DAIKICHI Sushi Bistro (Chesapeake)** 549-0200  
 1400 N.Battlefield Blvd.  
 鍋焼きうどん(\$13.50)。シェフ吉村さん特製のスープに海老天、しいたけ、ハマグリ、野菜、盛りだくさんの具。スープは最後のひとさじまでいただきたい。山菜うどん、そばもあり、ホームメイドのデザートはここでしか味わえない逸品。

**Kim's Kitchen (Hampton)** 722-4771 1205 North King St.  
 何と言っても韓国風うどんがお薦め。店は見かけによらない?

**Pho 79 (V.B.)** 687-7844 4816 Virginia Beach Blvd.  
 Pho Tai (小\$4.95, 大\$5.75)。どの麺もこれが基本。ビーフストックのだしのベトナム麺。薄切り生牛肉がのっけています(スープが熱いうちによく火を通すこと)。お好みによってバジルとモヤシをたっぷりとのせて召し上がれ。

**Goi Cuon (生春巻き)** も、お忘れなく。(Four Season 隣)

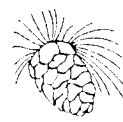
**Peking Duck Inn (V.B.)** 495-9110  
 5204 Fairfield Shopping Center  
 Roast Pork & Roast Duck with Noodle Soup(\$7.25)。  
 細麺の上にはたっぷりとおつ切りの焼き豚、ダック。味付けはあっさり。Rice Noodle(白いきしめんのような麺)も選べます。定評のある Fried Dumpling(\$3.60)もお薦め。

**東京イン (V.B.)** 371 Independence Blvd. 499-4448  
 天ぷらうどん。シコシコ麺にえび天、これぞ日本の味。

**Kyushu's Sushi (V.B.)** 400 Newtown Rd. 490-1177  
 鍋焼きうどん(\$9.95)。野菜、天ぷら、卵に美味しい汁。



# イベント情報



## <Wine Tasting>

**Grand Tasting at Sheraton Hotel, Waterside (Norfolk)**  
 ワインを学びながら100種類以上のワインとローカルグルメを楽しむチャンス。お見逃しなく!

日時: 2月9日 (セミナー)12時45分 (試飲/食事)2時  
 料金: \$50  
 電話: 422-4688

## <Virginia Symphony のホリデースペシャル>

問い合わせ: 892-6366

**Handel's Messiah - Harrison Opera House (Norfolk)**  
 ホリデーシーズン人気ナンバーワンのコンサート。

日時: 12月6日/7日 8時  
 料金: \$18~\$65

**New Year's Eve - Harrison Opera House (Norfolk)**

“新年を祝って”コンサート前に豪華なレセプション付き。  
 日時: 12月31日 (レセプション)6時半 (コンサート)8時  
 料金: \$25~\$75

(レセプションとコンサート込み)\$75以上

**Home for the Holidays - Chrysler Hall (Norfolk)**

Virginia Symphony Pops シリーズ。コーラスのコンサート。  
 日時: 12月20日/21日 8時  
 料金: \$18~\$65

**Snowflake Jamboree - Chrysler Hall (Norfolk)**

Peanut Butter & Jam ファミリーシリーズでおやつ付きの子供向。  
 日時: 12月22日 3時  
 料金: (大人)\$15 (子供)\$7

## <バレエ>

**“The Nutcracker” by Virginia Ballet Theatre - Chrysler Hall**  
 お決まりの“くるみ割り人形”ですが子供向け特別イベントとして  
 “Sugar Plum Tea” (土、日の昼12時のみスター達に会えたり、  
 ティーが飲める。追加料金有り)があります。

日時: 12月12日/13日 8時、14日(土) 2時 & 8時  
 15日(日) 2時  
 料金: (大人)\$25~\$35 (12歳以下)\$15  
 電話: 623-7400

## <Art>

**American Impressionism - Chrysler Museum (Norfolk)**  
 Smithsonian American Art Museum からの50点以上の名作展。  
 ホリデーシーズンには生のポインセチアで飾られる美しいクリスマスツリーを見に、水曜日に訪れるのも一石二鳥ですね。

日時: 10月4日~1月5日 月、火曜日は休館  
 料金: (大人)\$7 (12歳以下)無料 (水曜は無料で開館、  
 電話: 664-6200 夕方からジャズの生演奏)

**“Toy Collection” - Abby Aldrich Rockefeller Folk Art Museum, (Williamsburg - Williamsburg Inn の裏)**  
 オモチャの兵隊、Folk Art Museum からのオモチャコレクションとクリスマスツリー、Tasha Tudor's Doll House の展示など。

日時: 11月28日~1月1日 10時~5時  
 料金: (大人)\$8 (子供)\$4 電話: 220-7698

## <Performing Art>

**Avner The Eccentric - The American Theatre (Hampton)**  
 大人も子供も楽しめる Avner の手品師、道化師、人形使い、  
 そしてアクロバットのエンターテイメント。

日時: 11月8日(金)8時 / 9日(土)2時半 & 8時  
 10日(日)2時  
 料金: (大人)\$17.50~\$25 (12歳以下)半額

**The Spencers “Theatre of Illusion” - The American Theatre**  
 サンクスギビングホリデーにマジックショーをお楽しみ下さい。

日時: 11月29日8時 / 30日 2時半 & 8時  
 12月1日 2時半  
 料金: (大人)\$15 (12歳以下)\$7.50

**The Chinese Golden Dragon Acrobats - Willet Hall (Portsmouth)**  
 多くの賞を取った目を見張るばかりの演技。

日時: 1月18日 8時  
 料金: \$20  
 電話: 686-5447

## <ダンス>

(下記共に)電話: 722-2787 料金: \$25~\$30

**Tango Buenos Aires - The American Theatre (Hampton)**  
 本場アルゼンチン、ブエノスアイレスの魅惑的なダンス。

日時: 2月6日 7時半 7日 8時

**Momix “In Orbit” - The American Theatre (Hampton)**

前衛芸術グループが様々な技を使って繰り広げる独創的ダンス。  
 日時: 2月11日/12日 7時半

## <ジャズ>

**Mary Wilson of the Supremes - Chrysler Hall (Norfolk)**  
 伝説に残る偉大なる女性ヴォーカリストの輝くばかりの  
 コン서트。Motown からのヒット曲をお届けします。

日時: 2月8日 8時

**Essentially Ellington with The Great American Music Ensemble - Chrysler Hall**

Rene Marie (ボーカル)がお届けする Duke Ellington の大ヒット曲。  
 日時: 3月15日 8時  
 料金: \$18~\$65  
 電話: 892-6366

## <その他>

**Grand Illumination Parade - 11月23日**  
 (Norfolk Downtown と Portsmouth の共催)。  
 エンターテイメント6時、盛大なビル群のイルミネーション7時、  
 パレード(Waterside Dr. & St. Paul Blvd.)。

**Boardwalk Illumination - 11月15日~1月1日**  
 (Virginia Beach Oceanfront) お馴染みライトアップツアー。

**Old Towne Holiday Music Festival - 12月14日**  
 (Portsmouth)

室内外でのコンサート、エリザベス川沿いの花火大会など。

\*\*\*\*\*  
 この時期、数々の催しものが出ます。11月~12月にかけて新聞をよくご覧下さい。今年は Lighted Boat Parade はありません。

我が家の裏庭のわずかな場所を家庭菜園としている。アメリカでは手に入りにくい日本の野菜を植えているのだが、庭に住みついている野うさぎやリスの格好の餌となってしまう収穫に結びつかないものが多い。枝豆などようやく芽が出たと思ったら土の中まで掘り起こして見事に食べられてしまった。彼らのせいばかりでなく私自身もぼろでこまめに世話をしないせいでもあるが、そんな厳しい環境の中で生き残っているのが三つ葉、茗荷、紫蘇で、毎年すくすくと育つ。どれもヴァージニアに来たばかりの頃友人達から株分けしてもらったものだ。肥沃な大地の恩恵か太陽の恵みのせいか、日本のものよりも大きく分厚く野性的に育ち、味も少し大柄な気がするが、和食にぐっと深みを与えてくれる貴重な日本の味覚である。

私は特に茗荷が好きだ。食べるだけでなく、夏の盛りの照りつける陽射しをものともせず、すっきりと伸び涼やかな緑の葉を広げている様が好きだ。そしていつも、茗荷のたたくまいを見つめているうちに思いは遠く遡って行く。

幼かった頃、我が家には母より12歳年下の叔父と一緒に住んでいた。祖母も一緒だったが、父が婿養子となった時まだ10歳に満たなかった叔父の母親代わりとなったのは家督を継いだ母だった。六人兄弟のうちたった二人残った母と叔父は本当に仲が良かった。長男が無断で特攻隊に志願して南の海に消えた時、教師になる夢を断念し気に染まぬ結婚をして家を守った母の哀しみを叔父は知っていたのだろう。母もまた、新しい家庭の中でともすれば居場所が見つけられない叔父の寂しさを懸命に受けとめていたように思う。若い叔父と父との関係は時々気詰まりなこともあったが、採れたての茗荷に自家製の味噌をつけて日本酒を酌み交わす夏の宵は二人とも機嫌がよくて話が弾んだものだった。特に叔父は食卓に茗荷を見つけると本当に嬉しそうに笑った。そんな叔父を見る母も笑顔だった。

5年前の夏、姿の見えない母を探して畑に出てふと茗荷の緑に目をやるとそこに母はいた。すっぽりと中に入り込み、まるで小さな子供のようにお尻をついてしゃがんでいた。5月に発病した母はもう食べ物を受けつけず、日々痩せて行くばかりだった。最後のお盆となるでしょうから帰っていいですよ、と医者に言われ家に戻った日であった。叔父の家族も夕食を一緒にするというのを聞いて畑に出たものらしかった。あの子が好きだから、と叔父のために茗荷を採りに出たのだと言ったが長いことただしゃがんでいただけのようだった。ぼんやりと遠くを見つめていた母の目には何も写っていない、ただ蝸の音が聞こえる夕暮れ時だった。生涯、手塩にかけて慈しんできた畑の中において、青々とした茗荷の葉陰で一瞬母の姿が大気の中に溶けてしまうような不安で、私は慌てて茗荷のつぼみを1つ母の手に握らせた。

それから3週間後母は逝った。

—野辺 今日子—

### <売ります>

YAMAHA エレクトーン EL-30(日本製) 98年新品を ¥370,000 で購入。ディスク機能付。ヘッドホン、椅子、説明書、変圧器セット。希望価格 \$600 (応相談) Tel: 865-2365まで。

### <Japanese In Virginia>

当地 Virginia で35年間医者人生を送られたDr.中西。来年で70歳を迎えるとは思えない若々しさを私達の前に颯爽と現れた。その若さの秘訣は「人生は朝始まる」という禅の教え。毎日が始まりだと思い、朝気合を入れて起きるのだという。Dr.中西こと中西淳一郎は和歌山県新宮市生まれ。当時古橋さん(元オリンピック選手)とよく川を逆に泳いで遊んでいた。互いのアメリカ留学中知り合った両親も共に医者で、芦屋と和歌山で開業医を営む。氏曰く「母は戦時中、憲兵と口論になり投獄されたりしました。ハワイ出身の二世でしたから余計ね。自分の意見を堂々という人。一度も勉強しなさいと言われた覚えがありませんね。」神戸大医学部進学後、京大小児科、聖路加病院で各1年、日本の医学会に対し、少しずつ不満を感じ、勝ち抜いていく社会に不安を抱いていた。そんな時期、母親に渡米を薦められカンザスシティーの病院を皮切りにアメリカでの医者としての道を歩き始めた。当時のエピソードの一つにドーナツ好きの医者友達の話がある。「随分若い時の話ですが、僕の医者仲間毎日毎日ドーナツを持って来る奴がいました。それも色んな種類。てっきりどこかで買ったものと思っていたのだが、実は彼が毎日毎日作っていたんですよ。それもノートびっしり、どのドーナツが一番人気か好評か詳しく記録していたんです。とうとう彼はあの有名な Krispy Kream Donuts の経営に携わってしまいました。この話のように、もし自分が好きな事があつたら、とことんやるべきです、諦めないで。」

六千人の患者を抱え、朝早くから夜中まで働き、色々な人と会い(中にはモハメド・アリのような有名人も)人間行きつくところは皆同じ。「空に始まり空に終る」という禅の教えを、身をもって感じた35年間だった。そして現在はランドスケープ(造園)の仕事をしている。子供の頃から自宅の庭師のする仕事を見るのが好きで、石を鑑賞によく京都まで行ったとのこと。まったく違う分野の仕事だが、毎日が楽しくて仕方ないとか。人間は前向きな考え方をすることによって、ホルモンの分泌も活発になり健康な体になるそうである。最後に、いままでやってきて良かったことはと聞いたところ、「医者になったこと、アメリカに来たこと、そして何よりもランドスケープを始めたこと。」最後に読者に向けて一言との問いに、「何でもよいから始めてください。必ずやりたい事が見つかるはず。外に出て行って、前向きに考え、良いホルモンをしっかりと出していれば病気にはなりませんよ。」すっかり元気をもらったインタビューだった。(インタビュー: 福田尚子/浩美 Lamberson)

### <Thank you>

Va Beach の I・T 様、紀子様、日本在住の佐々木様、安田様より寄付を頂きました。ありがとうございました。



本誌はPeninsula近郊に住む日本人女性の為の情報誌です。女性6人のボランティアにより年に3回、季節の記事やローカル情報等を取り上げ発行しております。

(投稿先): Chiho Okubo (編集者): 節子 Orr/田中洋子/安田千秋  
270 Enterprise Drive 浩美 Lamberson/福田尚子  
Newport News, VA 23603 大久保千穂  
Tel: 888-0000 Fax: 888-0011 okubotc@takaha.com



このニュースレターは日系企業「YUPO」様のご協力で印刷されています。