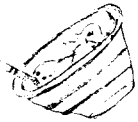


Tea Time



第14号 2002年3月15日

弥生三月、卒業シーズン。もちろんこれは日本での季節感ですが、ここVirginia、ペニンシラ地区でもニューポートニュース補習校の幼稚部、小学部、中学部の卒業式が3月23日に予定されています。この子供たち、事情はそれぞれ様々ですが、普段は現地校で学び、土曜日のみ日本語で勉強するために補習校に通ってきます。彼らが二つの文化の狭間で葛藤しつつも、明るく元気一杯に成長している姿は遅く、こんな子供達がアメリカでも日本でもどんどん増えていってほしい、そして彼らの豊かな個性が全開していきける未来であってほしい、そう願わずにいられません。小さな学校のささやかな卒業式に私達大人の大きな願いをこめて、“がんばれ、補習校kids!”。さて、私達はここ南部気質の色濃く残る町に住み、日々の生活に追われていても、日本人とかアメリカ人とかいう枠を越えた素敵な人に出会うことがあります。インターナショナルなんて言葉は大げさでこそばゆいですが、自分らしさの広がり挑戦している人達の生き方には大いに感化されたものです。子供達だけでなく、私達自身にも元気にガンバレコールを送りましょう。



アメリカで子供に大人気のJELL-O
(ゼリーの素)を使った簡単ケーキはいかが？



チーズたっぷりのまったり感をサワークリームが
さわやかに演出。作り方もとっても簡単です。



<Jewel Cake>

(材料) 【21cmx11cmのパウンドケーキ型2本分】

JELL-O(3種類の違う味) 3箱
JELL-O(ストロベリー味) 1箱
パイナップル缶のジュース 1cup
生クリーム 2cup
レディーフィンガー 2袋

(作り方)

- 1) 3種類のJELL-Oをそれぞれ1Cの熱湯で溶かし、1/2 cupの冷水を加える。個別に平らな容器に入れ、固める。
- 2) パイナップル缶のジュースを沸騰させ、ストロベリー味のJELL-Oを加え溶かす。更に1/2Cの冷水を加え冷ます。
- 3) 固まった3種類のJELL-Oを1cm角のサイコロ型に切っておく。
- 4) 生クリームを泡立て、2)のストロベリー味のJELL-Oと3)の3種類のJELL-Oを混ぜ合わせる。
- 5) ラップを敷いたケーキ型にレディーフィンガーをしきつめ4)を流し込む。冷蔵庫にて4時間冷やす。

*ピンクのムースの中に色とりどりのゼリーがきれい。
名前の通りに宝石のようなデザートです。

<Yoko's Cheese Cake>

【ペーパーカップを敷いたマフィン用型(24個)、
又は直径9インチドーナツ型スプリングフォーム】

(材料)

a	クリームチーズ(8oz)	3箱
	砂糖	1cup
b	卵	4~5個
	バニラエッセンス	1 1/2cup
	サワークリーム	1cup
	砂糖	1/4cup
	バニラエッセンス	1tsp
	jelly又はジャム(オプション)	* tsp---tea spoon

(作り方)

- 1) aの材料をミキサーでスムーズなクリーム状(最低10分位)になるまでしっかり泡立てる。
- 2) 1)を個々のペーパーカップか9インチ型に2/3まで満たすように入れる。予め300°Fに温めておいたオーブンに入れ約40分焼く。オーブンから一度取り出し5分冷ます。
- 3) 別のボールでbを混ぜ、2)の上に流し込む。
- 4) お好みでjellyかジャムを3)の上に1/2tspほどのせてもよい。
- 5) 再びオーブンにもどし5分くらい焼く。



High Cotton, Ltd. アンティーク・リネンの店

The Village Shops at Kingsmill
1915 Pocahontas Trail, Williamsburg
757-258-3300
営業時間: 月～土 10時～5時、日曜休業

美しい純白のリネンあふれる店。おもわずビクトリア時代に足を踏み入れたような錯覚を感じます。「Tea Time」の第7号(1999年11月15日)でも取り上げたお店。当時はヨークタウンのRt. 17にありましたが2年前に現地に移りました。ティーカップ、ガラス製品、シルバー製品、ブローチなどのアンティークも揃っています。きれいに洗ったアンティーク・リネンを別室で丁寧にアイロンをかけているオーナーのパターソンさんの姿を時々目にします。小売りのほか、注文に応じてモノグラム、アンティーク・リネンの修繕も受け入れます。また、アンティーク・リネンの歴史と取り扱い方などの講座を月一回行います。その日時とトピックは店にある sign-up bookで調べて下さい。グループ対象の出張講座も可。

Le Marche



1607 Colley Ave., Norfolk 23517
757-625-1211
営業時間: 月～土 10時～6時、日曜休業

店内に入るや否や香しいにおいがして外の通りのことなど忘れ、Le Marche World に入ってしまう。アンティーク家具に目を奪われ、うっとり。ただし値段をチェックしてまたビックリ。ふと見ればなんとあの Neuhaus のチョコレート(ゴダイバよりも美味しい高級チョコ)にこんな所で出会えるとは! 赤ちゃんのプレゼントコーナーにはおきまり、Steiff の縫いぐるみ。マサチューセッツ州製の上品な赤ちゃんのグッズは如何? また handpainted の引き出しのノブも見逃せません。右奥コーナーにはジノリを始め、輸入食器の数々。ふっーと溜め息をついて棚に目をやればフランスのソーブ(Marius Fabre 社製、1個\$8.50 と高いけど大きい)。あまりのにおいの良さについつい買ってしまった私。フランスのアンティークの布を使ったクッション、La Rochere 社製のウィングラスなどのガラス製品等等…。布を選んでベッドカバーなどの特別注文も可。オーナーのドナさん、ネービルさん、二人ともとても親切。

毛皮のコートをもっている人に耳寄り情報

Silverman Furs

10301 Warwick Blvd, (Hilton Village) Newport News
757-595-5514

60年の伝統をもつ毛皮店。現在のオーナーは3代目。毛皮物の小売り(大セールもある)、修正は勿論のこと、日本人にあまり知られていないのがコートの保管。ある特定の室温で保管する事が大切(殊に蒸し暑いバージニアの夏には)。保管料は1シーズン(3月～12月末まで)\$30。



Selmas

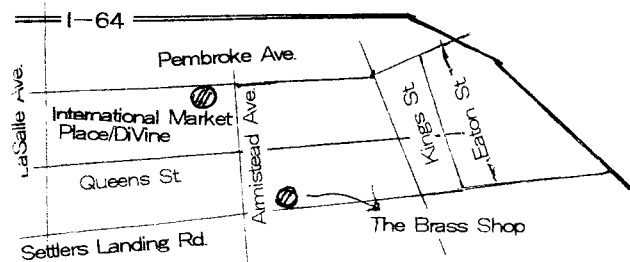
1860 Laskin Rd., Va Beach
ラ・プロムナード内 (Mizuno の隣り)
757-428-2885
営業時間: 月～土 10時～6時、木 10時～8時、日 12時～5時

オーナーのキャシーさんのお母さんの名前に由来するこの小さなお店。店内には所狭しとオーナー自ら一品一品仕入れたユニークな小物が並んでいます。ランプ、写真フレーム(他には無い変わり種)、ウィングラス(遊び心タップリ!)、ジュエリー(モノグラム・サーブスあり)、アルミのお皿(メキシコ産で安くてかわいい)、赤ちゃんギフト(特に赤ちゃんの名前も入るカラフルなおくるみ)等等…。また店員さんのスマイルにもびっくり。オーナー曰く、「彼女達が楽しく働けなければお客様も楽しくありません。お店に入った途端、幸せな気分になってもらえたら私も幸せ。かわいいだけでなく思わず笑ってしまうジョークの効いた飾りも人気ですよ。日本のコブキ社製の小皿、小鉢などよく売れています。(色もきれいで値段も手頃)」。忘れてはいけないのが free gift wrapping。プレゼントをもらった人は必ず、質問してきます。「どこのお店?」…と。自分で使うつもりでも必ずラッピングしてもらってくださいね! また余談ですがクリスマス後のセールは大人気。クリスマス関連商品、50% off。お見逃しなく。

International Marketplace / DiVine Gallery

823 W. Pembroke Ave., Hampton 757-722-3927
営業時間: 火～土 10時～5時、日 12時～5時

お世辞にもきれいとは言えないオートショッパばかりが目につく Pembroke Ave. は殺風景で素敵なお店の気配など皆無…いえいえ、一軒だけあるのです。International Marketplace/DiVine Gallery。ここは以前 Hampton 特集で紹介した Electric Glass Co. の姉妹店で個性的なランプ、家具、クラフト、アクセサリ等がセンスよく置かれています。美術品感覚の調度品には、アフオーダブルとは言えない値段がつけられていますが、どれでも1ドルのイヤリングのバスケットなどがあったりしてなかなか面白い店。久しぶりに訪れてみると For Sale/Lease のサイン。やはり場所柄が悪く閉業か! と思い尋ねてみると「もし売れたら Settlers Landing Rd. にある姉妹店、The Brass Shop の方に移転する」とのこと。Air & Space Museum の近くです。



Eagleton's

EAGLETON'S

430 Boush St., Norfolk
 757-622-1881 Eagletons80@aol.com
 営業時間: 月~金 9時~5時、土 10時~1時、
 日曜休業

店構えは小さいが、画材、美術に関するありとあらゆるグッズであふれている。オーナーの一人であるエリザベスさんが親切に全ての商品について説明してくれた。墨絵の道具の豊富さ、世界各国から収集された紙の種類が多さ(和紙からパピルスに至るまで)、変わった形の地球儀、また、何種類ものスケルトン、各国の思想、哲学、宗教の本(Dover 出版の廉価版)、トポグラフィー(等高線付き)地図など、この店ならではのユニークな品物が所狭しと並んでいる。勿論、絵の具、筆、ペン先、(特にカリグラフィーの特殊なものはここにしかない)、カード類など画材用品も豊富。客層は美大生からタクシードライバーに至るまでさまざま。最後にエリザベスさんから「今、掛け軸を取り寄せています。日本人の方で画材に関して何か必要なものがあれば、可能な限り取り寄せます。」と親切な言葉。芸術家ではなくとも一度は立ち寄りた店である。

Total Wine & More



308 Oyster Point Rd., Newport News
 249-2261 (Va Beach/Chesapeake 店も)
 営業時間: 月~金 10時~9時、土 9時~9時、
 日 10時~7時

ワインの数はなんと8000種類、嘘ではありません。ちょっと特別なワインを探したい時は、まず覗いて見て下さい。アメリカ国内は勿論、オーナー自ら世界中のワイナリーを訪ね、直接見て聞いて集めたワインたち。値段、サービス、種類の豊富さ全てに自信ありとはマネージャーの Kathy。失敗の多いカリフォルニアワインを赤白各1本ずつ選んでもらい家で飲んでみましたが、さすがに美味しかったので合格。飲みきりサイズの 375ml ボトル、Micro-Brew と言われる生産量限定ビール、ワインの為の無料レシピ、土曜の午後のワインテイasting、と知らなきや損かも?

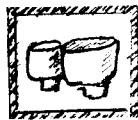
Kathyのおススメ (赤)River Road Russian River Pinot Noir \$13.99
 (白)Hampton Bridge Chardonnay Napa \$8.99

Wine and Cake Hobbies

6527 Tidewater Drive, Norfolk
 757-857-0245 www.wineandcake.com
 営業時間: 月~金 9時~7時、土 9時~5時、
 日曜休業

店構えにショックを受け、「友人の言葉は嘘だったのか」と思いつつ、ドアを開けた途端、そこは宝の山。baking 好きな人にとってここはパラダイス。ケーキに関するグッズであふれんばかり。店内は大きく、ワインとビールコーナー(自家製ワインやビールを作るための道具あり)やケーティングコーナーなど五つのコーナーに分かれていて、それぞれクラスも開かれている。オーナーのアナベルさん曰く、「今年で29年目を迎えますが、うちで見つからなければどこにもありませんよ。」と強気。

Sarah Creek Potters



Tidemill Rd. at Rt.17, Gloucester
 757-642-2791
 営業時間: 火~土 10時~5時、日曜休業

Coleman Bridge(Yorktown)を渡り、2つ目の信号を右折してすぐの所に陶器の製作・展示場があります。あまり大きくはありませんが数名の芸術家と一緒に製作に取り組んでいて、値段も手頃。時間をかけて何度も店内を回るうちにお気に入りの作品に出会うかも? 楽焼きもあり、日本の陶器に近いものもあります。4/20(土) 10時~5時までは癌基金の為の行事として、抹茶茶碗に\$10で自分の好きな色をつけ、焼いた後にはもらえます。そのときは楽焼きもできるとか。お天気の良い日に友人とご一緒どうぞ。

Norfolk Wholesale Floral

601 E. Brambleton Ave., Norfolk
 757-625-0901
 www.norfolkwholesalefloral.com
 営業時間: 月~金 7時~4時、土 8時~2時、
 日曜休業

生花、シルクフラワー、花瓶、鉢、アレンジメントに必要な道具でいっぱい店内。生け花はどこよりも新鮮で値段も安い。花に関連したカード類も見逃せない。プロの花屋さんから一般の主婦に至るまで客層は広い。生け花や洋風アレンジに興味がある人には必見のお店。



The Kitchen Koop

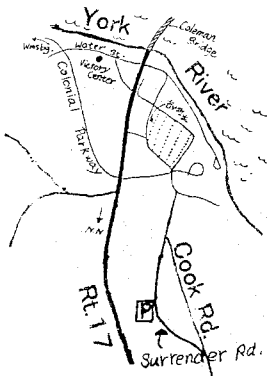
638 High St. (Olde Towne) Portsmouth
 757-399-4475
 毎日営業 10時~6時、土は7時、日は5時閉店

日本人にはあまり馴染みのないPortsmouthに全く本物志向のキッチンショップがあります。オーナーの Deon さんは横田空軍基地に四年在住。温泉も大好きな日本びいき。息子の名前も「京都」から「Kiyoto」と命名したほど。その彼女の趣味の良さが随所に見られる洒落た店内はヨーロッパ(特にスイス、フランス、ドイツ)やNYのショーで仕入れた一生ものの品々。一点一点時間をかけてじっくりと見ると、他では探せないものばかりです。例えばケーキ用のブラシは猪の毛で、持ち手は頑丈なタイプ数種。ベーキングパンも多種多様(スーパーで売っているツーツーのものは無し)、ピーラーはイタリアンデザインの優れたもの、たこ糸に至っては置いておくだけで可愛い鉄製スタンド付き(糸も最高水準)。また鉄瓶やフォンデュセットも豊富な品揃え。今、彼女のおススメは電気クレーパン。瓶詰めものの食品も数多く揃えてローカルのお店では手に入らない物ばかり。シーズン毎に可愛い物が世界から取り寄せられ、訪問した日はオーストリアからの手描きイースターエッグと鉄製ケーキ型(高いけど二代、三代と使えるわよ、とか)が一番目を引きました。とにかく是非行って下さい。お洒落なお友達へのギフトが絶対見つかります。料理教室も毎月開かれ、3月はお寿司だとか。何か欲しい物が決まっている場合は必ず Deon さんにご相談を。一番良いものを丁寧に教えてくれます。



ポカポカした日差しに誘われて、「どこかに遊びに行きたいなー」と思ったら、さてどこへ行きましょうか。思いついたらすぐ行ける近くで気持ちのいいところ、そんな場所をいくつか探してみました。

Yorktown:



かつて独立を目指す植民地-仏連合軍が、英軍と決死の戦闘を繰り広げた Yorktown の古戦場も、今やつわものどもが夢の後、のどかな草原が York River へと続く、静かな史跡となっています。この辺りは、サイクリングに最適。Rt.17から Cook Rd.に入り、Surrender Rd.で左折するとすぐに駐車場があるので、ここで自転車に乗り換え、Surrender Field, Newport News 公園へと続く道をたどってもよし、Cook Rd.を北に進み、ビーチや Victory Center(当地の歴史に興味のある方、大変よくできた歴史博物館ですので、ぜひ訪れてみてください。子供にもわかりやすくできています。)を訪ねてもよし。York River をのぞむ Yorktown の古い町並みも、静かで緑滴り、そぞろ歩きするだけでも気持ちのいいほっとする一角です。点在するいくつかのお店のほか、近くには Va.の有名な folk artist, Nancy Thomas のお店もあります。

《余談》ここまできたら、York River の向こうにある Gloucester Point に足を伸ばすチャンス。

当誌掲載の River's Inn レストランや陶器の Sarah Creek Potters を覗いてみてください。

Colonial Parkway:



Williamsburg と Yorktown をつなぐように York River 沿いを走るこの道は、道幅も広く、緑のトンネル、海のような大河を眺めながら、気持ちのいいドライブコースです。これからの季節、道沿いの草原にバターカップの黄色い小花が一面に広がり、又、花水木(Dogwood)の盛り頃も大変きれい！のんびり河を眺めながら昼寝&読書にきている夫婦、犬を走らせにきている人、etc. この道は Jamestown-Colonial Williamsburg-Yorktown をつないでいますから、州外からのお客さんを案内しながらのドライブコースとしてもいいところですね。



Waller Mill Park:

Rt.645(Airport Rd.) Williamsburg TEL: 220-6178

こんな所にこんな公園が！？という場所。アウトレットショッピングでおなじみの Richmond Rd.から Prime Outlet に程近い Airport Rd.を少し入ったところに公園の入り口があります。園内は大きな湖のようなダムを取り囲む2400エーカーの広い自然公園で、長短3種類の自然遊歩道(trail)と5.5マイルの自転車専用 trail があり、自然の中にとっぷり入り込めます。年間オープンしていますが、特に紅葉の頃の水辺の景色は一見の価値あり。週末ともなると、地の利も良いせいか、親子連れが釣りやボート乗りやハイキングに、そして自転車を積んだ車が続々と訪れ、自然の中でのひと時を楽しんでいます。ママがお買い物、パパと子供たちはここでピクニック、というもみんなハッピーな休日の過ごし方としていかがでしょうか？

《注》 当公園入り口へ向かう Airport Rd.沿いには警察署があるので、パトカー多し。

《余談》公園を出て Airport Rd.を右へ走ると、Rochambeau Dr.にぶつかります。そこを左折して、1マイルほど走った左側に Pierce's Pit Bar-B-Que というレストランがあります。ここはアメリカ人には全米的に有名な南部風ポークバーベキューのお店で、例年地元のレストランガイドにも The Best of the Best にの仲間入りをしています。お店は、「本当にここ?!」というような場所と雰囲気なのですが…。Take-out も買えますので、一度お試しを！

447E Rochambeau Dr. TEL: 565-2955



Norfolk Botanical Garden: 6700 Azalea Garden Rd., Norfolk TEL: 441-5830 年間オープン 有料

Whitehurst 湖に囲まれた155エーカーの広大な美しい植物公園で、Norfolk 空港からもすぐ近くです。この公園は、とりわけつつじ、椿、バラ、石楠花(しゃくなげ)に関して、東海岸最大の数と種類の豊富さを誇り、全米で唯一ボートと路面電車で園内を周遊することのできる植物公園でもあります。広い園内は、それぞれ特色を異にした20以上もの庭園からなり、四季折々楽しめますが、やはり春から夏にかけてひととき美しい季節となります。美しく咲き乱れる花々に心洗われ、森林浴をしながら日ごろの運動(歩行)不足を解消できる素敵なスポットです。又、園芸愛好家への各種ガーデニングクラス、子供たちと一緒に参加できるプログラムなどが年間企画されています。

(問い合わせ: 441-5383 www.viriniagarden.org)

《注》 ペット、自転車、スケート、ローラーブレード、スケートボード、凧揚げ、フリスビー、植物の採集、木登り、花壇への立ち入りは禁止。又、ピクニックは指定の場所で。

《行き方》 I-64 を279B(International Airport East, Norview East)で降り、Azalea Garden Road を左折すると、右側に Botanical Garden のサインが見えます。



デッキで食事のできるレストラン

～新緑の美しい季節がもう目前に来ています。今回は屋外で食事を楽しめるレストランに注目しました～

Eagles at the Golf Clubhouse in Kingsmill

1010 Kingsmill Road, Williamsburg
757-253-3902

年中無休 Breakfast: 6時半～11時、

Lunch: 11時～5時、Dinner: 5時～10時

ゲートの中とはいえゲートで“I am going to the clubhouse.”
と言えば簡単にパスをもらえます。Michelob Championship で
有名な River course の1番と10番ティー、18番グリーンを眺め
ながら食事を楽しめます。屋内80席、屋外約40席あり、1日中営
業していますので、お買い物などで疲れた時、ケーキやコーヒーな
どでくつろげます。朝食、ランチともに値段も手頃。ランチのお薦め
はKingsmill Signature Corn's Crab Chowder (cup \$4.25、
bowl \$5.95)。この bowl だけで結構満足できますが、それだけ
では足りないという人にはホットドッグ\$2.95やサンドイッチ(4、5
種類ある)\$5.95、またはデザートもあります。ア・ラ・カルトの料理
もありディナーのメニューは値段も種類もランチメニューより気取っ
た感じですが意外と気軽。殊に値段を一見しても、ひるむ必要なし。
殆どのメニューに**の印があり、この印がついていれば半分の
量(日本人には充分)を注文可能。従って値段も半分! 嬉しいです
ネ。尚、レストランの横にバー、Kingsmillのロゴの入ったシャツ、
セーター、帽子などを売っているプロショップがありますので覗い
てみてください。またBray Dining Room (Conference Center)
やスポーツクラブの建物を通り越して丘を下るとマリーナ(今春拡
張予定)があり、シュリンプカクテル、ビールやトロピカルドリンクな
どを楽しめます。sunset を見ながら彼とのロマンチックなひととき
にいかが?

Pagoda Cafe

625 West Tazwell, Norfolk 月～土 11時～3時
757-627-8995

Norfolk の真中に Pagoda (台湾との友好仏舎利塔)があるのをご存
知ですか? 小さな庭園もあり、都会の喧騒から離れホッと一息リラ
ックスできそうです。一階には墨絵協会の展示があり、2階で海を
眺めながらランチが楽しめます。メニューと建物とはミスマッチです
が軽食が取れます。メニューは週変わり、スープ、サンドイッチ、
サラダ等いずれも手作り。キッチンといっても簡素なため複雑な料
理は出来ませんが、オーナー2人がケータリングビジネス出身とあ
って味はなかなかです。夏になるとデッキでの食事も可能になりま
す。席数もあまり多くありませんが、ロコミの客が多いため混雑は
無いようです。



Gus' Mariner Restaurant (Ramada Plaza Resort Oceanfront)

57th & Atlantic Ave., Va Beach

757-425-5699 年中無休 7時～9時半

デッキはありませんが住宅地の中にホテルのある立地条件からとても静かで落ち着いて食事が取れます。
もちろん1日中オープンしているため海を眺めながらランチも楽しめます。予約なしでも大丈夫ですが、
予約の際窓際とリクエストすれば景色の良い席に案内してくれます。ランチは量も多く値段も手頃で申し分
無いのですが、少々サービスが遅いのが唯一の欠点でしょうか。

Chick's Oyster Bar

2143 Vista Circle, Virginia Beach
757-481-5757

年中無休 11時～9時 日曜日(ランチ10時～2時)

外見は一見うらびれた小さなレストランですがBest Outdoor
Dining(HR Monthly Magazine)に選ばれ、Oceanfrontにもか
なりのレストランがあるにもかかわらず、地元の人々に人気のある
お店です。中に入ってみると店内は意外と広く、バーは、常連客で
いつも賑わっていますが、デッキ席は子供連れも多く、気がねなく
食事できます。またデッキの窓側からはLynnhaven Inletを一望
でき、対岸のLittle Neck半島の方向に夕日が沈んでいきます。メ
ニューはシーフード中心で値段も手頃です。生牡蠣(1/2doz)
\$4.99、Steamed Clam (1doz)\$7.99、Specialties of the
House (その日の魚をfried, grilled, blackened のいずれかで
料理してくれる)\$16.99は味はシンプルですが、とっても新鮮。(実
はお醤油があればと思っていましたが…)一度素晴らしい夕日を
眺めながら、ビール片手に家族でまた友達同士でわいわいがやが
やいかがですか。

River's Inn

8109 Yacht Haven Dr., Gloucester Point
804-642-9942

「Tea Time」第3号ですでご紹介済みのこのレストラン、ヨットハー
バーに面したこれからの季節にぴったりのスポットです。

5月から外のデッキに並んだピクニックテーブルで、かすかな潮の
香をかきながら食事ができます。デッキはカジュアルですが、中は
なかなか瀟洒な気持ちのいいインテリア。ヨットで食事へ乗り付け
る人々の往来を眺めながら、ちょっとした気分転換ができます。シ
ェリー酒を添えて供される She-Crab スープは人気メニュー。軽め
にフライされた魚、癖のないクラブケーキなどがおいしいです。デ
ザートはどれも食後にはヘビーな感じでした。ワインやマティー
ニの取り揃えはなかなか充実。飛び切りお天気のいい日を選んで
出かけてください。

行き方: Yorktown から Rt.17 を北上、Coleman Bridge (有料/2ドル)
を渡り最初の信号を右折。突き当たりで左折し、最初の道(Terrapin
Rd.)へ右折。そのまま半マイル位行って、Yacht Heaven Dr.を右折。
道なりに左のほうへカーブしてゆくと突き当たりがレストラン。





サラダのレシピ、いかがですか？



主役になれるサラダから市販のドレッシングで簡単に出来るサラダまで、あなたのお気に入りを見つけてください。

「あら、めずらしい」といわれるサラダ

<7 Layer Salad (24 Hour Salad)>

このサラダはランチのメインディッシュに使えます。また前日に作るので24 Hour Saladとも呼ばれます。透き通ったガラスに以下の順序で入れてきましょう。

(材料と作り方)

- ①ほうれん草(10~12oz)を入れ、塩、胡椒、砂糖少々をかける。
(サラダ用の袋入りベビーほうれん草)
- ②レタス(小1/2個一細切り)を入れ塩少々をふりかける。
- ③青葱(4~6本一微塵切り)とセロリ(2本一薄切り)を混ぜ入れる。
- ④ゆで卵(4個一微塵切り)
- ⑤ベーコン(1/2lb一カリカリに炒めて細かく砕く)
- ⑥water chesnuts(薄切り一1缶)とfrozen peas(小箱2箱一
半解凍)を入れる。
- ⑦マヨネーズ(2cup)とサワークリーム(1cup)を混ぜ練り広げる。
(マヨネーズはHELLMANN'SかMiracle Whipの甘めものがベター)
- ⑧パルメザンチーズ(又はスイスチーズ 1cup一おろしたもの)

* お皿に取り分けるときは全段を取るよう心がけてください。

市販のドレッシングを利用した簡単サラダ

<パスタサラダ>

<WISH-BONE Italianドレッシング>を使って…

(材料) 分量はお好みで

パスタ(何でもよい一リボン、シェル他)

野菜一特に決まっていませんが必需品として

玉葱(微塵切り)、プチトマト(半切り)。

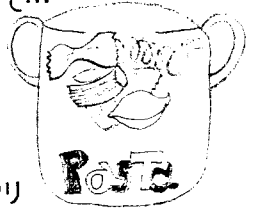
あとは赤、黄ピーマン、オリーブ、キュウリ

セロリ、etc. 冷蔵庫のお掃除をしましょう。

肉系一ターキー、チキン等のハムの角切り、茹でエビ等

(作り方)

- ①パスタを茹でる(パッケージに指示の時間で)
- ②お湯を切り、熱いうちにドレッシングをたっぷりかけ、混ぜる。
*ここがポイント! 熱いうちでないとうまいし、パスタがドレッシングを吸うのでたっぷりかけましょう。
- ③冷めたら小さく切った野菜、肉等を混ぜる。
- ④味が薄いようだったらガーリックソルトやドレッシングを足す。



<大人のクレソンサラダ>

(材料)

クレソン 茎を取り、洗う

玉ねぎ 薄切りにしてさらす or くし切りにして茹でる(汁を絞らない)

ツナ缶 油漬け--そのまま使う

水漬け--大匙2のオリーブオイルにしばらく漬けておく

粒マスタード(大さじ2)

レモン汁(大さじ2)

(作り方)

全ての材料を混ぜるだけ。男性にもウケます!



<グリーンサラダ>

<NEWMAN'S OWN Family Recipe Italian>を使って…

(材料)

サラダ用レタス(袋売りの数種のグリーンが入ったもの)

赤玉葱

オレンジ(適宜)

* 松の実やクルミ(砕く)のローストを入れる(オプション)

(作り方)

- ①器にレタス、玉葱のミックスしたものを盛り付ける。
- ②オレンジをりんごの皮をむく要領でむき、包丁で小房毎に実を取り出すし、①に混ぜる。
- ③供す直前にドレッシングをかけ、混ぜる。



<春雨サラダ>

(材料)

春雨(1袋) 茹でて適当に切る

キュウリ(1本) 千切り

ハム(6~8枚) 千切り

錦糸玉子(卵2~3個分)

塩、胡椒 ちよつと多めに

マヨネーズ 適宜

(作り方)

上記の材料を全て混ぜ合わせ、マヨネーズ、塩胡椒で味付けする。

冷蔵庫に長く入れておくと硬くなるのでご注意ください! 子供も大好き。

ポストンレタスなどに包んで食べてもオシャレでしょう。



* トマトを飾ってもきれいです

<Broccoli Salad>

<Good Seasons Italian>を使って…(粉末で売っています)

(材料)

ブロッコリー(適宜) きれいに洗い、一口大に切る

赤玉葱(1/2cup) サイコロ切り

craisins-干しクランベリー(1/2cup) -レーズンと同じ売り場にある

* ベーコンをカリカリに炒め細かく砕いておく(オプション)

(作り方)

材料全てをサラダボールに入れ、それにドレッシングをかけ

よく混ぜ合わせて、晩冷蔵庫に入れおく。

イベント情報

Virginia Arts Festival

日時: 4月18日~5月12日 (問い合わせ: 757-671-8100, 282-2822)

www.virginiaartsfest.com

<Virginia Symphony>

* Opening Night

NYポップス指揮者Henderson、ピアニストAndre-Michel Schub がGershwinの名曲“Rhapsody in Blue”等を演奏。
特別ゲストに歌手のJeanne Lehman (ディズニーの“美女と野獣”)、Keith Buterbough (ブロードウェイの“オペラ座の怪人”)。

日時: 4月18日(木)7時半

場所: Chrysler Hall, Norfolk

* フェスティバル フィナーレ

Joann Falletta 指揮、Andre-Michel Schub と U.S. Continental Army Band Herald Trumpets による
現代アメリカンクラシックとヨーロッパのロマンチックな名曲
(コッブランド、ベートーベン、チャイコスキー)演奏の盛大なフィナーレをお見逃しなく。

日時: 5月12日(日)7時

場所: Telos Pavilion at Harbor Center,
Portsmouth

料金: \$20~\$30, \$10(芝生)

<オペラ>

* セビリアの理髪師(Rossini)-Virginia Opera

あの手この手を使って伯爵の恋の手助けをする町の理髪師、名曲ぞろいの喜劇オペラ。

日時: 4月19日(金)8時、21日(日)2時半

場所: Harrison Opera House, Norfolk

料金: \$26.50~\$71.50

* ロミオとジュリエット-Virginia Symphony

Shakespeare & Company のプロダクション。

日時: 5月10日(金)11日(土)8時、
12日(日)2時半

場所: Chrysler Hall, Norfolk

料金: \$15~\$50

<バレエ>

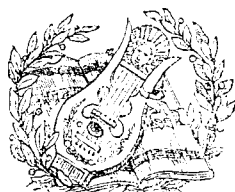
* 白鳥の湖-Virginia Symphony

もとボリショイバレエ団の振り付け師 Yuri Grigorovich
プロダクションによるチャイコスキーのクラシックストーリー。

日時: 4月20日(土)8時、21日(日)7時半

場所: Chrysler Hall, Norfolk

料金: \$28~\$50



<クラシック>

* Itzhak Perlman-ソロ リサイタル

バイオリンのパパロッチと称されるパールマン氏はバイオリンの魔術師ともいわれる。1714年バイオリン製作巨匠ストラディバリによって作られた現存650器の1つで演奏。

日時: 4月27日(土)8時半

場所: Pavilion Theatre, Virginia Beach

料金: \$75

<ジャズ>

* Ella Fitzgerald Music Festival

Newport News 出身のジャズ界の大御所エラ・フィッツジェラルドを称えて毎年開催されるコンサート。

日時: 5月2日(木)8時 Terence Blanchard

5月3日(金)8時 McCoy Tyner

5月4日(土)8時 Jane Monheit

場所: Gaines Theatre of CNU Newport News

料金: \$35

* The Jim Cullum Jazz Band

Gershwin, Ellington, Armstrong の名曲演奏。

日時: 5月8日(水)7時半

場所: Willet Hall, Portsmouth

料金: \$21~\$26

日時: 5月10日(金)7時半

場所: Phi Beta Kappa Hall, College of W&M,
Williamsburg

料金: \$26

* Preservation Hall Jazz Band

ニューオーリンズスタイルジャズ、ソウルのジャズ演奏。

日時: 4月30日(火)7時半

場所: Willett Hall, Portsmouth

料金: \$21~\$26

* Late Night Jazz-Kincaid's, MacArthur Center

又はThe Max(いずれもNorfolk) 各自お確かめ下さい。

<その他>

* Virginia International Tattoo

総勢750名以上の演奏者によるブラスバンドの祭典。

日時: 4月26日(金)27日(土)7時半、28日(日)2時半

場所: Scope, Norfolk

料金: \$17~\$35

* 49th International Azalea Festival

Opening Ceremony, Azalea Music Festival,
Parade of Nations, Air Show 等。

日時: 4月24日(水)~4月28日(日)

問い合わせ: 757-282-2801



<イチョウの木の下で>

「Fumi、今度の週末はぎんなんを拾いに行こう！」
College of William & Mary の大学院で同じ学科に籍を置く親友は“real Japanese egg pudding”という言葉聞いた途端、持ち前の好奇心が抑えられない様だった。みつばの代わりにイタリアンパセリを使った茶碗蒸だが、エビ、椎茸、かしわとぎんなんがあれば何とか形になる。Williamsburg という小さな大学町に暮らしていると、大学院生の集まりはちょっとしたお食事会になることがよくある。美味しいものの大好きな二人が親しくなったのも自然の成り行きだったのかもしれない。そんな友だちの輪は次第に広がっていった。お互いのアパートに遊びに行つては自慢のお国料理を楽しむ。ルイジアナ、イタリア、南仏、モロッコ、広東、インド、ドイツ、日本料理等々。Williamsburg での学生生活の思わぬ贈り物だろうか。Williamsburg の魅力は、人と人とのつながりではないかと思う。大学生仲間、その知り合いの地域の人、そのまた知り合いの日本人。小さな赤ちゃんから、もうすぐ百歳になる食事仲間まで、いろんな人に出会った。コロニアル・ウィリアムズバーグの道端で Food Lion のビニール袋を二重三重にして手袋に仕立て、二人しゃがんでぎんなんを拾ったのは昨年の秋だった。Williamsburg 風茶碗蒸しに思い出を詰め込んでもうすぐ帰国する。
(小林史枝)

【温泉体験レポート】

本誌13号で紹介した温泉「Pembroke Spring Resort」。
10月紅葉真っ盛りの時期に友人家族らと共に一泊で行ってきました。到着して、いきなり建物の入口に「男湯」「女湯」のなつかしいのれんを発見！早速全員温泉にドボン。大きな窓からの雄大なシェナンドーの紅葉も絶景でしたが、何と云ってもたっぷりのお湯に首まで浸かりこれを極楽といわず何と言う？立ち込める湯気もいとおい。浴槽の外でゆっくりと体を洗い、また浸かる、もちろん裸で。湯上りの浴衣にもまた感激。夜2回、朝1回の入浴でお肌もつやつやになりました。B&Bなので原則として夕食は出ませんが、遠方から、しかもグループで貸切の場合頼めます。その日の夕食は、兎のシチュー、鹿のスペアリブ、うずらの卵(以上3つは全て当館自家調達)サラダ、他キャセロール等夕食にも大満足！(メニューはその時々により違うカントリーものだそうです)。オーナー夫妻との楽しい会話も、夜空一杯の星も、翌朝のテニス、森林の散歩も、み～んな極上のしあわせでした。お部屋もステキでしたが、朝のテラスでのコーヒーも忘れられません。3月はオーナー所有の大正時代のお雛様も飾られます。清流の流れる山荘に、春にはぜんまい、ワラビ、つくしもとれるとか。

【笑タイム】

我が家の10歳の息子があまりにものんびりしているので、私：「三つ子の魂百までと言うでしょ！今のうちからキビキビしないと大人になってものんびりのままで困るわよ！！」
息子：「じゃ、ママ。僕は百一歳からキビキビなれるの？」
私：「…。」心の中で思わず「座布団三枚！」と叫んだ。

☺ このニュースレターは日系企業「YUPO」様のご協力で見送られています。

<Japanese in Virginia>

Virginia に日本式温泉を作ってしまった人ってどんな人だろう？たえこ・Floydさん、Pembroke Spring Resort のオーナーは朗らかな東京・世田谷出身の女性だった。国務省をリタイアしたウォルター氏とはアメリカ人の友人の紹介で結婚。当時としては珍しいハワイ大学卒の女性。明治生まれのご両親は当時外国の大学などを選んだ娘に「見聞を広げるには素晴らしい」と即承諾。そのハワイの引受け先Ms. マチナーはアメリカ人として初めてジョン万次郎の本を日本で出版、その縁で彼女もここで万次郎ソサエティーのボランティアを10年し日米親善に尽くした。アメリカ大使館でコミュニティーリエゾン(米国からきた家族の生活全般を世話する仕事)として勤務中、彼らを親戚が経営する長野の温泉に度々連れていった。始めは裸のお風呂に躊躇していたがひとたび入ると二度三度と。彼女は、日本人の長寿の秘訣は、心身共にリラックス出来るお風呂ではないかという。更にこの水質は素晴らしく温泉に最適。DC郊外の自宅からウィークエンドハウスだった山荘に完全疎開(?)を決意した時、どうせなら自分が好きな人をもてなすB&Bをしようと思った。趣味は週2回のテニスとガーデニング。テニスは大使館勤務時代、夫婦で優勝したほどの腕前らしい。夫の仕事柄東京・キプロス・ギリシャ等さまざまな国で力強く生きた妻に「日本の女性は強いね」と日本語も達者なウォルター氏。彼女曰く、「人間誰でも大変なことはある。だけどポジティブに生きるのが一番！次の夢は畳の部屋を増築すること。」

【ご存知ですか？】

DCの桜は既に有名ですが、その時期スミソニアンモール近くで開催される「さくらまつり」を知らない日本人も多いはず。やきそば、あんぱん、日本茶等の販売から将棋、書道、茶道、剣道、折り紙等の実演ブースも出されたくさんのアメリカ人で賑わっています。お子様連れで立ち寄ってみては？

【Your Letter】

先日日本に帰任された駐在員婦人から電話がありました。日本はあまりにも時間が早く流れ、Virginiaののんびりとした家族での生活がなつかしいとの事。そんな時取り出すのは「Tea Time」だそうです。ページをめくってはいろいろな事に思いをめぐらせ、いつかまたこんな緩やかな生活が出来るのだろうか？と今の自分を省みるそうです。「Tea Time」のこんな利用のされ方もあるのですね。(NN在住 主婦)

M(N.N.)様、一番様、K様、園様、沢山様よりご寄付を頂きました。ありがとうございました。



本誌はPeninsula近郊に住む日本人(主に女性)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
270 Enterprise Drive ひろみ Lamberson
Newport News, VA 23603 安田千秋/福田尚子
Tel: 888-0000 大久保千穂
Fax: 888-0011
okubotc@takaha.com