



# Tea Time

第8号 2000年3月15日

水仙の花が咲き始めました。数年前フラワーショーで買った沈丁花(Winter Daphne)も随分大きくなり、その香が庭全体を包んでいます。パンジー、つつじ、花水木(Dogwood)などの花々が次々とその美を競う季節が目前です。この時期、Virginia は本当に色鮮やかですね。

「でも、花もいいけど団子もなくちゃ。日本の味が恋しくて…」という方のために、今号は Asian Grocery を特集しました。あなたのお気に入りの美味しいものを探してください。また、前号に引き続き、行動派の女性達に多彩な趣味を紹介していただきました。

重いコートを脱ぎ捨てて、春からもっと素敵な Virginia ライフを始めましょう！  
暖かい日差しの中、たまにはアイスティーなどでくつろぎながら、「Tea Time」をお楽しみ下さい。



イースターに子供たちを呼んで、Tea Party をしませんか？ チップスやチョコのおやつに慣れた子供たちに、簡単でお母さんのあったかさが伝わるドーナツを試してみてください。揚げるだけでしかも経済的、いつでも食べたい時にすぐ揚げられます。ピーチメルバは、最近ではなかなか聞かれなくなったデザートの一つですが、目先のかわったデザートとして好評です。

## クイックドーナツ

(材料 / 10個分)

- \* Pillsbury 10 BUTTERMILK BISCUITS 1缶  
(4缶1パックになって冷蔵コーナーに有り)  
中に10個にスライスされたビスケット生地が入っています。
- \* 揚げ油 適宜
- \* 砂糖(スーパーの紙袋に入れておく) 1C程度

(作り方)

- ① パックを空け、10個のビスケット生地を1個ずつ離し、丸い生地中央に穴を空ける。(クッキー、野菜のくりぬき型等使用)
- ② 全て油で揚げ、両面キツネ色になったら直接砂糖の入った袋に、どんどん入れていく。
- ③ 袋を振って砂糖をまんべんなくまぶす。
- ④ お皿にアツアツのリング状のドーナツの上に、くりぬいたボール状のドーナツをのせてキュートな演出に！

## ピーチメルバ

(材料 / 6人分)

- |                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| Bird's Eye's frozen raspberries | 1箱       |
| Currant jelly                   | 1/2cup   |
| (スーパーのジャムコーナーにあり)               |          |
| 片栗粉(またはコーンスターチ)                 | 1 1/2tsp |
| 水                               | 1 Tbsp   |
| 缶詰のピーチ果肉                        | 6片       |
| バニラアイスクリーム                      | 適宜       |

(作り方)

- ① ラズベリーを鍋に入れて、解凍しておく。
- ② それをスプーンでつぶし、jellyを加え、弱火で沸騰するまで煮る。
- ③ 煮立ったら水で溶いた片栗粉(コーンスターチ)を加え、透明になるまでよくかき混ぜながら煮る。火を止める。  
(時間があれば漉し器でこすとよい) それを冷ます。
- ④ 6つのデザートグラスまたはガラス器に、ピーチを1片切り口を横にして置き、その上にアイスクリームをのせ、さめたソースを上からかける。  
\* あればミントの葉か、棒状のクッキー等を飾りとして添えるとクール!!

\* 1tsp--1tea spoon / 1Tbsp--1table spoon

【あまり知られていない桜の名所をごぞんじですか？】

Newport News の Canon Virginia Inc. のゲート周辺の街路樹は、すべて桜の木です。その満開の頃に車を走らせると春爛漫、とてもロマンチックな気分になります。

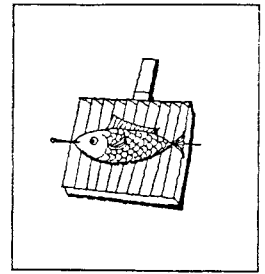
わざわざDCまで行く時間のない方は、足を運んでみてください。車を止めることは出来ませんが、知ってて幸せな情報かも…。

— I-64の Exit 256A を出て、最初の信号を左折(Canon Blvd. に入る)、直進。まもなく桜が見え始めます—



## 日本食品を追って.....

ペニンストラ(Peninsula)版



ある友人が約36年前、結婚したアメリカ人の夫と初めてアメリカ本土に来たばかりの頃、知り合った日本人の奥さんが“おうどんをつくるから食べにいらっしやい”と親切に言ってくれたので、まあ、嬉しい、こんな所でも、おうどんが食べられるのかしらと喜び勇んで飛ぶようにして行ったところ、なんと、その“うどん”たるものは、スパゲッティーだった...と言う話は、グローバル化、マルチカルチャー化した現在では、なんとも信じ難いような、微笑ましいような話ですネ。確かに、その頃は、ニューヨーク、ロス、シカゴ、サンフランシスコといった大都会の他では容易に日本食品を求められなかったようですが、今はかなりの田舎でも、醤油、豆腐、米酢、ゴマ油、海苔、ラーメン、お茶などを見つけられる便利な世の中となりました。

さて、本号では、多くの方々のご要望にお応えして、この近辺の東洋食品店、日本食品店、それに日本食材の見つかる、思いがけないような“穴場(?)”なども取り上げてみました。

\*\*\*\*\*

### 一番 (Ichiban)

867 South Lynnhaven Rd. , Va. Beach (Towne Lane Shopping Center)

電話: 427-6800 開店時間: 月~土 11:30PM~7:00PM、 日 12:00PM~6:00PM

年中無休(但し、元旦は休み)

日本人(みち子さん)の経営している日本食材のお店。冷凍食品、缶詰、粉類、乾物、電化製品と日本人に必要な物はなんでも揃います。また、嬉しいことに、賞味期限切れの品は、まず見つかりません。オーナーのモットーは、“新鮮で、美味しい食品を格安で”。

毎週水曜日には、美味しいウニやマグロも入荷。但し、予め、月曜日までに連絡をして下さいとのこと。2週間おきに入荷するニュージャージーのバリエーションからの日本の食パン、菓子パンを楽しみにしている人も多い筈です。何よりも、オーナーの気さくで、ふとっばらの性格に惚れ込んでいるファンも多いとか。日本のビデオも豊富。日本食大好きアメリカ人にも人気のあるお店です。

### Four Seasons Oriental Grocery Store

311 Kellam Rd. , Va Beach

電話: 499-2173 開店時間: 月~土 9:30AM~10:00PM、 日 10:30AM~7:00PM

新鮮な50種類以上の野菜、15種類以上の果物、ベーカリー、デザート類、新鮮な魚(但し、自分でおろさなければならぬ)など、新鮮さ、豊富な品揃え、そして低価格に定評のあるお店。店はいつも様々な国のアジア人でごったがえしています。殊に、人気のポーク、ダック、チキンのローストなどの入荷される火曜日、野菜などが入荷される土曜日の朝はお客様がいっぱい、レジの所は列が出来るほど。毎日入ってくる魚も、生イカ、ヒラメ、ハマチなど、日本人にもなじみがあるものも多い。野菜は何と言っても、春菊、なす、蓮根、大根、里芋、かぼちゃなど大変新鮮です。Kang Kong(サヤエンドウの先のところ一炒めて食べると最高の味)や、さつまいもの葉など、他の店では手に入りにくいものが多い。また、豚の角煮に欠かせない三枚肉もあります。

### 東洋(Toyo)マーケット

5312 Virginia Beach Blvd. , Va Beach

電話: 499-2557 開店時間: 月~日 午後1時~6時

日本人向けの食べ物がいっぱい。また、注文すれば、大抵の物は入れてくれます。ウニ、うずらの卵、特別美味なカマボコなども特別注文承りますとのこと。篠田さつまあげ、油揚げ、海草サラダ、イカ、山菜中国サラダなどの計り売り、スシ用の冷凍魚(タイ、カツオ、しめサバ)、干物(アジのひらき、サバの文化干し)、色々な種類の日本茶、きれいな形の和菓子、ごぼう、やまいも、さつまいも、かぼちゃなどの野菜も手に入ります。

### 東洋食品

4885 N Witchduck Rd. Va Beach

電話: 497-7424 開店時間: 月~土 9:30AM~8:30PM、 日 11:00AM~7:30PM

名前は日本のお店っぽいですが韓国のお店です。店内は明るく、品物もきちんと整理されていて見やすいです。感激したのは豚肉の薄切りのスライスがパックに入っていて、2種類も置いてあることです。ブルゴーギー焼き肉用の牛肉もあります。もし、フリーザーに無い時は、頼めばすぐスライスしてくれます。他には、プリプリした大きめのさつま揚げ、韓国のおそばなど、安くて美味しいので、よく買います。また、ここはインスタント・ラーメンの種類がとても多く、見るだけでも楽しいですヨ。帰る時には、69セントのメロン・アイスを買う事をお忘れなく。とても美味しいです!(たいやきアイスや小豆アイスもありますが先ず、メロン・アイスを試してみてください。)

行き方: Va Beach Blvd. から Witchduck に入り、しばらく走ると信号がある。すぐ右手を見ると SUB と書いた看板があり、その2軒となり。



電話: 872-8781 開店時間: 毎日 9:00AM~9:00PM

韓国人が経営するお店ですが品物の半分以上は日本食品。お米の種類も多く、たまき米、秋田おとめ(旧名は、こしひかり)などの極上品も手に入ります。野菜は、ごぼう、春菊、しし唐(夏)、もやし、さつまいも、やまいもなど。また、ここの大根(普通の大根より太くて短い)は、おろし大根として使うよりも煮物に使うと甘みがあって美味しい。2週間おきに、ニュージャージーの“パリジェンヌ”から食パン、菓子パンが入荷されます(土曜日の午後)。店内は、こざれいで、家庭用品、台所用品も揃えており、日本のビデオの貸し出しも出来ます。



## 東洋マーケット(Far Eastern Foods)

340-E Oriana Rd., Newport News (Denbigh, Pizza Hut の近く)

電話: 874-9417 開店時間: 月~土 9:00AM~9:00PM, 日 10:00AM~7:00PM

漬物に最高の新鮮なこかぶ(葉つき)や、にが瓜、やまいも、里芋、ほうれん草、春菊などの野菜、柿(小さめ)10個入りの1箱が \$5.95、味かんぴょうの真空パック(\$2.85)、ラッキョウのパック(桃屋のラッキョウの味にはかないませんが)など低価格で得られる物があります。漬物の種類やキッチン用品が豊富。また、1週間前に言えば、つきたてのおもちを注文することもできます。

## 東洋食品 Kim Milling Company

13294 Warwick Blvd., Newport News

電話: 872-7844 開店時間: 9:00AM~9:00PM 毎日オープン

ここのスペシヤリティーは、何と言っても“できたて”の豆腐、豆乳でしょうね。店の奥に豆腐工場があります。それに“できたて”の大福は絶品! 是非、おためし下さい。黒豆、干しエビなどの乾物品、焼き肉用のビーフは美味で安値です。また、干した大根、ぜんまい、からし菜、ズイキの茎などを水につけて、もどした物を計り売りしています。これはお惣菜の材料として便利です。からし菜は洗って、水を切り、細かく刻んだ物をフライパンに油をおとして炒め、醤油、味醂、昆布ダシの素各少々で味付けして、温かいご飯にのせて食べてみてください。なかなか、イケマスコ。ごぼう、里芋、漬物に最高の青菜等もあります。

## Asia Grocery

6139 Jefferson Ave., Newport News (Newmarket West Mall)

電話: 826-9553 開店時間: 毎日 8:00AM~8:00PM 日曜休日

Jefferson Ave. を Hampton 方向に走って、Mercury Blvd. との交差点の一つ手前の信号を右折すると Newmarket West という小さなモールがあり、その一番左にあります。Chinese Food Market で、チンゲイ菜、ターツアイをはじめとする中国野菜から東洋系の野菜や果物まで種類が豊富で、新鮮な物が手に入ります。春菊や蓮などもあり、青物類に困った時によく行きます。豚の三枚肉の固まりや、ひき肉、角切りなども重宝です。日本食の材料はそんなに多くありませんが、中華料理の材料は殆ど手に入ります。菓子パン風のパン類があり、フワフワのカステラ風のカップ・ケーキや、クリームの入った甘いパンも美味しいですよ。但し、パン類は月曜日くらいがいいかもしれません。



残念ながら、Williamsburg 方面には、まだ東洋、日本食料品店、どちらも有りませんが、(心ひそかに開店を期待している人が多いのじゃないかしらと思うのですが…) 地元のグローサリー・ストアで得られる物がありますのでご紹介します。

## Ukrop's

4660 Monticello Ave., Williamsburg

電話: 564-0455 開店時間: 月~土 7:00AM~10:00PM 日曜休日

他を上まわるサービスと品揃えで Williamsburg の一番人気グローサリー・ストアですが、我々日本人にとっては、やはり、ここのおスシ・コーナーが魅力です。小さなコーナーですが、安くて、美味しいおいなりさんや太巻き、巻き物、にぎりのパッケージを常時売っています。また、パーティーの時などに便利なテイクアウトも受け付けますので、利用できそうです。寿司レストランには、かないませんが、“何にも食べたいものがないなあ”という時など、すぐにお寿司が買えるのは嬉しいですね。その他、ここのベーカリーはかなりの種類のパンやケーキ、クッキーなどを自家製で売っており、中には日本人好みに甘みを充分におさえた美味しいクッキーもあります。また、自然食品コーナーに、煎り大豆の計り売りが有り、節分の豆まきなどに、お手軽で美味しいですよ。

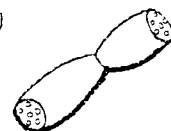
## Farm Fresh

455 Merrimac Trail (R. 143), Williamsburg

電話: 253-0063 開店時間: 24 時間 オープン 年中無休

フジりんご、もやし、生椎茸、さやえんどう、さしみ用のマグロの切り身などは常時あります。シーズンによって、柿、里芋、やまいも、かぶ(葉っぱつき)、白桃などを見かけることがあります。生椎茸は網の上で、両面を焼き、そのアツアツにレモンの汁と、醤油を合わせたものにつけて食べると最高!

Williamsburg ではありませんが、Newport Newsの Wal-Mart や Hannaford で日本の大根(Daikon とラベルがついている)を売っているのをご存知ですか? おろし大根には韓国のお店で売っている大根よりむいています。Wal-Mart はお豆腐の種類も数多く、値段も他のグローサリー・ストア より安値です。また、Hannaford では、ごぼうや味噌も手に入ります。味噌は他で買うよりも安いとのことです。



あなたもカルチャーしてますか？(後編)  
 地元のカルチャースクールでがんばっていらっしゃる方々に聞きました。



**スタンドグラス**

Newport News市主催のクラスで、朝9時から午後3時半までの1日コースです。道具の説明から基本の作り方を、実際に作りながら教えてくれます。人数はその時々で違いますが、私が参加した時は、4人だけだった為、とてもわかりやすかったです。作品を2つ作り、

参加費用は48ドルでした。この他にもこの市主催のものには、スポーツや料理、クラフトなど、子供からお年寄りまで幅広く対象とした様々なクラスやプログラムが用意されています。詳細の書いた新聞は、市の図書館などで無料でもらうことができます。

Newport News Parks & Recreation Tel: 886-2729  
 Answering Service Tel: 926-7277

(NN 高木佐和子)



**ガラス細工**(体験談なし)

Williamsburgに比較的新しくオープンしたガラスのアートスタジオで、スタンドグラスの他、本格的なガラス細工のクラスが設けられています。ベネチアングラスの素晴らしいアーティストを講師に迎え、上級クラスに及んでは、生徒にプロのガラス職人も混じっているようです。

1回2時間のクラスから7時間(週末朝10時から午後5時)まで、内容とレベルに応じて用意されています。ガスバーナーなどの器材を使用する為、費用は少し高めかも知れませんが、これらの他、絵画やろうそく作りのクラス、子供向けのアートクラスなどもあります。

Cristallo Art and Glass Studio Tel: 259-9222

309 McLaws Circle, Suite A, Williamsburg

(Williamsburg, 安田千秋)



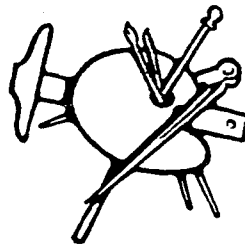
**ピアノ個人レッスン**

Newport News市主催のクラスで、手ごろな受講料で個人レッスンが受けられます。クラシック音楽のみならず、ジョプリン、ガーシュインミュージカル曲等、アメリカの音楽に触れることができましたが、私にとって大きな収穫でした。

多くの刺激を受けましたが、日本での教え方と異なるので、どちらかといえば小さなお子様よりは、大人の方が音楽を楽しむのに適しているかもしれません。

Newport News Parks & Recreation 上記に同じ

(NN 小西由希子)



**生涯教育**

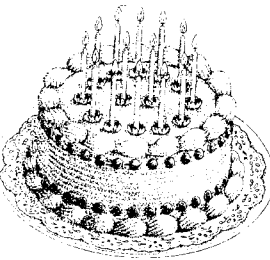
Christopher Wren Association(CWA)は11年前、様々な分野で活躍して退職した人々が、College of William & Maryと提携して創設した、いわゆる教養講座の学校です。春と秋の2つのsemester(学期)があり、学費は1学期75ドル。学生は1学期に12単位までとれます。試験や評価はなく和やかで楽しい学校です。講師は現職の、あるいは退職した大学教師、政治・宗教・その他各分野の専門家達です。コンピューター、美術、音楽、歴史、文学、経済、社会学、政治学、法律、人類学、考古学、ジャーナリズム、外国語、Colonial Williamsburg関連、Tai Chiなど、多方面に渡っています。学ぶ意欲のある人であれば、老若問わずどなたでも。クラスは全て屋間に行われます。特別イベントとして、1学期に2つのバス旅行があります。たとえばワシントンDCのケネディーセンターのミュージカルやコンサートを楽しむ旅、ワインを楽しみながら歴史の地を訪ねる旅、など。ほとんど日帰りの旅ですが、まれに2、3日の旅もあります。40数人からスタートしたCWAですが、現在は千名近い学生が充実した学生生活を楽しんでいます。

Christopher Wren Association Tel: 221-1079

College of W&M 内

www.wm.edu/CWA

(Williamsburg, 節子 Orr)



**ケーキデコレーション**

アメリカで最もポピュラーなWiltonメソッドのケーキデコレーティングのクラスです。アイシングを使ったクリエイティブなテクニックを、基礎から習得します。コースはI, II, IIIとあり、キャラクターやバラの花のケーキから始め、最終的にはウェディングケーキを仕上げます。クラスは少人数制でアットホームな雰囲気ですが、実践重視なので、確実にテクニックを身につけることができます。尚、同様のクラスはBen Franklin, Michaelsなどのクラフトショップでも用意されています。

Creative Touch Tel: 886-9600

Stoneybrook Shopping Center, Warwick Blve., NN

(NN 小西由希子)

**陶芸(Pottery)**

アメリカ人と混じってろくろをまわしたり、型にはめてお皿を作ったりしています。お茶碗や湯のみなど、こちらでなかなか買えない和食器なども作ります。自分の思い通りの作品が出来上がることは少ないですし、買ったほうが綺麗で安いのでは?と思うこともありますが、自

分で作る器は、下手でも愛情が湧くものです。ちょっと歪んでも、「これもまた味! 手作りの良さ!」と自分で勝手に納得しています。先生も生徒もアメリカ人なので、自分から積極的に話せば、英語の勉強としてもよいです。焼き上がり、完成してきた自分の器を見る時が、ワクワクして一番嬉しい瞬間です。週1回4時間で8週間が1セッションです。昼は10時から2時、夜は6時から8時のクラスがあります。

Pottery&Ceramic Studio, City-Wide Programs Office  
 2289 Lynn Haven Parkway, VA Beach

Tel: 471-5884

(VA Beach 橋本美穂)

**グルメクッキング**

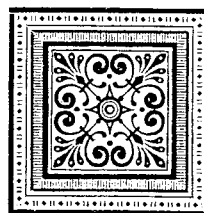


bouillabaisse Tel: 627-7774

1611-A Colley Ave., Norfolk

参加人数や実際の料理の進め方などについての情報は未確認ですが、クラスのスケジュール表をみると、夜7時から9時、40ドルというのが主流です。大変国際色豊かなテーマを扱っており、ちょっとその辺の料理教室とはちがうかな、という感じですが。

**キルト・お裁縫**



A Different Touch Tel: 366-8830

1107 D Military Highway, Chesapeake  
 www.adifferenttouch.com

このお店では、お裁縫、型紙デザイン、キルトなど、とても多種類のクラスを用意しています。この他、各地の縫製関係の材料屋さんでは同様なクラスを設けている所が多くありますので、問い合わせしてみてください。



# ハーブ・スパイス特集—1



ハーブとスパイスの違いはご存じ？ひと言で言うとハーブは「葉」、スパイスは「種」と覚えておきましょう。  
 グロサリーストアの棚にきちんと並んだスパイスや乾燥ハーブ、それにフレッシュなハーブだって豊富です。使いこなしていますか？  
 この特集を少しでも参考にあなたもハーブのエキスパートに！

**コショウ (pepper)** 世界中で最も消費量の多いスパイス。中世以前は、金と同じ価値があったというほど。白、黒のパウダー。黒は粗引きに加え、ホールは白、黒の他、グリーンまれにピンクも。Peppermillでひけば香りは抜群！  
 ホール＝粒状

### ＜スープにひと工夫＞

洋風のスープの素にホールの黒コショウを加えると、きつい辛味やにおいが消えてマイルドに。スープ2カップにつき10粒程。10分程煮て取り出します。お茶用のパックに入れて使うと、取り出すのが簡単。インスタントラーメンにも御試ください。

**パプリカ (paprika)** 16世紀にハンガリーで品種改良された唐辛子。先祖はレッドベッパーなので色は真っ赤ですが、辛さはありません。

### ＜ふりかけに混ぜてカロチンたっぷり＞

辛いスパイスに見えますが、真っ赤な色の素はカロチン。小さじ1/8ぐらいの量にピーマン1個分のカロチンが含まれています。ふりかけに混ぜておけば、にんじん嫌い、ピーマン嫌いの子供たちに抜群。チャーハンやチキンライスに混ぜても色が楽しく、栄養満点。もちろん、パプリカは油に溶けやすいので、シチューやマヨネーズ等用途色々。

**バジル (basil)** イタリア料理には欠かせないハーブの一つ。

なんと江戸時代には日本に伝わってふやかした種で目の掃除をしていたとか。日本名はめぼうき。

**タイム (thyme)** バジル同様シソ科のハーブで

その香りはミツバチにも好まれ、

タイムの蜂蜜は風味が良いことで有名。

**オレガノ (oregano)** オレガノはチーズ、トマトと共に南イタリア料理の必須アイテム。同じシソ科のタイムの風味をより強めたようなすっきりとした香りとはる苦い味。



### ＜ケチャップやパン粉に混ぜてイタリアン＞

タイム、オレガノ、バジルはイタリアの香り。トマトケチャップに混ぜれば即席ピザソース。揚げ物の衣やパン粉に混ぜれば、イタリア風揚げ物に変身。また、パセリ感覚でポテトサラダやオムレツの他ツナや卵のサンドイッチの具に混ぜて色と香りを楽しみましょう。



**シナモン (cinnamon)** 古くから食用にも薬用にも使われてきたスパイス。漢方で「桂皮」と言えばシナモンのことで、胃腸薬や風邪薬にも含まれています。スティック状とパウダー状があります。

### ＜りんごの簡単おやつ＞

りんごのスライスに砂糖とシナモンをふりかけ、レンジで1分。お好みによりメープルシロップや胡桃を加えてデザートに早変わり。

### ＜和菓子にひとふり＞

「ニッキ」という和菓子が思い浮かびませんか？あべかわ餅、わらび餅やおはぎなど、きな粉をまぶしたお菓子里にひとふり。生ハツ橋のような風味になります。また、かぼちゃスープやサツマイモサラダなどに使うと甘味を一層引き立てます。

**キャラウェイ (caraway)** ヨーロッパではリキュールにしたり種をチーズに混ぜたりと古くから使われてきました。種を乾燥させたものが主流でパウダーもあります。消臭効果が強いののでラムなど、においの強い肉料理の下味に最適。

**フェネル (fennel)** 胃を丈夫にし、消化を助ける成分があるので漢方の胃腸薬にも含まれています。

生の葉は「魚のハーブ」と呼ばれるほど魚料理にぴったり。

**ディル (dill)** 古いスカンジナビア語の「ディラ(鎮める)」が名前の由来。その種はしゃっくりや子供の夜泣きを止めるとの言い伝えも。種を乾燥させたものと葉を乾燥させて細かくしたものがあります。生の葉は特にスモークサーモンとよく合います。



### ＜ホットケーキやチーズトーストの風味アップに＞

チーズトーストを焼くときにふりかけても香ばしいアクセントになります。ホットケーキやクッキーの生地混ぜれば、大人のお菓子里に大変身。また、味の濃い食事の後には口直し、口臭予防にもなるし、消化が促進されるので胃腸もスッキリ。これらの種を弱火で軽く煎るとかりっとして食べやすくなります。

**ローズマリー (rosemary)** 肉やジャガイモの料理によく使われます。

松葉のようにスーッと強い香り。生の葉と乾燥したのものがあります。においの強い肉をはじめ鶏肉、魚などの臭味消しに最適。素材に直接まぶして焼いたり、一緒にマリネ液に漬け込んでから焼くと、すっきりとした香り。

### ＜ローストスイートポテトのローズマリー風味＞

中くらいのスイートポテト3本を10cmぐらいの長さの棒状に切り、大きじ2のバターをとかしたオープン専用皿に入れ、さらに小さじ1の生のローズマリーの微塵切りを加え、塩、コショウを少々。400° Fのオープンで20分程度焼けばグルメサイドディッシュの出来上がり。

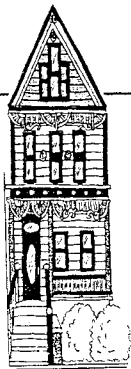
### ＜残り物のワインもまたおいしく＞

白ワイン1/2本(360ml)に小さじ1強の生のローズマリーを漬け込み、冷蔵庫に一晩置きます。ローズマリーには血行をよくする働きがあるので元気付けの一杯に最適。

今回はインド、中国のスパイス特集を予定しています。



食事だけじゃ、つまんない！  
 プラスアルファのあるレストランご紹介



**The Painted Lady**  
 112 East 17th St., Norfolk  
 Tel: 623-8872

三階建てのヴィクトリアスタイルの一軒家を改築したレストランで、開店当時、裸体のモデルの体全体に花模様をペイントした写真を宣伝に使って話題を呼んだ。メニューは、ランチ、Afternoon Tea、ディナー、サンデーランチと用意され、ディナーのお薦めメニューは、アングス牛のフィレステーキや特製Jumbo Crab Cakeなど。

2階は女性に喜ばれそうなギフトショップがあり、3階は海や飛行機をテーマにした展示のあるmuseumになっている。金・土はジャズピアノの生演奏も。予約をお薦め。

- \* ランチ: 11時-2時半
- \* Afternoon Tea: 2時半-5時
- \* ディナー:
 

火から木曜日	5時半-10時
金・土曜日	5時半-11時
日曜日	5時半-9時
- \* サンデーランチ: 11時-2時半

**Bienville Grill**  
 723 West 21st. St., Norfolk  
 Tel: 625-5427

ルイジアナ料理のカジュアルレストラン。金・土の夜にはジャズの生演奏がある。リピーターの人に聞くと、「Barには2、30種類の地ビールがあり、片っ端から試してみるのもおもしろいかも。」「ナマズ料理なんかがおすすりめかな。」「客は正直で、下手なシンガーやプレーヤーの時は、店がガラガラ。」などなど。

テーブルについてのディナーを食べながら、ジャズも聞きたい、という方は8時から8時半の間がおすすりめ。Barのビール片手に立ち見で音楽だけ、でもOK。

第1ステージは9時から10時で、休憩を挟んで夜中の1時2時まで延々演奏が続く。

**Banque Country Western Night Club**  
 1849 East Little Creek Rd., Norfolk  
 Tel: 480-3600

いわゆるカントリーダンスのバーで、90%が白人のお客さん。皆さん服装はウエスタン風でパッチリきめている。食べ物はいかにもバーのメニューという感じで、食事をしに行くというよりは、ダンスの合間にビールを飲んでちょっとなにかつまむ、という感じ？ここはかなり大規模のバーで、他の店に比べると安全そう。いかにもアメリカ的な場所なので、日本からのお客さんなどを連れていってあげてもおもしろいのでは？



**Hilton Village Parlor & Restaurant**  
 10359 Warwick Blvd., Newport News  
 Tel: 595-6708

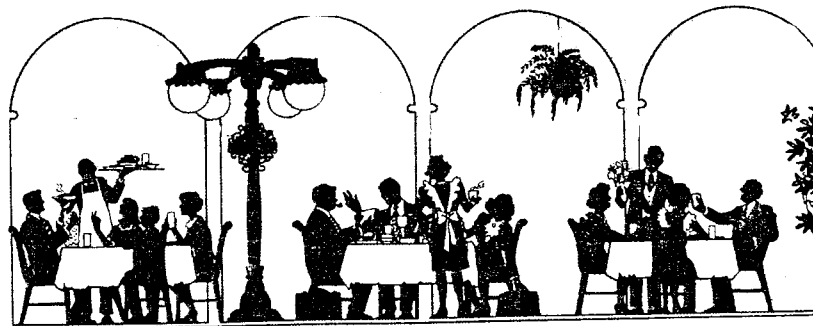
Hilton Villageの一角に、ちょっとユニークなパーラーが！外から覗けば、何やら物珍しいものが店内所狭しと置かれ、何のお店かわからないのだが、実はごくカジュアルなサンドイッチ等の軽食とアイスクリームのパーラー。ピアノやテレビ、色々なゲーム等が店内に置かれ、好きなところに腰掛けてひたすら食べるもよし、テレビを見るのもよし、サンドイッチ片手にチェスに興じるもよし...夜もメニューは昼と全く同じ軽食とアイスクリーム。ただし、バラエティーにとんだライブミュージックやエンターテイメントが楽しめる。各種パーティー用の個室もある。

そして何よりもユニークなのが、このお店のオーナー、モハメッドおじさん。とても気さくで話好き、純粋でまっすぐな心の持ち主だ。宮本武蔵を尊び、日本の伝統精神文化をたたえる日本びいきでもある。何を隠そう、このモハメッドさん、実はものすごい大物。ボクシングのトレーナーでもあるのだが、モハメッド・アリ、シュガー・レイ・レナードをはじめとする名だたる世界チャンピオンを育ててきた人で、1996年のオリンピックのボクシングコーチ陣の一人。又、全米で唯一人残る、グローブを使わない拳闘競技(現在のボクシングの原型)の現役ボクサーでもあるそう。

柔道の心得もある。この方面に興味のある方は、話がはずむことまちがいない。この彼のお店、決しておしゃれなスポットとは言えないが、「いろんな人が気軽に集まって、いい出会いをし、いい時間を持つ場所を地域の人たちに提供したい」という彼の精神がそのまま表れているようだ。

**88 Garden Korean & Japanese Cuisine**  
 340-A Oriana Rd., Newport News  
 Tel: 890-6044

NYから引っ越してきたオーナーが、3月中旬に開店予定のレストラン。寿司バーの他に、和食・韓国料理・中華料理を扱う。昼はお寿司も含めた各種パフェ(ドリンク付き\$6.95)。そして夜はカラオケができる！(要予約)一ヶ所でお寿司も焼き肉もチャーハンも食べられるのはちょっと嬉しい！営業時間もランチが11時半から2時半、ディナーが2時半から10時半と休憩なし！



## イベント情報

場所: Virginia Zoological Park, Norfolk  
料金: \$5-\$10

### Virginia Waterfront International Arts Festival

日時: 4月27日~5月21日

問い合わせ: 664-6492, www.virginiaartsfest.com

#### <オペラ>

##### \* Porgy and Bess - Virginia Opera

ガーシュウィン作のブロードウェイ版

日時: 4月29日(土) & 5月20日(土) 8:00pm

場所: Harrison Opera House, Norfolk

料金: \$22-\$65

#### <ダンス>

##### \* 眠れる森の美女、白鳥の湖、カルメン、海賊船

- Stars of the Russian Ballet &  
the Virginia Symphony

10人のロシアスターが見せるそれぞれのハイライト。

日時: 5月5日(金) & 6日(土) 8:00pm

場所: Chrysler Hall, Norfolk

料金: \$35-\$60

問い合わせ: 671-8100 (単独チケットのみ)



##### \* Trinity Irish Dance Company

アイリッシュステップダンス、アメリカンダンス、そしてモダンダンスをミックスした歯切れのよいダンス。

日時: 5月16日(火) 7:30pm

場所: Willett Hall, Portsmouth

料金: \$20-\$25

#### <Tatto>

##### \* Virginia International Tatro

750人以上の演奏者による恒例のブラスバンドの大祭典。

日時: 4月28日(金) & 29日(土) 7:30pm

場所: Scope, Norfolk

料金: \$17-\$35



#### <バロック>

##### \* A Baroque Celebration - Virginia Symphony

世界的レベルの指揮者、オルガン奏者、ハープシコード奏者、バロック スペシャリストとしてのアンソニー・ニューマン氏と共にワインを楽しみながら春の一時を過ごしませんか。

(1) テレマン、バツハ曲-5月19日(金) 7:00pm

(2) ヘンデル、モーツァルト、

テレマン曲-5月20日(土) 6:30pm

(3) バツハ、ヘンデル曲-5月21日(日) 4:00pm

場所: Williamsburg Winery, Williamsburg

料金: wine tasting, performance & dinner-\$125

(5月20日と21日)

wine tasting & performance-\$45

performanceのみ-\$25

(wine tasting はコンサートの1時間前、  
dinner は performance の後)



#### <ファミリー>

##### \* Aqua-Cultural Adventure - Virginia Symphony

昨年大成功のゲイリー・グルーパの子供向けイベント  
(パペット ショー)

日時: 5月13日(土) 2:00pm

#### <スペシャル イベント>

##### \* 47th International Azalea Festival - (無料)

Opening Celebration, Azalea Music Festival,  
NATO FEST, Parade, Air Show など。

日時: 4月24日(月)-4月30日(日)

問い合わせ: Azalea Festival Hot Line: 664-2525  
www.hrcvva.com/azalea

##### \* World Bazaar 2000 - (無料)

各国の音楽、ダンス、食べ物、アートのデモンストレーション。

日時: 5月13日(土) & 14日(日)

場所: 24th & 25th St. Parks, Oceanfront,  
Virginia Beach

#### <美術展>

Chrysler Museum of Art, Norfolk (Tel: 664-6200)

##### \* 写真の物語 - Ernest C. Withers

ウイザーズ氏が語る20世紀の有名な回顧展(エルビス・  
プレスリー、マーチン・ルーサー・キングなど)

日時: 1月28日-5月7日

##### \* 古代金属宝石展 - Dallas Museum Of Art から

130種類にわたる金細工師達の芸術品。

日時: 2月24日-5月21日

#### Opera

##### \* Turandot - プッチーニ作曲

日時: 3月17日(金) 8:00pm & 19日(日) 2:30pm

##### \* Porgy and Bess - ガーシュウィン作曲

日時: 4月28日(金) 8:00pm & 30日(日) 2:30pm

5月17日(水) 7:30pm & 19日(金) 8:00pm

21日(日) 2:30pm

場所: Harrison Opera House, Norfolk

問い合わせ: Southside 623-1223

Peninsula 877-2550

### National Gallery of Art in Washington D. C.

##### \* Fantastic Renaissance Prints and Drawings

-4月16日

##### \* O'Keeffe on Paper 4月9日-7月9日

問い合わせ: 202-737-4215

### Historic Garden Tour

4月23日から30日までVirginia州各地で美しいお庭や家が  
一般公開されます。1つのツアーで4~5軒見られますが、1軒  
だけでもみられますヨ。

Williamsburg 4月25日

Virginia Beach 4月25日

Newport News-Hampton 4月26日

Norfolk 4月27日

Suffolk 4月28日

Eastern Shore 4月29日

Portsmouth 4月29日



問い合わせ: 804-644-7776 (Richmond)

詳しい案内は新聞にて発表されますのでお見逃しなく。

「シリコンバレーってどんなところ？」

今や世界のハイテク産業のメッカ、アメリカで最もお金を稼ぎ出している黄金の町として、ここで働く頭脳集団のことを、ブルーカラー、ホワイトカラーに対応して、ゴールドカラーと言うのだそうです。場所としてはSan Francisco湾近辺(ベイエリア)とSan Jose周辺の山に囲まれた谷間の小都市群を総称してシリコンバレーというのであって、シリコンバレーという地名があるわけではありません。物価、特に家やアパートの賃貸の高さはニューヨーク、東京並で、1Bed Room \$1,000が相場です。その代わりと言うのでしょうか、同じ能力の仕事なら平均賃金はニューヨークと比べても20%高いのですが、それでも家の賃貸料がどんどん上がるのでそれなりの一軒家が欲しい人達はシリコンバレーの外へ外へとその住居を移さざるを得ず、アメリカにしてはめずらしく、2、3時間の通勤地獄(車)もこの辺りでは当たり前になりつつあるのが現状です。ビルゲイツのような桁外れの超、超億万長者が1ヶ月に何人も生まれているというニュースが地元の新聞を賑わしています。そして優良企業の持つ株の値上がりを期待して、多くの企業が社員にStock Optionを与えるのが主流になっており、優秀なエンジニアや社員はどんどんHead Huntされてより高い給料とStock Optionの或る企業へと移り、その定着率はアメリカで最下位というもうなげます。そんな厳しい条件下ですから、5年程ここで頑張ってStock Optionで儲けたら、何処か他の土地に行つてのんびりと生活を楽しみたい、という願いを持っている人がたくさんいるそうです。

(元「Tea Time」編集員 Mineko Sasaki)

探しています

友人に誘われて始めたバスケット作り。生徒の減少という危機を乗り越えた矢先、今度は先生のご都合で教えてもらえなくなりました。現在は先生に材料と見本のバスケットを届けてもらい、仲間うちでやっています。バスケットの教室、もしくは先生を探しています。

(連絡は当編集部までお願いします。)

your letter

いつも楽しく読んでいます。new comerの私達にはとても良いインフォメーションが見つかったと喜んでます。Newport Newsから40マイル北の海辺に住んでいます。何か日本人のお集まりとか、クラブのようなものはありますか？夫婦で参加出来るもの(私の夫はアメリカ人、60代、日本語を話します)、夫人だけのもの(私は50代仕事なし)など。カンサスに住んでいた時は、いつも毎年、領事館のお正月、おせち料理を楽しんでいました。

(Haydville, VA ひろこ Predmor)

—アメリカの祭日・行事を知ろう—



イースター (Easter)

イエスキリストの復活を祝うキリスト教の最古、最大の祝日。ニカイア公会議で春分(3/21)の後の満月の次に来る日曜と定められ、その後キリスト教のゲルマン民族への布教に伴い、春分の祭りと結合して現在のかたちが成立。今年は4月23日。Easter(英)の語源はゲルマンの春の女神の名に由来するとされる。行事としては新しい命、誕生を象徴する卵を春の色で染め上げてお友達や家族で送りあったり、ウサギも同じく新しい生命とか多産の象徴として家に飾ったり、礼拝ミサに出席する為、着飾って教会に行くなどする。

パソオーバー (Passover)

ユダヤ教三大行事の一つでユダヤ人がエジプトに出国して自由開放された日を祝う事。ユダヤ暦Nisan月(1月)の15日に始まり8日間に渡る。語源は聖書からくるもので、3000年前ユダヤ人はエジプト王下の奴隷であった時、モーゼが神の命によりエジプト人の自由を求めたが、王はそれを聞かず無視したため、神はエジプト王を罰してエジプト人の長子を10番目の疫病をもって殺していったがユダヤ人の家だけは素通り(passover)してその長子を助けた。またユダヤ人を奴

\*今回はビジネスマンにも普段にも使えるフレーズです。アメリカではよく「Take it or leave it」という表現を使います。日本語で言うと「白か黒かはっきりしろ」といった様な意味です。ビジネスで言うと、交渉している際に契約書にサインするか、もしくは白紙に戻すか?といったような場面で用いられます。使い方によっては失礼にあたるので、相手や場所をわきまえてお使い下さい。このフレーズは普段でも使えます。例えばコンサートのチケットをあげたのに、相手がどうしようかと迷っていたりすると要るか要らないか、はっきりしろ!といった感じで「Take it ...」を使います。男性の方がよく使うフレーズかも…。特に日本では曖昧な返事が多かったり、一時保留にしたりしますが、アメリカでは小さい頃からこのようなフレーズを使い、はっきりとした決断を強いられることがあります。こういうところに、日本とアメリカのビジネスの違いがあるのかもしれないね。

売ります・あげます

\*ヤマハミニチュアグランドピアノ(中古20年・2ペダル)、イス付き  
希望価格 \$4,000(応相談)  
(Tel: 220-0692 まで)

\*グランドピアノ YAMAHA GH1 Polished Ebony(光沢の黒)  
'97年5月に新品で購入。希望価格 \$6,000(応相談)  
ご連絡の上、いつでもご覧いただけます。  
(Tel: 874-3264 小西まで)

\*日本製ブラザー編み機(解説書付)を差し上げます。  
(Tel: 397-1870 まで)

—このコーナーへのお申し込みをお待ちしております—

編集者からお知らせ

このたび編集員の1人、芹澤美奈子さんがご主人の帰任に伴い、日本に帰国されました。前回、今回とメンバーが減る一方ですが私たちの出来る範囲で、今後もがんばっていきたいと思います。芹澤さんの日本での活躍をお祈りします。

Thank You

Va. BeachのO、S様よりご寄付を頂き、感謝致します。また前回より、日系企業「YUPO」様のご協力で「Tea Time」は印刷されています。ご好意に心よりお礼申し上げます。

「Tea Time」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、1年に3回の割合で季節の記事、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  
270 Enterprise Drive  
Newport News, VA 23603  
Tel: 888-0000(9:00~17:00) Fax: 888-0011  
E-mail: okubotc@takaha.com

(編集者)

節子 Orr / 田中洋子 / ひろみ Lamberson  
安田千秋 / 福田尚子 / 大久保千穂

隷から開放(passover)という事も意味する。祭日にユダヤ人はマッツオと呼ばれる硬い醗酵してないパンを食べる。これは昔ユダヤ人がエジプトを出国した時、急いで練り粉だけを持って逃げて、これを食べて祝ったことからくる。8日間の最初の夜はSeder(セーダー)と呼ばれる贅沢な料理を食べて、祭日用の銀食器を出して使う。