

# Tea Time

第6号 1999年11月15日

ホリデーシーズン…。この地の人々の心が家庭へ向かってゆく、そんな温もりのある季節を迎えました。皆様はいかががお過ごしでしょうか？今回は多くの方からリクエストいただいたアンティークショップを特集に組んでみました。年末の喧騒や、ミレニアムの興奮をしばし忘れ、時の醸し出す味わいの世界を訪れてみては、いかがでしょうか。

今回、創刊号からメンバーの中心的存在であった佐々木美禰子さんが、カリフォルニアに転居されることをご報告しなければなりません。“我らがANEKO”の今後の活躍を応援したいと思います。

「Tea Time」も、今号をもちまして2周年を迎えることができました。21世紀も、この情報誌が皆様のご声援で続けられますよう、がんばっていきたいと思います。今回よりアトランタ領事館と連絡を取り、日本人として必要な情報も今後、お届けできるようになると思います。

どうぞ皆様、よいお年を…。



この季節、オープンは大活躍。ホリデーパーティーでは、やはりクッキーが必須アイテムですね。子供たちにも喜ばれる、日本人好みのおいしいクッキーのレシピです。お試しを！

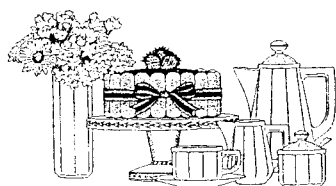


## ♡ 究極のクルミクッキー ♡

(材料 / 4ダース分)	
よくふるった小麦粉(orケーキ用)	2C
バター(2本分)	1C
くるみ(細かく砕く)ーブレンダー使用可	1C
粉砂糖 (それ以外にコーティング用に少量)	1/2C
塩	1/2tsp
バニラエッセンス	1tsp

(作り方)

- ①バターを室温に戻し、粉砂糖を加え、クリーム状になるまでよく混ぜる。
- ②くるみ、バニラエッセンスを加え、更に小麦粉を加えて、混ぜ合わせる。
- ③冷蔵庫で2時間位ねかせると、丸めやすくなる。
- ④小さな一口大のボールに丸め、375℃で12～15分焼く。
- ⑤粗熱が取れたら、粉砂糖をまぶして出来あがり。



## 大人のゼリーデザートはいかが？

\*市販の「Sparkling Jello」で、簡単に目新しいデザートを作ってみましょう。

(材料)

ホワイトグレープ味の「Sparkling Jello」 2箱  
 クラブソーダ 2本  
 果物(パイナップル缶、みかん缶等)適宜  
 パッケージの指示に従って、ゼリーを作る要領で作ります。  
 さっぱり味で、しかも炭酸の泡が見た目にもちょっと素敵。  
 編集部主催のパーティーでも、珍しいゼリーで好評でしたよ！

## ☞ レーズンウィッチ ☞

(材料)

〈バター風味のクッキー生地〉	〈バタークリーム〉
無塩バター 150g(室温)	無塩バター 250g
粉砂糖 70g	卵白 2個分
卵 1/2個分	粉砂糖 大さじ3
牛乳 大さじ1	シロップ
薄力粉 200g	{ グラニュー糖 80g
〈その他の材料〉	{ 水 大さじ2
卵黄 適量	
ラムレーズン 適量	

(作り方)

- ①バターに粉砂糖を少しずつ混ぜ、白っぽいクリーム状にする。
  - ②溶きほぐした卵を加え、よく混ぜ合わせ牛乳も加え、力強く練り混ぜる。
  - ③薄力粉をふるい入れてから、ヘラで混ぜ合わせる。生地を切るようにヘラを入れて、ボウルに沿って大きく回し、全体にムラなく混ぜ合わせる。
  - ④粉っぽさがなくなったら、ボウルの中で生地を転がしながら、手で1つにまとめていく。
  - ⑤ラップに包んで冷蔵庫で1時間以上、出来れば1晩くらい休ませる。
  - ⑥打ち粉を振った台に生地を置き、めん棒、生地にも打ち粉を。時々打ち粉をしながら、3～4mmの厚さにのす。
  - ⑦クッキーの抜き型(ハート型や、ツリー型etc.)で、形を抜く。
- オープンシートを敷いた天板に、間隔を開けて置く。溶いた卵黄をハケで表面に塗って、375℃のオーブンで10～18分焼く。
- ⑧クッキーが完全に冷めたら、バタークリームとラムレーズンをはさんで、軽く冷やしてクリームを落ち着かせる。

(バタークリームの作り方)

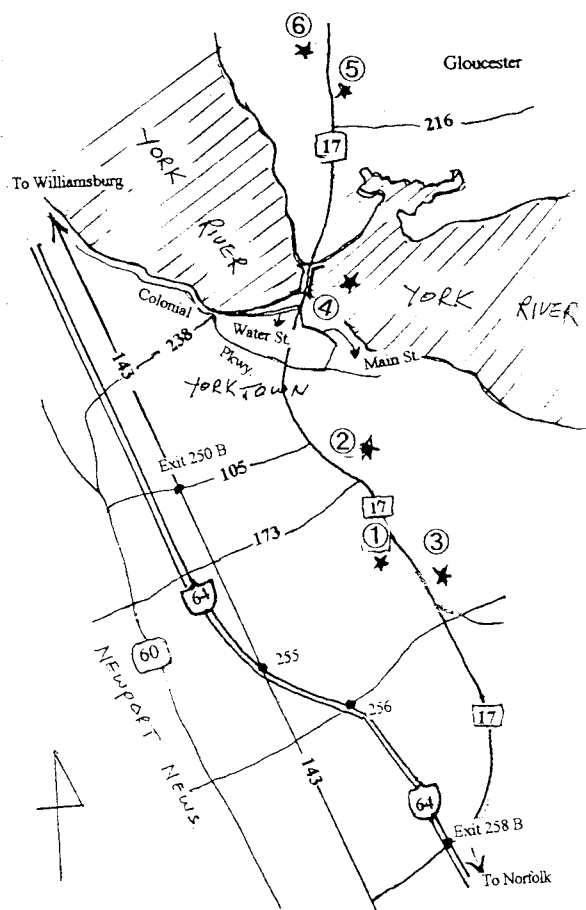
- ①卵白に粉砂糖を入れながら、メレンゲを作る。
- ②グラニュー糖と水を入れて砂糖を焦がさない様に煮て、ねっとり糸がひくシロップを作る。熱うちにメレンゲを入れて泡立てる。
- ③柔らかく練ったバターをメレンゲに2回に分けて入れ、なめらかなクリーム状にする。





骨董、古い物の持つ優美さ、繊細さ、この魅力を知らないのは、もったいない！ 先ずアンティーク店を見歩きましょう。始めは年代にこだわらず、好きな物から買ってみて下さい。そして戸棚にしまって置くのではなく、普段使って楽しむことが大切。いろんなアンティーク店やアンティーク・ショーを回っているうちに、貴方の目が自然と肥えてきます。人との“出会い”があるように、アンティークとの“出会い”もあります。ひと目見た時、品物の方から“貴方を待っていたのよ”と話しかけてくる事があります。その“出会い”を大切にしましょう。そして買うと決めたら、お店の人に“Could you give me the best price?”と言って値段を交渉してみてください。今回は、車で皆さんの御自宅から1時間以内で行ける距離にあるアンティーク店とモールを10軒ばかりご紹介いたします。

Grafton, Yorktown, Gloucester のアンティークめぐり



- ① Scots Corner Antique 4827 George Washington Memorial Highway (Rt. 17)、Grafton  
Tel. (757) 898-1404  
e-mail: scnrantik@aol.com

スコットランド、イギリス北部のアンティークを扱う小さな店です。経営者のDixon夫妻が年2回旅行して集めた家具中心のアンティークは全て16世紀から19世紀の物。スコットランド地方の家具の特徴は何と言ってもその機能美と量感にあるとの事です。なるほど、1枚板、手磨きなど今日では考えられない贅沢を施された家具は、これからまた長く、長く使われそう。それをリフィニッシュする御主人のDonさんの仕事場を拝見し、忘れかけていた職人という言葉思い出しました。17号線沿い。黄色い看板とスコットランド衛兵の像が目印になります。

開店時間: 火~土 10時半~5時半、日 1時~4時 (不定)

- ② Galeria Ltd. Antique & Interiors Marketplace  
7628 George Washington Memorial Highway (Rt. 17)、Yorktown  
Tel. (757) 890-2950

広い店内は歩き始めると、まるで“不思議な物たち”に囲まれた迷路のよう。かつて材木工場だった場所が現オーナーに買い取られ、アンティークとコンサイメント(委託販売)の店に変身したと言うのですから、まさにアメリカ的です。コンサイメントの数は120を越え、隣接する建物ではガーデン・アクセサリを扱っています。

開店時間: 月~土 10時~6時、日 12時~6時

- ③ High Cotton Ltd. 3630 George Washington Memorial Highway (Rt. 17)、Yorktown  
Tel. (757) 867-7132

1歩店に足を入れると、そこは純白の世界。丁寧にアイロンをかけられたテーブル・クロスやリネン、美しいレースや、刺繍のアンティーク・コットンで華やいています。日本へのお土産も手軽に買えるし、アンティークのコーヒー・カップやシルバークウェアも少し置いてあります。

開店時間: 月~土 10時~5時、日 1時~5時

- ④ Swan Tavern Antiques 300 Main St. Yorktown  
Tel. (757) 898-3033

年季の入った収集家にピッタリの店。ガラクタやリプロダクションの品は無く、博物館入りクラスの骨董品ばかり。従って普通の人には すが目を肥やすのにはもってこいの店です。

開店時間: 月~土 10時~5時、日 12時~5時

- ⑤ Lisburn Lane Antiques 4183 George Washington Highway (Rt. 17)、Gloucester  
Tel. (804) 642-1760

Swan Tavernと同じオーナー。ここも高級骨董品ばかり。この建物の方がSwan Tavernより展示面積が広く、18世紀と19世紀の家具を心ゆくまで楽しめます。

開店時間: 火~土 10時~5時、日 12時~5時

- ⑥ Plantation Antique Mall Rt. 17、Gloucester (Wal-Mart ショッピング・センターの真向かい)  
Tel. (804) 695-1410 又は 695-1111

今年4月に新しくオープンしたばかりのアンティーク・モール。新しい建物で、YorktownのGaleriaより小ぶりのモールですが、室内が明るく、各ブースもきれいに品々が陳列されていて目を楽ませてくれます。

開店時間: 月~木 10時~5時、金、土 10時~6時  
日 11時~5時



あなたもカルチャーしてありますか？(前編)  
 地元のカルチャースクールでがんばっていらっしゃる7人に聞きました。



**Gardening**

友人からの誘いでVirginia Beach市での無料Gardeningクラスの事を知り、7月半ばのオリエンテーションへと足を運んだ。60人余りの応募者が集まり、30人抽選された。不安だらけの気持ちでスタートした9月からの火、木曜日(9時~12時)に渡る多彩な授業は役に立つ情報ばかり。芝生の種類の違い、草花の種類、害虫及び植物の病気、木の剪定の仕方まで教えてくれる。しかも毎回クラスは各分野のスペシャリストによる楽しく、実用的な話の3時間。又10月の授業終了後テストがあり、11月から次の年の10月迄に50時間のボランティア(殆どがMaster Gardenerに關係したもの)が要求される。庭好きの方にはピッタリのクラス。詳細はVirginia Cooperative Extension各市のofficeまで。Master Gardener に関するホームページ

www. Hort. vt. edu/envirohort/MG  
 (VA Beach, 福田尚子)



**Social Dance**

社交ダンスは日本にいる時に少し習っていたので、こちらバージニアに来てからも続けたいと思い週に1つか2つのクラスを取って楽しんでいます。英語が出来なくても、見て、まねる事で学べるので、その事で悩んだ事はなかったとおもいます。ラテン(マンボ、チャチャ

チャ、スイング等)、モダン(ワルツ、タンゴ、フォックストロット等)の部門があります。どこのスタジオでも初級、中級、上級の段階があり、クラスにその表示がありますので、自分のレベルでクラスを選択出来ます。又週末はいろいろな所でダンスパーティが開かれています。一度覗いて見ませんか。初心者にはAmy's Danceの方をお勧めします。Amy's Dance Studio Newport News Tel: 596-0713  
 Doug High Dance Studio Hampton Tel: 827-5133  
 (Newport News, 小島美枝子)



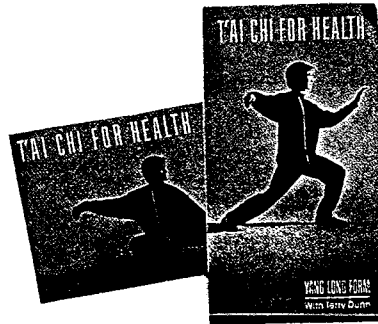
**セラミック(Ceramic)**

しる主人を無理やり誘って市主催のセラミックのクラスに申し込んだが、人数が足らずキャンセルになってしまい、結局先生から直接指導してもらえたことになった。セラミックの知識は全くなく“陶芸のようなもの”と考えていたが、それは間違っていた。手順としては教

室内に動物、人形、家等の mold が沢山あるので、その中から自分の作りたいものを選ぶ。ヤスリなどで最終的な仕上げをし firing をしてもらう。その後、好きな色を塗り完成させる。塗り方のテクニックによっては光沢をもたせたり、アンティーク風にくすませた仕上がりにする事が出来る。大体一作品を完成させるのに2時間のクラスを5~6回取ることになる。私はサンタクロース人形を、主人はウィザード人形をそれぞれアンティーク調に仕上げた時など、色選びにあれこれ悩まされたが楽しい作業であった。セラミックは絵が苦手な人でも、子供でも楽しめるクラフトだと思う。自分の作品をインテリア デコレーションの1つとして家に飾れるのも、セラミックの楽しみのひとつである。

Newport News Parks & Recreation  
 Tel: 591-4821  
 Gallery One Tel: 249-2865

(Newport News, 渡辺順子)



**Tai Chi(太極拳)**

護身術として古代中国で始まった Tai Chi は東洋医学の効用を改めて真剣に見なおすという傾向が強くなってきた、アメリカ西洋医学会は勿論のこと、アメリカ社会においても、現在大変な人気を呼んでいます。Tai Chi は心身のバランスを取るといふ目的の、しなやかで緩やかな動きの体操です。テニスもゴルフもやらない私が Tai Chi をはじめて4

年。朝早く、戸外でやるこの Tai Chi は殊に爽やかで、老化防止、健康維持をモットーにするこの体操の効果を信じて疑いません。私が習っている所は Christopher Wren Association, 略して CWA. College of W. & M. の中。

Tel: 221-1079

Fax: 221-1121, http://www.wm.edu/CWA

(Williamsburg, 節子 Orr)



**ポーセリン[絵付け]**

週に1度3時間、先生のスタジオ(仕事場)で教えて頂いております。ヨーロッパから入った絵付けは、本来ならば色々な決まり事や、ステップを踏んでいかなければいけないのですが、大らかな先生の指導方法は“描きたいものを、描きたい所へ”をモットーにして

います。お陰で、初心者の私も大皿に挑戦したり、ある人はランプスタンドや、洗面台のボールに描いたり、自分の好きなものに好きなデザインを描けます。アンティークのお皿の図柄を写したり、小花を自分でデザインして配置したりと、方法もそれぞれです。描き終えて、先生に窯に入れてもらい、次週の出来あがりを見る事が楽しみであり、喜びでもあります。(現在は満席で、新入会者は受け付けておりません)

(VA. Beach, 芹澤美奈子)

**キルト(Quilt)**



主人のアメリカ転勤が決まったときに、何かアメリカの手芸をやりたいと思い、キルトを始めました。こちらに来て、最初は日本人の方に教わっていましたが、その方が帰国された為、地元のキルトショップでクラスをとる事にしました。まず初心者用のクラスで基本的な事を習って、それから自分の作りたい作品のクラスをとる様にするのが良いということを教えてもらいました。ここのクラスは、いわゆる「教室」という様な毎日、又は毎週通い続けるものではなく、それぞれの先生の得意とするパターンやテクニックを習いに行く3回のクラス、5回のクラスという様に、それぞれ

短期間のクラスが多いようです。興味のある方は勿論、自分は作らないけど見るのは好きという方も、一度お店を訪ねてみてはいかがですか？クラスの作品見本が飾ってあり、ちょっとした作品展になっています。私のお勧めの店は、...

What's your stitch'n stuff (VA. Beach)

Tel: 523-2711

(Virginia Beach, K. N.)

## レストラン紹介

### The Dining Room at Ford's Colony, Williamsburg

Tel: (757) 258-4107

ゴルフをされる方ならWilliamsburgの有名なゴルフ場として名前はよくご存知かも知れません。ここFord's ColonyのThe Dining RoomはAAAのFive Diamond Award(全米で上位35に入るレストラン)をはじめとする数々のawardを受けている飛び切り上等の正統派レストランです。見た目にも美しく味、サービスともに一流。テーブルに置かれた生花とキャンドル、そして白いリネンのテーブルクロス。もちろんワインの品揃えも他の追随を許しません。特別の日には是非おしゃれをしてお出かけください。「Virginiaにもこんな素敵なレストランがあるんじゃない」と必ず感じていただけるでしょう。これからのホリデーシーズンまた週末は特にご予約をお忘れなく。

### A. Carroll's 601 Prince George Street, Williamsburg

Tel: (757) 258-8882

時間: 11am~2pm(月~金)、6pm~10pm(月~金)、日曜日休み

Japanese Steak House, Sakuraの閉店後、新しいオーナーが店内を新装して、約2、3か月前、オープンしたばかりと言うのに、はやくも地元の人々の間で評判のRestaurant。店内はピストロ風。ランチは、サンドイッチや洒落たサラダを気楽に楽しめるので、地元の人々に愛されている。殊に以前「Tea Time」でご紹介したレストラン、La Yacaは最近、ランチ時間を無くしたので、その客がここに流れているのかもしれない。ディナーはCrab Cakesやマグロの照り焼き(和風より胡椒がききすぎている)、鶏肉のイタリア風料理、Veal Von GolaなどとInternational。前菜もイカの揚げたものは美味しいソースがついてきて、イカ自体が新鮮で柔らかくて絶品。ワインの種類も豊富。要予約。

### ママ リナ(Mama Lina's Ristorante)

12588 Warwick Blvd. Newport News

Tel: (757) 930-1800

時間: 11am~10pm(火~土)

5pm~10pm(日)、月曜日休み

Warwickの野菜市場(Dean&Don)の斜め前の小さいAlpine Shoppes Mallの一角にあるイタリアンレストランで、気をつけないと見逃してしまうが、味とお値段は抜群! 子供連れもO. K. 何を食べても当たりはずれが無く、量の欲しい若者にもピッタリ。一般的なところで、ピザやナスとトマト、アサリのパスタ等が美味しい。値段もTaxを入れて20ドルも見ておけば十分。

## 応用自在のおもてなし料理

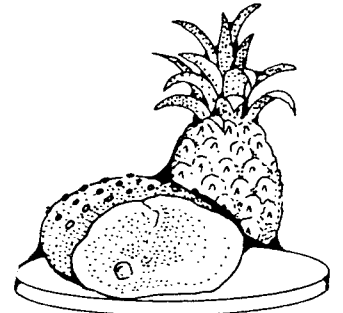
### ホリデーフルーツパンチ

(材料)

ジンジャール(ginger ale) 2リットル  
 フルーツジュース 4C (クランベリージュース 2C、オレンジジュース 2C)  
 りんご、洋ナシ(皮をむいて) 適量  
 オレンジ(輪切り) 適量

(作り方)

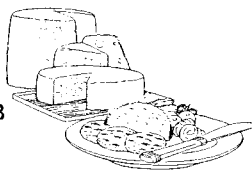
フルーツジュースを混ぜ、冷蔵庫で冷やしておく。  
 パンチボールにフルーツジュースを注ぎ、パーティーの直前に冷やしておいたジンジャールを加える。  
 りんご、洋ナシ、オレンジを飾りとして浮かせる。小さな型(リング型等)でジュースで作った氷を加える。  
 \*ジンジャールの代わりにシャンペンを使えば大人向けに!



### フレンチクォーターズ

(材料)

にんにく(微塵切り)	1 かけ	} A
たまねぎ(すりおろし)	1Tbs	
クリームチーズ(8oz) 室温	1 箱	} B
バター	1Tbs	
ダークブラウンシュガー	1/4C	
ウスターソース	1tsp	
マスタード	1/2tsp	
ピーカン(粗微塵)	1C	



(作り方)

1. 材料Aをフォークでよく混ぜ合わせ、直径15cm位の円盤形に整え、大皿に置き、冷蔵庫で冷やしておく。
2. 材料Bをソースパンに入れバターが溶けるまで温める。
3. 2を1の上にかけて、ラップで覆い、再び冷蔵庫でよく冷やす。
4. 室温でしばらく置き、クラッカーと共に供する。

### Fillet Mignon(Tenderloin)

(材料)

Filet Mignon(脂肪をそぎ落とす) 1本  
 粒胡椒 適宜  
 ねぎ 又は チャイブ(chive) 適量  
 かけ汁 (酢1 に対して 醤油1 の割合)

\*Filet Mignonは人数によって2~3本くらいに切りわけ、使わない部分は冷凍しておくで便利。

(作り方)

1. Filetは強火にして温めておいたグリルで蓋をして片面を6~7分の目安で両面を焼く。
2. 焼いたら取り出し、アルミ箔に包んで約15分置いておく。
3. それを1センチ位の厚さに切り、平たい大皿に並べ、粒胡椒をガリガリと回しかけ、微塵切りにしたねぎ、または、チャイブをその上にふりかける。
4. 別の容器に酢と醤油を混ぜ合わせ、それを肉の上にもふりかけラップをして供するまで室温で保つ。

### ローストサーモン

(材料)

サーモンフィレ(650g) 1枚  
 ベーコン 6~7枚



(作り方)

上身のサーモンにベーコンを少しずつ重ねて包んでいく。天板にアルミ箔を敷き、全面に油をひき、ベーコンの端をくるみ込むように包んだサーモンを置き、30分ぐらい冷蔵庫でなじませる。350° Fのオーブンの下段に入れて30分焼く。塩味の足りない方はお醤油を添えて。

\*ベーコンはサーモンに対して垂直に重ねていく。

## 病院なんか恐くない!

—その5 歯科(dentistry)—

半年に一度の定期検診(regular check-up)、きちんと受けてますか? 虫歯のあるなしに関わらず、生涯お世話になる歯医者さんですが、日本とアメリカで歯医者さんにかかるとき、最も異なる点は、アメリカの歯医者さんは治療の内容によって細分化されている点です。どうも歯や歯茎がおかしい、という時にはとりあえず一般歯科(general dentistry)に行ってくださいませんが、診察結果によって手術が必要な場合はoral surgeonの医院へ、矯正をする場合にはorthodontistの医院へ、歯茎の治療が必要な場合はperiodontistの医院へ治療に行くこととなります。子供を専門に扱う歯医者さんもあるそうです。また、歯の治療以外に、歯のおしゃれをしにでかけることもできますよ。年齢と共に歯の黄ばみなど、笑顔に自信がなくなってきましたよね。その場合は美容歯科cosmetic dentistryです。もちろんこれらをいくつかかけもちしている歯科医もあります。

### 主な病気

虫歯	cavity, tooth decay
歯肉炎	gingivitis
歯槽膿漏	periodontitis

### 主な症状

歯がしみる	I have a piercing pain in my (right/left) tooth when I have something cold.
ズキンズキンうずく	I have a throbbing pain in my (upper/lower) tooth all day long.
激しい痛みがはしる	I have a sharp pain whenever I eat.
あごが腫れて熱っぽい	My jaw is swollen and I feel feverish.
歯茎が腫れて出血する	My gums are swollen and bleeding.
口臭がひどい	I have very bad breath.
歯がぐらぐらする	My tooth in the back is loose.

### その他の関連語彙

乳歯・永久歯	primary teeth (milk teeth)・permanent teeth
親知らず	wisdom teeth
糸切り歯(犬歯)	canine
入れ歯	denture
つめもの・かぶせもの	filing・cap
さし歯	crown (3つ以上連なったものは、bridge)
歯垢・歯石	plaque・tartar
フッ素	fluoride



### 美容歯科

Whitening (Bleaching): 歯の美白、とでもいいでしょうか。年齢ばかりでなく、コーヒーや赤ワインなどの飲食物やタバコによって黄ばんできた(stained)歯を白くするもの。

Bonding: 欠けたり(chipped)、ひびが入ったり(cracked)、隙間があったり(gap)、曲がったり(crooked)変色している(discolored)歯をプラスチックレジンで埋め込んだり、整形したりして見栄えを良くするもの。

Porcelain Veneers: 上記同様の問題のある歯に、あらかじめ型を取って形良く整形された義歯をかぶせるもの。(つけ爪感覚!)

### 歯科矯正

矯正する	I'd like to have my teeth straightened.
矯正装置	braces
悪い歯並び	misalignments

### ひとクモモ

- \* 永久歯が抜けてしまったら  
抜けた歯は、牛乳・塩水・本人の唾液のいずれかに浸して、歯医者に駆けつける。すぐに歯医者に行けない状況の場合は、抜けた歯の根っこに触らないように気をつけてぬるま湯でよくすすぎ、もとの位置に差し込む。
- \* Tooth Fairyの伝説って  
抜けた歯を枕の下に敷いて寝ると、寝ている間にTooth Fairyがやってきてその歯を持ち去るが、歯と交換にコインを置いていってくれる、という伝説。
- \* 子供の歯の矯正はいつ頃から?  
初めて矯正歯科に相談に行く時期としては、6歳頃とされている。永久歯の出方や顔の骨格の成長の仕方をこの時期から矯正してゆくことによって、治療の度合いや期間、費用などの軽減にもつながり、必ずしも早すぎるとはいえない。

# イベント情報

## Thanksgiving

Foods & Feast of Colonial Virginia  
日時: 11月25日から27日  
場所: Jamestown Settlement &  
Yorktown Victory Center  
電話: 888-593-4682  
757-253-4838  
\*コロニアル時代の感謝祭の様子を再現。

## Christmas

A Colonial Christmas  
日時: 11月28日から翌1月2日  
場所: Jamestown Settlement &  
Yorktown Victory Center  
電話: 888-593-4682  
757-253-4838

Christmas Home Tour  
日時: 12月4日  
場所: Colonial Williamsburg  
\* Colonial Williamsburgの家々がクリスマス  
の飾り付けをして一般公開されます。

Grand Illumination  
日時: 12月5日(雨天の時は翌日)  
場所: Colonial Williamsburg  
\* Colonial Williamsburgの恒例行事で、  
全国からの観光客をよびます。

## Millennium

Bruce Hornsby & His Band  
New Year's Eve Millennium Bash  
日時: 12月31日 9時PM  
場所: William & Mary Hall  
電話: 888-822-7829  
\*ウィリアムスバーグ出身の彼は、地元でも  
大人気。チケットはお早めに。

New Year's Eve—New Millennium  
with JoAnn Falletta  
日時: 12月31日 8時PM  
場所: Chrysler Hall, Norfolk

First Night  
日時: 12月31日  
場所: Williamsburg  
\*大晦日恒例の年越し行事で、様々な催し  
物が。今年は特にウィリアムスバーグの3  
00年記念とMillenniumが重なり、例年  
以上の人でかも。。。

各メジャーホテルにおける年越しパーティー  
\* Norfolk Marriott Hotel その他、宿泊  
込みのパッケージプランが用意されていま  
す。早めにお問い合わせを。

## Art

Holiday Magic  
Antique Toys & Playthings  
A Tasha Tudor Christmas  
日時: 11月6日から翌2月13日  
場所: Abby Aldrich Rockefeller  
Folk Art Center  
Colonial Williamsburg  
\*アンティークのおもちゃやドールハウス、  
そして絵本の挿し絵で有名なTasha  
Tudorの作品を見ながら、ほっとする時間  
を楽しんでみませんか。

## Theater

Christmas Carol (芝居)  
日時: 12月3日から23日  
場所: Virginia Stage Company  
Norfolk  
電話: 627-1234

The Marriage of Figaro (オペラ)  
日時: 11月12日から12月5日  
場所: Harrison Opera House  
Norfolk

Riverdance (Irish Dance & Show)  
日時: 来年1月5日から9日  
場所: Chrysler Hall, Norfolk  
電話: 888-500-2929  
\*ご存知、Riverdance。去年はチケット完  
売でした。息を呑むテクニクです！

以下3つは家族・子供向けです...

The Best Christmas Pageant Ever  
日時: 12月7日 7時PM  
12月18日&19日 3時  
場所: Chrysler Museum of Art  
theater, Norfolk  
電話: 627-5437

Amazing Grace  
場所: Contemporary Art Center  
of Virginia, VA Beach  
来年2月11日から13日  
Chrysler Museum of Art  
theater, Norfolk  
来年2月20&21日  
電話: 627-5437

Cinderella  
日時: 来年2月14日 7時半PM  
場所: Harrison Opera House  
Norfolk  
電話: 627-9545 ext. 326

## Music

Virtuoso Cello with Yo-Yo Ma  
日時: 12月4日  
場所: Chrysler Hall, Norfolk  
電話: 623-2310  
\*待望のYo-Yo Ma。ワールドクラスの音  
楽をたまには生で聴きたいですね。

The Preservation Hall Jazz Band  
日時: 12月30日&31日、8時PM  
場所: First Presbyterian Church  
Hampton  
電話: 722-ARTS  
\*New OrleansのPreservation Hall  
といえば、Jazzファンは気になりますね。

## Dining

Williamsburg Hometown Christmas  
日時: 11月30日、12月2、7、10、  
14、16、20、22 & 28日  
7時PM  
場所: Williamsburg Lodge  
\*クリスマス気分をたっぷり味わえるタペ

Evening of Elegance at Williamsburg  
Inn  
日時: 12月7、14 & 21日  
レセプション 7時PM  
ディナー 7時半PM  
場所: Williamsburg Inn  
\*一流ホテルの一流レストランにて催される  
華やかなディナー。夢のようなひとときを。  
ただしお値段も一流です(\$150)。

## その他

Whale Watching Boat Tour  
場所: Virginia Marine Science  
Museum, VA Beach  
電話: 425-3474

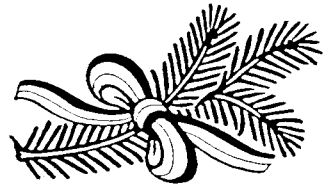
又は.....

場所: Virginia Living Museum  
Newport News  
電話: 850-8960  
\*アメリカならではの鯨を見にゆくボートツア  
ー。あったかーくしていきましょう。

ホリデー イルミネーション  
日時: 11月半ばから年明けまで  
場所: Norfolk Botanical Garden  
VA Beach Sidewalk  
Newport News Park  
\*ホリデーシーズン恒例行事。詳しくは新聞  
にのりますので、確認下さい。

## アメリカの主婦の知恵袋

あなたも試してみては？



- 1)料理中に塩を入れすぎてしまった… 皮をむいたジャガイモを入れる→余分な塩気を取ってくれる。
  - 2)急に何かを冷やしたい… 冷凍庫の野菜パックだと水漏れもなく、グッド。
  - 3)コーン(人参も)を丸ごと茹でる時… 砂糖を一つまみ加えると、甘味を一段と引き出せる。
  - 4)卵が古いかどうか心配… うすい塩水に入れてみる→新鮮だと浮き、古いと沈む。
  - 5)蚊に食われてかゆい時… 石鹸水をつけると治る。
  - 6)鏡を磨く時… Air-Freshnerで磨くときれいになって、あたりもいい匂いになり一石二鳥
  - 7)胃薬の「Alka-Seltzer」は使える… トイレの中に2粒、花瓶の底に1粒入れ20分おいてブラシで掃除。
  - 8)「ZOUT」はとにかくスゴイ… ボールの水に2粒溶かし宝石をしばらく浸ける。ピカピカになるよ。
- 口紅、エンピツ、ケチャップ等、本当によくとれる。スーパーの洗剤コーナーにあり。

## 市販品で簡単デザート

- \* Belgian Mini Cream Puffs (\$8.43)  
(ミニシュークリームが70個、とにかく美味しい!)
  - \* DUTCH CHOUX FACTORY ECLAIRS (\$6.98)  
(ミニエクレアが35個、見た目もかわいい。)
  - \* MASTERBAKER'S ASSORTMENT (\$9.97)  
(これぞ究極。4種のミニサイズデザートがセットに。)
- 上記は Sam's Club (COSTCO にもあるかも)の冷凍菓子コーナーにあります。自然解凍で召し上がれ。

- \* Mrs. Smith's Deep Dish Pie (冷凍)  
(焼く前に溶かしバターを表面に塗る。パニラアイスを添えて。)
- \* 冷凍ケーキなら Sara Lee と言う人も多しはず。  
Three layer cake (golden) や、Coconuts layer cake などのケーキも日本人好み。パウンドケーキも使えます。
- \* また、冷凍ではありませんが、Entenmann's のパウンドケーキも、甘すぎず使えます。スポンジケーキとして代用し、生クリームフルーツ等でデコレーションすれば、ひと手間省けます。

## your letter

横文字の情報は沢山あるけれど、やはり日本語が一番。短時間で明確に多くの情報を得ることが出来るんですもの。ホッと一息コーヒーを味わいつつ「Tea Time」を楽しんでいます。  
(斎藤のりこ - Newport News)

「Tea Time」2周年、おめでとうございます。いつもこの辺では簡単に手に入らない情報を楽しみにしております。お料理のレシピや、病気の事など、特に気に入っています。ひとつお願いしたいのは、何かもう少しアメリカの法律に関する簡単な情報をいただけたらと願っております。  
(えつこ Trimble - Newport News)

「Tea Time」を毎回愛読しています。バージニアに長年住んでいるのに、このnews letterを通し、知らなかった事が沢山あった事に気がつき驚いています。先日、友達の家でサラダのドレッシングが美味しく、皆さん揃ってレシピを欲しがったのですが「Tea Time」からよ、と言う具合でした。「Tea Time」を通して観光、買物、食事等に役に立っていると言う事です。この夏、日本から中学生の生徒50名がWilliamsburgへ行かれた際、それぞれが手に持っていたのはWilliamsburgの案内が掲載されていた「Tea Time」でした。大変役に立って助かったと言う話を伺いました。愛読者の一人として皆様のご苦勞に感謝し、次号を楽しみにしています。  
(菅野いさこ - Portsmouth)

いつも情報が満載で、編集者皆様の熱意が伝わって来ましたが、時々文字が小さすぎて、読みにくい事もありました。スタッフの方々のご苦勞も考えず、私だけの希望を言わせて頂くと、もっともっと他の方達と知り合える為の窓口になって下さったらと希望します。例えば、読者の方々のエッセイを載せたり年間行事を企画したり。何はともあれ、ボランティアで働いて下さっているスタッフの方々にお礼申し上げます。ありがとうございます。  
(小島まちこ - Newport News)

!!もう一つ、手作り風シュークリーム早ワザテク!!  
Stella D'oro ブランドの「Anginetti COOKIES」は、冷凍のシューに砂糖がかかって、見た目もお洒落。自然解凍して使います。パッケージのレシピにしたがって、パイナップルのクリームを入れてもよし、クリームだけはカスタードを手作りしてもよし。ホリデーデザートを、簡単豪華に演出してくれます。

お客様のおもてなしで、料理に  
気を取られ、デザートまでなかなか  
手作りのものは…という方へ。



## 編集者から お知らせ

東海岸から西海岸のシリコンバレーで又新たな挑戦をする事になりました。「Tea Time」のみならず別れるのは、ちょっと残念ですけど、お互いの成長とより高い飛躍を願って Bye Bye & Good Luck!!!  
(佐々木 美禰子)

## Thank you

Newport Newsのあしながおじさんより、ご寄付をいただきました。ありがとうございました。

「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8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  
Fax: 757-888-0011  
E-mail: okubotc@takaha.com

(編集者)

佐々木美禰子 / 節子 Orr / 田中洋子 / ひろみ Lamberson  
安田千秋 / 芹澤美奈子 / 福田尚子 / 大久保千穂

皆様からのお便り、情報をお待ちしております。創刊以来、投稿があまりにも少なく少々落込み気味の私たちです…。グスン…。