

Tea Time

第6号 1999年6月15日

アメリカではコロラド州で起きた高校生銃撃事件、そしてアラバマ州では30年に一度という巨大トルネードの被害など、日本には想像のできないような恐い出来事が起きています。又、新しい西暦2000年を迎えるにあたり、コンピューター時代に生きる私たちにとっていったい世の中はどうか、数々の予言者の言う”世紀末現象”は本当に来るのか。真面目に考えるととても不安な世の中になりつつあるようですが、それだからこそ私たちは、しっかりと地に足の着いた毎日の生活を心がけなくては、と思う今日この頃です。今号は夏休みを迎えて、家族で楽しむバーベキューのヒントやいつもの軽い話題に加えて、アメリカの大学でいろいろな勉強に取り組み頑張っている身近な方々の奮闘ぶりを特集しましたので、参考にして下さい。

紅茶のパパロア

(材料)	牛乳	400cc
	紅茶	大さじ3 (15g)
	粉ゼラチン	大さじ1 (ふやかしておく)
	卵黄	3個
	グラニュー糖	100g
	生クリーム	200cc (コアントロー 少々)

(作り方)

- ①牛乳を温めて紅茶を煮出す。
- ②砂糖、卵黄を混ぜ合わせ、①を少しずつ入れ混ぜ合わせる。
- ③それを火にかけ、かき混ぜる。火を止めてゼラチンを入れて溶かし、漉し器で漉す。
- ④泡立てた生クリームを、粗熱をとった③に入れて、よく混ぜる。
- ⑤型に入れ、冷蔵庫で冷やす。

紅茶のアイスクリーム

(材料)	紅茶の葉	大さじ2
	熱湯	150cc
	砂糖	40g
	ハチミツ	大さじ1
	生クリーム	300cc
	クルミ	少々(飾り)

(作り方)

- ①大きめのカップに葉を入れ、分量の熱湯を注いだらフタをして3分蒸らす。
- ②茶漉しで①を漉したら、熱いうちに砂糖とハチミツを加えて完全に溶かし、冷蔵庫で冷やしておく。
- ③生クリームをゆるく泡立てる(泡立て器のあとが薄くつく程度の固さ)
- ④②の紅茶と③をゴムべらで混ぜ合わせ、バットかタッパーに流し入れ、ラップをしっかりとがせて冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑤アイスクリームスクープで、できあがったアイスクリームを丸くすくって器に盛り、好みでクルミなどのナッツをあしらう。

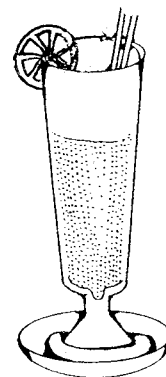
スパークリング ストロベリー ミント レモネード (約 10人分)

(材料)	水	1カップ
	砂糖	2カップ
	いちご	中10粒
	ミントの葉	1/4 カップ
	レモン汁	2カップ
	(約10~12個のレモン)	
	スパークリング	
	ウォーター	1~1 1/2 クォート

- (作り方) ①小さいなべに水と1カップの砂糖を煮溶かし、室温まで冷ます。
②いちご、ミント、冷ましたシロップ、レモン汁、残りの砂糖 1カップをミキサーに入れ、ジュースにする。

★ 一日前に作り置きできます。(このレシピはアトランタのフォーシーズンズホテルのものです。)

- ③飲む前にスパークリング・ウォーターを加え、氷とレモンの薄切りを加える。



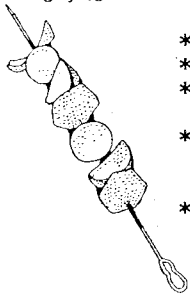


さあ、夏だ！バーベキューだ！！



夏とくればビールにバーベキュー。でも、なんだかいつものメニューに飽きちゃった...ということはありませんか？今年はいつもとちょっと違ったレシピに挑戦して、家族やお友達をうならせてみましょう！

まずはバーベキューの基本ポイントを再チェック！！

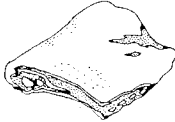


- * 肉類は、焼く前1時間半から2時間くらいに冷蔵庫から出して室温に戻しておきましょう。
- * グリルは前もって強火で熱くしておきましょう。
- * ステーキなどは、はじめ強火で両面を焼き、美味しい肉汁を中に閉じ込めます。従って、ひっくり返す時もフォークは使いません。(フォークによる穴からせっかく閉じ込めた肉汁が流れ出てしまう)
- * 鳥肉はとくに骨付きの場合、火が通るのにかなり時間がかかる為、あらかじめ茹でるか電子レンジでチンしておいたものをグリルするようにしましょう。また、皮付きの鳥肉は、脂分の多い皮に火がついて焦げやすいので、火のすぐ上のラックではなく、2段目のラックで焼きましょう。
- * 終了後はラックの焦げつきを金属ブラシで全部こそげ落とし、しばらく空焼きをして炭化させてしまいます。



お肉やシーフードを使った主役レシピ

スペアリブ



(材料)
スペアリブ(肉のたっぷりついた骨付きがお勧め) 4ポンド
香草野菜

つけ汁	ケチャップ	1/3カップ
	玉ねぎのすりおろし	1/4カップ
	ウスターソース	大さじ2
	醤油	大さじ1
	タバスコ(好みで)	大さじ1
	塩、こしょう	適宜

(作り方)

1. 大き目のなべにたっぷりの湯を沸かし、肉と香草野菜を入れて茹でる。あくをすくい、湯が再び沸き上がってきたら火を止めて2、3分おいてから肉を取り出す
2. つけ汁の材料をよく混ぜ合わせ、その中に肉を入れて2、3時間つけ置く。
3. 肉のついたほうを上にしてグリルで焼き、途中何度かハケでつけ汁をぬる。ひっくり返して肉に火が通れば出来上がり！

ポイント: 肉のついた方を上にして焼くと、余分な脂が少しづつ落ちて焦げすぎず、美味しく焼ける。

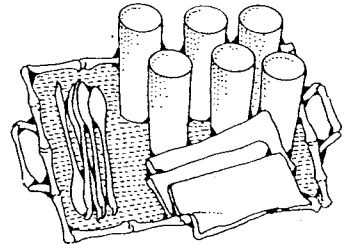
ビーフ

(材料)
beef flank steak 2ポンド

つけ汁	醤油	1/2カップ
	サラダ油	1/2カップ
	酒	1/4カップ
	にんにくみじん切り	2かけ分
	おろし生姜	2Tbsp
	オレンジかレモンの皮(おろす)	1Tbsp

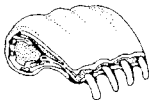
(作り方)

1. パットに入れた肉につけ汁をかけ、時々返しながらか2、3時間つけ置く。
2. 火から4、5センチ離して両面を3、4分ずつ焼く。返すたびに表面にハケでつけ汁をぬる。
3. 薄くスライスして供す。



ラム

(材料)
lamb center-cut loin chops 4切れ
ベーコン 4切れ
塩、こしょう 適宜
ローズマリー(dry、砕いておく) 1tsp
にんにく 2かけ



(作り方)

1. 肉をベーコンで巻き、つまようじでとめる。
2. にんにくを半分に切り、切り口を肉の両面にこすりつけた後、肉とベーコンの間にそのにんにく半かけをそれぞれはさみこむ。
3. 2にローズマリーを砕いたものを肉の両面にまぶして、よく押さえておく。さらに塩、こしょうを両面にする。
4. グリルで、火から10から15センチ離れたラックに肉をのせ、片面をまず5分から7分焼き、返してもう片面をさらに8から10分焼く。

ポイント: この手のラムはmedium-rareの焼き加減が一番おいしいが、少し長めに火を通してよい。

イタリアンソーセージ

スーパーのお肉コーナーのウィンドーの中でとぐろをまいている(?)イタリアンソーセージ。"ちょっとグロテスクだな?"と敬遠していたのですが、これをバーベキューで使うと、意外にいけます！適当な長さで切った後、必ずしっかり茹でるからグリルしましょう。サワークラウトとおいしいマスタードを添えて供せばバッチリです。イタリアンソーセージにはmildとspicyがあるので、お好みで。

Grilled マグロ・ステーキ

(材料)

マグロの切り身
つけ汁
イタリアン・ドレッシング(作り方は下記)
テリヤキソース(キッコーマンのマリネード&ソース用)
ガーリック・ソルト 少々

(作り方)

1. イタリアン・ドレッシングとテリヤキソースを(2対1)の割合で混ぜ、つけ汁を作っておく。
2. マグロの切り身にガーリック・ソルトをまぶして、しばらくそのままおく。
3. そのマグロを混ぜ合わせたつけ汁に30分から1時間つけておく。
4. 時々ハケでつけ汁をつけながら、グリルで焼く。

** イタリアン・ドレッシングの作り方

酢 (apple cider vinegar)	1/4カップ	} すべて、よく混ぜ合わせる。
レモン・ジュース又は水	3 Tbsp	
Good Seasons の Italian Salad Dressing mix	1 袋	
サラダ油	1/2カップ	



Grilled Shrimp

(材料)

生えび 2 lbs
オリーブ油 1/4カップ
微塵切りのガーリック 1 Tbsp
パン粉 1/2カップ
(dried seasoned breadcrumbs)
微塵切りのパセリ 1/4カップ
塩、胡椒 少々
10-12インチの長さの竹串 16本
(竹串は前もって30分水につけておく)
レモンのくし型に切ったもの (飾り)

(8人前) - これは主食と言うよりアペタイザーとして楽しんで下さい -

(作り方)

1. えびは皮をむき、背わたをとっておく。
2. 大きなボールにえび、オリーブ油、そしてガーリックを入れて、混ぜる。
3. そしてパン粉とパセリを加え、えびにまんべんなくまぶす。
4. 塩と胡椒を加える。
5. えびを6、7匹ずつ竹串に刺す。
6. お皿に並べ、ラップをかぶせて冷蔵庫に約3時間入れておく。
7. グリルを中温にして、えびの真ん中が不透明になり、外側のパン粉がこんがりするまで焼く... (片面を約2分間ずつ)
8. 大皿にえびを竹串のまま並べ、周りをくし型にきったレモンで飾る。

バーベキューのおススメ万能ソース... 2カップ用

Kraft の Italian Dressing 1ピン、蜂蜜 1/2カップ、醤油 1/2カップ、刻みにんにく 1 tsp、をよく混ぜて Flank Steak や鶏肉を1晩つけこんでから焼くとすごく美味しい!

Grilled Vegetables

(材料)

野菜: ナス(米ナスより小ぶりのもの)、ズッキーニ、アスパラ、マッシュルーム、スクワッシュ、緑、赤ピーマン、等

つけ汁

オリーブ油 1/3カップ
赤ワイン酢 2 Tbsp
レモン・ジュース 1個分
すりおろしたレモンの皮 2 tsp
エシャロット(微塵切り) 2個
ハーブ * 1/4カップ
塩、胡椒 少々
パルメサン・チーズ 1/4カップ...

気の利いた野菜のサイド・ディッシュ

(作り方)

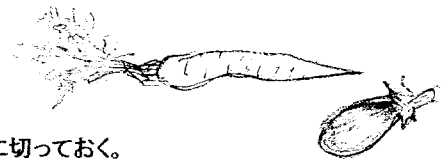
1. 野菜を大き目(ひと口大以上の大きさ)に切っておく。
2. つけ汁の材料をボールに入れ、泡立て器でよく混ぜ合わせる。
3. つけ汁を野菜の上にかき、時々かえしながら、1~3時間つけこむ。
4. そしてグリルで焼く。

** 美味しさの増す秘けつ

赤ワイン酢はバルサミック・ヴィネガー(Balsamic vinegar)を使うと味が更に抜群!

* (フレッシュなパセリ、バジル、タイム、オレガノ、等)

できればフレッシュにおろしたのを使うと、さらに美味しい。



コールスロー

これは月刊誌 Southern Living にペスト・バーベキュー・コールスローだと賞賛されていたのでティー・タイムの編集員の1人が試したところ、全くそのとおり!との太鼓判付きのレシピです。

(材料)

千切りキャベツ 小1個分
(又は10オンス入りの千切りキャベツ2袋)
千切り人参 1本分
砂糖 1/4~1/3カップ
塩 1/2 tsp
胡椒 1/8 tsp
マヨネーズ 1/2カップ
ミルク 1/4カップ
バターミルク 1/4カップ
レモンの絞り汁 2 1/2 Tbsp
酢 1 1/2 Tbsp

(作り方)

1. キャベツと人参を大きなボールで合わせる。
2. 砂糖以下の材料をよく混ぜ合わせ、①の野菜に和える。
3. ラップをかけ、冷蔵庫で2時間以上冷やす。

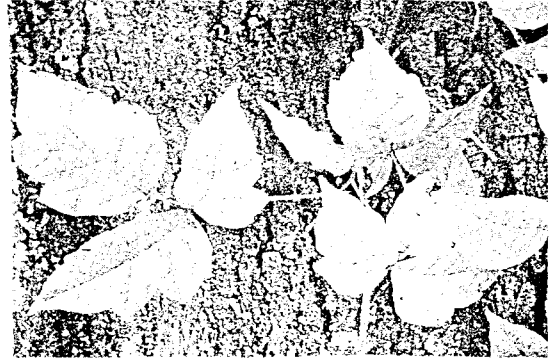
* バターミルクは生のものが美味しいが、少量使う時は長期保存できる粉末が便利。指示に従い、水に溶いて使う。



ご用心!!! 夏の野外は危険がいっぱい!!!

Poison Ivy(ポイズンアイビー、ツタ、ウルシ科)

ポイズンアイビーはツタとして木の幹にからまって生えていたり、又は茂みとして地面にはびこって至る所に繁殖している。その葉は三枚が一組になって枝についている。(二枚の葉が対称的に幹について三枚目は必ず先端についている)三枚の葉の長さは2~4インチ。幅は1~7インチ位。葉は緑又は赤みがかった緑色。この植物は小さい黄色い花を5月~7月にかけ咲かせ、8月~11月にかけて小さな実をつくる毒性の強い草。ポイズンアイビーは毒素のオイル(carbolic acid)を持っており、その毒素が人間の皮膚に触れるとかぶれる。

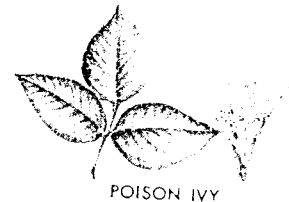


人間への接触の仕方

- * 直接にその植物に触ったり、ポイズンアイビーに触れたペットの毛、ブーツ、洋服などに触れると間接的にポイズンアイビーの毒素オイルに触れることになり、ひどいアレルギー症状をおこす。
- * ポイズンアイビーを焼くと煙の中のすすに毒素オイルがついていて人間がそれを吸うと肺が侵される。

症状

- * ポイズンアイビーとの接触後早くも2~4時間後、長くて2週間後に赤くブツブツと顔や腕などの皮膚の薄い所に、痒みと焼ける様な痛みを感じ、やがて水泡となる。その湿疹は5日後にはピークとなり、水泡がやぶれ、毒素オイルが体の他の部分に広がることもあるので、その部分を洗う時は要注意。



処置法

- * ポイズンアイビーが皮膚に触れた所をすぐ石鹸とぬるま湯でよく洗うこと。
- * 痒み止めとして、コットンボールに冷水を染み込ませたものや、colloidal ointment(Aveeno bar)、又は水泡を乾かす為にアルコール、Epson saltをスポンジでその部分につける
- * Aveeno かベーキングソーダを入れたぬるま湯で入浴すると治りを助けるので試してみると良い。但し熱い湯は水泡をつぶし、毒素オイルを体の他の部分に転移させるので絶対使わない。
- * 湿疹の上に冷蔵庫で冷やしたcalamine lotion、ベーキングソーダのねったもの、又は水をつける。そしてBenadrylかChlor-Trimetonの様な抗ヒスタミンをとる。
- * 自宅での手当てでもよいが、症状がひどい場合は医者に行くとステロイドの注射をうってくれるので炎症がとまる。

予防

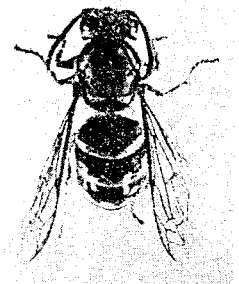
- * 身近の毒性植物についての知識をつける。
- * 森などに入る時は長い手袋、長袖の洋服を着る。ズボンのすそを長いソックスの中に入れる。
- * 森の中にペットを放さない。(ペットの毛に毒素オイルがついてくる)
- * 枯れたポイズンアイビーでも触らない。(毒素オイルは4~5年残っている)
- * 自宅にあるポイズンアイビーは焼かない。(毒素オイルが煙の中のすすに残る)

Yellow Jacket(イエロージャケット、黄色の横しまのある1センチ強のハチの一種)

イエロージャケットに危機感を与えなければ攻撃してこないが、尾針に毒を持っているので要注意。

予防

- * イエロージャケットは大きな丸い巣を枝の下、家の軒下、地面の下にもつくるのでその場所には気をつける。
- * 野外の残飯(腐った肉、魚等)、甘いものの周りに来るので刺激しない。
- * 虫よけには無臭のものを使うとよい。
- * bee sting kitを用意しておく。(bee sting アレルギー体質を持っている人は特に)



Gayle Pickwell
Queen Yellow Jacket

イエロージャケツト — 続き

症状

初めて刺された人

- * 強度の痛みとヒスタミン反応でひどくはれる。

2回以上刺されてアレルギー体質を持つてる人

- * アナフィラクトイド ショックという最悪の症状がでる。15分～20分以内に顔、唇が腫れ、呼吸困難におちいり、低血圧になり倒れる。

処置法

初めて刺された人

- * 刺された部分を氷か冷水で10分冷やし、10分休み、又10分冷やす。
- * 尾針が皮膚の中に入っていたら、刃の先の鈍いものでこすり取る。(ピンセットは使わないこと：尾針の中の毒素がピンセットによりおしだされる) その後、抗ヒスタミン (Benadryl) をつけ炎症をおさえる。

2回以上刺されてアレルギー体質を持つている人

- * bee sting kit (処方箋がいる) を備えておく。
- * 病院の Emergency Room に行く。

Tick (ダニ、蜘蛛類に属する節足動物)

ダニは血を吸う寄生生物で、楕円形の平べったい形で、1/8 インチの長さ、殆ど赤茶色で、背中にたくさんの窪みを持つている。メスダニは吸血後 1/2 インチの長さ、1/4 インチの幅に膨張し、灰青色になる。tick にはいろんな種類があるが、特にこの地区で気をつけなければならないのは deer tick 又は wood tick で、これらは、Lyme Disease, Rocky Mountain Spotted Fever などの生死にかかわる病気のもとになる菌を媒介するので要注意。ちなみにダニの幼虫の足は6本だが、成虫は8本となり、共に動物の血を吸う。

ダニのいる所

- * 裏庭、ゴルフ場、花畑、キャンプ場などの丈の長い草の茎についている。
- * 犬の耳とか指の間。

予防

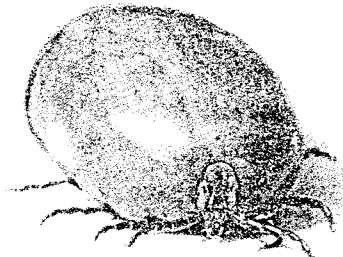
- * 森やキャンプ場などへ行く時は白っぽい長袖の衣服を着用し、ズボンの裾はソックスでカバーする。
- * 必ず虫除けスプレーをして行く。

処置法

- * (1) ダニがすでに皮膚に噛み付いている時は、むやみに取らない。
 - (2) ガソリン、灯油、マニキュアをダニの上にとらして、ダニが噛み付いているのが離れるのを待つ。
 - (3) 完全に取らないと炎症をおこす。その後 Benadryl (抗ヒスタミン) をつけ、次に Neosporin (抗生物質) をつける。
注意：ヒスタミンとは蛋白質が分解して出来る有毒成分 (アレルギー性の病気のもとになる)。有毒物が体内に入ってヒスタミン反応をおこした場合、それを中和させるために抗ヒスタミンを使用して炎症をおさえる。その後 Neosporin で細菌の繁殖をおさえる。
- * 強度の急性アレルギーを起こした場合
Emergency Room に行つて処置をとる。
 - * ダニが媒介虫であった場合
1~2週間後の症状 (インフルエンザの様な) に要注意。病院へ行って Lyme Disease であるかどうか確かめる。



U.S. Public Health Service
A Wood Tick transmits Rocky Mountain spotted fever to man.



血を吸って大きく膨らんだところ!



特集 - アメリカの大学ってどんなところ？

地元の大学で頑張っている、7人に聞きました！！



夫の仕事で、インディアナ州に2年、日本に3年半、そして又バージニアに来ました。せつかくの自由な時間を、退屈せず、しかも有効にということで、Thomas Nelson Community Collegeで英語、数学、コンピューターを学んでいます。コミュニティカレッジは金銭的にも、主婦には取り組み易いのではないかと思います。この歳で再び教科書を抱え、キャンパスを歩ける事がとても幸せ、と思える今日このごろです（ニューポートニュース主婦、小島 まちこ）

3年前の春に、主人の赴任でバージニアに参りました。日本に住む母が脳内出血で、半身不随になったことから介護実習のクラスに通い始めたのがきっかけで、自分でも考えた事がなかった理系の分野に興味を覚えるようになりました。3年間の試行錯誤の末、生物、化学、医学の間に位置するような分野をと思立ち、この秋から Old Dominion 大学 (ODU) の4年生として、生化学を専攻しています。主婦業のかたわらでの学生ですので、卒業までには、少なくとも3年はかかりそうです。レポート、宿題、試験に追われ、家の中はゴチャゴチャですが、自分の中に着実に積み上がっていく充実感と、キャンパスでめぐりあうアメリカ人からの新鮮な刺激が大きな原動力となっていると思います。これから何かを始めようと考えていらっしゃる方には、コミュニティカレッジで、興味を持って、実用的な講座を取る事をお勧めします。授業料も格安ですし、早朝や夜間のコースも充実していますので。

(ニューポートニュース主婦、町田 まゆみ)

夫の転勤でバージニアに来て1年になります。このチャンスを生かそうと、Thomas Nelson Community Collegeで、英語に挑戦することにしました。初めはついていけるだけでも、やっとでしたが、最近はそのなりに自分のペースで勉強できるようになり、テストや宿題に追われて大変は大変なのですが、大きな目標にチャレンジしているという充実感は何よりの収穫です。私はよく「何もすることがないわ！」と文句を言っていたのですが、勉強する意志さえあれば、いくらでもチャンスが与えられるアメリカの良さをあらためて見直しました。これからは無理をせず、マイペースで続けて行こうと張り切っています。（ニューポートニュース主婦、渡辺 じゅんこ）

夫の転勤で当地に赴任した当初から、アメリカの大学で是非学びたい、という気持ちがあったのですが、小さな子供がいたため、無理ではないか、とあきらめかけていたところ、新聞広告でODUのWeekend Collegeを知り、家族の理解と協力を得て、土曜日の授業を取る事から始めました。今は子供がプレスクールに通っている時間を利用して、CNUで心理学を勉強しています。最初は英語での授業についていくのもやっとでしたが、徐々に、自分の考えを表現していくことのおもしろさに目覚めていきました。言葉や年齢において、本来は不利な立場にいる自分が、むしろ、社会経験のある日本人という独自の視点から授業に貢献できたことは、私に自信を与えてくれました。アメリカの大学は誰にでも広く開かれていて、あらためてこの国の精神的な豊かさと余裕を実感しております。

(ニューポートニュース主婦、小西 ゆき子)

日常生活に英語のカケラもすっかり無くなって、アメリカでの生活が決まった時、何よりも学校に行きたいと思ったのは、毎日の英語の不安解消はもちろんですが、留学同様の経験というチャンスを生かしたいとの気持ちからでした。私が通った Tidewater Community College は ESL (外国人の為の英語) の学生は現役の大学生の他に3分の1位は主婦であり、母であり、働く女性であり、それぞれの目的意識を持っていて、学ぶことに制限は無いと痛感しました。宿題は毎日大変で、テストも多く、私は特に、会話のクラスが苦手で、主人の会社のアメリカ人の方にテープに吹き込んで頂いて勉強したりと、初めは全く聞き取れなかったけれど、少しずつ耳に入る様になりました。振り返ると充実していた数ヶ月間という実感があります。学ぶ上で大切なのは、恥ずかしがらず、大きな声で話す事だと痛感します。間違うのは当たり前です。その為に勉強しているのですから。

(バージニアビーチ主婦、関 けいこ)

ボランティアで教えてくれる教会のESLに通って3年、そろそろこの辺で次のステップと思い、この春 Thomas Nelson Community College に挑戦してみました。この年で若いアメリカ人に混じって勉学に励むなんてなんだか滑稽の様な気もするのですが、そこはアメリカ、誰でも受け入れてくれる教育システムに感謝しています。初めは聞き取りもままならず、宿題をするのも大変で、それなりに厳しいものがありました。やればなんとかなるものです。人との比較ではなく、自分自身、テレビ、新聞を通してアメリカ社会が見えてくることを期待し、さらには1つの事件を日本とアメリカがどの様にとらえるか、比較できたらと、頭にハチマキをしつつ頑張っています。

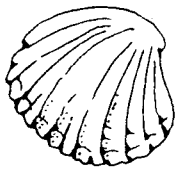
(ニューポートニュース主婦、斎藤 ひろこ)

2年前に赴任してきて以来、Thomas Nelson Community Collegeの夜のクラスに参加してきました。American Literatureのクラスでは、150ページのReadingと、500~1,000 Wordsのエッセイが毎週宿題となっており、アメリカ人でも脱落者が続出するような厳しいクラスでしたが、教授に助けをもらい、なんとか最後まで続けることができました。このクラスを取れば、Mark TwainからFitzgeraldまでアメリカ文学の名だたる作家の作品を読むことができ、ちょっとしたアメリカ文学通になれる。男性にとっては、クラスの大多数が女性というのも大きな魅力です。歴史のクラスでは、暗記は不可欠ですが、それ以上に時代の流れを理解しているかどうかが重要で、何よりの魅力は、アメリカ人の日本人と違った歴史のとらえ方です。自分一人ではなかなかしんどいことも、学校という環境に自分を置いてしまう事で、何とかできるものです。皆様も是非どうぞ！（ニューポートニュース社員、清水 えいじ）

参考資料

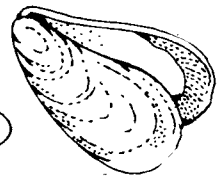
授業料 (Tuition)	CNU	\$145/Credit Hour (Fall 1999)
	ODU	\$139/Credit Hour (Fall 1998)
	TNCC	\$37.12/Credit Hour (Fall 1999)
学期 (Semester)	Fall	8月~12月上旬
	Spring	1月中旬~5月上旬
	Summer	5~8月の間、 いろいろなスケジュールあり。





レストラン紹介

今回は家族でエンジョイできるグルメレストランの紹介です。



Steinhilber's (シーフード)

(653 Thalia Road, Virginia Beach)

電話 757-340-1156

時間 月～土 (夜5時～10時)

1939年創業。地元で最も古いレストランの一つ。閑静な住宅地の中に忽然と現れる場所もさる事ながら、広大な庭の向こうにゆるやかに広がる Lynnhaven River の景色も一見の価値あり。もちろん料理の方も New York Times が選んだ Virginia Beach のベストシーフードレストランとしても有名です。特におすすめは The Original Steiny's Fantail Fried Shrimp (えびの天ぷら)。前菜 (half dozen \$12.50) としてもメイン料理 (\$17.95) としても注文できます。Baked Steiny's Famous Crab Cake (\$18.95) もおすすめできます。ウェイターの Ramir General さんは日本語もわかりますのでご質問などお気軽にどうぞ。予約はとらないので御子様連れの方はお早めに!

PASTA E PANI (イタリア料理)

(1069 Laskin Road, Virginia Beach)

電話 757-428-2299

時間 火～金 (昼11時半～2時) 火～木 (夜5時半～9時半)
金、土 (夜5時半～10時半) 日 (夜5時～9時)

オーナー夫妻 (Maria & Angelo) は生粋のナポリタン。New York でベスト10シェフの一人に選ばれるほど Angelo さんの毎日仕込む手作りのフレッシュパスタは絶品。私のお気に入りには Fettuccine Alla Maria (フェッチャーネのナスとトマトのあっさりソース \$10.50)。Linguine Mari Monti (バジルパスタのえびとチキンのガーリックソース \$11.95)、Fettuccine Alla Bolognese (ミートソース \$10.95) 等はここでしか味わえない。特製ラザーニアは息子のお気に入り。ピザを絶対に食べない夫をもうならせた Pizza Vera Angelo (オーナーの名前付きピザ) は折り紙付き。子供連れでも気がねなく楽しめるグルメレストラン。特に週末は混むので小さなお子様連れの方には5時半から6時がお薦め。予約も受け付けます。

Carmela's Italian Restaurant

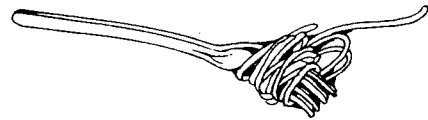
(14501-A Warwick Blvd, Newport News)

電話 757-874-8421

時間 月～金 (昼11時半～2時、夜4時半～9時45分)

土、日 (夜4時～10時45分)

店構えはパツとしませんが、地元では比較的評判の良いレストランです。メニューは多彩で好きなパスタとソースを組み合わせることもできます。が、「多過ぎて決められぬ!」という方には具だくさんの Angel Hair Primavera (\$9.95) が勝手ながらお薦めです。さらにここの子供メニューのピザ (\$3.00) は手抜きなしで、しかも感激の大きさ。少食のお子様はお持ち帰りで次の日のスナックに。Williamsburg に支店が出来ました。



New York で手打ちそば?

本むら庵(手打ちそば、うどん) (170 Mercer St.)

電話 212-334-5253

時間 水～土(昼12時～2時) 火、水、木(夜6時～10時) 金、土(夜6時～10時半) 日(夜6時～9時)

ニューヨークで最もトレンドーな So Ho 地区の中心にあり日本人のみならず健康志向のヤッピー御用達のお店。そばにけるオーナーの情熱は半端ではありません。ニューヨーク州北部でそば粉の原料となるそばを栽培し毎日手打ちのそばを打っています。ざるそばは言うまでもなくランチの定食(週変わり定食\$18.00、ざるそば定食\$24.00)もおすすめ。夜は少し贅沢にお任せ料理(そばずし、てんぷら、デザート等\$50.00)も味わってみたい。お子様連れの方は早い時間にどうぞ。(7月3、4、5日と7月24日から8月2日まではお休み、7月、8月の土曜日の昼もお休み)

Washington D.C. で焼き肉はいかが?

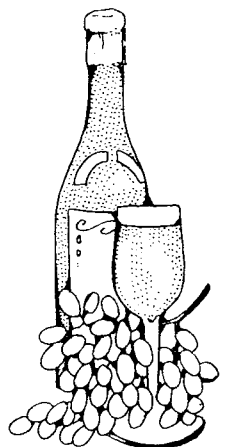
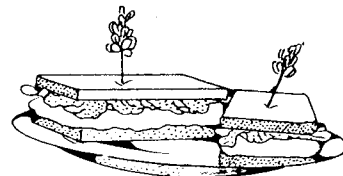
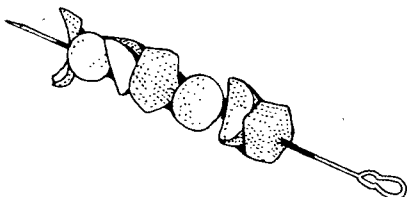
クーラーオウ

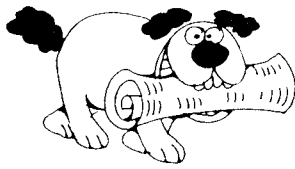
又来屋 (韓国料理) (1500 South Joyce St., Arlington VA)

電話 703-521-3706

時間 月～日(昼11時半～夜10時半)

ソウルに本店がある有名韓国料理レストランの支店の一つ。メトロの Pentagon City 駅の Shopping Mall から歩いて行ける便利なロケーション。店構えも大きく日本語メニューもあり、ぎょうざ、ねぎ焼きはお薦め。カルビ、薄切り肉、タン、いずれも量も多く味も良い。数種類のキムチや漬物の小皿がズラリと並ぶので注文は控えめに! サービスもよく家族全員たらふく食べても良心会計。





イベント情報



ブロードウェイ ミュージカル

***Titanic**
 1997年度トニー賞に輝くミュージカル
 日時: 7月7日(水)~8月21日(土)
 (火)~(金) 夜8時
 (土) 昼2時と夜8時から
 (日) 昼1時半と夜7時から

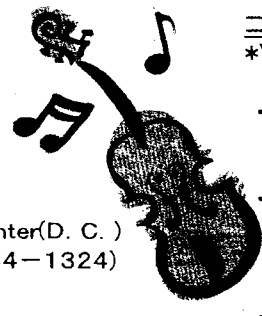
***Cats**
 日時: 7月20日(火)~25日(日)
 場所: Chrysler Hall, Norfolk(Tel: 664-6464)

美術展

***Portraits by Ingres— Image of an Epoch**
 19世紀を代表する肖像画の第一人者。
 日時: 5月23日(日)~8月22日(日)
 場所: National Gallery of Art, Washington D. C.
 (Tel: 202-737-4215)

エジプト展

-エジプトが今流行?-
***"Splendors of Ancient Egypt"**
 200点ものエジプトからの出土品は必見の価値あり。
 日時: 11月28日(日)迄 (Tel: 1-888-349-7882)
 場所: The Virginia Museum of Fine Arts Museum
 (2800 Grove Ave., Richmond)
***"Egypt: Gifts of the Nile"**
 日時: 6月12日(土)~8月19日(木) (Tel: 596-8175)
 場所: Peninsula Fine Arts Center, Newport News
***"Mysteries of Egypt"**
 45分間の Imax movie。
 日時: 9月15日(水)迄 (Tel: 727-0900, Ext. 703)
 場所: Virginia Air and Space Center, Hampton



BRAVO!

コンサート

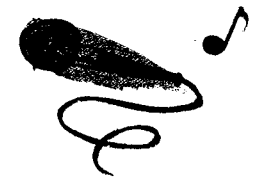
***Virginia Beach Amphitheater Concert**
 (Tel: 671-8100)

・Bob Dylan and Paul Simon
 日時: 7月13日(火) 夜8時
 料金: \$29.75~\$65

・'N Sync and Jordan Knight
 今若者の間で超人気グループ。
 日時: 7月7日(水) 夜7時半
 料金: \$23~\$38

・Chicago and The Doobie Brothers
 日時: 7月16日(金) 夜7時半
 料金: Grass Pass \$12.75

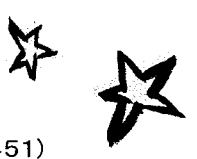
SUPERSTAR!



JULY 4TH 関連イベント

7月4日は花火にコンサートと盛り沢山の一日となります。
 ・Virginia Beach's Fourth of JULY Party
 場所: Mount Trashmore(Tel: 473-5251)
 ・4th of JULY Stars in the Sky
 場所: Downtown Newport News (Tel: 926-8451)
 ・Great American Independence Day Fireworks Celebration
 場所: Town Point Park, Norfolk (Tel: 441-2345)
 (花火は9時より)
 ・Independence Day (1-800-HISTORY)
 場所: The Court House, Williamsburg
 ・Fourth of July Celebration (Ice Cream Social)
 場所: College of W&M, Wren Yard, Williamsburg
 (2:30~7:00pm, お子様連れどうぞ。ホットドッグは絶品)

* この日だけは花火解禁日。花火も売っています。
 日本から子供のために花火を持ち込もうとして見つかったのは
 だあれ?



YOUR LETTER

「Tea Time」の仲間で「これは滋味深い!」と好評のお惣菜があります。
 Kenya Greenというのですが、不思議にノスタルジックな味がするの
 です。先日たくさん作ったので近所のミセス・ガウザーにお分けしたと
 ころ、生粋の南部女性の彼女、「あんたも南部の女になったねえ」と、関心
 することしきり。「あら、でもこれ日本のおばあちゃんの煮物の味がする
 のよ。」と言うと、「そうかい。あんたは日本の南部の出身なんだねえ。」
 と増々目を細めるのです。ご飯にとってもよく合うこの南部料理、
 作り方はいたって簡単ですので、お試しください。

- (材料)
 ①ベーコン 1/4ポンド(細切れ) ④タカの爪 1~2本(好みで)
 ②玉ねぎ 中1個(みじん切り) ⑤ケール 2ポンド(刻む)
 ③にんにく 2片(みじん切り) ⑥チキンスープストック

- ①をいため、油を出した中に②~④を入れよく炒める。
- 1に⑤を入れて更にいため、⑥を入れ塩コショウで調味し、45~60分ふたをして炊く。(中部地方出身の編集委員より)

お知らせ

Newport News 日本語補習校では、9月より幼稚部を新設する予定で、
 それに伴い、現在幼稚部園児を募集しております。
 登園日: 毎週土曜日 9時から正午まで(50分3時限)
 場所: Hampton Road Academy / Newport News
 締切: 7月31日(土)
 * 詳しいお問い合わせは Tel: 930-3251 (6:30pm以降) 小島まで

お詫び

99年3月号イベント情報の「ピカソ展」は、メトロポリタン美術館の
 間違いでした。DCまで足をお運びになった方、本当にゴメンナサイ!!

伝言板

3才11ヶ月と6ヶ月の男の子の母です。アメリカ在住11年、専業主婦
 になって6ヶ月です。駐在の方、アメリカ在住の方、どなたか子供を
 交えて遊んでいただける方を探しています。できればVa Beach、
 Norfolk、Chesapeake近郊の方。私の家は、Lynnhaven Mallより
 車で10分。お電話お待ちしております。 496-2105 あけみまで

毎日私達主婦が頭を抱えるのが、夕飯のメニューですよね。でも、
 あなたがPCをお持ちでしたら大丈夫。//www.mitsukan.co.jp//
 にアクセスすれば、お酢を使った様々なレシピが見られます。これから
 暑い夏に向けて、きっと役に立つことと思います。お試しを…。
 -匿名希望の美人ママより-

Thank you

Williamsburgの匿名希望様、ChesapeakeのS様、Va Beachの
 あけみ様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近郊に住む日本人女性のための情報誌です。
 現在は女性8人のボランティアにより、1年に3回位の割合で、季節
 に合った記事、ローカル情報等を取り上げて発行しております。
 投稿先: Mineko Sasaki
 1256 Lake Dr. Newport News, VA 23602
 Fax: 757-989-0421

編集者(順不同)
 佐々木 美禰子 節子 Orr 田中洋子
 ひろみ Lamberson 安田千秋 大久保千穂
 芹澤 美奈子 福田尚子