

Tea Time

第2号 1998年 3月 15日

昨年10月15日の創刊号には皆様の温かい御賛同を頂きまして、誠にありがとうございました。編集者一同ますます張り切って第2号目に力を注ぎました。今回は春の花々が一斉に咲き出す美しい季節に合わせて、イースター祭りに因んだ事、又小さい子供さんを持ったお母様方に役立つ子供が良く掛る病気の事など、生活に根ざした事柄を特に集めてみました。前回で好評だった料理、笑TIME、イベント情報等、今回はまた趣向を変えて取り上げましたので、お楽しみ下さい。

又、今回から私たちの若い戦力として、武田さん、芹澤さんの二人が加わり、特にバージニアピーチ周辺の情報を集めてくれることになりました。二人の詳しい自己紹介は、終わりのページでご覧下さい。“Tea Time”は皆様の情報誌です。これからもますます皆様からの投稿を期待してもっともっと充実したものにしていきたいと思っておりますので、ご協力と温かいご声援を宜しくお願い致します。



ちよつと TEA TIME

APPLE KUCHEN(アップルクーヘン)

バター 1/4lb (1stick)
 ふるつた小麦粉 1cup } A
 ベーキングパウダー 1/4tsp }
 砂糖 1Tsp
 りんご 5,6個 皮、芯をとり適当にスライス
 シナモン 1/4tsp

砂糖 3/4cup } B
 小麦粉 1/4cup } * tsp...tea spoon
 バター 4Tsp } Tsp...Table spoon

(作り方)

1. Aを混ぜ合わせボール状にする。パイ型に敷き詰める。(8" tart pan 又はアルミの使い捨てパイ型)
2. その上にリンゴをテコ盛りにする。
3. Bを混ぜ合わせ、リンゴの上にそつとカバーする。その上にシナモンをふりかける。
4. あらかじめ350Fに暖めておいたオーブンで1時間、またはブクブクと果汁が泡立つまでBakeする。

*ポイント

混ぜ合わせるのにPastry Blenderを使うと簡単。スーパー等で\$3位で売ってます。

** リンゴの代わりにブラックベリーやブルーベリーを使っても美味しく出来ます。

*** 知り合いのアメリカ人に教わったレシピです。とても簡単でりんごもたっぷり食べられます。Bの砂糖を少な目にするとうまさを加減できます。アメリカ人のお宅に伺う時お土産としてもっていけば、"Good taste!"といわれるかも...是非、トライしてみてください。



TEA エトセトラ

～たまには違ったTeaもいかがですか～

[Ginkgo Special Formula Tea]～銀杏の葉のお茶

カフェインフリーでさっぱりした味。銀杏の葉の他に有機栽培のレモングラス、スペアミント、ペパーミント他のハーブを含む。

Advanced Nutrition 他健康食品店で売ってます。



[Wild Berry Zinger Tea]～Celestial Seasonings社の赤いきれいなフルーツティ

ハイビスカス、野バラの赤い実、オレンジピール、ブラックベリー葉、ラズベリー等のベリー天然フレーバー等が入ったカフェインフリーのやさしい味。HotでもColdでもOK。お客様とのランチに冷やしたこのお茶を出すと“このきれいなお茶なあに？”と、聞かれる事うけあい。甘くすると子供も飲めます。



アメリカの春の主な祭日を2、3、取り上げてみました。

セイント・パトリック・デー (St. Patrick Day)

毎年3月17日。アイルランドの守護聖徒、パトリックに敬意を表して行われるアイルランド人のお祭り。アイルランド系のアメリカ人はパレードに出たり、コーン・ビーフ (Corned Beef) を食べたりしてこの日を祝う。ニューヨーク市のパレードは世界的に有名。又、この日はアイルランド系でない人も緑色の洋服、タイ、シャムロックのアクセサリ等を身につけるのが目立つ。シャムロックの葉はアイルランドの国章で、クローバーの1種。その謂れは、三つ葉の形がキリスト教のFather(父)、Son(子)、Holy Ghost(聖霊)の三位一体を象徴するとして聖徒、パトリックが選んだからだと言われる。3月17日には貴方も何か緑を身につけてみては如何??



イースター (Easter/復活祭)

イエス・キリスト復活の記念祭で3月21日以降、最初の満月直後の日曜日に行われる。今年4月12日。「復活」を象徴する鶏卵を飾ってイースター・エッグを作ったり、また「豊穡」を象徴する兎の置物などで家を飾ったり、卵、兎意匠のカード、おもちゃ、キャンデー等をプレゼントしたりする。この日は1家揃って晴れ着を着て教会の礼拝式に出席する。殊に女性は春の色彩鮮やかな帽子やドレスを着て教会に行く姿が目立つ。

ここでイースターの代表的な料理の1つ、Baked Ham の作り方と イースター・エッグの作り方、民芸調の物一つと子供と一緒に作れる簡単な物一つをご紹介します。



ハム (Baked Ham)

ハムの種類には、Fresh Ham (ポーク・ロースト用の生の物)、バージニア・ハムで代表される Country Ham (大変塩からい)、薫製の物、それから缶詰めの物、(少々、味が落ちる)等と有りますが今回は一番無難な物でラベルに、Fully Cooked とか Ready to eat と書かれている物を選んで下さい。

材料: 5~5.5ポンドのFully Cooked Boneless Smoked Ham, Whole Cloves、レーズン・ソース(バター大匙2杯、小麦粉大匙2杯、ブラウン・シュガー大匙1杯、オレンジ・ジュース1.5カップ、種無しレーズン半カップ、レモン皮のすりおろし小匙1杯、西洋練りからし小匙軽く1杯、好みでシェリー大匙1杯) 1cup = 250cc

レーズン・ソースの作り方:
バターと小麦粉を鍋に入れて溶かし混ぜ、ブラウンシュガーも混ぜ入れる。オレンジ・ジュースとレーズンを加え、よくかき混ぜながら煮立て、レモンの皮、練りからし、シェリーを加えて弱火にして約10分間とろみがつくまで煮る。

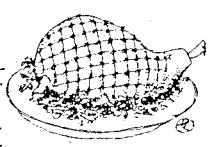
焼き方: 焼き時間は1ポンドにつき15~18分。
1 オープンを予め、325度に(Bakeにして)温めておく。
2 浅いロースト用の器にロースト台を置き、その上にハムの脂身を上に乗せて、オープンに入れる。
3 焼き上がる30分前にハムを1度オープンから取り出す。
4 ここで上記の味付け、兼、艶出しのレーズン・ソースを作る。同時に、オープンの熱を425度に上げておく。
5 ハムの脂身の方をナイフで、ダイヤモンド形に切れ目を入れ、クローブを1つ、1つ、図の様に差し込む。
6 レーズン・ソースの半分を料理用の刷毛で、ハム全体に塗る。
7 オープンの熱を再び、325度に下げ、ハムをオープンに戻して、更に30分焼く。
8 ハムを平たい皿に盛り、残り半分のソースを塗って食卓に出す。



イースター・エッグの作り方

* ネイチャー・クラフトによるシックなイースター・エッグ
材料: 玉葱の皮 (yellow onion か red onion) 大鍋にいっぱいになる位必要ですが、スーパーでわけてもらえる。大鍋、卵、形のきれいな葉や花びらなど、古いストッキング、ツイスト・タイ(ゴミ袋等に付いている物)
作り方: 1 玉葱の皮を鍋に入れ、6センチ位、水を注ぎ火にかける。
2 沸騰したら火を弱め5分ほど煮る。火から下ろし、そのまま1晩置く。
3 ストッキングを約15センチ大に切る。
4 葉や花びら等を水で湿らせ卵の表面にきれいにのせる。
5 「4」の卵をストッキングで包み、ツイスト・タイでしっかり縛る。
6 「5」の卵を鍋にひと並べに置く。この時卵と卵がつかない様に玉葱の皮で仕切る。
7 鍋を火に掛け、沸騰直前に火を弱め、弱火で30分煮る。
8 火から下ろし冷めたらタイを解き、卵を取り出す。
9 卵の水気を取りサラダ油を薄く塗ると艶がでる。(この染料は繰り返し使う事が出来る。)

玉
子



* 子供と一緒に作れるイースター・エッグ

Kマート、Wal-Mart等でイースター・エッグ・キットを売っています。作り方は箱に書いてありますので、それに従って作って下さい。絵の具に卵を漬けたり、シールを貼って湯につけたり、皆でワイワイ言いながら、子供は興奮して張り切ってやります。前日に2ダースほど卵を茹でておくと便利。



お料理コーナー スープ 二種



絶対美味しいチキンスープ *****

家族の誰かが風邪をひいた。食欲が無い。そんな時威力を発揮するのが「おふくろの味」。日本のお母さんが鍋焼きうどんや雑炊を作るように、アメリカのお母さん達は、いそいそと買い置きのチキンを解凍し、チキンスープを作ります。栄養満点で消化もよく、レンジなんて有って無いような、アメリカ版おふくろの味、チキンスープを紹介します。

- 材料：
- 1 鶏肉 (Broiler-Fryer, Pick-0-Chick など) 3.5~4ポンド
 - 2 セロリ (半分に切る) 2本
 - 3 玉葱 (4つ割りにする) 大1個
 - 4 人参 (4つ割りにする) 1本
 - 5 かぶ (皮を剥ぎ半分に切る) 1個
 - 6 にんにく (つぶす) 2個
 - 7 塩 小匙1, 胡椒 少々, タラゴン (Tarragon) 少々
 - 8 水 4カップ
 - 9 チキンスープ (水3カップと固形スープの素)
 - 10 玉葱 (微塵切り) 1個
 - 11 セロリ (小口切り) 2本
 - 12 人参 (小口切り) 2本
 - 13 塩、胡椒、タラゴン 各少々
 - 14 残りご飯 *

茶碗に軽く1杯ぐらい

* ご飯のかわりに、エッグ・ヌードルなどのパスタを使えば、チキン・ヌードル・スープ。材料が全部揃わなくても、有り合わせで工夫しちゃいましょう! (タラゴンは絶対入れてね!)

- 作り方：
- 1 「1」から「9」までの材料を大鍋に入れ、沸騰させながら、火を弱め、あくや脂を取り除きながら、約45分~1時間煮る。
 - 2 チキンを取り出し、皮と骨をはずし身を細かくほぐす。
 - 3 「1」のスープを網ざる等を通して漉し、野菜類は捨てる。
 - 4 スープを鍋に戻し、沸騰させ、「10」から「12」までの野菜を加え、火を弱め、15分煮る。
 - 5 「2」のチキンと残りご飯を加え、更に10分ほど煮たら、塩、胡椒、タラゴンで調味する。



絶対痩せるダイエット・スープ *****

痩せたあ！と言う方の為に Virginia Beach お住まいのAさんより太鼓判でご紹介載いた、とっておきのレシピ。

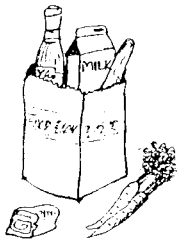
- 材料：キャベツ 半個
わけぎ 2~3本
セロリ 半束
ピーマン 1個
トマト 2~3個 (水煮缶でO.K.)
水、スープ・ストック
塩、胡椒



作り方：
材料の野菜類に水とスープ・ストックを適当に加えて煮込み、塩、胡椒で調味するだけ!! 大切なのは、このスープをどのように食べるかという1週間のメニューなのです。

- メニュー：
- 1日目 果物とスープ
 - 2日目 野菜とスープ (Baked Potato を夕飯に追加してもよい)
 - 3日目 果物、野菜とスープ
 - 4日目 バナナ(一日3本まで)とスープ (スキム・ミルクを追加してもよい)
 - 5日目 牛肉、鶏肉、または魚とスープ
 - 6日目 牛肉、トマト(1日6個まで)とスープ
 - 7日目 野菜とスープ (ワイルド・ライスを追加してもよい)

ポイントは、スープはいくら食べても構いませんが、このメニュー以外の食品は絶対に食べないこと(例えば、4日目までは絶対バナナは食べないこと)と水をたくさん飲むことです。クランベリー・ジュース、お茶、コーヒーは飲んでよいのですが、砂糖やミルクは避けて下さい。アルコール類、パン類は、我慢しましょう。多くの人が3日目にして体重が相当減るのを経験しています! 8日目から普通の食事でもかまいません。以後適当にこのメニューを行って下さい。



グロサリー・ショッピングあの手、この手

ペニスラ地区のここ数年の人口増加は目覚しく、それに伴いスーパーマーケットの数も雨後の竹の子のように増えています。そこで買い物を買こなすには、どのお店を、どのように利用したらよいのでしょうか。アメリカ人と日本人のベテラン主婦、何人かに買い物に行く回数、1番よく利用する店、スペシャリティを求めて行く店などを中心に「グロサリー・ショッピングの戦術」をきいてみました。



30代 主婦 (ヨークタウン在住)
食料や日常雑貨に買い物は、なるべく週1回で済ませるようにしています。今の所1番気に入っているのは、スーパー・Kマート。ここへ行けば日常必要な物は大概、手に入るのが何よりです。生鮮食品の種類や質も、ますますだと思えます。ただし、ハム類などを買いたい時は、Boar's Head ブランドを置いている Farm Fresh にも寄ります。また、2ヶ月に1度くらい Sam's Club (会員制) へ行き、量で買ってお得な物 (ドッグ・フード、洗剤、プラスチック・ラップ など) や、常備しておく便利な冷凍食品などを購入します。

40代 美容師 (ニューポート・ニューズ在住)
月に1度 Sam's Club でまとめ買いをします。肉類は全てここで買い、小分けにしてフリージングします。Sam's Club は全体的に割安ですが、クーポンが使えないので要注意。あとは、Food Lion を利用しています。Food Lion はスーパー・マーケットの中で価格が1番安いのが何よりですが、野菜や果物は、あまり良くないので他の店で買います。(冬期以外なら Dean And Don's Farm Market - 9317 Warwick Blvd. 595-2253 という店のローカルの野菜が安くて新鮮。)

40代 大学講師 (ノーフォーク在住)
自然食品や有機野菜を置いている Hannaford を利用しています。生鮮食品の質も良いし、サービスも気に入っています。魚は George's Seafood (3347 Chesapeake Blvd. 858-5502) で買います。ここは日本食レストランに卸しており、品揃えも良く、フレッシュな魚が手に入ります。ペーカリーでは Baker's Crust Bread Market (330 W. 21 Street The Place Shop 625-3600) という素敵なお店があります。店内で食べられるサンドイッチ等も美味しいのですが、とにかく色々な種類のパン類を買えるのが魅力です。

30代 会社員 (ニューポート・ニューズ在住)
知って嬉しい2軒のお店を紹介します。
Farmer's Market (503 Harpersville Rd. 595-1887)
農場から直接の卵や肉類はとにかく新鮮で料理して違いがはっきりわかります。我が家ではこの卵だけを生食用に使っています。豚挽肉は店頭にはありませんが欲しい時は4時前に行き、頼めば精肉部から出てきてくれます。牛肉もリブアイ・ステーキ等、とにかく美味しいので、かたまりで求めて使い分けします。店特製の冷凍野菜もお勧め。グリーンピースは豆ご飯にして最高でしたよ。ここはカードは使えません。休日無し。
Sebastian Seafood (376 Beechmont Dr. 877-2100)
魚介類を買うならここ、と決めているお店です。オーナーに電話番号を言っておけば刺し身用のヒラメ、サケ、マグロが入った時には連絡してくれます。先日は刺し身用のイカが買えて感激しました。鯛や鯖も時々入ります。このクロウカーという魚も塩焼きにすると大変美味しいので試してみてください。他に揚げ物の手前が省けるパーティー・プレートやその場でスチームしてくれる蟹もお勧めです。カード、チェックは使えません。日曜定休。

40代 主婦 (バージニア・ビーチ在住)
特に、ここと決めているスーパー・マーケットはなく野菜の新鮮さで Hannaford か Harris Teeter を使うことが多く、それ以外では、時々 Food Lion へ行きます。

病院なんて恐くない！ - その1 小児科(pediatrics)編 -

行かなきゃ、でも行きたくない…。言葉も習慣も違う異国で、こういう場所は多々あれど、どうしてもお世話にならざるをえない場所が病院ですね。今回からシリーズで、医者にかかるときに知っておきたい英語の単語や表現をまとめてみたいと思います。第一回目は、お子さんのいる家庭がもっともお世話になるであろう小児科編です。

1. 予約を取る

アメリカではまず、かかりつけの医者(family doctor)と処方された薬を買う薬局を決めておきましょう。緊急時以外は、必ず予約(appointment)を電話でとってからでかけます。

会話例 1

May I have an appointment?
(What's wrong? / What's the matter?)
My son/daughter has a high fever. . . etc.

会話例 2

I would like to have an appointment of
3-year-old check-up for my child.

注: 健康診断(general check-up)の予約は一ヶ月くらい先になることが多いので、早めに電話しましょう。

2. 緊急時

救急車を呼びたい！！

911に電話をし、"Ambulance, please!!"と告げ、自宅の住所または居場所をはっきりと伝える。

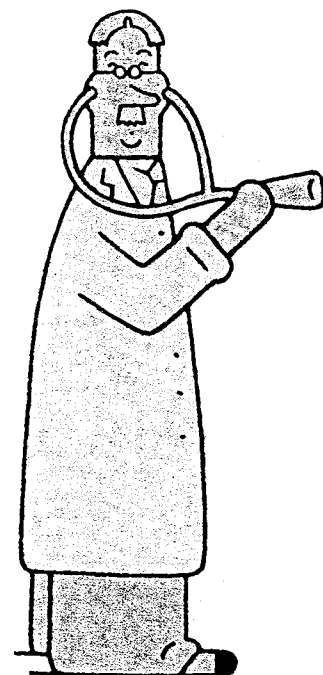
かかりつけの病院があいてない！！

総合病院の救急診療室(emergency room)は24時間体制。また各地のUrgent Careという救急診療専門の医院が朝8時ごろから夜遅くまで週末も含めて営業しています。予約は要りません。

3. 小児科の初診

子供が日本で生まれている場合は母子手帳を持参するなど、予防接種(vaccination)の記録を確認しておくことが大切です。アメリカで義務づけられているのは右の5種類です。接種時期については州によって若干異なりますので、主治医に確認してください。

- | | |
|------------|----------------|
| 1. 三種混合: | DTP |
| 2. 小児麻痺: | polio |
| 3. おたふくかぜ: | mumps |
| 4. はしか: | measles |
| 5. 風疹: | german measles |



4. 覚えておくと便利な単語と表現

治療	treatment	気管支炎	bronchitis
検査	test, examination	肺炎	pneumonia
手術	operation, surgery	喘息	asthma
保険	(medical)insurance	胃腸炎	gastroenteritis
薬	* 保険請求をする to claim insurance	水ぼうそう	chicken pox
抗生物質	medication	発疹	rash, eczema
処方箋	antibiotics	あせも	heat rash
	prescription	じんましん	hives
	* 処方する to prescribe	とびひ	impetigo
耳炎	* 薬局でいつでも買える over the counter	下痢	diarrhea
	ear infection	便秘	constipation
扁桃腺	* 中耳炎 middle ear infection	脱水症状	dehydration
	tonsillitis	黄疸	jaundice
ウイルス性の	* 扁桃腺が腫れている The tonsil is swollen.	咳をする	to cough
	virus, virul	くしゃみをする	to sneeze
感染性の	(発音注意! : ヴァイラス、ヴァイラル)	鼻水	running nose
ひきつけ	contagious	鼻づまり	stuffy nose
	convulsions	吐く	to vomit
呼吸困難	* ひきつけを起こす to get into convulsions	ぜいぜいいう	to wheeze
お通じ	to have difficulty in breathing	かゆい	itchy
	bowel movement	意識がない	unconscious
尿	* 便がゆるい to have loose stools	顔が青白い	to look pale
	urine	やせる	to lose weight
感染	* 尿をする to urinate	体温	temperature
	infection	固形(食)物	solid food
けが	* 感染している/する to be/get infected	注射	shot
	injury	とげ	splinter
血	* けがをする to get injured	虫歯	cavity
	blood		
	* 出血している bleeding		

....が痛い

....hurts

例 胃が痛い My stomach hurts.
(触診などで)痛いですか? Does it hurt?

to feel pain on/in....

例 背中が痛い I feel pain on my back.
胸が痛い I feel pain in my chest.

to have a-ache

例 頭が痛い I have a headache.
歯が痛い I have a toothache.



レストラン紹介

今回はご家族で楽しめるエスニックレストランの紹介です。

Golden China Restaurant(中華料理)

(353 Independence Blvd. VA Beach, VA23462)

時間 平日: 昼 11 時半~夜 10 時(火曜定休)、土日: 昼 11 時半~夜 10 時半

電話 757-473-2228

この店の特徴は何といっても飲茶。中国人客が多く、味は保証付き。飲茶は毎日、昼のみ(11:30~3:00)利用できます。平日はメニューから注文しますが、土曜なら小皿満載のワゴンが席まで回ってきます。値段も一皿 \$1.90~\$3.00と手頃。お勧めはRice Noodle Crepe(5種類あり。\$2.60)ですが、どれを食べてもハズレはありません。仲間同士の楽しいランチも飲茶なら更に盛り上がること間違いなし!

Mai Vietnamese(ベトナム料理)

(Newport News, Warwick Blvd. と Denbigh Blvd. が交差する郵便局のある Shopping Mallの角)

電話 874-2700

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

固定客もかなりある人気のお店で、店内も広く、値段も手頃。中華そばとはまた一味ちがう独特のベトナムの香りがする細いつゆそばもお昼などにはおすすめ。エビのすり身入りのカラッと揚げたあつあつのベトナム風春巻きも美味しいし、薄い米粉の皮に甘味噌とレタス、春雨、エビ、ねぎ等好みの具を手巻きにして、香辛料の強いタレを付けて食べるのもとても美味しい!お祝い事などには少々値は張るが(\$20くらい)、鯉のから揚げに野菜のあんかけ等も豪華でなかなか。火曜~金曜のお昼(11時~2時)には\$5.25で食べ放題のビュッフェも人気。

Bangkok Garden Restaurant(タイ料理)

(4000 Virginia Beach Blvd.)

電話 757-498-5009

時間 月~木(昼 11 時~夜 10 時) , 土(昼 12 時~夜 10 時半)
金(昼 11 時~夜 10 時半) , 日(夕方 5 時~夜 10 時)

ある日友人に連れられて入ったタイ料理のレストラン。ピリカラ料理大好き人間の私は一目で、ではなく一味で気に入ってしまいました。そこで、皆様にもご紹介します。ちなみに私のお気に入りにはタイサラダのYum Woon Sen(春雨サラダ)、スープのTom Yum Goong(タイ風エビスープ)、メインディッシュもどれもおいしい。Take Outもできます。場所はVirginia Beach Blvd. 沿い、Central Libraryの隣のLoehmann's Plazaにあります。

Nawab(インド料理)

(756 First Colonial Rd. VA Beach)

電話 757-491-8600

NorfolkのMilitary HWIにあるインド料理店が、VA Beach Hilltop North Shopping Centerにも新店舗をオープンしました。明るく、清潔な店内はちょっとおしゃれな雰囲気です。平日のお昼はBuffetがおすすめ。\$5.95でチキンカレーや野菜カレーなどを始め、こんがり焼けたタンドリーチキンも美味。自家製のナンもカレーにはぴったりです。それ以外にサラダ(ヨーグルトの特製ドレッシング)やデザートも含まれています。夜にはベジタリアンのメニューも充実しています。

To GoやCateringも受け付けているので、パーティなどでも便利です。

アパタイザー \$3~\$7, メインコース \$10~\$16
ベジタリアンスペシャル \$7~\$9, デザート \$2~\$2.50

Chez Trinh Restaurant(ベトナム料理)

(Williamsburg Shopping Center 内, 157 Monticello Ave., Williamsburg)

電話 253-1888 時間 昼 11 時半より夜 10 時まで毎日営業

インド、フランス、中国料理の影響をうけるベトナム料理は、適度なスパイス使いと中華料理よりあっさりした調理法で、私たち日本人好みといえるのではないのでしょうか。チキン、ポーク、魚を中心としてたっぷり野菜やハーブが使われ、大変ヘルシーです。一見餃子の皮を大きくしたようなお米の粉で作った丸くて薄いライスペーパーに野菜やお肉を包んで、ピーナッツやびりっと辛口のソースなどでいただく料理が代表的なものです。前菜メニューにライスペーパーの春巻き風がありますので、味見にはぴったりです。ランチのみ、つゆそばメニューがあり、これもあっさりしたスープと麺に野菜とお肉、えびなどがたっぷり入ってお昼にはGood。デザートの種類は多くありませんが、カスタードプリンやケーキもいただけます。Richmond RoadからMonticello Ave. に入り、上記ショッピングセンター内のRoses側にあります。お買い物のついでなどにぜひお試しください。

イベント情報



◎ 2nd Annual Virginia Waterfront International Art Festival

たくさんありますが、そのうちのいくつかをpick upしてみました。

<バレエ>

*「白鳥の湖」—Universal Ballet of Korea with
Virginia Symphony
4月25日, 8:00pm / 26日, 7:30pm
Chrysler Hall, Norfolk

<クラシック音楽>

*モスクワ チャンバー オーケストラ
5月5日, 8:00pm Harrison Opera House, Norfolk
*Itzhak Perlman, バイオリン
5月7日, 7:30pm Harrison Opera House, Norfolk

<ミュージック シアター>

*「真夏の夜の夢」—with Virginia Stage Company
Virginia Symphony, Women's
& Children's Chorus
5月1&2日, 8:00pm / 3日, 2:30pm
Chrysler Hall, Norfolk
*「ピーターパン」
5月5-9日, 8:00pm / 9&10日, 2:00pm / 10日, 7:30pm
Chrysler Hall, Norfolk

～ お問い合わせは チケットマスターへ 757-661-8100

◎ 春のお茶会

日時: 4月25日(土) 11時～2時
場所: CNU(クリストファーニューポートニュース大学)
アートギャラリーにて
*お茶代 一般 \$5, シニア \$4.5, 学生 \$3
主催: お茶室友の会
表、裏両派によるデモンストレーションとお茶のサービス
(1時間のデモを3回披露) 及びお茶道具の展示。CNU構内のお茶室の見学も出来ます。

✪ お茶室友の会より
1月26日、永年友の会の会長として、また当地バージニアにて
日本文化の紹介に深く貢献されました 元子 Williams 先生が
他界されました。(享年77才) ここに皆様にお知らせするとともに
先生のご冥福をお祈りいたします。

◎ インターナショナル アザレア (つつじ) フェスティバル

日時: 4月23～26日
場所: Norfolk Botanical Garden (757)441-5830
ボートに乗っての美しいつつじツアーも楽しめます。

◎ Historical Garden Tour

お庭の美しいこの季節に一般公開されたお家を見て回りま
しょう。1つのツアーで4～5軒が公開されます。
Williamsburg 4/21 Virginia Beach 4/21
Portsmouth 4/18 Norfolk 4/23
Eastern Shore 4/25 Yorktown 4/22

*パンフレットの請求など、詳しい事は 804-644-7776
<http://www.VA.Gardenweek.org>



◎ ホワイトハウス主催春の一般向け2大イベント

(1) 復活祭 Egg Roll フェスティバル

日時: 4月13日(月) 10時～2時
対象: 3歳から6歳児
場所: ホワイトハウス South Lawn

当日7:00AMより15th Street と E Street との交差点にある
National Park Service Visitor Pavillionで整理券(無料)が
配られるので、同行人数分(大人、乳幼児を含めて4枚まで)を
もらったなら、ホワイトハウス南側にある Ellipse公園にて整理券
指定の時間まで時間をつぶす。この公園は整理券はいらない。
当日、各種催し物あり。時間がきたら South Lawn へ向かうが
ここへの折り畳み椅子、クーラー、チューインガムの持ち込みは
禁止。ホワイトハウス周辺の路上駐車は出来ないの、地下鉄
Federal Triangle 駅か Metro Central 駅を利用の事。悪天候
の場合は中止。

(2) 春のガーデンツアー

日時: 4月11日(土) 9時～12時 & 2時～5時
4月12日(日) 1時～5時

整理券は不要。団体予約は受け付けない。Executive Avenue
の交差点の南東門より入場。Jacqueline Kennedy Garden,
South Lawn, Children's Garden, Rose Garden並びにホ
ワイトハウス邸内 State Floor Rooms が一般公開され、バンド
などもでる。悪天候の場合はハウスツアーのみ行われ、ガーデ
ンツアーは中止。

◎ The 1998 Designer Show House ～A Sleeping Beauty Awakes～

ハンプトンロード地区で活躍するインテリアデザイナー達が古いマン
ションで技を披露します。興味のある方はどうぞ。

日時: 4月20日～5月15日 月曜-土曜 10:00am to 4:00pm
木曜 夕方 5:00pm to 8:00pm
日曜 1:00pm to 4:00pm

場所: Lee Hall Mansion
163 Yorktown Road Newport News, VA
Exit 247 from I-64

チケットは一人 \$10(その場で購入出来ます)
ブティック、Tea Room有り。



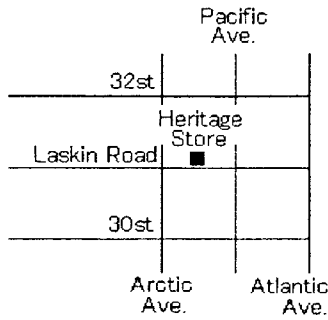
★一言アドバイス

4月5日から Summer Time に!!!
この日の深夜2時に1時間繰り上がります。気をつけましょう。
冬時間になった日、子供を1時間早く学校へ連れて行ったのは
私です。トホホ... (C. O.)

your letter

私のおススメするお店
"Heritage Store"
Virginia Beachにあるこの
お店、Health Food Store,
Book Store, Cafe,
Heritage Centerと4つのコ
ーナーに分かれています。

Healthには無農薬の野菜や果物、ビタミン類、豆腐、キムチ、ス
ナック類と全てのヘルシーな食品がここで揃います。Bookには素
晴らしいセレクションの本は勿論、ビデオ、カセット、CD、カード、
Jewelry等、魅力的な小物が豊富です。(このてのBook Storeで
は全米で2番目に大きいそうです。)Rain Forest Cafeでは無農
薬の野菜や果物を使ったサンドイッチやスープ、ケーキ、ティーが楽
しめます。ここのチーズケーキ類(\$3.50)はすごく美味しい!2階
にあるHeritage Holistic CenterにはTai Chi, Tarot, Yoga,
Massage等のコーナーがあつていつもたくさんの方の人気の場所
になっています。中でも新しくスタートした"1分1ドル up to 10分
Psychic Reading"(Cafeの中にある)は私の主人が試してみたら?
営業時間: 月~土 10時~7時 日曜 12時~7時
Tel: Heritage Center (757)428-0110
えり コンリー (Newport News)



家族でボウリングにいった時のビックリしたお話。

隣のレーンに4人家族がやって来ました。2人の男の子は4才と1才く
らい。すぐに母親がいなくなり父親がミルクをやったり、息子が投げ
る度"Good"とか"Wow"などと掛け声をかけ(彼はボウリングは
やってない)、お父さんも大変だなあ、と感心していました。ドリンクを
買いに行こうとふと見ると、ナント!5,6レーン向こうで母親が1人で
ゲームをしているではありませんか(かなりの美人)。やがて彼女は
ビールとハンバーガーのランチを一人で食べゲーム続行。父親は子
供のランチボックスからサンドイッチとジュースを出し、食べさせたり
赤ちゃんをあやしたり...。す、すごい!!ゲームが終わったらま
た4人で帰って行きました。

(N. N. のビックリしたお母さん)

笑TIME

アメリカに来た直後の事。英語が苦手な私にとってスーパーのレジは
大緊張。ビクビクしている私に向かい、レジのおばちゃんがボソッと
「Paper or plastic?」。とっさに支払い方法につき現金(紙幣)かカ
ードか聞かれてるんだと思いつき、張り切って「Paper!!!」と答え得意
満面の私。でもそれって買い物袋の事だったのね。紙の袋なんて欲
しくなかったのに...

心優しい夫の話

病気の日本人妻を心配したアメリカ人夫が「何か食べないと良くなら
ないよ」と言うと、妻が「白いご飯なら食べる」と言うので彼は白いご
飯を茶碗に盛り病床にいる妻に持っていきました。見ると白いご飯の
上に赤い梅干しがのっているではありませんか。大喜びした彼女が
もう一度よく見るとナント赤いM&Mのチョコレートでした。彼の愛情
表現でしたが...

(K)

「売ります 買います」のコーナーは応募がありませんでした。
次回の多数の応募をお待ちしています。



先日はステキなミニコミ紙を送って頂き、楽しく読ませていただきました。
サンクスギビングの日は、主人が日本出張でしたのでその後の
日曜日に、あのレシピでターキーを焼いたところ、とてもさっぱりと日
本人向きの味で、とてもおいしかったです。昨年もニューヨークに住
む日本人の方の書いたお料理の本を見て焼いたのですが、今年の方
の方がグレービーソース、スタッフィングが私の好みでした。家族も大
喜びでした。スタッフィング用の栗が手に入らなかったのでピーカン
ナッツで代用しましたが、これでも充分でした。(皮をむく手間も省け
ました?!)

レシピを教えて下さった方にも宜しくお伝えください。
遅ればせながら、取り急ぎお礼申し上げます。

(K子)

クリスマスランチに参加して

先日は楽しい時間をありがとうございました。会社関係以外の方とな
かなか知り合える機会がないので、色々な分野(?)の方にお会い
できてよかったです。さて、次回に扱っていただきたいものに...
みなさんが色々習っていらつしやる事、お稽古事について知りたい
と思っています。それ以外に例えば読んでしまった本、雑誌の交換コ
ーナーや、今回のような会をまた開いていただきたいので、今回の様
子を皆さんにお伝えしたりするコーナーを載せていただきたいです。

(Va. Beach のM子)

* 編集部より

創刊号で企画した Boxwood Inn でのクリスマスランチにご参加い
ただきありがとうございました。参加者が予想外に少なかったので少
し残念でした。美味しいランチでしたが値段の割にはボリュームが今
一つだったような...。しかし参加者の方々は会話が弾んでいた様
子でした。また、このような企画をしたいと思います。

フードライオンのレジでの事

前の男性が\$6.40差し出し"スタンプ"と言ったので、この人は何
を言ってるのだろうか?と思って見ていたらレジの人がレジスターから
切手を1book出して渡すではありませんか。切手はpost officeで
買うものと思い込んでいた私はビックリ。きっと知らない人も多いは
ず。他のスーパーでも同様に売っているそうです。

(ようこ)

『おはよう』の話

アメリカ南部の片田舎のモーテルに宿泊した時にあった話です。お
ばさんが朝部屋の掃除に来ました。彼女が私に向かって「おはよ
う」と言ったので、こんな田舎のおばさんが日本語を話せると思ひ大
喜びし、英語で「Good morning」と答えました。ホテルを出る時に部
屋に10ドルのチップをはずみました。後で分かった事は掃除のおば
さんが「おはよう」と言ったのではなく、英語で「How are you all?
(ハア—ヨオーと発音します。)」だったので、あの10ドルは多すぎ
た?!「How are you?»と聞かれて「Good morning」と答えて
立派に会話になってますよね。南部訛りはムツカシイですね。

(ノースキャロライナ かずえ)

シナボンのシナモンロールを初めて口にした時、あまりの甘さに脳
味噌が麻痺を起こすかとおもった。初めてあの3万カロリーはありそ
うな巨大な塊を全部食べた時は3日間絶食しようと思った。(実行
はしなかった)けれども最近じゃあおやつに軽く平らげ、皿に残った
アイシングを未練たらしくかき集めたりする。今こそ言ってしまう。
シナボンのシナモンロールはオ、ス、ス、メ。「ヒエー、甘ああー
い」などと思った人は2,3年修行が必要よ。

(ヨークタウン H)

新メンバー紹介



主人の転勤に伴い昨年に Virginia Beach
に移ってまいりました。まだまだ何事につ
けても不案内ですが、そこを逆手に取り新
米ならではの素朴な疑問がお役に立てば
幸いです。よろしくお願ひします。

武田ともこ



せっかく巡り逢ったVAですもの。もつともつというんな事
が知りたい、体験したいと思っていたところに『Tea Time』
への参加の機会を頂きました。主人に話したところ“君は
いつも楽しそうでいいねえ。”と言われましたが、妻が幸せ
なのが“夫の幸福”と勝手に理解しております。まだまだこち
らの生活は日も浅い私ですが、VAでの生活が皆様にとつ
ても、私にとつてもますます楽しくなる様に皆さんの情報を
お伝えしたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願ひ
いたします。

芹澤みなこ

次回夏休みを前に、レジャー、トラベル特集を予定しています。
皆様の情報をお待ちしています。その他のコーナーにもどしどし投稿して下さいネ！

投稿先

✍ Minako Serizawa 419 Harbour Point Road, #304
Virginia Beach, VA 23451
Fax: 757-437-8850

✍ Mineko Sasaki 1256 Lake Drive
Newport News, VA 23602
Fax: 757-989-0421

✍ Chiho Okubo 419 Charlotte Drive
Newport News, VA 23601
Fax: 757-888-0011

