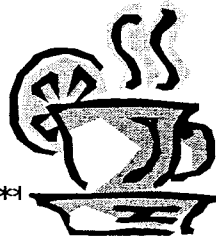


# Tea Time



「ティータイム」創刊に当たってのご挨拶

ここに住む日本女性は大別して4つのタイプがある様に思います。学生として勉強を目的に来ている人、自分の意志で仕事にきている人、アメリカ人の夫を選んだ為にここに住んでいる人、又夫の仕事の転勤で自分の意志とは関係なく来ざるを得なかった人、と分けられますが、共通して言える事は皆言葉も習慣も違う異国でそれぞれ苦勞しているという事です。

この度、有志6人が集まって「ティータイム」という女性の為の情報誌を発行してみたら、と思立ったのも、同じ女性同士がもっと情報を交換し合い、助けあえたら、もっと充実した生活が出来るのではとのボランティア精神からです。熟女というとか何かオイモが蒸けた様であまりバツとしませんが、色々な分野の経験を持つ熟女6人の熱い思いに期待して頂きたいと思ひます。

但し、お金も印刷機械も何もない所からの出発ですので、まずは第一号を皆様に見て頂き、御賛同を頂けるようでしたら、第二号を更に良いものになしようと全員張り切っておりますので、どうぞ皆様の暖かい御声援とご協力を切にお願い申し上げます。



\*\*\*\*\*

## レストラン紹介欄

「ティータイム」第一号発刊に因んで地元のティールームをご紹介します。



### Regency Lounge, Williamsburg Inn (Williamsburg)

時間 毎日3時半～5時  
電話 757-229-1000

ちょっとおすましをした雰囲気の中で、フォーマルなイギリス風ハイティーを戴きたい時、ここがぴったり。フィンガーサンドイッチ(パンの耳を切り取り、色々なはさみ物を入れ、小型に切った所謂日本で言うサンドイッチと同種)や美しい数々のケーキ、それに勿論、レモン、ミルク付きの紅茶を味わえます。値段はスコーン、サンドイッチ、ケーキの付くFull Teaが\$11.95、スコーンだけのTeaが\$7.50。



### The Glass Pheasant English Tearoom (Kiln Creek Center, Tabb)

時間 月曜～土曜 11時～2時半  
電話 757-595-9012

イギリスのアンティーク家具で飾られたティールーム。くつろいでランチ又はティーを味わえます。フォーマルなハイティーは、15名以上に限られていて、特別予約をして下さい。サンドイッチは\$6～7前後、紅茶は\$95。



### The Blue Willow Tea Room

(The boxwood Inn, Elmhurst St. Lee Hall, N. N.)

時間 火曜～土曜 10時～4時  
ハイティー 2時～4時  
電話 757-888-8854 or 887-3986

ポコーサンをブライアーパッチティールームの持ち主であるバーバラルーカスさんと、御主人が、今春開店したベッド&ブレックファースト(B&B)です。1896年建築の由緒ある屋敷を2年前に買い取って修理改築して、宿屋、ティールーム、そしてアンティーク店を作りました。おのおのバスルーム付きの客室が4室、アンティークの家具で飾られています。朝食、シャンペン又はワイン付きのグルメの夕食付きで、1泊\$100とは格安。キンヨウ、オプトン、タカハ等の日本企業から数分と言う便利さです。アンティーク店は9月開店予定。今のところランチ、ディナーは10人以上のグループに限られていて、予約が必要です。屋敷のツアー、飲み物、メインディッシュ、デザート、チップ、税も入れてランチは\$12。正式のディナーは\$15でチップと税は別。結婚式、誕生祝、その他色々な行事に応じますとは、持ち主バーバラルーカスさんの言。

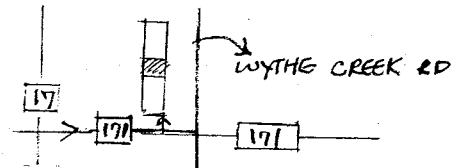
### Briar Patch Tearoom

(475-1 Wythe Creek Road, Poquoson)

時間 月曜～日曜 11時～2時  
電話 757-868-6843

カントリー調の心休まる雰囲気のお店。値段も大変手頃でランチやお茶を楽しめます。土曜の朝食も。デザートは手作りで、バターミルクチョコレート・パイ、ストロベリールーバー・パイ、ピーカンパイ、ファッジ・ブラウニー・パイ等と種類も豊富です。キーシュやサンドイッチは\$6前後、スープは\$2、デザート\$2。お薦めはTea Room Sampler。手作りするスープ、3種のサンドイッチ、ガーデンサラダか、フルーツサラダ、Tea Bread、そして貴女の好きなデザート1つが付いてきて全部で\$6.95。美味しく見た目も綺麗で量もたっぷり。大変人気のあるお店です。飲み物は\$95、税、チップを入れて\$10。

\*\*又ポコーサンは小さい町ですが、洒落たアンティーク店可愛い室内装飾店がメインストリート沿いに並んでいて、女性同士のおでかけに楽しい所です。お試しください。



## ～イベント情報～

### ☺クライスラーミュージアムの特別展

- \* 印象派の巨匠 クロード・モネ展  
ボストン美術館よりの貸し出し(11月4日迄)
- \* レンブラントとその黄金時代  
ワシントン国立美術館からの貸し出しによる、レンブラント他  
オランダ17世紀画家達の絵画展(7月1日～11月30日)
- \* 中国輸出貿易陶器展  
14世紀初期に輸出貿易の目的の為に作られた陶器61点  
バージニアには1630年に入り始めたもの(7月19日～1月19日)

時間: 10時～5時(火曜～土曜) 1時～5時(日曜)  
入場料: 大人\$4, 子供\$2, メンバーと6歳以下の子供は無料

### ☺秋のお茶会

日時: 10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)  
フークアートギャラリーにて  
\* お茶代 一般\$5, シニア\$4.5, 学生\$3  
裏、表両流派によるデモンストレーションとお茶のサービスおよび  
お茶道具の展示。1クール1時間3回のデモンストレーションの予定  
CNU構内のお茶室の見学も出来ます。是非おいでください。

### ☺第10回JALカラオケ大会

日時: 1997年12月7日(日曜日) 1:00pm～5:00pm  
場所: Walt Whitman High School 講堂  
7100 Whittier Blvd. Bethesda, MD 20817  
主催: 日本空港ワシントン支店  
お問い合わせは「割ぼう奈良」へ

### ☺ワインフェスティバル

日時: 10月18(土)と10月19(日)の二日間  
時間: お昼12時～夕方5時まで  
場所: Town Point Park, The Waterside Norfolk  
入場料: \$15  
毎年この時期に行われる楽しい「ワイン祭り」で、ヴァージニアに点在  
する25か所の葡萄園がそれぞれ自慢のワインを大放し出して、ピクニック  
気分であつたり踊つたりの大騒ぎ。ワインに目の無い人は絶対お勧め!  
箱で買えば、市販よりは10%～20%安い事請け合ひ。ライブミュージック  
とたくさんの屋台も出て、この日ばかりはおまわりさんも飲酒運転に  
うるさいとは言わないとか?! でもあんまりワインがありすぎて、全  
部のワインを試飲したら絶対ひっくりかえるよ!!!  
前もって切符を買いたい人はチケットマスターでどうぞ。  
Tel: 757-671-8100

## ～使ってみて! 行ってみて!～

- \* Good seasonのドレッシング  
粉末状の袋入り。オイル、酢、水を合わせてつくる。  
酢はすし酢を使うとより日本人好み。
- \* Turnip green(かぶの葉)  
①よく洗ひみじん切りにし、ビニール袋にレモンの皮、昆布、  
塩、だしを素を入れよく揉む。数時間後には美味しい一夜  
漬けが。  
②よく洗ひさつと茹で、水にさらしみじん切り。フライパンに油を  
ひきさつと炒め、みりんと醤油で味をつける。冷蔵庫で長持  
ちし、ご飯の友にグー!  
\* マヨネーズはヘルマンス  
アメリカのマヨネーズはいろいろあれど、日本人好みはこのブラ  
ンド。ライトでくせがなく子供も大好き。
- \* ポタリーのフランスパン  
ウィリアムズバーグ、プッシュガーデンそばにあるキングスプレ  
ッジョブにポタリーという食料品、雑貨等のお店にあります。  
毎日その場でBakeしたアツアツのパンが買えます。そのまま  
でもよし、サンドイッチにしても最高です。ここはワインも数多くあ  
り、箱単位で買うとかなり割安。ポジョレーも間もなく登場します。
- \* Virginia Beachにウィリアムズソノマが  
知ってる人は知っていますが、知らない人もいっぱいのおしゃれ  
キッチン用品のお店。かく言う私たち編集部も全員知らなかった  
のです。日本レストラン「水野」があるくら、プロムナードという  
モールにあります。このモールには他に美味しいイタリア料理  
のお店や、ティファニーを扱う宝石店もあり、お勧めです。
- \* 納豆サラダ風  
[納豆、醤油、和からし、マヨネーズ、ネギのみじん切り]  
を合わせ、ドレッシングにする。水にさらした千切りキャベツの上  
にかけ、食べる直前に混ぜる。アメリカ人もビックリのおいしさ!!

## 主婦2人初めてオペラに行く!

10月3日、ノーフォークハリソンオペラハウスの「マダムバタフライ」に  
行ってきました。初日という事で皆オシャレしてくると聞き、クローゼット  
に眠っていたドレスをひっぱりだし、出る寸前までカーラーを巻いたり  
の大騒ぎ。ベビーシッターさんに3人の子供を預け、地図を片手に164  
EASTにのりました。途中何度か迷ったものの、オペラハウス近くでタ  
キシードの紳士を見つけ「ついてらっしゃい!」これでひと安心。オ  
ペラハウスに着くと本場アメリカ人のドレスの着こなしにウツリ…。ミ  
ンクのロングショールにスリットドキドキのドレスなど、ここバージニアに  
来て初めてこれほどのミンクと、ドレスアップした人々を見ました。8時  
の開演までシャンパンを飲みつつ、「キャー、カッコイイ」やっぱ、負け  
るよね」と言いつつ、「私たちがまあまああんなに楽しかったよ」と  
日本人のかおりさんの蝶々夫人も大変素晴らしく、着物で来ればよ  
かったネ」と二人で話したことでした。

帰りの車寄せにはやっぱり白のダックスフントキャデラックのお迎えが  
2台、それにベンツ、BMW、etc....。一度にこんなにくさんの高級車を見  
たのも初めて、12:30という時間まで遊んだのも初めて、全て初め  
ての経験でしたが、これが極めつけ、帰りの道がわからず暗い道に迷  
い込んだところ、数台のバトカーとおまわりさんがいたので「Granbyは  
どこですか」と尋ねた時、道路に血が落ちていました。きつと事件の現  
場検証中だったのでしょ。こんな時に道を尋ねるなんて私たちが知ら  
ぬ事とは言え...でした。とっても楽しい夜でした。



## 少し早いようですが... クリスマスイベント情報

**Nancy Thomas Gallery**  
145-B Ballard Street

Yorktown 757-898-3665

Nancy ThomasはVirginiaの有名なアーティストの一人で彼女の  
素敵なクラフトは、ギフトにも最適です。  
\*クリスマスオープンハウス 11月8(土)9日(日)10時～5時  
ランチも野外で食べられます。

**Holiday House Tour Williamsburg**

12月6日(土)10時～7時

恒例の行事で素敵にクリスマスデコレーションされたコロニアルウイ  
リアムズの中の家3軒、その他2軒合計5軒のハウスツアー。  
チケットはそれぞれの家の入り口他で買える。5軒まとめて買うと  
割安。  
\*この時、Duke Of Gloucester Streetの両側にある家の正面玄関  
の飾りを見て歩くのもGood。各々に個性に富んでいて芸術的。

**Abby Aldrich Museum Williamsburg**

12月10日頃 757-220-7669

ウィリアムズバーグ、インの横、ウィリアムズバーグ正面に位置する。  
旧館から新館へのロビーに飾られたクリスマスツリーや、2階のドー  
ルハウス等、アメリカ民芸芸術を楽しめる。10ドルの入場料はC.W.  
の他のミュージアムへの入場料も含む。

**The First Night Williamsburg**

12月31日 PM6時～真夜中

6、7年前から全国的に始まった行事で「アルコール抜きでニュー、イ  
ヤーを祝おう」という趣旨の芸術祭。ウィリアムズバーグはウィリアム  
ズ、メアリー大学構内、そしてその近辺の教会を中心に50種類に及  
ぶ催し物を楽しめる。屋内クラシック音楽コンサート、合唱隊、手品師、  
道化師によるプログラム、舞踏会用ダンスの披露など種類も豊富。入  
場料は7ドルのバッジが12月10日から販売。5才以下は無料。バッ  
ジの購入先は新聞にて掲載。 \*詳しくは 757-258-0015まで。





# ホリデークッキング

感謝祭、クリスマスのシーズンがやってきます。一家揃って、アメリカのお祝い料理の味を楽しんで下さい。ターキーの料理法は人によって色々異なりますが、今回は手抜き簡単なレシピを紹介します。料理研究本格派の方からは軽蔑されそうですが、簡単に、しかも肉のバサバサを防げ、慣れない人にはこれが一番です。この他、ターキーに欠かせないグレービー(かけ汁)、スタッフィング(詰め物)、また添え物としてクランベリーソースの作り方もご紹介しましょう。

準備と下拵え: 先ず、ターキーは10人前として12ポンド位のもの。冷凍の場合は前日から解凍しておきます。腹の中の臓物(紙に包んであり、スタッフィングに使います)を取り出し、8カップの水から煮始め、アクが浮いてきたら必ずすくって捨て、玉葱、胡椒、セロリ、パセリを加え、3カップ位になるまで弱火でスープを作ります。

### ターキー



1. ターキーは薄い塩水で腹の内側、首から胸の中、表皮を洗い流して、布巾、またはペーパータオルでよく水分を拭き取っておく。腹の内側に塩、胡椒、タイム、セロリパウダーを擦り込む。表皮はレモンの切り口でよくこすり、塩、胡椒、タイム、セロリパウダーを手の平でよく擦り込んでおく。(ここで普通、前もって作り冷ましておいたスタッフィングを詰めますが、今回はオープン・トップ・スタッフィングと言って、レンジの上で作ります。)脚は針金で留めていない場合は揃えて、丈夫な紐でくくり、手羽はひねって後ろに組みます。ベジタブルオイルを手の平で、ターキー全体によく擦り込んで下さい。
2. 市販のReynolds Oven Bags (Turkey Size) を使ってローストします。
3. オープンを予め、350度(Bakeにして)に温めておく。(絶対400度以上にして下さい。)
4. オープンバッグの中に大きじ1杯の小麦粉を入れてよく振って下さい。(これは袋の破裂を防ぐ為。)
5. 少なくとも、2インチの深さのあるロースト用のオープン皿(使い捨てのアルミバットを2枚重ねて使っても可能です。)に袋を入れ、ターキーの胸を上にしてその中に入れ、箱に同封されているナイロンの紐で口をくくって下さい。
6. 袋の上側に1/2インチの大きさの穴をナイフで6つ開けて、前もって温めておいたオープンの中段に入れる。この時、袋がオープン皿の外側にはみ出さないように注意して下さい。ロースト時間は箱の中にある表に従って下さい。例えば、12~16ポンドのターキーでも詰め物をしていないのと同じく、料理時間が違ってくる。10ポンドのターキーだと詰め物をしていない場合、約2時間~2時間10分です。
7. 焼きあがったら、オープンから出して、そのまま15分位寝かせておきます。もしターキーが袋にくっついていたら、開ける前に、そおと、ターキーを袋から離して下さい。そして袋の上をナイフで注意して開けて下さい。



\*アメリカの家庭では、ターキーを切るのはそのうちの御主人の仕事とされ、また彼の腕の見せ所でもあるわけです。さあ、日本人の御主人方にも頑張ってもらいましょう。最初は誰でも失敗するものです。味には変わりありませんから、気にせずに挑戦して下さい。何回か回を重ねるうちに、貴方の御主人も「エキスパート」になれる事でしょう。その他、マッシュド・ポテトやキャンディー・ヤムと言ってスイート・ポテトを蒸して皮を取り、バターとシロップで味を付け、オープンで焼いた物、等を用意します。御客様の時間から、時間を逆算して遅れない様に、オープンに入れる物はオープンに入れ、前日に用意できる物は前日に、と言う風に、手際良く、料理をするタイミングが大切です。是非、今年のお宅でのアメリカン・ホリデーはターキー料理に挑戦してみてください。\*1CUP=250cc

### グレービー(かけ汁)

材料: 小麦粉、椎茸の漬け汁、ワイン、ターキーを焼いた後に出た肉汁、塩、胡椒、タイム、チキンスープの缶詰、又は固形の物を湯で溶いたもの。

ターキーを大皿に移した後の汁を利用します。先ず、ターキー・バッグの中の液体を深めの器に入れ、脂肪を取り去る為に上部を取り捨て、肉汁を取っておく。ターキーを焼いたオープン皿に小麦粉大さじ2杯を入れ、黄色くなるまで炒めて、スープ、椎茸の漬け汁、ワイン少々、脂肪を取り去った後のジュースを加えて、塩、胡椒、タイムで調味し、弱火で煮詰めます。出来上がった、グレービー皿に入れ、スプーンをつけて食卓に出し、暖かいうちに皆に回します。

### スタッフィング

お鍋で作る、ターキーに詰めない「詰め物」です。今回はスーパーで売っている既製品のスタッフィングを使った、少々日本的な味のする物を紹介しますが、このスタッフィングこそ料理人の腕のふるいどころですので、それぞれ御自分で研究して下さい。

材料: Oven Top Stuffing Mix 1/2袋(8オンス)、小さじ玉葱半個(微塵切り)、椎茸(もどして小さく刻んだもの)1/4カップ、レーズン(酒かワインに漬けて柔らかくしたもの)1/2カップ、栗(湯がいて皮を取ったもの)1ポンド弱、前もって煮ておいた臓物(小さく刻む)と、そもスープ、バター。

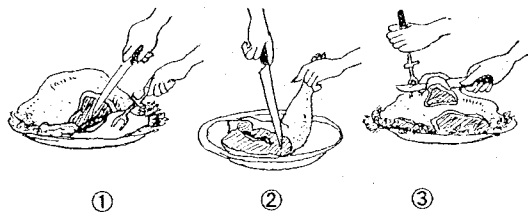
鍋にバターを少々取り、玉葱、椎茸、栗を炒めます。それに細かく刻んだ臓物とスープを加え、スタッフィング・ミックス半袋、レーズンも咲けごとに加え、蓋をして弱火で6、7分蒸らします。硬いようでしたら適当にスープを足して下さい。蒸らしたら、蓋を開けてフォークで、ふくらとふくらませて下さい。暖かいうちに供して下さい。

### クランベリーソース

ターキーの添え物として絶対欠かせない物。市販の缶詰でも間に合いますが、生のクランベリーを使ってソースを作ってみて下さい。簡単に前もって作れますし、味は市販の物とは比較になりません。

材料: クランベリー1ポンド(4カップ)、砂糖2カップ、水2カップ

深めの大きい鍋に水と砂糖を入れ、沸騰させ、そして5分間煮立てます。クランベリーを加えて、皮が弾けるまで更に約5分間、煮ます。火から下ろし、器に入れ、冷蔵庫で食べる直前まで冷やします。型に入れたい時は更に10分間煮続けて、火から下し4カップの型に入れて冷やします。



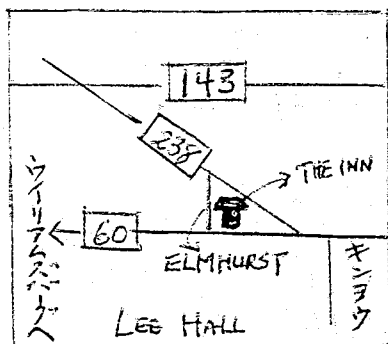
### ~上手なターキーの切り方~

- \*ターキーをオープンから取り出してから、20分おきます。
- ① 胸を上にしてフォークで押さえながら、ナイフで脚をターキーの本体から切り離す。
- ② ドラムスティックと腿の部分の間にナイフを入れて切り離す。
- ③ 胸の肉をスライスする。反対側も同様に切る。



女性同士でクリスマスのランチを前記のThe Boxwood Inn で楽しみませんか???! !!

クリスマスのデコレーションで飾られたダイニング・ルームでクリスマス・ツリー、暖炉の火を見ながら、皆でクリスマスの気分を味わいましょう。Inn 全体のTour も加わっています。



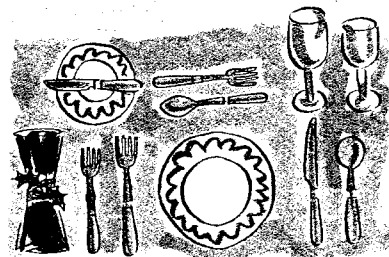
時: 12月2日(火曜日) 12時きっかり現地集合

所: The Blue Willow Tea Room, The Boxwood Inn  
Elmhurst St., Lee Hall, Newport News

費用: 1人12ドル(ランチ、飲み物、Tour、税、チップ、全部含む。)当日、現金、又はチェックで払って下さい。

予約: 11月26日迄に 757-229-9789 節子へ。

Merry Christmas



尚、ランチの後、棟続きのアンティーク・ストアでショッピングも楽しめます。

# your letters

ワーナーショップがここに！  
リッチモンドのリージェンシースクエアを知ってますか？ ニューポートニュースより車で1時間弱。  
ワーナーブラザースショップや、ブランド店、各デパート、キッチン専門店、etc. 楽しい所です。たまには女同士足を伸ばしてショッピングに行きましょう。  
I-64. EXIT181A (か、B?)で降り、PARHAM RD をSOUTHへ行くと右手に見えます。

ホースレースに行ってきました  
ニューケントに出来たコロニアルダウンスという競馬場に行ってきました。初めは「話のタネに…」程度のつもりが、気がつくと既に5回も通いつめ、ついに「バドックの鬼」の異名を持つようになってしまいました…。でも1回のレースに賭けるのは\$2~\$6と可愛いものです。いくら賭けても、外れた時の悔しさや当たった時の嬉しさ、エキサイトメントは(そんなに)変わらないと思います。  
マリオ・ピノ、ブルーシールでぶつぎれ〜！！  
入場料は大人\$5.00。定休日は月、火曜日  
ポストタイムは水・木が3:00、金が6:00、土・日が1:00。日曜日はファミリーデーで、子供はホットドックがただになったり、ポニーライディングがあるようです。残念ながら、今シーズンは10月12日迄でクローズです。  
I-64 EXIT 214 NEW KENT で降り、左に曲がります。3分ほどでCOLONIAL DOWNSのサインが見えますから、左にはいります。駐車は係りの誘導に従って下さい。 みほ

お茶の先生を探しています  
お茶室友の会では表千家の先生を探しています。なにせ若い初心者が多く、本にとらめっこのお稽古です。どなたか日本で長くなさっていた人、又そんな方をご存知の方は是非ご一報を。  
表、裏千家とも会員は随時募集中。週一回、たまたみの上で和菓子を食べて日本を思い出してください。  
楽しいですよ。  
757-596-8419 (6時以降) 大久保ちほ

ピアノの先生探しています  
8才の男の子にピアノを教えて下さる方を探しています。日本人、アメリカ人、問いません。  
757-898-1629 浩美

日本の白桃が？！  
SUPER K MART (KILN CREEK) の隣のファームフレッシュにホワイトピーチが売っていたので、試しに買ってみたら、甘みも強く安かったです。このお店は結構いいものが売っていますよ。ちほ

我が家は屋根とサイディングを新しくしました  
夏のダメージで保険が出たので、築10年の我が家が生まれ変わりました。車でいろんな家を見て回ったり、本と毎晩にらめっこしたり…。そして私の大好きなクリーム色のサイディングになりました。修理屋のおじさんはとってもよい人で、他の業者に比べると破格の安さです。(アメリカ人もビックリ!)ホームインブループメントを計画の方、この人、紹介しますよ。

I LOVE AMERICA  
住宅事情は日本と大違い。家と家の間隔が広く、安いアパートでも日本よりずっと広く、贅沢です。ましてや高級アパートなんていったら、ゴルフ場は有るし、クラブハウスで住民はただで結婚式は挙げられるし、テニス、プール、散歩道、スポーツクラブ等いろいろとそろっていて、借りる時は非常に親切です。人々も身分相応の服装、行動をします。トレーラーハウスに住んでる人がグッチのハンドバックなんて持たないし、サンローランの服なんて着たりしない。ウォルマートかKマート等でお買い物をする。ですからこれらの店には高級品なんて置いてません。ミソクソ一緒にしないのがアメリカの良いところだと思います。住む場所も階級によって分かれてますから上流階級と下流階級とは同じコミュニティーの中に住む事はない。奉仕活動が盛んな事、そしてグループ活動がよく行われているのは同じような階級、または宗教が同じ中で運営されるからかと思えます。そんなわけで、お隣さんも我が家も大体同じ様な収入だと思っただけでとっても過ごしやすいのです。隣同士、仲が良くなるわけですね。気の小さい私は、アメリカで堂々と生活でき、大変幸せです。  
KAZUE ノースキャロライナ

おいしいサンドウィッチのお店  
キングスミル横のウィリアムスバーグよりのマーケットプレイスの中にある「スポーツマングリル」のチキンサラダのサンドウィッチはイチ押し。たしか名前が「パーティー」だったと思うけど、パンも絶品。スープ、その他のメニューも美味しいよ。

## 売ります・買います

(売り) ランプ (USA型) \$30 2年使用  
H 80 x W 50、カサ 白、本体 金色プラス  
(売り) ウィルソンスポーツバッグ (赤) \$20 新品  
W 50 x H 30  
(売り) マイアミドルフィンズ キャップ \$1 新品  
757-989-5341 MINEKO SASAKI

(売り) ポータブルトイレ、ポータブル便器 (洋式トイレトイレットトレーニングに最適 各 \$2 6ヶ月使用  
(売り) 芝刈機 (バッグなし) \$30 6ヶ月使用 きれい  
(売り) Twinのマットレス \$30 2~3年使用 きれい  
ちほ 757-888-0000(DAY)  
757-596-8419 (NIGHT)

(売り) ソファ、ラブシート、テーブル3点セット \$450  
5年使用 標準サイズ ソファ類はブルー系、テーブルはナチュラルウッド仕上げ。  
ちあき 757-220-0692

(売り) 自転車3台 (大人用) \$20~\$50 5年使用  
(売り) 木のロッキングチェア \$10  
あきこ 757-496-8390 (3:00以降)

(買い) 電子ピアノ できればYAMAHAのCLAVINOVAのベーシックなタイプ  
ちあき 757-220-0692

(買い) スケートボード  
ひろみ 757-898-1629

(買い) パン焼き機、もちつき機 できるだけ安価でパン焼き機は出来れば日本語訳のもの  
(買い) キングサイズベッド  
ちほ 757-596-8419(NIGHT)

## (^\_^) 笑TIME (^\_^)

### アメリカ人の夫のエピソード

山梨で知り合った頃、彼の日本語は旅行者程度のカタコト。でもそれを試してみたかったらしく初対面の私にいきなり「便所バドコデスカ…」ある日薬局へ行きある日薬局へ行き、「アスピリンをください」と言ったらそこそこのおばちゃんが「いえ、うちにはアスピリンは置いてません」と、何度もくりかえした。  
結婚後、アメリカへ。ある新居の洗面所に日本製の女性用ヘアスプレーが…。ムムム…。これ何？と彼に聞くと、日本のスーパーで買ったもの。デオドラントだと思ひ込み、毎朝ワキの下に使用してたとのこと。ゴウゴウしたよね、きつと。 ひろみ

### アメリカに来たばかりの赴任者のお話

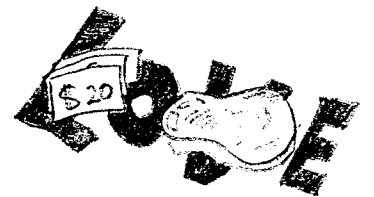
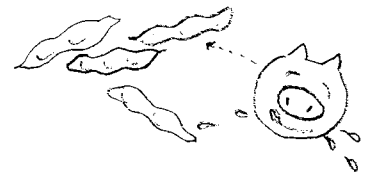
銀行にキャッシュを換えに行きました。銀行員の人が「How would you like to have money?」と聞きました。彼は「I like money very much」と答え、銀行の人が大笑いしました。  
この人は別の人の話で、同じような事がありました。レストランでウェイトレスが「How would you like to your steak?」と聞きましたら、彼は「I like steak very much」と答え笑ってしまいました。  
お金が好きですか？とかステーキをオーダーした人にステーキが好きですか？と聞く筈がないのですが… かずえ

### 日本ではありえないアメリカで頭にくる事

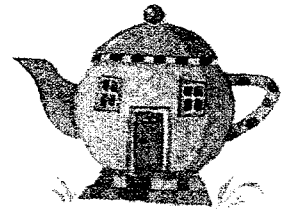
コインランドリーで、他人の洗濯物を勝手に取り出して自分の洗濯を始める人。乾燥機なんて、止まって間もない頃取り出したのに、すでに乾燥機の上にほっかほっかの私の服や下着が山盛りになっていて、誰かの洗濯物の中で回っていた。この人は止まるまで乾燥機の前で待機していたのだろうか？それはさておき、知らない人が触ったと思われる下着をつけるのはものすごい勇気がいる。 みほ

### 枝豆はブタのエサ…？！

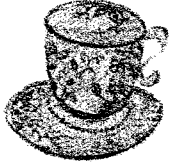
所変わればナントヤラ。ある日、アメリカで初めて枝豆を見つけたM子さん。うれしくてうれしくて友人のアメリカ人が来たので得意意に出したところ、「M子、これはここではブタのエサだよ」と言われショック…。でも美味しいよネ！！  
ニュージャージー M子



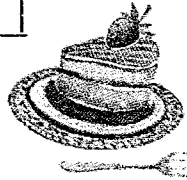
「Tシャツが  
たたまれていたので  
まいたから」



皆さん、「ティータイム」第一号 楽しんで頂きましたか？  
「ティータイム」は読者皆様の情報誌です。もっとこんな  
記事をとか、もっとこうしたらとか、皆様の意見をどしどし  
ください。投稿は遠慮なく下記住所へどうぞ！



ティータイム  
c/o Mrs. Setsuko Orr  
117 Holdsworth  
Williamsburg, VA 23185  
TEL: 757-229-9789



はじめまして！（編集者自己紹介） アイウエオ順

私は1970年に学生としてアメリカに参りました。ワシントンD.C.,  
イリノイ州、マンハッタン、ニューヨーク郊外の閑静な街  
Chatham(N.J.)に移り住み、4年前主人の退職と共に  
当地ペンシルニアに移りました。思えばあつという間の27年  
でした。50才を過ぎたところから「何か人のお役にたきたい」  
と常々思っていたところから、佐々木さんから、ペンシルニア  
に住む日本女性向けの情報互版を発行してみないか、との  
お誘いがあり、すぐ飛びついてしまいました。

節子 Orr



故郷九州を後にして丸2年、美味しい魚が食べられない事  
以外はヴァージニア生活をエンジョイして毎日あわただしい事  
の母です。主婦と母と仕事を今迄やってきました。何の情報も  
好奇心と度胸(愛敬)で今迄やった事を思い出します。そんな人  
初めてここへ来た時は、全くの独りぼっちで、思いが、発刊に  
なく、誰にも聞けず、とても大変だった事を思いが、発刊に  
そんな第2、第3の私がきつと居るはず、という思いが、発刊に  
に少しでも役に立ちたい、に変わり、「ティータイム」の発刊に  
賛同した次第です。もっと楽しく！！ヴァージニアライフ！！

大久保 ちほ



始めまして。ヴァージニアビーチに移り住んで5年の  
明子です。古くからこの辺りにお住まいの方に比べたら  
殆ど何も知らないと言える私ですが、少しでもお役に  
立てればと、このコミュニティー紙作りに参加させて  
頂きました。十代の娘二人の若い感性を取り入れながら  
楽しんでやって行く積もりです。皆様どうぞ宜しくお願い  
致します。

金親 あきこ



1993年にクリストファー ニューポート大学の日本語教師  
としてこちらにきました。主人の退職をきっかけに、老後  
の生活拠点をアメリカに決め Kiln Creekの中に小さな  
タウンハウスを買って、現在は仕事場兼棲み家としております。  
Philadelphia の大学にいたり来たりで、年に何度か会えるか、という  
家とアメリカの家を行ったり来たりで、年に何度か会える仲間作りの  
不思議な生活しております。  
この情報誌が、本当に困った時に助け合える仲間作りの  
土台になってくれればと、願っております。

佐々木 みねこ



ウィリアムスバーグ 在住8年目、4才の女の子のママです。  
日本語の家庭教師もしていますが、普段は仕事で留守がら  
な夫の分まで家事雑用に追われている専業主婦です。  
いつのまにかこちらの生活も長くなり、少しでも皆さんのお役  
に立てば嬉しく思います。

安田 ちあき



夫と子供二人、犬一匹の家族でヨークタウンに住んでいます。  
子育て、仕事、地域や学校のボランティアと忙しく過ごす毎日  
ですが、個人的にいろいろな意味での10年目を黙然とし、  
日常生活の中に埋もれてしまう事の無い「自分のもの」を築いて  
いきたいと考えています。

ひろみ Lamberson

