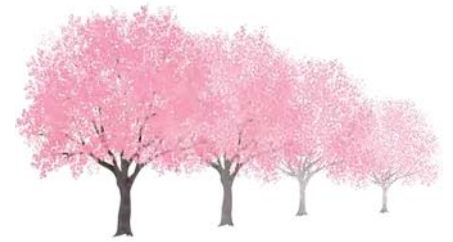




# Tea Time



第43号 2012年3月15日

ここ Hampton Roads に住む私達は、昨年来比較的暖かな冬を過ごしました。暖か過ぎて変だ、と話しながらも、穏やかな天候の中で2012年を迎え、この新年は天気そのままに、ただ穏やかに、平和に過ぎていってほしいと願わずにいられません。一方、今年にはロンドンでオリンピックが開催され、アメリカでは大統領選挙がある、4年に一度の記念すべき年にあたります。生き生きとした躍動感や熱い興奮が今から聞こえてきそうな気がします。未来への希望や熱気で、世の中に吹き荒れる不況風をも吹き飛ばしてほしいものです。

時はもうじき、春爛漫。まずは思い切り深呼吸して春の息吹を吸い込み、始動です。



Tea Time のウェブサイトはこちらからご利用ください

<http://teatime-va.jimdo.com/>



カップケーキ、マフィン、ケーキミックスを使わなくても簡単に手作りできます！是非お試しください。

## ピスタチオとライムのカップケーキ

材料(径5cmカップ15個分)

バター	150g
卵	3個
砂糖	150g
cake flour	150g
ベーキングパウダー	1tsp
ピスタチオパウダー	60g
ライム皮	1個分
ラム酒	1Tbs



### 作り方

1. cake flour、ベーキングパウダーはふるっておく。
2. バターは湯煎(又はレンジ加熱)で溶かしておく。
3. ボウルに卵を割り入れ、泡立て器で溶きほぐす。
4. 砂糖を加え、ボウルの底に泡立て器を当ててぐるぐる回し、よくすり合わせる。
5. 1. とピスタチオパウダーを加え、泡立て器でよく混ぜ合わせる。
6. 2. のバターとライムの皮、ラム酒を加えてよく混ぜる。
7. カップケーキの型に生地を7~8分目入れ、355度で20~25分焼く。

※ピスタチオとライムを、アーモンドパウダーとラズベリー(120g)に替えても、またナッツやチョコレートチップ、フルーツ(ラズベリー、ブルーベリー、アブリコットなど)を加えても同様に作る事ができる。生のフルーツは混ぜ込まず、生地を型に入れた後にトッピングして焼く。

## ブルーベリーチョコマフィン

材料(径5cmカップ18個分)

バター	140g
砂糖	140g
卵	2個
cake flour	160g
アーモンドパウダー	40g
ベーキングパウダー	1tsp
ビターチョコレート	100g
ヨーグルト	2Tbs
牛乳	80cc



ブルーベリー	120g
コアントロー	1Tbs
オレンジ果汁	1個分
砂糖	1tsp
コアントロー	1tsp
オレンジ皮	1個分
グreekヨーグルト	200g
砂糖	2Tbs

### 作り方

1. チョコレートと牛乳を小鍋に入れ、弱火で溶かし、ヨーグルトを加え混ぜておく。
2. cake flour、アーモンドパウダー、ベーキングパウダーはふるっておく。
3. グreekヨーグルトは、ざるにペーパータオルをしいた上で1時間ほど水切りしておく。
4. オレンジ果汁と砂糖をレンジで10秒加熱しコアントローを加える。
5. バターは室温で柔らかくし、クリーム状にすり混ぜ、砂糖を加え、さらに白っぽくなるまで泡立て器で混ぜる。
6. 溶きほぐした卵を3回に分けて加え、その都度よく混ぜる。
7. 1. と2. を交互に加え、その都度よく混ぜ、最後にオレンジの皮1/2とコアントロー、ブルーベリーを加え混ぜる。
8. マフィン型に生地を7~8分目入れ、355度のオーブンで20~25分焼く、4. を刷毛で表面に染ませる。
9. 3. に砂糖とオレンジの皮を(少し残して)加え混ぜ、マフィンの上に絞り、残したオレンジの皮をトッピングする。



## わたしの街のインターナショナル食材店 ヨーロッパ編



前号に続いて、今回はここHampton Roads地区にある数少ないヨーロッパ・地中海食材を取り扱うお店を探してきました。アメリカンやジャパニーズの食卓にちょっと飽きたら、こんなお店を覗いてみて下さい。おいしいものが、見つかる様な気がしませんか。

### La Tienda The Best of Spain

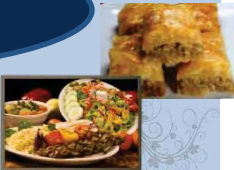


1325 Jamestown Road, Williamsburg (757)253-1925 [www.tienda.com](http://www.tienda.com)

営業時間: 月～土 10～6時

このお店、場所もお店の雰囲気も他の欧風グローサリーストアをかなり上回る。広々とした店内にはスペインからの多彩な食材やワイン、キッチン用品(陶器やパエリア鍋大小各種他)などがずらりと並び、試食も気軽にさせてくれる。有名なイベリコ豚の生ハムやマンチェゴチーズを始め、味わい深いチーズ、多種のオリーブ商品や魚介類のオリーブオイル漬etc.などワインがすすみそう。現地からの取り寄せになるので、お値段は多少高めかもしれないが、他では探せない本場の味が手に入る。さらにこのお店が他を上回るのはタパス(月～木曜 11～2時)とパエリア(金曜 12～6時 \$8.95)がランチタイムに手頃なお値段で食べられること(もちろんワインも)。土曜日には店内で無料のワインテイスティングがあり、ワインの友にぴったりのアンティパストとなる食材も添えられ、そちらの試食もできる。さらに毎月金・土曜を中心としたワインセミナー・テイスティング、スペイン風タパスやパエリアのクッキングクラス、などのイベントが企画されているので日程をホームページで確認の上、要予約。一部の商品を除き、アメリカ国内一律\$8.95の郵送料でカタログ販売も行っている。店頭に注文書の差し込まれた大変立派なカラーカタログが置かれているので、是非持ち帰りた。

### Azar's – Natural Foods Mediterranean Specialties



2000 Colley Ave., Norfolk  
(757)664-7955 [www.azarfoods.com](http://www.azarfoods.com)

営業時間: 月～木 11～8時半、金～土 11時～9時半  
日 11～8時

地中海一帯、スペイン、イタリア、ギリシャ、トルコ、レバノン、モロッコ料理のレストラン兼食材店として、Norfolk店の他に Virginia Beach のPembrokeやHilltopにもチェーン店がある。食材の並ぶコーナーはそれほど広くはないが、オリーブやオリーブオイル、各種ハーブ、スパイス、チーズ、ワイン、葡萄の葉やハマス(Hummus)、Baba Ghanouj というローストした茄子のディップなどの珍しい瓶詰めが並んでいる。冷蔵庫の中には大小、四角や丸型のフィロ(Philo)、ピタ(Pita)、フィロとナッツと蜂蜜を使ったBaklava と呼ばれるデザート各種、ティラミス、チーズケーキなどが並ぶ。レジ近くのショーケースにもとりどりの Baklava が一口サイズで並び、思わず買ってしまった。学生街らしいカフェテリア形式のレストランでは、気軽に地中海料理が楽しめる。野菜、チーズ、オリーブ、ハマスなどがたっぷり添えられたディッシュは、どれもヘルシーで、Virginian Pilot で“The Best Restaurant for Healthy Eating”にも選ばれた。

### Bella Monte Int'l Marketplace & Cafe

1201 Laskin Road, Suite 100, Virginia Beach  
(757)425-6290 [www.bellamontevb.com](http://www.bellamontevb.com)

営業時間: 月～木 10～9時、金～土 10～10時



Hilltop よりも海寄りにあるこのお店、入って右手には食材や雑貨などが、左手ではレストランが営業されている。

多くの種類の商品が並んだ広い店内には豊富なワイン、チョコレートの並んだショーケース、イタリアを中心としたヨーロッパの食材や調味料、お菓子などと品揃えも多い。少し高価だが、他ではあまり見られないトリュフソルト(\$28.99)などもある。

デリコーナーでは、自家製や輸入のソーセージ、ハムなどの肉類、様々なオリーブやチーズ、各種野菜やキノコのサラダやマリネ、カポナータなどが買える。食器やキッチン用品、可愛い調味料入れや、便利グッズ、オシャレなテーブルクロス、ナプキンなども所狭しと並び、見ていると時間が経つのを忘れてしまう。併設のレストランでは日本人のお腹にちょうどいい小ぶりのランチもあるので、買い物ついでに立ち寄るといのも一考だ。





# ヨーロッパの味



地中海ヨーロッパの食材は、オリーブオイル、魚介類、アーモンドなどのナッツ類、チーズ、そして太陽を一杯に浴びたかんきつ類などが代表的。こんな大変体に良い食品を、ゆっり時間をかけて食事する彼らは、世界的にも長寿で知られています。昨今のヘルシー志向で地中海食品は今や注目の的。これからの季節、美味しいワインに簡単なアンティパストでのんびり気ままな週末を過ごすのも良いですね。

## 生ハム

スペイン生ハムの90%はハモン・セラノと呼ばれ、メロンやイチジクに巻いてオードブルにしたり、サンドイッチやピザに添えて食べます。それに対し希少価値のハモン・イベリコは、イベリコ豚という特別な黒豚から2年以上熟成させて作られます。こちらはぜひ、そのまま単品で味わってください。ちなみに、イタリアの生ハムがプロシュート。



## オリーブ

オリーブオイルは大変体に良い植物性油として、今や世界中で頻繁に使われています。いくつかの等級に分類されるオリーブオイルの最高峰はエクストラ・バージン・オイル。バルサミコ酢や塩と共に歯ごたえのあるパンにつけて食べるだけでも美味。オリーブの実はおなじみのオードブル材ですが、種をとった中に魚のマリネやにんじくなど、ちょっと目先が変わったものを詰めたものも売られています。



## ゴートチーズ

スペインのチーズの6割はなんと羊やヤギの乳から作ったゴートチーズ。その代表がマンチャゴチーズです。ねっとりとした濃厚なコクと甘みが特徴で、大変栄養価の高いチーズ。一方、刺激的な深いコクと強烈なおいが特徴の青かびチーズ(ブルーチーズ)も有名。ほんの少量ずつお楽しみ下さい。



## 魚介類

缶詰といっても、スペインの魚介の缶詰は大変品質が高いグルメ食品で、日本の保存食のような間に合わせ感覚はありません。ホタルイカのイカ墨漬けや、ムール貝、帆立貝、タコ、サーディンなどがスパイス、ニンニク、トマト風味などで香りのついたオリーブオイルにマリネされており、缶から出してそのままオードブルに、あるいはオープンサンドやパスタに使えます。



## フィロ

地中海沿岸や中東などを起源とする小麦粉とコーンスターチが主材料の薄い生地。スパイスや砂糖をミックスしたナッツをサンドして焼いたバクラバが有名ですが、用途は多彩で、お菓子からメイン料理まで幅広く使われます。特にフィロを細い麺状にしたカダイフは、フレンチや和食にも多用されています。パン粉に替えて衣として使うと、今までにない食感が楽しめます。(Tea Time 42号レシピページをご参照下さい。)



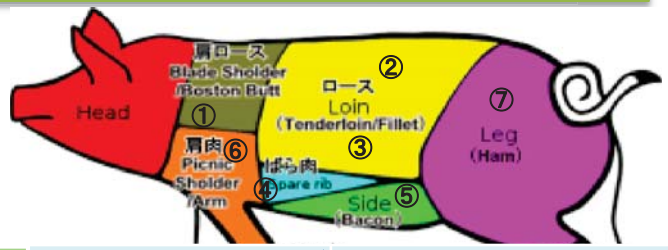
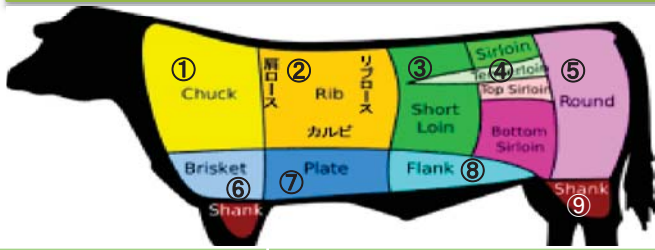
## バルサミコ酢

北イタリア、モデナに伝わるバルサミコ酢。熟成年数やぶどうの栽培地等の規定があり、Aceto balsamico di modena と表示のないものは、バルサミコ酢とは呼びません。そのままドレッシングに、蜂蜜を加えていちごに、熟成の若いものは1/2~1/3に煮詰めてバニラアイスに、スープや生クリームを加えて魚や肉料理のソースに、と広い用途に使えます。



## お肉の部位と使い方

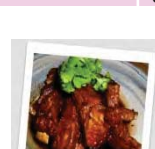
スーパーでお肉を買うとき、これはいったいどの部位？なんて思ったことはありませんか？  
お肉の部位も、国によって分類や呼び方が違ったりします。よく見かけるお肉の名称と利用法をご紹介します。



部位名(アメリカ式呼称) その他の主な呼称	部位名(日本式呼称) 調理法	部位名(アメリカ式呼称) その他の主な呼称	部位名(日本式呼称) 調理法
①Chuck Boneless shoulder Chuck-eye	<b>肩肉、肩ロース</b> 筋が多く固いので煮込み料理に。 肩ロースは日本では薄切りにしてしゃぶしゃぶ、すき焼き用として販売。	①Pork shoulder Blade shoulder Boston butt	<b>肩ロース</b> 旨みがあり、適度な脂肪があるので、ローストにしても煮豚を作っても旨みがあって美味しい。
②Rib Short rib Rib eye	<b>あばら肉</b> Rib eye は肋骨の外側、余分な脂や骨を切り落とした部分、ステーキに向く。 Short rib は焼肉のカルビ、骨付カルビ。	②Loin	<b>ロース</b> 日本では、豚カツなどに使われる。アメリカでは周りの脂はかなりトリミングされている。オープンローストやステーキに向く。
③Short loin (strip loin) Sirloin Top sirloin Bottom sirloin Tri-tip roast	<b>サーロイン(ロース肉)</b> 日本では総称してサーロイン。 Short loin は、New York strip steakとも呼ばれ、フィレと一緒にカットしたものはお馴染みのT-bone steak。	③Tender loin Pork fillet Pork tender	<b>フィレ(ひれ肉)</b> 長い丸太状で売られている。脂肪が少なく柔らかい。ヒレカツやステーキに使う。
④Tender loin	<b>フィレ(ひれ肉)</b> 脂肪が少なく柔らかい高級部位、Filet mignon とも呼ばれる。	④Rib Spare rib Back rib (Baby back rib)	<b>あばら肉</b> 骨付きのあばら肉。Spare ribは腹側のあばら肉で、バーベキューに、また煮込み料理に向く。Back ribは、背中側のあばら肉で、Spareribに比べて脂も少なく柔らかい。調理法は同じ。
⑤Round Rump roast Top round Bottom round	<b>ランプ、もも</b> 全体に赤身の肉で煮込みなどに向くものが多い。Rump roast は日本ではランプ、柔らかくローストビーフに向く。	⑤Side Belly	<b>バラ(三枚肉)</b> アメリカのスーパーではほとんど生では売られず、ベーコンなどに加工されている。アジア系のスーパーで購入でき、角煮などに向く。
⑥Brisket	<b>肩ばら</b> (日本ではスライスしてばら肉として売られている) バーベキューなどにマリネして使用。 デリなどで売られているCorned beefはこの部分の塩漬け。	⑥Picnic Arm shoulder Hock	<b>腕</b> やや固めの部位だが、脂肪があり長時間煮込むと味がでる。
⑦Plate Skirt	<b>ハラミ肉</b> 焼肉のハラミはこの部位、筋に逆らってカットし、マリネして使うと旨みがある。アメリカでは、1cmくらいの細切りにしてFajitaに使われる。	⑦Leg Ham	<b>もも</b> 脂肪が少なく、柔らかいのでローストやシチューにも向く。 丸ごとの後ろ足で、塩漬けやスモークしてハムに加工されている。
⑧Flank	<b>ばら</b> 日本ではトモばらと呼ばれて、三枚肉ではなく赤身の肉。 アメリカではLondon broilと呼ばれる日本のたたきのような調理法がある。	Ground pork	<b>挽肉</b> 牛挽肉のように脂肪含有率などで価格を分けられてはいない。 日本のものに比べると、脂肪が少ないので、少しポソポソする。
⑨Shank	<b>すね肉</b> シチューや煮込みに使われる。硬いが、よく煮込むと味が出る。		
Ground beef	<b>挽肉</b> 脂肪の含有率によって価格が変わる。高脂肪率のものは価格が安く、すね、ばら、肩肉などのくず肉が使われ、低脂肪率のものは、サーロインなどのくず肉が使われていることが多い。		



ショートリブ焼肉



バックリブ煮込み



すね肉赤ワイン煮



角煮



## ポットラックのお薦めメニュー

持ち運びやすい、冷めても味が変わらない、でも見栄えも気になるポットラックにこんなお料理はいかがでしょう。

### 手羽先南蛮風

#### 材料

手羽先	12本
酒	適宜
片栗粉	適宜
<b>調味液</b>	
酒	1Tbs
みりん	2Tbs
醤油	3Tbs
砂糖	1Tbs
はちみつ	1Tbs
にんにく	1片
鷹の爪	1本
炒りごま	適宜

#### 作り方

1. 手羽先はさっと洗って水気を取り酒少量をからませておく。
2. 調味液の材料をフライパンに入れ、にんにくのすりおろしと鷹の爪を加えて煮立たせる。
3. 1. の手羽先に片栗粉を薄くまぶし、下揚げする。
4. 油の温度を上げ、3. の手羽先を二度揚げにする。
5. 2. の調味液に揚げた手羽先をからめ、炒りごまをふる。



### 天むす

#### 材料

海老	小20尾
cake flour	適宜
<b>衣</b>	
cake flour	2Tbs
コーンスターチ	1Tbs
ベーキングパウダー	1/4tsp
めんつゆ	1Tbs
塩	少々
卵	1個
水	2Tbs
サラダ油	1tsp
ご飯	2合分
塩	適宜
焼き海苔	全形5枚

#### 作り方

1. 海老は殻と尾を取り、塩少量(分量外)片栗粉(分量外)をふってよくもみ、水洗いしてペーパータオルなどで水気をとっておく。
2. 海老に薄くcake flour をふっておく。
3. 衣の材料を合わせ、よくまぜ、2. の海老に衣をつけ、カラッと揚げる。
4. 一口大の三角おむすびの頂点に海老が入るようにおむすびを握る。
5. 全形の焼き海苔を4等分にし、4. のおむすびに巻く。



### ジャージャー麺

#### 材料

豚挽き肉	200g		
葱(みじん切り)	3Tbs		
生姜(みじん切り)	1tsp		
ごま油	1Tbs		
甜面醬	4Tbs	豆板醬	1tsp
又は(自家製甜面醬)		片栗粉	1tsp
赤味噌	3Tbs	水	1tsp
砂糖	2Tbs	麵	4玉
みりん	1Tbs	レタス	1/4個
酒	1Tbs	胡瓜	1本
水	1/3C	人参	1/4本
ごま油	1/2tsp	セロリなど	1本



#### 作り方

1. 甜面醬を使わない場合は自家製甜面醬の調味料を合わせ、軽く煮詰めておく。
2. 鍋にごま油、葱、生姜を入れて香りが出るまで炒め、豚挽き肉を加えて色が変わるまで炒める。
3. 2. に豆板醬を加えさらに炒め、甜面醬か1. の調味料を加えて少し煮詰める。
4. 片栗粉の水溶きでとろみをつける。
5. 野菜は全て千切りにする。
6. 麵(うどん、幅広の中華麵など)は、たっぷりの湯で茹で、水洗いして醤油少々とごま油(分量外)をまわしかけ、混ぜておく。
7. 器に麵を盛り付け、野菜を乗せ、4. をかける。

### ミルクレープ

#### 材料

#### クレープ

卵	2個
砂糖	1Tbs
cake flour	100g
生クリーム	60cc
牛乳	240cc

#### カスタードクリーム

cake flour	15g
コーンスターチ	15g
砂糖	30g
卵黄	2個
牛乳	250cc
バニラエッセンス	適宜
無塩バター	10g

#### ホイップクリーム

heavy cream	100cc
グラニュー糖	15g
ラム酒	少々
粉糖	

#### 作り方

#### クレープ

1. ボウルに卵を割り入れ、泡立て器で溶きほぐし、砂糖を加えてさらによくすりあわせる。
2. ふるったcake flourを加え、泡立て器をボウルの底にあてて、グルグルと回してよく混ぜる。
3. 生クリームを加え、生地がつつやつつやしてくるまで混ぜ、牛乳を加える。
4. フライパンにサラダ油をしき、薄焼き卵の要領で3. の生地を流して綺麗な編み目模様がつくまで焼き、裏返してサッと焼く。

#### カスタードクリーム

1. cake flour、コーンスターチ、砂糖の半量をふるい、小鍋で溶きほぐした卵黄に少しずつ加え、よく混ぜあわせておく。
2. 牛乳に残りの砂糖を加えて沸かし(沸騰させない)、1. に加え、よく混ぜ火にかける。
3. とろみがついてプツプツと煮立ってくるまで混ぜながら煮上げ、火からおろしてバターとバニラエッセンスを加え、ボウルなどに移し、表面が乾かないようにラップをピッタリとはる。

#### ホイップクリーム

heavy creamにグラニュー糖を加え、泡立て器で角が立つまで泡立て、ラム酒を加える。

#### クレームディプロマット(カスタードとホイップクリームのミックス)

カスタードクリームとホイップクリームをよく混ぜ合わせる。

#### 仕上げ

焼き上げたクレープにクレームディプロマットを薄く塗り、クレープを重ねる手順を10~12枚分繰り返して、ラップをして冷蔵庫で冷やし落ち着かせ、表面に粉糖をふる。

※ヨーグルトクリーム(表紙ページ参照)、ガナッシュ、ホイップクリームなど、またいちごなどのフルーツもサンドしてみたりと、お好みでアレンジしてみてください。



## リニューアル・オープンのレストラン



Sushi レストラン数々あれど、ここ Hampton Roads では貴重な、日本人寿司職人によるお寿司屋さん。その中の二店が装いを新たに開店、という噂を聞きつけて早速訪ねてみました。やっぱり寿司は江戸前、鮮度が違います。

### MIZUNO Japanese Restaurant

1860 Laskin Rd. Ste. 120, Virginia Beach  
電話 (757) 422-1200  
営業時間: 月～金 11時～2時、5時～9時半  
土 5時～9時半



場所は同じ Promenade Shopping Center 内だが、2、3軒右隣に移っての新装開店。以前よりかなり広くなった。シックな色合いの壁が広々とした店内をしっかりと落ち着く空間にまとめ、イルミネーションが煌くドリンクバーと、すし職人が立ち働いたL字型カウンターをくっきりと際立たせている。ランチメニューから、ちらし(\$15.25)を注文。友人はにぎりセット(\$12.75)を選んだ。ちらしは丸く型どったすし飯がトピコで覆われ、その周りに刺身各種を並べた美しい一品。にぎりセットのほうも、細長い木の台に並べられたおすしの演出がきれいで、しばし見入ってしまった。盛り付けの美しさもさることながら、やはりお刺身が新鮮で嬉しい。この日は大トロが入っているとのことで、一カン、清水の舞台から飛び降りるつもりで贅沢をした。すし飯の具合もよく、大満足。

### Sushi Yama—Japanese Restaurant

2000 Colonial Avenue #7, Norfolk  
電話 (757) 622-2045  
営業時間: 月～金 11時半～2時  
5時～9時半  
土 5時～9時半



数年前まで Newport News に店を構え腕を振るっていた、知る人ぞ知る「山さん」がついに沈黙を破った。新しい「すし山」は、Norfolk の学生で賑わう Colley Avenue を曲がってすぐのショッピングモール内にある。ドアを開けると、優しい笑顔の日本人ウェイトレスの方たちに「いらっしゃいませ」と迎えられ、故国に帰ったかのような懐かしさの漂う室内のインテリアと相まって、ほっと安らぐ。ディナーのちらし(\$22)、すしアラカルト(一カン\$1.5～\$3)をいただく。やはり日本のすしはネタの鮮度とすし飯の美味しさに尽きる、と実感。新鮮で濃厚なマグロ、ウニ、いくら、平目・・・と、舌鼓を打ち、熱燗がすすみ、すっかり幸せな気持ちで夜は更けて行った。木～土のディナーは並ぶ客が出るほどの満席状態なので、要予約、とのこと。



## 新しいレストラン



### Santokki

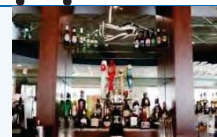
1437 Sam's Drive, Chesapeake  
電話(757) 410-9266  
営業時間: 月～金 11時半～2時半、5時～10時  
土 12時～10時、日12時～9時



Chesapeake に出来た新しい韓国レストラン。Volvo Pkwy からSam's Dr. へ0.3マイルほど入った右手に十数件並ぶお店の中ほどに位置する。日本食も提供しているが、やはり今回は韓国料理を食べてみることにした。真新しい入り口を入ると清潔感のある明るい店内、寿司カウンターもしつらえてある。席に着いてナムルやキムチなどのサイドディッシュで、韓国ビールOBを飲んでみる。飲みやすくて美味しい。カルビ焼肉(\$19.95)、スンドゥブ(\$8.95)、ビビンメン(\$9.95)、石焼ビビンバ(\$9.95)を頼んでみた。骨付きカルビが良い香りと共に運ばれてくる。焼き加減も丁度良く、ジュシーで量もたっぷりあり、誰にでも好まれる味付けで、ビールにもご飯にも合う。スンドゥブは、つるりとした口当たりのお豆腐と少し刺激的なスープの相性がいい。ビビンメンは、旨味があって食べやすい。もう少し辛くてもいいかな?とも思うが、万人受けする味になっている。石焼ビビンバも具だくさんで美味しく、コチュジャンを追加で頼んで食べ、満足。またランチタイムには、カルビやブルコギ、ポーク、サーモン、チキン、など5種類のグリル料理のランチボックス(\$9.95)があり、サラダ、スープ、ナムル、キムチなどのサイドディッシュがついてボリュームもあり満足できる。お店の方もこやかな対応でサービスもいい。

### Waypoint Grill

1480 Quarterpath Rd., Williamsburg  
(Quarterpath Shopping Center 内。  
Rt.199 をはさんでKingsmillの向かい)  
電話(757) 220-2228 [www.waypointgrill.com](http://www.waypointgrill.com)  
営業時間: 火～土 11時～2時、5時～9時  
日 ブランチのみ 11時～2時、月 定休



開店間もないレストランだが、既にランチは連日込み合っている。店内は明るくてモダンなインテリアで、家族、友人との食事、或いはビジネスにも利用されているようだ。8人前後のグループのための小さな個室もあり、店内は全体にかなり広い。シーフードを主体に素材の質と鮮度、ワインの品揃えを強みとし、パーティーやケータリングのサービスもある。ランチはスープ、前菜全て\$10ドル以下、一品料理、サンドイッチ、食事前サラダも全て\$13以下。量はアメリカにしては珍しく控えめで日本的。ランチにパンはついてこなかった・・・。試したPan-fried chicken schnitzel (\$12)はポークの代わりに鶏の胸肉を使ったschnitzelで、肉厚で柔らかく、衣は薄くてヘルシー。Virginia style fish and chips (\$11、ひらめのフライと自家製のポテトチップス)、当日の日替わりメニューだったチキンの Butternut squash ravioli 添え(\$12)も美味しくいただいた。日曜日のランチはビュッフェではなくパン、前菜、メイン、デザートで、メインの選択によって値段が変わる(\$15～\$23)。ディナーはやはり高めだが、お料理の質と店の雰囲気を見ると、納得。ここの自家製デザートも、次回是非試してみたい。



## イベント情報



Virginia Arts Festival 2012 : [www.vafest.org](http://www.vafest.org)



### American Ballet Theatre - Giselle

アメリカ最大のバレエ団として名高いABTによる「ジゼル」。結婚を目前にして亡くなった娘たちが妖精ウイリとなり、夜中に森に迷い込んできた男性を死ぬまで躍らせるという物語。

日時: 4月20日(金)8時、4月21日(土)8時、4月22日(日)2時半 場所: Chrysler Hall, Norfolk チケット: \$20, \$45, \$60, \$75

### Itzhak Perlman, violin



20世紀における最も偉大なヴァイオリニストといわれるイツァーク・パールマンは、2009年の大統領の就任式でもヨーヨー・マと共演している。今回パールマンが彼自身による選りすぐりの若手演奏家と共演。曲目はモーツァルト、メンデルスゾーンなど。

日時: 5月13日(日)3時 場所: Sandler Center for the Performing Arts, Virginia Beach チケット: \$77, \$57, \$37

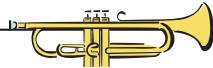
### Mahler's 8th Symphony

100人の管弦楽、300人のコーラス、8人の独唱者をバージニア・シンフォニーのJoAnn Falletta が指揮する交響曲第8番。その演奏規模の大きさから「千人の交響曲」の名で広く知られている。巨大編成のために演奏者や会場の確保などが難しいため頻繁には聴けないので、この機会をお見逃しなく。

日時/場所: 5月26日(土)8時 William & Mary Hall, Williamsburg 5月27日(日)3時 Chrysler Hall, Norfolk  
チケット: \$85, \$67, \$52, \$42, \$20



### Chris Botti, trumpet



30年のキャリアの間、世界のひのき舞台を股に掛け、世界的アーティストの数々と共演、2004年の大ヒット曲以来ジャズのヒットチャートNo.1を4回も達成。その演奏と甘いマスクで「スムーズ・ジャズの貴公子」「King of Smooth Jazz」と呼ばれ、幅広いファン層を持つ。

日時: 5月20日(日)7時半 場所: Sandler Center for the Performing Arts, Virginia Beach チケット: \$75, \$55, \$35

### Jake Shimabukuro, ukulele

YouTube で一世を風靡した、ハワイ出身日系5世の若きウクレレ奏者。正確無比のテクニックでクロスジャンルの音楽をウクレレの即興性を生かしながら演奏、それまでのウクレレのイメージを一新し、音楽界に新風を吹き込んで活躍中。

日時: 4月18日(水)7時半 場所: Robin Hixon Theater, Clay&Jay Barr Education Center, Norfolk チケット: \$35



### Virginia Beach Air Show Spectacular

年代ものの飛行機を駆使した壮観な航空ショーをバージニア・シンフォニーの演奏がさらに盛り上げる。フィナーレは花火大会。子供から大人まで幅広い年代の人が楽しめる。

場所: Military Aviation Museum, Virginia Beach  
日時: 5月5日(土)3時入場開始 6時45分コンサート開始 雨天の場合は5月6日(日) チケット: \$15~\$45

## その他

### Cesar Millan講演

テレビ番組「Dog Whisperer」でお馴染み、犬の行動習性の専門家Cesar Millan がノーフォークにやって来る。ペット犬の悩みを抱えている方、これから犬を飼いたいと思っている方、は是非どうぞ。

日時: 4月7日(土)8時 場所: Chrysler Hall, Norfolk チケット: \$35~\$58 (Ticket Masterにて)



### オペラー-Bizet's Carmen

Lyric Opera Virginia によるオリジナル「カルメン」の90分版。自由奔放なジプシーの女、カルメンの恋とその裏切りを描く。

日時: 5月4日(金)8時、5月6日(日)2時半 場所: Ferguson Center for the Arts, Newport News  
チケット: \$85, \$68, \$54, \$30, \$20 ([www.lyricoperavirginia.org](http://www.lyricoperavirginia.org))

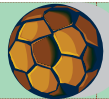


### ミュージカルーMamma Mia!

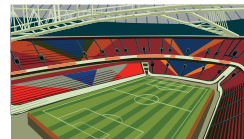
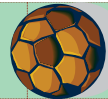
ギリシャの小さな島のホテルを舞台とした母子家庭の物語。大人から子供まで楽しみ、世界各地でロングランとなっている。ABBAのヒット音楽がミュージカルを盛り上げる。

日時: 5月12日(土)8時、5月13日(日)2時、7時半 場所: Ferguson Center for the Arts, Newport News  
チケット: \$37~\$72





# Japanese in Virginia



今回は、リッチモンドのプロサッカーチーム Richmond Kickers にて昨シーズンから活躍されている、元 Jリーグの廣山望選手にインタビューさせていただきました。4月から始まる試合を観にリッチモンドまで足を伸ばして、廣山選手を応援してくださいね。

## プロのサッカー選手になろうと思ったのはいつ頃ですか？

幼稚園ぐらいの小さい頃です。「プロのサッカー選手になりたい」と短冊に書いていましたから(笑)。その頃はまだプロがなかったの、純粋に子供の夢でしたけど、サッカーはその頃からずっとやってます。小学校1年からサッカークラブに入りました。中学2、3年の頃に Jリーグが誕生して高校時代に Jリーグが華やかな時代で、その頃スカウトの人から声をかけられたりしたので、夢が現実的になりました。

## 廣山選手は、千葉大学へ入学し同時にジェフユナイテッド市原に所属したため、「国立大 Jリーガー」として話題になりました。Jリーグで5年間活躍した後、4ヶ国の海外チームに所属しましたが、海外でどんなことを感じたのでしょうか？

サッカーの文化が根付いている場所として自分に選択肢があったのがパラグアイで、最初にパラグアイへ1年間行きました。まったく未知の世界でしたけど、行ってみたらもっとすごかったですね(笑)、日本と180度違って。貧しい移民の国で、とても田舎です。スペイン語圏ですが、スペイン語は英語より簡単で、アルファベットをカタカナにして棒読みすると通じました(笑)。言葉が通じたのでそれが自信になって、コンプレックスがそれで取り払われた感じですね。その後、ブラジル半年、ポルトガル1年、フランス1年と行きましたが、通訳をつけなかったら話しかけない状況で逃げ場がなくて何とかやりましたね。好きなサッカーをやっていたので、あまり辛いということはありません。海外から見て、日本の Jリーグは他の外国にはない良いところいろいろあります。サッカー場がきれいとか、安全で運営がしっかりしています。海外には女性や子供を連れて行けないほど危険な場所もあるので、そういう意味で Jリーグは安全でいいなと改めて思いました。

## フランスから戻った後、東京ヴェルディ、セレッソ大阪、ザスパ草津で活躍した廣山選手ですが、去年リッチモンドキッカーズを選んだ理由は何だったのでしょうか？

時期的に練習に参加できるのがリッチモンドキッカーズだったのですが、アメリカの中でもしっかりしているクラブだと人づてに聞いていました。来てみたら、監督さんに認めてもらって自分も気に入ったので契約しました。

## アメリカ生活はどうですか？

ヨーロッパや南米と違って暮らしやすいです。周りの人が誰でも子供に声をかけてくれるっていうのがありがたいですね。クラブの人や選手がオープンな人が多くて、何でも受け入れてくれるっていう感じがいいです。なので、あまり日本には帰りたいんですけど(笑)。(奥様が以前アメリカに留学されていたので、アメリカならついて行く・・・と言われたそうです 😊)

## シーズンオフはどのように過ごしていますか？

Jリーグのシーズンオフは12月から1月末で、その間休養したり、家族と旅行に行ったり・・・、自主トレもやります。3月から次のシーズンが始まりますが、その約一ヶ月前にチームでの練習が始まります。それに対してアメリカの場合、9月~3月までオフなのでちょっと大変ですね。リッチモンドキッカーズのユースの指導をちょっとしたりしています。プロの試合は4月の初めくらいから始まります。

## バージニアに住んでいる日本人に何か一言

是非試合を観に来てください！試合前に子供たちが遊べるようなイベントがある試合もありますので、お子さん連れて遊びがてら観に来てもらったらいいと思います。サッカー場はリッチモンドのダウンタウンの近くで、高速を降りてすぐなのでアクセスもいいです。

## 将来の予定・目標は？

できるだけ現役で頑張っ、その後現役を辞めてもサッカーに関わる仕事をしたいと思っています。指導者とか、チームマネジメントとか・・・。スポーツ選手が辞めてからもその能力を生かして社会に貢献できるような受け皿がこれからできていく社会になっていくと思います。

## <余談>

去年ワールドカップで優勝した日本女子サッカーチーム「なでしこジャパン」の選手は、当時ほとんどが東京ヴェルディ傘下のチームの選手で、廣山選手は練習場で毎日顔を合わせていたそうです。



©Tsutomu KISHIMOTO

## 便利なウェブサイトの紹介

### Favco社 [www.favcoinc.com](http://www.favcoinc.com)

日本人に馴染みの魚介類をアラスカからお取り寄せ。まずは親切な日本人スタッフ宛にEメールで注文書を依頼。  
Sakana@favco.net

### 鈴木ファーム [www.nihonyasai.com](http://www.nihonyasai.com)

無農薬の日本野菜をオンラインで注文。



本紙は Hampton Roads に住む日本人女性のための情報紙です。女性ボランティア6人により年3回、季節の記事やローカル情報等を取り上げ、発行しております。ご意見、ご希望などございましたら、ご遠慮なく下記にご一報ください。

(投稿先) Chiaki Yasuda (安田 千秋)  
4905 Whithorn Circle, Williamsburg, VA 23188  
Eメール: ocha\_va@live.com

編集者: 温子 Smith / 浩子 Yancey / 松尾 桂子  
安田 千秋 / 裕子 Thomas / 小島 まち子



ご寄付を有難うございました。

Dick Orr 様

☆「Tea Time」は日系企業「Canon」社様の協力印刷されています。

