Tea Time

第57号　2016年10月15日

今夏、4年に一度のスポーツの祭典、オリンピックとパラリンピックがブラジルのリオで行われました。日本の選手たちもメダルをたくさん取り、負けていても最後の最後まで諦めずに戦い、逆転した試合もたくさんありました。男子の陸上100m x 4 リレーでは、何か月も練習してきたバトン渡しの高い技術で銀メダルを取り、日本の土台となる職人技を見たような気がします。その一方で、金メダルだけを目指してきた選手が決勝で負けて銀メダルになり、表彰台でも笑えずに悔し涙を流す場面もありました。同じ色のメダルでも、選手によって思いも違うのだという事も改めて感じさせられました。オリンピックに出場するということは私たちの想像を絶する努力を伴います。色んなことを犠牲にして一つのスポーツに人生をかけるという事は大変だとは思いますが、それだけ打ち込めるものを見つけられて、ある意味うらやましい気もします。オリンピックをアメリカで観ていると、当然ながらアメリカの選手たちが中心に映し出されます。日本人としては少々物足りないと感じられた方も多いのではないでしょうか。今回のTea Timeは海外でも 視聴できるテレビのシステムやサービスを紹介しています。アメリカではNBCが放映権を独占しますが、日本では民放各社が一丸となって連続放映し、選手インタビューやオリンピック絡みのエンタメも見切れないほど充実していました。次の東京オリンピックは、日本語のアナウンスと解説で、日本人選手を中心にぜひ観たいものですね。次の韓国・ピョンチャンでの冬季オリンピックもすぐそこまで近づいています。私たちも全力で応援しましょう！

Tea Time のバックナンバーはこちらからご利用ください
http:teatime-va.jimdo.com

豆腐を使った硬くならない、みたらし団子

［材料］約36個分
絹ごし豆腐 12 oz （今回はMorinaga Silken Tofu Soft 使用。好みのもので可）
もち粉　　1 cup
竹串　　12本

《みたらしあん》
砂糖　　¼ cup 強
醤油　　2Tbs
水　　¼ cup 弱
片栗粉　　½ Tbs

みたらしあんの他、
小豆あん、ずんだあん、
黄な粉、黒蜜をかけ
ても美味しいですよ。

［作り方］
1. 豆腐は水切りせずにもち粉と合わせ手でよく混ぜて、耳たぶより少し硬めにこねる。
2. 1を、食べやすい大きさに丸める。
3. 沸騰した湯に団子を入れて浮き上がってきてから3～4分茹で、冷水にとる。
4. 団子を串に刺す。テフロン加工のフライパンを中火で熱し、焦げ目がつくまで焼き、取り出す。
5. みたらしあんの全ての材料を鍋に入れよくかき混ぜ、中火にかけ時々混ぜながら沸騰させたら火を止める。
6. 団子にみたらしあんをかけ供す。

Tea Timeのcup表示はUS計量カップ使用

大人の秋の過ごし方

芸術の秋、食欲の秋の外出にぴったりな場所をご紹介します。

Paint Nite（ペイントナイト）

paintnite.com

21歳以上の大人のみが参加できるお絵描きのイベント。
ウェブサイトで、自分の住んでいる場所を入れると、提供されている絵とレストランの場所、日時が出てくるので、行きたい絵を選んでチケットを買う。時間は夜7時頃からが多い。週に少なくとも2～3回はあり、絵も色々選べるので気軽にチケットが買える。レストランにはインストラクターがいて、絵を描く準備がされている。キャンバス、筆、絵の具、水、エプロンなど必要な物は全て用意してくれるので手ぶらで行けるのも嬉しい。レストランでは飲み物やおつまみなど別料金で注文できる。もちろんワインやカクテルもオーケー。インストラクターのお手本のもと、みんなで同じ絵を描いていく。途中10分から15分ほどの休憩を入れても、約二時間で絵が一枚描けて持って帰れる。ほとんどの参加者が友達と何人かで一緒に来ることが多く、バースデーパーティーや女子会にももってこいだ。料金は正規で$45。

バージニアビーチタウンセンターに専門でやっている店もあります。
musepaintbar.com

Brewery （ビール醸造所）

ビール醸造所の一部がバーになっていて、そこで作られたビールを楽しめる。テーブルが室内と屋外にあり、気候が良い時は外で楽しむことも出来る。ビールを持って敷地外には出られないので注意。備えられているボードゲーム等で自由に遊べる。食べ物がメニューにある店もあるが、ビールのみの店が多いので、ソフトドリンクや食べ物の持ち込みが出来る。店からピザをオーダーしてデリバリーしてもらう事も出来る。週末にはfood truck が来る店も多いので、ホームページで確認してみよう。無料で醸造所ツアーもあるが時間が限られているので、確認してから出掛けよう。

The Bold Mariner Brewing
2409 Bowdens Ferry Road
Norfolk, VA 23508
boldmariner.com

O'Connor Brewing
211 W 24th Street
Norfolk, VA 23517
757-623-2337
oconnorbrewing.com

Reaver Beach Brewing
1505 Taylor Farm Road
Virginia Beach, VA 23453
757-563-2337
reaverbeach.com

Back Bay Brewing
614 Norfolk Avenue
Virginia Beach, VA 23451
757-531-7750
backbaybrewingco.com

Williamsburg Winery

5800 Wessex Hundred
Williamsburg, VA 23185
757-229-0999
williamsburgwinery.com

バージニア州にはワイナリーが230もあるのをご存知？多くがシェナンドーの山あいに集まっているが、地元ウィリアムスバーグにもそれらに引けを取らないワイナリーがあり、多くのウィリアムスバーグ観光客も立ち寄っている。観光の中心地から車ですぐの場所だが、初めて訪れる人は、緑に囲まれた広大な敷地に広がるぶどう畑に、ちょっとしたヨーロッパの片田舎を垣間見るかもしれない。10月の収穫シーズンには、黄金色をした白ワイン用のぶどうと、深いバーガンディカラーの赤ワイン用のぶどうの実をつけた木がそれぞれ一面に広がる。というわけで秋がオススメ。
敷地内にはサイクリングを楽しむ人たちもいる。とりわけワイン好きのあなた、ぜひ秋晴れの一日にふらりとワインテイスティング（ワイングラスのお土産付き）に立ち寄ってみよう。予約は不要。ワイン工場の見学ツアーも参加できる。敷地内には地元の人々にも人気のレストランがある（レストランページ参照）。年間を通して、ウェディングやコンサート、フェスティバル、ワインとグルメの集い、その他各種イベントも企画されているので、ウェブサイトを参照のこと。日本からのお客さんをお連れするのも良いのでは。

Hampton Roads その他のワイナリー

Mermaid Winery
330 W. 22nd Street, #106
Norfolk, VA 23517
757-233-4155
mermaidwinery.com

Chatham Vineyards on Church Creek
9232 Chatham Road
Machipongo, VA 23405
757-678-5588
chathamvineyards.net

Pungo Ridge Winery
1665 Princess Anne Road
Virginia Beach, VA 23456
757-426-1665
pungoridgewinery.com

Mermaid Factory

mermaidfactory.com

ノーフォークの町中でよく見るマーメイド、あの12インチ模型を好きなようにデコレートして持ち帰れる。バージニアビーチ店ではドルフィン模型もある。予約は不要だが、グループの場合は予約を勧める。

営業時間: 火～金 12pm – 9pm
土 11am – 8pm
日 12pm – 6pm

ノーフォーク店
919A W. 21st Street
Norfolk, VA 23517
757-233-0733

バージニアビーチ店
510 Laskin Road
Virginia Beach, VA 23451
757-963-7700

Color Me Mine

colormemine.com

マグカップやお皿等の素焼きの陶器に絵付けが出来る店。自分の好きな陶器を選び、その場で絵付けをする。絵付けの後、焼いてもらわなければいけないので、出来上がりの陶器は後日に取りに行く。予約は不要だが、グループの場合は予約を勧める。

営業時間: 月～土 10am – 8pm
日 12pm – 6pm

ノーフォーク店
1300 Colley Avenue
Norfolk, VA 23517
757-625-1666

バージニアビーチ店
737 First Colonial Road
Virginia Beach, VA 23451
757-422-2166

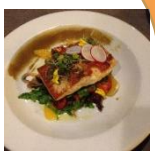
The Gabriel Archer Tavern

5800 Wessex Hundred, Williamsburg
(前ページで紹介のワイナリー内)
電話：757-258-0899　williamsburgwinery.com
毎日11am-4pm、日曜ブランチ11am-2pm、バーメニュー：土曜・日曜のみ 4pm-5pm

Williamsburg Wineryには2つのレストランがあるが、そのうちのカジュアルな方のレストラン。ワイン工場や酒蔵などのある建物のすぐ向かいにこのレストランがある。藤棚があり、主のような顔をした猫がのんびりお客たちを品定めしている。屋内のテーブルもあるが、お天気の良い日は柔らかい日差しと心地よい秋風を感じながら外のテラスで食べたい。ワインにピッタリのオードブル的なものから、サラダやサンドイッチ、スープ、メイン、デザートなどがあり、平日だと3皿(スープかサラダ、サンドイッチ、デザート)で$22というコースメニューも。今日は白ワイン($6)と半ダースの生牡蠣($9)でランチの開始。レモンや甘酢を垂らしていくらでもお腹に入りそうな牡蠣だが、自制。そしてメインからShakshuka($13)とBangers&Mash($15)を試す。前者はトマトや赤ピーマンの野菜とチョリソーソーセージのシチューで、ポーチドエッグ2つが一緒に添えられている。野菜もたっぷりだがほんの少しピリ辛のチョリソーと半熟のポーチドエッグがバランスよく、とても満足のいく一品。付いてくるバゲットでお皿を綺麗にさらってしまった。もう一品はドイツ風。たっぷりのバター風味のマッシュポテトに地元のソーセージが2本豪快に乗せられ、オニオングレービーがかかって供される。これは生ビールともよく合いそうだ。秋晴れの爽やかな日に、工場ツアーやワインテイスティングと合わせて是非このテラスでランチをお試しあれ。
(もう一つのフォーマルなレストラン「Cafe Provencal」も、特別な一日にオススメ。)

Kismet Bistro

99 Main Street, Newport News
電話：(757)327-0716
www.facebook.com/kismetbistro
月~土 5pm-10pm、日 10:30am-3pm (ブランチ)



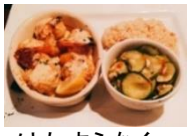
Hilton Village と呼ばれるエリアの入り口にあるレストラン。開店は今年の春。店名のKismetはアラビア語の「運命」の意とはオーナー談。昔ながらのアメリカンビストロをイメージし、空腹時でもそうでない時にも対応できるメニュー構成にしたそうで、品数は多くないが一通り揃っている。今回は前菜からSmoked Pork Belly Biscuits ($6)、メインにSalmon ($24)、Cuban Pizza ($14)をチョイス。食事のお供に生ビール二種、Traditional Red Willie (Newport News Brewery のRed Ale、$5)とKentucky Bourbon Barrel ($5) を選択。Salmon料理は季節の新鮮野菜が風味を損なうことなくソテーされ、プラスアルファの旨味を添えている。当日のスペシャルメニューにあったCuban Pizza、サイズは10” ほどでハム、焼き豚、酢漬けのキュウリにマヨネーズベースのソースという聞いただけでは何とも想像しにくいピザ。石焼釜で焼き上げられた風味といい、味のコンビネーションといい、普通のピザとは異なる趣きだが結構イケる。

どれも一からホームメイドというこだわりだけに、一品一品丁寧に仕上げられ、盛り付けも綺麗で、最後まで飽きずに美味しく頂ける。量も多くなく、二人で一皿をシェアして数品楽しめるのも魅力。
ウェイトレス達は担当テーブル以外の客にも気配りができ、バーテンダーも的確なアドバイスをカウンター越しに提供。
看板が出ていないので見つけにくい。車は路上か裏にある駐車場へ。

The Butcher’s Son Chop House

500 S Battlefield Blvd., Chesapeake
電話：(757)410-5466、www.butcherson.com
月~土 5pm-11pm、日9am-2pm(ブランチ)、5pm-9pm

55号で紹介したOff the Hookと同じ一角にあるこの比較的新しいレストラン、食材にこだわりがあるようで、ホルモンや抗生物質を使わない肉類、地産地消の野菜を使用と謳っている。まず前菜でFrench Dip Springrolls ($12)を注文。春巻きの中身は、スライスされたプライムリブ、オニオンソテー、モッツアレラチーズでかなりどっしりとした感じ。これに付いてくるハラペーニョ・ベーコン・ジャムというソースがなかなか新しい味で美味しい。



メインはStuffed Shrimp Imperial ($19) とTenderloin ($32)。Shrimpの方は、大きなエビの中にクラブケーキが詰められブールブランソースが付いてくる。シーフード好きにはたまらなく、ワインがすすむ。ステーキの方はさすが店名から想像できるよう牛肉の質は間違いない。これでかなり満腹だったが、締めくくりにニューヨークスタイルのCheese Cake ($7)を注文。迷った末に頼んでよかったと思えるほど美味しかった。メニューは他にバーガーやシーフードなど、充実している。週末は特に混むようなので、ホームページまたは電話での予約をお勧めする。
日曜日のブランチ(バフェ $20)以外にも、水曜日はプライムリブの日($16)、月～金曜の5~6時はサーロイン6oz.が2人分で$22などがある。

胃腸にやさしい 豆腐を使ったレシピ

秋のサンクスギヴィング・冬のクリスマス・年末年始のご馳走目前

豆腐の野菜あんかけ

材料 〈4人分〉

木綿豆腐	1 丁 (19ozを使用)	おろし生姜	½ Tbs
		大根おろし	4 Tbs
エノキ	1 袋	グリーンオニオン	少々
椎茸	5 枚	サラダ油	少々
シメジ	1 袋	塩	少々
baby spinach	2 掴み	一味唐辛子	お好み
人参（細いもの）	1 本		

<調味料(A)>

だし汁	2 Cups
砂糖	3 Tbs
酒	1 Tbs
醤油	4 Tbs
薄口醤油	2 Tbs
みりん	2 Tbs

<調味料(B)>

片栗粉	1½ Tbs
水	1½ Tbs

作り方

1 豆腐は8 等分する。キッチンペーパーに包み、
2 回にわけてそれぞれ電子レンジで 1 分程加熱して水気を切る。

2 1 の豆腐に塩を振る。フライパンにサラダ油を熱し、豆腐の両面に焼き色がついたら皿に取り出しておく。

3 エノキ、椎茸、シメジは石づきをとり、エノキは食べやすい大きさに切りバラバラにほぐし、椎茸は細切り、シメジはほぐしておく。人参は千切り。

4 鍋に(A) の調味料を合わせて煮立て、キノコ類と人参を加える。ひと煮立ちしたら baby spinach を加える。

5 調味料(B)で水溶き片栗粉を作り、4 に加えてとろみをつける。
豆腐の上にあんをかけ、飾りにおろし生姜、大根おろし、グリーンオニオンを散らす。好みで一味唐辛子を添える。

豆腐グラタン

材料 〈4人分〉

絹ごし豆腐	1 丁 (19ozを使用)	all purpose flour	6 Tbs
		バター	4 Tbs
タマネギ (小)	1 個	牛乳	2 Cups
baby spinach	3 掴み	白ワイン	½ Cup
好みの溶けるチーズ	適量	塩・胡椒	少々

作り方

1 豆腐はひと口大に切り 、キッチンペーパーに包み、電子レンジで 1 分程加熱。

2 タマネギは半分に切り、薄切り。オーブンを 375ºF に予熱。

3 テフロン加工のフライパンにバターを入れ中火にかけ、バターが半分ほど溶けてきたらタマネギを加え炒める。

4 タマネギが透明になってきたら弱火にし、 all purpose flour を一気に加えて木べらで焦げないように炒める。

5 All purpose flour がしっとりしたら、一旦火を止め、牛乳の半量を加えて鍋底から丁寧に混ぜる。
更に残りの牛乳と白ワインを入れクリーム状になったら、弱めの中火にかける。

6 木べらで絶えずかき混ぜ、フツフツしてきたら極弱火にし更に混ぜ続ける。もったりするまで10～15分ほど煮る。

7 塩と胡椒で味を整え、1 の豆腐とbaby spinach を加え、やさしく混ぜる。

8 耐熱容器に 7 を入れ、好みの溶けるチーズをのせ、375ºF に予熱したオーブンで表面によい焼き色が付くまで12～15分焼く。

Memo

牛乳は塩がききやすいので、塩加減に要注意。塩は少しずつ加え、味を見ながら調整のこと。
海老や鶏肉を加えたり、キノコ類を加えても美味しいので、お試しください。

日本のテレビが観たいあなたへ！

海外で暮らしていると恋しくなるのが、日本のテレビ。連続ドラマ、これぞ日本という大相撲などのスポーツ。お笑いやバラエティー。そして、日本の情報が分かるニュース番組。オリンピックやワールドカップなど4年に一度の特別なスポーツの大会は、ぜひ日本のチームや選手たちを中心に観たいという方、必見！今回は最近のテクノロジーでかなり発達してきた日本のテレビ番組の視聴サービスをご案内。ニーズや予算にあったサービス・機器を見つけて、日本のテレビを堪能しよう！

テレビジャパン

ホームページ：tvjapan.net

北米で生活している人々のニーズに合わせ、NHKライブニュース、北米ニュース、ドキュメンタリー、ドラマ、映画、バラエティ、音楽番組や子ども番組などを、24時間放送している。Coxなどのケーブル会社やVerizonなど大手電話会社、あるいはDirecTV等の衛星放送を通じて視聴できる。北米では最も利用されているサービスだが、NHKを中心に番組が組まれているため、民放のドラマやバラエティーは限られた番組のみ視聴できる。サービス会社にもよるが、月々の視聴料金は$25から。カスタマーサポートもしっかりしており、毎月無料で郵送されるプログラムガイドや、Eメールマガジン、番組表が見れるアプリもある。キャンペーンも随時あるので、要チェック。

NEO LINK

ホームページ：neolink.tv

12cmほどの正方形の専用機器を購入。本体は$140ほどで、チャンネルの数が違うAプランとBプランがあり、プランにより$29~$50ほどの月額サービス料がかかる。日本に機器を設置する必要がなく、海外の自宅でインターネット経由でNEO LINKをテレビに接続するだけで、地上波/BSのチャンネルが視聴できる。日本に設置場所がない人にお勧め。録画はできず基本的にはリアルタイムで視聴するが、10日間の自動収録ができるタイムシフトという機能がついているので、過去10日の番組であれば、視聴が可能。

これより下のサービスは日本に機器を設置するため、日本在住の家族や友人の協力が必要。接続の仕方や別途用意するものは各会社によって異なる。説明書をよく読むことが重要。

Slingbox

ホームページ：slingbox.jp

米国Sling Media社が開発、インターネットを通じて、日本から世界中にテレビの映像をリアルタイムで転送することで、日本のテレビ番組が視聴できる。専用の機器を購入し、日本の家族や友人の家に設置してもらう。日本の設置先では、レコーダーが必要でそのレコーダーを共有しながら視聴する。地デジはもちろん、BSや有料放送番組など、設置先で観られるチャンネルが視聴できる。接続すれば、リビングのテレビでの視聴も可能。日本の設置先と共有して同時使用するので、リアルタイムの視聴はチャンネル争いも起こりうるのが難点。ただし、日本でリアルタイム番組を観ていても、海外では録画したものを視聴することはできる。日本の設置先と上手くやるのがコツになりそうだ。専用機器は2万7千円から3万5千円ほど。レコーダーによって接続できる種類が変わる。機器を購入すれば、月額料金は発生しない。録画できる容量は設置先のレコーダーによるが、100時間前後は録画できる。

WAVECAST

ホームページ：wavecast.jp

日本の設置場所で13cm四方の機器を接続すると、リアルタイムで視聴ができ、録画もできる。録画の容量は600時間とかなり大きい。設定も有線でインターネットと地デジ・アンテナ線をつなげるだけ。録画は一番組しかできないが、リアルタイム視聴であれば、家族一人一人が別々の場所で、それぞれのテレビ番組を同時視聴できる。もちろんAppleTVなどを使えばテレビでの視聴も可能。本体は4万円ほど。購入後の月額料金はかからない。最大の特徴は、VPNサービス**を提供していること。VPNサービスは月額980円。このサービスを利用すると、海外からはアクセスできない規制のかかっているオンデマンドや各放送局の見逃し配信、Hulu、レンタルビデオなどの視聴が可能になる。

**VPNとは？

バーチャルプライベートネットワークの略で、仮想のIPアドレスを経由することで、海外からはアクセスが規制されている日本の動画を視聴することが可能になる。違法ではなく、セキュリティーも万全なので安心して利用できる。VPNサービスを提供している会社は色々あるが、このページで紹介しているWavecastやテレパソでもオプションで利用が可能。月額は提供会社により異なる。

テレパソ

ホームページ： watchjtv.com

こちらも日本の設置場所のレコーダー（別売り）にテレパソと呼ばれる機器を接続し、リアルタイム視聴や録画ができるサービス。本体は$800から$1100と高めだが、併用できる機能が色々ついている。録画番組をiTune のPodcast 機能を使い自動転送することができインターネットがない環境でも日本と同じHD画質で視聴できる。オンデマンドスティックも別売りしており、これを購入してテレビに刺すだけで予約も視聴もテレビのみでコントロールができる。これを友人の家に持っていけば、そこでも同じように日本のテレビが見れる。そのほかにもVPNサービスの提供や、PLEXというメディアプレーヤーへの接続も提供しており、PLEXが搭載されたスマートテレビ（Sony、Vizioなど）であれば、録画番組をテレビのコントロールひとつで視聴できる。
また、外付けのハードドライブも別売りしており、***4TB***まで（約3年分の録画が保存できる量）撮り溜めることができるので、半永久的にドラマやスポーツの試合などを保存したい人にはお勧め。

上記の他にも、ガラポンTV、Japanese TV.net、アイテレ、JPnetTV、SKYLIVE NET TVなど視聴サービスは色々出ているが、ホームページをよく読んだ上、会社概要なども含め、信用できるサービスを選ぶことが重要。テレビジャパン以外はこのサービスなら絶対大丈夫という保証はないため、無料お試し期間やサンプル動画などを試してから、購入・契約することを勧める。

運転中のドッキリ事態に慌てない心得ABCシリーズ

車の運転と切っても切れないアメリカ生活。道路上でヒヤッ、ドキッ、とすることが一度もない人は多分いないですよね。そんな時の心得ABCを頭に入れて、いざという時を乗り越えましょう。シリーズ【第１弾】はこれからの季節特有のドッキリ事態にフォーカスします。

何はともあれ、まずはハンドルを握る前のABC：さて、運転時必携の4つは何でしょう？正答率100%でないと困りますよ!

免許証　**車の登録証**　**車の保険証**　**車検証明書**

警察に提示を求められた時、以上の4つがすぐに提示できるようにしていないとさらにトラブルのもと。有効期限が切れていないことも大切です。うっかりしやすいのが4つ目の車検証明書。バージニア州では年一回車検（state inspection)を行い、それにパスしなければいけません（州によって規定が異なります）。車検をパスすると、フロントガラスに1年後の同月のシールを貼ってくれます。それが次回の車検タイミングということになります。車検合格の証拠はこれだけでも良さそうですが、実は車検終了後に渡される車検証明書も他の3つと同様、運転時に手元になくてはなりません。一緒に車内に保管しておくことをお勧めします（免許証だけは車中ではなく財布の中、ですね）。

【第１弾】鹿との遭遇！対処法

秋の夕暮れ時から早朝にかけては、鹿が食べ物を探して活動が活発化する要注意の時間帯！道路や住宅地にも行動範囲を広げます。鹿との接触は運が悪いと命取り。可哀想ですが、鹿よりも我が身と周囲の運転手への被害を最小限にとどめる、のが基本です。

１）予防：
- ＊可能であれば、鹿の出没しやすい時間帯に出没しやすい場所を運転するのを避ける。
- ＊シートベルト着用は言うまでもないが、鹿の出没しそうな道路では制御可能な**低速走行**が基本。３車線以上ある場合は極力**中央車線**を走る。
- ＊視界に他の車がいない間は常に**ハイビーム**で。闇の中の2つの光る目に気を配る。

２）遭遇：
- ＊視界に鹿が入ったら、**ハイビームを点滅**させるか、**クラクションを長押し**。
- ＊接近中は落ち着いて**ハンドルをしっかり握り**、決して左右に**大きく急ハンドルを切ったり急ブレーキを踏み込んだりせず同じ車線内に**とどまりながら**出来る限り減速**。
- ＊それでも衝突不可避の場合は、**衝突の瞬間だけ、足をブレーキから一瞬放す**。それによってブレーキ中に前のめりになっていた車体の前面が少し上を向くため、鹿の体はバンパー部分にぶつかり、フロントガラスから飛び込むのを避けられる可能性が高まる。

３）衝突後：
- ＊車が動かせるようであれば、すぐに安全な路肩まで車を移動、ハザードランプを点滅させて**警察**と自分の**車両保険会社**へ通報。
- ＊警察が来るまで車内で待機する。鹿に近寄ったり触ったりしないこと。
- ＊警察の指示に従って車と鹿の**現場写真**を撮っておき、**police report**を受け取る（後日の保険処理で必要）。警察が許可すれば、轢き殺してしまった鹿を持ち帰ることも可能（食用等）。

掲示板

ニューポートニュース補習授業校による毎年恒例の古本市・バザーが開催されます。当日の古本のご寄付も受け付けます。
日時：10月22日　11時～3時
場所：Peninsula Catholic High School 体育館
600 Harpersville Road, Newport News

領事館出張サービスも行いますので詳細は下記を参照下さい。
www.us.emb-japan.go.jp/j/　（別時間帯につき注意！）

「Tea Time」は日系企業CANON社様のご協力で印刷されています。

【Thank you!】

ハンプトン在住のRose Muehlbauer様より、Tea Timeへご寄付頂きました。編集員一同、心より感謝申し上げます。

本誌はHampton Roads に住む日本人のための情報誌です。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などを取り上げ、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下さい。
（投稿先）　Chiaki Yasuda
4905 Whithorn Circle, Williamsburg, VA 23188
Eメールアドレス：ocha_va@live.com
（編集員）安田 千秋 / 尚子 Volonino/ 千香子 Loree / 博子 Burtner / 温子 Smith / 百合子 Wielenbeck