Tea Time

第62号　2018年6月15日

皆さんは運転免許をどこで取得しましたか？　Tea Timeの編集員の中には日本の教習所に通った経験のあるメンバーと、アメリカでいとも簡単に取得したメンバーがいます。車社会のアメリカでは、どこに行くにも車が必要ですが、初心者マークも無ければもみじマークもありません。基本的には16歳で運転を始めることができます。そして、保護者が運転の仕方を教えるという、考えたら恐ろしいシステムです。経験された方には分かると思いますが、15歳半の子供の運転の横に乗って高速に乗る時などは決死の覚悟です。当然、事故も多く、去年息子と同じ大学の娘さんが高速で反対車線に突っ込んでしまい、命を落としてしまいました。携帯電話をいじっていたのか、居眠りをしてしまったのか、理由は謎のままです。ティーンの運転は親が教えるからこそ、簡単にも厳しくも出来てしまいます。でも、ひとつ間違うと命に関わるという事はしっかり教えなければなりません。裁判所で未成年が免許証を受け取る際は、本人にではなく保護者に手渡されるのは、それだけ重い責任があるという事です。今回はティーンの運転免許証の取得の仕方を本誌に載せてみました。これから夏に向け、出かける機会も多くなります。気を引き締めて安全運転で夏を楽しみましょう！

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

チョコレートハマス

ハマスと言えば野菜やピタチップスをディップする前菜が主ですが、今回ご紹介するのはなんとデザート感覚の甘いハマスです

＜基本材料＞

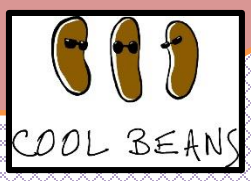
ひよこ豆(Chick Peas)を煮たもの	1½ cup
（またはひよこ豆の缶）	1缶
メープルシロップ	4 Tbs
バニラエッセンス	½ tsp
塩	¼ tsp
無糖ココアパウダー	4 Tbs
水（必要であれば）	2 Tbs

形がひよこに似ていることから、ひよこ豆は英語でChick Peasと言います。缶詰を使用する場合は、水気を切って3回ほど水ですすぐ。薄皮をつまんで取り除いておくと、食感がよりなめらかに！

＜作り方＞

1. 水以外の材料を全てブレンダーかフードプロセッサーに入れる。メープルシロップは大さじ3½ だけ入れる。
2. なめらかになるまで30秒から60秒撹拌する。お好みのやわからさになるように水を大さじ1杯ずつ加える。味見をして好みの甘さになるようにメープルシロップを加えて調節する。
   ディップするのは、グラハムクラッカー、プリッツェル、イチゴやバナナなどのフルーツがお勧め。
   もちろん、パンやクロワッサンにつけたり、挟んでサンドイッチにしても美味しい。

＊豆は基本的にどの豆でもオーケー。個人的には**ブラックビーンズ**がお勧めです。



バケーション　クルーズ事始め

義父母に誘われてクルーズデビューしたのは10年以上も前のこと。敷居が高いと思い込んでいたクルーズ旅行だが、行ってみると上げ膳据え膳の上に、寝ている間に次々と新しい観光地へ移動していてラクチン。それ以来、上げ膳据え膳旅行がしたいときは迷わずクルーズ旅行を選ぶようになった。友人家族や親戚と旅行はしたいが、四六時中一緒はちょっと、という場合にもうってつけ。夕食に会うようにしておけば、それ以外の時間は各自の自由時間が保たれ、夫婦や家族間でも船内で別行動が可能。Hampton Roadsはカリブ海や欧州方面へのクルーズに行きやすい地の利なので、今後のバケーション案の選択肢の一つに加えてみては如何でしょうか。

オーシャンクルーズ

船が移動手段と宿泊施設、レストランを兼ねる旅行スタイル。寝ている間に次の寄港地に着くので、船にチェックインしてしまえば、下船日まで荷物のことを気にせず旅行ができる。基本的にクルーズ代金には、宿泊費・レストラン(一部レストランを除く)やルームサービスでの食事代・入浴まわりのアメニティグッズが含まれる。

様々なクルーズ会社が一年を通して各地で運航しているので、旅行時期・旅行先・船の大きさやアメニティ、レストランの質、ドレスコードの有無、遊具施設、ドリンクパッケージ等を比較して、自分たちの旅行スタイルにあった船を選ぶと良い。

同じ船でも部屋によって料金が異なり、窓の無い部屋が一番安く、ベランダ付きで居住スペースが広い部屋になるほど高くなる。最高級スイートは船の上層階前方に位置することが多いが、実は船の揺れの影響が少ないのは海面に近い低・中層階の真ん中あたり。寄港地での観光に重点を置き、部屋では寝るだけというスタイルであれば、ベランダのない部屋でも問題なし。

各船会社は、カジュアル船・プレミアム船・ラグジュアリー船とに大別される。これとは別に大浴場が有り、日本語が通じる日本船がある。外国船では様々な国籍の人々が働いているので、共通言語は英語となっている。

フロリダ州から出発するクルーズに多い周遊型(発着港が同じ)の場合は、車で直接港に乗り付けることでスーツケースの重量を気にせずパッキングできる利点がある。また発着港が異なるクルーズでは、クルーズ旅行の前後に陸の旅行を併せられるオプションがあり、より旅行の幅が広がる。

出航時間は夕方設定が多いので、東海岸が出発港ならお昼頃到着のフライトにし、西海岸や欧州からの出発の場合は前泊するように予定を組み、時差の解消とロストバッゲージに備えると、旅行への支障が少ない。

主な旅行先

アラスカ
カナダ＆NY
カリブ海
パナマ運河
メキシコ
南米
北欧
地中海
アジア
オーストラリア

客室の種類

窓無し
窓あり
バルコニー付き
バスタブ付き

カジュアル船：10万t 以上のメガシップ。乗客数2,500人以上。客層は子供から大人まで幅広い。船内設備が充実。一泊あたりの参考料金＄100-200/人。

Carnival Cruise Lines, Costa Cruises, Disney Cruise Line, Royal Caribbean International 等

プレミアム船：5-10万t クラス。乗客数500-2,500人 。ここ数年大型船の建造も相次いでいる。50代以上が主流の落ち着いた雰囲気。一泊あたりの参考料金は$200-400/人。

Celebrity Cruises, Holland America Line, Oceania Cruises, Princess Cruise 等

ラグジュアリー船：1-3万t の中・小型船が主流。乗客数200-500人が主流。長期クルーズが多くリタイアメント層が多い。参考料金$400-800/人。

Crystal Cruises, Regent Seven Seas Cruise, Seabourn Cruise, Silversea Cruises 等

Norfolk からBahama へ、5泊もしくは6泊のクルーズが、5月と10月にCarnival Cruise Line社によって現在運航されているようです。自宅から直接港へ行けるのは便利ですが、周遊型ではありません。

ちょっと心配…乳幼児連れ

心配ご無用。およそ生後6か月から乗船可能。船によっては乳幼児の料金は、無料もしくは大人料金の半額設定。
キッズセンターやユースセンターと呼ばれる子供用プログラムがあり、それを利用すれば夫婦二人の時間も確保できる。カジュアル船のほうが子供向けプログラムが充実している。

ちょっと心配…チップ

下船日にハウスキーピングとダイニングサービスに対するチップが一括請求される。部屋のランクによって異なるが、およそ$10-20/日・人。ラグジュアリー船の場合は既に旅行代金に含まれている。ルームサービス利用時や観光バスの運転手、ツアーガイドへは心づけで$1-2をその場で手渡すとよい。チップ用に少額の現金を用意しておくと便利。

ちょっと心配…ドレスコード

カジュアル船ではドレスコードの設定が無い場合がある。いずれの船も日中はジーンズや短パンにT シャツで大丈夫だが、夕方以降は少し注意。スマートカジュアルとあれば、男性はポロシャツなどの襟付きにスラックス、女性はワンピースやスラックスにチュニックを。エレガントカジュアルやフォーマルなら、男性はタキシードやダークスーツ、女性はカクテルドレスや着物でお洒落を楽しむチャンス。船内がぐっとゴージャスに。写真撮影スポットも用意される。

ちょっと心配…申し込み時の旅行代金以外の出費は？

クルーズ料金には宿泊代と食事代が含まれているが、それ以外にかかる費用はおおまかに以下の通り。
船上での飲み物代、スペシャリティレストラン利用料金、スパや美容院・船内有料プログラムの利用代金、寄港地でのツアー代金、ランドリーサービス利用代金、WiFi 利用代金、下船時に一括請求されるチップ代等。（部屋のランクによっては、スペシャリティレストラン利用代金やランドリーサービスがすでにクルーズ料金に含まれている場合がある。）

リバークルーズ

海洋ではなく河川を航行するため、オーシャンクルーズに比べると揺れが少なく、航行中も対岸の景色が楽しめる。

こちらもクルーズ料金に宿泊代・食事代が含まれている。夕食時には指定のワインやビールが無料で飲める場合が多い。
また幾つかのクルーズ会社では、寄港地での市内観光ツアーが既に含まれた料金設定となっている。
対岸の景色を楽しめるように、ほとんどの部屋が窓付きかバルコニー付きとなっていて、船はオーシャンクルーズのものよりも格段に小さく、乗客数も150-200名程度。それゆえ、サービスをより身近に感じられる。
寄港地から観光場所へのアクセスが近いので、移動時間が少ないのも魅力のひとつ。

船会社はオーシャンクルーズよりは選択肢が少ないので、行き先と時期で決めることになる。
近年新しい会社も参入し始め、スパを常設する船や、食事の質にこだわった船、街乗り用に自転車を常備している船もあるので、船の仕様で選ぶのも一案。

乗員乗客の数がオーシャンクルーズと比べるととても少ないので、数日すれば船内はお互い見慣れたもの同士ばかりに。人見知りの方は最初は戸惑うかもしれないが、クルーズが終わるころには人見知りも克服できているかもしれない。

運航会社は、Ama Waterways, A-ROSA, Emerald Waterways, Uniworld, Viking 等

遊覧クルーズ

Downtown Norfolk のウォーターフロントに遊覧クルーズがあるのをご存知だろうか。ブランチクルーズやサンセットクルーズをはじめ、独立記念日には船上から花火が観られる。

American Rover (www.americanrover.com)
2時間程度のハーバークルーズやサンセットクルーズのほかにプライベートイベントを受け付けてくれる。船内に食事する場所はないが、イベントによってはケータリングが可能。

Spirit of Norfolk (www.spiritcruises.com/Norfolk)
船内で食事ができる遊覧クルーズ。ブランチ／ランチ／ディナークルーズが運航されている。平日と週末で料金が異なるので詳細はウェブサイトで確認。こちらの船もイベント利用が可能。

Victory Rover Naval Base Cruises (www.navalbasecruises.com)
2時間ほどかけて世界最大のNorfolk海軍基地に停泊する戦艦をナレーション付きで遠景に見るツアー。船内には飲み物を販売するカウンターがある。

各国料理、我が家の味　『トルコ・中東編』

お国自慢の代表料理の「我が家風」レシピを集め、シリーズでお届けしています。今回はトルコ・中東編。お料理の研究で何度となくアフガニスタンに滞在された方からレシピをシェアしていただきました。あまり馴染みのない地域ですが、世界3大料理の一つであるトルコ料理を始め、この地方の料理は、材料も調理法も実は私たちの身近にあるものが多いのです。お馴染みのピーマンの肉詰めやロールキャベツもこの辺りの料理が起源とも言われています。イスラム圏のお料理ですからハラル（豚肉やお酒を使わない）が基本です。

レシピのCupは
アメリカカップです

オレンジパラオ

パラオとはアフガニスタンを代表する伝統的な米料理で、日本でいう「ピラフ」に近いもの 。クミンやカルダモンなどのスパイスとともに炊いたロングライスに、柔らかく煮込まれたチキンが見え隠れし、上にはナッツ類やレーズンがちりばめられ、その自然の甘みが炊きあがったライスと相性抜群。このパラオは最も典型的な人参のピラフにさわやかなオレンジを加えた「我が家風」をご紹介。

材料　（3～4人分）

米（細長くパラパラしたlong grain）	2合
玉ねぎ（みじん切り）	1/2個
人参（みじん切り）	中1/2本
鶏肉（小さく切る）	約200g
バター	3Tbsp
オレンジ	大1個
水（オレンジ果汁と合わせて）	2Cup
サフラン（又はターメリック適量）	2～3本
固形スープ（チキン）	1個
塩	1/3 tsp
胡椒	少々
スパイス	ひとつまみ
アーモンド（生は茹でておく）	20g
ピスタチオ（生は茹でておく）	20g
レーズン（サッと湯通し）	20g

作り方

1. オレンジは、皮の表面のみを擦りおろし、果汁を絞っておく。
2. オレンジ果汁と水を合わせて2Cupにし、サフランを加えておく。
3. 米はさっと洗っておく。
4. アーモンドとピスタチオは、荒く刻む。
5. 鍋でバターを熱して玉ねぎ、人参、鶏肉を炒め、色が変わったら米を加えて米が透き通るまで炒め、塩・胡椒・スパイスで味を整えて炊飯器に移す。
6. 2.と固形スープを砕いて加え、普通に炊飯する。
7. 大皿に盛り付け、レーズン、1.のオレンジの皮、4.のナッツ類を上に飾る。

クミンやコリアンダーなどのスパイスを加えて炊くと、俄然本格的な風味が出ます。お好みで調整してください。

ドルマ・ボロニー

ドルマとは詰め物のことで、今回は茄子の肉詰め煮込み。茄子の他、ピーマン、トマト、ジャガイモなどをくりぬいて肉詰めして煮込むこともあります。また、ぶどうの葉で包んで蒸したものもあり、ぶどうの葉をキャベツに替えたものがいわゆるロールキャベツです。

材料（4人分）

茄子（米茄子）	2個
薄力粉（all purpose）	適宜
詰め物	
ラム又は牛のひき肉	300g
米（どのタイプでもOK）	1/3合
黒胡椒	1/3tsp
塩	1tsp
コリアンダー（粉）	1/3tsp
煮込みソース	
玉ねぎ（みじん切り）	中1個
オリーブ油	2Tbsp
水	3Cup
トマトジュース（缶詰のトマトの水煮やパスタソースでもOK）	1Cup
トマトケチャップ	2Tbsp
塩	1/3tsp
コンソメ	1/3個

作り方

煮込みソース

1. 玉ねぎをオリーブ油できつね色に炒め、水、トマトジュース、調味料を加えて沸騰させないように2/3ほどに煮詰める。

詰め物

2. 米は洗って10分ほど水に浸してからザルで水を切っておく。
3. 茄子を縦2等分に切って果肉をくり抜いてざく切りにし、水にさらす。
4. 茄子の本体の水気をふき取り、内側に薄力粉を薄くふる。
5. ひき肉、2.の米、3.の茄子の果肉、調味料をボウルの中でよく混ぜる。
6. 4.に5.の詰め物を詰める。
7. 耐熱皿に6. を並べ、オリーブ油を表面にかけて、600Wの電子レンジで2~3分加熱する。
8. 鍋に1. のソースを入れ、7. の茄子を並べ、蓋をして20~30分中弱火でゆっくり煮る。
9. 器に盛りつけ、ソースを上からかけて供する。お好みでパセリを散らしてもきれい。

煮込むソースやスパイスを変えると、また違った味わいが楽しめます。

この作り方では途中レンジ加熱をして調理時間を短縮しています。

ヨーグルトケーキ

中近東ではヨーグルトが様々な料理に使われます。このケーキは、パスタによく使われるセモリナ粉という粉とヨーグルトを使った、混ぜるだけの簡単焼き菓子です。

材料（18cmの丸か四角のケーキ型1個分）

生地

グリークヨーグルト	100g
セモリナ粉（Semolina）	80g
薄力粉（all purpose）	20g
卵	1個
バター（溶かしておく）	2Tbsp
レモンの皮	1tsp
ベーキングパウダー	1tsp
砂糖	1Tbsp

シロップ

砂糖	50g
水	50cc
レモン果汁	1Tbsp

ヨーグルトは、グリークヨーグルトを使えば、水切りの手間が省けます。普通のヨーグルトを使う場合は、ボウルの上にザルを置き、ペーパータオルを敷いて、ヨーグルトを入れ、冷蔵庫で2時間ほど水切りしてから使います。

セモリナ粉の食感が何とも楽しいデザートです。少しだけ薄力粉に替えるのが秘訣。食べやすくなります。

できあがったケーキは一切れずつ冷凍もOK。解凍する際は、食べる直前に電子レンジで少し温めてからシロップを染み込ませます。

作り方

シロップ

1. 小鍋に砂糖と水を入れ、沸騰させて少し煮詰め、レモン果汁を加えて火を止め、そのまま冷ましておく。

生地

2. 生地の材料すべてをボウルに入れ、全体をよく混ぜる。型にクッキングシートを敷いて生地を流し入れ350°Fのオーブンで15～20分ほど焼く。
3. 粗熱を取って型から出し、切り分けて1. のシロップを染み込ませる。

☆このお菓子はケーキ自体の甘さは控えめで、シロップをかけることでしっとりとした甘さに仕上がります。

追記1

ヨーグルトはトルコ・中東地域でとてもよく使われる食材で、にんにくや香辛料を加えて焼き野菜やお肉などにかけるソースにしたり、飲み物（ドーグ）として飲んだりもします。プレーンヨーグルト（アマスト）、水切りヨーグルト（チャカ）、乾燥ヨーグルト（クルート）など形を変え、それぞれの独特の風味を楽しみます。
目先の変わった甘くないヨーグルトソースを一つご紹介します。これからの暑い季節にいかがでしょうか。

ヨーグルトソース （ドーグ）

材料

グリークヨーグルト	100g
にんにく（すりおろし）	1/2tsp
塩	1つまみ
チリパウダー	少々

作り方

1. すべての材料を混ぜ合わせる。
2. 唐辛子は、好みで加減する。
3. これをヨーグルトと同量の水で薄めたものがドーグと呼ばれる飲み物。（好みで胡椒を加える）

このソースは野菜（ジャガイモ、アスパラガス、茄子、ズッキーニなど）を焼いたり蒸したもの、ラムのソテーや串焼きなどと相性ピッタリです！

追記2

セモリナ粉はデュラム小麦から作られ、少し黄色味のあるザラっとした粉で、Harris Teeter、Kroger、Whole Foodsなどの粉売り場（またはインターナショナルフード/イタリアのパスタ棚）に置かれています。パスタやクスクスなどを作るのに使われますが、下記のようなお料理にもお試しください。

セモリナ粉揚げ（イカ、エビ、ホタテ、鶏肉など）

材料

イカ（エビ、ホタテ、鶏肉等）	200~300g
酒	1Tbsp
胡椒	少々
ガーリックパウダー	少々
卵白	約1Tbsp
セモリナ粉	1/3Cup
薄力粉（all purpose）	1/4Cup
揚げ油	適宜
塩	適宜

作り方

1. イカは皮を剥き、食べやすい大きさに切り、ボウルに入れ、酒、胡椒、ガーリックパウダーをまぶしておく。
2. 1. に卵白を加え、全体をよくなじませる。
3. セモリナ粉と薄力粉を合わせ、2.にまぶしつけて、材料がひたひたになるくらいの油で揚げる。
4. 揚がったら表面に塩を振り、好みでヨーグルトソースを付けて食べる。

レストラン情報

Amber Ox public House @Williamsburg

theamberox.com
521 Prince George St., Williamsburg
(757) 790-2299
Lunch:11:30am-2:00pm
Dinner:日~木 5:00pm-10:00pm 金・土:5:00pm11:00pm

Colonial WilliamsburgとWilliam & Mary 大学のエリアにまた一軒パブレストランが最近オープン。広い店内の一角には大きなビールのタンクが並ぶ。大きな窓、インダストリアルスタイルのインテリア、天然木の切り出し風のカウンターテーブル、など都会風で居心地の良い空間。今回は平日のランチを試したが、ディナータイムや週末はとても人入りが多く、時々ライブミュージックもあり、メニューもさらに充実とのこと。学生街にぴったりのパブレストランだ。言うまでもなくたくさんの種類のビール、地元バージニア産のワイン、カクテルが揃っている。まずはやはりビール。ランチタイムなので軽く1/2杯ずつオーダー。一つはシトラスの香りのあるとても爽やかなキリッとしたビール。もう一つはほんのり甘みのあるリッチなダークビール。どちらも美味。お値段は$5～$9で、1/2杯はその半額。頼んだ料理の一品目はその日のスペシャル、ポークチョップのバーガー($9)。肉厚の柔らかいポークの切り身のソテーとサワークラウトのソテーが、たっぷりの粒マスタードとともに挟まっている。皮付きフライドポテト添え。ポークの味付けがとても美味しく、サワークラウトのソテーも酸っぱすぎず、全体に絶妙な味のバランス。大き目だったが、ぺろりといただけた。もう一品はPecan Smoked & Fried Wings ($11) ピーカンの殻と一緒にスモークした手羽をさらに揚げたもの。やはりちょっと一味違うスモークの香り。添えられたソースとともにいただく。もう一品はAsh Roasted Carrot Salad($8)。柔らかなケールに、灰の中でローストされた人参と梨のスライスが加わり、おろしチーズがトッピングされている。グレープフルーツのビネグレットドレッシングがあっさりと絡まり、美味しかった。暖かくなると通りに面したパティオでも食事ができる。

Park Lane Tavern @Hampton

parklanetavern.com
4200 Kilgore Ave., Hampton
(757) 838-2748
月-木:11:00am-12:00am
金-土:11:00am-2:00am　日:10:00am-11:00pm

Peninsula Town Center 内にあるIrish パブレストラン。広々とした店内はバーカウンターを真ん中にして、テーブルとブース席、テラスに面したハイスツール席、そして外にはテラス席が配置されており、同じレストランでありながら座った席により、異なった雰囲気が楽しめる。
ランチメニューは日曜日のブランチ以外は設けられていない為、ランチとしては少々割高に感じるのでランチ利用なら、グループで行って幾つかのミールをシェアすると良い。友人お勧めのTavern Combo($18.50) は、マグロのたたき、ピタチップスと二種類のディップ、イカのフリッターの盛り合わせで、ビールのおつまみとしては勿論のこと、前菜としてシェアするもよし。店で人気というFish & Chips($15) は厚めの衣でカラッと揚がった白身魚にハウスカットのほくほくフライドポテトが盛られた一品。人気の理由が分かるようなあとをひく美味しさ。Park Lane Salad($10.50) では複数のドレッシングから選べるようになっているので、シェアする旨を伝え、幾つかの種類を頼んでみるとよい。
お天気の良い日は、テラス席に面した壁にはめ込まれた窓が開け放たれるので、ツール席に座ると陽射しを避けながら心地よい風を受けて食事が出来る。そんな中で昼間からビールを飲みながらBacon Stuffed Gouda Burger($14.50) にかぶりつくのもちょっとした息抜きに。香ばしく焼けたベーコンが刻まれてバーガーパテに入っているので、一段とボリュームがあってジューシー、食べ応えのある一品。
Virginia BeachのKempsvilleエリアにも姉妹店がある。

Warriors Taphouse @VB

warriorstaphouse.com
1630 General Booth Blvd., Virginia Beach
757-689-1747
日～水:11:00am-10:00pm　木:11:00am-11:00pm
金・土:11:00am～12:00am

アメリカ海軍などで活躍され、退役された3人の男性たちが始めたパブ。バージニアビーチのDam NeckとOceanaの基地のちょうど中間地点くらいにある。トム・クルーズの映画トップガンに出てきそうな雰囲気の店は、テーブルも椅子も全部高く設定してあり、カウンターには軍関係のメダリオンが埋め込まれている。ビールの種類は50種類。ホームページにそれぞれ説明も書いてある。ビール好きにはたまらない。この日は車の運転があったためビールには挑戦できなかったが、友人とCold Brew Coffee ($4) を頼んでみた。これはSnowing in Space Coffeeというコーヒーカンパニーのもので、数日間かけてゆっくり落とすという。出てきた時はビールのように泡がたっていて、かき混ぜると色が変わる新感覚のコーヒー。ガムシロップもたくさんつけてくれた。食べ物のメニューの種類が少なかったのが残念だったが、シーズンが終わると無くなるというロックフィッシュバーガー($13)を注文。少し食べにくかったが新鮮で素朴な味。次回はもう少しメニューが増える事を期待しながら、デザートのルートビアフロートにも挑戦してみたい。ハッピーアワーは、平日月曜から金曜の3時から7時まで。ミリタリーは10%OFF なのも嬉しい。

運転中のドッキリ事態に慌てない心得ABCシリーズ
第5弾　＜高校生、運転免許証の取得＞

アメリカは車社会。車を運転しないと行動範囲がかなり限られてしまいますよね。田舎の州では14歳で運転免許証が取れるところもあるくらいです。バージニアは16歳3ヶ月から取得出来ます。高校生になると、みんなが運転免許証取得の話をするようになるのが納得です。そこで今回は、シリーズのテーマからは少し外れますが、高校生の場合の運転免許証の取得方法を取り上げてみました。子供さんが運転免許証を取得出来る年齢に近づいてきた方に、お役に立てれば光栄です。

Virginia Department of Motor Vehicles
www.dmv.virginia.gov

Learner's Permit: 15歳6ヶ月になると地元のDMVに行ってLearner's Permit 取得試験を受ける事が出来る。コンピューターでの選択問題試験だ。試験は二つのパートに分かれている。標識に関する問題10問のパート1は全問正解でないと次に進めない。パート2は80%正解すればパス。試験に合格してLearner's Permit を取得すると、21歳以上の運転免許証所有者が助手席に乗っていれば運転出来る。試験に落ちると、次に受けるまで15日間の間をあけなければならない。スタディガイド はDMVウェブサイトでも見れるし、DMVへ行くと本も無料でもらえる。ウェブサイトに模擬試験もあるので試験に行く前に練習出来る。

Green Card: 公立高校では、10th Grade 保健体育の授業でDriver's Educationというコースがある。（夏休みにオンラインで保健体育のクラスを取る場合でも内容に入っている。）このコースを修了するともらえるCertificate が「Green Card」と呼ばれる。このコース修了に関係なくLearner's Permit は取得出来る。

Behind-the-Wheel: 日本の教習所のような本格的運転練習コースはなく、Behind-the-Wheel と言われるインストラクターが同乗して行う技能講習も普通の道路上で行われる。その講習はLearner's Permit を取得してすぐに受けるのではなく、45時間（内、夜間15時間）の運転時間を経てから受ける、要するに最後の技術試験だ。では45時間はどうやって運転するのだ？となる。恐ろしいことだが、保護者が同乗する。Learner's Permit を取得すると、保護者といっしょに保護者の車で、まずは高校の駐車場にある模擬コースで始める人が多いようだ。Teenが運転するたびにDriving Log（記録）を書留める。最近は携帯でのアプリを使うTeenが多いようだ。Behind-the-Wheel は高校でも申し込めるし、一般の会社のDriving School へ直接申し込んでも良い。どちらの場合もGreen Card の提出が必要なので忘れずに。高校から申込む方が多少割安だが、Waiting List がある場合が多い。Driving School へ直接だと、家に送り迎えをしてくれたり時間が選べたりと融通が利く。通常、生徒2人同乗し、一回2時間程度の講習を7回行う。

Temporary Driver's License: Learner's Permit を取得してから9ヶ月経っていれば、Behind-the-Wheel をパスした際にCertificateをもらえる。保護者の運転免許証番号とサインが必要なので学校を通した場合は学校へ、一般会社の場合はそのDriving School へ行って保護者がサインをする必要がある。このCertificate とLearner's Permit を合わせて、Temporary Driver's License となるので、常に一緒に保持しなければならない。

Permanent Driver's License: 18歳未満の場合、DMVから発行されたDriver's License は地元の裁判所にて行われるLicensing Ceremony で受取る。Certificateを取得してから2~3ヶ月頃、裁判所から場所と日時が指定されたハガキが郵送される。Licensing Ceremony に保護者同伴で出席し、Driver's License を受取る。3ヶ月経ってもハガキがこない場合はDMVとDriver's School へ問い合わせること。Driver's School からの書類がDMVへ届いていない場合がある。

18歳未満の運転制限

Driver's License を取得しても、18歳になるまでは以下のような制限があります。この制限を守らずに警察に捕まった場合は、保護者もDriving Safety のクラスを受ける事となります。

• 夜中12時～朝4時（市により時間が異なる）の間は運転禁止。ただし、仕事への行き帰り、学校・教会・公共施設のイベントへの行き帰り、18歳以上の運転免許証所有者が助手席に同乗している、または緊急事態の場合は除く。
• 21歳以上の運転免許証所有者が助手席に同乗している場合を除き、21歳未満の同乗者は1人のみ。免許証取得後1年経っていれば、学校行事の行き帰り、21歳以上の免許証所有者が助手席に同乗、または緊急事態の場合は3人まで同乗可能。同乗者の人数制限は家族には当てはまらない。

イベント情報

独立記念日の花火などの各市イベント

(チェサピーク以外はすべて7月4日)

Chesapeake: 7/3 5PM~ 各種イベント、9:15PM~ 花火 @City Park
Hampton: 10AM~ 各種イベント、 9:15PM~花火 @Fort Monroe
Newport News: 7PM~ 各種イベント、9:30PM~花火 @Victory Landing Park
Norfolk: 5PM~ 各種イベント、9:30PM~花火 @Town Point Park
Portsmouth: 5:30PM~ コンサート、9PM~ 花火 @Portside Park
Suffolk : 5:30PM~ 各種イベント、 9PM~ 花火 @Constant's Wharf Park
Virginia Beach: 4PM~ 各種イベント、9:30PM~花火 @Mount Trashmore Park; 9:30PM~花火 @Oceanfront
Williamsburg: 10AM~ 各種イベント、9:20PM~ 花火 @Colonial Williamsburg
Yorktown: 9AM~ パレード、9:15PM~ 花火 @Riverwalk Landing

An Occasion for The Arts

https://aofta.org

毎年10月最初の週末に行われる芸術の祭典。50年目の今年は約150のブースが並び、絵画やガラス製品、セラミック、ジュエリー、衣類などのアイテムが展示・販売される。食べ物やパフォーマンスも有り。

日時：10月6日(土)・7日(日) 10AM~5PM　　無料

場所： Merchant Square, Colonial Williamsburg

掲示板

いけばな花展 "花美月"

Ikebana Flower Exhibition

無料

場所：Meyera E. Oberndorf Central Library
4100 Virginia Beach Blvd., Virginia Beach

日時：10月12日（金） 10AM ～ 4:30PM
10月13日（土） 10AM ～ 4:30PM
10月14日（日） 1PM ～ 3:45PM

ケアファンド

jacarefund.org

ワシントンDC近く（バージニアとメリーランドの2か所）にある互助会的NPOで、正式名称はJapanese Americans' Care Fund。日本語での情報やサービスが得られる。少々遠いので普段の利用は難しいが、近くまで行った時の図書室の利用がお勧め（絵本や漫画も含め6,000冊以上の蔵書がある）。本の貸し出しは1か月間無料、購入可能な図書も常設されている（1冊50セント）。会員登録や図書カード作成は無料。

事務所・VA図書室：
4022-B Hummer Road, Annandale
電話 (703) 256-5223
事務所：月～金 10AM～2PM
VA図書室：火・木・土 11AM ～2PM

お買い物ミニ情報「SCAN&GO」

会員制大型店の**Sam's Club**では、商品のバーコードをスマホでスキャンして支払いを済ませる「SCAN&GO」という方式を採用しています。これにより、レジに並んで清算する時間と手間が省け、スピーディーな買い物ができます。

この方式を使って買い物をするには、スマホに「SCAN&GO」のアプリをダウンロードし、会員カードとクレジットカードを登録しておきます。店内に入り、店舗のWiFiに接続してから買い物を始めます。買いたい商品のバーコードをスマホでスキャンすると、自動的にその商品の料金が表示されます。すべての買い物が終了したらアプリ上でチェックアウトを選び、画面に表示されるE-レシートを出口にいる店員に見せるだけ。混雑していても、待つ時間がありません！　ただし、「SCAN&GO」が使えない商品もあります（アルコール類、タバコ、宝石、処方箋、ギフトカードなど）。

SCAN&GOをご利用の際は、くれぐれもショッピングの途中でスマホの充電切れとならないよう、お気を付けください。

上記の他、**Kroger**や**BJ's**でも同様の方式（「Scan, Bag, Go」 または「Express Scan」）を採用し始めていますが、残念ながらHampton Roadsではまだ利用できる店舗がありません。

「Tea Time」は日系企業CANON社様のご協力で印刷されています。

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5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、ご遠慮なく下記までご一報下さい。

（投稿先）ocha_va@live.com
（編集員）安田 千秋 / 尚子 Volonino/ 千香子 Loree / 博子 Burtner / 温子 Smith