Tea Time

第63号　2018年10月15日

今年の夏、記録的な猛暑の真っただ中、3年ぶりに日本に帰国しました。90歳を間近にした一人暮らしの母の手伝いに行ったのですが、3年の間にさらに身体が小さくなり、筋肉も衰え足もおぼつかなくなっていました。口だけは相変わらず達者ですが、だんだん弱っていく親を見るのはやはり苦しいものがあります。手押し車を使って歩くのがやっとなのですが、施設に入るのは絶対に嫌だと言い張り、娘たちを困らせています。本人も大変ですが、介護する家族や周りも大変です。自分もどんどん歳を取っていく訳ですから、改めて自分と夫の老後の事を考えるようになりました。
子供達にできるだけ心配や迷惑をかけないようにするには何をすべきか。これを機会に、20年ほどぶりにファイナンシャルプランナーと電話ミーティングをしました。2時間ほどの電話でしたが、リタイアまでの目標、リタイア後の目標の全貌が今までよりははっきり見えてきたので、この機会を持って良かったと思います。
そこで今回は誰にでも必要なファイナンシャルプランニングの勧めについて特集しました。人生何が起こるかわかりません。この先ずっとアメリカに住むにしても、日本に帰国するにしても、正しい知識を身につけて理想のライフプランを立てたいものですね。

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

春巻きの皮で簡単おやつ（チャイニーズパンケーキ）

＜材料＞（12本分）

春巻きの皮	6枚
バター	1Tbsp
砂糖	1/2Tbsp
all purpose flour	1Tbsp
水	1Tbsp

フィリング

さつまいも（皮をむいて）600g	
バター	3Tbsp
蜂蜜	3Tbsp
レモン果汁	1Tbsp
シナモン	1tsp
リンゴ	1個（5mm角に切る）

アジアンマーケットのさつまいもを使うのが一番です。アメリカのスィートポテトを使う場合は、甘口の白ワイン少々を振りかけて電子レンジで加熱すると、旨味が出ます。

＜作り方＞

1. さつまいもを1cmの厚さに切って水にさらし、茹でるか蒸して、串が通るくらいの硬さにする。
2. 1.が熱いうちにフォークでつぶし、フィリングの残りの材料を加えて混ぜる。
3. 春巻きの皮を半分に切り、2.の1/12量を皮の真ん中に棒状にのせる。
   all purpose flourの水溶きを皮の端4辺に塗り、手前からくるりと巻いて、巻き終わりと両端をしっかり押さえる。
4. 溶かしバターに砂糖を加える。オーブンを400°Fに設定。
5. parchment paperを敷いた天板に3.を並べ、表面に4.を塗って、オーブンで13～15分ほど表面がきつね色になるまで焼く。または、サラダ油2Tbspを入れたフライパンに春巻きを並べ、低温から揚げ焼きにする。

- フィリングは、ゆであずき＋栗甘露煮、南瓜、カマンベールチーズなどを代わりに使ったり、ドライフルーツやナッツをお好みで加えると、いろいろな味が楽しめます。
- 甘さが足りない場合は、焼き上がってから粉砂糖やシナモンシュガーを振りかけると美味しくなります。
- 冷めてしんなりした場合は、オーブントースターで軽く温めるとカリッとします。

ファイナンシャルプランニングの勧め

安定した生活、計画性のある学資預金、ゆとりある老後など、理想の人生を送るために必要なステップです

何故ファイナンシャルプランニングが必要なのか

多かれ少なかれ、どの人にも理想としているライフプランがあると思います。こんな仕事に就きたい、こんな結婚をしたい、子供は何人欲しい、何歳でリタイアしたい、老後はこんな生活がしたい…などなど。その理想のライフプランを少しでも現実に近づけるために、ファイナンシャルプランというのは大変重要になってきます。「そんなのはお金がたくさんある人がする話、自分には当てはまらない」「まだ結婚したばかりだし、そんなの早過ぎる」などと思う方もいると思います。でも、プロのファイナンシャルプランナーは「お金がある、ないに関わらず、どんな人でもファイナンシャルプランニングは必要」と言います。
ファイナンシャルプランを大まかでも数字で持っていると、自分や家族の経済的全貌がなんとなく見えてきます。それによって、どこで節約をすればいいのか、どこに貯金を増やせばいいのか、など少しでも安心した生活が長く続くように調節をする事が可能になります。日本は少子化高齢化が進み、世界の経済は先が読めません。独学でするも良し、プロのアドバイザーにお願いするも良し、人生の節目節目で現状を把握し、目標に少しでも近づけることが重要です。

ファイナンシャルプランニングをすべきタイミング

ファイナンシャルプランナーが勧めるタイミングですが、あくまでも目安です。毎回行う必要はありませんが、それぞれのご家族、個人の必要性に応じて考慮すべきタイミングです。

1. 初めての仕事に就いた時
2. 結婚した時（あるいは離婚した時）
3. 家を買う時
4. 子供が生まれた時
5. 配偶者が死亡した時
6. 遺産、ボーナスなど多額のお金が入った時
7. 高齢の親の世話を考える時
8. 多額の寄付をする時
9. リタイアメントする前（3年～5年前）
10. 財産が$250,000を越えた時

10番に関しては、一定のまとまった金額が貯まった場合、投資や貯蓄の選択肢を考える上で、第三者であるプロのアドバイザーに相談する事を勧めるという事です。もちろん、ご自身や配偶者の知識が豊富できちんと管理されている場合は、必ずしもファイナンシャルプランナーが必要という訳ではありません。ただ、当事者だけでなく第三者から客観的に見てもらうことで、財産をより上手に運用できる手法も見えてくるかもしれません。

どのようにファイナンシャルプランナーを選べばいいのか

ファイナンシャルプランナーにも色んな種類があるようです。まずはアドバイスしてもらう目的と内容をはっきりさせましょう。依頼をするアドバイザーによって、無料サービスと有料サービスがあります。有料サービスをお願いするなら、料金の予算も決めた方がいいでしょう。$100から$1000ほどの違いがあります。

- 勤務先のリタイアメントプラン（401Kなど）が提供しているサービス
  （ホームページ上のセルフチェックなど、無料の場合が多い）
- 預金口座のある金融機関が提供しているサービス
  （無料オンラインサービス、支店での相談）
- ファイナンシャルコンサルティング会社のプランニングサービス
  （有料で商品購入も勧められる可能性あり）

などなど、たくさんの選択がありますので、家族とよく相談・リサーチして決めることをお勧めします。また、ローカルのコミュニティカレッジなどで、時々短期のクラスを開いたりすることがあります。その際にも専門家が講義をしてくれるので、紹介されるサービスを利用する事もできます。

プランニングの流れ

アドバイザーによっても多少違いはあるかもしれませんが、基本的には次のようなステップで進みます。

- ❖ 相談の内容を明確にします。リタイアと老後の事、保険、家のローン、投資、子供の学費貯金、などピンポイントで相談するのか、あるいは包括的に全てを見てもらいたいのか。
- ❖ サービス機関が必要とする、家族や財政情報をフォームに記入して提出します。オンラインフォームの場合が多いです。
- ❖ 書類でレポート結果が出される。その後、数字を確認しながら、オンラインや電話でコンファレンスする、実際に面談をして話し合う、などのフォローアップがあります。

無料サービスの場合は、内容も基本的なものに限られるかもしれません。もっと深いサービスが必要であれば、追加料金が発生することもあるでしょう。

料金に関しては、依頼をするプランナー・アドバイザーにより差がありますが、無料のサービスから、コンサルティングにかかった時間で計算されたり（1時間当たり$100など）、1回のコンサルティングにつき$100～$500などまちまちです。

耳寄り情報

ファイナンシャルプランニングについては、私たち編集員も素人なので、理解や説明にとても苦戦しました。今回リサーチをするなかで幸運にも大変勉強になるブログに出会いました。運営されている岩崎さんは米国在住で、私たちのようにお子さんをお持ちの主婦の方でもありながら、プロのファイナンシャルプランナーで、日々色々な記事を載せつつプランニングサービスも提供されています。英語では分かりにくい専門用語も日本語で説明されており、私たちのようにアメリカに住んでいる日本人の強い味方となってくださっています。
ぜひブログを訪問して、これからの生活に役立てて下さい。
｛サービスの内容、料金体系などはブログを参照｝

smartandresponsible.com

各国料理、我が家の味　『ヨーロッパ編』

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。今回はヨーロッパ編ですが、ベーシックな家庭料理が中心です。

レシピのCupはアメリカカップです

Vivianの

スウェーデン風ミートボール

ノルウェー人に教わったスウェーデン風(?) ミートボールのレシピです。調味料にカルダモンとオールスパイスが入ったミートボールをクリーミーなソースで煮込みます。クリスマスにも定番だとか。

材料（4人分）

ミートボール:

牛ひき肉	1lb
生ポークソーセージ	1/2lbs
卵	1個
パン粉	1/3カップ（牛乳でふやかしておく）
玉ねぎ	1/2個（みじん切り）
カルダモン	適宜
オールスパイス	適宜
塩・胡椒	適宜

クリームソース:

バター	2Tbsp
薄力粉	4Tbsp
ビーフストック	200cc
生クリーム	100cc

（彩りに散らすディルやパセリ適宜）

作り方

ミートボール（多めに作って冷凍保存しておくと後日便利です）

1. 牛ひき肉とソーセージの中身をよくこねて混ぜ合わせる。
2. 残りの材料をすべて1.に加えてさらによくこねる。（ポークソーセージの中身はすでに味付けが施されているため、塩はかなり控え目に。）
3. オーブンを300°Fに予熱。
4. 手に少量のオイルをつけながら　2.を直径2～3cmくらいのボールに丸めて天板に並べ、オーブンで40分焼く。

クリームソース

1. 厚手のなべにバターを溶かし、薄力粉をふり入れて弱火で焦がさないように炒める。
2. ビーフストックを少しずつ加えながら、滑らかになるまでのばす。
3. 2.に生クリームを加えてよく混ぜる。
4. 必要に応じて塩・胡椒で味を整える。

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

クリームソースにミートボールを入れてしばらく温め、彩りにパセリやディルを散らして供す。

手抜きするには、クリームソースに市販のマッシュルームスープの缶詰をお好みで牛乳や生クリームでのばしてもOK。

北欧では、これに茹でたじゃがいもと、こけもも（リンゴンベリー）を甘く煮たものを添えて食べるのが伝統的です。こけもものの代わりにクランベリーなどのベリー系を甘く煮たもの（はちみつ、オレンジジュース、赤ワインなどで）でも可。感謝祭やクリスマスに、ターキーの代わりになりそうですね。

Claraの

ボロネーゼソース

いつものミートソースとはちょっと違う本場のイタリアンボロネーゼソース。ハーブの家庭菜園をされている方なら是非新鮮なハーブをたっぷり使って下さい。

材料（4人分）

低脂肪の牛ひき肉	1lb
オリーブ油	4Tbsp
玉ねぎ（中）　みじん切り	1個
にんにく　みじん切り	3かけ
セロリ　みじん切り	1本
人参（中）おろす	1本
パセリ　みじん切り	3Tbsp
ローズマリー	生なら1本、ドライなら1Tbsp
セージ	生なら3枚、ドライなら1/2tsp
バジルの葉	5枚
イタリアントマト（Crushed）の缶詰（15oz）　水切りしない	1缶
塩・胡椒	各1tsp
赤ワイン	1/2Cup

作り方

1. 鍋にオリーブ油2Tbspを熱し、ひき肉を完全に火が通るまで炒めたら、油脂を吸い取り、ひき肉を取りのけておく。
2. 同じ鍋に新たにオリーブ油2Tbspを中火で熱し、玉ねぎ、にんにく、セロリを加えて少し茶色くなるまで炒める。
3. 2.に1.のひき肉と、赤ワイン以外の残りの材料全てを加え、沸騰しかけたら弱火にして約20分間時々かき混ぜながら煮込む。
4. 赤ワインを加えてさらに5分煮込む。
5. お好みのパスタ（材料外）にかけて供す。

トマトの酸味を抑えるために砂糖を加えるレシピが多いのですが、人参のすりおろしを加えることで人参の自然な甘みがその役目を果たします。

Christelの

レンティルサラダ

こちらはフランスのお正月の定番サラダです。元旦にこれを沢山食べるほど、その年はお金が入ってくるのだとか。シンプルですが大変体に良いたんぱく質豊富なサラダ。ビーガンにもうってつけですね。

材料（4人分）

にんにく	1株（むかない）
Herbs de Provence（無ければベイリーフとタイム）	適宜
レンティル豆	1袋
エシャロット（みじん切り）	3個
ドレッシング	
フレンチマスタード（Dijon）	3Tbsp
白ワインビネガー	5Tbsp
Extra Virgin オリーブ油	3/4Cup強
塩・胡椒	適宜

作り方

1. 大きい鍋に湯を沸かし、にんにく、Herbs de Provence、レンティルを加え、約20分少し硬めに茹でる。
2. レンティルを茹でている間に、ドレッシング材料を上から順番に加えながらよく混ぜ、最後に塩・胡椒で味を整える。
3. 1.をざるにとり、あら熱が取れたらサラダボウルへ移す。
4. 2.のドレッシングとエシャロットのみじん切りを3.に加える。
5. 冷蔵庫でよく冷やし、お好みで野菜、リンゴ、ナッツ、チーズなどを加えても。

Herbs de Provenceはプロバンス風の乾燥ハーブミックスのこと。香辛料売り場に売っています。

Keikoの

キルシュトルテ

ドイツのサクランボの産地シュバルツヴェルトから生まれたお菓子。工程がちょっと面白いので、お子様と一緒に作るのも楽しいケーキです。

材料（24×24cm天板2枚分）

【ココア生地】

卵	4個	
砂糖	100g	
Cake Flour	100g	A
コーンスターチ	1Tbsp	A
ココア	1Tbsp	A
ベーキングパウダー	1/2tsp	A
蜂蜜	1Tbsp	B
バター	1Tbsp	B
牛乳	2Tbsp	B

A：一緒にふるっておく

B：600Wレンジで30秒加熱

コーンスターチを加えることで軽さが出ます。

【ダークチェリーシロップ煮】

ダークチェリー	1缶
レモン果汁	1/2個分
キルシュ(**kirsch**)又はラム	1Tbsp

【クリーム】

Heavy cream	1/2pint
グリークヨーグルト	1/2pint
砂糖	3Tbsp
キルシュ又はラム	1Tbsp

蜂蜜を砂糖と一緒に入れると泡立ちにくくなるので、バターや牛乳と共に少し温めて加えます。

セミスウィートチョコレート　適宜

ヨーグルトを半分使うことで、あっさりしたクリームに。

必ず下の写真を参照してください

作り方

【ココア生地】

1. ボウルに卵を割り入れ、軽くときほぐしてから砂糖を加え、湯煎にしてハンドミキサーでしっかり泡立てる。（生地が人肌くらいになったら湯煎から外し、①のように爪楊枝が倒れない位の硬さまで泡立てる）
2. Aを1.の表面に散らすように加え、手早く混ぜ合わせる。（切って混ぜる、を繰り返す）
3. 2.にBを加え混ぜる。（下からすくいあげるように）
4. 天板に流し入れ、355°Fのオーブンで15分位焼き、冷ます。②

【ダークチェリーシロップ煮】

5. 耐熱ボウルなどにチェリーをシロップごと入れ、レモン果汁を加えて電子レンジで1分加熱し、キルシュ又はラムを加える。

【クリーム（フィリング）】

6. Heavy creamに砂糖を加え、硬めに泡立て、水分を切ったグリークヨーグルトとキルシュ又はラムを加えて、よく混ぜる。

【仕上げ】

7. ココア生地2枚をそれぞれ縦4等分し③、チェリーのシロップをはけで塗る。
8. 7.にクリームを塗り、チェリー（ペーパータオルで水分を取ってから）を並べ、まず1本を端から巻いていく。④
9. 8.に重ねて2本目を巻きつけたら、皿の上に置き、残りの6本も順次巻き付けていく。⑤　※巻つける生地を増減させれば仕上がりのケーキの大きさを変えられます。
10. 9.の表面全体にクリームを塗り、冷蔵庫で少し休ませる。
11. 残りのクリームでさらにデコレーションし、削ったチョコレートやチェリーの残りをトッピングする。⑥⑦

①

②

③

④

⑤

⑥

⑦

お勧めレストラン

GuangDong Taste

3497 Holland Rd., Virginia Beach
(Auburn Place Shoppes 内)
(757) 340-8883
日～木 11am-10pm
金、土 11am-11pm

7月にオープンしたての中華料理店は、中国人のお客さんが多い本格広東料理。いわゆるテイクアウトのアメリカンチャイニーズの味ではなく、本場中国の味。目玉はやはり北京ダック($18.95/ハーフ、$33.95/ホール)。奥にあるキッチンの手前に北京ダック専用のステーションがある。北京ダックを包む皮は薄いトルティーヤ状のものではなく、肉まんの柔らかい二つ折りの皮(6個入)。そしてぜひ頼んでほしいのが、お粥(Congee)。何も入っていないプレーンのものから($3.95)あわび入り($13.95)まで13種類ほどある。ショウガも入っていて、お腹に優しい日本人好みの味。海鮮あんかけかた焼きそば($14.95)も美味しいが、もう少し具が多いとありがたい。イカなどの海鮮メニューも豊富で、イカのXO醤炒め($18.95)も美味しかった。メニューがたくさんあるので選ぶのが難しい。ラーメンのようなNoodle Soup($7.95)も各種ある。中国人のお客さん達が必ずと言っていいほど注文しているのが、豪快に盛られたChinese Spinachのソテー($14.95)。茎がしっかりついた長いままをもりもり食している。いつかチャレンジしたいものだ。一皿の量がかなり多いので、3~4人で行って一品ずつ注文し、分けて食べると丁度良い。5~6人で行けば、レイジースーザン(回転台)のあるテーブルに付けるので家族やグループみんなでわいわい楽しめる。奥にはパーティールームもある。ちなみにGuangDongとは広東省の事。

Antonio's

801 Merrimac Trail, Ste E
Williamsburg
(757) 258-5300
www.eatatantonios.net
日～木 11am-10pm
金、土 11am-11pm

「え！本当にここ？」と面食らうほど、目立たないレストラン。駐車場を囲むショッピングセンターの隅にあるので、通りから入りレストランの前に行くまでわからない。店内は驚くほど狭いが、そんな小さなレストランに人が溢れている。順番待ちの人、テイクアウトの受け取りの人が次々にドアを開け閉めする。四人で出かけた我々、気さくなウェイターのお薦め、Today's SpecialよりSeafood Pasta-red and white sauce（各$25）、Linguini with Clam Sauce（$17）、それにAntonio's Pizza-combo large（$19）も欲張ってオーダー。Seafood Pasta はどちらも大振りの海老、貝、帆立がたっぷり入り、味わい深いソースが絶品。Clam Sauce は大きめの柔らかいアサリがたっぷりで、隠し味のレモンが効いたソースはコクがありつつさっぱりと頂けた。ピザも生地に旨味があり、もっちりした食感が嬉しい。これも具材がたっぷり。メニューは他のイタリアンレストランと変わらないが、ソースが美味なのと具がたっぷりなのが気持ちまで豊かにしてくれて、すっかり気に入ってしまった。しかも、グラスワイン（$7.15）も普通のお店の二杯分はありますよね、と唸ってしまう。また、ピザやパスタの一部に gluten free や vegetarian のチョイスもある。特に週末は混むので、予約した方がよさそう。

Voilà!

509 Botetourt St., Norfolk
(757) 640-0343
www.voilacuisine.com
月～土　5pm-10pm

Brambleton Ave.を走っていると、黒い壁に黄色の窓枠と「Voilà!」の文字がくっきりと目を引くレストランがあり、以前から気になっていた。レストランの手前には、数年前にできた路上電車Tideの線路があり、そこを渡ると古い石畳の道が現れる。お店の前に10台ほど置ける駐車場があるので、そこに車を停めて店内へ。こじんまりとした店内は木曜日だというのに混んでいたため、バーカウンターの席で食事をすることに。レストランの正式名はVoilà Cuisine Internationaleで、フランス料理を中心にヨーロッパの料理がメニューに並ぶ。地元の農海産物や自家製ハーブなど素材にこだわり旬を大事にしているらしく、時々メニューが変わるようだ。この日はメニューに載っていない本日のスペシャルからGratin de Fruits de Mer（シーフードグラタン）を注文。クラブビスクと合わせて$32。ビスクにはカニの身がふんだんに、グラタンにはロブスターやホタテなどシーフードの具材がたくさん入っていて、実にコクがある。美味しくてワインが進む。相方はThree Course Prix Fixe（前菜/スープ、メイン、デザートから1品ずつ選択、$30、月～木のみ）から、French Onion Gratinee、Steak au Poivre、Chocolate Mousseを選ぶ。一口いただいたステーキは柔らかく、とても美味しかった。今度はこれにしよう！常連が多いのか平日でも混むことがあるので、ぜひ予約を。豊富なオリジナルカクテルも売りのようだ。

イベント情報

Cirque du Soleil - Crystal

シルク・ドゥ・ソレイユのアイススケートショー。フィギュアスケートやスノーボードなどのウインタースポーツでのアクロバットがふんだんに盛り込まれている。
11月29日（木）～12月2日（日）＠Scope Arena, Norfolk

Rudolph The Red-nosed Reindeer The Musical

着ぐるみキャラクターやパペットを使った子供向けミュージカル。
11月30日（金）～12月1日（土）＠Chrysler Hall

Broadway A to Z … ABBA to Les Miz!

Virginia Symphony Orchestra によるブロードウェイヒット曲のコンサート。
2019年1月18日（金）＠ Ferguson Center for the Arts, Newport News
2019年1月19日（土）＠ Chrysler Hall, Norfolk

Akiko Kitamura's Cross Transit

振付家・ダンサー、北村明子さんがカンボジアの写真家と共同創作したプロジェクト。斬新なモダンダンスとユニークな構成が注目されている。 2019年3月19日（火）＠ The Kennedy Center, Washington DC

Studio Ghibli Fest 2018

< www.fathomevents.com/series/studio-ghibli-fest >

スタジオジブリの映画が3月～11月の間、毎月3日間だけ放映される。AMCとRegal Cinemaであるが、限られた映画館でしかないのでウェブサイトで確認を。

＜Spirited Away – 千と千尋の神隠し＞ 10月28日（日）～30日（火）
28日（日）12:55pm・30日（火）7pm ： 英語吹替
29日（月）7pm ： オリジナル音声 + 英語字幕

＜Castle in The Sky – 天空の城ラピュタ＞ 11月18日（日）～20日（火）
18日（日）12:55pm・20日（火）7pm ： 英語吹替
19日（月）7pm ： オリジナル音声 + 英語字幕

NEKOCON 21!

11月2日（金）～4日（日）＠ Hampton Roads Convention Center < www.nekocon.com >

1997年から毎年開かれているアニメコンベンション。アニメ業界からのゲストや、コスプレ・自作ビデオコンテスト、ダンスパーティー等、イベント盛りだくさん。今年のゲストには、日本のロックバンド Universe のボーカリスト "Haru"が含まれています。Haru は大人気のアニメ「BLEACH」のテーマ曲を歌ったことで知られている。パフォーマンスの日時や詳細はウェブサイトで確認を。

Chikako の

冬のお勧めスポット

昨年の冬、Norfolk Botanical Gardensのホリデーライト「Million Bulb Walk」に行ってみた。2マイルに渡ってライトアップされた植物園内のルートを徒歩で周った。車で通過するだけのライトアップとは違って、小さなライトを使って細かいデザインのデコレーションが多くとても綺麗だった。ゆっくりおしゃべりしながら歩いて、所々で立ち止まって写真を撮ったりと、家族でまたは友達やカップルでクオリティタイムを過ごす事が出来る。
11月9日～12月15日、毎日 4pm-9pm　< norfolkbotanicalgarden.org >

エッセイ

初感謝祭

バージニアに転居して二度目のホリデーシーズンが間近だった。CNNよりはビジュアル的にも理解が楽なFoodチャンネルを観ていると、感謝祭用ターキーディナーのオンパレード。大きな七面鳥を丸ごと洗ってオーブンに入れるまで、そして焼いている間に、添え物のスタッフィングや野菜料理、デザート用パイ各種、と次々にパーティ料理が完成していく。感謝祭用に飾られた華やかなダイニング、ホステス役のおばさんは、もう楽しくて仕方がない、というはしゃぎっぷりでお客様を迎えるべく、テーブルを整えていく。キャンドルが灯され、暖炉が明々と燃えている。「すてき」としばらく見入った後、「よし、やってみよう！」と叫び、ソファから立ち上がった。その時点で、七面鳥の丸焼きに関してはテレビや映画で観たことがあるだけで、実際にお目にかかったことも、食したことも、勿論焼いたこともなかったから、無謀な試みではあった。

しかし、感謝祭用のリネン類、ターキーを乗せる大皿、部屋や食卓を飾る装飾品の数々など選びながら、気持ちはウキウキと弾んでいく。食材の購入リストを作り、いつものスーパーに買い物に出かけた。招待客は10人程、この地に親類縁者を持たない駐在員家庭故、単身赴任者の夫の同僚、子供の家庭教師、駐在員家族達だ。スーパーは買い物客で溢れ、パイ用のパンプキンのピューレ、グレイビーソース、スタッフィング、等々、普段は目につかないものが、缶詰、冷凍、乾燥の形態で、店頭に所狭しと並んでいる。勿論新鮮な野菜、果物も豊富で、さながらおせち用の食材を売り出す日本のスーパーと同様の活気、賑わいに満ちている。食肉売り場に行くと、巨大な容れ物の中に七面鳥や鶏丸ごとの冷凍が、ゴロゴロと採石場の石のように積んであった。中でも大きめの20ポンドを選び、嬉々として家路についた。七面鳥を焼くのは、それ程複雑ではない。クーラーボックスの中で気長に解凍し、当日ラップを外して水道水でよく洗う。洗って水分を取り除きシーズニング、形を整えてオーブンに入れ、出てくる油を上からかけながら気長にこんがりと焼くのみ。設定温度も時間も七面鳥のラップの表面にポンド毎に表示されてあり、とても親切。

晩秋の日没はわけもなく、焼き上がった七面鳥を大皿に移す頃にはお客様も次々に到着し、早速ワインやシャンパンが開く。B氏が片手に天板を恭しく掲げ、得意そうにやって来た。「スペシャルギフトだよ」とテーブルに置いたものを見て、のけぞった。逞しい太腿から始まりくの字に曲がった長い脚の姿焼きのような？「僕が獲った鹿だよ」と自慢するのだが、ショックが大きすぎて、心臓が早鐘状態。「オウ！」と答えたきり、言葉が続かない。彼は私の様子にはお構いなく、出来上がったものを見回し、「グレイビーは？」と訊く。「アッ！」と応じるや否やフライパンを取り出し、一心不乱に七面鳥に添えるソースを作り始めた。そうか、グレイビーは欠かせないものなのか、と学習する。彼は皆で愛でていた七面鳥も素早く切り分け、手慣れたサポートで土壇場の危機を救ってくれた。

手を繋ぎ、B氏の感謝の祈りに目を閉じる。このひと時を、食卓を、共に分かち合えることに感謝。その昔、アメリカ大陸に渡って来た入植者に穀物の種を与え自活の方法を教えた、原住民であるインディアン。入植者達は実りの秋を迎えると、インディアン達を招いて、七面鳥の丸焼きや、収穫した穀物、野菜で感謝の宴を催したという。感謝祭の起源となる微笑ましい伝承に思いを馳せ再び瞑目。日本語と英語がちゃんぽんで飛び交い、新しいワインが開き、笑い声に包まれた夜が更けていく。鹿の足姿焼きは、「七面鳥だって食べるんだから」と自らに言い聞かせ、ほんの一口頂いた。何事も初めてというのは、スリリングなものだ。

感謝祭と共に秋は駆け足で往き、町は冬の気配の中みるみるクリスマス色に染まっていく。
クリスマスソングを聞きながら買い物に勤しみ、準備を重ね、ソワソワとまた一か月、
ホリデーシーズンは続く。（M様より）

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20日（土） 11時～2時半
場所：Peninsula Catholic High School 体育館
600 Harpersville Road, Newport News

同日9時半～12時半まで、**領事館出張サービス**も行います。
（**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!

日本バージニア協会様より、Tea Timeへご寄付を頂きました。編集員一同、心より感謝申し上げます。

お疲れ様でした！

今号から尚子 Volonino さんがご都合で編集グループを退くことになりました。これまでありがとうございました。

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4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 / 千香子 Loree /博子 Burtner / 温子 Smith