

Tea Time

第17号 2003年3月15日

今年のVirginiaは例年よりも雪が多く、また、インフルエンザが猛威をふるった長〜い冬でした。やっと待ちに待った緑と花に溢れる春の到来です。美しい桜の季節、日本人学校の卒業式や、会社の人事異動等、別れの季節でもあります。「Tea Time」にも今回は大きな別れと出会いがありました。ここに住む私達は、数多くの出会いと別れを経験します。駐在期間や軍の移動等、終の棲家にはなることのない土地特有の人との出会いがあるのもアメリカならではの。だからこそ、人とかかわりを大切に、心のかよう友人を見つける大切さをあらためて感じているのは私だけでしょうか。せっかくアメリカに住むチャンスを与えられたのだから、日本では出会うことのない様々な人とかかわりを楽しみませんか？日本では近所の奥さんか、会社関係の友人が大半を占める交際関係も、ここでは人種も業種も上下関係も越えて、個人レベルで付き合えます。いろいろな人の違った生き方に、また自分を振り返る。そんなことを考えるようになったのも年のせいかな〜？なんてね。

特集をはじめ、今回もいろいろなお役立ち情報満載の「Tea Time」。春の陽射しに誘われて、そろそろ活動を開始しましょう！！



ふんわり春色のデザートレシピ



<YOKOのレモンパイ>

(1段目)

1スティックのバター(室温) } 混ぜ合わせる。
1カップの小麦粉

直径9インチ、深さ2インチのオープン用皿に敷き、刻んだピーカンを上の上にのせ、420°Fのオープンで15分程焼く。

(2段目)

8oz のクリームチーズ } ブレンダーで混ぜる。
1/2 カップの粉砂糖 }
1カップの Cool Whip } それを冷ました1段目にのせる。

(3段目)

JELLO の pie filling(レモン)を水ではなく、牛乳で指示通りに作り、5分後には固まるので2段目にのせ、冷ます。

(4段目)

2段目で使った残りの Cool Whip を最後にのせ、冷蔵庫で冷やし、さあ、どうぞ。

<苺とマスカルポーネチーズのイタリアンパフェ>

(材料)

マスカルポーネチーズ	8oz	
Sweet Marsala Wine(イタリア産)	6Tbsp	
生クリーム	3Tbsp	
砂糖	3Tbsp	
苺(薄くスライスする)	3カップ(15oz)	
あまり甘くないクッキー	2 1/4 カップ	
—ジンジャークッキー等を粗くつぶす—		

(作り方)

- 1) マスカルポーネチーズと半量のマーサラワイン、生クリーム、2Tbsp の砂糖をボウルに入れ、よく混ぜる。
 - 2) 別のボウルに残りのマーサラワインと砂糖を入れ、軽く混ぜ合わせる。
 - 3) それぞれのボウルをラップでカバーし、冷蔵庫で30分冷やす。
 - 4) パフェ(ワイン)グラス6本に、クッキーを2Tbspずつ入れ、その上に6等分した苺を汁ごと入れる。その上に1)をかけ、最後に残りのクッキーをふりかける。カバーして冷蔵庫で30分冷やす。
- 注: 2時間以上は冷やさないこと。クッキーがふやけます。

《行って見ませんか？このお店》

Rowena's Inc. (パウンドケーキ&ケーキソース)
758 West 22nd Street, Norfolk
www.rowenas.com 1-800-627-8699

アンティークやお洒落なお店の集まる Norfolk Ghent 地区に、また1つ可愛いお店を見つけました。Tea Room もあり、Southern Living にも載った今話題のお店です。ラッピングも可愛い！

春爛漫！車で行く旅

今、この美しい季節にこそ訪れてみてほしいスポットをご紹介します。穏やかな陽射しの中、春風を顔に感じながら時間を忘れてそぞろ歩きしたい、新緑の中自然と戯れたい、…そんな場所だとも思います。

Cape May, New Jersey



NJ州の最南東に位置し、東海岸沿いではロードアイランド州のニューポートと並ぶ一番歴史のあるリゾート地。19世紀初めにはニューポートと競う最高級避暑地として栄え、フィラデルフィアやニューヨークから大富豪達がぞくぞくと集まり、バカンスを楽しんだ街。(www.capemay.com)

Direction : 行き方は二通り。

- ① フェリー使用。もう一つの行き方より約1時間早く着き、かつフェリーからの景色などを楽しめる。但しフェリー料金は高め。Chesapeake Bay Bridge トンネルを渡り、US13号線を Laurel, MD まで走り、さらにUS9号線で Lewes, DE まで北上、Lewes からフェリーで約70分後に Cape May 着。
フェリーの予約は、少なくとも1日前までに。: TEL(800)643-3779 月～金 8時半～4時半。
片道料金は運転手と自動車が25ドル、他は1人8ドル、6歳以下の子供は無料。

- ② DC、ボルチモア経由でぐるりと回る6時間半から7時間のドライブ。少々きついが、安上がり。

観光 : おとぎ話に出てくるような色とりどりの美しい19世紀末ビクトリア調の家々が並ぶ大変チャームな海辺のリゾート街。1976年には“National Historic Landmark”の栄誉を得ている。殊に Washington 通りの The Emlen Physick 邸や、Perry 通りにある The Pink House は「ウエディングケーキ」とニックネームがあり、大変凝った美しい建築スタイルが見る人の目を楽ませしてくれる。また、家族向けにはビーチや公園、ボートでのクルージングや釣り、Cape May Point 州立公園の由緒ある灯台や野鳥観察、そして各種ツアーあり。

ショッピング : 数々のクラフトショップ、アンティークショップ、ブティック、お土産店、ギャラリーなどが軒をつらねる。

レストラン : 人気のレストランは『410 Bank Street』、『Water's Edge Restaurant』、『Daniel's On Broadway』、『Fresco's』で、いずれも要予約。

宿泊 : ホテル、モーテルなど数多くあるが「Painted Lady」とも呼ばれるビクトリア調の家のB&Bも多いので、せっかくならこちらがおすすめ。よいところほど、大人気なので早めに予約を。

Crabtree Falls & Natural Bridge, Virginia

【Crabtree Falls】: バージニア州内の George Washington National Forest に、5種類の滝が集まった Crabtree Falls があります。東海岸一の標高にある滝でもあり、約半マイル間に1200フィートも落下しています。駐車場から Tye 川沿いに山道を登ったり橋を渡ったりしながら徒歩往復3マイルの行程で、順に5箇所の滝を見に行けるようになっていきます。上方は険しい場所や滑りやすい岩場もあるので要注意。それぞれ趣が違いますが最初の滝が美しい木々に囲まれて、景色としては一番きれいです。お子さん連れにはこの最初の滝の下流で水遊びをしたりお弁当を食べたりするのが楽しいでしょう。初夏から秋にかけてがベストです。

Direction : I-64W で Charlottesville を過ぎ、Blue Ridge Parkway を南へ27.2マイル走った交差点で VA-56E にのり、約7マイル走ると駐車場が右手に見える。

【Natural Bridge】: ここバージニア州のシェナンドー山脈に、世界七不思議のひとつが存在することをご存知ですか。それが Natural Bridge で、1億年以上前に自然形成されたと推定される幅約90フィートの巨大な橋状の岩。1750年に若きジョージ・ワシントンがここへ調査にやってくる、橋の岩壁に彼のイニシャルが刻まれています。また、アメリカ独立直前の1774年にはトーマス・ジェファーソンがこの Natural Bridge を含む157エーカーの土地を当時のイギリス国王から買い取り、1883年まで私有しています。18、19世紀にはこの Natural Bridge はナイアガラの滝と並ぶ新世界の2大不思議として多くのヨーロッパ人が見に来たそうです。

Direction : I-81 の Exit 175 と 180 の間、Rt 11 沿い。(TEL: 800-533-1410 www.naturalbridgeva.com)



Winterthur, Delaware

アート鑑賞やアンティーク、そしてお花の大好きな方、ぜひ一度訪れてみてください。きっとステキな一日になることでしょう。

Direction : Rte.52(Kennett Pike), Winterthur, DE 19735 (TEL: 800-448-3883 www.winterthur.com)

ワシントン DC からの行き方(約2時間半)

I-95 North で Wilmington へ向かい、Exit 7 を出て Delaware Ave. にのる。3つめの交差点で左折し、Rt 52 にのる。一番左の車線にいて Rt 52 North を走り、約6マイルで Winterthur に到着。

見どころ : フランス出身で巨大企業デュポン化学会社を築いたデュポン一族の一人、ヘンリー・フランシス・デュポン氏は一代にしてヨーロッパに見られるような類まれなるカントリーエステートをアメリカのこの地に築き上げた。彼はその膨大な第一級アメリカンアンティークのコレクションと手塩にかけたすばらしい大庭園を、敷地内に造った美術館と図書館も合わせて1951年に一般公開を実現した。

《屋敷と美術館》この屋敷は、各部屋が一流のアンティーク調度品で美しく整えられ、在りし日の華やかな生活がうかがい知れる。美術館ではそうした各種アンティークの作り方、使われ方、保存方法などを知ることができる。質量共にこれほどのアメリカンアンティークを一堂に見ることのできる場所はアメリカ広しと言えども他にはないだろう。



《庭園》農場を含む彼の広大な敷地内には、60エーカーに及ぶ大庭園、Winterthur Garden がある。なだらかにうねる丘陵、川のせせらぎ、緑の草原、森…は、四季折々に息を呑む美しさ。デュポン氏は著名な園芸家でもあり、世界中から集められた植物が一年中その美しさを楽しめるように造園され、この庭園そのものがひとつの芸術作品ともいえる。

《子供向け》子供たちのための Enchanted Woods という庭園が、そして展示物に触りながら楽しめる Touch-It Room などがある。

ついでに : 州境を越えてペンシルベニア州内に入るが、近くに同じデュポン一族の一人、ピエール・デュポン氏が築いた見事な庭園群、Longwood Gardens がある。別名デュポンガーデンとも呼ばれ、屋内外各20ずつのさまざまな庭園には1万1千種の植物が一年中咲き誇る。すばらしい噴水や花火、年間を通して行われている各種園芸プログラムやイベント、コンサートのために、毎年90万人がここを訪れる。



Kennett Square, PA TEL: 610-388-1000 Web: www.longwoodgardens.org



Tides Inn, Virginia

ここペンシルバニアの北に位置する Northern Neck と呼ばれる半島は普段めったに訪れる機会こそありませんが、18世紀には「アメリカのアテネ」とも呼ばれ、ジョージ・ワシントンや南北戦争の英雄ロバート・E・リー将軍などの生家もあります。この半島の先端近くに Irvington という海辺の町があり、ここに知る人ぞ知る素晴らしいリゾートホテル Tides Inn があるのです。

“One of the World’s Finest Small Resorts” に選ばれており、結婚記念日やハネムーン、ストレス解消にいかがでしょう。

Direction : 480 King Carter Dr., Irvington, VA (TEL: 1-800-843-3746 www.tidesinn.com)

I-64 を Exit 258A で降り、Coleman Bridge を渡って US 17 North に入って2マイル行くと Saluda に入る。ここから Rt. 33 East で7マイル走り、左折して Rt. 3 West へ。Rappahannock 川を越えて White Stone に入ったら、信号が一箇所だけあるので、そこで Rt. 200 にのり2マイルで Irvington の町へ。2つ目を左折して King Carter Dr. (Rt. 634) に入ると間もなく入り口。

お勧め! : * レストラン - フォーマルからカジュアルまで5つのレストランがあり、当地ご自慢のシーフードが堪能できる。

* ゴルフ - Golden Eagle という素晴らしい難関ゴルフコースあり。腕試しにどうぞ!

* クルーズ - ステキなマリナーがあり、4月1日以降はゴージャスなセイルボートでランチ、ディナークルーズ他各種クルーズが楽しめる。

* スパ - 男性軍にゴルフで逃げられた後は、ここに来るしかない! ボートのデッキで太陽の下、ステキなお兄さんに(運がよければ!) 極上マッサージをしてもらうこともできますよ。

* その他 - テニス、サイクリング、フィットネスルームなど。



ご存知ですか、こんなこと？

貴方に耳寄りな情報です。



健康自然食品について

ヘルスフード店

最近、益々注目を浴びてきた健康食品、それを扱っている主な店とその店でのオススメ品をご紹介します。

Health Trail: Warwick Center Shopping Mall, Newport News (Hilton area) 日本のチーズの味に近くて美味しい、Tree of Life 社製の チェダーチーズ、マーガリンでは Earth Balance 社製の Natural Buttery Spread が、オススメ。

Kim Milling : 13276 Warwick Blvd., N. N. ハウスブランドシールが貼っているのは全て自家製。大豆や黒豆は Eastern Shore の契約農家が有機栽培。店内で煎り加工。きな粉、黒きな粉ドリンクにオススメ。餅は朝作ったものを販売。白餅は少し甘めだが、即安倍川餅やあんこ餅が作れて便利。

Ukrop's Supermarkets: 4660 Monticello Ave., Williamsburg
店の奥に大きい健康食品コーナーがあり、殆ど何でも揃う。特に乳製品、煎り大豆(量り売り)がオススメ。

圧力釜で炊く玄米ご飯の美味しい作り方

* 玄米 5lbsに、大麦(barley)、split peas, lentil (各1lbの乾物)を混ぜ合わせておいたものを使う。

①玄米や豆の混ぜたものを軽く水洗いし、水を切る。② 鍋に①を入れて、米の1.5倍の水を入れ、夏なら1~2時間、冬は3時間以上浸しておく。③ 炊く前に塩をひとつまみ入れ、蓋をセットして、強めの中火にかける。④ おもりがシュンシュンと勢いよく回り出したら、そのまま1~2分待って火を弱める。⑤ 蒸気の出るのが止まり、おもりがゆっくり回る程度(おもりが回らないタイプの鍋なら圧力が強くかかっているが蒸気は吹き出さない程度)に調節して15分炊く。⑥ 弱火にして更に10分炊いて火を止める。⑦ 鍋いっぱい炊いた場合は5分、鍋の容量に対して少なめに炊いた場合は10分蒸らす。(圧力鍋やレンジの種類で炊く時間は少々異なるかもしれない。)



お洒落で美味しいクッキー・チョコ情報



チャールストン(SC)の名物 *Benne Wafers* をここ、Hampton Rds. でも買えるのをご存知ですか。大変薄くて、カリカリと胡麻の香ばしさがあり、一度食べると病み付きになるかも。クッキーというよりお煎餅に近いので「Tea Time」の仲間の間では“ベニ煎”または、

“ベニ銭”(丸いサイズがコインを思い出させる)と呼んでいます。VA Beach や Williamusbrg にある Fresh Market で売っていますので、一度お試しを。

Harry and David (Williamsburg の Prime Outlet 内)

グルメ食品の全国的チェーン店でカタログ販売もしています。このものは大抵どれも美味しいのですが、日本にいた頃みたいに何か美味しくて、甘いものが食べたい!! 時、あるいはお友達をよんだり、よばれたり、の時に気の利いたお菓子が欲しい!! 時、おすすめです。数ある美味しいお菓子の中でいくつかお薦めをご紹介します。

クッキー: Traverse Bay Confections 社製のクッキーシリーズで、3種類、どれも美味しいのですが、その中でも *French Apple Crisp Cookies* は特に日本人好み。青リンゴの香りがよくして、甘すぎず美味しいのです。パッケージの小箱がまたおしゃれで可愛い!! ちょっとした手土産にもピッタリ。

チョコレート: この定番のトリュフは勿論、大満足のチョコですが他に本物の果物たちをくるんだチョコレートボールのシリーズがあります。チェリー、いちご、ブルーベリーなどなど、きれいな赤やピンクや紫色をした丸いチョコに包まれて、真ん中にちゃんと果実が入っているのです。美味しい!

お客様の時におしゃれに盛り付けてお出しすればヒット間違いなし。おしゃれで美味しいお菓子たちですが、お値段はそれなりに高いです。



ビューティーサロンの facial pack を

美容情報

自宅で格安で出来るのをご存知かしら?



Doux Peeling (Gentle Facial Peeling) - クラランス (CLARINS)

粘土と植物エキス等からできているこの製品は、古い角質や汚れを取り除き、ソフトなつるつるしたお肌を作るもの。編集部の一人在るビューティーサロンで、このクラランス社の Facial Peeling が使われていることを発見しました。ビューティーサロンではマッサージ(顔や手)が通常65ドル~120ドルくらいですが、MacArthur Mall の Nordstrom やLynnhaven Mall の Hecht's のクラランス・カウンターでこれを買って、自宅でトリートメントをすれば、うんと安上がり! 一度おためしください。

使い方: ① Gentle Facial Peeling は小匙半分くらいの量を手の平にとり、顔全体につける(口と目のまわりを除く)。

② 1~2分で(厳守)完全に乾いたら、指で鼻の中央から耳の方へむけて、外にこする。ポロポロと垢がとれるように古い角質が落ちる。後は、手元のパックやローションをつけて肌を整え、ナイトクリームで仕上げる。



春のお料理

"Things taste better
in small houses."

♥ Queen Victoria

春に出る旬のお野菜を使って簡単に作れるお料理を4種類取り上げました。

SPREAD SUNSHINE

新じゃがと鶏ささみの春雨揚げ

材料 (4人分) :

新じゃが	8個
鶏ささみ	4本
オクラ	4本
レモン	1/2 個
春雨	(細かく切ったもの) 適宜
小麦粉	少々
卵白	3個
揚げ油	(サラダ油に2割のごま油を混ぜる) 適宜
塩	少々

作り方 :

- ① 新じゃがははたわしで皮を洗い落とし、半分に切る。10分ほど蒸し、串が通るようになったら、軽く塩をふってさまし、小麦粉、卵白、春雨をつける。
 - ② ささみは筋を取り除き、2~3切れに斜め切りし、軽く塩をし、小麦粉、卵白、春雨をつける。
 - ③ オクラはヘタの部分を切り落とし、角の皮の部分を斜めにむいて縦割りに十文字の切り込みを1センチ深さに入れ、水洗いして乾いたふきんで水気をとっておく。
 - ④ 揚げ油を180℃弱(天ぷらよりやや低めの温度)に熱し、じゃがいも、鶏のささみをカラッと揚げ、オクラは3~4分でさっと素揚げにする。
 - ⑤ レモンを櫛切りにして添え、熱いうちに食塩で食べる。
- 注: 春雨は真っ白に仕上げるべき。揚げ油は熱すぎても低すぎてもダメ。天ぷらよりやや低めの温度に。

Marinated Brussel Sprouts (前菜) 4人分

材料 (4人分) :

生の芽キャベツ	約12~16個
イタリアンドレッシング	1/2 カップ
青葱の刻んだ物	2 Tbsp.

作り方 :

- ① 芽キャベツを熱湯で煮て、水を切る。
- ② 残りの材料を混ぜ、芽キャベツにふりかけて、少なくとも一夜、冷蔵庫で冷やして味をしみこませる。

注: 生の芽キャベツの無い時は冷凍もの、1箱(10oz)を使う。染み込んだドレッシングと芽キャベツのほろ苦さがよく合って、なかなかの味! 是非、試してみてください。

アスパラガスとわかめの炒め煮

材料 :

アスパラガス	1束 (洗って水気を切り、根元の固い部分を切り捨て、1.5インチくらいの長さに切っておく。)
わかめ	適宜 (乾燥しているものは水につけて戻し、生のは、よく洗い、更に水にしばらく浸して塩気を取り、適当な長さに切っておく。)
サラダ油	大匙 1
昆布だしの素	少々
酒、醤油、砂糖	各、少々

作り方 :

- ① 鍋に油を熱し、アスパラガスをしばらく炒める。
 - ② そして ワカメを加える。
 - ③ 昆布だしの素、酒、砂糖、醤油を加え、蓋をして、弱火で6~7分煮る。
- 注: アスパラガスは緑色が鮮やかな程度に煮るほうが見た目にも美しい。

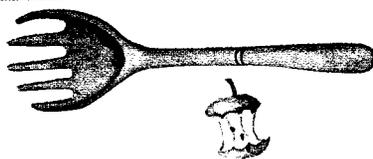
Chinese Broccoli とにんにくの炒めもの

材料 :

Chinese Broccoli	1束
にんにく	3~4かけ(お好みで)
サラダ油	大匙 1
塩、胡椒	少々

作り方 :

- ① 水洗いしたブロッコリーの茎の部分は薄めに切り、葉の部分と共に5~6センチの長さに切っておく。にんにくは薄切りにしておく。
- ② 油をフライパンに入れて熱し、にんにくを焦げないように炒め、香りがでてきたら上記のブロッコリーを入れて2~3分炒める。
- ③ ひたひたになる位の水を加え、柔らかくなるまで煮る(5~6分)。ブロッコリーがまだ固めだったら、また水を少し加えて煮る。水を完全に蒸発させ、塩、胡椒をふりかけて出来上がり。



The End

おすすめレストラン

P.F.Chang's -China Bistro

4551 Virginia Beach Blvd, Virginia Beach (Town Center)
TEL : 473-9028

奥に大きなカウンターバーがあり、飲んで喋って大いに中華を楽しむといった、開放的な雰囲気が伝わってきます。メニューも目新しいものがいっぱい。以下、我が家のディナーより抜粋。Chang's Chicken in Soothing lettuce Wraps ; 取り分けてレタスで巻いて、ピックリするほど美味。Dan Dan Noodles ; 日本人には懐かしい坦々麺で涙ものの美味しさ、という具合で大満足でした。

行き方: I-64 E より I-264 E, Exit17 で降り、Independence Blvd, N から Virginia Beach Blvd. へ右折。Town Center へ右折する入口の角にあります。

Harbour Side Marina & Restaurant

3305 Ferry Rd, Suffolk
TEL : 484-8700

水辺にある素朴なレストランですが、昨年は Suffolk でベストレストランに選ばれました。魚料理が楽しめます。特に Rockfish をグリルしたもの、これはもう最高！予約は受け付けませんが、多数の場合はメニューと共に電話で予約可。毎日オープン。

行き方: 〈Newport News から〉 I-64 E, Exit264 - I-664 S, Exit9 James River 方面に出て Rt-17 N を2マイル走ると交差点があります。右側の Knotts Neck Road に乗って 4 ブロック目を左折して Ferry Road に入ります。突き当たりの Y 字路を Bennett's Creek Marina のサインに沿って左側に下りて行きます。
〈Virginia Beach から〉 I-264 W - Down Town Tunnel - I-664 Hampton Roads Beltway - Rt-17 W. 以下上記と同じ。

グループで行くレストラン！！

The Countertop

12715 E.Warwick Blvd. Newport News
(Soya のあるショッピングセンター)
TEL : 930-2829

10人～18人までのグループに限り、予約で受け付けます。イタリアンとフレンチの本格グルメレストランです。3、4ヶ月前に予約が必要ですが、今年はもういっぱいとのことでした。



Pattaya Thai Cuisine

5318 George Washington Memorial Hwy., Grafton
(Washington Square Shopping Center)
TEL : 833-3790

海をイメージした室内が明るく、おしゃれ。片言の日本語を話すオーナーの Ken さんは、日本に5年ほど住んでいたそうで親しみを込めてもてなしてくれます。どれも野菜たっぷりヘルシー。Shrimp and Asparagus Special は大き目のエビと程よい加減のアスパラガスに絶妙のソースが最高。盛りつけも素敵です。

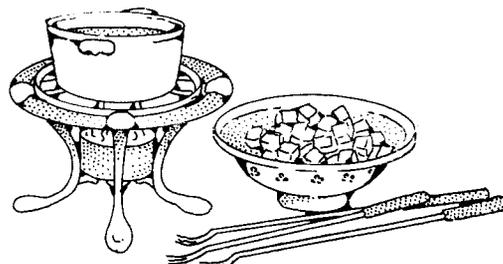
行き方: Newport News, Victory Blvd. より Rt-17 George Washington Memorial Hwy. North に向かいます。やがて Washington Square Shopping Center が右側に見えてきます。

The Melting Pot

1564 Laskin Rd, Virginia Beach (Hilltop North Shopping Center)
TEL : 425-3463

テーブルにセットされたフォンデュ鍋から立ち上る湯気に、身も心も癒されます。初めての方はコースメニューの中から好みのチーズ、オイル、スープフォンデュ、サラダを選んでみるのもいいでしょう。厳選された素材はどれも驚くほど新鮮で大満足。デザートはチョコレートフォンデュも絶対お勧めです。ワインの品揃えに脱帽！

行き方: I-64 E から I-264 E Exit20 で降り、US-58 E/Laskin Rd. に進む。7つめの信号で左折すると Hilltop North Shopping Center があります。





イベント情報

Virginia Arts Festival

日時: 4月24日～5月25日
問い合わせ: 757-282-2822, 671-8100

<Virginia Symphony>

*Opening Night — Chrysler Hall (Norfolk)

チャイコスキーの第一人者ピアニスト、Van Cliburn と JoAnn Falletta の夢の組み合わせ。

日時: 4月25日(金) 8時 (\$35～\$75)

*JoAnn Falletta & Friends

JoAnn がクラシックギタリストとして観客を魅了する一夜。

日時: 5月22日(木) 7時半 — Chrysler Museum (\$25)

23日(金) 7時半 — Phi Beta Kappa Hall,

College of W&M, Williamsburg (\$25)

*Finale “Bravo Broadway”

— The Sunken Garden, College of W&M, Williamsburg

トリオシンガー: Doug LaBrecque (オペラ座の怪人)、Michael Maguire (ああ無情)、Christiane Noll (Jekyll & Hyde) がブロードウェイのヒットソングの数々をお届けします。

日時: 5月25日(日) 7時 \$10(芝生)、\$20、\$35

<Jazz & Big Band>

*Herbie Hancock with Virginia Symphony — Chrysler Hall

多くのグラミー賞をとったピアニスト、Hancock 氏が“ガーシュウインの世界”を初演奏。

日時: 5月3日(土) 8時半 (\$15～50)

*Ella Fitzgerald Music Festival — CNU (Newport News)

恒例のジャズ界の大御所エラ・フィツジェラルドを称えてのコンサート。

日時: 5月1日(木)、2日、3日 8時 (\$35)

*The Woody Herman Orchestra — Willett Hall (Portsmouth)

Frank Tiberi が Big Band のハーマン氏の伝説を甦らせるスイングの世界。

日時: 5月15日(木) 7時半 (\$20、\$25)

<Vocal Music & Opera>

*Virginia Opera “La Boheme” — Harrison Opera House

日時: 4月25日(金) 8時、27日 2時半、30日 7時半

5月2日(金) & 3日 8時、4日 2時半

料金: \$24.50～\$81.50

*Denyce Graves (メソソプラノ歌手) with Virginia Symphony

— L. Douglass Wilder Center (Norfolk)

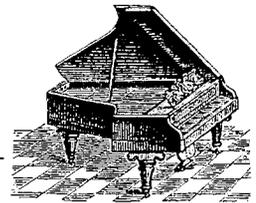
スーパースターのミス・グレイヴスが幅広いレパートリー(クラシックからポップス)を聴かせてくれます。

日時: 5月17日(土) 8時 (\$25、\$45)

*Boys Choir of Harlem — Chrysler Hall (Norfolk)

クラシックからゴスペル、ポップスにいたるまで魅力的に歌いこなす、あの有名なハーレム少年合唱団が遂に Tidewater に来ます。

日時: 5月5日(月) 7時半 (\$15～\$50)



<ダンス>

*Trinity Irish Dance Company

ご存知あの有名な Riverdance。

日時: 5月21日(水) Willett Hall (Portsmouth)

22日(木) Woodside High School (N.N)

両日とも7時半

料金: \$20、\$30

*International Tatto — Scope (Norfolk)

総勢700名のバンドが繰り広げる恒例イベント。

日時: 4月24日(木)～26日(土) 7時半、27日 2時半

料金: \$17～\$37、学生は半額

Hampton Arts — The American Theatre

問い合わせ: 722-2787

www.theamericantheatre.com

*A Midsummer Night's Dream

Aquila Theatre Company によるおなじみシェイクスピア作の愛とその混乱を描いたコメディ。

日時: 4月3日(木) 7時半 (\$22.50～\$27.50)

*Unsinkable Women

タイタニックの生存者7人の最後の瞬間を女優 Deborah Jean Templin が演じる感動のステージ。

日時: 4月11日(金) 8時、12日(土) 2時半 & 8時

13日(日) 2時半

料金: \$22.50～\$30

*Buffalo Soldier (家族向け)

若者向けベスト12に入る、スパニッシュ・アメリカン戦争のミュージカルドラマ。

日時: 5月3日(土) 11時 & 2時 (\$6)

*Rebel The Baroque Ensemble in Bach and The Italians

洗練されたユニークなバロックアンサンブル。

日時: 5月3日 8時 (\$20、\$25)

*Forbidden Broadway

31のブロードウェイショーを1時間半で見せるブロードウェイミュージカルダイジェスト版。

日時: 5月30日(金)、31日(土)、6月1日(日)

料金: 金&土曜日 8時 \$25、\$30

土&日曜日 2時半 \$22.50、\$27.50

*Elisa Monte Dance

Elisa Monte と Brown Dance カンパニーが見せるエネルギッシュなダンスの数々。

日時: 6月5日(木) 7時半、6日(金) 8時 (Gala evening)

6月7日(土) 8時

料金: \$22.50～\$30

その他

*Historic Garden Week in Virginia 4月19日～27日

*Norfolk's International Azalea Festival 4月21日～27日

50周年を迎えての NATO に捧げるセレブレーション。

ひなまつり

長女が生まれた時に浅草橋の本店まで出かけて父が見立てて来た雛人形は手が込んでいて飾るのもしまうのも一苦労の代物だ。当初、雛祭りは娘のためというより近所に住んでいる両親へ感謝の気持ちを表すためのもので、一緒にお祝い膳を囲むだけの意味しか持たなかった。そうした雛祭りを日本で10回過ごしたあと、私達家族はアメリカに移ることになった。荷物は生活に必要なものが再優先で、当然引越し荷物から省いた雛人形だったが父に見つかってしまった。「先の無い年寄りが頼むんだ。これはどうしても持って行ってくれ。こういう物こそ海外に持って行くべきではないか?」、彼は私が「先の無い年寄り」というフレーズに弱いことを知り尽くしていた。

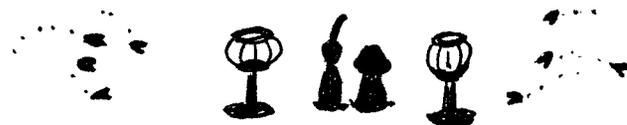
アメリカの家では娘の現地校のクラスメイトを呼んでお雛様パーティをした。初めて見る雛人形に興味津々な彼女達に娘は誇らしそうに、そしてとても嬉しそうに笑った。次々に日本から持ってきたものを出して来たり、折り紙を折ってみせたりした。やがて彼女達も娘に教わって折り始め、雛段に出来あがったものを次々に飾った。そのなんとお賑やかな写真は今でもアルバムを開く度に笑いを誘う。しばらくして子供達から雛祭りのことが学校に伝わり、請われて学校に出向いて雛祭りのデモンストレーションに行くようになった。地元の新聞社が聞きつけて雛人形の写真が紹介されたり、ちらし鮎のレシピがお料理のコーナーに載ったこともあった。そのことがさらにきっかけとなって他の学校からも依頼が相次ぎ、雛人形を抱えてさまざまな学校を回った。もちろん一人では無理なので仲間を募って5、6人のグループを作り、自分達で「お雛様部隊」と呼んで喜んでいたのである。

もっと範囲を広げて折り紙を教えに行ったり、和服のデモンスト

レーション、日本人の生活様式や学校のしくみについて説明することもあった。時にははしどろもどろになったり、手順を間違えたり、冷汗をかき、恥をかいたが、目をキラキラさせて異文化を体験する子供達に出会うことが私達の励みになり、喜びになった。将来この中の何人かが日本に行ったり、日本の文化へ興味を深めたりする最初のきっかけを私達が作ったとしたらそれはなんて幸せなことだろう、と青春の残骸が再び熱を帯びたかのように仲間と語り合ったりした。余分な荷物だった雛人形が、気がつくとアメリカで八面六臂の活躍をしていた。おかげで言葉や異文化に怯え、怖気づいていた私も背中を押してもらい、少し意味のあることが出来た。このことを父に伝えたならば、さぞかし満足げにほくそえむことだろう。年寄りの言う事は聞くものだ。

娘は成長し、もう雛人形が家族の話題にのぼることもなくなった。それでも2月の始めに忘れずに箱から出してあげる。長い年月を経て、ようやく雛人形を飾ることは習慣になり、楽しみになった。春の花を添えて今は静かに楽しんでいる。共に愛でってくれる友人を招いてささやかなパーティをするのも楽しい。時は移ろい、人は去り、また新たに人と出会う。雛人形を飾る度に思い出が重なって行く。そして変わることもない白く清らかな人形の面差しにこに見入りながら、ふくさが解けるように頬に浮かぶ懐かしい人や時の記憶に浸る私がいる。

(ペンネーム:野辺今日子)



<Japanese in Virginia>

桑原鎮男(しずお)氏には華がある。彼のステージを見た人は言う。VA シンフォニーのアシスタントコンダクターの彼の噂は、アメリカ人女性から編集部へ届いた。長身でハンサムな彼のステージは、standing ovation が必ず出るほどの感動を与える。幼少の頃はピアノ、11歳でサクソを始めた。10歳の時に三菱油化勤務の父親の転勤でアメリカに。日本人補習校に通う駐在員の子供だった彼は、現地校(中学)で野球部とシンフォニックバンドに熱中したが、高校で手を痛め、野球を断念、音楽一筋へ。その後 Eastman 音楽大学へ入り、サクソフォンと音楽史を専攻。David Efron の指揮を見て感動し、「こういうことをしたい!」と決意。大学2年の時、自分でオーケストラを創設、3年では総勢86名に。初めて指揮したのは「マーラーの5番」で、不幸にも104°Fの熱を出し、第3楽章では鼻血まで出したが、成功に終わる。その後奨学金でエール大へ。マスターを習得。エールではエールフィル、エールシンフォニー、エールオペラのアシスタントコンダクターを。その間にも数々の賞を受賞。American Univ.で助教授としてクラスをもつ。2002年8月にVA シンフォニーへ。現在 Norfolk 在住、26歳。趣味はPCだが、ほとんど休みがないのが実情。<http://www.virginiasymphony.org>で彼のステージをチェックし、是非お出かけを。(インタビュー:小島まちこ、大久保千穂)

<編集部よりお知らせ>

浩美 Lamberson、福田尚子2名が今号より、また大久保千穂が今回を最後に編集部から外れます。一度に3名の脱退は大打撃ですが、新戦力として小島まちこさんを新編集部員に迎えました。彼女は Newport News 在住の一男一女の母であり、本誌にも今まで座談会等で協力して頂いていました。長年のアメリカ生活の経験と持ち前の好奇心で新風を巻き起こしてくれるものと信じています。文芸誌作成の経験もある文才あふれる女性です。(勝手ながら次回発行は10/15とさせていただきます)

Thank you

Williamsburg の O 様、丹波よしこ様、Newport News の小川様より寄付を頂きました。ありがとうございました。

本誌はペニンスラ地区に住む日本人女性のための情報誌です。女性ボランティアにより年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。(投稿先) Sestuko Orr 117 Holdsworth Dr., Williamsburg, VA 23185 tel: 757-229-9789 (編集者) 節子 Orr / 田中洋子 / 小島まちこ / 安田千秋 / 大久保千穂

☺ 「Tea Time」は日系企業「Yupo」様のご協力で印刷されています。