

Tea Time



第33号 2008年10月15日

朝夕涼しくなりました。秋の日はストンと暮れて、出先にいても家路が恋しくなる季節ですね。寒さに向かっていくこの時期は、コトコトと煮込んだ温かいものが恋しくなります。野菜売り場で長いこと気になりながら、手に取ることが出来なかつたもののひとつに、カラード・グリーンがあります。最初に見たときはバージニアなだけに、タバコの葉を売っているのかと思いました。葉が大きくて分厚くて、一束がとても多い量で、調理の仕方も思い浮かびません。そのうち、地元の友人宅で食べる機会に恵まれました。南部ではホリデーシーズンに欠かせない野菜です。ラードと一緒にくたくたに煮込まれたそれは、ひなたくさて、なんだか懐かしい味です。南部料理、と言われるものにはこうした昔どこかで食べたような、郷愁をそそるものがあります。といえば、「アンクル・トムの小屋」で始まり、「トム・ソーヤの冒険」、「風と共に去りぬ」...、とアメリカを知った本はほとんど南部が舞台でした。「フライド・グリーン・トマト」「スチール・マグノリア」といった映画も。そんな物語の場面のどこかで記憶に残っていた料理だったのかもしれません。

「Tea Time」では、今回南部料理のレシピを取り上げてみました。お袋の味ともいえる癒しの味に、あなたもぜひ挑戦してみて下さい。

尚、今号から「Tea Time」の雰囲気が少し変わります。編集員も時代に乗り遅れないよう、バーチャルな紙面作りを目指してみました。これまでどおりの印刷された「Tea Time」に加え、ウェブサイトからも閲覧・ダウンロードすることができますのでご利用ください。

<http://ochava.spaces.live.com/> にある[公開フォルダ(Public)]をクリックすると「TeaTime_33」が現れます。ファイルをクリックし、[ダウンロード]をクリックします。

リンゴの季節です。焼きリンゴ(Baked Apples)の素朴な味を楽しんで下さい。

Baked Apples (焼きリンゴ)

材料(6人分)

Cortland, Rome Beauty, Golden Deliciousなどのベーキング用リンゴ ... 大6個
レーズン、または、Dates(刻んだもの) ... 3/4 カップ
ブラウン・シュガー ... 1 カップ
水 ... 1 カップ
バター ... 2 Tbsp
ground cinnamon ... 1/2 tsp
ground nutmeg ... 1/2 tsp
ホイップクリーム(好みで) ... 少々



作り方

①リンゴの芯を取り除く。②各リンゴの頭の先を少し切り落とし、 $10 \times 6 \times 1.5$ インチのベーキング皿に並べる。
③リンゴの真ん中にナツツやレーズンをつめる。④小さな鍋にブラウン・シュガー、水、バター、シナモン、ナツメグを混ぜ合わせ、火にかけて沸騰させる。⑤この熱いシロップをリンゴの上にかける。⑥ふたをせずに350度に温めておいたオーブンに入れ、時々汁をかけながら60分焼く。
温かいリンゴにホイップクリームを添えて供す。

各家庭ができるグリーン対策

『今から100年後にはHamton Roadsの殆どの町は多分海の中に沈没してしまっているでしょう。』

と聞いたら、貴女はきっと驚くことでしょう。しかしこのままだと100年後には実際そうなっている可能性は高いのです。地球温暖化が進み、100年後、世界中の海面の高さが約9~88cm高まり、小さな島国は殆ど沈没し、数百万人の人々が生活できなくなるという可能性が大いにあるのです。

IPCC という組織の予想では地球の温度が少なくとも1.5~5.8°Cも上昇するかもしれませんと報告しています。そうなると世界のあちこちで「砂漠化」が起り、日本でですら「黄砂」が見られるようになることがあります。

アジアでは食糧不足、
オーストラリアやニュージーランドでは降雨量の減少、
ヨーロッパでは海面上昇が深刻になり、
アメリカ東海岸ではハリケーンが多くなって海岸の土壤浸食が進み、
世界各地でマラリヤなどの伝染病が流行したりする危険性があると警告しています。



このまま温暖化が進めば地球は取り返しのつかないことになります。温暖化防止は国策だけではなく我々各個人も真剣に取り組んでいかねばならない深刻な問題です。

そこで「Tea Time」は地球温暖化の基礎知識を取り上げ、今日からでも実行できる草の根レベルの温暖化対策を考えました。

地球温暖化とは一体、どんなもの？

その名の通り、地球が温かくなること。「温室効果ガス」が原因です。これには二酸化炭素(CO₂)、水蒸気、メタン、フロン、一酸化窒素などがあります。「温室効果ガス」があること自体は悪い事ではないのです。多すぎるといけないです。

ではどうして「温室効果ガス」が多すぎる状態になるのでしょうか？

1万年前から現在まで地球の温度は4~7°Cしか上昇しませんでした。「温室効果ガス」の量が安定していたのです。ところが産業革命以降、人類は発電したり、車を走らせたり、飛行機を飛ばしたりするために大量の化石燃料(石炭、石油、天然ガスなど)を燃やしてきました。その結果二酸化炭素の量が急に増加し、地球温暖化が始まったのです。

温暖化を防止するにはどうすればよいのでしょうか？

いわゆる二酸化炭素を減らせばいいのですね。それには...エネルギーの節約、リサイクル、グリーン対策を考慮に入れた機能や資材の選択などに我々の焦点をしほるといいのではないかでしょうか。贅沢の無い、素朴な生活に戻ることが大切なかもしれません。読者の方、友人、そして編集仲間と生活を見直し、二酸化炭素の排出を減らすためにはどうすればよいか考えてみました。

家庭ができるグリーン対策

省エネ:車



- * 週2日くらい車の運転をやめる。カープールをしたり、自転車、バスなどを利用する(年間184kgのCO₂の削減)。
- * 1日5分のアイドリングを減らす。駐車や長時間停車する時はエンジンを切る(年間約39kgのCO₂の削減)。

省エネ：家電

- * 冷房温度を1°C高く、暖房温度を1°C低く設定したり、冷暖房を始める時期を少し待つ(年間約33kgのCO₂の削減)。
- * 電気製品を長時間使わない時はコンセントを抜く(年間約60kgのCO₂の削減)。
- * 家電製品の買い替えの際には待機電力の少ないものを選ぶこと。
- * ジャーの保温を止める。ポットやジャーの保温は利用時間が長いため、多くの電気を消費する。ご飯は電子レンジで温め直す方が電力の消費は少なくなる(年間約34kgのCO₂の削減)。
- * パソコン、モニター(スクリーン)、プリンターなども使っていない時は電源を切っておく。
- * 家族が同じ部屋で団らんし、照明の利用を減らす。電球も渦巻き状になったものでワット数は低いが4、5倍明るいものに切り替える。9年も長持ちする。
- * テレビ番組選び、1日1時間テレビ利用を減らす(年間約14kgのCO₂の削減)。



節水



- * 水を大切に使う。例えば、シャワーを1日1分家族全員が減らす(年間約69kgのCO₂の削減)。
- * 日本だと風呂の残り湯を洗濯に使う(年間約7kgのCO₂の削減)。
- * 身体や食器を洗っている間、水の流しっぱなしはやめる。
- * 除湿機に溜まった水を植木や鉢植えの水かけに使う。
- * 米のとぎ水は海の水を汚すので、流しに捨てず、庭の植木にまいてやったり、日本庭園の石や岩にかけてやると苔の生えるのを助ける。



リサイクル

大変重要なこと。例えばプラスティック・ボトル1本をリサイクルすることによって100年～1000年分の埋め地を節約できるだけではなく、それを製造する時に出る廃棄物も省け、材料の石油をも節約できる。

- ★ 空缶(アルミ缶100本で約5kgのCO₂の削減)、空き瓶、ダンボール箱、新聞紙、雑誌(紙類のゴミは埋め地の40%を占める)など。
- ★ コンポスト(下記参照)を作ったり、コーヒーのかす(脱臭剤や肥料)やお茶の葉の出がらしを(床のお掃除に)再使用。

コンポストの作り方… 野菜、果物の皮や卵の殻、エビの殻、コーヒーのかす、お茶の葉などをふたつきのゴミ箱に集め、時々土をかけて混ぜる。春先に畑の準備で土を掘り起こした時にコンポストを混ぜる。秋に枯れ葉と刈った芝生(除草剤を含んだ肥料を撒いたものはダメ)を集め、これらを畑に埋める。

- ★ ペーパー・タオルやトイレット・ペーパーの芯にある筒などの廃物、ジュエリー、小物、衣類、古家具などを工夫して再利用しましょう。
- ★ コンピュータの使用済みインクはついてきた封筒に入れて製造元に送り返したり、回収しているお店へ持て行く。

その他

- * 揚げ物をした後の残りの油は別容器に入れて、炒め物などに少しづつ使う。鍋はペーパータオルで油を拭き取ってから洗剤で洗う。
- * 買い物袋を持ち歩き、包装されていない野菜を選ぶ。紙、プラスティックなどのラップは家に帰るとすぐゴミになる。買い物袋があればグローサリー店の袋の使用を減らせる(年間約58kgのCO₂の削減)。

さあ、皆さん、明日からでは遅すぎます。今日からグリーン化運動を始めましょう。





レシピ…南部料理はいかが？

Chicken and Dumplings(6~8人分)

材料:	鶏	1羽(4~5 lbs)
	玉葱(スライスする)	小1個
	にんじん(スライスする)	1本
	セロリ(葉付き)	2本
	塩	1 tsp
	バター	4 Tbsp
	小麦粉	6 Tbsp
	パプリカ	1/8 tsp
	Light cream	1/2カップ
	白胡椒	少々
Dumpling用	小麦粉	2カップ
	塩	1 tsp
	ベーキングパウダー	4 tsp
	ショートニング	1 Tbsp
	牛乳	3/4カップ

- 1) Dumpling用の小麦粉、塩、ベーキングパウダーを合わせて3回ふるいにかけ、ペストリー・ブレンダーまたはフォークでこれにショートニングを混ぜる。さらに牛乳を加えてよく混ぜる。
- 2) 大きな鍋に鶏を丸ごと入れ、玉葱、にんじん、セロリ、塩を加えて、鶏がかぶる位の水を入れて柔らかくなるまで1時間半から2時間火にかける。
- 3) 2)から鶏を出し、冷めてから皮と骨を取り除いて身をサイコロ状に切る。スープは濾し、水を足して1quartにする。
- 4) バターを底の厚い鍋に入れて火にかけ、小麦粉とパプリカを混ぜる。これに3)のスープを少しづつ入れて2分調理し、クリームと白胡椒を入れて味を調える。
- 5) 4)のスープに3)の鶏肉を戻して少し煮立て、これに1)の生地を大きじ1くらいうずつ落していく。蓋をして15分煮る(この間蓋は開けないこと)。

*スプーンを冷水につけてから生地をすくうと、くっつかない。

Corn Bread (8~9人分)

材料:	コーンミール(白)	2カップ
	卵	2個
	バーミルク	2カップ
	ベーキングソーダ	1 tsp
	塩	1 tsp

- 1) オーブンを450度に温めておく。
- 2) 9x9x2インチのベーキング皿(または8インチの鉄のフライパン)に油をぬる。
- 3) ボウルで卵をかき混ぜ、バーミルクを加える。
- 4) 別のボウルで残った3種類の材料を混ぜ、3)を加える。
- 5) 泡だて器で十分混ぜてから2)に入れ、オーブンで20~25分焼く。

甘いコーンブレッドが好きな人は、4)で砂糖1tspを加える。

Collard Green(3人分)

材料:	Collard Green	1束
	塩漬けハム(Salt pork)*	大2枚
	(またはベーコン)	3枚
	塩・胡椒	適宜



- 1) Collard greenの硬い芯を取り除き、1cm幅くらいの大きさに切って水でよく洗う(2~3回水を替える)。
- 2) ハムを小口切りにして水から煮る。ベーコンを使う場合は、5mm幅に切ってカリカリになるまで炒め、ここで1)を入れて軽く炒めてから水を足す。
- 3) 煮立ったら1)を入れ、水の量をひたひたにして、葉が柔らかくなるまで軽く蓋をして1時間半~2時間弱火で煮る(時々混ぜる)。
- 4) 塩・胡椒で味を調える。(ハムから適度な塩味が出るので胡椒だけでも十分)

* Salt porkは、牛・豚・鶏肉売り場の近くにある。

- ・好みで、これに酢を少々かけて食べてもいい。
- ・冷蔵庫で4、5日は保存でき、主食の付けあわせに重宝。
- ・応用バージョンで、Collard greenの代わりにLima beanなどの豆を入れたハムと豆の煮込みも美味しい。

Fried Green Tomatoes(4人分)

材料:	緑のトマト*	中3個
	塩	1/2 tsp
	胡椒	1/2 tsp
	コーンミール(白)	3/4カップ
	ベーコンから出た油	1/3カップ



- 1) トマトを5~6mm幅に切り、塩・胡椒をふる。
- 2) ボウルにコーンミールを入れ、切ったトマトの両側にコーンミールをまぶす。
- 3) ベーコンを炒めたときに油をフライパンに入れ加熱し、中火で2)のトマトの両面を茶色くなるまで揚げる。

* 緑のトマトはお店に出回る時期が限られている。

Southern Pecan Pie(6人分)

材料:	砂糖	1/2カップ
	バター(室温)	1/4カップ
	卵(軽くほぐす)	3個
	ピーカン	1カップ半
	塩	1/8 tsp
	バニラエッセンス	1 tsp
	コーンシロップ	1カップ
	9インチのパイ生地	1枚



- 1) オーブンを350度に温めておく。
- 2) ボウルに砂糖とバターを入れてクリーム状になるまで混ぜ、これに卵、ピーカン、塩、バニラエッセンス、コーンシロップを加える。
- 3) 焼いてないパイ生地に2)を入れオーブンで50~60分焼く。

この他、Black-eyed pea(缶詰あり)、Grits(乾燥粗引きとうもろこし。お湯で溶いてから塩やバターで味付け)、Pimento cheese(パンにつけたりサンドイッチに。出来合いはデリで販売)などが手軽に試すことができる南部料理の数々です。

気楽に行けるレストラン

Charly's Airport Restaurant

Williamsburg-Jamestown Airport
100 Marclay Road, Williamsburg
電話: 229-9256 www.williamsburgairport.com

15年以上もこの地域に住んでいる編集員も、つい最近まで知らなかったこのレストランは小さいカフェテリアを思わせるような飾り気のないお店。ホームメイドの食べ物をお客に出す事をモットーとしている。テーブルの間隔が狭いが、こじんまりとしていて、大きなガラス張りの窓から離着陸する小型自家用飛行機を間近に見ながら、のんびりとランチを楽しめる。一階が満席になると、二階へ案内される。営業時間は平日11時から3時迄だが土、日曜日は11時から4時迄のランチ時間だけのオープン。毎日、その日のスペシャルがあつて、アメリカ人大好物のロースト・ビーフ(マッシュポテト付き\$ 14.95)、Spaghetti with meat sauceなど、バラエティに富んだ献立に気を配っている。Seafood Bisque、その日のスペシャルスープ、チリなどのスープに焼きたてホヤホヤのパンが付いてきて、いずれもカップで\$ 3.50、ボールで\$ 4.75。温かいパンが添えられたサラダ(\$ 4.95～\$ 7.95)は4、5種類あり、お好みのドレッシングが選べる。サンドイッチ(\$ 6.95～\$ 7.95)も10種類程あり、ポテト・サラダ、コール・スロー、パスタ・サラダなどが付いてくる。子供連れのご家族でのランチにもお薦め。

River Room Dinner

508 Water Street, Yorktown, VA. 23690
電話: 898-3232 www.DukeofYorkMotel.com
営業時間: 毎日 7am～2pm
水～日 4pm～9pm

Coleman Bridgeの袂、York River沿いの一帯がRiver Walk Landingというお洒落なスポットに生まれ変わった。ビーチ側に、“Duke of York”という小さなホテルがあり、その一階にあるこじんまりとした、ごく普通のレストラン。シーフードが美味しいという友人の言葉を思い出し、Grilled Fillet Salmon with Crab and Lobster Sauce (\$ 17.95)を、連れはFried Seafood Platter (\$ 19.95)を注文。メインディッシュは全て、ハウス・サラダ付き、副菜も選ぶことが出来る。よく冷えたサラダに自家製の酸味の強いドレッシングがよく合う。メインもグリルしたサーモンにこくのある甘めのソースがよく絡み美味しい。連れのメインディッシュから海老とクラブケーキを試食してみたが、特にクラブケーキは最高。アペタイザーのEscargot (\$ 7.95)、Oyster Cocktail (\$ 7.95)なども心惹かれる。次回はぜひ試してみたい。全体的にギリシャか地中海料理風。窓の向こうにはゆったりとYork Riverが横たわり、釣り船が行き交い、日が暮れるとライトアップされた橋が美しい。



La Bella Italia

1065 Laskin Rd., Virginia Beach
電話: 422-8536
2133 Upton Dr., Suite 128, Virginia Beach
電話: 301-3603 www.labellaitalia.com
営業時間: 月～土 11:30am～10pm
日 4pm～9pm



イタリア人によるレストランで、店舗によってメニューと雰囲気が多少違うらしい。今回行ったLaskin Rd.のお店はざくばらんな大衆食堂的で、Upton Dr.の方はちょっと気取った感じのレストランとの事。ドアを開けると、ショーケースにイタリアンデザートやチーズがずらっと並んでいて、棚にはパスタやオリーブなどの食材があり、買って帰ることが出来るようになっている。今回注文したパスタは、通称ポンゴレのLinguini with white clam sauce (\$ 11.95)とCapellini(カッペリーニ、トマト、バジル、ガーリック入り\$ 11.95)。ポンゴレは貝の身をふんだんに使っており、ソースがあつさりしていて油っぽくない。カッペリーニは美味しいが、量がかなり多い。レンガのかまどで焼いたピザ(ポータベラなどの野菜のトッピング)は宅配ピザと段違いに香ばしくて美味しかった。ランチメニューは他に、サラダ(\$ 4.95～\$ 8.95)、サンドイッチ(\$ 7.95～\$ 8.95)、パスタ(\$ 8.95～\$ 13.95)などがある。ディナーはこれより高め。

Purple Cow

981 Laskin Rd., Virginia Beach
733 Eden Way North, Suite 400, Chesapeake
(Town Place at Greenbrier)
電話: 233-7269(両店共) www.purplecowdine.com
営業時間: 月～木 11am～9pm、金 11am～10pm
土 10am～10pm、日 10am～9pm

壁やテーブル、椅子が紫色のちょっとユニークなレストラン。今回は最近できたChesapeake店へ行ってみたが、50年代調の音楽とジュークボックスでレトロ感覚。ホームメイドと言われるメニューはサンドイッチ、ラップ、ハンバーガー、ホットドック、スープ、サラダ…と目移りするほどいろいろ。まずアペタイザーでSlidersと呼ばれるミニサイズのチーズバーガー(\$ 2.99/2個～\$ 8.99/8個)を注文、これがなかなか美味しい。Philly Cheese Steak (6インチ\$ 6.99、12インチ\$ 11.99)もペロッと美味しく頂けたし、連れが注文したQuesadilla (\$ 6.99)は結構なボリューム。メインには小さなサラダやフレンチフライなど2種類を選べるようになっている。デザートやパープルの飲み物(シェイクやスムージー)がこのお店の売り物と言うだけあって、Cowabunga S “MOO”thie (ブルーベリー、ザクロ、緑茶、ビタミンC入り、\$ 3.99)は飲みやすく美味しい。子供は勿論、大人も楽しめるようビールやカクテルもある。次回は評判だという She Crab Soup(カップ\$ 4.99、ボウル\$ 5.99)を試してみたい。全席禁煙。

Tea Time が貴女に送る生活の智恵(その3) 家の中の日常品大活躍！

Pam Cooking Spray



塗りたてのマニュキアにシュッ。じっと待つより速く乾いてくれます。

油のこびりつきやペンキにシュッ： 例えは… 自転車やチェーンソーのチェーン
手についたペンキや油汚れ
開かない窓枠やドア

髪の毛についたチューコインガムをとるのにシュッ。髪の毛を切らずにすみますヨ。

紅茶



残った紅茶… 柔らかい布を残った紅茶に浸して鏡を拭いてみてください。拭き跡も残らずピカツ。
観葉植物や庭の草花に水の代わりにあげてください。

濡らしたティーバッグ… 疲れ目の上において15分。すっきりいい気分。
日焼けでひりひりする部分にあててください。赤みや痛みがおさまります。
(広範囲の日焼けにはバスタブに張った水に冷めた紅茶を大きなティーポット1~2杯加えてつかります。)

☺ 紅茶に含まれている抗酸化作用は人間のみならず草花にも効用があるそうです。ただしミルクを加えると効果が弱まるとのことです。

砂糖

熱いものを飲んで舌を火傷してしまったら、砂糖を舌の上にのせて口を閉じ、しばらく待ちます。
砂糖が口の中で溶けていくのと同時に火傷のヒリヒリも癒されていきます。

片栗粉/コーンスターク

バービー人形に服を着せようと戦苦闘… 女の子のママには心当たりがありますよね。
そんな時は片栗粉をぱらぱらと振りかけてやればす～んなり着せられるんです…。

コカコーラ

車のバッテリーの腐食を取り除いてくれるのはよく知られていますが、ガレージの床やドライブウェーの油じみにかけて一昼夜おいてみてください。髪の毛についたガム取りにも使えます。

☺ 他にもコカコーラの驚きの利用法が！ http://members.tripod.com/~Barefoot_Lass/cola.html

Gatorade

頭痛持ちの方に朗報。カップ2、3杯のGatoradeがよく効くそうです。

ペーパータオル



熔けたろうそくがポタリ…。とくに絨毯やカーペットに落ちたろうそくは厄介です。これを取り除くにはろうそくのしみにペーパータオル(柄なし)、その上にいらない布をかぶせ、上からアイロンを10秒ほどあてます。熱で溶けたろうそくがペーパータオルと布の方へ吸収されて簡単に取り除けます。ペーパータオルにしみがついてこなくなるまで繰り返し、もしもカーペットにろうそくの色のしみが残ったら、アイロンの熱が残っているうちにstain removerを少量たらし、濡れた布でこります。

Crazy Glue

紙で指を切っちゃった！スパッと切れた小さい切り傷であれば、傷口をきれいに乾かし後、少量のCrazy Glueを傷口にたらし、ティッシュペーパーをあてて上から傷口を押さえて閉じます。
しばらくして乾いたらティッシュペーパーも傷の上にくつづいて少々残りますが、これもしばしの間の絆創膏代わり。他のタイプの傷には試さないように！

安全ピン

静電気の解消法です。スカートがスリップに、或いはスラックスがストッキングや靴下にまとわりつく時は、裾の内側に小さい安全ピンを留めておくと解消できます。

コンディショナー

旅先でシェービングクリームを忘れてきたのに気がついた時、荷物を少しでも減らしたい時、コンディショナーがシェービングクリームの代わりに使えるのをご存知でしたか。ずっと安上がりの上、足もスペースの仕上がり。買ってきたコンディショナーが気に入らなかつた時の廃物利用にも。

イベント情報

Visual Arts



Beyond the Edge of the Sea: 深海中の様々な命

Karen Jacobsenの水彩画、天体のイメージ、海中の探検写真集など展示。
11月2日迄
Muscarelle Museum of Art, College of W & M, Williamsburg
電話:221-2700 www.wm.edu/muscarelle

Around the World with Jim McClellan

元Norfolk Southern会社の副社長が退職後に世界中を旅行した時に撮った写真や彼のアートコレクションを展示。
11月9日迄
Smithfield Cultural Arts Center, Smithfield
電話:357-7707 www.smithfieldarts.org

American Chronicles: The Art of Norman Rockwell

41点のオリジナル油絵、図案、ポスター、雑誌の表紙絵などを展示。
11月9日-2月1日
Chrysler Museum of Art, Norfolk
電話:664-6200 www.chrysler.org

ダンス



Luna Negra Dance Theater

ラテン、アフロ・カリビアンスタイルのダンス。
11月14日(金) & 15日(土) 8時 \$30～\$35
The American Theatre, Hampton
電話:722-2787 www.theamericantheatre.com

Todd Rosenlieb Dance and Virginia Symphony Orchestra

ホリデークラシック。
12月18日(木) 8時 Chrysler Hall, Norfolk
12月19日(金) 8時 Ferguson Center, Newport News
\$23～\$83
電話:626-3262 www.trdance.org

Moscow Ballet's "Great Russian Nutcracker"

モスクワバレエ団がお送りする、お決まりホリデーの“くるみ割り人形”。
12月27日(土) 4時 & 8時 \$24～\$64
電話:385-2787 www.sandlercenter.org

クラシック・ミュージック



Midori

バイオリニスト“みどり”のソロ・リサイタル。
11月1日(土) 8時 \$27～\$57
Sandler Center, Virginia Beach
電話:385-2787

The Elixir of Love

Donizettiのロマンティック・コメディーオペラ。
11月14日(金)8時、16日(日)2時半、19日(水)7時半
21日(金)8時、23日(日)2時半 \$27～\$110
Harrison Opera House, Norfolk
電話:673-7282 www.vaopera.org

The Planets: Virginia Symphony

イルージョンで作り出すスペースと女性コーラスによる壯観なHolst作曲の“The Planets”や夢のようなDebussy作曲の“ノクターン”など。
11月22日(土) 8時 \$23～\$83
Chrysler Hall, Norfolk
電話:892-6366 www.virginiasyphony.org

Boston Pops Esplanade Orchestra

人気あるオーケストラのホリデー・ショーケース。
12月2日(土) 7時半 \$77～\$97
Ferguson Center, Newport News

Theater

Elton John's Aida

トニー賞獲得、武勇伝のブロードウェイ版。
10月24日～26日
Sandler Center for the Performing Arts, Virginia Beach
電話:340-5446 www.sandlercenter.org

Monty Python's Spamalot

2005年、トニー賞獲得のベストミュージカル・コメディで家族と共に楽しめる。
11月11日(火)～14日(金) 8時、15日(土) 2時 & 8時
16日(日) 1時 & 6時半 \$25～\$61
Chrysler Hall, Norfolk
電話:664-6464 www.sevenvenues.com

Nunsense

尼僧のユーモア溢れるミュージカルショー。
11月14日(金) 8時、15日(土) 2時 & 8時
\$37～\$47
Ferguson Center, Newport News

ブロードウェイの “Spirit of Christmas”

おなじみのホリデーソング、目を瞠るような衣装、素晴らしい冬のワンダーランドのステージを家族揃って楽しめるエンターテーメント。
12月12日(金) 7時半、13日(土) 2時 & 7時半
\$25～\$37
Ferguson Center, Newport News

Japanese in Virginia

只今！ 皆様に可愛がっていただいている “Tea Time” の初代編集長です。10年振りに Newport News の我が家に戻り、昔から憧れていた半分リタイアの生活を始めました。半分というのには、何もしないでただ遊んで暮らすのはつまらないので、何か退屈しない程度には仕事らしきものもして、後はゆっくりしようというわけです。東京では日本の同時通訳者の草分けとしてその実力と実績で有名な原不二子率いる Diplomatt 社で原の後進を育てるべく通訳の養成所の運営を任せられていましたので、仕事への達成感、やり甲斐はありましたが、自分自身に使える時間は殆どない、それこそ分刻みの忙しい毎日を送っていましたので、ここでのんびりした生活に慣れるにはしばらく時間がかかりそうです。

という訳で早速取り掛かったのが、私が CNU で日本語講師をしている時に校庭にあった Washington DC から移築された燕(えん)南(なん)(京都の薮の内流)のお茶室の修復です。その後 CNU では管理保管ができなくなって今は Newport News Park に放置されているような状態で、中は荒れ放題。現在はお茶室として使えるような状態ではなく、このまま何もしなければ、貴重な日本の文化遺産が朽ち果ててしまうしかなく、それを指をくわえて見ているのは日本人として何とも歯痒いので、修復に漕ぎつけようと Internet や人のネットワークを駆使して頑張っています。5月にお茶室の外で開かれた春のお茶会から約5ヶ月を経て、修復の見積もりを取ってもらうところまでは漕ぎつけたものの、それらの費用を Newport News 市が出してくれるのかどうか、お役人相手のことでまだまだ先の長い話ですが、これは誰かが動かなければならないと思っています。この修復の最大の目的は日本の優れた文化遺産を守ると同時に、このお茶室を毎週しているお茶のお稽古に使って、日本人とアメリカ人の交流の場にすることです。

又、地域の日本人の方々に利用していただきたいと、日本語の Website、East Wind (www.eastwindva.com) も立ち上げました。アメリカで働くための Visa のこと、アメリカ生活に欠かせないお助けマンのこと、売ります・買いますコーナーなどなど情報満載で発信していますので、是非利用していただき、皆様のご意見もどんどん反映させていきたいと思っていますので、Tea Time 同様可愛がってくださいね。

尚、Tea Time ダイジェスト版も毎回 East Wind に載せてています
（佐々木 美穂子）



ご寄付 ありがとうございました

静岡の安田様
Hampton の Kay Nimo 様

☆「Tea Time」は日系企業「CANON」社様の
ご協力で印刷されています。

掲示板

⇒'Noevir' Japanese cosmetic from Ginza Tokyo

日本のノエビア化粧品の販売をいたしております。
商品の詳細、ご購入はウェブサイトでご利用いただけます。

www.mynoevrbiz.com/vabeach

商品、ノエビアのお仕事への質問等がございましたら、

Noevir-vabeach@hotmail.com

Noriko Carberry までEメールをお送りください。

⇒三昧線を教えてくださる方をさがしています。

恵美子 Frydenlund

電話：515-6193

⇒心も体も癒されたいあなたに！！

DC エリアにある巨大アジア風スパ。お薦めです。

SPA WORLD

13830-A10 Braddock Road, Centreville, VA 20121

電話：703-815-8959 www.spaworldusa.com

⇒ニューポートニュース補習授業校古本市＆バザー

古本他、手作りの軽食、お菓子、飲み物も販売いたします。
また、日本大使館領事出張サービスも同時開催予定です。
パスポート手続き、在外選挙人名簿登録、事前申請で
更新パスポートの当日受領も可能です。

日時：11月22日(土) 9時半～3時

場所：ニューポートニュース補習授業校、体育館にて。

Peninsula Catholic High School

600 Harpersville Road, Newport News, VA 23601

ホームページ：www.geocities.jp/nnjs_us/index.htm

古本のご提供等、電話：286-1007

⇒緊急！！代行教員募集中！！

ニューポートニュース補習授業校では、代行教員を募集しています。詳しくは上記サイトをご覧ください。

⇒メールをお待ちしています。

「Tea Time」で取り上げて欲しい話題、ご意見、ご希望
なんでもメールしてください。大歓迎です。

Ocha_va@yahoo.co.jp



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5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) Setsuko Orr

117 Holdsworth Rd., Williamsburg, VA 23185

Tel: (757) 229-9789

Eメール・アドレス：ocha_va@yahoo.co.jp

編集者：田中洋子／安田千秋／温子 Smith／節子 Orr／小島まち子