



Tea Time



第39号 2010年10月15日

世界中で記録的な暑さが報告された夏も終わり、ようやくホッと一息、という人が多いのではないですか。天高く澄みわたり、青い絵の具を溶かしたような空を見上げていると、何だか活力が湧いてくるような気がしますね。この過ごしやすい、涼やかな気候がいつまでも続いて欲しいのですが、四季はそれぞれ等しく移り変わるもの。やがて来る寒さに向かいながら、すでに一年の残りを指折り数えていくようです。やり残したことはありませんか。忘れ物はありませんか。あつたら気力も体力も充実するこの時期にぜひ取り掛かりましょう。蟻のように憂いのない冬を迎え、一年を見送る準備を始めたいですね。

ホリデーシーズンらしく「Tea Time」では、手早く出来るパーティ料理、日本風の美味しいケーキ、そして和菓子などのレシピを特集で取り上げています。気の置けない仲間と、または家族うち揃って、温かい、楽しい集いのお手伝いができますように。また乾杯好きのあなたには、下記のおしゃれなカクテルをお届けしました。ぜひお試しを。

Tea Time のウェブサイトはこちらから

<http://teatime-va.jimdo.com/>



サングリア&ワインカクテル

簡単、お手軽だけどちょっとおしゃれ！是非お試しください。

サングリア



材料

赤ワイン 500cc
ブランデー 50cc
オレンジジュース 250cc
果物(オレンジ、りんご、レモン、ライムなど)

作り方

- フルーツは全て(5mm~1cm)のさいの目切りにし、ブランデー、ワインと共にピッチャーに入れる。
- 飲む直前に氷を入れ、グラスに注ぎ入れる。
※フルーツは、キウイ、パインアップル、メロン、トロピカルサングリアにするなら、マンゴやスターフルーツなどを入れても楽しい。
※アルコールの飲めない方には、ワインとブランデーの代わりに、グレープジュースとライム果汁を加えても美味しく頂ける。

オペレーター



材料

白ワイン 300cc
ジンジャーエール 300cc
レモン(又はライム)果汁 1Tbs

作り方

- 氷を入れたグラスに白ワインとジンジャーエールを1:1の割合で注ぐ。(白ワインは好みで多く入れても可)
- レモン(ライム)果汁を加えて混ぜる。

ミモザ



材料

スパークリングワイン 500cc
オレンジジュース 500cc
オレンジ 1個

作り方

- よく冷やしたスパークリングワインとオレンジジュースを1:1の割合でグラスに注ぎ、混ぜる。
- オレンジをカットしてグラスに飾る。



キティー



材料

赤ワイン 500cc
ジンジャーエール 500cc

作り方

氷を入れたグラスに赤ワインとジンジャーエールを1:1の割合で注ぐ。

家庭で作るパーティー料理

パーティーシーズン到来！家族で、お友達同士で、テーブルを囲みませんか？

鴨のオレンジソース

材料(4人分)

鴨胸肉	2枚
塩	少々
黒こしょう	少々
きのこ数種 (マッシュルーム、椎茸など)	150g
アスパラガス	8本
人参	1本
サラダ油	1tsp

オレンジソース	
赤ワイン	100cc
砂糖	1Tbs
はちみつ	1Tbs
醤油	1Tbs
コンソメ	1/4個
水	2Tbs
オレンジ果汁	1個分(皮はゼストに)
コーンスターク	適宜



作り方

- 鴨肉は皮目にフォークなどで全体に針打ちし、軽く塩、コショウして薄くサラダ油をしいたフライパンで、皮目を下にして焼く。
- 鴨から出てきた油を身の方へかけながら5~6分焼き、網の上などに置き、アルミホイルをかぶせておく。
- 焼き上げたフライパンの油を少し残してふき取り、ソースの材料を加えて、1/2くらいに煮詰め、おろしたオレンジの皮(1個分)を加える。
- 水溶きのコーンスタークでとろみをつける。
- 人参は5mm角で10cm長さの拍子木に、アスパラも10cm長に、きのこは5mm厚にそれぞれ切り、さっと蒸し焼きにする。
- 鴨を2~3mmにスライスして5.の野菜と器に盛り、4.のソースをかける。
※ 付け合わせは、クリスマスカラーの赤や緑のピーマンも使える。

ロブスターの焼きポン酢

材料(4人分)

ロブスター	4尾	柚子胡椒	1tsp
青じそ	4枚	ポン酢	2Tbs
クレソン	20g		
ルッコラ	20g		
バター(溶かし)	1Tbs		
塩	少々		



作り方

- ロブスターは、腹側の殻をキッチンバサミで切り取り、身を取り出して酒少量と塩をふって殻へ戻し、450°Fのオーブンで軽く焼く。(半生)
- 再度身を取り出し、一口大に切って元の殻へ戻しバターを表面に塗り、450°Fのオーブンで5~6分焼いて火を通す。
- 青じそは千切り、他の野菜は一口大に切り、さっと水にさらしてから、よく水気を切る。
- 器にロブスターを盛り付け、食べる直前に3.の野菜を柚子胡椒を溶いたポン酢で和え、ロブスターの上に天盛りにする。
※ 野菜はベビーリーフミックスなども使える。

キルシュトルテ

チョコレートとサワーチェリーを使ったドイツ菓子です。チェリーをラズベリー等に替えるても…

ココア生地(28X32cm天板一枚分)

材料

薄力粉(Cake Flour)	40g
コーンスターク	20g
ココア	15g
卵黄	3個分
グラニュー糖	25g
卵白	3個分
グラニュー糖	50g

サワーチェリーシロップ煮	
材料	
サワーチェリー	1缶
又はラズベリー	150g
グラニュー糖	30g
レモン果汁	1/2個分
キルшу	1Tbs
(又はラム酒)	

作り方

ココア生地

- ココア、コーンスターク、薄力粉を2回ふるっておく。
- 卵黄は砂糖を加えてよく混ぜておき、卵白は7分目程度に泡立てたら、砂糖を3回に分けて加えしっかりとしたメレンゲを作る。
- 卵黄の生地にメレンゲを2回に分けて加え、軽く混ぜる。ふるっておいた1.を加えてゴムべらでさっと切るように合わせる。
- オープンシートを敷いた天板に生地を流し入れ、355°Fのオーブンで15分ほど焼き、冷ましておく。

チェリーのシロップ煮

- サワーチェリー缶のジュースに砂糖、レモン果汁を加えて煮立てる。
- チェリーを加え弱火で煮て、沸騰後火を止め、キルшуを加えて冷ます。
(サワーチェリー缶が無い時は、ラズベリーを使用)

クリームシャンティ

材料

Heavy Cream	1pint
グラニュー糖	50g
キルшу (又はラム酒)	1Tbs

トッピング

板チョコレート	適宜
---------	----



クリームシャンティ

Heavy Creamに砂糖を加え泡たて、キルшуを加える。

仕上げ

- ココア生地に浅く切れ目を入れ、チェリーのシロップを塗る。
- クリームシャンティを生地に塗り、4cm幅に切り、チェリーを並べて端から巻く。
- ロール状のケーキを皿又は台になるもの上に乗せ、残りのチェリーを乗せた生地を巻きつける。
- 表面にクリームシャンティを塗り、冷蔵庫で少し休ませる。
- 星の口金などを入れた絞り袋でクリームシャンティを絞り、デコレーションし、削ったチョコレートをトッピングする。

※ 巻きつける生地を増やすと、大きなケーキにすることが出来る。

※ ココア生地にクリームシャンティを塗り、バナナや苺を芯にして巻く。表面にもクリームを塗りココアや削ったチョコレートなどで飾ればブッシュ・ドゥ・ノエルになる。



家庭で本格手作り和菓子

日本の味を手作りしてみませんか？ 基礎から応用まで、コツさえつかめば意外に簡単！

餡作り(粒餡、白餡)

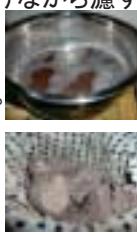
材料

小豆(日本産)	1袋
Lima Beans(白餡の場合)	
水	適宜
砂糖	晒し餡の50~60%



作り方

- 小豆(Lima Beans)は、虫食いや不純物を除いて洗い、たっぷりの水に一晩浸しておく。
- 小豆の水を切りたっぷりの水を加えて茹で、沸騰したら挿し水をし、再度沸騰したらザルにあけ、水を掛け済みをする。
- 鍋に小豆(Lima Beans)とたっぷりの水を入れ、柔らかくなるまで煮る。(圧力鍋使用時は沸騰後10分加熱)
- 大きめのボウルにザルを置き3.を移し、水をかけながら濾す。(ボウルに入りきらない時は2回に分ける)
- 濾し液に餡が沈殿したら上澄みを捨て、水を加えて再度沈殿するのを待ち、上澄みを捨てる。
- 5.を繰り返し、上澄み液が透明になったらザルに晒し布巾を置いて餡の水気を絞る。(一度に絞りにくいので、2~3回に分けて絞る)
- 粒餡の場合は煮上がった小豆を茹で汁ごとボウルに移して水を1~2カップ加え、濾し餡と同様に上澄み液が透明になるまで晒す作業を繰り返し、晒し布巾で水気を絞る。※この状態で冷凍すると2~3ヶ月保存できる。



餡を煮る

- 出来上がった生餡の重さを量り(1回に煮るのは、300g位が作りやすい)その50~60%の砂糖を量る。
- 鍋に餡の半量と砂糖を入れ中火で煮ていく。
- 餡に砂糖が溶けたら残りの餡を加え、焦げないように、ゆっくり混ぜながら煮る。
- へらでくつろぎ落とし、ピンと餡が立つくらいで火からおろす。
- バットなどに少しずつ小分けして冷ます。



緑が白玉粉(粘米粉)、赤は上新粉(糯米粉)

生八橋

材料(6~8個分)

上新粉	40g
白玉粉	20g
水	60~70cc
砂糖	80g



作り方

- 白玉粉をパイレックスボウルに入れ、水を少しずつ加えてよく練り混ぜる。
- 砂糖を加えて混ぜ、上新粉と残りの水を加えてよく混ぜる。
- ラップをしてレンジ(600W)に1分かけ、取り出してよく混ぜ、さらに1分レンジにかけては混ぜる作業を3~4回繰り返す。
- 生地が餅状になり弾力が出たら、シナモンときな粉をバットにふるい入れ、その内で生地を何度も折りたたむ。
- シナモンときな粉をふった台に取り出し、麺棒で1~2mm厚さに伸ばし、7~8cm角にカットする。
- 粒餡を6~8等分にし、5.の生地の端寄りに乗せ、片方を折り返して三角にし、軽く押さえる。

季節の和菓子(栗饅頭)

材料(8個分)

中力粉(All purpose)	110g	白餡	160g
卵	1個	栗甘露煮	8個
蜂蜜	10g	卵黄	1個
砂糖	50g	みりん	1/2tsp
バター	10g	重曹(ベーキングソーダ)	All purpose 適宜
ベーキングパウダー	1/4tsp		
重曹(ベーキングソーダ)	1/4tsp		



作り方

- ボウルに柔らかくしたバターと砂糖を入れてよくすり混ぜる。
- ときほぐした卵を少しずつ加え混ぜ合わせ、蜂蜜を加えた後、湯煎にかけて砂糖を溶かす。
- ベーキングパウダーと重曹を少量の水で溶かし加える。
- ボウルを水に浮かべて冷まし、ふるった粉を加えさっくり混ぜ、冷蔵庫で1時間以上休ませる。
- その間に餡を8等分し、栗を包んで丸めておく。
- 休ませた生地を薄力粉を入れたバットに入れ、折りたたむようにして扱い易い生地にする。
- 生地を8等分し、餡玉を包んで天板に並べる。
- 卵黄にみりんを加えて溶いたものを刷毛で表面に塗り、355°Fのオーブンで13~15分焼く。

花びら餅(お正月、初釜などでお馴染みの味)

材料(10個分)

雪平生地		味噌餡	
白玉粉	100g	白餡	100g
水	180cc	白味噌	1Tbs
砂糖	100g	水	1Tbs
卵白	1個	白餡	80g
砂糖	10g		
食紅、片栗粉	適宜		



牛蒡蜜煮

牛蒡は皮を剥いて12~13cmに切り、柔らかく茹でた後、2mm角の拍子木に切り、水と砂糖 2:1 のシロップを煮合せる。

作り方

- 白玉粉に水を少しずつ加えて耳たぶくらいの固さに練り、残りの水を加えて溶きのばす。
- ラップをして600wで1分半加熱しよく混ぜ、ラップを取ってさらに1分加熱し餅状にする。
- 砂糖の1/3を加え混ぜ、1分加熱してよく混ぜる。
- 残りの砂糖を2~3回に分けて加え、その都度1分加熱しよく混ぜる。
- 白餡を加えて混ぜ1分加熱し、卵白に砂糖を加えてメレンゲにしたものを加え混ぜ、さらに1分加熱する。
- 生地の1/5を取り出して食紅少量を加えてピンクに染める。
- バットに片栗粉を敷き、その上に生地を取り出して何回かたたみこんで、扱いやすい生地にする。
- 味噌餡は材料を合わせてレンジに1分かけ、10等分する。
- 白い生地、ピンクの生地を各々10等分にして丸める。
- 片栗粉を打った台に白い生地の上にピンクの生地を重ね直徑10cm厚さ3mmくらいの楕円に伸ばす。
- 生地に味噌餡とごぼう蜜煮を置き、二つ折りにする。



レストラン情報



Saffron Indian Bistro

4532 Columbus Street

Virginia Beach (タウンセンター)

TEL: 644-6904 <http://saffronvabeach.com/>

月一木 11:30-2:30 5-10 土 12-11

金 11:30-2:30 5-11 日 12-10



タウンセンターの屋外駐車場から道を挟んですぐの、お洒落なインド料理店。中はかなり広く、ゆったりしている。ランチではバッフェを食べに来る人で混んでいたが、私たちは一品料理を注文してみた。アペタイザーではVeg. Pakora (\$4、野菜をレンズ豆の衣で揚げたもの、タマリンドソース付)。なかなかいい味をしている。Madras Curry Masara (\$17、エビかホタテを選択、ライス付)は、スパイスが効いてコクがある。ライスもいいが、Naan (\$2.50)と一緒にいただくと美味しい。注文する際に辛さの好みを訊いてくれるので、辛いのが苦手な人でも大丈夫。Tandoori Chicken Half (\$12)はグリルした野菜がたっぷりついてきた。今回、チキンの味はよかつたが、少しドライで硬い気がしたのは残念。ハーフでも量が多いので、シェアする方が無難。ドリンクは、インド料理では定番のMango Lassi (\$3、マンゴ味のヨーグルトドリンク)とChai (\$2.50)を注文。マンゴラッシーはフルーツのコクがあつて美味しいドリンク。チャイはミルクと砂糖が少し加えてあり、カルダモンやクローブの香りがした。これ以外にもメニューは豊富で、Biryani(香辛料を加えた肉やシーフードの炊き込みご飯)やAchar(漬物)、さらにベジタリアンのメニューでは、Palak (spinach) Paneer(ほうれん草とカッテージチーズのカレー)やBhindi Masala (オクラのカレー)などがある。今回お腹がいっぱいで断念したデザートと共に、次回試してみたい。

Pho79

Jefferson Commons



12551 Jefferson Avenue #213

Newport News

TEL: 877-1213, 877-1214

平日 11-9 土日 11-10

待望のベトナム麺レストランがニューポートニューズにやって來た。ガラス張りの明るい店内は活気に満ち、ウェイターの丁寧な応対が嬉しい。アペタイザーの生春巻き(2個\$2.95)、揚げ春巻き(2個\$2.50)、ライヌードルに薄切りの牛肉をたっぷりとのせたPho各種(小\$6.95 大\$7.95)やグラスヌードル(クリアヌードル)やエッグヌードルにシーフードをのせたものなど、どれもだしの効いたスープがさっぱりとした口当たりながら味わい深く飽きのこない味。野菜もたっぷりとれるので、とてもヘルシー。他にもご飯の上に串焼きの肉や海老をのせたもの、ベトナム風サンドイッチなどもあり、バラエティが楽しめる。気軽にに行って、値段もリーズナブル。ぜひうちのお気に入りに加えたい。

CINEBISTRO

PENINSULA TOWN CENTER

4401 West Claiborne Square

Hampton TEL: 325-8896

www.CobbCineBistro.com

上映時間は、新聞又はウェブでご確認のこと。

お洒落なショッピング・タウンとして生まれ変わった Peninsula Town Center 内にオープン。エスカレーターを上ると、ロビーがあり右側にカウンター・バーがある。さらに右端にはボーリング場も完備。シアターは八室あり、映画を選ぶことができる。各シアターの入り口にメニューが置いてあり、指定の席に着くとウェイトレスがオーダーを取りに入る。映画が始まると前に食事と飲み物を持ってきてもらうには、少し時間に余裕を持たせて行くことをオススメ。カクテルやワイン、ビールもあるので、アペタイザーも充実している。Ginger Tuna and Salmon Spring Roll (\$13), Crab Cake Sandwich (\$14.5), Fish and Chips (\$15.5)とドリンクをオーダーしてみた。映画を見ながらフォークとナイフを使うのは何だか不思議な感じがする。肘掛け椅子についているテーブルが小さ過ぎるのが残念。暗いシアター内でワイングラスやカクテルグラスを扱うのも骨が折れそう。でも、新しい趣向を試してみるのも一興。

Kero Sushi

5005 B Victory Blvd., Yorktown

ランチ: 火一日 11-3 TEL: 833-6652

ディナー: 火一木 5-9:30 金土 5-10:30 日 5-9 月定休日

Kil Creek ショッピングセンター内に昨年7月にオープンした日本食レストラン。外観は普通だが、中に入ってみると広々とした空間に、新しく清潔な内装、日本風の装飾が可愛らしい。マネージャーのKinさんはニューヨークで修業をしたこだわりの寿司シェフ。何といっても一番のおすすめはお寿司。いつも新鮮で、日本のお寿司屋さんのように繊細にカットされたネタは感動もの。マグロや鮭といったネタはノースキャロライナの漁港から仕入れることもあり、とても新鮮。他店にはない巻貝(Conch \$4.5)、いなり寿司(\$3.5)、ホタテ(\$4.5)もメニューにある。うなぎ(\$4)も軟らかくてとても美味。(お寿司はすべて2貫での値段。)さらに嬉しいのはシャリが美味しい。よくありがちな硬い寿司飯ではなく、軟らかくて日本のお寿司屋さんに行ったよう。笹の葉をあしらったプレゼンテーションも繊細で日本の。中でも私のお気に入りはちらし寿司(\$12.95)。値段も手ごろで女性にはぴったりのサイズ。もちろんネタのマグロ、鮭、白マグロ、鯛、いくらも絶品。Dragon Roll (\$10.95)もお気に入り。アペタイザーで試してみたのはTai With Garlic Oil(鯛のカルパッチョ \$7.45)、天麩羅(\$6.95)、揚げ豆腐(\$4.95)、イカの丸焼き(\$8.95)、Kero Spicy Soup(\$5.95)。揚げ物もさっぱりしていて、すべて美味しかった。スープはタイのトムヤンクンのようだった。ハウスサラダ(\$2.95)の生姜の利いたドレッシングは本当に美味しい。Spicy Tunaや照り焼きチキン等も注文を受けてから作るというから、味がいいのも納得。パーティーに最適の個室もある。

Café do Brasil

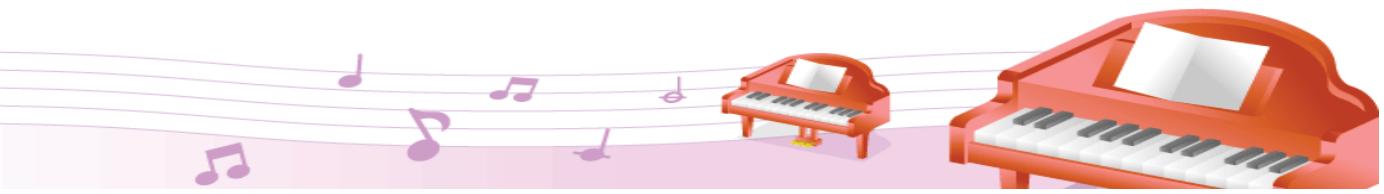
4260 Casey Blvd., Williamsburg

TEL: 220-2334 月-金 11-2



WilliamsburgのNew TownのはずれにあるHarbour Coffee というコーヒーショップは、美味しいコーヒーと軽食(サンドイッチやラップ)があり、周囲のオフィス街に働く人々の憩いの場となっている。その店内でつい最近、ブラジル料理のランチを出すという試みが生まれた。11時から2時の時間帯のみで、まだメニューの種類も大変少ないが、なかなか目先が変わって面白い。料理は、ブラジル野菜とお肉を使った家庭料理的なもの。Caldo de Mandioca(具沢山の野菜とビーフのスープ)、Salpicao(チキンとブラジル野菜のソテー)、Arroz Preto(赤ピーマンの入ったライス)、Feijo Preto(黒豆を煮たもの。甘くない)、Pao do Dia(タピオカの粉を使ったもちもち感がおいしいチーズフレッド)を試したが、野菜が一杯、油っぽくなく、ヘルシーで満足。他にはブラジル風ピザというのもあった。今はスタートしたばかりなので、様子を見ながら今後のメニューなどを決めていくそう。ぜひがんばって今まで味わうことのできなかったブラジル料理を色々供してもらいたいものだ。

イベント情報



劇場

Man of la Mancha ーラ・マンチャの男

セルバンテスの小説「ドン・キホーテ」を基にしたミュージカル。10月22日(金)8:00pm、23日(土)2:00pm & 8:00pm
24日(日)2:00pm \$45~\$65
Sandler Center for the Performing Arts, Virginia Beach
www.sandlercenter.org

Lion King

ディズニー映画でお馴染みの、ライオンキングのブロードウェイミュージカル。再びノーザン・オーブンへ。
11月30日~1月2日 \$54~\$300 Chrysler Hall, Norfolk
www.ticketmaster.com

Chorus Line

ブロードウェイの劇場で、コーラスラインのオーディションに参加するダンサーたちを描いた物語。
12月3日(金)8:00pm、4日(土)2:00pm & 8:00pm
\$40~\$60
Landmark Theater, Richmond
www.landmarktheater.net

Holiday Melody: The New Edition

100人を超えるパフォーマーが繰り広げる歌と踊りのクリスマスショー。
12月3日(金)8:00pm、4日(土)2:00pm & 8:00pm
5日(日)2:00pm \$42~\$52
Sandler Center for the Performing Arts, Virginia Beach
www.sandlercenter.org

Blue Man Group

ブルーマンは青い顔の3人組。芸術性、音楽性の高いユーモア溢れる無言パフォーマンス。
1月14日(金)8:00pm、15日(土)2:00pm & 8:00pm
16日(日)2:00pm \$32~\$67
Ferguson Center for the Arts Concert Hall, Newport News
fergusoncenter.cnu.edu

Color Purple

一組の黒人姉妹の波乱に満ちた40年を描いた重厚な人間ドラマ。1月28日(金)8:00pm
29日(土)2:00pm & 8:00pm \$37.50~\$67.50
Landmark Theater, Richmond
www.landmarktheater.net

Oklahoma!

アメリカ中西部の農場を舞台に、カウボーイと農家の娘との恋の三角関係を明るく陽気に描いた物語。
2月11日(金)8:00pm、12日(土)2:00pm & 8:00pm
13日(日)2:00pm \$40~\$65
Sandler Center for the Performing Arts, Virginia Beach
www.sandlercenter.org

クラシックミュージック・バレエ

BBC Concert Orchestra

イギリス放送協会(BBC)専属のオーケストラが奏でる多種多彩な音楽。11月9日(火)7:30pm \$42~\$72
Ferguson Center for the Arts, Newport News
fergusoncenter.cnu.edu

Handel's Messiah

クリスマス恒例のヘンデルのメサイア。
12月10日(金)8:00pm \$20~\$50
St.Bede Catholic Church, Williamsburg
12月11日(土)8:00pm \$20~\$50
Regent University, Virginia Beach
12月12日(日)2:30pm \$20~\$85
Ferguson Center for the Arts, Newport News
www.virginiasymphony.org

The Moscow Ballet's "Great Russian Nutcracker"

ホリデー恒例のくるみ割り人形。
12月15日(水)7:00pm、16日(木)7:00pm \$25.50~\$65.50
Sandler Center for the Performing Arts, Virginia Beach
www.sandlercenter.org

Tango Buenos Aires

アルゼンチン本場の情熱溢れるタンゴ。
3月4日(金)8:00pm \$29~\$44
Ferguson Center for the Arts Concert Hall, Newport News
fergusoncenter.cnu.edu

Russian National Ballet's Sleeping Beauty

ロシア国立バレエ団による「眠れる森の美女」。
3月20日(日)2:00pm \$22~\$52
Russian National Ballet's Romeo & Juliet
同団による「ロミオとジュリエット」。
3月20日(日)8:00pm \$22~\$52
Ferguson Center for the Arts, Newport News
fergusoncenter.cnu.edu





オンラインショッピング、クレジットカードのあれこれ

あと一ヶ月もすると、クリスマス商戦が始まります。クリスマスのお買い物をオンラインで済ます人が増え、クリスマス前のモール付近の大渋滞が少し緩和されてきたとか。あなたもコンピューターに向かって、オンラインショッピングをしてみますか？ただし、昨今の不況の波を受けて、詐欺行為が増えているようなので注意が必要です。安全面の点では、クレジットカードの番号の悪用や、個人情報の漏洩、商品が届かないなど、まだまだ心配な部分が多いのは確かです。

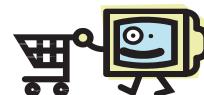
オンラインショッピング とは… パソコン上からインターネットで品物を注文、そのまま家まで配達してくれる仕組み。

★ まず、オンラインショッピングの長所と短所を考えてみましょう。

長所	短所
<ul style="list-style-type: none">外出せずに買い物できるので、時間が節約できる店員さんを気にせず、商品をじっくり選ぶことができる時間を気にせず、深夜でも買い物ができる家または指定場所まで配送してくれる近くにお店の商品を購入できる類似製品との比較ができる店頭にない商品がある場合もある店頭よりもサイズが豊富オンライン価格(店頭よりも安い)がある場合もある	<ul style="list-style-type: none">画面上の商品が実物と異なる場合がある(色、サイズなど)商品到着まで多少時間がかかる(早く2~3日、通常1~2週間)送料のかかる場合が多い(送料を割安にするためには、友人とまとめ買いが便利)返品する場合にも送料のかかることがほとんど安全なウェブサイトでないと、個人情報の漏洩・悪用など、セキュリティの問題がある

★ それでは、実際にオンラインショッピングをする場合の、商品を探す方法です。

- Google.com やYahoo.com などの検索エンジンで、商品名や店舗名を入れて探す
- Amazon.com など、様々な商品を扱っているサイトを使う



★ 安全なお店かどうかを確認するためには…

- 連絡方法(メールアドレス、電話番号、住所など)が明記されているか
- 質問をした場合、対応が早いか
- 返品・交換が可能か、またその際の条件をチェック
- セキュリティがしっかりしているか。クレジットカード番号を暗号化しているか。「Safe shopping guarantee」等のタイトルで、クレジットカード利用の場合の注意点や、そのお店としてセキュリティ対策をどう行っているかなどの説明があるかどうか
- 送料を確認

<編集員達が安心してオンラインショッピングしているお店>

- 富士山.com (www.Fujisan.com) - 日本の商品
- 西本貿易ギフト (www.atfresh.com) - 日本へのギフト
- Barnes & Noble (www.bn.com) - 書籍
- Lands' End (www.landsend.com) - 衣類
- Crate and Barrel (www.crateandbarrel.com) - 家具・キッチン用品
- Amazon (www.amazon.com) - あらゆる製品
- DHC (www.dhccare.com) - 化粧品

★ ただし、ここでとても大事なことは…

オンラインショッピングの際は
これを確認！

セキュリティ

セキュリティ

セキュリティ



- 自分の家のコンピューターのセキュリティがしっかりしていることが一番重要
(最低、抗ウィルスソフトが入っていること)
- パスワードを頻繁に変更する
- 画面の右下に、右図のような「鍵がかったアイコン」が表示されていれば安全なサイト
- クレジットカード番号や個人情報を盗まれないために、公共のコンピューターは利用しない
- クレジットカードの使用明細を常にチェックし、不審な支出がないことを確認する

オンラインオークション



同じくインターネット上で売買が行われるものに、オンラインオークションがあります。有名なのはeBayですね。ありとあらゆる品物が新品または中古品で売られ、よく探すと掘り出し物が見つかる可能性大です。ただし、販売する側が個人/素人という場合が多いので、様々なトラブルも多々あるようです。

<実際にあったトラブル>

eBayに登録しただけで買い物をしたことがないのに、突然注文した覚えのないサングラスと請求書が送られてきた。返品して、自分が注文していないことを多方面の関係者(売り手、PayPal、クレジットカード会社など)に納得させるまで、精神的なストレスや多大なる時間と労力を費やすこととなった。

これ以外にも、注文した品物が壊れて届いたり、注文したのに届かなかったりと、オンラインショッピングではありえない問題も起こるそうです。挑戦する人は、それなりのリスクがあることを承知しておきましょう。



クレジットカード情報

クレジットカードには、飛行機のマイレージやポイントが貯まるなど、様々な特典があります。賢く利用しましょう。

耳寄り情報 #1

Master Card やChaseでは、使った額の1% (または5%など)がキャッシュバックとしてアカウントに蓄積され、換金やギフトカードに交換できるサービスがあります。

耳寄り情報 #2

Discover Card では、オンラインショッピングで1回使いきりの Security Online Account Number と呼ばれる、実際のカード番号とは異なる番号を使うことができ、安全に買い物ができます。詳しくは下記にて。

耳寄り情報 #3

知らないうちに自分のクレジットカードを悪用され課金された場合でも、クレジットカード会社によっては返金してくれることがあります。

<http://www.discovercard.com/customer-service/security/soan.html>



旅の思い出 その2

北スペインの旅

この夏、北スペインの海辺の小都市 Gijon へ一人旅する機会に恵まれた。外国からの観光客は少なく、英語がほとんど通じないし、アジア系の人間もめったに見かけない。歴史を感じさせるいかにもヨーロッパ的な街並みもあれば、水も綺麗でよく整備されたビーチやヨットハーバーなどがあり、ぶらぶらと歩いて3~4日のんびりと過ごすのに丁度良い安全な街。地元の人々もとても親切だ。この地方は夏でも気温が80度止まりで、猛暑のVAからやってきた私としては大変有り難かった。乾燥したスペインの大地のイメージと違って降水量も多い。なだらかな丘陵や低い山地、豊かな緑と広がる海に恵まれ、夏になるとスペイン国内からの観光客は大勢訪れる。気ままな一人旅は気楽でよいが、一番の難点は食事時。店の外にもテーブルが並んで人々はのんびりドリンクや食事を楽しんでいるが、一人で食事をしている人はまずいない。ただでさえほとんど見かけない日本人が、それも一人で店に入ろうとすれば、やはり好奇の目が向けられる。意を決して店に入ってもスペイン語のメニューはちんぷんかんぷん。

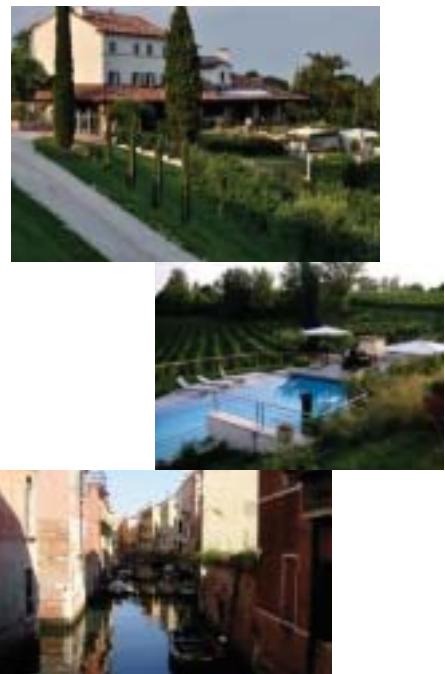
英語とスペイン語で妙な会話をしながらようやく注文しても、お目当てのものはなかなか食べられない。但し朝食だけは毎回楽しんだ。濃い目のコーヒーに熱々のミルクを目の前で注いでくれるいわゆるカフェオレが定番で、クロワッサンや美味しいペストリーと一緒に簡単な朝食をとる。地図を握り締めながら2日ほど歩き回った後は若干勇気も湧いてきて、ローカルバスに乗ったり、電車に乗って隣町に出かけたり、ささやかな冒険も。多くの観光名所がちらばる一大観光地では毎日移動だけで疲れ果てるのだが、今回は街の見所を全て徒步で周れ、ショッピングをしたりビーチ沿いに並ぶベンチに腰掛けて道行く人を眺めたり、と全くのマイペース。スペインの女性たちの靴に対するこだわり(石畳の街を決してスニーカーに妥協せず、ステキな靴をはいて闊歩する)に敬服し、又驚くほど多くの人たちが犬を連れ、電車にもお店にも一緒に行く様子を微笑ましく眺めていた。次回はぜひ気の置けない連れを伴って食事時も楽しんでみたいものだ。

(Williamsburg 在住 安田千秋)



北イタリアの旅

義父が元気な内に…と企画した家族旅行第二弾は、真夏でも気候が穏やかな北イタリアになった。ヴェニスから車で一時間ほど北に位置するコネリアーノの丘の上に建つヴィラを一週間借り切り、のんびりと優しく流れる時間を楽しんだ。若き日のヘミングウェイの実話に基づくラブストーリー『In Love and War』(1996年米映画)のロケ地の一つにもなったヴィットリオ・ヴェネト、食後酒で有名なグラッパの地バッサーノ・デル・グラッパ、アンドレア・パラディオによって設計・建築され、ユネスコ世界遺産にも指定されているヴィラ・ディ・マゼール、水の都ヴェニス本島、ヴェネチアンガラスで有名なムラーノ島、イタリアアルプスの麓の町ペルーノ。昼間立ち寄ったこれらの場所の余韻を楽しみながらキンキンに冷えたプロセッコで喉を潤し、ディナーに出かける。どのレストランも午後7時半を過ぎなければ開かない。ゆっくりと食事を楽しみ気がつくと真夜中を過ぎている。虫の音を子守唄に朝までぐっすりと眠る。エスプレッソマシンのブーンという音で目を覚まし、ガーデンから採ったばかりのトマトとバジル、前日近所の食材店で買ったプロシュートと卵でオムレツを作り、裏庭から採ったイチジクにマスカルポーネと蜂蜜を添えての朝食。イタリア人の人生の三大要素は、『アモーレ(愛して)、カンターレ(歌って)、マンジャーレ(食べる)』だと云うが、どうやら今回の旅で人生を楽しむことがいかにシンプルなものであるかを教えてもらったようだ。(NN在住 裕子 Thomas)



中東の旅



今回、アラビア海—紅海—地中海を通り、まさにアラビアの宝物を見てきました。サウジアラビアのドバイは50 年位前のオイルブームから巨額な富を得て、砂漠に大規模なイリゲーション(灌漑システム)を使い、海水から脱塩した真水を引き、町づくりに成功し、著しい発展をみせたアラブ州の1つで、超モダンな建物が建ち並び、埋め立てて出来た島は椰子の木が海中に浮かんでいるように見えるし、ともかく豊かな国という印象でした。エジプトでは対照的に文化発祥の地としてのいろんな宝物に感動しました。まずは 3500 BC 前の首都 Luxor にある Valley of the Kings では多くの国王が眠っているお墓を見ましたが、どの墓も見た目は丘に掘られた土壙のようですが、内部は細長く大きく、両側の壁には象形文字、絵文字で死後の世界や王を守る従者の姿などが水彩画で描かれていて美しいものでした。Temple of Luxor では巨大彫像(ピンクの御影石)モスク、巨大な柱廊、寺院に圧倒されました。最後に“Old Kingdom(4000 年前)”の頃につくられたピラミッドは神と崇めた国王の象徴としてつくったという、古代エジプト人の残したものに呆然としました。カイロにある博物館を見ずにエジプトの旅を終わりにすることは出来ないと思いました。それは King Tut の黄金のマスク、黄金の石棺、国王達のミイラ、各王の彫像、石碑、装飾家具、墓から移されたフレスコ壁画等素晴らしい展示品が収められているからです。この旅は私に大昔にこんな素晴らしい文化が栄えていた事を思い知らせてくれました。(Portsmouth 在住 田中洋子)

掲示板

日本人補習校主催 古本市・バザー 10月23日(土)

毎年恒例の人気古本市。おいしい手作り食品は早い者勝ちです！同日、日本大使館領事の出張サービスもあります。開催時間：10:30~2:30 お問い合わせ：nnjschool@yahoo.co.jp
場所：Newport News 補習授業校 体育館 (Peninsula Catholic High School)
600 Harpersville Rd., Newport News, VA 23601



編集員引退のご挨拶



前号をもちまして、12年間に渡り編集員として共に紙面づくりをしてきた田中洋子さんが引退することになりました。今後は一読者として私たちを応援してくれます。田中さん、長い間、本当に有難うございました。

★ 「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 に住む日本人女性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下さい。

(投稿先) Chiaki Yasuda(安田 千秋)

4905 Whithorn Circle, Williamsburg, VA 23188

Eメールアドレス: ocha_va@yahoo.co.jp

編集員：温子 Smith / 浩子 Yancey / 松尾 桂子 / 安田 千秋
裕子 Thomas / 小島 まち子