



# Tea Time



第40号 2011年3月15日



各地に記録的な寒さと積雪をもたらしたこの冬、いかがお過ごしでしたか。あまりの寒さに、冬ごもりを決め込んでいたあなた、待ちに待った春がきましたよ！このところ暑過ぎたり寒過ぎたりで、こんな異常気象で地球は大丈夫なのか、と心配になった人も多かったのではないのでしょうか。それでも空気が少しずつ緩んできて、いち早く察した植物が芽吹きはじめ、人間の取り越し苦労に過ぎないとばかりに、常軌を逸することなく季節は巡り、ほっとさせられますね。

「Tea Time」春号では、「日本の便利なもの、喜ばれる日本へのおみやげ」を特集に取り上げました。特に、いつも頭を悩ませる「アメリカからのお土産」は、普段から買い置きしておくといいものも多々あります。このよい季節、お花見がてらショッピング街を覗き、あれこれと品定めするのもいいかもしれませんね。さあ、縮こまっていた体を思い切り伸ばし、春の陽射しを楽しみましょう！！

「Tea Time」のウェブサイトはこちらからご利用ください

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

## バラのジャムー初夏の香りを食卓へー



りんごを加えて甘味をプラス！！

### 材料(4人分)

バラの花びら..... 80g  
りんご..... 300g  
レモン汁..... 1個  
グラニュー糖..... 100g  
白ワイン..... 100cc

### 作り方

- 1.花びらをガクから外し、さっと水洗いし、ザルにあけておく。
- 2.皮をむいたりんごは微塵切りにし、グラニュー糖、白ワインをふりかけ、弱火でりんごに透明感が出るまで煮る。
- 3.りんごの上にバラの花びらをのせ、レモンの絞り汁をまわしかける。
- 4.蓋をして、弱火のまま20分程度煮つめる。
- 5.花びらが大きいようなら、ハンドブレンダーで混ぜ合わせる
- 6.煮沸消毒をした瓶にすぐに詰めて蓋をする。

無農薬の庭のバラ、ハーブのバラ又はオールドローズ等。  
朝咲ききらないうちに摘み取ると香りがよい。  
量が足りない時は冷凍しておくともよい。

バラだけで香りを楽しむ！！

### 材料(4人分)

バラの花びら..... 100g  
水..... 500ml  
グラニュー糖..... 300g  
ペクチン\*..... 6g  
レモン汁..... 1個

### 作り方

- 1.花びらをガクから外し、さっと水洗いし、鍋に入れる。
- 2.水を加えて花びらのかさが半量になるまで静かに煮る。
- 3.ペクチンはそのまま入るとダメになるので、分量の砂糖と一緒にしておく。
- 4.花びらを煮ている鍋にレモン汁、グラニュー糖とペクチンを合わせたもの、を加え弱火で15分煮詰める。
- 5.熱湯消毒をした瓶に詰めてすぐに蓋をする。

\* ペクチンはスーパーなどの菓子材料セクションに売っている。

# 日本へのおみやげ – こういものが喜ばれています



国際化が進んで日本でも買えるアメリカの商品が多くなっていますが、日本ではまだまだ高価なことが多いため喜ばれるそうです。里帰りのときのリストにお役立てください。

商品名	説明
粉末サラダドレッシング	粉末なのでかさばらず、日本では希少価値。肉・魚のマリネなど、使い道もいろいろ。容器 (Cruet) 付き (約9ドル) のある Good Seasons ブランドや、Hidden Valley 製品など。サラダドレッシング売り場にて販売。
固形チーズ	保冷剤を入れたジップロックで包んでスーツケースに入れれば、長時間の旅でも大丈夫。
フレーバーコーヒー	クリスマス用など、季節限定のフレーバーコーヒーがお勧め。
ナッツ	日本では高価なマカデミアナッツ、ピーカン、松の実など。
ドライフルーツ	クランベリー、ブルーベリー、イチジク、あんず、プルーンなど。
ペーパーナプキン	きれいなデザインの入ったものが人気。
カレンダー	日本にないデザインやミニカレンダーなど。Barns&Noble などで、5~15ドル位。
リボン	きれいなリボンがアメリカでは超安価。
ポップ	安価で種類が豊富なアメリカ製品。
香り付きキャンドル	日本上陸のアロマキャンドルもお値段が高め。Yankee Candle など、2ドル位から。
香り付きサニタイザー	除菌が叫ばれてから需要が高まった商品。携帯用に手軽で、お値段も手頃。1.5ドル位から。Bath & Body Works、Victoria's Secret などで。
OPI のマニキュア	日本のネイルサロンで大人気のこの商品、日本で買うと2,100円！ Harris Teeter で約8ドル。その他、デパートや Trade Secret などにて。
Victoria's Secret 商品	可愛い下着やパジャマなどが人気。
Trader Joe's のエコバッグ	日本で通称「トレジョーのエコバッグ」。日本で買うと1,000円以上が、アメリカでは約1ドルから。
ペット用品 (洋服など)	ペット専門ブティックなどで購入。ペットを可愛がっている人にどうぞ。

\*\*\*\*\* 上記以外にも、下記のような商品が喜ばれているようです。(US Front Line 476号より抜粋) \*\*\*\*\*

- 電子レンジで作るポップコーン
- 料理好きに、「ウィリアムズ・ソノマ」や「ル・クルーゼ」などの調理グッズ
- 映画好きに、俳優ポールニューマンの「Newman's Own」製品や、監督フランシス・ Coppola のワイン「Coppola」
- Trader Joe's の Dark/Milk Chocolate Crisps、Milk Chocolate Hazelnut Treasures、Belgian Butter Waffle Cookies
- ハロウィーンやクリスマスなど季節の柄が ついたジップロックバッグ、サランラップ、グリーティングカード
- NY の人気ブランド「BUILT」のワインボトル入れやランチボックス用バッグ
- MLB や NBA のプロスポーツグッズ
- 近くの大学のロゴが入ったTシャツ、ペン、マグカップ
- アメリカの雑誌





## 日本で買える・・・スグレもの

さすが日本、便利な商品がいろいろあります。日本の製品は使う人の立場に立って考えられたものが多く、使い勝手がいいですね。

商品名	説明
魚焼きパック(電子レンジ用)	電子レンジで切り身の魚がこんがり焼けて、後片付けが簡単。 4パック入り300円、大判2パック入り280円。一般のスーパーで販売。
ルクエ または シリコンスチーマー	電子レンジで、肉、魚、野菜などの蒸し料理や煮込み料理が簡単に素早く出来るシリコン容器。東急ハンズや、楽天などインターネットで。3千円台～5千円台。
桜の葉、柏の葉、笹の葉 (真空パック)	10枚入りで200円位。東急ハンズ、クオカ(cuoca)、富沢商店などで販売。
食べるラー油	約2年前から爆発的な人気となったこの製品、ラー油に具材が入っていて、サクサク感があり、辛さは控えめ。白飯やラーメンに乗せたり、幅広い料理に応用できる。300～400円。
サランラップやクレラップのミニサイズ	アメリカでは絶対にお目にかかれない、15～22cm 幅のミニサイズ。小鉢やお茶わん、幼児用の食器にととも重宝。
お茶パック・だしパック	約10cm四方のフィルターパックで、茶葉やだしを入れて使い、使用後そのままゴミ箱へポイ。
ヒートテック(長袖 T シャツ、タイツ、ソックスなど)	驚きのテクノロジー、薄くて軽くて温かい・・・が謳い文句のユニクロ製品。季節商品のため、アメリカ唯一のNY店でも来秋また入荷予定とのこと。
使い捨てカイロ	最近ではアメリカでも見られる使い捨てカイロ・・・、ただし日本製ほど使い勝手がよくない。薄くて、貼ることができ、長時間もつ日本製がより便利。
キッチンマット	キッチンの床に敷く細長のマット。日本製は、抗菌、防臭、防汚、防カビなどの処理済み製品が多い。
置き畳・ユニット畳	敷くだけで簡単に和の空間を作ることができる。大手スーパーやインターネットで、半畳(82cmx82cm)が千円台～2千円台(厚さによる)。持ち運びには低価格のほうが軽くて便利。
目薬	種類が豊富な日本の目薬。麦粒腫(ものもらい・めばちこ)用には「ロート抗菌目薬」などを前もってさしておく予防にもなる。
ムヒ・キンカン	虫さされ・かゆみ止めの定番。塗った後のスーツとした清涼感がアメリカ製品では得られない。
虫除けシール	洋服や帽子などに貼って使用、12時間効果が持続。
スリッパ	家の中を靴で歩き回るアメリカ人には必要がないのか、日本のようにしっかりしたスリッパを見つけるのは難しい。日本製はデザインも豊富でおしゃれ。
便座シート	防臭防菌付きが一般的な、便座に貼るシート。暖房便座が一般的でないアメリカのトイレでも、これを使えば冬場座ったときに冷たさを感じなくていい。

\*\*\*\*\*アメリカ人にうける日本製品\*\*\*\*\*

- ❖印鑑(三文判)・・・ハンコを押すという習慣のないアメリカ人には物珍しいようです。
- ❖ボールペンや消しゴムなどの文房具・・・日本の文房具は通のアメリカ人の間でも評判。
- ❖おしゃれなUSBメモリー・・・ただファイルを保存するだけの事務用品でなく、ディズニーキャラやデザイン付きなど。



## 春のランチメニュー I

楽しい仲間と焼き立てパンで、手軽なランチなんていかがでしょうか

### パン作り (テーブルロール・ピロシキ・あんパン)

基本の生地(18個分)	スキムミルク	9g	
材料	ドライイースト	7g	
Bread flour	210g	温水(100度前後)	2Tbs
Cake flour	90g	卵	90g
砂糖	30g	水	70cc
	バター	40g	

### 作り方(基本生地)

- 1.ドライイーストは温水にふり入れ予備発酵させ、バターは室温に置く。
- 2.ボウルにふるった粉類の半量と砂糖、スキムミルクを入れ、1.のイースト、卵、水を加えてよく混ぜる。(スタンドミキサーを使用する場合は全量の粉を入れ、なめらかになるまで捏ねる。)
- 3.残りの粉を加え混ぜ、生地がまとまってきたら打ち粉(分量外)をした台の上へ取出し、手から離れて滑らかになるまでよく捏ねる。
- 4.バターを少しずつ加えながらさらによく捏ね、生地がうすくのびるようになったら大き目のボウルにバター少量(分量外)を塗り生地を入れ、ラップなどでカバーをし、90度位で40~50分発酵させる(一次発酵) ※オーブンを355度で3分ほど温め、直ぐに切った状態にして発酵に使用する。
- 5.生地が2倍ほどに膨らんだら、手のひらで生地を押さえガス抜きをし、ボウルから取り出してスケッパーで1個30g前後に分割し丸め、10~15分ベンチタイムを取る。
- 6.テーブルロールはベンチタイムの後、再度丸め直してアルミケースなどに入れ、2次発酵させ溶き卵を塗り、380~390度で10分ほど焼く。

### ピロシキフィリング

牛ひき肉	100g
豚ひき肉	100g
玉ねぎ	1個
生椎茸	4枚
人参	30g
ゆで卵	2個
塩	少々
胡椒	少々
コンソメ	¼個
トマトピューレ	2Tbs
ケチャップ	1Tbs
カレー粉	1tsp
薄力粉	1Tbs
サラダ油	1Tbs
生姜	1tsp

### その他フィリング

餡(粒・こし)  
ジャム各種  
ウインナー  
チーズ  
ツナなど

### ピロシキ・あんパン(ジャム・ソーセージなど)

- 1.玉ねぎ、生椎茸、人参、生姜はみじん切りにし油で軽く炒め、牛と豚のひき肉を加え炒める。
- 2.薄力粉とカレー粉をふってさらに炒め、調味料を加えて味を調べ、刻んだ茹で卵を加え混ぜる。
- 3.基本生地を直径5センチほどにのばし、冷ました2.のフィリングを30gほどのせて半分に折り、合わせた口をしっかりと留める。
- 4.表面が乾かないようにして90度位で30~40分2次発酵させ、サラダ油できつね色に揚げるか、表面に溶き卵を塗り380~390度のオーブンで10分程焼く。
- 5.あんパンは、同様に生地を丸くのばして餡を巾着状に包みこみ、口をしっかりと留める。

- 6.留めた口を下にして置き、ピロシキと同様に発酵させ、好みでポピーシードを上のにのせて、380~390度のオーブンで10分ほど焼く。ほかの材料も同様にして中に入れるか、のばした生地で巻き込み、しっかりと口を閉じ同様の手順で焼く。

### ほうれん草と温泉卵のサラダ

材料	
Baby Spinach	100g
ベーコン	3枚
にんにく	1片
しらす	10g
サラダ油	2~3Tbs
ポン酢	1Tbs
麺つゆ	1/2Tbs
胡椒	少々
砂糖	少々
Pasteurized egg	1個



### 作り方

- 1.小さく切ったベーコンとしらすをフライパンで炒め、カリッとしたらペーパータオルに取っておく。
- 2.みじん切りのにんにくを、1Tbsの油で少し色づくまで炒める。
- 3.2.にポン酢、麺つゆ、胡椒、砂糖を加えよく混ぜ、残りのサラダ油を加える。
- 4.ほうれん草を器に盛り、1.2.と温泉卵のをせ、3.をかける。

### ☆温泉卵の作り方☆

コーヒーマーカー(ポット式)に卵を入れコーヒを淹れる要領で、15~18分保温状態にする。又は炊飯器に卵を入れ、熱湯を入れて15~18分保温する。



### タンシチュー(ビーフシチュー)

材料		玉ねぎ	2個	じゃが芋	大2個
牛タン	1本	バター	40g	ミニ人参	12本
又は牛すね(shank)800g		赤ワイン	500cc	ズッキーニ	1本
ローリエ	2枚	薄力粉	40g		
粒胡椒	10粒	トマトピューレ	150g		
セロリ	2本	トマトペースト	50g		
クローブ	5~6粒	コンソメ	1個		
		砂糖	1tsp		
		中国醤油ダーク	1Tbs		

### 作り方

- 1.牛タンはきれいに洗って、ローリエ、粒胡椒、セロリ、クローブと一緒に圧力鍋で40分茹でる。(圧力が下がるまでそのまま置く)
  - 2.牛タンを取出し、皮をきれいにむき、食べやすい大きさに切る。
  - 3.じゃが芋、ミニ人参、ズッキーニは、食べやすい大きさに切り茹でておく。
  - 4.赤ワインは、小鍋で弱火にかけ、半量程度になるまで煮詰めておく。
  - 5.玉ねぎはスライスし、バターで飴色になるまで焦げないように炒める。
  - 6.薄力粉を加えさらに炒めたら、1.の茹で汁を濾し入れ、調味料を加えてしばらく煮込み、味が馴染んできたら4.の赤ワインを加えて味を調える。
  - 7.牛タンを6.の鍋に入れしばらく煮込み、野菜はフライパンでさっと炒めて器に盛りシチューの横に添える。
- ☆牛すね肉の場合は、くず野菜(セロリ、玉ねぎ、人参など)と一緒に赤ワインに数時間漬けた後、すね肉の表面に焼き色が付く程度に炒め、漬け込んだワイン、野菜と一緒に圧力鍋で加圧調理する。



## 春のランチメニュー II (デザート)

春色のデザート！桜の香り、ベリーの香り、フードプロセッサーが大活躍！

### 桜餅(道明寺)もち米を使って

#### 材料(10個分)

もち米	150g
水	150cc
砂糖	50g
水	50cc
食紅	少々
小豆こし餡	200g
桜の葉塩漬け	10枚



#### 作り方

1. 砂糖50g、水50ccを合わせて1分加熱し、食紅を加えてシロップを作る。
2. もち米は洗って1~2時間水に浸しておき、10分ほど水を切り、フードプロセッサーで、粗めに砕く。
3. 耐熱容器にもち米と分量の水を入れ、ラップをして3分加熱する。
4. 3.をよく混ぜ、2分、2分、1分毎に混ぜながら加熱する。
5. 1.のシロップを加え混ぜ、全体をピンク色にする。
6. ラップをせずに2分加熱して、水分や固さを見て、30秒から1分ずつ様子を見ながら加熱する。
7. 濡れ布巾に包み、10分ほど蒸らして10個に丸めておく。
8. こし餡も10個に丸め、7.の生地で包み俵型に整える。
9. さっと水洗いして軽く塩気を抜き、水気をふき取った桜の葉で8.を包む。

### 浮島(蒸し菓子)

#### 材料

小倉生地	
小豆粒餡	100g
卵黄	1個
砂糖	1/2Tbs
薄力粉	1/2Tbs
上新粉	1/2Tbs
卵白	1個
砂糖	1/2Tbs

### 抹茶生地

白餡	100g
卵黄	1個
砂糖	1/2Tbs
薄力粉	1/2Tbs
上新粉	1/2Tbs
抹茶	1/2tsp
卵白	1個
砂糖	1/2Tbs



#### 作り方

1. 餡と卵黄、砂糖をボウルに入れ、泡立て器でよく混ぜる。
  2. 卵白と砂糖でしっかりとしたメレンゲを作る。
  3. 1.にメレンゲを加え混ぜ、ふるった粉を加えて粉気が残らないように混ぜる。
  4. 型にワックスペーパーを敷きこみ、生地を流し入れる。  
(縦 15cm 横 13.5cm 深さ 4.7cmの流し缶使用)
  5. 抹茶生地も同様にして作り(抹茶は粉と一緒にふるっておく)
- 4.の生地の上に静かに流し、強火で10~15分蒸す。  
(竹串を刺して生地がついてこなければ、蒸しあがり)  
☆抹茶を加えなければ、プレーンな白餡生地ができ、粒餡を漉し餡に替えることもできます。

### 材料(21cmタルト型1台分)

#### タルト生地(パートシュクレ)

無塩バター	100g
塩	2g
粉砂糖	80g
卵	1個
薄力粉(Cake flour)	100g

#### クレームダイヤモンド

無塩バター	60g
卵	1個
アーモンドパウダー	60g
薄力粉(Cake flour)	20g
砂糖	60g
バニラエッセンス	少々

#### クレームパティシエール

薄力粉(Cake flour)	15g
コーンスターチ	15g
砂糖	30g
卵黄	2個
牛乳	250cc
バニラエッセンス	適宜

#### クレームシャンティ

無塩バター	10g
Heavy cream	100cc
グラニュー糖	15g
ラム酒	少々

#### その他

いちご、ラズベリー等	
アプリコットジャム	50g

### ベリーのタルト(フードプロセッサーを使って)



#### 作り方

#### タルト生地(パートシュクレ)

1. バターは1cm角に切って冷蔵し、フードプロセッサーに薄力粉、塩、粉砂糖を入れ軽く攪拌し、冷やしたバターを加え、全体がそばろ状になるまで攪拌する。
2. 溶き卵を加え、ひとまとまりになる程度に攪拌し、ラップに包み冷蔵庫で2時間以上休ませる。
3. 休ませた生地を3mm厚さにのばし、タルト型にしき込んでフォークなどで空気穴をあける。

#### クレームダイヤモンド(アーモンド生地)

1. バターをクリーム状にし、砂糖を加えて白っぽくなるまですりあわせる。
2. 卵を溶きほぐして少しずつ加え混ぜる。
3. 薄力粉とアーモンドパウダーを加え混ぜ、バニラエッセンスを加える。
4. 型にしき込んだタルト生地に3.を入れ、表面を平らにならして380度で15~20分焼く。

#### クリームパティシエール(カスタードクリーム)

1. 薄力粉、コーンスターチ、砂糖の半量をふるい、小鍋で溶きほぐした卵黄に少しずつ加え、よく混ぜあわせておく。
2. 牛乳に残りの砂糖を加えて沸かし(沸騰させない)1.に加え、よく混ぜ火にかける。
3. とろみがついてプツプツと煮立ってくるまで焦げないように混ぜながら煮上げ、火からおろして、バターとバニラエッセンスを加える。
4. ボウルなどに移し、表面が乾かないようにラップをピッタリとはる。

#### クリームシャンティ(ホイップクリーム)

Heavy creamにグラニュー糖を加え、泡立て器で角が立つまで泡たて、ラム酒を加える。

#### クリームディプロマット(カスタードとホイップクリームのミックス)

クリームパティシエールとクリームシャンティをよく混ぜ合わせる。

#### 仕上げ

1. 焼き上げたタルト生地にクリームディプロマットを入れ表面を平らにし、イチゴなどのベリー類をのせる。
2. 湯少々を加えてのばしたアプリコットジャムを塗って艶を出す。

## レストラン情報

### Circa 1918

10367 Warwick Blvd., Newport News

TEL: 599-1918

営業時間: ディナーのみ (日・月休業)

火-木 5時~10時、金土 5時~11時



朗報。2009年10月に火事で閉店していたあのCreate Bistroが、名前を新たに昨年5月に戻ってきた。そんな噂を聞きつけ、半信半疑で行ってみた。火曜日という平日にも関わらずほぼ満席状態。オープンキッチン、こじんまりしたバーカウンター、うなぎの寝床状のテーブル席(30人弱の収容力)、むき出しの天井、どれをとってもかつてのCreate そのもの。お世辞にも洒落な設えとは言えないが、メニューを見て、やはりこれはCreateそのものに違いないと膝を打つ。今までと違う点は、ピザのような軽いメニューもあること。数は多くないがワインリストも充実。帆立貝(\$11)は、残念ながら白トリュフ油の香りを感じなかったが、ワイルドマッシュルームが風味を添えている。Butternut Squash Soup(\$8)は、濃厚なスープに枝豆、パンチェッタ、シラントロのトッピングが絶妙なアクセントとなり、ラー油のようなスパイス油が全体の味を引き締めていて幸先の良いスタート。Venison(\$24)は、鹿肉の最上部位(strip loin)をミディアムレアに焼いてもらい、驚くほど軟らかく癖がなく、鹿肉のイメージを一新。ざくろを煮詰めたソースが上手く絡み風味豊かな味わい。Crab Cakes(\$24)にも、ひとひねりあり。酸味が利いた生姜風味の炒め物(枝豆、コーン、ズッキーニ、パプリカ)が添えられていて、ホッとする味わい。デザートは、クランブル状のアップルパイを試したが、甘み控えめで、砂糖漬けの生姜が面白い味の調和を生み出している。目にも美しく、驚きの多い創作料理を出してくれるレストラン。人気のレストランなので、予約をお勧め。

### Terrapin Restaurant

3102 Holly Road, Virginia Beach

(Pinewood Square, Suite 514)

TEL: 321-6682 [www.terrapinvirginiabeach.com](http://www.terrapinvirginiabeach.com)

営業時間: ディナーのみ(月休業) 火-木 5時半~9時半

金土 5時半~10時、日 5時~9時



こじんまりとした洒落なフュージョン・スタイルのレストラン。独創的なお皿を使い、盛り付けはとてアール・ヌーヴ。地元野菜や魚介類を主に使用しており、サービスがとても良い。お値段はとて高いので、特別な日に行くことをお勧め。メニューはTerrapin Dinner Menu、4コースTasting Menu(\$44、ワイン込みで\$70)、Lightfare Midweek Menu(火、水限定の少量特別割引メニュー)、Prix Fixe Menu(\$37、3コース:メニューは自分で選べるが月一土はBarのみで食事、日曜日の夜はテーブルで食事可)、日曜日夜のワインは25%引き、など色々あるのでよく聞く事。8種類を試食した中で美味しかったのは、Beets Salad(\$10):ローズマリー・ゆずビネグレットドレッシングが新鮮なベビービーツに調和して。アペタイザーのTortuga's Spicy Shrimp(\$9:少量割引料金/\$12:通常料金):赤キャベツを春巻き風に巻いて揚げたもの。キャベツの上品な甘みが、ピリッと辛い海老にマッチしていて美味しい。メインのFennel Pollen Spiced Sea Scallops(\$16/\$28):オイスターマッシュルーム、ワイルドマッシュルーム、ロースト・トマト、ピーズ、トリュフを炒めたソースを帆立貝に和えたもの。味は良いが、ソースは濃い感じ。デザートのアイスクリューム、シャーベット(三色入り)は、どれも自家製。新鮮で美味しかった。季節によって、野外テラスのライトアップされた木の下でのお食事可。駐車場は店の前にある。

### Alexander's on the Bay

4536 Ocean View Avenue

Virginia Beach

TEL: 464-4999

営業時間: ディナーのみ(無休)

毎日 5時~



[www.alexanderonthebayrestaurant.com/](http://www.alexanderonthebayrestaurant.com/)

Chesapeake Bay Bridge Tunnel 手前の道を住宅街に入ると、目前に広がる海を背景に佇む海辺の一軒家レストラン。イタリアンやフレンチの手法を取り入れたシーフード料理のレストラン。店内の席はすべて窓辺に設えてあるので、水平線に沈む夕日を眺めながら食前酒とアペタイザー(\$10~18)を楽しみ、日没後のChesapeake Bay Bridgeの灯りを見ながらメインのお料理(\$20~30)を頂くのがお勧め。エスカルゴと牡蠣を迷った末、ほうれん草とパルメザンチーズなどのペーストをトッピングして焼き上げたOyster RockefellerとLobster Bisqueを注文。オイスターのほのかな甘みがワインによく合い、ロブスターの旨味が出ているビスケットもこくがあってとても美味。メインのFilet Mignon(\$26.95)は、焼き加減も注文通りのミディアムレアで、軟らかく食べやすい。Alexander's Amalgamation(\$29.95)は、エビ、ヒラメ、ホタテ、牡蠣、クラブケーキの盛り合わせ。料理法(BroilかFried)のチョイスがある。今回は、Broilでアイオリソースを添えて試してみた。新鮮な魚介、スイートポテトのマッシュ、焼き野菜など量がたっぷりあり、とても満足感あり。広めの個室やデッキがあるので、結婚式など幅広い用途に活用できそう。

### The Trellis Restaurant

403 Duke of Gloucester St., Williamsburg

TEL: 229-8610

[www.thetrellis.com](http://www.thetrellis.com)

営業時間: 朝食 8時~10時半、ランチ 11時~4時

ディナー 5時~9時 1/2/5のみ休業

Colonial WilliamsburgのMerchant Squareにある人気レストランTrellisは、新オーナーのもとで新たにスタート。以前同様、店内は明るくおしゃべりで気持ちの良い空間。ランチはお手頃価格で、屋外のテーブルもあり、これからの季節にもってこいのスポット。ディナーはぐっと本格的で、どれも23ドル以上というお値段。メニューの数こそ多くはないが、素材と盛り付けにこだわるこのレストランの醍醐味が味わえる。ランチメニューは大きく分けて前菜、好みのサイドディッシュを添えたサンドイッチ、そしてサラダ。まずアペタイザーから、燻製ブルーフィッシュのペーストにフランスパンのスライスが添えられたもの(\$9.95)。白い食器に小粋な盛り付けで、塩味も丁度よく、なかなか美味しい。冷えた白ワインに合いそう。その後試したサンドイッチのひとつはportobello mushroomのパニーニ(\$9.95)。マリネしたportobelloをグリルし、オニオン、ペスト、トマト、スプラウトをフォカッチャに挟んでプレスしたもの。ヘルシーでportobelloのほんのりした甘みが美味しい。もう一つはバーベキューダックのサンドイッチ(\$10.95)。バーベキューソースで時間をかけて調理したダックをほぐしたものと、ホースラディッシュ風味のコールスローとがパンにのって出てくる。サイドディッシュとして選んだCucumber & red onion with dillがちょっぴり日本の酢の物風でこのサンドイッチによくマッチ。Death by Chocolateという名の名物ケーキもお忘れなく!

## イベント情報



### 第15回 Virginia Arts Festival 2011 : [www.vafest.org](http://www.vafest.org)

#### The Music of Michael Jackson

マイケル・ジャクソン幼少時代のジャクソン 5 からメガヒットアルバムのスリラーに至るまで、ヒットにヒットを重ねたKing of Pop 音楽の超大作。

日時: 4月22日(金) 8:00pm 場所: Chrysler Hall, Norfolk チケット: \$35, \$50, \$65



#### Joshua Bell, violin, with Virginia Symphony

グラミー賞受賞のバイオリニスト Joshua Bell は14 才での華々しいデビュー以来、20年以上に渡ってその秀でた技術と美しい音色、そして甘いマスクで世界中のファンを魅了し続けている。彼をゲストに迎え、JoAnn Falletta 率いる

Virginia Symphony が贈るロシア音楽のコンサート。

日時: 4月23日(土) 8:00pm 場所: Chrysler Hall, Norfolk チケット: \$30, \$50, \$70, \$90



#### Danza Contemporanea de Cuba

著名なダンサーを輩出してきた国キューバの看板モダンダンスカンパニーによる初のアメリカ公演。アメリカ全国でたった3ヶ所の公演の皮切りがここVA Beach。アフロ・カリビアン伝統と、この上なくシャープな動きによるモダンダンス、そしてクラシックバレエとが融合した情熱的なダンスを披露してくれる。

日時: 5月6日(金) 8:00pm 場所: Sandler Center for the Performing Arts, Virginia Beach チケット: \$27, \$37, \$47

#### Amadeus

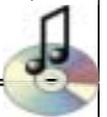
脚本家、ピーター・シェーファーによるトニー賞受賞の演劇「アマデウス」がVirginia Symphony の生演奏をバックに舞台化される。アマデウスとはモーツァルトのこと。モーツァルトと、彼の天性の才能を激しく嫉妬する作曲家アントニオ・サリエリとの関係が2人の会話を中心として感動的かつ緊張感あふれたドラマに。モーツァルトの代表作、「フィガロの結婚」、「魔笛」、「レクイエム」などがVirginia Symphonyによって織り込まれていく。

日時/場所: 5月20日(金) 8:00pm Chrysler Hall, Norfolk チケット: \$25, \$40, \$55, \$65  
5月22日(日) 2:30pm Ferguson Center for the Arts, Newport News チケット: \$27, \$42, \$57, \$67

#### Chick Corea & Gary Burton

35年にわたって共演してきたジャズ界の巨匠、チック・コリアとギャリー・バートンは、20世紀の最もインパクトの強い音楽を共に生み出してきたペア。彼らがこの春Williamsburg Lodgeの一室でその懐かしい音楽を再現してくれる。ベテランジャズファンには必聴。

日時: 5月27日(金) 8:00pm 場所: Williamsburg Lodge, Virginia Room, Williamsburg チケット: \$35, \$45



#### Mormon Tabernacle Choir with the Orchestra at Temple Square

150年の歴史を持つ300人を超える大コーラス団が専属の交響楽団をしがえて到来。過去には10人のアメリカ大統領のために演奏をしている。その圧倒的なスケールと音楽は魂を揺さぶられるほどの感動を与えてくれる。

日時: 6月20日(土) 7:30pm 場所: Scope Arena, Norfolk チケット: \$20, \$40, \$60

## 大ピカソ展

最も価値の高いピカソの作品群を世界で最も多く所蔵するパリ国立ピカソ美術館から176点の大作がRichmondにやって来る。全米7箇所中、東海岸唯一の開催場所—これはすごい。近年最大・最高のピカソ展というその内容の充実振りは、一生に一度あるかないか。無理をしても車を飛ばして観に行こう!

開催期間: 2月19日~5月15日 場所: Virginia Museum of Fine Arts, 200 N. Boulevard, Richmond

チケット: 大人20ドル、子供(7~17歳)16ドル 問い合わせ: (804) 340-1400 [www.vmfamuseum.org](http://www.vmfamuseum.org)



## 老兵の足跡



ダウントウン Norfolk にある MacArthur Mall と City Hall Avenue を挟んで向かい合う、小さなドーム型の屋根をいただく可愛い建物をご存知だろうか。常に賑わっているモールとは対照的に、ひっそりと静まり返っているそこは、MacArthur Memorial と呼ばれている。元は古いシティホールだった建物を、かのダグラス・マッカーサー元帥の記念館としたのは、彼の母親がノーフォーク出身であったことに由来するらしい。ダグラス・マッカーサー、かつて日本では大統領よりも有名で、特別なアメリカ人だった。終戦後、連合軍の占領下に置かれた日本に滞在し、GHQ 最

高司令官として我々が敗戦国を統治したその人だ。

長い間気にかかりながら、何だか行く勇気がなかったが、意を決して訪れてみた。冬の木漏れ日が差し込む前庭に足を踏み入れると、記念館前に足の長い、端正な顔立ちのマッカーサー像が毅然と直立し、出迎えてくれる。まずは隣のシアターに入って、「マッカーサー物語」を鑑賞する。25分ほどの映像で彼についての予備知識を得ておくと、記念館で展示品を見る際に理解が深まるのでお勧め。そして、いよいよ記念館へ。

石段を登り中に入ると、そこは吹き抜けになった円形のホールである。その中央に、鉄柵で丸く囲まれた箇所があり、そこにマッカーサー元帥とその夫人、二つの墓が並んでいる。二人はここで永遠の眠りにについているのだ。この墓石が安置されたホールを取り囲むように、夥しい写真と遺品が展示されている。生い立ちから順を追って見て行く。軍人の家庭に生まれ育ち、陸軍士官学校を優秀な成績で卒業した後は、エリートコースを順調に駆け上がる華々しい軍人生活。フィリピン軍の軍事顧問として就任し、太平洋戦争までフィリピンに滞在。終戦とともに日本の統治を行い、その間朝鮮戦争の総指揮もする。アジアと深い関わりを持ちながら、常に陽の当たる場所を歩き続けた人生である。

太平洋戦争勃発後の展示物は、敗戦へと向かう日本の記録でもある。戦地における日本兵、昭和天皇を始めとする戦中、戦後の有名な人物、事件の写真、日本から持ち帰った遺品などに、歴史のひとつコマひとつコマが窺われ、襟を正す想い。特に、ミズーリ艦上での降伏文書調印式のもようは、大きな模写の油絵となって壁一面に掲げられてあり、その前でうなだれてしまった。ああ、そうだった、という感じ。はからずもアメリカで日本の終戦前後の様子を振り返る、という得がたい経験ではある。

焼け跡から立ち上がる日本に、マッカーサーが果たした役割は大きい。フィルムでも、マッカーサーを讃える日本の子供たちの必死な眼差しが胸を打つ。当時の日本人の、マッカーサーに託した希望や不安の全てを物語っているようだ。そして、良くも悪くも現在の民主国家の誕生を指導した人。フィリピンで連合軍を勝利に導き、日本で天皇のように崇められ、朝鮮戦争でも勝利を収め、その華やかな経歴とアメリカ本土での絶大な人気から、次期大統領候補とまで謳われた。しかし、突然本土に更迭され、退役した後は表舞台に重用されることがなかった。フィリピン、日本、朝鮮での中央を無視した独断や独裁の故ともいわれるが、有名な、「老兵は死なず、ただ消え去るのみ」の台詞どおり、静かな晩年だったようだ。84年の長い旅路の後、老兵は母親の懐に戻ったかのように、Norfolk に眠る。



### 掲示板

- National Cherry Blossom Festival : 3月26日~4月10日 Washington DC  
[National Cheery Blossom Festival DC](#) で検索
- Cherry Blossom Festival : 4月1日(土) 11時~2時30分  
Red Wing Park : 1398 General Booth Blvd., Virginia Beach  
[www.VBgov.com/specialevents](http://www.VBgov.com/specialevents)
- International Children's Festival : 4月16日(土) 10時~5時  
Mill Point Park : 100 Eaton St., Hampton  
[www.hampton.va.us/parks/icf](http://www.hampton.va.us/parks/icf)
- 「Tea Time」のメールアドレスが変わりました。: ocha\_va@live.com

ご寄付をありがとうございました

静岡の安田様

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

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ください。

(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@live.com

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