



# Tea Time



第42号 2011年10月15日

早いものでもう秋号です。木々は日増しに色を変え、ここ Hampton Roads の秋は思わずため息の出る見事な紅葉で彩られます。そして10月はハロウィーン、11月はサンクスギビング、12月はクリスマスと、月末ごとにイベントを迎える楽しいシーズンもあります。毎日日照時間が短くなり、だんだん寒さが身にこたえてはきますが、イベントごとのインテリアを考えたり、お客様を迎えて賑やかに過ごす夜の計画を立てたり、遠くにいる人を想いながらカードを書いたり、と、あなたの気持ちは温かく、ワクワクと高鳴ることでしょう。どうぞ皆様、楽しく賑やかなホリデーシーズンをお過ごし下さいますように。

また、今年は3月に日本で東日本大震災という未曾有の大地震と津波があり、いつまでも私達にとって忘れられない年となることでしょう。被災地に想いを馳せ、またこうして無事でいる幸運をしみじみ祈りながら見送る年となりそうです。

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/>

秋の夜長、懐かしい和菓子でほうじ茶などいかがですか。レンジで簡単にできます。



## 柚子皮入りくるみゆべし

### 材料(6人分) :

白玉粉 ..... 100g  
brown sugar ..... 90g  
水 ..... 150ml  
醤油 ..... 1/2Tbs  
くるみ ..... 40g  
きな粉 ..... 2Tbs  
柚子皮 ..... 適量  
片栗粉 ..... 適量



## 胡麻入りくるみゆべし

### 材料(6人分) :

白玉粉 ..... 100g  
brown sugar ..... 100g  
水 ..... 130ml  
醤油 ..... 1/2Tbs  
くるみ ..... 30g  
すり胡麻 ..... 3Tbs  
片栗粉 ..... 適量



### 作り方:

- くるみはローストし細かく刻む。柚子皮は千切りにする。  
(柚子皮がなければ他の柑橘類の皮で代用。)
- 耐熱容器に白玉粉を入れ、水を少しづつ加え、だまにならないよう、ゴムベラで混ぜる。
2. に brown sugar と醤油を加えて、滑らかになるまでよく混ぜ、さらに柚子皮ときな粉を加えて混ぜる。
3. にラップをかけて 500w で2分加熱し、取り出してゴムベラ(耐熱性)でよく混ぜる。再度ラップをして2分加熱する。
- 均一につやが出るまで練り混ぜ、温かいうちにくるみを加え混ぜる。
- 片栗粉を均一に敷いたバットに 5. を移し、茶漉しで片栗粉を全体にふりかけ、2cm の厚さに平らに形を整える。冷めたら適当な大きさに切り分ける。

### 作り方:

柚子皮入りくるみゆべしの手順と同じ。  
柚子皮ときな粉の代わりにすり胡麻を加える。

\*\*\* 材料の brown sugar を、黒砂糖( raw sugar ) または、きび砂糖にするとさらにコクが出ます。



# わたしの街の インターナショナル食材店

アジア編

食欲の秋到来！！ちょっと目先の変わった食材で、食のマンネリ化を打破してみませんか。新しい食材に出会ったり、新鮮な山芋や牛蒡など馴染みの食材に出会えるのはいつでも嬉しいもの。本号では、私たちの地元からちょっとDCまで足を延ばして、他のアジアの国々で親しまれている食材や、お馴染みのオリエンタル食材のお店を取り上げてみました。お料理のレパートリーが広がり、食卓がより豊かになりますように。

## Virginia Beach

### Grand Mart International Food

649 Newtown Rd., Virginia Beach

電話: 490-7901

営業時間: 月一日 9am-9:30pm

食材店というよりは、スーパーマーケットという感じ。広い店内には、タイ、韓国、インド、中国、日本と様々な生鮮品や調味料などが並んで品数も豊富。特に鮮魚コーナーは対面式で3枚おろしなどの注文に応じてくれる。また精肉コーナーはレバー類から牛タン、焼肉用牛カルビや豚バラ薄切りなど見るだけでも楽しい。



#### 青パパイヤ

主にタイ料理でよく使われる食材。食物繊維や酵素が多く含まれる。生のまま千切り(アクがあるので、塩でもんでもよく水洗いする)にして、ナンプラー、ライム果汁、砂糖、唐辛子入りドレッシングで和えてサラダに。豚味噌炒めもお薦め。豚肉を先に炒め、青パパイヤとエリンギ茸を加えて酒を振りかける。ニンニク味噌(味噌、みじん切りのニンニク、みりんを合わせたもの)を加えて炒め煮をし、味が馴染んだらできあがり。



### Four Seasons Oriental Grocery Store

311 Kellam Rd., Virginia Beach

電話: 499-2173

営業時間: 月一土 9am-8pm

日 9am-7pm

店内は中国のお線香とアジア特有の調味料や食材の混ざった独特の匂い…。でもこれがアジアのマーケットの匂い。中国、タイ、ベトナムなどの調味料や食材が所狭しと並ぶ中、南瓜、さつま芋、里芋なども売られ、冷凍のナマコ、生の卵麺や米麺など日本で入手し難い食品も楽しめる。



### J-Mart

309 Aragona Blvd., Suite111

Virginia Beach

電話: 201-3520

営業時間: 月一日 11am-6:30pm 9月からは無休

日本の食材、調味料からパン(金曜日入荷)やお菓子、また洗剤、シャンプーやリンス、食器などの雑貨まで品揃えが豊富。薄切りの牛肉なども扱っていて便利。手作りの巻きずしやいなり寿しも販売しているので(金曜日と土曜日のみ)単身赴任者にも有難い。年末にはお正月用の食品が入荷し、日本と変わらないおせち料理で新年を迎えるのは嬉しい。



Tea Time のバックナンバー第8号も併せてご覧下さい。



#### 二番

867 South Lynnhaven Rd.,

Virginia Beach

電話: 430-2567

営業時間: 月一土 11am-7pm

日 12pm-6pm 火 定休日

オーナーのみち子さんが笑顔で迎えてくれるお馴染みの日本食材店。讃岐うどんやラーメン、こんにゃく、油揚げ、豆腐、かまぼこ、漬物などの豊富な日本の食材や調味料に加えて、日本酒、パン(隔週金曜入荷)、そして日本のお菓子(和菓子)もありホッとさせられる。DVDのレンタルも多く取り揃え、年末には嬉しいお正月用の食材も入荷する。人気商品は売り切れることもあるので、予約(電話又は店頭にて)をする方が良いようだ。



### American Asian Food Market

315 N Great Neck Rd.,

Virginia Beach

電話: 498-1222

営業時間: 月一土 9am-8:30pm

日 9am-8pm



主に中国系の食材中心のお店だが、日本の野菜(牛蒡、蓮根、山芋など)や、日本でも人気の空芯菜も手に入れる事ができる。アジア系の食材店としては店内が広く、精肉、鮮魚のコーナーも充実している。特に鮮魚コーナーの活ダシジネスクラブやロブスターなどは、大きさ、鮮度ともに良いものを揃えている。持ち帰り寿司、ローストダックなどの焼き物コーナーなどもあり、一度のぞいてみると意外な食品を発見できるかも。

#### 空芯菜

茎の中が空洞になっているのが名前の由来で、ベトナムでよく食べられている野菜。アクもくせも無いので、食べ易い。



一般的な料理法は、油にニンニクと輪切り唐辛子の香りを移し、空芯菜の茎の部分を炒め、八分どおり火が通ったら葉の部分を加え、塩とナンプラーで味を整える。あまり火を通しすぎないこと。



## Newport News

### E-Mart

13270 Warwick Blvd., Newport News  
電話: 833-0727

営業時間: 月~日 8:30am~9:30pm

以前はKim Milling があった場所。韓国、日本、中国食材の他、ラテン系(かなり大きな割合を占める)の食材を扱っている。入荷日(火曜日と金曜日)に行けば、新鮮な山芋、牛蒡、蓮根、鮮魚・精肉に出会えるチャンス大。空芯菜、レモングラス、青パパイヤ、ビーツ、スターフルーツ、ドリアンなど、NN周辺の他店を大きく凌いだ品揃えを楽しめる。台所雑貨もあり、お隣のBread Garden のパンも置いている。



### ビーツ

ロシア料理のボルシチに使われる野菜。  
抗酸化作用が高く、これから季節に欠かせない野菜。葉の部分は、茹でてお浸しにして食べる。ほうれん草の赤い部分によく似て、甘くて美味しい。根の部分は、アツが強いので塩水で1時間から1時間半ほどよく茹でて、シトラス系のドレッシングを和えてサラダに。お好みの肉、ジャガイモ、ビーツ、玉葱などと煮込み、ボルシチに。



### レモングラス

レモンの香り豊かなイネ科のハーブ。  
茎はハーブティーにし、芯を料理に使う。  
一般的な料理法は、レモングラスの香りを利かせて白身魚や鶏肉を焼くか、タイ料理などスープやカレーの香り付けとして利用。  
料理一例: レモングラスの芯と赤唐辛子を細かくみじん切りにし、塩を振った白身魚、または鶏肉にまんべんなくまぶして、30分ほど寝かす。フライパンできつね色になるまで両面を焼いてできあがり。



## Richmond

### TAN A SUPERMARKET

6221 West Broad St., Richmond  
電話: (804) 285-3569

営業時間: 月~土 9am~9pm 日 9am~8pm

以前紹介した飲茶レストラン富記酒家の直ぐ近くに位置し、中国系食材を主とするアジア食材店。比較的大きく、綺麗な店構えであるが、アジア食材店独特の臭いの洗礼を免れない。品物があまり新鮮でないと噂を聞いていたが、入荷したてだったのか、新鮮で大振りの富士りんご、夕顔、山芋、蓮根、花にらなどを発見。品数が豊富で、アジアの専門食材に多数出会える。生春巻、豚まん、チマキなどのお惣菜やタピオカミルクなどアジアンデザートまであるのも嬉しい。会計は、現金もしくは小切手のみなので要注意。日本の食材だけあれば十分という人には、

**Tokyo Market** (2820 W Cary St., Ste B, Richmond  
電話: (804) 353-2078)をお薦めする。



### Jung Ha Oriental Market

13310 Warwick Blvd., Newport News

電話: 872-8781

営業時間: 月~土 9am~9pm 日 9am~8pm



韓国と日本の食材と台所雑貨の店。種類は少ないが、鍋物に欠かせない太い長ネギや貝割れ大根など地元の野菜を置いていることもある。日本のトレンドに敏感な品揃え。値段は少し高めだが、果物(真夏にチリ産の柿を発見したことあり)など質の良いものを揃えている。無添加の味噌、昆布ダシ、鰹ダシを扱うなど自然派嗜好も伺われる。お酒の肴やご飯のお供に、手作りの韓国珍味(チャンジャ、小ダコの塩辛、イカの塩辛など)も好評。



### Anand Bazaar

11745 Jefferson Ave. # 9B, Newport News

電話: 595-7388

営業時間: 月~土 10:30am~8pm 日 12pm~6:30pm

主としてインド食材、地中海食材の食料品店。店に入ると直ぐに、ホームメイドのBaklava(各99 ¢)が目を奪う。こぢんまりとした店だが、インド料理に欠かせない香辛料、ギー、curry leaves、各種インド料理(Chicken Curry、Chicken Tikka BBQ、Tandoori Chicken など)のミックス香辛料、ブラック・リーフティーなど本場の食材が所狭しと並んでいる。肉や野菜はあまり種類がないので、期待は禁物。自然派の毛染め剤として人気のヘナもある。

### アジアの調味料や食材の無駄なし利用法:

**豆鼓醤**は大豆を発酵させた豆鼓とガーリックを粗いペースト状にしたもの。麻婆豆腐に加えると、より本格的な味に。他に魚を葱、生姜、酒と豆鼓醤で蒸したり、飲茶でもお馴染みのスペアリブの豆鼓蒸しや豆鼓込みに。魚介とも相性がいいので、エビ、ホタテ、蟹などの炒め物に少し加えるとワンランクアップの味に。



**香味葱頭**はシャロットを香ばしく揚げたもの。にんにくの代わりに炒め物に使うと、マイルドな味になり、コクが出る。スープやラーメンのトッピングに。また、サラダ油で炒めた香味葱頭、干しエビ、干し貝柱に安いXO醤を加えると高級XO醤に。

## DC

### Super H Mart

10780 Lee Hwy., Fairfax, VA 22030

電話: (800) 427-9870 [www.hmart.com](http://www.hmart.com)

営業時間: 月~日 8:30am~11pm



韓国系スーパーマーケット。野菜、果物、魚介類、肉、雑貨、化粧品と何でもあり、新鮮さと種類の豊富さに脱帽。鮮魚コーナーの広さと、スライス肉のセレクションの多さ、キムチの品揃えにもびっくり。刺身あり、日本酒、焼酎あり、化粧品コーナーには資生堂も。また店内にはフードコートがあり、韓国料理が食べられる。DCエリアに行った際、ぜひ寄って帰りたい。

## Holiday Season のお薦めレシピ I

お友達との気軽なティーパーティーから少し改まったディナーまで、すぐに使えるおもてなし別レシピをご紹介します。

### リークのマリネ

### ちょっとおしゃれに…前菜 2種

### 彩り野菜のゼリー寄せ

#### 材料(4人分)

リーク	2本
チキンブイヨン	1/2個
水	600cc
スモーカーサーモン	4切れ
マリネ液	
塩	1/4tsp
砂糖	1/4tsp
胡椒	少々



粒マスタード	1tsp
白ワインビネガー	1Tbs
オリーブオイル	1Tbs
サラダオイル	2Tbs

#### 作り方

- リークは先の固い部分を切り落とし、きれいに洗って白い部分を3~4cm長に切る。
- 緑の部分を細かく切って水、コンソメと一緒に鍋に入れ煮立て、1.のリークを入れ、柔らかくなるまで煮てそのまま冷ます。(茹でたスープは取っておく)
- マリネ液の材料を合わせ、2.のリークを漬け込む。(2時間~1日)
- スモーカーサーモンを適当な大きさに切り、3.のリークに巻きつけ器に盛り、マリネ液をかける。

#### 材料(4人分)

ピーマン赤・黄	各1/4
枝豆	30g
海老(中)	4尾
リークの茹で汁	400cc
玉ねぎ	1/4個
セロリ	1本
人参	1本
ゼラチン	5g
塩・胡椒	少々
サワークリーム	適宜
パセリ	適宜



#### 作り方

- リークを茹でた残りのスープに、玉ねぎ、人参、セロリなどの野菜を加え、中弱火でゆっくり旨味を出す。
- 海老は色よく茹で一口大に切り、枝豆も茹で、さやから出す。
- ピーマン(赤・黄)は表面を焦がすように焼くか、ラップに包み、レンジ600Wに1~2分かけ、薄皮を取り除き、1cm角に切る。
- ボウルにザルを重ね、そこへキッチンペーパーを置いて1.を静かに濾し、塩、胡椒で味を整え、300cc取り分ける。
- ふやかしたゼラチンを4.に加え溶かす。
- 器に2.3.を入れ、5.のゼリー液を注ぎ冷蔵庫で冷やし固める。
- サワークリームとパセリを飾る。

### 鶏肉のパイ包み焼き キノコのソース添え

### メインディッシュは、ひと手間かけて豪華に

#### 材料(4人分)

鶏もも肉(皮つき)	4枚	スタッフィング
又はターキーの胸肉	2枚	豚ひき肉
塩	少々	牛ひき肉
胡椒	少々	玉ねぎ
セロリソルト	少々	パン粉
ローズマリー	1枝	卵
タイム	1枝	牛乳
プルーン	5~6個	塩
パイシート	2枚	胡椒
バター	2Tbs	ナツメッグ
卵	1個	栗甘露煮

#### 作り方(鶏肉のパイ包み焼き)

- 鶏もも肉は骨をはずし、厚みが均一になるようにし、4枚をずらして並べ、塩、胡椒し、ハーブを置く。
- スタッフィングの材料に、みじん切りの玉葱、調味料を加えて一緒によくこねる。
- 1.の上に2.を均一にのばし、栗とプルーンを並べて端から巻き、タコ糸でしばり、表面に塩、胡椒してサラダ油を塗る。
- フライパンで巻き上げたチキンの表面に焼き目をつけ、オーブンシートを敷いた天板に置き、355度のオーブンで30分ほど焼き、冷ましておく。(まだ完全に火は通っていない)
- パイシートを広げ、冷ました4.を置いてしっかりと包み、端は麺棒などで押さえて折っておく。
- 上に型で抜いたパイ(リーフ型や、星型など)をのせて飾り、表面に卵液を塗る。
- 355度のオーブンで1時間ほどきれいな焼き色がつくまで焼く。

#### きのこのソース

しめじ	150g
マッシュルーム	150g
玉ねぎ	1/2個
バター	2Tbs
cake flour	2Tbs
水	100cc
赤ワイン	200cc
塩・胡椒	少々
砂糖	1tsp
醤油	1tsp
トマトペースト	1Tbs
コンソメ	1/4個



#### きのこのソース

- 赤ワインを小鍋で2/3~1/2量まで煮詰める。
- 鶏を焼きつけたフライパンにバターを足し、薄切りの玉葱、キノコ類を炒めcake flourをふり入れ、粉に火が通るまでよく炒める。
- 水とコンソメを加えて少し煮詰め、1.のワイン、他の調味料を加え、味を見て塩、胡椒で味を整える。

※1.スタッフィングは、調理したもち米と栗を詰めても肉汁が染み込んで美味しい。

※2.ソースは、ロースターキー用のクランベリーソースなどでも代用できる。

※3.鶏もも肉はターキーの胸肉や、ポークに替えても同様につくることができる。

## Holiday Season のお薦めレシピ Ⅱ

### パートフィロ(Pate Filo)を作るアレンジサモサ3種

#### フィリングA: シーフード&チーズ

##### 材料(16個分)

玉葱	1/2個
マッシュルーム	4個
塩・胡椒	少々
モッツアレラチーズ	80g
エメンタールチーズ	80g
トマトソース	80g
海老(小)	8尾
ツナ(缶)	80g
サラダ油	4Tbs
パートフィロ	12枚



#### フィリングB: りんごコンポート

##### 材料(8個分)

りんご(青りんご)	1個
砂糖	1Tbs
レモン(スライス)	1/2個
シナモン	適宜
ラム酒	1/2Tbs
バター	30g
パートフィロ	6枚

#### フィリングC: カレーポテト

##### 材料(8個分)

豚ひき肉	80g
玉葱	1/2個
人参	1本
じゃが芋	1個
卵	1個
クミン	少々
カレー粉	1tsp
ケチャップ	1Tbs
赤ワイン・水	各50cc
コンソメ	1/4個
塩・胡椒	少々
cake flour	1Tbs
パートフィロ	6枚
サラダ油	3Tbs

ランチやお茶の時間に手軽につまめるフィンガーフード。お好きにアレンジしてオリジナルサモサを作ってみませんか?



### 作り方

#### フィリングA

- 玉葱、マッシュルームを薄切りにして炒め、塩・胡椒で味を整える。
- 海老はさっとワイン蒸しにしておく。
- フィロを破れないように広げ、(乾きやすいので、残りはタオルや布巾などをかぶせておく)表面にサラダオイルを刷毛で塗り、フィロを重ねる。
- これを3回繰り返し、8cm幅にカットする。
- トマトソースを手前5cmくらいの所に塗り、フィリングの1. 2.とチーズをのせ、手前から三角に巻いていく。
- ツナも同様に1.とチーズと共に巻き、表面に卵液(分量外)を塗り、400度のオーブンで10分ほど焼く。

### 抹茶のロールケーキ

### 日本で人気！和風洋菓子

#### 材料(24cm角型)

cake flour	10g
コーンスターチ	10g
抹茶	3g
卵黄	3個
砂糖	40g
卵白	2個
砂糖	20g
バター	25g



heavy cream	200cc
砂糖	30g
抹茶	2g
ラム酒	適宜
甘納豆・栗甘露煮など	

### 作り方

- cake flour、コーンスターーチ、抹茶はよくふるっておく。
  - バターは湯煎で溶かしておく。
  - 卵白に砂糖を少しづつ加えてしっかりとメレンゲにする。
  - 卵黄に砂糖を加え、よくすりあわせる。
  - 4.に3.の半量を合わせて混ぜ、1.を加えて切るように混ぜる。
  - 残りのメレンゲを加えさっくりと混ぜたら、2.の溶かしバターを加えて泡を消さないようふんわりと混ぜあわせる。
  - オーブンシートを敷いた型に流し入れ、355度のオーブンで12~14分焼き、型から外して冷ましておく。
  - heavy creamに砂糖を加えて7分立てにし、抹茶をふるい入れ、角が立つくらいに泡立て、ラム酒を加える。
  - 7.の生地をオーブンシートの上に置き、8.のクリームを塗り、甘納豆、栗の甘露煮などを全体に散らし、手前から巻く。
  - 冷蔵庫でしばらく落ち着かせた後、粉砂糖(分量外)をふる。
- ※ 甘納豆や栗が手に入らない場合は好みのフルーツを使用。

#### フィリングB

- りんごは皮をむいて銀杏切りにし、砂糖、レモンスライスを加えて少し置く。
- 1.を火にかけ、煮立ったら火を止め、ラム酒とシナモンを加えて冷ます。
- A.と同様にフィロで包むか、フィロをカットせずにりんごのコンポートを巻き、縁を折り返して卵液(分量外)を塗り焼く。(フィロにはサラダ油の代わりに溶かしバターを塗る。)
- 400度のオーブンで10~12分焼き、好みで粉糖をふる。

#### フィリングC

- じゃが芋は5mmのさいの目に切り、固めに茹で、卵も茹でて、細かく切っておく。
- みじん切りの玉葱、人参をサラダ油で炒め、しんなりしたら豚ひき肉とクミン、カレー粉を加えさらに炒める。
- 2.にcake flourをふり入れ炒め、赤ワインと水、コンソメを加え、全体がクリーム状になるまで火を通す。
- じゃが芋と卵を加え、他の調味料も加えて味を整える。
- 全体に味が馴染んだら、冷ましておく。
- フィリングAと同様にフィロで包み、400度のオーブンで10分ほど焼く。

### シャンパンゼリー

### 食後にサッパリ！大人のデザート

#### 材料(4人分)

シャンパン(ロゼ又は白)	300cc
水	150cc
砂糖	30g
ライム果汁	1tsp
ゼラチン	7g
グレープフルーツ	1個
ラズベリー	適宜
いちご	適宜
ミント	適宜



### 作り方

- 水、砂糖、ライム果汁を鍋に入れ沸騰させ火を止め、水2Tbs(分量外)でふやかしたゼラチンを加え溶かす。
  - シャンパンを加えてバットなどに流し、冷やし固める。
  - シャンパングラスなどに2.のゼリーを崩したものとグレープフルーツの果肉、ラズベリーなど好みのフルーツを入れ、最後にミントの葉を飾る。
- ※ シャンパンはグレープのスパークリングジュースで代用可。

# レストラン情報



## Moon / Asian Bistro

4640 Monticello Ave., Williamsburg



TEL: 258-8899 [www.moonasianbistro.com](http://www.moonasianbistro.com)

営業時間: ランチ 月～金 11:30pm 土 11:30pm  
ディナー 月～木 4:30pm-10pm  
金&土 4:30pm-11pm 日 12pm-9pm

Monticello Marketplace ショッピングモールの一角に位置する新しいレストラン (Martin's や TJ Max 並びの向かって左側一番端)。一見外からは中の様子がよくわからないが、一歩中に入るとモダンで高級感のあるインテリアが目を引く。バーカウンターもあり、そこで軽くつまむこともできる。チャイニーズ、ジャパニーズ、タイ料理、モンゴリアン料理などが織り交ぜられた多数のメニューが用意されており、日本食に関しては、いわゆる典型的な握り寿司もあれば Signature Rollと称して、生魚の苦手なアメリカ人向けに創作された巻き寿司の数々も。各国料理を融合したfusion 料理も値段は高めだが (\$16~\$28) とても興味深い。迷いに迷ってようやく注文したのが Wok Thai Basil with Chicken (\$14)、Painted Lady (signature roll, \$15)、Basil Mango Fried Rice (\$11)。どれも私達日本人の口に合う良いお味。ランチはメニューがぐっと限られるが \$9~\$15 とお手頃。

## Forbidden City (紫禁城)

3333 Virginia Beach Blvd., Virginia Beach

TEL: 747-2388

営業時間: 火～日 11:30am-10pm 月 定休日

タウンセンターから Virginia Beach Blvd. を 2 マイルほどオーシャンフロント方面へ走ったところにあるチャイニーズ レストラン。中国故宮の名を冠したその店内に入ると、バーカウンターのあるフロアから通路を抜けてダイニングフロアへ案内される。テーブル席の他、壁沿いに 8~12 人用の個室もあり、会食などに利用できる。ランチメニューは、前菜、一品料理、麺料理などを四川、広東、北京などの調理法から選ぶことができ、色々な味が楽しめる。飲茶はワゴンスタイルではないが、蝦餃 (エビ焼壳)、焼壳 (各 \$5)などを注文すると、蒸したてが運ばれてくる。クラブラングーン (\$5.50) は揚げワンタンの中からクリームチーズと蟹肉がトロリと溶けだし、お店のお薦め前菜とのこと。炒飯、麺類 (\$6.75~\$11.50) はシーフード、ポーク、ビーフから選ぶことができる。シーフード炒飯 (\$11.50) は、海老、帆立、蟹がたっぷり、パラツとして量も多すぎず、日本人好みの味付。またランチ用の北京ダック (1/4 羽、\$10.50) などのメニューもあり、少しずつ多くの種類の料理を楽しめるようになっている。ディナーメニューも、シーフード、肉料理、ベジタリアン、アメリカンチャイニーズ、豪華なロブスターの広東麺 (餡かけ焼きそば、\$23.00) など、充実している。一度出かけてみる価値は十分にありそうだ。



## The Kitchen at Powhatan

3601 Ironbound Road., Williamsburg

TEL: 253-7893 [www.kitchenatpowhatan.com](http://www.kitchenatpowhatan.com)

営業時間: ディナーのみ 木～日 5pm-10pm

Williamsburg の Powhatan Resort が経営する当レストランは、地元の人よりもむしろリゾートの宿泊客に利用されることが多いので、当地では知る人ぞ知るレストラン。喧騒から隔離された広々としたリゾート内にある 18 世紀の植民地時代の邸宅に併設されたキッチンがレストランとなっている。とても小ぢんまりとしたコロニアル調の内装で、奥の大きな暖炉が趣を添える。普段主に使われる 1F のフロアには 7 テーブルのみなので、予約をお薦め。最近新たに気持ちのいい屋外デッキでのダイニングスペースが加わった。定番メニューの品数は決して多くはないが、一つ一つが吟味されて調理されている。その他、折々に特別メニューが加わり、ハーブや香辛料は全て所有するハーブガーデンからの自家製。又、豊富なワインの品揃えが自慢で、頼めば料理に応じて合うワインを選んでくれる。今回試した中で、Sage Rubbed Bone-in Pork Chop (りんごとベーコンのチャツネ、スイートポテトのピューレ、ほうれん草のソテー添え、\$17) と Dark Chocolate Crème Brûlée (\$7) は絶品。

## Bensi / Ristorante Italiano

Peninsula Town Center



5101 Kilgore Ave., Hampton

TEL: 825-0180 [www.bensirestaurants.com](http://www.bensirestaurants.com)

営業時間: 日～木 11am-11pm

金～土 11am-midnight

Peninsula Town Center の中心部、噴水のある広場に面する大きなレストラン。入ると照明を落としたバー・ラウンジがあり、シックな内装が気分を落ちつかせる。レストランフロアは私的な会食に最適な小部屋あり、カップル用のスポットあり、と様々なニーズに対応できそう。今宵はテラス席で満月を眺めつつのディナーとなった。アペタイザーの Hot Antipasto (\$12.95) を、ワインと共に戴く。2種類のチーズを茄子で巻いたもの、マッシュルームのカニ肉詰め、海老のスキヤンピ、クラム、野菜等のグリルからなる一皿はワインにぴったり。さっぱりとしたサイドのハウスサラダで口直しをした後は、Linguine Bongole (\$16.95) を。パスタの茹で具合、クラムの熱の通り具合に大満足。スペシャルの Seafood Risotto (\$32.95) も海老、帆立、イカ、クラムなどを贅沢に添えた魚介類の旨みたっぷりのリゾットが、とても美味しい。クリスマスシーズンには、広場に据え付けらる巨大ツリーが窓いっぱいの近さで煌めき、圧巻。ぜひ窓際の席のご予約を。

# イベント情報

イベントが目白押しになるこの季節、お薦めを選んでみました。チケットは、NowPlayingVA ([Your757.com](http://Your757.com)) や Ticket Master ([www.ticketmaster.com](http://www.ticketmaster.com))などのウェブサイト、あるいは下記をご参照ください。



## 演劇



### Les Misérables「レ・ミゼラブル」

9月28日~10月30日、土・日:1時半、火~日:7時半  
\$39~\$155 ケネディセンター(ワシントンDC)  
上演時間 2時間50分 (席が残り少ないのでお早めに)  
チケット (202) 467-4600、[www.lesmis.com/tickets](http://www.lesmis.com/tickets)

### ブロードウェイ

➤Beauty & the Beast「美女と野獣」\$30~\$70  
11月4日8時、5日2時と8時、6日1時と6時半  
➤Wicked「ウィキッド」  
3月7日~25日 (時間と価格はウェブサイトで)  
Chrysler Hall, Norfolk  
チケット (757) 823-4299、[broadwaynorfolk.com](http://broadwaynorfolk.com)

### A Christmas Carol「クリスマス・キャロル」

Virginia Stage Companyによるクリスマスの定番  
12月2日~24日 \$33~\$50 Wells Theatre, Norfolk  
チケット (757) 627-1234、[www.vastage.com](http://www.vastage.com)

## オペラ



### Virginia Opera

Hansel and Gretel「ヘンゼルとグレーテル」  
11月12日(土)8時、16日(水)7時半、18日(金)8時、  
20日(日)2時半  
The Mikado「ミカド」  
3月10日(土)8時、14日(水)7時半、16日(金)8時、  
18日(日)2時半  
共に、\$25~\$114 Harrison Opera House, Norfolk

### Lyric Opera Virginia

Virginia Opera から分かれて話題となった Peter Mark (芸術監督) 率いるオペラ。

### The King & I「王様と私」

1月6日(金)8時、8日(日)2時半、Sandler Center, VB  
1月20日(金)8時、22日(日)2時半、Landmark Theater, Richmond  
1月27日(金)8時、29日(日)2時半、Ferguson Center, NN  
チケット (757) 446-6666、[www.lyricoperavirginia.org](http://www.lyricoperavirginia.org)

<予告> 5月に「カルメン」上演

## クラシック音楽

### ウィーン少年合唱団

12月14日 \$35~\$75 Sandler Center, VB  
チケット (877) 840-0457、[www.sandlercenter.org](http://www.sandlercenter.org)

### Gil Shaham

パールマンと並ぶ超一流バイオリニストがバージニア・シンフォニーと共演。  
1月21日(金)8時 \$20~\$67 Ferguson Center, NN  
1月21日(土)8時 \$20~\$85 Chrysler Hall, Norfolk  
1月22日(日)2時半 \$22~\$87 Sandler Center, VB

### Royal Philharmonic Orchestra

指揮者兼バイオリンソロの Pinchas Zuckerman によるロンドン・オーケストラ  
1月13日8時 \$39~\$69 Ferguson Center, NN  
チケット (877) 840-0457、[fergusoncenter.org](http://fergusoncenter.org)



## バレエ



### The Nutcracker by Moscow Ballet「くるみ割り人形」

11月14日~15日 \$27.50~\$68 Sandler Center, VB  
チケット (877) 840-0457、[www.sandlercenter.org](http://www.sandlercenter.org)

### Moscow Festival Ballet

「シンデレラ」 3月10日(土)2時  
「白鳥の湖」 3月10日(土)8時  
共に、\$22~\$52 Ferguson Center, NN

## 新築住宅の見本市



### Homearama

毎年異なる市で開催される、新築の家のインテリアや外回りをじっくり見て回ることができるイベント。今年はI-664沿いのSuffolkで9軒の展示。日本とは違うアメリカの家のデコレーションを見るにはいい機会。  
詳しくは、[www.homearama.tv](http://www.homearama.tv)

10月15日~30日 毎日正午~9時 \$10(12歳以下は無料)  
The Riverfront at Harbour View, Suffolk

## 情報 1

## FORT MONROE



去る9月15日、Hamptonにある元陸軍施設であった Fort Monroe が一般に開放された。これまでゲートで身分証明書の提示が求められていたが、それが不要になり、誰でも自由に入り出しができる。アメリカ国内で最大の石造りの要塞がある565エーカーのこの土地は、南北戦争を中心に200年近い歴史の重みがある。敷地内には、レストラン・アパート・各種イベント空間の入った The Chamberlin や、ビーチ、マリーナ、灯台などもある。現在、商業用地または住居として貸し出される準備が進み、今後国立公園に指定される可能性もある。( [www.fmauthority.com](http://www.fmauthority.com) の「Visitors」参照)



# Japanese in Virginia

前号(41号)の掲示板でご紹介したリッチモンドのプロサッカーチームRichmond Kickers。大学院でスポーツマネジメントを勉強し、Richmond Kickersで勤務されていた前川隆一さんにインタビューをする機会を得ましたので、ご紹介します。



## ◆リッチモンド・キッカーズでの仕事内容は?

プロの試合は毎年3月から8月の期間で行われ、プレシーズンも入れると15試合程あります。ホームゲームの日は準備から試合が終わるまでのさまざまな業務をこなし、12時間以上働く日もありました。またリッチモンド・キッカーズはユースサッカーに力を入れています。プロシーズン終了後の9月からはユースのシーズンがスタートする為、一年中を通して忙しいですね。今年は67のユースチームが結成、延べ1,000人以上の子供達が参加しています。私の仕事としては、全選手のユニホーム採寸やお金の徴収、背番号が重ならないように調整したり、全チームのオーダーを担当しました。またデータベースを使って新しいチーム・選手のデータを作成したり、トーナメントのスケジュールを組んだりとオペレーション業務全般に関わっていました。試合当日は会場のセッティングから後片付けまで担当していたので、忙しい時は夜遅くまで働いていましたね。また地元のイベントがある時はキッカーズ担当者として参加し、マーケティング業務の手伝いもしていました。マスクットの中にも入りましたね(笑)。決して大きくはないサッカーカラーブなので組織の色々な面を見る事ができました。この経験を今後のキャリアに活かしたいですね。

## ◆仕事を選んだ動機は?

日本の大学での卒論に取り組んでいた時、“スポーツビジネス”という分野について書いた本を見つけました。そしてそれがアメリカで発達している事を知り、勉強したいと思いました。その時に留学を考え、大学卒業後2年間日本の会社で働いて資金を貯めました。スポーツの中でサッカーを選んだのは、自分が高校時代にプレーしていたこともあって好きですし、サッカーは世界的に盛んで日本でもどんどん大きくなっているスポーツなのでやりがいがあると思ったからです。サッカーはボールひとつでできる上にルールもややこしくなく、広めやすく、尚且つ人を熱狂させる面白いスポーツだと感じています。

## ◆サッカーとのなれ初めは?

1998年のフランスワールドカップを観て刺激され、それまでやっていた野球からサッカーに転向しました。大学時代は友人たちとチームを作ってフットサルの大会によく出てましたね。

## ◆大学院での勉強はどうでしたか?

当たり前ですが、最初は英語が全く分からなくて大変でした。授業でビデオを観た後、それについてディスカッションがある時は固まっていますね(笑)。日本とは違う、参加型の授業に最初は戸惑いました。なるべく自分から発言しようと意識していましたが、今考えると物足りなかったかなと思います。論理的であればどんな意見でも認めてくれるこちらの文化はいいなと思いましたね。

## ◆アメリカ生活はどうですか?

『食べ物』—日本食を食べられないのがたまに辛いですが、ハンバーガーも大好きなので問題ないです(笑)。  
『英語』—敢えて英語を話さなければならぬ環境に自分で置いて、話すように努力しました。  
『人との係り合い』—アメリカ人・日本人を含めてさまざまな人に出会えたことが一番の財産ですね。大学院の友達は今でも繋がっています。

## ◆将来の予定・目標は?

私の地元、奈良には現在“奈良クラブ”というサッカーチームがJリーグ入りを目指して頑張っているようです。今後奈良にプロサッカーチームができるのであれば作りたいですし、何かしらの形でプロクラブの設立や発展に貢献したいですね。でもその前にJリーグのクラブで働いて自分の経験値を上げたいですし、そしてサッカーだけでなく“スポーツ”を通していつか地元に還元できればと思っています。

### 情報2

去る8月19日、NorfolkとVirginia Beach間の7.4マイルを結ぶ路面電車「THE TIDE」が開通しました。全走行時間は約25分、全部で11の駅に停車します。無料駐車場がある駅もあります(右記地図中P)。この地には珍しい電車、試しにプラプラと乗ってみてはどうでしょう。

1回の乗車券\$1.50(18歳未満・60歳以上・障害者は\$0.50、身長38インチ未満は無料)、1日乗車券\$3.50。

月~木:6am-11pm、金・土:6am-12am、日・祭日:11am-9pm。通常10~15分置き、早朝・深夜は30分置きの走行。

座席数68、最高乗車人数180人。詳しくは、[www.gohrt.com](http://www.gohrt.com)



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: 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

次号予告: Richmond Kickersで今シーズンから活躍している元Jリーガー

廣山望選手のインタビューが載ります。お楽しみにー!



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



# 節子 Orr さんを偲んで...



「Tea Time」の創始者の1人、節子 Orr さんが去る6月29日に他界されました。享年70歳でした。1960年代後半に留学のために渡米してイリノイ州で修士を取得後、1974年には Dick Orr 氏と結婚、New York 及び New Jersey で新生活のスタートを切りました。その後、1993年にご主人の定年退職を機に Williamsburg へ移ってきました。持ち前の好奇心と探究心で様々な活動に携わり、趣味の世界を広げ、充実した第二の人生をエンジョイしていました一方で、パーキンソン病や糖尿病を患うなど、その明るい笑顔の裏には苦勞もあったようです。節子さんはいつも自分の人生経験や才能を生かして、身近な人々やコミュニティーに貢献しようとする人柄でした。そんな節子さんの活躍の一つが日本語情報誌「Tea Time」の発足であり、初代編集長佐々木美穂子さんと共に、有志6人を集めて実現させました。長年編集会議をしていたスペースが使えなくなった時には、節子さんが自宅の地下室を改築し、とても居心地のよい会議室を提供して下さり、しかも2年前に引退するまでの間、毎回ミーティングの後には編集員のために、美味しい手作りのランチを用意してくれました。様々な難関を乗り越えながら今年で14年、「Tea Time」が続いてきた陰には、節子さんのこうした多大なる貢献があったわけです。そんな節子さんが亡くなられたことは、あまりにも悲しい出来事でした。しかしながら、節子さんが残してくれたものを引き継いでいかなければ、と思いを新たにしております。ご愛読してくださっている皆さんに謹んでここにご報告させていただきます。

Tea Time 編集員一同

お料理が上手で真面目で向上心があるところに目を付けて“Tea Time”への協力を呼びかけたのが14年前。期待通り誠心誠意力を注いでくれました。天国から可愛い笑顔で見ていて下さいね。

佐々木美穂子 一元編集長



14年の間、編集員も数々の出入がありました。節子さんが亡くなられ、とうとう初代編集員が私一人になってしまいました。節子さんとは同じ Williamsburg の住人ということもあります。公私に渡って本当にお世話になりました。人生の先輩として色々なことを教えていただいたり、一緒にお花の稽古に通ったり、季節の折々に節子さんのご自宅の素敵なお花や装飾を見せて頂いたり、と楽しい時間を共有させて頂きました。日本人らしい細やかな心遣いをもつて、節子さんが謙虚に、かつ大胆に、地域社会や親しい友達のために尽くしてこられた姿はいつまでも忘れられません。

安田千秋 一現編集員



私がTea Timeに編集員として参加したのは発足1年後のことでしたので節子さんとのお付き合いは13、14年位になります。歳も近く、色々な面で話が通じ、お互いアメリカでの生活を励ましあう相手でしたので、こんなに早く亡くなられて残念でなりません。彼女はTea Timeの仕事を心から愛し一生懸命で、何時もご自分の担当分を誰よりも早くすませていました。ご自宅をミーティングの場所として提供してくださり、ご自慢の料理を作つて私達をもてなしてくれましたので、色々な苦労に合いながらも皆で和気藹々と楽しくやってこれました。節子さんは長いことパーキンソン病に立ち向かってこられ、私達も周りから彼女を応援してまいりましたがその甲斐なく亡くなられました。私達の解らない痛み、苦しみから解放され、今は安らかな眠りについたことだと思います。今後も Tea Timeを続け発展させるのが私達の務めと思い、私なりに陰ながら出来ることをしてTea Timeを助けてゆく所存です。

田中洋子 一元編集員

