

Tea Time



第46号 2013年3月15日

2013年春、皆様お元気でお迎えでしょうか。寒風に曝された裸木の枝先がほんのりと紅色に染まって膨らんでくると、壇を切ったように大地が彩られ始め、待ち焦がれた季節の到来です。次々に満開の花は色を変え、種類を変え、ここバージニアで享受する季節の恵みの豊かさが嬉しいですね。DCでは恒例の「桜祭り」も20日から開催されます。昨年樹齢100年、という桜を見に行きました。日本から寄贈された初代の桜木が2本だけ現存しています。異国の地に根付いて100回の春を経て、今尚可憐な花をほころばせていました。機会がありましたらポトマックリバー沿いのその桜を訪ねてみて下さい。長年の風雪に耐えた樹皮は硬く、折れ曲がり、節くれだち、それでも今年も花を咲かせていることでしょう。私たちも強くたくましく、たおやかに美しく、そんな女性を目指したい、と願わざといられません。今年も「Tea Time」はお役に立つ情報を届けし、生き生きと活動する皆様のお手伝いをいたします。さあ、出かけましょう！！



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/>



春の和菓子を電子レンジで簡単に作りませんか？
市販の餡を使えば、とっても手軽♪ 是非お試しください。



いちご大福

材料(10個分)

白玉粉 100g
砂糖 100g
水 200cc
水あめ(あれば) 1Tbs
小豆餡 200g
片栗粉 適宜
(又はタピオカスター)
いちご 10個



白餡の大福も上品な甘味でお薦めです。

餡の作り方は、Tea Time ウェブサイト39号を参照下さい。

作り方

1. 耐熱容器に白玉粉を入れ、水を少しづつ加えて耳たぶくらいの固さでしっかり練る。
2. さらに残りの水を加えて溶きのばし、ラップなどでふたをして600Wのレンジで1分加熱する。
3. 生地が均一になるように混ぜ、さらに1分ごとに混ぜながら、3~5分、弾力のある餅状になるまで加熱する。
4. 3.に砂糖の1/2量を加えよく混ぜ、1分レンジ加熱し、取り出してさらに練り混ぜる作業を2回繰り返す。
5. 水あめ(無ければ省く)を加え混ぜ、さらにレンジで1分加熱する。
6. 生地を指先で軽く触れ、くっついてこなければよいが、ついてくるようならば、再度加熱する。
7. 片栗粉かタピオカスターをバットなどに入れ、そこへ6.の生地を取り出し、中にできるだけ片栗粉が入らないよう、表面の片栗粉をはらいながら2~3回折りたたむ。
8. 生地の切り口に片栗粉をつけながら10等分し、直径10cm程に丸く伸ばす。
9. 餡でいちごをくるみ、8.の生地で包みこみ、表面の片栗粉を刷毛などではらう。



ちょっと便利な暮らしの知恵 ~ アメリカ発

キーホルダーのリングを開けたい時はステープル・リムーバーを使う。



木製家具についた傷は、くるみで擦ると目立たなくなる。



シャワーへッドの水垢を取りには、ホワイトビネガーやビニール袋に入れ、シャワーへッドに被せて twist tie 等で固定し、一晩置く。(変色する素材があるので要注意)

車のヘッドライトは白い歯磨き粉をつけて布でこすり、水で流すとくもりが取れる。ホワイトニングやジェルが入った歯磨き粉は避ける。



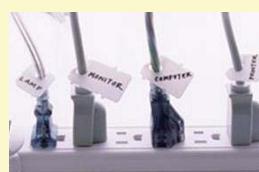
ドアにかけるタイプの靴収納ポケットは、工夫次第で靴以外にも使える。例えば、ランドリールームにかけて掃除用品の収納に。



オレオクッキーのクリーム部分にフォークを刺せば、指を濡らさずにミルクに浸けられる。



コピー用紙一枚あれば、オリジナルのCDケースが作れる。



トイレットペーパーの芯はすぐれもの！



横半分に切って片方を写真のように折畳むと、Seed Starter に。



コードやマーカー、色鉛筆の整頓・収納に。



スリットを入れて、ラッピングペーパー・ホールダーに。



両端を折畳むと、ギフトボックスに。



色々なクラフトにも使えます。



キッチンあれこれ



おなべの吹きこぼれを防ぐには、木べらや菜ばしを鍋の上におくか、湯の中に入れておく。



小さめのトルティーヤに油をスプレーし、ひっくり返したマフィン型に入れてオーブンで焼くと、タコスサラダの器ができる。(写真参照)

ケーキを崩さずに切るには、フレーバー無しのデンタルフロスを使う。



パンツ・スカート用ハンガーで料理本を吊り下げるといいが気になる時は小さく切ったレモンを入れると良い。



飲み物を短時間で冷やしたい時は、濡れたペーパータオルを巻いて冷凍庫へ。15分で冷える。



残り物のピザを電子レンジで温める時は、湿らせたペーパータオルを被せるか、水を少し入れた容器と一緒に入れるとクラストが硬くならない。

高速道路あれこれ

高速道路の番号(I-95、I-64等)は、奇数は North – South と走っていて番号が小さいほど西にあり、偶数は East – West と走っていて番号が小さいほど南にある。 I-264 や I-664 などの3桁の道路番号は、下2桁の番号の幹線高速道路(この場合は I-64)と接続していることを意味する。



出口の番号のつけ方は二種類ある。一つは、その高速道路の最西端または最南端の出口が「1」となり次の出口が「2」と続く。もう一つの方法は、その高速道路の最西端または最南端からの距離(マイル)が出口の番号となる。

高速の道路脇によく見る数字は Mile Marker と言い、州境からの距離をしめす。その数字は州の最西端または最南端から始まる。



左に出口



右に出口

高速出口の番号が道路標識の右上に付いていれば出口は右手にあり、左上に付いていれば出口は左手にある。

便利だれ、調味料レシピ(アジア編)

毎日の献立に応用の効く便利ダレや、調味料の活用法をご紹介します。



基本胡麻だれ

※ 冷蔵保存約1か月

材料

練り胡麻(Tahini)	6Tbs
砂糖	4Tbs
醤油	6Tbs
酢	1Tbs

作り方

- ボウルに醤油、砂糖、酢を入れ、砂糖が溶けるまでよく混ぜる。
- 練り胡麻を加え、滑らかなクリーム状になるまでよく混ぜ、清潔な密閉できる容器に入れる。

練り胡麻
(Tahini)



※ Tahini は、大手スーパー、アジア系スーパーで購入できます。

基本胡麻だれ応用レシピ

棒棒鶏(パンパンジー)

材料

基本胡麻だれ	3Tbs	鶏もも肉(又は胸肉) 1枚
胡麻油	1/2Tbs	葱 1本
葱(みじん切り)	1.5Tbs	生姜 1片
生姜(みじん切り)	1/2Tbs	酒 1Tbs
豆板醤	1/2tsp	水 適宜
ラー油	1/3tsp	胡瓜、トマト、レタス等

茹で鶏



作り方

- 基本胡麻だれに胡麻油、ラー油、豆板醤を加え混ぜる。
- 葱、生姜のみじん切りを加え、鶏の茹で汁を加え濃度を調整する。

茹で鶏

- 鶏もも肉(骨付きでも可)は、叩いた生姜、葱と一緒に鍋に入れ、酒と鶏肉がかぶるくらいの水を加えて中弱火にかける。
- 沸騰したら、1分ほどして火を止め、蓋をしてそのまま冷ます。
- 3.2.を食べやすい大きさに切り、胡瓜、トマトなどと盛り付け、棒棒鶏だれをかける。

しゃぶしゃぶだれ

材料

基本胡麻だれ	3Tbs
麺つゆ(2倍濃縮)	1Tbs
熱湯	120cc
葱(みじん切り)	適宜



作り方

- 基本胡麻だれに、熱湯、麺つゆ、葱を加え混ぜる。
※ 加える熱湯の量で冷しゃぶはたれを薄めに、温しゃぶは濃いめに調整する。
※ 好みでポン酢や大根おろしを加えても美味しい。

便利調味料 豆鼓醤



芙蓉豆鼓醤(豆鼓ベースの調味料)

※ 豆鼓醤、豆板醤は、アジア系スーパーで購入できます。

スペアリブの豆鼓煮込み

材料(4~5人分)

スペアリブ (パックリブ)	1ラック
醤油	3Tbs
砂糖	3Tbs
ブラウンシュガー	1Tbs
蜂蜜	1Tbs
みりん	2Tbs

葱	1本
生姜	1片
紹興酒(酒)	3Tbs
豆鼓醤	1.5Tbs
水	適宜
サラダ油	適宜

作り方

- スペアリブは、骨に沿って切り離し、きれいに洗って水気をふき取り、酒(分量外)をふってさっと炒め、取り出しておく。
- 1.を炒めた鍋に油少量を足し、豆鼓醤、1cmの小口に切った葱、薄切りの生姜を入れ、香りが出るまで中弱火で炒める。
- 3.1.と調味料、酒其々の2/3とひたひたの水を加え、中火で煮込む。
- 水分が無くなったら、味と肉の固さを見て、水、残りの調味料を足しながら、リブが柔らかくなるまで煮る。

※ 煮汁で大根、牛蒡、ゆで卵を煮ても美味しい。

※ スペアリブの他、鶏の手羽元も利用可能。



スペアリブ豆鼓煮込み

白身魚豆鼓蒸し

材料(4人分)

白身魚 (銀だら、ヒラメ、サーモン等)	約1lb
塩	少々
紹興酒(酒)	2Tbs
ガラスープ	1Tbs
葱	2本
生姜	1片
豆鼓醤	1/2Tbs

★A

オイスターソース	1/2Tbs
砂糖	1tsp
醤油	1/2Tbs
ガラスープ(顆粒)	1/3tsp
水	50cc
☆B	
胡麻油	1/2Tbs
サラダ油	2Tbs
葱	1本
生姜	1片

作り方

- 写真はヒラメ(2lb)1尾ですが、切り身や三枚下ろしでも美味しく作れます。
- 最初に葱、生姜の半量、ウロコを取り塩少々をふった魚、残りの葱、生姜の順で器に入れ、酒とガラスープで豆鼓醤を溶いてかける。
 - ラップをし、600Wのレンジで3~5分、様子を見ながら加熱する。
 - ☆Aの材料を合わせ、ひと煮立ちさせてから(レンジで加熱してもよい)2.の魚にかける。
 - ☆Bの葱と生姜を千切りにして、魚の上に盛り、ごま油、サラダ油を軽く煙が出るくらいに加熱し、上からジュッとかける。



白身魚の豆鼓蒸し

便利だれ、調味料レシピ(アジア編)



基本味噌だれ

※ 冷蔵保存約2か月

赤味噌だれ

八丁味噌	5Tbs	白味噌(西京味噌) 5Tbs
砂糖	3Tbs	砂糖 2Tbs
蜂蜜	1Tbs	みりん 1/2Tbs
みりん	1Tbs	

白味噌だれ

※ 八丁味噌、西京味噌は、一番、Jマートで購入可能

作り方

- 各味噌だれを耐熱容器に入れ、よく混ぜてから電子レンジ弱で20~30秒ずつ様子を見ながら、計1分ほど加熱する。
- 清潔な密閉できる容器に入れ保存する。

基本味噌だれ応用レシピ



茄子の肉味噌餡

作り方

材料(4人分)	作り方
鶏ひき肉 50g	1.鍋にサラダ油とみじん切りの生姜を入れ、香りが出るまで炒め、鶏ひき肉を加えてさらに炒める。
生姜 1/2片	2.色が変わったら調味料と水を加え、少し煮詰め、肉味噌にする。
葱 2本	3.米茄子は縦半分に切り、切れ目を入れ、レンジ600Wで2~3分加熱する。
赤味噌だれ 2Tbs	4.フライパンで、3.の米茄子の表面に焼き目をつけ、2.と刻み葱をのせる。
醤油 1tsp	
水 2Tbs	
サラダ油 1tsp	
米茄子 2個	

酢味噌和え



材料(4人分)

白味噌だれ 2Tbs 作り方

練りがらし	1/2tsp	1.イカは酒と同量の水を加えて酒蒸しにし、食べやすい大きさに切っておく。
酢	1/2Tbs	2.葱は茹でて2cm長に切る。
イカ	1杯	3.白味噌だれ、練りがらし、酢を合わせ、1.と2.を盛りつけてかける。
酒	1Tbs	
水	1Tbs	
葱	1束	

里芋田楽

材料(4人分)

赤味噌だれ 1Tbs

白味噌だれ 1Tbs

poppy seeds 適宜

(ケシの実)

里芋 8個

だし汁 500cc

みりん 1Tbs

醤油 1Tbs

作り方

- 里芋は、皮をむいて下茹でする。
- だし汁、みりん、醤油を煮立て、2Tbsを取り分けておく。
- 残りの煮汁で1.の里芋を中火にかけ、煮たら火を止めそのまま冷ます。
- 赤味噌、白味噌の基本だれそれぞれに取り分けておいた2.の煮汁1Tbsずつ加え、柔らかく溶きのばす。
- 3.の里芋に4.の味噌を塗り、トースターで表面を焼き、poppy seedsを飾る。



甜麺醤風味噌(赤味噌だれ応用)

※ 冷蔵保存約1か月

作り方

- 赤味噌だれに胡麻油以外の調味料を加え、よく混ぜる。
- 胡麻油を加え混ぜ、レンジ弱で20秒ほど加熱し、密閉容器で保存する。



麻婆豆腐

※ 花椒は、しびれる辛さの香辛料、少量加えると本格的な味に！アジア系スーパーで購入できます。

材料(4人分)

豆腐	1丁	甜麺醤風味噌 1.5Tbs
豚ひき肉	100g	にんにく 1片
葱	3本	生姜 1片
豆板醤	1Tbs	ガラスープ 200cc
豆鼓醤	1tsp	片栗粉 1/2Tbs
サラダ油	適宜	花椒 少々

北京ダック風

※ 鴨肉(冷凍)は、Harris Teeter等のスーパーで、購入できます。

材料(4人分)

鴨胸肉	1枚	甜麺醤風味噌 2Tbs
蜂蜜	1/2Tbs	葱 2本
酢	1/2tsp	香菜 適宜
醤油	1/2tsp	
水	1Tbs	
トルティーヤ 包(パオ)など	適宜	

包(パオ)は、
アジア系 スーパー
で購入できます。

作り方

- 豆腐はさいの目に切り、レンジ600Wで1~2分加熱しておく。
- 鍋にサラダ油、にんにく、しょうがのみじん切りを入れて香りが出るまで炒め、豆板醤、豆鼓醤を加えて、焦がさないようさらに炒める。
- 豚ひき肉を加え、白っぽくなるまで炒め、湯200ccに1tspのガラスープの素を溶かしたもの、甜麺醤風味噌を加え煮立てる。
- 1.の豆腐を加え、ひと煮立ちしたら味を見て、塩、胡椒し、同量の水で溶いた片栗粉を加え、とろみをつける。
- 葱のみじん切りを加え、ひと混ぜして火を止め、花椒をふる。

作り方

- 鴨肉の皮目にフォークなどで針うちし、皮目を下にして油をしかないフライパンで、出てきた脂を身の方へかけながら中弱火で焼く。
- 皮目に少し焼き色がついてきたら、蜂蜜、酢、醤油、水を合わせて、回しかけ、弱火にして身側も軽く焼き、7~8分で焼きあげる。
- 少し休ませてからスライスし、繊切りの葱や香菜、1/2Tbsの湯で溶いた甜麺醤風味噌と共にトルティーヤ、パオなどに巻いて食べる。

レストランetc.情報

Back Bay Gourmet

2277 Upton Dr., Virginia Beach
Red Mill Walk内 TEL: (757) 689-0771
www.theblackbaygourmet.com
月 10~7pm 火~土 10~9pm 日 10~5pm



昼間は明るいカフェのカジュアルランチを楽しめるレストランだが、今回はがらりと雰囲気の異なるディナーに行ってみた。店内は薄暗い照明で、ぐっと大人のレストランという感じ。ウェイトレスのサービスも良く、手をあげる代わりに、各テーブルの上の空のワインボトルの中に、番号の書いた料理用の木のスプーンを入れると来てくれるのが、ちょっとオシャレ。まずアペタイザーで、A Trio of Mediterranean Spreads (\$9) を頼んでみた。カレー風味のHummus、Pistachio Spread、Goat Cheese Spread の三種。ワインとともに合う。男性陣が頼んだメインは、写真のBack Bay Crab Stack (\$17)。crab cake にハムやハーブチーズ、そして意表をつくfried green tomatoがsweet potato biscuitに挟んであり、アイオリソースがかかっている。女性陣が選んだパスタ2種、Florentine Pasta (海老 \$15) とGrilled Vegetable Ravioli (\$15) も野菜が多く入っていて美味しい。アメリカの普通のレストランより量が軽めなので、4人で完食。デザートは日替わりメニュー数種のほかに、多種類のトリュフ(1/4lbで\$6.99)がある。ベーカリーにはカップケーキや、アメリカではあまり見かけないマカロンもある。カプチーノやラテの種類も豊富だった。店内には、キャンドルやキッチン用品、パスタソースなども販売されており、オーナーのセンスが光るディスプレーで、見るのも楽しい。さらに、レジの横には、大きな冷凍庫が置いてあり、お持ち帰り用のメニューが豊富に置いてある。忙しい主婦の頼らしい味方だ。その他、季節行事に合わせたスペシャルディナーメニューや、週2回のワインテイスティング、週1回のビールテイスティング等、イベントも豊富。

Tucanos Brazilian Grill

11820 Fountain Way, Suite 104, Newport News
City Center 内 TEL: (757) 597-9500 www.tucanos.com
月~木 11am~10pm 金・土 11am~11pm 日 休業



昨年末City Center内にオープンしたブラジリアンレストラン。目玉はシュラスコという、牛肉・豚肉・鶏肉・野菜などの串刺しを炭火でじっくり焼いた南米料理。ウェイターが串ごと客席に運び、目の前で切り分けてくれるのが特徴。緑・黄・赤の色を付けた木片が各テーブルに置いてあり、緑色を上にすると「もっと持ってきて！」、赤色を上にすると「休憩中orもう結構」といった合図になる。ランチメニューの、サラダバーとシュラスコのセット(\$13.95)を注文。牛肉ではGarlic Parmesan Beef, Top Sirloin, Beef Tenderloin を試したが、特にGarlic Parmesan は美味。嬉しいことにrareからwell-doneまで好みの焼き具合の肉を選ぶことができる。Turkey Wrapped in Bacon, Sweet&Spicy BBQ Chicken Thighsもとても柔らかくて美味しい。肉がメインと思いきや、70種類にも及ぶサラダバーの充実ぶりにも目を見張った。飲み物もBrazilian LemonadeやGuava ジュースなど、試してみたいものが盛りだくさん。このレストラン、とても盛況なので、夜は特に予約をする方が無難。老婆心ながら、オープンキッチンのため床が滑りやすいのでご注意を！

Peter Chang (四川料理)

203 Richmond Rd., Williamsburg
TEL: (757) 345-5829 www.peterchangrestaurant.com
月~木 & 日 11am~9pm 金・土 11am~10:30pm



昨年9月、在米中国大使館の料理長が四川料理を主とした本格的中国料理のレストランを、DC近郊・リッチモンドに続いでWilliamsburg にもオープンした。お店の外観も内装も名料理人の名を冠したレストランとは到底思えない併まで拍子抜けするが、味は保証付。メニューには、1~3個の唐辛子の数で辛さ加減が表示されているのでご参考に。葱油泡餅(2個:\$5)は、大きく膨らませた極薄生地の揚げパン風で、マイルドなカレーソースが添えられている。「あれは何？」と好奇心をそそられ、大人数のアペタイザーとして楽しい。の四川担々麺(ポーク:\$6)は、肉に八角の風味がよく効いた汁なし極細麺で、目を見張る美味しさ。の紅油抄手(エビ:\$8)は、海老ワンタンに花椒と唐辛子(ラー油)の効いたソースが食欲をそそる。桂花糖排骨(4本:\$9)は、金木犀の花の香りで煮込まれたポークリブ。骨離れも良く、程良い甘味のソースとの相性も抜群。松籽全魚(\$18)は、魚の丸揚げ料理。癖の少ない白身魚の Tilapia が絶妙の加減で揚げられており、サクッとした食感と松の実を散らした甘酢が旨みを引き立てる。の魚香茄子(\$8:ランチ料金)は、独特の調味料(魚香)を使って炒めた茄子のトロリとした舌触りが最高。デザートメニューは無いが、甘いものを…とのリクエストで出してくれたのが、Sweet Bean Pumpkin Cake (3個:\$6)。大きめの胡麻団子風で、中にはほのかな甘みのかぼちゃペーストと滷し餡が入り、もっちりした食感が病み付きになりそう。また足を運びたくなる本格派中国料理店と言えよう。大きな円卓を囲んでの大人数のパーティにも対応。パーキングは店の両側に隣接する。

わたしの街の気になるお店

O'doodle Doo's Donuts



1601 Bridge Rd., Suffolk TEL (757)745-7323
(Isle of WhiteとSuffolkの境界にあります)
www.odoodledoos.com/OdoodleDoos/Welcome.html
営業時間 5am~2pm (ただし売り切れ次第営業終了)
サンクスギヴィング、クリスマス、元旦以外は年中無休

2011年5月にSuffolkに開業したドーナツ屋さんで、今や知る人ぞ知る人気のお店。毎朝焼き上がるドーナツは新鮮でホットする味わい。200種類以上の中から、日替わりで常時16種類のドーナツが店頭に並ぶ。そして“本日のドーナツ”はFacebookとTwitterにアップされるという今風のビジネスぶり。季節に合わせたフレーバーとデコレーションが人気で、時々登場するキャラクターもの(ハローキティや忍者タートル等)は、お子様向けパーティーなどにももってこい。プレーンなドーナツから、こってり系まで幅広く用意されているので、お好みのフレーバーを探してみて下さい。初めてのお試しなら、Red Velvet Cream Cheeseがおススメ。朝は5時から、週末も営業しているので、朝早いお出かけの時のお供にも。お店と一緒に売っているコーヒーもいつも新鮮で嬉しい。

イベント情報

Virginia Arts Festival

www.vafest.org

バージニアチョコレートフェスティバル

場所: Scope Exhibition Hall, Norfolk

日時: 3月23日(土)10AM-5PM、3月24日(日)10AM-4PM

料金: 大人\$20、12歳以下の子供\$10

世界中から集められた様々なチョコレートが試食できます。ストレスと疲れの溜まった皆さん、この日はカロリー計算を忘れて癒されましょう。

バレエ : 「コッペリア」

場所: Chrysler Hall, Norfolk

日時: 4月19日(金)7:30PM、20日(土)7:30PM、21日(日)2:30PM

料金: \$20～\$65



バレエ:「春の祭典/The Rite of Spring」

場所: Chrysler Hall, Norfolk

日時: 5月29日(水)7:30PM

料金: \$20～\$60

今年のフェスティバル最大の注目イベント。バージニア・シンフォニー演奏によるストラヴィンスキイ作曲のバレエ音楽と、リッチモンドバレエ団によるクラシックバレエとは全く趣を異にしたこの近代バレエのコラボレーションをお見逃しなく。

Australia's Strange Fruit

場所: Festival Green Space, Bank Street, Norfolk

日時: 5月10～14日 6:30pm～(1日2、3回屋外公演)

5メートルのしなる棒の上にくついて音楽と共に空中でパフォーマンスするオーストラリアのグループSwoonが、私達を魅了してくれます。無料。

展覧会

「ミケランジェロー聖と俗と」

Muscarelle Museum 30周年記念展覧会

場所: Muscarelle Museum of Art
603 Jamestown Road, Williamsburg
日時: 2月9日～4月14日
火～金 10～5pm 土・日 12～5pm

料金: \$15
www.wm.edu/muscarelle or 757-221-2700



1988年以降米国で行われる最も重要なミケランジェロ展

Casa Buonarroti出展のミケランジェロのオーリジナルデッサン26点が一般公開、其の道の人たちには国際的にも注目される。彫刻家・絵描きとしてあまりにも有名なミケランジェロは、建築家としても等しく天才的な人物。高い評価を受ける限りの26点の出展作品には、美術品に加えて、教会や城の要塞などのデザイン・設計図画の両方が含まれる。この内数点はアメリカにおける史上初公開とのこと。全体に地味な印象を受けるかもしれないが、それと対照的な17世紀のイタリア人画家Pretiの素晴らしい油絵展も下の階で同時開催中なので、お楽しみ下さい。

オペラ

Virginia Opera
www.vaopera.org



「フィガロの結婚」4月6日～14日、Norfolk

4月26&28日、Richmond

「回転木馬」5月10日～19日、Norfolk (英語)

ミュージカル



「レ・ミゼラブル」

場所: Chrysler Hall, Norfolk 日時: 4月23日～28日

長年にわたるミュージカルの人気No.1で、去年は映画化もされ、すっかり人気再燃となりましたが、やはりミュージカルは生の舞台が一番。演出も新たに、いよいよレ・ミゼラブルがノーザークにやってきます。お見逃しなく。

www.ticketmaster.com

アメリカ音楽史

「アメリカ音楽: ブルースからブルーグラス、ブロードウェイまで映像によるアメリカの音楽史」～アメリカ音楽のルーツとリズムを探る～

場所: Newport News Main Street Library

日時: 既に始まっている2月～4月までの6回シリーズ 火曜日6:30PM

3月26日 ブルーグラスとカントリーミュージック

フィルム「High Lonesome: The Story of Bluegrass」
生演奏 by The Kountry Kickers Clogging Team

4月2日 ロックミュージック

フィルム「The History of Rock n' Roll: Episode 6」
生演奏 by US Army Training and Doctrine
Command Band



4月23日 マンボからヒップホップまで

フィルム「From Mambo to Hip Hop: A South Bronx Tale」
「Latin Music, USA: Episode One」



生演奏 by The Latin Jazz Conspiracy

入場無料

詳細: nnpls.libguides.com/events



GALLERY

第三回目のGALLERYでは、Tea Time 編集員でもある裕子Thomasさんの陶芸に焦点をあてます。



無心…への誘い

陶芸の喜びを知ったのは、1999年の夏の頃。それから7年後、活花に必要な花器を作りたくて陶芸を再開。こんな形、あんな形、と無尽蔵にアイディアが膨らむ。一方、土と戯れているうちに、ああしたい、こうしたいという思いは次第に忘れ、知らず知らず無の気持ちになっているのである。私にとって瞑想の手段であり、生活の活力となっている陶芸であるが、いつの日か「陶芸は、私の人生の総てである。」と言える日が来ることを願う。



日本人ウェイトレス募集！

「すし山」IHOP Building A,
11745 Jefferson Ave., Newport News
電話: 596-1150 (パートタイム、フルタイムどちらでも。)

掲示板

Peninsula READS (ペニンスラリーズ)生徒募集！

1968年に設立された識字率向上を目的とする非営利組織です。英語を母国語としない大人を対象にしたESOL(英語のクラス)に参加しませんか。
電話: 283-5776 www.penreads.org

新編集員紹介

博子さん: VA在住20年になり、旦那様・お子様3人・犬一匹と暮らす多忙な日々の中、学校でのボランティアやサッカーチームのマネージャーもこなす行動派な女性。

尚子さん: Suffolk在住5年目の専業主婦。茶道や着付けからキルトやスポーツまで多彩な趣味を持ち、豊富な知識と完璧な仕事ぶりが頼もしい女性。

現編集員共々、よろしくお願いします。

本誌は Hampton Roads に住む日本人のための情報誌です。女性ボランティア7人により年3回、季節の記事やローカル情報などを取り上げ、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@live.com

(編集員) 安田 千秋 / 小島 まち子 / 浩子 Yancey / 松尾 桂子
千香子 Loree / 裕子 Thomas / 温子 Smith

ご寄付を有難うございました。
Newport News のすし山 様



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