



Tea Time



第45号 2012年10月15日

お元気ですか。早いもので今年も秋号発行の時期となりました。大地が優しい春の花で彩られる頃に春号、眩しい陽射しに夏の訪れを感じながら夏号、と一年に3回皆様に季節のご挨拶をさせていただくのがとても楽しみです。おかげさまで世の中の流れや自然の営みに少しばかり関心を払うようになれた気がします。そんな繰り返しの中で「Tea Time」はこの秋、15周年を迎えました。第1号よりほとんど何も変えず、変えたとすれば切り貼りの紙面からPower Point仕上げになったくらいで、これまで続けてこられたのは、ひとえに支援して下さる皆様のお陰、と編集員一同感謝の気持ちでいっぱいです。これからも初心忘れず、少しでも日本を離れて暮らす皆様のお役に立てますよう、地元の日本語情報誌として歩んで行く所存です。どうぞ、いつでも皆様のお声を聞かせて下さいね。だんだん寒さに向かって行くこの時期、温かいマグカップを手に「Tea Time」でホッと一息入れて下さい。



皆様の15年に渡るご愛読と激励を、Tea Time 編集員一同、心よりお礼申し上げます。



Tea Time のバックナンバーはこちらからご利用ください

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



「生姜」でこの冬を乗り切ろう！

生姜は、体を温める温性食品の中でも、特に即効性が高いものとして知られています。少量を、緑茶、昆布茶、味噌汁などに入れて、体を芯から温めましょう。毎日少量ずつ摂れば、免疫力と自己治癒力が高まります。ここでは、生姜を使った美味しいデザートをご紹介します。



生姜湯圓/センジャンタンダン(白玉16個分)
(生姜シロップに白玉団子を浮かべたデザート)



＜材料＞

	ドライフルーツ
白玉粉	100g クコの実
砂糖	30g アプリコット
水	75~80cc フィグ(いちじく)
シロップ	50g マンゴー
砂糖	50g クランベリー
水	500cc など、適宜
生姜汁	2~3Tbs 紅茶 300cc
ライム果汁	2Tbs 白きくらげ 適宜

❖ クコの実、白きくらげは
アジア系マーケットで
購入できます。



＜作り方＞

- ドライフルーツを紅茶に一晩浸けておく。
- 白玉粉と砂糖に水を少しづつ加えて耳たぶくらいの固さに練り、16個に丸めて茹で、表面に艶が出て浮き上がってきたら取り出す。
- 白きくらげをさっと洗ってから熱湯につけて戻し、石づきの部分を取って、小さくほぐしておく。
- シロップ用に、砂糖と水を鍋で煮溶かし、火を止めてから生姜汁とライム果汁を加える。
- 器に1.のドライフルーツ、2.の白玉、3.の白きくらげの水気を切って入れ、4.のシロップを注ぐ。

❖ 白玉団子の中心にドライフルーツを入れて団子にしても
美味しいです。



知つていそうで、知らない暮らしの智恵一料理編



お米

- 計り方: お米の1合は日本の計量カップの1カップとは量が違う。又、トントン振動させてぎっしりつめて計らないこと。
- 洗い方: 洗うときにお湯やぬるま湯、ざるや泡だて器は使わない。ボウルに入れた米を1~2回さっと水ですすぎ、その後水の中で手でくるくるかき回し(ごしごし米をもみ合わせる必要はない)、これも2~3回以上繰り返さない。(米は水に触れた瞬間から吸水するので、まず表面についたぬかを素早く洗い落とさないと、ご飯がぬか臭くなる。ざるや泡だて器を使ったり、ごしごしもみ合わせると米が割れやすく、その結果味が落ちる。)

卵

- 薄焼き卵: よく溶いてこし器でこし、片栗粉の水溶きを加えると破れにくい。(卵2個に、片栗粉小匙1+水小匙2)
- 茹で卵: 冷蔵庫から出したての冷たい卵は、水から茹である。塩か酢少々を加えて茹であると、ひびが入っても白身が流れ出にくい。卵の底(とがっていない方)に、がびょうで穴を一つ開けてから茹であると、つるりと簡単にむける。(ほんの少し中身が糸状に出てくるが、それ以上は出ないので大丈夫。)



大根

葉がついたままの大根は、買ってたらすぐに葉を落とさないと、葉に水分を取られてしまいやすくなる。大根の頭の方は生で食べ(サラダ、大根おろしなど)、中央は煮物、纖維の多い先の方は味噌汁や漬物に使うと良い。

てんぷら

- てんぷらの衣: 冷やしたボウルと水、又は水の代わりに炭酸水やビールを使うと、衣がサクサクに。混ぜる時は少し粉気が残る程度でOK。混ぜすぎて粘りを出さないのがコツ。(粉はall purpose flour)
- イカや海老は薄く小麦粉をまぶしてから衣をつけると衣がはがれにくい。ナスは皮を下にして油に入る。かき揚げは具に小麦粉を薄くまぶしたものをしゃもじの上にのせ、若干薄めに溶いた衣(卵は入れない)を少なめにかけて具を絡め、175~180°C(菜ばしを入れると、すぐに気泡が真っ直ぐ上に出てくるのが目安)に熱した油にそっと滑らせて入れる。バラバラにしないでカラッと揚げるには温度が肝心。(低くても高くてもうまくいかない!)最後にちょっと温度を上げてから取り出すと油切れがよくなる。



調味料

- 「醤油」といえば濃い口醤油をさす。うす口醤油は濃い口より色は薄いが塩分が多い。たまり醤油はトロリとして甘みがあり、お刺身、照り焼き、焼き鳥に。白醤油は色がとても薄く、醤油の色をつけたくない茶碗蒸し、汁物、白身魚の煮付けなどに。
- みりんはたんぱく質を固める作用があるので、肉や野菜には最後に加え、煮魚には最初に加えて崩れを防ぐ。
- 下味の塩を振るタイミング: 魚は20分前(水分・生臭みを抜き、焼き崩れしにくくなる。20分以上はダメ。)肉は直前(硬くならないように。)



冷凍

- きゅうりの薄切り: 塩もみし、水気をきってジップロックに入れ、平らにならして冷凍。自然解凍して水気を絞る。
- ピザ用チーズ: 袋から冷凍用容器に移して冷凍保存しておけば、使う度に振るだけでバラバラになり、使い易い。

切る・剥く

- サンドイッチや巻き寿司: それぞれラップでぴっちり包んでから包丁で切ると、具がはみ出さず、そのままお弁当箱へ。
- グレープフルーツの薄皮: 外皮だけをむき、そのまま冷蔵庫で半日おくと、乾燥して驚くほど簡単に薄皮がむける。
- ごぼうの皮: くしゃくしゃに丸めたアルミホイルを広げたものを巻いて上下にこすると、簡単に剥ける。

灰汁取り

鍋の直径より少し大きめに切ったアルミホイルをくしゃくしゃに丸めた後、また広げ、落し蓋にする。ホイルのしわに灰汁が付き、取り出すと簡単に灰汁取りができる。



水切り

- 豆腐: 重ねられる同サイズのプラスチック容器などを二つ用意。一つに豆腐を入れ、もう一つには水を入れて豆腐の上に重ね置く。自由に重さを調整でき、均一に水切りができる、出た水を捨てるのも楽。
- ブロッコリー: ゆでた後、ペーパータオルの上に房を下にして置いておくと、水きりされてベチャつとしない。





知つていそうで、知らない暮らしの智恵ーお掃除・洗濯編



カーペットやソファ

糸くずやペットの毛など、カーペットにくっついて掃除機でもなかなか吸い取れないものは、ゴム手袋をはめてなでる。



花瓶

手が入らない花瓶の中を洗いたい時は、碎いた卵の殻と水を入れて、口を手でふさいで上下によく振る。ベーキングソーダを小匙2加えるとさらによく落ちる。



フローリング

こびりつきを、不要になったプラスチックのカードでこすると、傷をつけずに落とせる。

米のとぎ汁には汚れを吸着する効果があるので、雑巾に浸して軽く絞って拭くとつやができる。木製家具も同様に。



水道の蛇口

三つに裂いて三つ編みにしたストッキングを蛇口にぐるりとひと巻きし、左右に引っ張りながらこすると毛がよく落ちる。レモンの絞りかすでこすって水で流しても、ピカピカに。

カーテンやソファ

掃除機のヘッドにストッキングをかぶせてから掃除機をかけると、布が吸い込まれずスムーズに動かせる。

お酢(white vinegar) の活用法（除菌作用を利用して）

- ディッシュウォッシャーのリンスエイドを切らしたら、お酢で代用できる。環境にもやさしい。
- 野菜や果物を洗うときもお酢を混ぜた水に2~3分浸してから水洗いすると、水洗いだけよりもずっと殺菌作用が。
- スプレーボトルに酢1:水2の割合で作り置きしておく。カウンタートップもスプレーしてさっと拭くと、除菌や消臭ができ、食べ物を扱う場所を安心してきれいにできる。

洗う

- ボタンは留めて、ファスナーは閉めてから洗濯。他の衣服にひっかかって傷めたり、型崩れしたりするのを防ぐ。
- 脇の汗じみやファンデーションの汚れは、ベーキングソーダを水で練ってペーストにし(2:1の割合)、汚れ部分にたっぷりと覆い尽くすくらいに塗り、1時間置いたら、そのまま洗濯機で洗う。シルク類には使わないこと。
- 油性ペンのインク滲みは、白い布の上に置いて、消毒用アルコールか除光液を含ませた綿やティッシュで滲みの上から軽くたたき、インクを下の布に滲みださせる。下の布に色がついたらすぐに別の部分に移してインクが落ちるまで同じことを繰り返す。その後よく水洗い。布の人目につかない部分でアルコールで色落ちしないか確かめてからやること。

乾かす

- うっかり乾燥機で縮んでしまったセーターは、大匙2~3杯のヘアコンディショナーを溶かしたバケツ1杯の室温の水に5分浸した後、きれいな乾いたバスタオルに広げ、慎重に少しづつ手で繊維を延ばして形を整え、そのままタオルの上で乾かす。
- 乾燥機に入れたまま忘れてしわになってしまった場合、湿ったタオルを加えてまた乾燥機を回すとしわがとれる。
- クリーニング屋さんのワイヤーハンガーの両端を折り曲げて山の字状にすると、洗ったスニーカーをその両端に引っ掛けて干すのに便利。



皮のブーツ

ふんぱつして買ったお気に入りのブーツは、大切にして長く履きたいもの。シーズンオフにはこんな風にお手入れを。

1. 風通しの良い場所でブーツを横にして一晩乾かす。(ファスナーで開けられるものは全開にして。)
2. 食器洗いの洗剤を落とした水に(1リットルの水に1~2滴)タオルを浸して固く絞り、ブーツの内側をよく拭く。
3. 別のタオルを40度前後のお湯に浸して固く絞り、洗剤分をふき取るようにもう一度内側をよく拭く。
4. 風通しの良い場所で洗濯ばさみで吊るし、2時間ほど陰干し。(洗濯ばさみの痕がつかないように布をかませてさらに一晩湿気のこもらない場所に置いて完全に乾かす。)
5. ダンボールなどの丈夫な紙を筒状にしてシューキーパーにし、ブーツの奥までしっかり差し込む。
6. スーパーの紙袋のようなものにブーツを入れ、もう一つの同じ紙袋をかぶせてふたをし、収納。半年ぐらいで一度シューキーパーを外し、風通しの良い所で陰干しを。



Tea Time レシピコーナー

小さな一口サイズのオードブルも、沢山作って並べればとっても豪華で、テーブルがパッと華やかに！

おからのパテ

材料(10個分)

おから	200g
コンソメ	1/2tsp
水	200cc
バター	10g
リコッタチーズ	50g
ヨーグルト	10~30g
マヨネーズ	1/2Tbs
スモークサーモン	3切れ
らっきょう	2~3粒
ピクルス	1Tbs
チャイブ	1Tbs
塩、胡椒	適宜

作り方

- おからはボウルなどに入れ、熱湯を注ぎ、ザルにペーパータオルをしいて移し、水気をしっかり切っておく。
 - ヨーグルトはザルにペーパータオルをしいて2~3時間水切りする。
 - 鍋に水、コンソメ、バターを入れて火にかけて煮立て、1のおからを加え、水分が無くなるまで炒りあげる。
 - 冷ました3.にリコッタチーズを加え、固さを見ながら2.のヨーグルトを加え、よく混ぜる。
 - らっきょう、ピクルス、スモークサーモンをみじん切りにし、マヨネーズと共に加え混ぜる。
 - 塩、胡椒で味を整え、1人分ずつに小分けして盛り付ける。
 - チャイブ、またはパセリのみじん切りを上に飾る。
- ※ リコッタチーズやヨーグルトは、クリームチーズ、サワークリームなどでも代用可能。
- ※ おからが手に入らない場合は、木綿豆腐をレンジ600Wで1~2分加熱し、しっかりと水切りしてから裏ごしし、水を50ccにバター10g、コンソメ1/2tspを加えた中で水分を飛ばすように炒りつけ、3.以降同様に作る。
- ※ らっきょうは、水さらししたみじん切りの玉ねぎでも代用可能。



トマトムース

材料(リキュールグラス10個分)

トマト(campariなど)	10個
塩	1/4tsp
胡椒	少々
砂糖	1/2tsp
Greekヨーグルト	100g
ゼラチン	5g
トマトペースト	1Tbs
ドライトマト(みじん切り)	1~2個
バジル	適宜
フレッシュモツツアレラ	適宜

作り方

- トマトは湯むきにして半分に切って種を取り、ザルに(実も種も)入れ、塩と砂糖を振り、ザルの下にボウルを受けてしばらく置く。
- ドライトマトは細かいみじん切りにする。
- 1.の果肉だけを取り出し、フードプロセッサーかミキサーにかけて、ピューレ状にする。
- ボウルに受けたトマトの汁にゼラチンをふり入れ、ふやかしておく。
- Greekヨーグルト(柔らかい場合は少し水切りする)、トマトペースト、細かく切ったドライトマトも加えて、再びミキサーで混ぜる。
- 塩、胡椒で味を整え、ボウルに移し、レンジ弱で溶かしたゼラチンを加え混ぜ、冷蔵庫で冷やし固める。
- カクテルグラスなどに盛り付け、小さく切ったモツツアレラチーズとバジルを飾る。



牡蠣のエスカルゴバター

材料(4人分)

牡蠣	12個
白ワイン	1Tbs
人参	1/3本
玉ねぎ	中1/2個
生椎茸	3~4個
塩、胡椒	少々
サラダ油	1/2Tbs
エスカルゴバター	
にんにく	1片
無塩バター	40g
粒マスタード	1tsp
パセリ	2~3本
塩、胡椒	少々
パン粉	適宜

作り方

- 人参、玉ねぎ、椎茸は繊切りにしてさっと炒め、軽く塩、胡椒する。
- 牡蠣は、塩少々と片栗粉(分量外)をふり、牡蠣をつぶさないようにふり洗いして汚れを落とし、ペーパータオルで水気をとておく。
- 2.の牡蠣に白ワインをふりかけ、小鍋でサッとワイン蒸しにする。(表面の色が変わる程度)
- ココット型などに1.を敷き、その上に3.の牡蠣、エスカルゴバターの順に重ね、最後にパン粉を表面にする。
- 450度のオーブン上段で、パン粉に綺麗な焦げ目がつくまで焼く。

エスカルゴバター

- にんにくは細かいみじん切りにし、室温で柔らかくした無塩バター、粒マスタードと合わせる。
 - みじん切りにしたパセリと塩、胡椒を加え、混ぜ合わせる。
- ※ 貝は、ムール貝、ホタテなどでも美味しくできます。
- ※ 貝の殻を器にして焼いてもおしゃれ。
- ※ エスカルゴバターは、魚のソテーなどに添えても美味しく召し上がれます。



紫芋のマッシュ 生ハム巻き

材料(12個分)

紫芋(purple potato)	2個(400g程度)
マスカルポーネチーズ	3Tbs
heavy cream	1Tbs
レモン果汁	1tsp
塩	1/3tsp
砂糖	1/3tsp
胡椒	少々
生ハム	6枚
ピスタチオ	適宜

紫芋でも作れます。その際は砂糖は加えません。マスカルポーネチーズの代りにリコッタチーズや水切りヨーグルト等でも代用できます。



紫芋
(purple potato)

作り方

- 紫芋は、半分に切り、濡らしたペーパータオルで包んだ上からラップで包み、レンジ600Wで3~4分、柔らかくなるまで加熱する。
- 皮をむいて裏ごしし、マスカルポーネチーズ、heavy cream、レモン果汁、調味料を加えてよく混ぜ合わせる。
- 星の口金をつけた絞り袋に2.を入れ、一口大に絞り出す。
- 生ハムを縦長の半分に切り、3.の周りにまきつける。
- 小さな器などに盛り付け、上に刻んだピスタチオをのせる。

ブッシュドノエル

材料(24cm角型)

cake flour	10g
コーンスターク	10g
バター	25g
ココア	10g
卵黄	3個
砂糖	40g
卵白	2個
砂糖	20g
heavy cream	300cc
砂糖	45g
ラム酒	適宜
いちご、ラズベリー、バナナ、チョコレート等	

作り方

- cake flour、コーンスターク、ココアはよくふるっておく。
- バターは湯煎で溶かしておく。
- 卵白に砂糖を少しず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てさっくりと混ぜたら、2.の溶かしバターを加えて、気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、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、いちごやバナナなどのフルーツを芯に手前から巻く。
- 冷蔵庫でしばらく落ち着かせた後、8.のクリームを表面に塗り、ココアや削ったチョコレート、フルーツなどで飾る。



苺のサンタ

- いちごを使ってサンタクロースを作りましょう♪
- いちごの尖った方を上にして1:2の割合に切り、間にホイップクリームを絞る。
 - アイシング等で目を入れる。

Tea Time のまかないレシピ

今回は、浩子さんのお薦め

バターナツスクワッシュスープ

材料(6人分)

バターナツスクワッシュ	1個
無塩バター	2Tbs
玉ねぎ	中1個
チキンストック	6カップ
ナツメグ	少々
塩、胡椒	少々
heavy cream	少々



Tea Time 編集員がミーティング時に、交代で作るランチ♪、そんな中から編集員に人気のメニューをご紹介します。

作り方

- バターナツスクワッシュの皮をむき、種を取り、2センチ角に切る。
- 玉ねぎをみじん切りにする。
- 大きめの鍋にバターを溶かし、玉ねぎを透明になるまで炒める。
- 3.に1.のスクワッシュとチキンストックを加え、煮立ったら中火にし、スクワッシュがやわらかくなるまで煮る。(約15~20分)
- 4.をミキサーにかけ、ピューレ状にする。
- 5.を鍋に戻し、ナツメグと塩、胡椒で味を整える。
- 仕上げにheavy cream をまわしかける。



イエロースクワッシュやカボチャ、ズッキーニなど、主材料を替えるても美味しく作れます。



レストラン情報

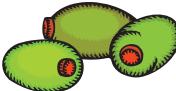
Nazar Mediterranean Restaurant

1784 Jamestown Rd., Williamsburg

TEL: (757) 220-3840

火～日曜 11am ~ 9:30pm(月曜定休)

Williamsburgの数少ないエスニック料理が食べられる場所。数年前にオープンしているが、町の中心から離れているため地元でも知らない人が多い。Jamestown Rd.を、Jamestown Settlementやフェリー乗り場方向へ走る途中の左手、Rt.615との交差点にある。カジュアルで、とても人当たりの良いサービスが定評。トルコ・地中海料理はヘルシーさで昨今注目を浴びているが、ラム肉、ヨーグルト、オリーブ油、ぶどうの葉といった食材を使ったメニューが目を引く。分量は比較的多いので数人で何種類かの料理を分けて食べるか、メインの代わりにアペタイザーの数種類を試すのも楽しい。薄くてシンプルなpita breadがパン代わり、hummus やヨーグルトソースであっさりと食べる。Vaprak dolmasi という塩漬けしたぶどうの葉で米、玉ねぎ、松の実、干しブドウなどを包んで煮たものも美味。刻んだ野菜をたっぷり入れたパンケーキ、赤レンティルのスープ、Patlican salatasi というペースト状のなすのサラダはpitaと一緒に試しあれ。Kofte というトルコ風ミートボール、Doner kebab/gyroといった典型的なお肉料理、そして食後には小さなカップに供されるトルココーヒーも人気メニュー。値段は全体にお手頃。



Monsoon

Peninsula Town Center

2150 Allainby Way, Hampton

TEL: (757) 224-1633

ランチ 月～金曜 11am~2:30pm

ディナー 月～木曜 4:30~9:30pm 金曜 4:30~10:30pm

土曜 12~10:30pm 日曜 2~9:00pm

www.monsoonva.com



Peninsula Town Center にあるインド料理店。今回はランチに訪れてみた。日曜の2時近くというのに、店内は賑わっている。本当にインド料理?と思わせる、外観、内装共にモダンな造り。ランチは手軽にカレー、しっかり食べたい人にはメインとなるタンドール料理が選べる。カレーは、辛さはマイルドからスープホットまで5段階で、中身にはミックスベジタブル、Paneer というインド風のチーズ、チキン、羊肉、サーモン、海老を選ぶことができる。私たちはVindaloo(激辛カレー)を海老のミディアムホットで、そしてもう一品、Palak(ほうれん草のカレー)をチキンのミディアムホットで試してみた。Vindaloo は最も辛いと言われているカレーなので、かなりスピキー。辛いもの好きの私たちでもなかなか手ごわい。初心者はマイルドから試してみるのがお薦め。Palak はチキンがとても柔らかく、ほうれん草とクリームでマイルドな味わいになっている。カレー、タンドール料理共にサイドにナンが1枚とインディカ米のライスがついているのでボリュームも充分。さらにスープかサラダを選ぶ(\$10~13)。飲み物ではマンゴラッシー(\$4) やチャイ(\$3.5) が美味しい。夜はアペタイザー(\$7~12)、スープ、サラダ(\$4~9)、ナン(\$3~5.5) の種類も多い。Chutney という野菜、果物をスパイスで味付けしたソース状の調味料も試せる。次回は是非ディナーで利用してみたい。

Coastal Grill

1427 N. Great Neck Rd., Virginia Beach

TEL: (757) 496-3348

月～日曜 5~10pm

<http://coastalgrill.com>



バージニアビーチ、Great Neck エリアの何の変哲もないショッピングモールにあるシーフードレストラン。外観はあまりぱっとせず、内装もとても平凡。テーブルが所狭しと並び、少し騒々しい。しかし、一度食してみるとそんなことはどうでもよくなる。とにかく美味しい。まずは入口の黒板に書いてあるスペシャルメニューをチェック。Black bean soup (\$5.95)、Oyster mignonette (\$16.95/8.95)、Wedge salad (\$8.95)など期待が高まる。Black bean soup はとてもヘルシーで、しかもボリュームがある。シャロットと黒コショウ、お酢をブレンドしたmignonetteソースは、生牡蠣にとてもよく合い、日本人好みの味だ。Wedge saladには、ブルーチーズ、マヨネーズ、ベーコンをミックスしたドレッシングがかかっていて美味しい。さらにその日のスペシャルのButternut squash のスープはやみつきになる味だ。今回、頼みきれなかたが、Baked goat cheese (\$6.95) もいけるらしい。友人が注文したSpinach salad はバルサミコ酢が少し強すぎ、上に乗っているチキンレバーもやや期待外れだったそうだ。メインコースにはBlackened seared tuna (\$24.95) を頼んだ。少しスピキーで、これも何ともいえない美味しさ。メインコースについてくる野菜は、夏は地元で取れるコーン、冬はAcorn squash を半分に切って中にバターとブラウンシュガーを溶かしたもので、これも人気がある。季節限定のSoft shells crab (\$26.95) はお薦め。身が大きく、しっかりしたものしか出さないのがポリシーだそうだ。つけて食べるタルタルソースも絶品。Duck (\$21.95) はとてもやわらかく、スペシャルのRoasted grouper (\$25.95) は人気だそうだ。デザートにはウェートレスお薦めのキャロットケーキが結構いけた。

Mannino's Italian Bistro

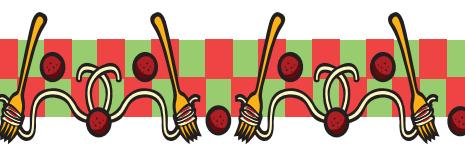
4402 Princess Anne Rd., Virginia Beach TEL: (757) 474-4446

1608 Pleasure House Rd., Virginia Beach TEL: (757) 226-0019

606 High Street, Portsmouth (2012年10月開店予定)

月～木 5~10pm 金・土 5~11pm

イタリア人の友人から薦められたお店。Princess Anne Rd.、Pleasure House Rd.のどちらも外見は目立たずシンプル。内装はカジュアルだがライトを落として雰囲気を出している。ワインを楽しむカップルから子供連れの家族まで客層は幅広い。アペタイザーにCalamari fritti (\$10.99) とMannino's creamy marsala & crab soup (cup \$4.99) をオーダー。Calamari は味がしっかりしていてマリナラソースをつけなくてもいいける。スープはとてもクリーミーだがピリッとしていてとても美味しく、カニもたっぷり入っていて満足。メインにオーダーした Scampi della casa (\$14.99) は、プルプルの大きな海老にさっぱりめのソースで二重丸。デザートにティラミスを食べてみた。スポンジ部分が少なく、クリームが多めでティラミスっぽくないが、これが驚くほど美味しかった。次回はメインをスキップしてデザートかな!



イベント情報

ホリデーシーズンに向け、各地で様々なアート&クラフトショーやバザーが行われます。
普通のお店では買えない手作りの品物が勢揃い。オシャレなプレゼントが見つけられるかも！

Virginia Beach Christmas Market

日時:11月 23・24日(金・土)10~6 時
11月 25日(日)10~5 時

場所:Virginia Beach Convention Center
1000 19th Street, VB

入場料:大人 7ドル 子供 2ドル

今年で31回目になる恒例のアートショー。全米から集まったアーティストの作品が広い会場を埋め尽くして、歩いて見て回るだけでも楽しい。絵画はもちろんのこと、ジュエリー、インテリアデコレーション、食器、食料品、バッグや化粧品など幅広い手作り商品が販売されている。ウェブサイト:www.emgshows.com/avbcm

Thanksgiving Pottery & Ceramic Art Show & Sale

主催:Ceramic Designers Association (陶芸デザイン協会)

日時:11月 24日(土)10~5 時 11月 25日(日)1~4 時

場所:Virginia Beach Central Library

(バージニアビーチ中央図書館)

4100 Virginia Beach Blvd., VB

Hampton Roads の陶芸好きな方達が集まって行われる焼き物展&焼き物市。会場は図書館の入り口を入って右手。

The Bodacious Bazaar & Art Festival

日時:11月 9・10日(金・土)10~7 時 11月 11日(日)10~6 時

場所:Hampton Convention Center

1610 Coliseum Drive, Hampton

アーティストのクラフト作品以外にも、様々な店舗が並んでいる。数ドルの入場料は地元の非営利団体へ寄付される。

ウェブサイト:www.bodaciousbazaar.com

Holiday Craft Sale & Free Family Fest

日時:12月 2日(日) 9~5 時

場所:Virginia Museum of Contemporary Art

2200 Parks Avenue, VB

地元のアーティスト達による作品がお手頃な価格で購入出来る他、2~5時の間はオリガミアートも体験出来る。ウェブサイト:<http://virginiamoca.org>

Santa's Stocking

Old Fashioned Craft Bazaar

日時:11月 3・17日(土) 9~5 時

11月 4・18日(日)10~4 時

場所:Kempsville Recreation Center

800 Monmouth Lane, VB

今年で34回目のクラフトショー。小物から絵画までお手頃価格で販売。サンタとの写真撮影もある。

その他のイベント

ミュージカル:Mary Poppins (Chrysler Hall, Norfolk) Broadwaynorfolk.com

11月27・28・29日(火・水・木)7時半、30日(金)8時、12月1日(土)2時と8時、2日(日)1時と6時半

Beauty and The Beast「美女と野獣」\$37~\$67 (Ferguson Center, NN)

1月19日(土)2時と7時半、20日(日)1時半と7時 fergusoncenter.cnu.edu

A Chorus Line \$37~\$67 (Ferguson Center, NN)

2月16日(土)3時と8時、17日(日)2時 fergusoncenter.cnu.edu

シンフォニー:Let's Go to the (Silent) Movies! \$20~\$69 Virginiasymphony.org

チャーリー・チャップリン等の無声映画をバージニアシンフォニーの生演奏と一緒に鑑賞する。

11月2日(金)8時 (Ferguson Center, NN)、11月3日(土)8時 (Chrysler Hall, Norfolk)

GALLERY

第二回目のGALLERYでは、Tea Time の初代編集長でもある佐々木美穂子さんのちりめん細工に焦点をあてます。



ちりめん細工との出会い…

私がここ、ニューポートニュース市へ最初にやってきたのは、地元のCNUで日本語講師をするためでした。ところが、ひょんなことから小さなタウンハウスを買ってしまい、それなら将来は戻ってきて何か日本人でないと出来ない事を教えたいと思っておりました。そんなとき丁度、この“ちりめん細工”が日本のおしゃれ工房というテレビ番組で偶然取り上げられていて、その可愛らしさと日本独特の手仕事ということで“これだ”とすぐに講師を探し3年掛けてお稽古に通いました。

ちりめんという種類の美しい日本の絹を使ったこの手芸は、とても繊細で手間は掛かりますが、可愛らしい作品が出来たときの喜びは格別です。今は、将来私に代わってこの美しいちりめん細工をアメリカ人にも伝えて行ける講師を養成できたらいいなあ、と夢を描いているところです。皆様も是非お教室に参加されて、ご一緒に作りませんか。詳細は私の Websiteをご覧ください。

www.eastwindva.com



掲示板

古本市・バザー(領事出張サービス) 10月20日(土)10:30~2:30

場所: Peninsula Catholic High School, 600 Harpersville Rd.,
Newport News (ニューポートニュース補習授業校)

日本語の古本、DVD、ビデオ、手作り料理・お菓子などを販売します。なるべくお早めにお越し下さい!

お知らせ

今号から、千香子 Loree さんに編集員として参加していただきます。ご主人と会社を経営され、お子さんの学校でPTA役員などもされる、非常に行動的で頼もしい女性です。



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

-8-

ご寄付を有難うございました。
Rose Muehlbauer 様

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