



第48号 2013年10月15日

温かい飲み物が嬉しい季節になりました。立ち上る湯気と香りがふわっと、ささくれた気分を和らげてくれたり、次のステップへの原動力を与えてくれたり、考えてみると一杯のお茶の持つ威力にあらためて感心させられます。同じ様に「Tea Time」も皆様の安らぎや活力の源になることがあればいいなと願いつつ、本年度最終版となる秋号をお届けします。この時期、朝晩のきりっと冷え切った空気と、どこまでも青く高く澄み切った空が心地よくて、夏の疲れが癒えていくようです。大きなオレンジのかぼちゃが玄関を彩り、可愛い Halloween グッズが店頭に所狭しと並んで遊び心をくすぐりますね。最近は日本でも負けず劣らず Halloween 関連のものが増え、何でも手に入るようになりました。しかし、ひっきりなしにドアを叩く「Trick or Treat」の可愛らしい変装者たちや、パーティをしながら彼らを待つチャーミングな大人たちが織りなすひと夜のお祭り騒ぎはアメリカならでは。あなたもこの楽しいお祭りをぜひ楽しんで下さい。やがて秋は深まり、冬を迎えつつ、どうぞ皆様素敵なおリデーシーズンを過ごされますように。



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



## ざくろ酢でヘルシードリンク

### ざくろ酢のカクテル

#### 材料

ざくろ酢	2Tbsp
ライム果汁	1Tbsp
グレープフルーツジュース	5Tbsp
グラムマニエ	適量
炭酸	適量



最近日本では、飲むお酢が大人気。今回はざくろ酢を使ったカクテルや飲み物をご紹介します。



ざくろ酢(本体には韓国名、紅酢、又はPomegranateの記載)は、韓国系のマーケットで購入できます。

☆パッケージも色々。

#### 作り方

- ざくろ酢、ライム果汁、グレープフルーツジュース、グラムマニエを、混ぜ合わせる
- 1.を氷を入れたグラスに注ぎ、炭酸を注ぐ。
- ライムの薄切りを添える。



### 豆乳のざくろ酢ドリンク

#### 材料

豆乳(又は牛乳)	200cc
ざくろ酢	1Tbsp

#### 作り方

- グラスに豆乳を注ぎ、ざくろ酢を加え、混ぜる。
  - 豆乳がとろりとしたヨーグルトドリンクのような状態になれば、出来上がり。
- ※ 牛乳でも同様に作れます。



飲むお酢、フルーツ酢は、数年前から日本でとても人気があります。フルーツ酢の専門店もあり、いろいろな楽しみ方があります。カクテルだけでなく、炭酸や水で割っただけでも、ヨーグルトにかけても美味しい、また、ドレッシングにお酢の代りとして使うこともできます。ドリンクではありませんが、ドレッシングの簡単なレシピをご紹介します。

### ざくろ酢ドレッシング

#### 材料

ざくろ酢	1Tbsp	胡椒	少々
塩	1/4tsp	蜂蜜	1/2tsp

#### 作り方

オリーブオイル以外の材料をよく混ぜ合わせ、きれいに溶けたら、オリーブオイルを加え混ぜる。



# 宝探しへの誘い

散策に適した季節となっていました。アメリカでは様々なものが日常的にリサイクル・リユースされています。生活に必要なものを格安で購入したり、今では生産されていないものを探してきて使うなど、中古品が上手に生活に取り入れられています。自分のお気に入りをお手ごろ価格で手に入れる、そんな宝探し気分で散策に出かけてみませんか？Hampton Roadsに点在する宝探しスポットを4つのカテゴリーに分けてみました。それぞれの特徴と買い物時のポイントをご紹介しますので参考にしてみて下さい。

## アンティークショップ(Antique Shops)



オーナーが全国各地で買い集めてきたものを販売しているお店から、販売ブースを複数のディーラーに割り当てて委託形式で営んでいるお店いろいろ。委託形式の場合は、各出品者の趣味が反映されているので面白い。出品内容は家具から骨董、玩具に絵画と多種多岐にわたる。

### (ポイント)

- ・同じ商品でも各ブースによって値段が異なるので、ひとり店内を見てから検討する。
- ・値段交渉が可能な場合もあるので、交渉してみる。
- ・同じものに出会う確立は高くないので、ピンときたら購入を視野にいれる。
- ・返品不可の場合が多いので、傷や色落ち等を落ち着いて確認する。



## スリフトストア(Thrift Stores)

住民が寄付した中古品が格安で販売され、売り上げは慈善事業に寄付される。品揃えにバラつきがあるものの、思わぬ掘り出し物に遭遇することもあり、その値段の破格さから衝動買いの罪悪感も薄く常連化する人々も多い。GoodwillやDAV、Salvation Army等が代表的なところだが、各地に独自の店もある。

Goodwill [www.goodwill.org](http://www.goodwill.org) (週毎にセール対象商品が変わる。店頭に掲示されるシールの色に注目)

DAV [www.daythrift.org](http://www.daythrift.org)

### (ポイント)

- ・日によって品揃えが異なるので、足繁くマメに通う。
- ・店によっては返品不可。



## ガレージセール・ヤードセール・エステートセール(garage sale, yard sale, estate sale)



自宅や住宅地ごとに、個人が不用品を販売する。家具や食器類等系統の揃ったものがセットで購入できることが多い。個人販売なので現金での購入がほとんど。

Garage Sale Finder [garagesalefinder.com/yard-sales](http://garagesalefinder.com/yard-sales)

### (ポイント)

- ・朝早く行くほうが、多くの商品に出会える。
- ・値引きしてくれる場合が多いので、交渉を忘れずに。
- ・配達サービスはないので、家具類を探している場合はトラック等が必要。

エステートセールとは、家を公開して行う資産や遺品処分のこと。



## コンサインメントストア(Consignment Stores)

委託販売のお店。古着屋、リサイクルショップ。出品者から持ち込まれた商品を、店側がチェックし値段を決めて販売し、売り上げの一部が出品者に支払われる。比較的コンディションの良いものやブランド品が見つかり、価格は中古価格となる。

Local Area Consignment Shop [usithamptonroads.com/consignment.htm](http://usithamptonroads.com/consignment.htm)

### (ポイント)

- ・成長の早い子供服やベビー用品は状態が良いものが見つかりやすい。



### <Twice As Nice>

3705 Strawberry Plains Rd., Williamsburg  
(757)565-1423 火～金11am-5pm 土10am-3pm  
婦人・子供服やバッグ・靴など、吟味されたものだけを委託販売するプレミアム的なお店。

### <The Velvet Shoestring>

311 Second St., Williamsburg  
(757)220-9494 月～土10am-5pm 日12-4pm  
引越しや模様替えで放出された状態の良い家具や調度品が多数。人気店故に商品の回転が早い。

# ～～～ Antique Shops ～～～



編集員が一足先に宝探しをしてきました

## <The Williamsburg Antique Mall>

500 Lightfoot Rd., Williamsburg

(757)565-3422, 月～土 10am-6pm, 日 12-5pm

広大な倉庫に数百のブースが設けられ、全てを見るのに数時間はかかる。しかしながらも整然としているため、目的のものが見つかり易い。小さいが喫茶室もある。



## <High Cotton., Ltd. Estate Linen & Antiques>

1490-51 Quarterpath Rd., Williamsburg

(757)258-3300, 月～土10am-5pm

アンティークのレースやリネンが主体だが、食器などの他のアンティークもある。



## <The House Key>

7628 George Washington Memorial Hwy., Yorktown

(757)968-5266 月～土 10am-5pm

Galariaがあった場所。店内は広くMuseumに紛れ込んでしまったような錯覚におちいる。高級アンティーク/インテリアショップ。

## <Towne Center Antique Mall>

3900 Bonney Rd., Virginia Beach

(757)498-9191, 月～土 10am-5pm, 日 1-5pm

## <Roberts Antiques>

26 E. Mellen St., Hampton (757)722-0222

水～土 10am-4:30pm, 日 1-4:30pm



## <Rick Griffin Antiques>

34 E. Mellen St., Hampton (305)401-4888

水～土 11am-5pm, 日 1-4pm

## <Cody's Lighting & Repair>

201 E. Mellen St., Hampton (757)727-0333

火～金 9am-5pm, 土 10am-6pm



Historic Downtown Phoebus という古い地区にアンティークショップやレストランが並んでいる。

## <Mansion House Art & Antiques>

120 N Church St., Smithfield

(757)357-3968, 木～土 10am-5pm, 日 1-5pm

静かな佇まいに相応しく居心地のよい店構え。陶磁器は勿論のこと、ビクトリア朝の油絵や刺繡絵、銀製品にオリエンタル調の家具等、素敵にディスプレイされている。



Norfolkを始めとし、各地にまだまだ沢山のお店があります。  
宝探ししてら、お気に入りのお店も見つけてみてください。



## <Barrett St. Antiques & Auction Center>

2645 Dean Dr., Virginia Beach

(757)463-8600, 月～土 9am-6pm, 日 12-5pm

広い倉庫のような建物の中に、大きな家具から小物まで色々な物があり、見て歩くだけでも楽しい。とてもアメリカンなアンティークショップ。定期的にオークションが開催されている。



## <Shomier's Antiques & Reproductions>

3205 Virginia Beach Blvd., Virginia Beach

(757)340-7359, 金・土 10am-5pm, 日 12-5pm

食器等も多少あるが家具が主な商品。ほとんどの家具はリフィニッシュ(再仕上げ)されている。Hertz レンタカーの駐車場を入って奥。

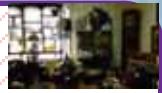


## <Boulevard Treasures>

2548 Virginia Beach Blvd., Virginia Beach

(757)222-1742, 火～土 10am-5pm

商品がとても綺麗にディスプレイされている。エstate セールも手掛けているので、連絡先を渡しておくと事前連絡してくれる。



## <Antique Promenade>

928 Diamond Springs Rd. #143, Virginia Beach

(757)962-1442, 月～土 10am-5pm, 日 1pm-5pm

入り口は狭いが奥に迷路のように店が続く。同じショッピングセンター内にアンティークショップがもう一つあるのではしごが出来る。



## <Red Door Antiques>

1361 Virginia Beach Blvd., Virginia Beach

(757)200-9900, 火～日 12-5pm

小さな一軒家の中、どの部屋もびっしりと商品で埋め尽くされていて小さいながらに味のあるお店。

## <Flamingo Creek Antiques & Collectibles>

3020 S Military Hwy., Chesapeake

(757)485-3336 月～日11am-5pm

## <Granma Had One & Days Remembered>

3028 S Military Hwy, Chesapeake

(757)485-4134 木～土 10am-5pm 日 11am-5pm

## <We Had That>

3040 S Military Hwy., Chesapeake

(757)485-0551



同じ道沿いに3軒並んでいる。いずれも民家が改装され店舗となっている。整然と整理されている母屋のほかに、所狭しと出番を待っている商品で埋め尽くされた別棟や納屋があつたりと、まさに宝探しを楽しめる場所。とにかくぎっしりと物が詰まっている場所なので、子供連れや大きな荷物を抱えての入店はお勧めできない。

## ホームパーティーのお薦めメニュー

### アンチョビトースト、マッシュルーム白ワイン煮

#### 材料

##### アンチョビバター

アンチョビ	6切れ
無塩バター	100g
胡椒	少々
バゲット	適宜

##### マッシュルーム白ワイン煮

マッシュルーム	200g
玉ねぎ	1個
オリーブオイル	1Tbsp
白ワイン	200cc
塩	1/4tsp
胡椒	少々
パセリみじん切り	1Tbsp

#### 作り方

- アンチョビは、細かく刻み、包丁の腹を使ってつぶすようにしておく。
- バターは、常温で柔らかくしておき、ゴムべらなどでクリーム状にする。
- 1.のアンチョビを加えてよく混ぜ、胡椒で味を調える。
- 玉ねぎは薄切りにしてオリーブオイルでしんなりするまで炒める。
- 薄切りにしたマッシュルームを4.に加えてさっと炒め、白ワインを加えて中火でワインが1/3量になるくらいまで、蓋をして煮る。
- 塩、胡椒で味を調整、水分がなくなるまで炒めて火を止め、パセリのみじん切りを加える。
- カリッと焼いた薄切りのバゲットまたはトーストに3.のアンチョビバターを塗り、6.のマッシュルームをのせる。



アンチョビバターは、円柱状にしてラップに包み、冷凍で1か月ほど保存でき、魚や肉料理のソース代わりにも利用できます。マッシュルームの白ワイン煮は、冷蔵保存で数日OK。パスタやスープ、ムニエルなどのソースにも使えます。

### エビのビスク

#### 材料(4人分)

頭付きの海老(中)	20尾	白ワイン	100cc
バター	20g	チキンストック	1/2個
cake flour	1Tbsp	水	200cc
人参(小)	1/2本	牛乳	200cc
玉ねぎ	1/2個	生クリーム	2Tbsp
セロリ	1/2本	塩	1/2tsp
リーク	1/2本	胡椒	少々
トマトペースト	2Tbsp	カイエンペッパー	少々
ブランデー	1Tbsp	サラダ油	1tsp



ビスクは海老の頭や殻から取ったスープで作ります。身は他のお料理に使えるので、捨てるところがありません。お好みでパセリや生クリームを飾るとおもてなし仕様に。

#### 作り方

- 海老は頭と殻を取り、身4尾分と頭、殻を分けて置いておく。(残りの身16尾分はエビのマヨネーズソースで使用)
- 大きめの鍋にバターを入れ、溶けたら人参、セロリ、リーク、玉ねぎを入れ、柔らかくなるまで炒め、1.の頭と殻を加え、木べらなどでつぶしながらよく炒め、ブランデーを加えてさっと煮立たせ、cake flourを加え全体にからめる。
- 白ワイン、トマトペーストを加え、煮立ったら、チキンストックと水を加え再度煮立て、火を弱めて15分ほど煮込む。
- ザルなどで3.を別の鍋に濾し入れ、牛乳を加えて沸騰させないよう一煮し、味をみて塩、胡椒、カイエンペッパーを加える。
- 1.の海老を一口大に切り、サラダ油でさっと炒め、塩、胡椒し、それぞれの器に分け入れておく。
- 盛り付ける直前に4.のスープに生クリームを加え、5.の器に注ぐ。

### エビのマヨネーズソース

#### 材料(4人分)

海老(中)	16尾	マヨネーズ	3Tbsp
塩	少々	コンデンスマilk	1Tbsp
胡椒	少々	ヨーグルト	1Tbsp
酒	1tsp	塩	少々
ごま油	少々	胡椒	少々
卵白	1/2個分	ジン	1tsp
片栗粉	適宜	レモン果汁	1tsp
揚げ油	適宜		

ビスクで殻を使った海老の身を利用した、マヨネーズソースのご紹介です。

ポイントは、コンデンスマilkとジン。ジンの代りに日本酒、白ワイン等でも美味しく作れます。



#### 作り方

- 海老は殻をむいて背ワタを取り、塩、酒、胡椒、ごま油、卵白で下味をつけて15分ほど置き、片栗粉をつけてカラッと揚げる。
- 生野菜は繊切りにし、水にさらしてパリッとさせ、パセリはみじん切りにしておく。
- マヨネーズソースの材料を合わせる。(ジン、レモン果汁は、好みで量を加減する)
- 1.の海老が熱いうちに3.のソースをからめ、2.の生野菜の上に盛り、パセリをふる。

## プロフィットロール(シュークリーム)

シュー生地		カスタードクリーム		ホイップクリーム	
cake flour	75g	卵黄	2個	生クリーム	100cc
塩	1/2tsp	コーンスターチ	1Tbsp	砂糖	1Tbsp
砂糖	1/2tsp	cake flour	1Tbsp	ラム	1/2tsp
バター	60g	砂糖	2Tbsp	トッピング	
水	120g	牛乳	250cc	アラザン(デコレーション用トッピング)	
牛乳	40cc	バター	1Tbsp	チョコスプレー	
卵(Lサイズ)	3個	バニラエッセンス	適宜	チョコレートソース等	適宜



### 作り方

#### シュー生地

- 水、牛乳、バターを鍋に入れ、よく煮立たせる。
- ふるったcake flour、塩、砂糖を一度に加え、木べらに生地がつかない程度に混ざったら、火からおろす。
- 卵を1個ずつ溶きほぐして生地に加え、その都度よく混ぜる。  
(生地をすぐって落とすと跡が残るくらい)
- 天板にオーブンシートを敷き、生地を直径2cmくらいに絞り出し、フォークに水をつけて表面に格子状に跡をつける。
- 425~450度のオーブンで、20分ほど焼く。(シューがしほんでしまうので、焼きあがるまでオーブンを開けないこと)
- 熱いうちにシューの底にクリームを詰める小さ目の穴を開ける。(大きく焼いたときは水平に切れ目を入れる。)



#### カスタードクリーム

- コーンスターチ、cake flour、砂糖の半量をふるっておく。
- 牛乳に残りの砂糖を加え、沸騰しない程度に温めて砂糖を溶かし、バニラエッセンスを加えておく。
- 加熱できる耐熱ガラスなどのボウルに卵黄を入れて溶きほぐし、1.を少しずつ加え、よく混ぜ合わせる。
- 2.の牛乳を加え、泡立て器で均一に混ぜ合わせる。(泡立てない)
- ラップをし、レンジ加熱600Wで1分加熱し、取り出してよく混ぜ、また1分加熱する作業をとろりとしたクリーム状になるまで3~4回繰り返す。
- バターを加えてよく混ぜ、表面が乾かないように落としラップをして冷ます。

#### ホイップクリーム

生クリームに砂糖を加え泡立て、ラム酒を加える。

#### 仕上げ

- カスタードクリームにホイップクリームを加えて混ぜ合わせる。
- シュー生地に1.のクリームを詰める。
- チョコレートソースをシュー皮につけながら、シュークリームをピラミッド状に積む。
- 好みの飾りをトッピングする。



このシュー生地は、小さく焼いていますが、大きく焼いて普通のシュークリームを、又、棒状に焼いてエクレアなども作れます。その際は、焼く時間を長くしてください。生地に甘みがほとんど入っていないので、チーズやスマーキャモン、海老のカクテルなどを詰めて、オードブルとして使ってもおしゃれです。

### レシピ分量、温度表示

分量やオーブンの温度表示などで、戸惑ったことはありませんか？アメリカ生活の長さによって、感じ方も違うようです。アメリカのレシピでは、ほとんど計量カップやスプーンを使用していますが、日本のレシピは、計りなどで細かく計量することが多く、また温度表示も摂氏と華氏と表示が異なるため、慣れた表示以外のレシピでは、作りにくいく感じの方も多いのではないかでしょうか？ ということで、今回は簡単に分量と温度表記の対比を掲載いたします。参考にして頂けたらと思います。



#### CUP & SPOON

日本 アメリカ

大匙1(15ml) 1Tbsp (15ml)  
小匙1(5ml) 1tsp (5ml)  
1カップ(200cc) 1cup (240cc)

#### 分量の目安

材料(1cup)	日本	アメリカ
all purpose flour	100g	120g
cake flour	105g	125g
砂糖	170g	200g
片栗粉	110g	130g



#### オーブン温度表示

摂氏(C)	華氏(F)
160	320
180	355
200	395
220	425
230	450



## レストラン etc. 情報

### Terebinth PATISSERIE & BISTRO

717 Eden Way N., Suite 610, Chesapeake  
TEL: (757) 410-0900 [www.terebinthlove.com](http://www.terebinthlove.com)  
月～土 10am – 7pm (ランチは11am-3pm)



GreenbrierのTarget裏にあるTowne Place 内のスイーツ&軽食のお店。名前のTerebinth(テレビンの木)とは、聖書に登場する重要な木だそうだ。店内にはテーブル席の他、ソファーやday bed 風の椅子などが置かれ、コーヒーショップのようなくつろげるタイプになっている。今回座った壁際のベンチスタイルの椅子は少々座り心地が悪いので、避けた方がいいかもしれない。土曜日だったせいか客足が少なく、入ってくる人は大体がスイーツ目当て。食事は期待できないかと思ったが、注文したMediterranean Panini (\$9.79)はとても美味しい。グリルされた3色ピーマンとポータベラに、煮詰めたバルサミコ酢とフォンティーナチーズがうまく絡まりあって、いい味に仕上がっている。相方が注文したEric's KCMO (\$10.25、甘めのBBQソースがかかったサンドイッチ)もなかなか美味しい。これらのサンドイッチにはサラダ(House Salad, Caesar Salad, Lemon Basil Pasta Saladの中から1つ選択)が付いてくる。言い忘れたが、食事を注文すると、最初にトーストされた9 Grain Bread(バルサミコ酢入りオリーブオイル付き)が出てくる。入口入って右のショーケースには、ここの売りとみられる12種類ほどのマカロン(\$1.99/個、\$19.90/12個)があつて目を引く。試してみるとクリームが甘くて重い感じもするが、確かに美味しい。ミント味はマイチだったが、これも好みだろうか。マカロンの横には、ファッショナブルなケーキがいくつか並んでいる(\$4.95-5.50/スライス、\$24/6"、\$38/8"、\$50-60/10")。飲み物は、コーヒー・紅茶、炭酸飲料以外に、ビール・ワインもある。スイーツのお店だけあって、紅茶の種類が豊富のようだ。イベント用にお店を貸し切ることもできる。

### Judy's Sichuan Cuisine

328 Constitution Dr., Virginia Beach  
TEL: (757) 499-2810  
月～木 11:30am – 10pm  
金 11:30am – 11pm 土 11am – 11pm 日 11am – 9:30pm



有名レストランが立ち並ぶTown Center からVirginia Beach Blvd. を越えた反対側のショッピングセンター(K-martの奥)にある四川料理店。探していくなければ通り過ぎてしまうくらい外見は至ってシンプル。今回はランチで、Scallion Pancake(ねぎお好み焼き、\$2.95)、Mapo Tofu(麻婆豆腐、\$9.95)、Assorted Seafood with Crispy Rice(おこげの海鮮あんかけ、\$12.95)を注文してみた。ねぎ焼きは、生地がもっちりしていて日本人好みの食感。欲を言えば、ねぎがもう少し多めに欲しかった。麻婆豆腐はVegetableのメニューになっていたがひき肉を加えてもらう事も出来る。少し辛さを抑えてもらい、王道の味。そして、普通の中華レストランではあまり見かけないおこげのあんかけ。目の前で、「ジューツ」とあんをかけてくれる。味も優しい。ダンダン麺やビーフヌードルスープなど、麺類も豊富。小籠包(しょうろんぱう)"Ziao-long-bao"もあるようなので、次回はぜひ試してみたい。オーナーは日本語が少し出来るらしく、私たちの会話を聞いていたのか、帰り際に「ありがとう」と言ってくれた。

### Dudley's Bistro

4904 Courthouse Lane, Williamsburg  
New Town内 TEL: (757) 566-1157  
月～土 11am – 9pm



New Town 内の映画館のはす向かいに位置するこのビストロは小さいスペースながらモダンで粋なインテリア。屋外にもテーブルがある。ごく最近新しいシェフが加わり、新鮮なシーフードやビーフ、地元の野菜を使った斬新な料理が楽しめる。ワインのみならずビールの選択肢も数多く、メニューには毎日その日のスペシャルが加わる。まずは前菜にコンク貝のセビチエ(\$11)を注文。量は日本並でお上品だったが、思いのほか柔らかい刻んだコンク貝をマンゴー、コーンなどと和えたものに、ほんのり甘いココナツミルクのソースと、対照的にピリ辛のソース、の2種が添えられている。薄焼きのクラッカーにのせて食べると、ちょうどよい前菜に。メインディッシュにはその日のスペシャルの子牛のロースト(\$39)、そしてRockfish(スズキ)料理(\$26)を注文。子牛は30cmばかりの骨に厚さ1inchほどの柔らかなお肉がついたものが実際に美味しくローストされている。付け合せはバター風味のジューシーなうもろこしが丸ごと一本、pink-eyed pea のソテー、そして半熟のアヒルの卵が添えられ、白い皿にダイナミックに演出されて運ばれてくる。もう一品は、サッと油に通した熱々のRockfishに、青梗菜のソテー、纖維質のクルトンのようなもの、が添えられており、目の前でその皿にソースを回しかけてくれる。魚が熱々なのでソースが注がれるとジュッという音がして、これがまた食欲をそそる。本日のスペシャル両方とも大変美味で大当たり。デザートに、ゴートチーズのチーズケーキ(\$8)を持ち帰りで試してみた。くせはなくともリッチなクリーミータイプ。このビストロ、お値段は前菜が\$8~12、メインが\$18~24。時価のスペシャルはお値段は確かに一段とお高いが、心底大満足のディナーとなった。お財布の紐を緩める余裕のある時に、又は特別な日に、是非また来たい!と思わされた。

### 私の街の気になるお店

#### Bean There Coffeehouse

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

223 E. City Hall Ave., #101, Norfolk  
マッカーサーモールの前 TEL: (757) 623-5282  
月 7am – 8pm 火～金 7am – 7pm(夏は9pm)  
土 8am – 8pm 日 9am – 4pm



1860 Laskin Rd., #122, Virginia Beach  
TEL: (757) 422-5282

月～金 7am – 9pm 土 7am – 8pm 日 9am – 5pm

地元に密着したコーヒー屋さん。選りすぐりの豆から自家焙煎された美味しいコーヒーはもちろん、紅茶の種類も豊富。紅茶リーフのサンプルが棚に置いてあり、一つずつ香りを試してみる事が出来る。お店の中はローカルアーティストの作品が飾られていて、お客様が自由に遊べるボードゲームが棚に積み上げられている。実際、私が行った時も若者達が飲み物を片手にカードゲームをするリラックスした光景があった。数種類のコーヒーを味見しながら講習会を受けられるコーヒーサンプリングは予約が必要。温かい飲み物が美味しいこれまでの季節にお勧めの店。

# イベント情報

10月

11月

## Busch Gardens「Howl-O-Scream」

昼間は通常のブッシュ・ガーデン、それが夕方6時からはハロウィーン一色に。かなりグロテスクなお化けや仕掛けがあるので、小さな子供はご注意を！  
9/13～10/27の金・土・日のみ開園、10AM～10PM  
(10月の土曜のみ11PMまで)  
料金、他の情報はこちらから  
[seaworldparks.com/en/howloscream-williamsburg](http://seaworldparks.com/en/howloscream-williamsburg)

## 「2013 Unique Boutique」

by Lees Friend's (Helping People Live With Cancer)  
30人のアーティストによるユニークなブティックショー。  
クラフト、ジュエリー、陶芸、食料品(手作りジャム)、  
バッグ、ガラスデザインなど、様々なクラフトでいっぱい。  
10/24(木) 10AM～8PM  
場所: The Episcopal Church of the Good Shepherd,  
Memorial Hall  
7400 Hampton Blvd., Norfolk  
電話: 757-440-7501 または  
[LeesFriends.UniqueBoutique@gmail.com](mailto:LeesFriends.UniqueBoutique@gmail.com)



11月中旬～12月

車で通る

## クリスマス ライトアップ

VB: "McDonald's Holiday Lights" (車のみ)

Boardwalk (2<sup>nd</sup> St.～34<sup>th</sup> St.の間)、11/15～1/1、5:30PM～ \$12/台(月～木)、\$15/台(金～日)  
[beachstreetusa.com/festivals/mcdonalds-holiday-lights-beach](http://beachstreetusa.com/festivals/mcdonalds-holiday-lights-beach)

Norfolk: "Dominion Garden of Lights" (車/トラム)

Botanical Garden の中を2マイルのドライブ  
11/28～12/31、5:30PM～10PM \$15/台(月～木)、\$20/台(金～日)  
[norfolkbotanicalgarden.org/dominion-garden-of-lights](http://norfolkbotanicalgarden.org/dominion-garden-of-lights)

歩いて回る

## クリスマス ライト ぶらすあるふあ

ライトアップ以外の  
イベントあり



Williamsburg: Busch Garden "Christmas Town"

11/22～12/15の金・土・日と12/16～12/31の毎日(12/25は休園)。3PM～9PMまたは10PM(日により異なる)  
クリスマスライト以外に、劇やダンスのショーや乗り物が楽しめる。料金は様々なので、ウェブサイトで確認のこと。  
[seaworldparks.com/en/christmastown-williamsburg](http://seaworldparks.com/en/christmastown-williamsburg)

Richmond: "Dominion GardenFest of Lights" Lewis Ginter Botanical Garden (1800 Lakeside Avenue)

11/29～1/13(12/24・25は休園)、5PM～10PM

大人\$11、シニア\$10、子供\$7、3歳未満無料

巨大な温室や噴水もライトアップ。イベント詳細はウェブサイトで  
(注意: 庭園は一年中オープンしているが、夜のチケットは別)  
[lewisginter.org](http://lewisginter.org) より「GardenFest」(写真付きリンク)へ

1月

## 「Blue Man Group」

顔を青く塗った「ブルーマン」3人組による、芸術性、音楽性の非常に高い、ユーモア溢れるパフォーマンス！  
1/30(木) 7:30PM \$42～62 [fergusoncenter.org](http://fergusoncenter.org)  
場所: Ferguson Center, Newport News

## 「Tosca」

映画館でオペラ鑑賞

ニューヨーク・メトロポリタン・オペラハウスで上演されるオペラを、下記の映画館で月に1～2回鑑賞できる。11月はプッチーニの代表作「トスカ」を上演。オペラハウスでは\$100～\$400程かかるチケットが、映画館では非常にリーズナブル！しかもカジュアルな服装で、気軽に楽しめる。生のオペラ公演では観られない、幕間に行われる歌手への舞台裏でのライブ・インタビューも魅力の一つ。

(ライブ中継) 11/9(土) 12:55PM \$22～24 (全3時間35分)

(再上映) 11/13(水) 6:30PM \$18～24

チケットは、[metoperafamily.org](http://metoperafamily.org) の「Live in HD」で。

(映画館での当日券は買えない可能性あり)

映 画 館	MacArthur Center 18 Cinemark 18 (Norfolk) Cinemark Chesapeake Square Movie Tavern (Williamsburg) HamptonTown Center 24
-------------	--



## 「Alton Brown Live!」

Food Networkでおなじみのアルトン・ブラウンによるユーモアを交えた料理ショー。

11/10(日) 7:30PM \$35～125

場所: Sandler Center, VB [sandlercenter.org](http://sandlercenter.org)



## 「Thanksgiving Pottery & Ceramics Art Show & Sale」

(陶芸デザイン協会主催)

地元の陶芸好きな仲間20人が集まって行われる焼き物展&焼き物市。

11/30(土) 10AM～5PM、12/1(日) 1PM～4PM

場所: Virginia Beach Central Library (4100 Virginia Beach Blvd., VB)

会場は図書館の入口を入って右手。

左記以外のホリデーイベント  
はこちらから  
[virginia.org/100MilesOfLights](http://virginia.org/100MilesOfLights)

# Gallery



**Rosemaling** (ローズマーリング)は17～18世紀に生まれたノルウェーの伝統的なフォークアートです。主に木の家財、家具、壁掛けなどに絵の具で描く装飾画で、ノルウェー各地に様々な異なるスタイルがあります。典型的なモチーフは花とスクロールで、それに加えて細い線やしづく、点のモチーフが様々な形で組み合わされます。この絵付けはノルウェーからの大量の移民と共にアメリカに渡来、一時は本国以上にアメリカで盛んになった時期もあったそうですが、今日ではノルウェーでも復活しています。バージニアにはほとんどこの

Rosemalingを指導できる人はいませんが、私は運よくその1人にWilliamsburgで出会うことができ、ここ数年間毎週手ほどきを受けています。デザインの美しさ、ちょっとした筆遣いで様々な変化を付けられる色のグラデーションなど、半信半疑で始めたRosemalingに次第に惹きこまれていきました。先生は80歳に手の届きそうな女性ですが、数十年の年季の入った彼女の筆遣いと自らデザインも手がけるその絵心・色彩感覚には、感心することしきり。いつになつら追いつけるのやら、気の遠くなるような思いです。(Williamsburg 安田 千秋)



## 掲示板

### ►日本人補習授業校 古本市・バザー

格安の日本語の古本・DVDの他、美味しい手作りの日本の食べ物やお菓子等を販売、領事館出張サービスもあります。毎年売り切れも続出しますので、お早めにお越しください！

日時) 10月26日(土) 10:30AM ~ 2:30PM

場所) Peninsula Catholic High School 体育館  
600 Harpersville Rd., Newport News  
詳細は [www.nnjs.org](http://www.nnjs.org)

### ►Williamsburg地区 Pet Care & House Cleaning

休暇中のペットのお世話や家のお掃除を頼みたい方は、ご連絡ください。: 祐子 Molineux

TEL (757) 634-5447

Email [yuko12002000@yahoo.com](mailto:yuko12002000@yahoo.com)



「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 に住む日本人のための情報誌です。女性ボランティア8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](mailto:ocha_va@live.com)

(編集員) 安田 千秋 / 小島 まち子 / 松尾 桂子 /

尚子 Volonino/ 千香子 Loree / 博子 Burtner /

温子 Smith / 裕子 Thomas