Tea Time

第53号　2015年6月15日

芝刈り機の音と共に爽やかな緑の香りが辺りに漂い、真っ青な空に浮かぶ白雲が目に眩しく、Hampton Roadsにもいよいよ夏到来です。子供たちだけではなく大人も気分がワクワク、ソワソワしているのではないでしょうか。

7月4日の独立記念日の花火を楽しみにしている子供たちもいれば、BBQパーティーで腕をふるう男性陣も多いことでしょう。9月のLabor Dayセールを目指して買い物計画を立てているご家庭もあることでしょう。楽しい行事が目白押しかと思いますが、長距離運転をする前には十分な睡眠をとり、パーティー参加後の飲酒運転にはくれぐれもお気をつけ下さい。この夏は遠出はせずに近場でのんびりされるというご家族に、バージニアビーチの地元情報をお届け致します。その他のアクティビティ・イベント等につきましては、過去のTea Timeを是非参考になさって下さい。

読者の方から第51号で特集した『アメリカでは通じないカタカナ言葉』を活用していますとの嬉しいメールを頂きました。本誌は年三回(3月号・6月号・10月号) の定期刊行です、皆様からのご意見ご感想をお待ちしております。

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/

のどごしつるん　マンゴームース

作り方

1. 冷凍マンゴーを常温に戻し、ブレンダー又はフードプロセッサーにかけ、ピューレ状にする。
2. 鍋にうつし、グラニュー糖を入れ中火で温め、グラニュー糖が溶けたら火を止める。
3. 耐熱性の器に、粉ゼラチンと水を入れてかき混ぜ、電子レンジに約20秒かける。
4. 溶かしたゼラチン、マンゴーピューレとレモンの絞り汁をよく撹拌する。
5. 4.をボウルにうつし、そこに氷水をあてながらかき混ぜ、とろみがつくまで冷ます。
6. 生クリームをゆる～く泡立て、5.に加え、器に分け入れて、冷蔵庫で冷やし固める。
7. 食す時にマンゴーソース、好みで生クリームや好みのフルーツを添える。

材料　6ココット分

冷凍マンゴー　2 ½ カップ
レモン絞り汁　½ ヶ分
粉ゼラチン　2 tsp
水　2 Tbs
グラニュー糖　3 Tbs
生クリーム　¾ カップ

<マンゴソース>
冷凍マンゴー　1 カップ
レモン絞り汁　½ ヶ分
シンプルシロップ　適量
（ガムシロップ）

<シンプルシロップ>
砂糖　1 カップ
水　1 カップ

US計量カップ使用

マンゴーソースの作り方

1. 冷凍マンゴーを常温に戻し、ブレンダー又はフードプロセッサーにかけ、ピューレ状にする。
2. レモンの絞り汁とシンプルシロップを加え、好みの甘さに調節する。

シンプルシロップの作り方

1. 砂糖と水を鍋に入れ沸騰させ、沸騰したら弱火にし3分間煮る。
2. 粗熱がとれてから使用する。

（残ったシロップの保存は、煮沸消毒した容器に入れて冷蔵庫で。）

アイスコーヒーや
アイスティーにも！

夏のビーチガイド
Virginia Beach 編

バージニアビーチには海水浴場が沢山ありますが、
その中で主なスポットをご紹介します。

Virginia Beach Ocean Front

バージニアビーチのメインビーチ。3マイルのボードウォークがあり、お土産屋やレストランも豊富で観光地となっている。夏は沢山のイベントが行われている。

＜ 主な駐車場 ＞
Parking Garage（立体駐車場）：500～600台のスペース。クレジットカード使用可能。3時間までは時間毎の料金。3時間以上は10ドル/日。
・9th Street – 5月～9月は24時間オープン。
10月～4月は8am-10pm。
・31st Street – 8am-深夜12時。
Parking Lot：一律料金（10ドル/日）。5時以降、バージニアビーチ市在住者は運転免許証を見せると3ドル。
・2nd Street －100台のスペース。8am-深夜12時。
・19th Street – 500台のスペース。8am-2am。

・King Neptune像は31st Streetにある。
・公衆トイレは17、24、30th Streetにある。仮設トイレはビーチの至る所に設置されている。
・着替えの出来る所は2nd Streetにある。屋外シャワー（rinsing station）は各ストリートに設置されている。
・ペットは10am～6pmの間は禁止。
・ガラス容器、アルコール飲料は禁止。
・夏は至る所でストリートパフォーマンスが行われる。
・主なイベントが行われるステージは、5、7、13、22、31、34th Street。
・イベントの情報はこちら。 Beachstreetusa.com
・自転車レンタルや様々なアクティビティクーポン情報はこちら。 sunnydayguide.com/virginia-beach

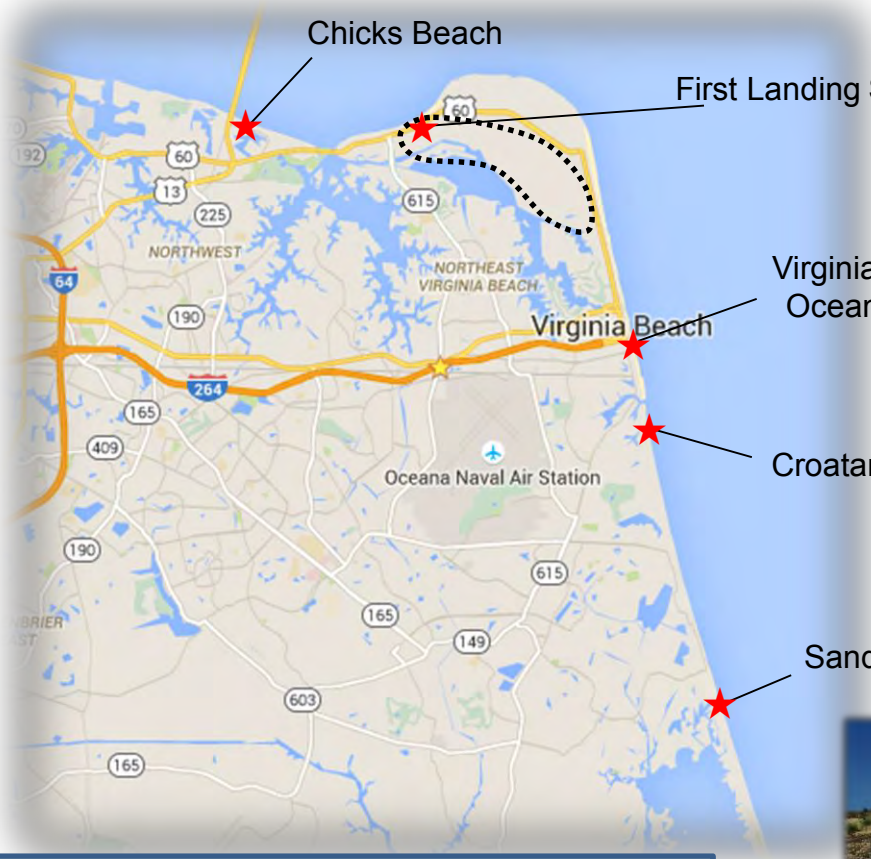
19th Streetにあるコンベンションセンターの駐車場（無料）に駐車して、自転車でボードウォークに行くのも楽しいですよ。

First Landing State Park

ビーチ、キャンプ場、ハイキングコース等がある州立公園。自然保護区なので、ビーチも自然そのまま。生臭い海藻もあるが、カニも沢山いて自然を楽しめる。

・入園料 5ドル/車。8am-日没。
・地図上★が公園入口（2500 Shore Drive）。入口はShore Driveの両側にあり、海辺側（海水浴場）の駐車場が満車になると向かい側の駐車場に駐めることになる。
・海辺側の駐車場近くには売店もある。
・ペット同伴可。
・ライフガードはいないので注意。
・サイクリングトレイルは有るが自転車レンタルはないので自転車持参で。
・詳しい情報はこちら。first-landing-state-park.org

日本からの家族や友人を連れて行くには、31st Streetがお勧めです。立体駐車場に駐車して外に出ると、King Neptune像が目の前です。近くにお土産屋やレストラン、アイスクリーム屋にスターバックスとなんでもあるので、短時間でオーシャンフロントを楽しめます。
3時間までなら駐車場代もお得です。



Croatan Beach

住宅街の奥にひっそりとあるが、市が経営する駐車場にトイレ・更衣室もある海水浴場。比較的、波が荒いためサーファーに人気がある。米軍ベースの端にあるビーチなので、高いフェンスで仕切られている。

・Croatan Parking (900 Vanderbilt Ave.)　500台のスペース。4月～9月は6am-8:30pm。朝10時までは無料。一日5ドル。バージニア・ビーチ市在住者は3ドル。10月～3月は7am-5:30pmで無料。
・ライフガードはいないので注意。
・ペット同伴可。
・軍の射撃場が真横にあり、実践トレーニング中はビーチ・駐車場が閉鎖される。
・同じ理由で、ビーチから徒歩・水泳で南下することは禁止。

Chicks Beach

入り江にあるビーチなので波が少なく小さい子供には良い。

・Buoy 44 (4536 Ocean View Ave.) と言うレストランの駐車場に8am-4pm駐車出来る。
・路上駐車もOKだが、居住者に迷惑にならないように気を付けよう。
・公共トイレ・シャワーは無い。
・ライフガードはいないので注意。
・ペット同伴可。

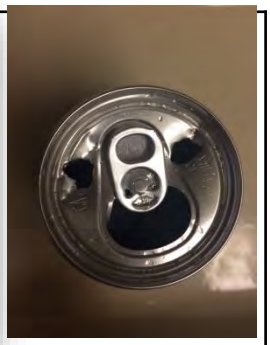
Sandbridge Beach

バージニアビーチで南端の海水浴場。お店やレストランはほんの数件しかないが、ライフガードもいて砂浜もキレイ。市の公園となっている、Little Island Park には子供の遊び場や屋根付きピクニックエリアがある。

・Little Island Park & Fishing Pier (3820 Sandpiper Road)　170台のスペース。8am-5pm。一日10ドル。バージニアビーチ市在住者は3ドル。
・路上駐車もOKだが、居住者に迷惑にならないように気を付けよう。
・公共トイレ・シャワーと更衣室もこの駐車場付近にある。
・ペットは10am～6pmの間は禁止。

どのビーチにも
時々、イルカが
現れます❣

豪快に焼こう！ビア缶チキン



【材料】
若鶏　1羽（4～5lb）
好みの缶ビール　1缶
Dry Rub Seasoning　適量
（各社から多数出ているので好みのもの）
バター　4Tbs
レモン　½ 個　くし形に切る
❖コーシャーソルト　1Tbs　（Dry Rub Seasoning に塩分が入っている時は省く）

《下準備》
鶏に分量外のコーシャーソルトをふり冷蔵庫で2-3時間休め、水分を出す。BBQグリルの準備をしておく。
〔作り方〕
1. 鶏を取り出しサッと水で洗い、内外ともにペーパータオルで水分をふく。
2. 室温に戻しておいたバターを鶏にマッサージするようにまんべんなくすり込み、更にDry Rub Seasoningもすり込む。
3. ビールは2/3を使用するので1/3は飲みましょう。ビールの缶に切ったレモンをねじ込み、上に数カ所穴をあける。ビールの缶に鶏をかぶせる。
4. BBQグリルに3.を乗せ蓋をして1時間30分くらい焼く。肉の一番厚みがあるところの温度が165F以上になっていれば出来上がり。 10分くらい休ませてから切り分ける。

＊オーブンで焼く場合は375Fで予熱をしておき、3.のところまで同じ要領で準備をする。ローステイングパンの上にチキンを置いてオーブンの一番下のラックをセットし、約1時間15分焼く。

簡単に美味しく夏向け料理

さっぱりライムの効いた 海老とオーゾのパスタサラダ

【材料】
殻付き海老（L）1lb　　オーゾパスタ　1 ¼ カップ
グリーンオニオンみじん切り ½ カップ
ディル（フレッシュ）みじん切り ½ カップ
イングリッシュキューカンバー ½ 本
（日本のキュウリに近く細長く一本ずつ透明なビニールで包まれています）
紫タマネギみじん切り ¼ カップ
フェタチーズ ½ カップ（好みで増やしてください）
[ドレッシング]
ライム絞り汁　2Tbs
ホワイトバルサミックビネガー　2Tbs
エクストラバージンオイル ¼ カップ
❖コーシャーソルト 1tsp　黒胡椒 ½ tsp

《下準備》
オーブンは400Fに温めておく。
海老は適量の小麦粉を振り、揉み洗いして流水で綺麗に洗い殻を剥いてペーパータオルで水分を取っておく。
イングリッシュキューカンバーは二つに割り種を取って小さなキューブに切る。
〔作り方〕
1. 鉄板に下処理した海老を入れ、分量外の塩、胡椒、オリー ブオイルをふり、軽く混ぜる。
2. 温めたオーブンに入れ5分焼く。焼きすぎないように気をつける！
3. ボウルにドレッシングの材料を入れ、よく混ぜておく。
4. 鍋に湯を沸かし塩を入れ、オーゾをパッケージの指示通りに茹でる。
5. 茹で上がった4.を湯切りしボウルにあける。熱々のパスタの上に3.のドレッシングを加え、よく混ぜる。
6. 焼いた海老を鉄板に残っているオイル共々5.に入れ切った野菜類、フェタチーズも混ぜ塩・胡椒をして味を整える。一時間くらい室温に置くか一晩冷蔵庫に入れて味を馴染ませる。

＊一晩寝かした場合は食する前に室温に戻し、塩味がとんでいればまた塩・胡椒して整える。

❖コーシャーソルト（Kosher salt）とは無添加の自然塩、素材の旨味を引きだしてくれる。お持ちでない方は是非この機会におためしください。

レストラン情報

80/20 Burger Bar

8020burgerbar.com
123 West 21st Street, Norfolk
TEL: (757)233-7900
月~土　5pm－2am
日 11am－3pm、5pm－2am

牧草飼育牛肉のみを使い、バーガーに最適だと言われる牛肉の赤身80%と脂身20%をモットーとするバーガーの店。肉だけでなく、野菜も地元の農場から仕入れている。店内の雰囲気は、オーガニック志向のこだわりからは程遠い、カジュアルバー風。前菜にアメリカならではのPickle Chips ($6 写真下) を注文してみた。衣を付けてカラッと揚げられた薄切りピクルス。自家製ソースにディップして食べると、なんとも癖になりそうな味だ。さてメインのバーガーだが、オーソドックスなバーガーはもちろん、変わりバーガーも色々あり、Peanut Butter & Jelly Burger なんてのもある!　私達はEl Nino ($12) とShell Bell ($12) を注文。メニューの名前もユニークで、しっかり説明を読まないと訳がわからない。El Nino は牛肉のパテの上にpulled pork、ペッパージャックチーズ、ネギソースのトッピング。Shell Bell はシイタケ、フライドオニオン、ゴートチーズが牛肉パテの上にのっている。お肉は柔らかくジューシー、トッピングも程よい味が付いていて、とても満足できるバーガー。ちょっとパンが多すぎるので最後は中身だけ食べたが、味が濃すぎないので悪くない。メインに一つ付いてくるサイドにはフレンチフライだけでなく、野菜の種類も豊富。Brussels Sprouts と Roasted Beets with Tzatziki を注文。ちゃんとした野菜がバーガー屋で食べられるのには嬉しかった。

Wonderful Restaurant　ASIAN CUISINE & SUSHI BAR

2900 Q Hampton Hwy., Yorktown
TEL: (757)867-7000
月~金　11am－2:30pm、4:30pm－9:30pm
土　　正午－9:30pm

Yorktown に開店したアジアンレストラン。メニューにはお寿司や天ぷらから、焼きそばやイカの姿焼きまで登場。味付けも韓国料理にタイ料理、中華風とその守備範囲は広い。ランチのほとんどが$7.95～$8.95 という価格設定。その中でもお腹をみたしてくれたのはTempura & Sushi ($8.95)。繊細さを感じさせる盛り付けが日本風で嬉しい。ランチには味噌汁かサラダのいずれかが添えられてくるので、女性のランチには十分。タイ料理でお馴染みのRed Curry ($7.95) も 遜色ない美味しさ、とは友人談。ランチメニューではないが、生魚以外の魚料理が食べたくてCrispy Flounder ($16.95) を注文してみた。料理に合わせるソースは、Szechuan Sauce (四川ソース) かBasil Sauce (バジルソース) の二種類から選べる。熱々カリッと揚がった白身魚とソースの絡み具合が絶妙で、箸が進む。店員さんの気配りも行き届いており、ついつい長居をしてしまう。ミリタリーディスカウント (10%off) もあるようなので会計のときに確認を。

Nouvelle Restaurant

www.facebook.com/nouvellerestaurantnorfolk
217 Grace St., Norfolk
TEL: (757)248-3712
月~金　11am－9pm
土　　正午－9pm

ダウンタウンノーフォーク Chrysler Museum of Art からほどなく歩いた一角にあるフレンチアメリカンシーフードの店。外観は一見レゲエのライブハウスのように見えるが、近所の常連客で賑わうカジュアルダイニング風。基本的に日替わり。その日に入手した食材を元にシェフが決めたものをプリントしてお客さんに出す。一部のメニューはFacebookにアップされるので、出かける前にチェックを。

まずはラベンダーアイスティー ($2) を注文。ほのかなラベンダーの香りがちょうどよくついていて、とても美味しい。ランチで2種類のラップサンドとブイヤベース ($11) を頼んでみた。程よくトーストされたガーリックブレッドがついてくる。ラップサンドはNouvelle Wrap ($8) とFlounder and Avocado Wrap ($9)。ボリュームたっぷりなラップにハンドカットのフレンチフライがついてくる。ケチャップもホームメイドのようだ。Nouvelle Wrap にはポーク、野菜、自家製の大根の漬物が組み合わされ、クランベリービネグレットで味付けされている。Flounderはグリルかフライを選べる。こちらも野菜たっぷりの中に、さわやかなCilantro Lime Sauceで味がつけられている。クリーミーなアボカドと白身魚がマッチして、女性にも嬉しい。

わが街の気になるお店

Hummingbird Macarons & Desserts

hummingbirdmacarons.com
501 Botetourt St., Norfolk
TEL: (757)622-4757　火~土：10am－7pm

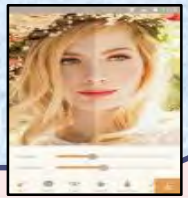
上記のNouvelle Restaurant から10分程歩いた石畳の通り沿いのマカロンとデザートの店。店内は明るく広々としている。スイーツ担当は日本人パティシェの、あやさん。マカロンは12種類あり ($2.10/1個、$24.60/12個)、どれを買ってよいか迷う。基本のフレーバーは8種類ほどで、他は日替わりとなり、ウェブサイトやFacebookでチェックできる。他にもケーキやエクレア、タルトなど十数種類ある。お値段は$8~$10で、かなりボリュームがある。お店の中で紅茶も注文できるので、ホワイトチョコレートのチーズケーキとチョコレートムースのケーキを試食してみた。どちらも濃厚で美味しい。ランチでお腹がいっぱいでなければ、全部食べられたかもしれない。Nouvelle Restaurantでランチをして、Chrysler Museum of Artでアートを観賞した後、お茶をしに立ち寄るというコースがお勧め。お店では、お祝い事やイベント用の注文も受け付けている。

スマホ･タブレット活用術　第三回

近年のスマートフォン、タブレットの普及により、「アプリ」という様々な専用ソフトが日々開発されています。アメリカだけでも、その数なんと100万以上と言われています。生活に役立つ便利なアプリの中から、編集員のお勧めアプリや、スマホ･タブレットの活用法をご紹介。
（読者の皆様で、これは便利！というお勧めのアプリがあれば、ぜひTea Timeまでご一報下さい。）

LINEアプリ： アジアで大人気の「LINE」。スマホやタブレット、またはPCにインストールすると、電話通話とトーク（チャット）が無料でできるサービスアプリ。このアプリに登録している友達や家族なら世界中どこにいても無料でコミュニケーションが取れる。写真、絵文字、スタンプ、位置情報も送れる。スタンプとは感情表現できるアートで、種類は無料のものから有料のものまでかなり豊富。自分でデザインしたスタンプセットが審査に通れば売る事もできる。

aillisアプリ： さらにLINEはLINEアプリというものも多数提供している。その中でもお勧めなのがaillis。以前はLINE Cameraと呼ばれていた。このアプリを使用すると、撮った写真の加工やコラージュができ、そこから直接LINEに送れ、Instagram、FacebookやTwitterにもアップできる。写真の修整、編集が非常に便利で、写真に書き込み出来たり楽しい機能が満載。女子には嬉しいお肌の美白機能までついている。



他にも画面を色々デコレーションできるLINE DECOや、カード式でメッセージが送れるLINE Card などがお勧め。

NHK World TV Liveアプリ： NHKが全世界に向け発信している情報サービス。リアルタイムのニュースやドキュメンタリー、アートや料理に関する番組など、幅広く放送している。基本的には英語だが、英語の勉強にもなるし、日本を日本の外側からの視点で見ることができ、新たな発見などもある。カリスマ主婦と言われる栗原はるみさんも日本料理の作り方を紹介している。ウェブサイトに行くとその日の予定番組が見れるので、東海岸の時間を選んで設定しておくとよい。Apple TV**をテレビに接続すれば、スマホやタブレットで流している番組をテレビに出力して見ることもできる。もちろん、PCでの視聴も可能。

**Apple TV
Apple TVとはテレビに接続してスマートテレビの機能を実現できる、手のひらサイズの四角いボックス。リモコンやケーブルを含めて$100以下で購入できる。インターネット上のコンテンツを視聴したり、iPhone、iPad、Mac内の写真をTVに表示させたりできる。映画をリモコン操作だけでレンタルし、フルハイビジョンで観たいときにすぐに再生できる。期限になると自動的に削除されるため、返却や延滞金の心配もない。上記のNHK World TV LiveやYouTubeなどの動画サイトの動画もテレビに映しだして楽しむ事ができるのだ。
幅広いインターネットラジオも充実しており、普段の生活が豊かになること間違いなし！

食品表示ーあれこれ

スーパーでよく見かける様々な食品表示、意味をご存知ですか？主だったものを調べてみました❣

USDA（米国農務省）認証 オーガニック食品

USDAオーガニック食品と認められるには、
- 栽培地で3年以上農薬を使用していない
- 遺伝子組み換えなし
- 成長ホルモンや抗生物質不使用
- 薬品を使う農家とは定められた距離を置く

など様々な厳しい基準をクリアする必要がある。
食品に上記マークが貼付されている場合は、全成分の95%以上にオーガニック原料が使われている。

USDAによる牛肉の等級

＜プライム級：最高の等級＞
若く肥育状態の良い牛から切り取った霜降り度の高い肉で、ブロイル、ロースト、グリルなどの調理に適している。

＜チョイス級：2番目の等級＞
プライム級ほど霜降り度は高くないが、柔らかくジューシーで風味の良い高品質な腰肉、あばら肉、ランプ肉、ラウンド肉など。蒸し煮やロースト、または密閉した鍋で少量の汁で煮込むとよい。

＜セレクト級：3番目の等級＞
上記2種よりも霜降り度は低い。それなりに柔らかいが、霜降り度が低い分ジューシーさや風味に欠ける。大半は煮込み料理や、調理前にマリネにする。

GMO食品（遺伝子組み換え食品）

害虫や農薬に強い作物を作ったり、作物の品質向上を計るなど、品種改良の目的で遺伝子組み換え技術が利用された作物（大豆、とうもろこしなど）やそれを使用している食品のこと。アメリカはGMO生産大国で、現在GMO表示を義務付けている州はわずか。GMO食品の人体に対する安全性については議論が続いていて確固たる結論は出ていないが、消費者におけるGMO排除の傾向は高まっている。

Gluten Free（グルテンフリー）

グルテンはパンやうどんのもちもち感の素になるタンパク質で、小麦・大麦・ライ麦などに含まれる。グルテンにアレルギーを持っている人がグルテンを摂取すると消化不良や腸疾患を引き起こすため、そういう人たちにとってグルテンフリー食品はありがたい。
また、ダイエット目的でグルテンフリーを実践している人もいるが、医学的根拠はない。グルテンには有益な栄養（鉄分や亜鉛など）も含まれているため、アレルギーのない人がブームに乗ってグルテンフリー食にするのは考えものだ、と警鐘を鳴らす人もいる。

Vegan（ビーガン）＝ 完全（または純粋）菜食主義者

卵、乳製品、蜂蜜などを含む動物性の食品を一切摂らない人で、菜食中心の総称である「ベジタリアン」の中の一分類。
上記マークは、「動物のため、環境のため、人間の健康のため」を謳うVegan Actionという非営利組織がVeganと認証する商品に対し使用されているが、他にも様々な表示がある。

Saturated Fat（飽和脂肪） Trans Fat（トランス脂肪） Unsaturated Fat（不飽和脂肪：mono-とpoly-の2種類がある）

一般的に、不飽和脂肪は身体に良く、飽和脂肪とトランス脂肪は身体に悪いとされているが、議論はまだ進行中のため絶対的なものではない。ただしWHO（世界保健機関）によると、トランス脂肪は心臓病のリスクを高めたり、HDL（善玉）コレステロール値を下げ、LDL（悪玉）コレステロール値を高めるとされる。

ラベル表示の規定では、per serving（1食当たり）のトランス脂肪が0.5g未満の場合ゼロと表示することができるため、トランス脂肪0グラムと表示されていてもゼロでない場合がある。材料の項目中にpartially hydrogenated oil（部分硬化油）やショートニングの表示があれば、トランス脂肪が存在する。

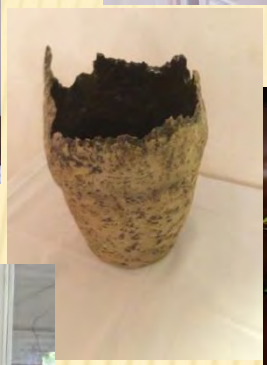
＊上記情報は、USDAや日本農林水産省などのサイトより抜粋。

Gallery

今回はVA Beach在住の多才なリアルター、**安記子 Fields さん**をご紹介します。

「主人の仕事の関係で、バージニアビーチへ引っ越してきました。30年前に私たちの通う教会が設立された時、教会にいらっしゃる皆さんを歓迎するためのフラワーアレンジメントを毎週用意するようになりました。イメージどおりの花器を見つけるのはなかなか難しく、大型の花器はとりわけ手に入りません。そこで自ら陶器の花器を作るようにもなったわけです。神様はほんの小さな花々にさえ、繊細な美しさをそなえられ、花を生けるたびに神様のその美しい創造物に心を動かされます。今では結婚式やお葬式用のアレンジメントも手がけるようになりました。29年目になる不動産関係の仕事で日々忙しく、生け花や陶芸に費やせる時間は非常に限られていますが、大好きな花と向き合うためなら、たとえ夜中であってもなんとか時間を作ります。神様の創造物の美しさを人々にお届けし、心に喜びと安らぎを感じてもらえればという思いで創作しています。フラワーアレンジメントと陶芸のほかに、油絵や水彩画、そしてフルートの演奏も趣味のひとつです。友人たちにはフラワーアレンジメントのビジネスを始めるように勧められ、『Flowers by Akiko』とお店の名前まで考えてくれていますが、まだどうなるかわかりません。でも神様の導きがあればどんなことにでも道はきっと開かれ、将来は色々な可能性に満ちていると信じています。」

安記子(あきこ)



掲示板

『Gifts from Japan』:「新版画」展　7月26日まで

ノーフォークの美術館Chrysler Museumで、昨年行われたリノベーションの際に、16点の素晴らしい新版画スタイルの木版画のオリジナルが偶然発見されました。姉妹都市である門司市（現在の北九州市）から1961年に寄贈されたもので、新版画の巨匠、川瀬巴水の作品を中心とした美しい日本の風景画は一見の価値あり。

新編集員のご紹介

Tea Time 今号より、百合子 Wielenbeckさんが新たに編集員に仲間入りしました。栄養士をされ、かつお料理大好きの百合子さんには、レシピページで活躍してもらえそうです。乞うご期待!

「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 6 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
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 / 尚子 Volonino/ 千香子 Loree / 博子 Burtner / 温子 Smith / 百合子 Wielenbeck