



Tea Time



第54号 2015年10月15日



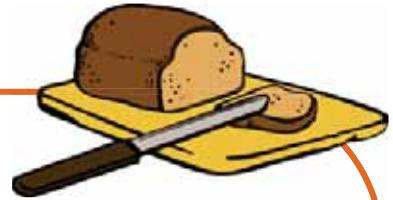
オレンジ色のパンプキンが家々の軒先に飾られ、色鮮やかな菊の花が私たちの目を楽しませてくれます。まもなく訪れるハロウィーンを皮切りに、サンクスギヴィング、クリスマス、とアメリカ人の大好きな祝祭日が続きますね。プランニングや下準備を任されがちなお母さんたちは、ウキウキばかりもしていられない慌しいシーズンの到来です。今号の特集ページでは、アメリカの秋冬ホリデーにまつわる背景や習慣の雑学情報を集めてみました。

ちまたでは、大統領選を控えたここアメリカのみならず、祖国日本においても、今「政治から目が離せない」という熱い潮流が渦巻いているようです。主婦もサラリーマンも、学生も学者も、農家もお坊さんも、みんな国会中継やテレビの政治討論会に注目し、街頭演説やソーシャルメディアを通して自らの政治観をさかんに主張しています。一国のリーダーを決める一票の重みがかつてなくすっしりと実感させられる今日この頃です。一国のリーダー選び、間違えないようにしないと大きなつけがまわってきます。目と耳を大きく開いて様々な意見に冷静に耳を傾け、責任ある一票を投じる準備をしていきたいものですね。

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>



Pumpkin Bread



缶詰のパンプキンはパイやスープによく使われますが、このパンプキンブレッドもお試しください。甘みほんのりのブレッドは朝ごはんやパーティーの主食代わりにも重宝、もちろんバニラアイスクリームやホイップクリームを添えておやつにもどうぞ！

【材料】 ローフ型(8.5x4.5x2.5inch) 2本分

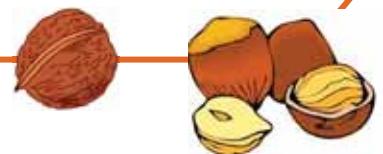
❖ アメリカ製計量カップ(1cup=250cc)

・無塩バター	1 Cup
・卵	4個
・パンプキン缶	1個 (15oz)
・塩	½ tsp
・砂糖	1 Cup
・ブラウンシュガー	1 Cup
・ベーキングパウダー	2 tsp
・ベーキングソーダ	1 tsp
・粉末クローブ	1 tsp
・粉末ナツメグ	1 tsp
・粉末シナモン	1 tsp
・小麦粉	3 Cup 弱
・お好みのナッツ類	1 Cup (pecanやクルミがお薦め)



【作り方】

1. オーブンを350° Fに予熱しておく。
2. バターを溶かし、卵とパンプキンを加え、よくかき混ぜる。
3. 2.に塩、砂糖、ブラウンシュガー、ベーキングパウダー、ベーキングソーダを加えて混ぜ、さらに香辛料を加え、ダマができるないようによく混ぜる。
4. 3.に小麦粉を加えて混ぜ合わせ、好みのナッツ類を碎いて加える。
5. 焼き型にバター(もしくはサラダ油)をうすく塗り、4.を入れる。
6. オーブンで1時間ほど焼き(オーブンにより要調整)、竹串を中心に刺してみて何もついてこなければ焼き上がり。



アメリカのホリデー <10月～3月編>

これから訪れるアメリカの季節行事の中には、日本でお馴染みの行事もありますが、その祝い方には違いが…。各家庭で多少の違いはありますが、一般的なアメリカ家庭での各行事の祝い方をご紹介します。

Halloween

10月31日

今や日本でもイベントとして定着しつつあるハロウィーン。その起源はローマカトリック教の万聖節(11月1日)の前夜祭であり、古くはケルト人の祝日。悪靈を追い払う日で、子供たちが仮装し、カボチャに目鼻をくり抜いたお化けランタンを持って、家々を回る。

今の習慣は、仮装した子供達が近所の家々を回り、「Trick or Treat」と言って Treat (キャンディー*)をもらう。

キャンディーとは、飴に限らずチョコレート菓子やグミ等も含み、砂糖菓子全般を指す。

カボチャのランタンはJack-o'-lantern と言うが、カービングキットはハロウィーン前になるとどの店でも購入出来る。この時に取り除いた種は、オーブンで焼くと食べられる。「パンプキンシード」で検索を。

<安全に楽しむためのポイント>

- ・各地域で家を訪ねる時間帯や年齢制限が決められているので、地元新聞やニュース、ラジオ等で確認してから出かける。
- ・子供たちに用意する“Treat”は、手作りではない個別包装されたお菓子または鉛筆や消しゴムなどの文房具類が無難。
- ・自宅を訪ねられたくない場合や、既に用意したお菓子等が無くなってしまった場合は、玄関先や前庭の外灯を消しておく。
- ・外灯が点いていない家には訪ねないようにする。
- ・子供たちはお菓子を入れるバッグや袋を持参し、付き添う大人は懐中電灯を用意する。
- ・前庭のある家を訪ねるときには芝生を横切らないように注意。



Thanksgiving Day

11月第4木曜日

起源は、1621年に清教徒が開いた3日間に及ぶ最初の収穫祭。諸説の一つに、1620年11月にメイフラワー号で新大陸(アメリカ)に渡ってきた清教徒が厳しい冬と食糧不足のため、翌春までに劇的に減る危機があり、それを救った先住民であるネイティブアメリカンを招待して祝ったとある。先住民から狩猟と農耕を学び生き残った清教徒による、その年の最初の収穫祭のため、Thanksgiving Dayの食卓には七面鳥料理がのる。

日本のお盆やお正月のように、家族や親しい友人が集い、一緒に Thanksgiving Dinner を囲み、健康や収穫の恵みや身の回りの事などにも感謝しあう大切な日である。そのため、食事を始める前に各自が一言ずつ感謝の言葉を口にする事もある。

各家庭により付け合せ料理やデザートは様々だが、代表的なメニューは、ロースターキー、スタッフィング、グレービー、クランベリーソース、スイートポテト、マッシュポテト、インゲンのキャセロール、パンプキンパイ、ピカーンパイ、アップルパイ。

Thanksgiving Day ならではのTV番組

- ・ホワイトハウスで朝に行われる二羽の七面鳥の恩赦。
- ・Macy's Thanksgiving Day パレード。
- ・NFL(アメリカンフットボール)の試合。



Thanksgiving Day にまつわる映画

- ・“Planes, Trains and Automobiles”
- ・“A Charlie Brown Thanksgiving”

デコレーション

秋色の葉っぱや、フルーツ、七面鳥モチーフもあるが、よく目にするのが図のような Cornucopia (コーニュコピア) と呼ばれる豊穣の角に溢れるように詰められた作物の飾り物。

Thanksgiving Day 後に訪れるのは。。。

- ・**Black Friday**: ホリデーシーズンに突入するため、クリスマス商戦の前哨戦として翌日の金曜日に行われる特別セール。売り上げが黒字に転ずるためこの呼称がついた。
- ・**Cyber Monday**: Thanksgiving Day に続く月曜日の呼称。オンラインショッピングで売り上げがBlack Friday並みもしくはそれ以上になる。

Jack-o'-lantern を長持ちさせるには、カビの原因である水分と雑菌をよせつけないこと。種やワタは全部しっかり取りのぞき、中の水分を新聞紙やペーパータオルでしっかりとふき取る。この際、カボチャに傷をつけないように。出来上がったものは、湿度が低く風通しの良いところに保管。外に飾って雨や太陽にあてると早く腐る原因となるので注意。通常は2日間ほどしかもないが、漂白剤を薄めた水につけたり、切断面にワセリンを塗るとカビの発生を防げる。

Christmas

12月25日

イエス・キリストの降誕を記念するキリスト教の祭日。多くの家庭で、Thanksgiving Day 後からクリスマスの飾りつけを始める。ちなみにアメリカには日本のようなお正月がないので、このクリスマスの飾りは12月25日以降、新年に入ってからもそのままにする家庭もある。近所で競ってライトアップをする地区もあるので、車で見て周るだけでも楽しい。

主な食べ物は、Eggnog、骨付きハム、ローストチキン、ローストターキー、アップルパイ等。KFCのフライドチキンやクリスマスケーキ(ブッシュドノエル等)を食べる習慣はアメリカにはない。

各ショッピングモールにはサンタクロースが現れ、子供と一緒に写真を撮ってもらえる(有料)。アメリカでは多くの家庭が小さい子供達にサンタクロースは本当にいる信じさせている。子供達はクリスマス前にサンタクロースへ手紙を書き、プレゼントに何が欲しいかを伝える。この手紙は大抵の家庭では親が保管しておくが、最近では郵送またはEメールするとサンタから返事が届くというサービスをするウェブサイトもある。Santaclaushouse.com、Northpole.com 等。クリスマス・イブの夜にはトナカイのエサを庭にまき、サンタへのクッキーとミルクをテーブルに置いて寝る。朝になるとクッキーとミルクがなくなっていてプレゼントがツリーの下に置いてある、という展開だ。もちろん親は、サンタからのプレゼントと親からのプレゼントを別で用意してある。親、祖父母、親戚からのプレゼントは一つではなく、子供一人に幾つもあるので、ものすごい数のプレゼントになる。



クリスマスツリーの大きさにも色々あるが、生木のツリーを飾る家も多い。この生木のクリスマスツリーは、露店やホームセンター等の店頭で購入できるが、木を立てるスタンドが必要になるので、お忘れなく。生木を購入したら水の吸い上げをよくするために、まず根元をのこぎりで数センチ切り、水を入れたスタンドに立て、全方向から均等にネジ締めする。購入したての時は水をよく吸うので水の補給を忘れずに。

12月に入ると続々と届くクリスマスカード。カードだけでなく、その中に手紙を挟んでその年の出来事を知らせたりする人も多い。宗教色の濃いものから、宗教には関係なく幅広く使えるものまで、その種類は様々。カードは新年に入ってからでも発送可。以下参考まで。

- ・キリスト教版：“Wishing you a very merry Christmas and a Happy New Year” 等
- ・宗教問わず：“Season's greetings and best wishes for the New Year” “Happy Holidays” 等

Mistletoe (ヤドリギ)



リボンで束ねたヤドリギを部屋の入口等に吊るし、その下で立ち止まった男女は必ずキスをするという習慣がある。古いヨーロッパでヤドリギの下でキスを拒んだ女性はお嫁にいけないという言い伝えからきている。

この時期に、Hanukkah と Kwanzaa というカードもよく目にするが、これらはクリスマスとは異なる。下記参照。



Hanukkah(ハヌカ): ユダヤ教の祭り。マカバ戦争時、エルサレム神殿をギリシャ軍から奪い返しユダヤ人の独立を勝ち取った日を祝う。ユダヤ暦のキスレブ月25日から8日間、毎日ロウソクを灯して祝う。近代カレンダーでは12月の中頃～後半になる。ユダヤ教の家庭では、8日間、子供達に毎日一つプレゼントを与える習慣がある。



Kwanzaa(クワンザ): 12月26日～1月1日の間、収穫を祝うアフリカの伝統的な祭りに基づいたアフリカ系アメリカ人のお祝い。1966年、アフリカ系アメリカ人のリーダーであったカレンガ博士が始めた行事。麦わら製のテーブルマット、赤・黒・緑色のロウソク、フルーツ、とうもろこし、手作りのプレゼントで祝う。

New Year's Day

元旦

アメリカではNew Year's Eve(大晦日)のカウントダウンが大いに盛り上がる。NYCタイムズスクエアからのTV 生中継が有名。大晦日には各地で様々なカウントダウンパーティーが行われる。カウントダウンの後はシャンパンでお祝いする。アメリカには日本のようなお正月がないので、1月2日から会社も学校も始まる。新年に食べる決まった料理は特にはないが、南部の習慣では、新年の運が良くなるように元旦にBlack-eyed peas という豆料理を食べるそうだ。

New Year's Resolution

国は違っても考えることは同じで、やはりアメリカでも新年の誓いをたてる人が多い。ただしThanksgiving から続くホリデーシーズンの食べ過ぎによる体重オーバーのせいか、CMではダイエット関連のものがとてもよく目につく。



Super Bowl

2月第1日曜日

NFL(National Football League)の優勝決定戦で、AFCとNFCの各優勝チームで争われる。年間最高視聴率を記録する注目度の高い、最も人気のプロスポーツリーグ優勝決定戦である。そのためTV中継中に放映されるCM枠の価格は最も高価であり、大手企業が毎年大金を注ぎ込むことでも有名。30秒のCM枠の価格は数億円にも及ぶ。

試合に興味がなくても、CMやハーフタイムショーを楽しみにしている人も多い。ハーフタイムでは、音楽界を代表するミュージシャンが出演する。

自宅で隣人や友人を招いて観戦パーティーをする人も多く、定番メニューは、チキンウイング(バッファローウイング)、ピザ、ビール、ポテトチップス、ポップコーンにトルティーヤチップスと、俗に呼ばれるジャンクフードのオンパレードである。

もし自宅観戦に招かれたら、ソフトドリンクやビール、フィンガーフードを持って参戦しよう。より一体感を楽しむならば、招待してくれた人の応援チームのチームカラーを身につけていくのも一案。



Valentine's Day

2月14日

三世紀にローマで殉職した聖人バレンタインの記念日。結婚を禁じられた戦士達を秘密で結婚させたために処刑される事となった司教バレンタインは、処刑される直前に恋人ヘラブレターを出した。この事から、ヨーロッパでは2月は愛の月として祝われてきた。

日本では女性が本命・義理・家族・自分用とチョコレートを買い求めるが、アメリカでは専ら男性から女性へチョコレートや花、ジュエリー等をカードに添えて渡す。カップル間では女性から男性へもカードやプレゼントを渡す。

また日本の学校では当日にチョコの持込みを禁止しているところもあるが、アメリカの学校では(特に小学校)、男女問わずクラスメイト分のキャンディーとカードを持参してクラスで交換することもある。ちなみにアメリカにはホワイトデーは存在しない。

この日はカップルがデートに出掛ける日なので、レストランは一年で二番目に忙しい日だ。ちなみに一番目は母の日。バレンタインに関係なくとも、この日にレストランで食事をする予定がある場合は予約を早めにするのが無難。



St. Patrick's Day

3月17日

アイルランドにキリスト教を広めた聖人、聖パトリックの命日。この日はシャムロック(三つ葉のクローバー)を身につけたり、緑色のものを身につけて祝う。アイルランド系移民の多く住む地域や都市で盛大に祝われるが、中でも有名なのは、シカゴ川を緑色に染める風景や、NYCマンハッタンでの大パレード。

レストランでは、緑色に染められたラガービールが登場し、コーンビーフにキャベツというアイルランド料理を食べる。子供たちの間では、この日に緑色のものを身に着けていないとつねられるという遊びがあるので、心配な親御さんは当日子供に緑色のものを忘れずに！

この日によく緑色の帽子を被っている人たちを見るが、これはアイルランドの妖精Leprechaun(レプラコーン)が帽子を被っているため。そしてこの妖精、虹のふもとに金貨をたくさん隠しているとか。



スロークッカーレシピ

すっかり秋らしい季節になってきましたね。学校行事、アメリカのイベントなど年末に向けて普段の生活が一層忙しくなっていくことでしょう。朝、材料を器具の中に入れスイッチをポン！とすれば、あら不思議。午後、家に帰ってドアを開けると、いい匂いがお出迎え♪ 帰ったらごはんが出来ているなんてこんな幸せなことありませんよね。そこで今回はSlow Cookerを使った簡単美味しいレシピをご紹介します。Slow Cooker(スロークッカー)とは材料を入れ長時間ゆっくり煮込むことによって材料の旨味を引き出す煮込み電気調理器具。

Pulled Pork

[材料]

Pork Shoulder(骨付き) 5lb くらいのもの
スイートオニオン大4個 二つに切ってからざく切り
好みのBBQ ソース1本(18~20ozくらいのもの)
ハチミツ 少々

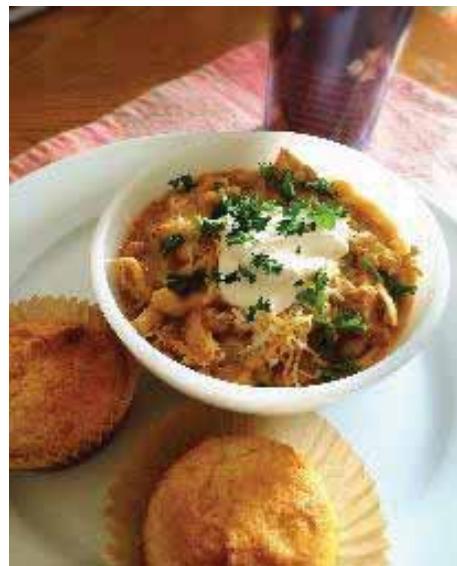


【作り方】

- 豚肉は洗ってペーパータオルで水気を拭いておく。あまりにも脂肪分が多い場合は脂肪分を少し削ぎ落とす。
(時間に余裕のある時は、塩少々を全体的にすり込み、フライパンを熱し全面に焼き色をつける。)
- スロークッカーの中に先ず1/3のスイートオニオンを入れ、その上に豚肉を置き、残りのスイートオニオンを豚肉の上に置いて、その上にBBQソース(一本全部)、ハチミツ少々を入れ蓋をする。
- 温度はLow。タイマーは8時間にセットする。(High の場合は6時間にセットする)
- 8時間後、表面に浮いている脂をすくい、肉をほぐす。ソースの味を整える。好みでブラウンシュガー、メイプルシロップ、ホットソースなどを足し完成。付け合わせは、コールスロー、ワッフルフライ、マッシュポテトなどお好みで。

一口メモ

Pork Shoulderは店によってPork Buttと記載されているがShoulderのことである。



White Chicken Chili

[材料]

骨付き鶏胸肉 1~1.5lb
Chicken Broth 1缶(14oz)
Great Northern Beans 2缶(15oz)
White Corn 1缶(15oz)
Campbell Cream Of Chicken 1缶(10.75oz)
Taco seasoning 1袋(1¼ oz)
Chopped Green Chilies 1 缶(4oz)



[トッピング]

Cilantro、サワークリーム、
グリーンオニオン、
好みのチーズ(Sharp Cheddar,
Monterey Jack Cheese)
トルティーヤチップス

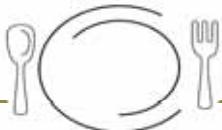
《作り方》

- 骨付き胸肉をスロークッカーの中に入れ、その上に水分をきた豆とコーンの缶詰をいれる。
- 中くらいのボウルに、Taco seasoning、Chopped Green Chilies、Campbell Cream Of Chicken、Chicken Brothをよく混ぜ合わせ、1の中に入れ蓋をする。
- 温度はLOW。タイマーは6時間にセットする。(High の場合は3時間にセットする)
- 6時間後、チキンの皮と骨を取り除きフォークで身をほぐす。器に盛り好みのトッピングを入れて完成。付け合わせは、コーンブレッドなどがおすすめ。

一口メモ

Taco seasoning, Chopped Green Chiliesとともに
グロサリー・ストアのメキシカン食料品のところに陳列されていることが多い。
Cilantroは別名、コリアンダー、香草、パクチーと呼ばれる香草野菜。

このChicken Chiliレシピは友人宅でご馳走になり
とっても美味しかったのでレシピを教えていただきました。ありがとうございました！



レストラン紹介



The Landing

2484 N Landing Rd. #113, Virginia Beach
TEL: 757-301-9604 thelandingvb.com

火・水・木 11:00am~9:00pm

金曜 11:00am~10:00pm

土曜 5:00pm~10:00pm

日曜 10:00am~2:00pm, 4:00pm~9:00pm

バージニアビーチの市役所・裁判所など市の建物が立ち並ぶ一角にある、シーフードを中心としたレストラン。元々は2009年に共同オーナー2人が立ち上げたケータリングのお店を2013年にレストランとして開いた。ローカルのフレッシュな食材を出来るだけ使い、細部にこだわった接客というモットーの下、ユニークでおしゃれなメニューが多い。Shellfish Combo (\$20) はカニの足、牡蠣、クラム、エビ、ムール貝が入っていて、家族4人でアペタイマーとしてシェア。思ったよりボリュームがある。Chinatown Tuna (\$23)、Scallops (\$23)、New York Strip (\$25)、Soft Shell Crabs (市場価格) など色々頼んでみたが、どれも付け合せが充実していて彩りも良く、満足度大！お値段が少しお高めだが、誕生日や記念日など特別な日にお勧め。お腹がいっぱいですべてまでデザートまでは手が出なかつたが、Pungo Peach Whiskey Bread Pudding (\$6) や、Reese's Pieces Martini (\$7) など、魅力的なものが数種ある。メニューは季節によって多少変わるようだ。平日は3時から6時までHappy Hour、ランチのみのサンドイッチも充実 (\$7~\$13)。木曜日のデトナイトはワイン付きのフルコースで一人\$30程。大変人気があるそうだ。ビールの種類も豊富。ケータリングも結婚式用などのパッケージが充実している。周囲にお役所の建物が多く、場所が分かりにくいので、事前に地図で確認した方がよい。Open Tableアプリで予約が可能。Open TableのDiner's Choice Awardを受賞している。



Thai Arroy

608 N. Birdneck Road Virginia Beach
TEL: 757-961-8868 www.thaiarroy.com

月・水・木・金 11:30am~10:00pm

土 12:00pm~10:00pm 日 4:00pm~9:00pm



オーシャンフロントから5分程の場所にあるタイレストラン。セブンイレブンやコインランドリーなどの並びにちょこんとくつついているので見逃してしまいそうだ。中に入ってみるとなかなか広い。オーナーは気さくで話しやすい。お勧めはSom Tum Thaiというパパイヤサラダ(\$8)とPed Kha PraoというDuck料理(\$23)。ピリ辛パパイヤサラダはエビ・インゲン・トマト・ピーナツなどが入っていて、ライムジュースがさわやか。食欲が沸いてくる。Duck料理は普通のタイレストランではあまり見ないので新鮮。白菜・鶏のひき肉・ピーマンやバジルなどたっぷりの野菜を敷き詰めた上にDuckが半羽乗っている、ボリュームのある一品でディナーにお勧め。Pad Thaiは三種類、普通の味付けと、エキゾチックタイソース味、ココナッツミルクの入ったまろやかなタイ南部の味付けのものとある。チキン、ビーフ、ポーク、シュリンプ、豆腐などの中から選べて、お値段もそれによって変わってくる。ランチだと\$8~\$12、ディナーは\$12~\$18ほど。もうひとつお勧めなのが、デザートのMango Sticky Rice(\$7)。ほんのり甘いもちもちのご飯にフレッシュなマンゴースライスが乗り、その上に練乳がかけられている。本当に美味しいの？と思われがちだが、これがなかなかの組み合わせ。やみつきになりそうだ…。



Vino Italian Bistro

138 South Battlefield Blvd., Chesapeake
TEL: 757-277-9081 www.vinoitalianbistro.com

月曜~土曜 11:00am~10:00pm

日曜 10:00am~9:00pm



良いレストランがあまり育たないチェサピークで、ちょっと気になるビストロが今年の4月にオープン。Great Bridge橋のすぐ近くにあるこじんまりとしたお店。このお店のフェイスブックによると、昼はパフェスタイルがメニューにあるようだが、今回はディナーをいただいた。店内に入ると中央にバー、左側に大きな石窯がある。香ばしいピザが想像されたが、他のメニューに惹かれて今回はパス。まず、相方がタパスの中からFiletto Italiano (\$16) を注文。モツアレラのかかった4オンスのフィレミニョンが、リゾットケーキと呼ばれる平たい焼きおにぎり風の上にのって、ポモドロソース(トマトベース)が添えられていた。少しいただくと、もちろん肉は柔らかく、ソースが美味しかった。自分はシェフのお勧めメインからRisotto Con Scampi (\$23) を注文した。リゾットの上に、プリプリしたクリーミーなエビとローストされたほうれん草、ラディッシュの薄切りがのっている。メニューによると、材料にトリュフオイルやマスカルポーネが使われており、そのせいなのか味わい深くとても美味。デザートはクレームブリュレ(\$8) を頼んだ。ちょっと大きめなので、二人でシェアすれば十分。表面のカラメル層の上に更にカラメルソースがかけていたが、甘党のアメリカ人好みなのだろうか。まだオープン半年ほどなので、徐々にメニューも替わるのかもしれない。

私の街の気になるお店

Duck Donuts

North Carolinaからやってきたドーナツ屋さんが今大人気！この辺りではVA Beachに2軒、Williamsburgに1軒オープンしている。注文を受けてからドーナツを揚げ、コーティングやトッピングを無料で選ぶことができる。1個\$1.20、ちなみに朝食セットはドーナツ2個とコーヒーで\$3.95。出勤前の時間帯や週末の朝はいつも行列ができている。人気のあるユニークなドーナツは、Maple 'N Bacon。メープルシロップのコーティングに刻みベーコンがのってくる。揚げたてドーナツにメープルシロップの甘みとベーコンの塩加減が融合、出勤前の朝ごはんにお勧めだ。ピーナツ好きにはピーナツバターのコーティングに粗刻みピーナツのトッピングという組み合わせも！レモンアイシングも爽やかな香り。ドリンクはコーヒー以外にジュースやミルクもあり、朝食用サンドイッチやヨーグルト、フルーツ、マフィンなども置かれている。営業時間は店や曜日によって異なるので、下記のウェブサイトを参照のこと。冷凍ドーナツの注文販売やケータリングサービスも始めるらしいが、やっぱり揚げたてをその場でパクつくのが最高かも…。

duckdonuts.com





スマホ・タブレット活用術 第四回



日本に一時帰国する際、わざわざ日本用の携帯電話をレンタルしていませんか？アメリカのスマホは使えない、使わないほうがいいと思っていませんか？使えるんです！今回はこの夏日本に一時帰国した編集者が、日本で役立つデバイスやアプリをご紹介。いろいろなアプリを活用すれば短期間の一時帰国も充実する事間違いない。読者の皆様もこれは便利だったというアプリがあれば、是非ご一報下さい。



ポケットWiFi

アメリカで購入し使用しているスマホやタブレットは基本的に日本では使えない。使えたとしても高額な通話料や通信料が発生してしまう。実家や友人の家、ホテルの中でならWiFiが使えて外出する際には使えない。そこで登場するのがポケットWiFi。ポケットWiFiなら外出先でも移動中でもスマホやタブレットでインターネットに接続ができるのだ。日本でスマホやタブレットを使用する際の必需品！一日平均400円程でレンタルできる。空港で借りられるカウンターもあるが、事前にオンラインで予約して、実家や滞在先、さらには空港内の郵便局で受け取り、帰る時は日本を出国する前に郵便ポストから返却可能な会社も多数ある。受け取ってすぐに使う事ができる。お勧めはWiFiレンタル屋さん：www.rental-store.jp データ通信料金や圏外通話料の発生を防ぐため、アメリカを出国したら、設定のメニューからCellular DataとRoamingは必ずOffにしておこう。ちなみに朝から使用すると、午後にはバッテリーが切れる事が多かったので、外出する際は第52号で紹介した携帯用の充電器を持っていくとよい。



Smartalk アプリ：さて、ポケットWiFiを借りたら、スマホに入れてあるLINEやFacebookで友人や家族と連絡が取れるようになる。しかし、スマホ世代でない親などとは連絡が取れない、レストランや店に電話で問い合わせをしたい、などということもある。そこで、このアプリが登場。このアプリでIP電話番号を取得することによって、日本にいる家族や友人の携帯電話、家電話にも格安の料金で電話をすることができるのだ。料金は30秒で一律8円。同じSmartalkのIP電話番号を持っている同士ならなんと通話無料。ただし、データ通信を使用する環境が条件となるため、インターネットに接続できる場所にいるか、上記のポケットWiFiを必ず一緒に使用すること。

さらに、この電話番号は世界中32カ国で使用することができるので、旅行でヨーロッパやハワイに行った時なども同じ料金で日本の人たちと通話ができる。もちろん、アメリカに帰ってきてからも同じように使うことができる。

まずは、ホームページから申し込み仮登録をする。するとメールで本登録用のアドレスが送られてくるので24時間以内に本登録する。支払い方法はクレジットカードのみ。登録が完了するとSIPアカウントとパスワードが発行される。その後、アプリをダウンロードしホームページの指示にしたがって初期設定を行う。よく使う番号を登録することもできるし、アプリが起動していないなくてもプッシュ通知で着信可能なため、バッテリーの消耗を抑える事が可能。

詳しくはホームページを参照：<http://ip-phone-smart.jp>



Google Mapアプリ：このアプリはおそらく多くの人の電話にすでに入っているだろう。編集者が都内などを歩いて店の場所や観光場所などを探す時に手放せなかったアプリ。最寄の駅に着いても、目的地がどっちの方向にあるのか分からず事がある。このアプリは自分の現在地を正確に表示してくれ、目的地を入力すればどの道をどう行けば辿りつけるのか誘導してくれる。電車の乗り継ぎ情報なども表示できるので旅行にも便利。**注：便利なスマホを片手に歩く人が多いが、人にぶつかったり電車のホームから落ちたりする事故も多発。十分に気をつけよう！**



その他、空港、航空会社関係のアプリも便利。成田空港のアプリはフライトの出発・到着時間、ゲート番号や遅延情報などが見れたり、レストランやお店の情報もターミナル別にチェックできる。



航空会社のアプリは、会社によって使いやすさに差があるが、デルタ航空などは、予約から座席変更、チェックインまでアプリ上でできる。ただし、日本からアメリカに来る際は、ビザやグリーンカードのチェックが空港であるため、アプリやウェブサイトではチェックインできないので注意。

イベント 2015-2016



ミュージカル

Halloween Spooktacular

<バージニアシンフォニーオーケストラによるPB&J(ピーナツバター&ジャム)シリーズ>

日時: 10月25日(日)3PM

場所: Sandler Center (Virginia Beach)

料金: \$10(子供)、\$15(大人)、

チケットは www.virginiasympphony.org/pbj.php で。

子供も大人もコスチュームを身にまとい、Virginia Symphony Orchestra の音楽で、ハロウィーンの雰囲気を楽しもう。一流のオーケストラによる音楽を、低価格で子供と一緒に楽しめるチャンス。

Disney's Beauty & the Beast

日時: 2月12日(金)7PM、13日(土)2PM、7PM、
14日(日)1PM、6:30PM

場所: Ferguson Center (Newport News)

料金: \$37～\$79、チケットは fergusoncenter.org で。

ご存じ、クラシックラブストーリーの『美女と野獣』がまたやってくる。豪華なセットや衣装をご家族でお楽しみあれ。



TAO:<続>十七人のサムライ



日時: 2月19日(金)8PM

場所: Ferguson Center (Newport News)

料金: \$29～\$49



世界中で600万人を動員した和太鼓グループ TAO(タオ)による最新作の迫力あるパフォーマンス。高度なトレーニングを受けたアスリートであり、芸術性の高いアーティストでもあるパフォーマーによる、伝統的な日本の和太鼓を使った現代のエンターテイメント。バージニア公演はこの1回のみ。チケットは fergusoncenter.org にてお早めに！

*** 各地域のクリスマス ライトアップ/デコレーション ***

イベント名	場所	期間・日時	内容
Christmas Town	Busch Gardens	11/27 - 1/3	ライトアップ、ショー、サンタ
Grand Illumination	Colonial Williamsburg	12/6、5-7:30PM	花火、ミュージック
Celebration in Lights	Newport News Park	11/26 - 1/2	2マイルのライトアップを車で楽しむ
Holly Days Parade	Downtown Hampton	12/12、7PM	マーチングバンド、フロート、サンタ
Grand Illumination Parade	Downtown Norfolk	11/21、7PM	ライトアップ、パレード(マーチングバンド、フロート、バルーン、ダンス、サンタ)
Million Bulb Walk/ Dominion Garden of Lights	Norfolk Botanical Gardens	11/20 - 12/31	2マイルのライトアップを歩行で(11/20-11/25、5:30-8:30PM)、または車で(11/26-12/31、5:30-10:00PM)
Winter Wonderland: the Coleman Collection	Portsmouth Arts and Cultural Center (旧 Courthouse Galleries)	12/1 - 12/31	旧 Coleman ガーデンセンターのウインターワンダーランドコレクション
Holiday Lights at the Beach	Virginia Beach ボードウォーク (2nd Street~33rd Street)	11/20 - 1/2	ライトアップとデコレーションを車で楽しむ

掲示板

ニューポートニュース補習授業校 古本市&バザー

日本語の古本・DVDの他、日本の食べ物・飲み物、手工芸品などが出品予定です(現金支払いのみ)。お早めにお越し下さい。

◇◇日本大使館領事出張サービスも同時開催◇◇

<日時> 10月24日(土) 11:00AM～3:00PM

領事出張サービスは11:00AM～2:00PM

<場所> Peninsula Catholic High School 体育館

600 Harpersville Rd., Newport News

<問い合わせ> (領事出張サービス) 202-238-6700

(古本市) njjschool@yahoo.co.jp、757-768-3731 (土曜午前)



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 / 百合子 Wielenbeck / 温子 Smith

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