



今月のテーマ

聖バレンタインデー 「ケイト・スペードに魅せられて」

日本でバレンタインデーといえば、女性が男性に愛を告白する日として知られています。米国ではその逆。男性が恋人やパートナーにバラの花束を贈ったり、仲の良い友人同士がお互いに好きなものを贈り合ったりする日です。もちろん「義理チョコ」といった習慣もありません。

インテリアコーディネーター、食空間プランナーで、日本クラブ・カルチャー講座の講師も務める大石育子さんに月替わりで食卓の演出術を教えていただく連載第1回目のテーマは、バレンタインデー。ニューヨークを代表するブランド、「ケイト・スペード・ニューヨーク」からアイデアを得てコーディネート。生き馬の目を抜くニューヨークで一生懸命働く女性たちが、毎年バレンタインデーに気のおけない友人たちと集まっておしゃべりする、そんな素敵なひとときを演出してみました。

ロマンチック&スタイリッシュ

「ケイト・スペード・ニューヨーク」の水玉やハート模様、ストライプにリボンといったロマンチックな意匠は、年齢を問わず全ての女性たちから愛されています。

中心となる色はピンクですが、黒の分量が多くスタイリッシュに仕上げたところがNY流です。

ポットラックで持ち寄ったものを、小さな器に盛りつけて3段トレイや真ん中に用意したトレイの上に乗せていきます。ティーカップにはスープを入れて。乾杯はもちろんロゼのシャンパンで。

さあ、「バレンタイン女子会」の始まり始まり♪

レノックス社製のテーブルウェア

日本でホームファニッシング部門は展開していないので、「ケイト・スペード・ニューヨーク」の商品を使えるのは、米国ならではの。

同ブランドの食器を製造しているのは、米国を代表する陶器会社レノックス。1889年、ニュージャージー州で陶工、ウォルター・スコット・レノックスによって創業された老舗です。1918年からは米国大統領の晩さん会の公式ディナーウェアにも指定されています。



Let's Try!

クラスで生徒さんから「わが家には使えるものがないからコーディネートができない」と言われますが、身近なものを工夫して使うこそがテーブルコーディネートの醍醐味ですし、あなただけの、「オンリーワンのコーディネート」になります。初対面のゲストとは会話のきっかけにもなりますよ。

ここではキャンドルの見せ方を勉強しましょう。キャンドルホルダーを持っていなくても、ワイン

グラスやカクテルグラスなどで代用できます。用意するのはワイングラスとキャンドル、花や葉など。写真はグラスをそのまま使った場合(左)と、逆さまにした場合(右)です。火をつけたくない場合はLEDキャンドルを使用するのをおすすめします。ロウでテーブルが汚れることもありませんし、小さな子どもやペットがやけどする心配もありません。



Let's Cook!

おすすめはバレンタインデーをイメージさせる色の料理。前菜には見た目も鮮やかなピーツのスープやパプリカのムース、トマトのゼリー、トマトのカブレゼを。メインディッシュもビーフシチュー、トマトクリームのパスタなどを。デザートにはもちろんチョコレートケーキを。イチゴやラズベリー、クランベリーで飾れば上出来です。

今月のOne Pointレッスン

バレンタインの色といえば赤とピンクですが、この2つを一緒に使うと垢抜けないコーディネートになってしまいます(写真上)。洋服に置き換えて考えてみましょう。ピンク色のセーターに赤いスカートをはいていたら、野暮ったいですよね。同じことがテーブルコーディネートにもいえます。

無彩色の白や黒を添えてみると(写真下)…。あら不思議、ぐっとエレガントになりました。このように色の組み合わせ方を覚えておくと、コーディネートが楽しくなります。

テーブルコーディネートとは、「おいしいものをよりおいしく感じさせるための食空間の演出をすること」です。私たちは五感(視覚、味覚、聴覚、触覚、嗅覚)で「おいしい!」

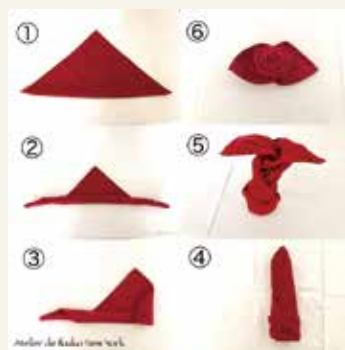


と感じますが、そのうち視覚が占める割合は80%を超えるといえます。驚くことに味覚の割合はたったの1~5%に過ぎません。目で見ておいしいと感じることがどれだけ重要か分かりますね。

今月のNapkinワーク「ローズ」

- ① ナプキンの角を合わせて三角に折る
- ② 端から丸める。先端は10センチほど残しておく
- ③ 右側から内側に向かって丸める
- ④ 丸めた最後の部分を折り曲げて中に入れる

- ⑤ ②で残しておいた10センチほどの部分の先を左右に開く
 - ⑥ 上下をひっくり返し開いてバラの花びらのように形を整える(②で残しておいた部分は葉になる)
- 皿の上や、グラスに入れるなどして飾る



大石育子
インテリアコーディネーター、食空間プランナー、英国式紅茶インストラクター。食空間プロジェクト(FSPJ)認定サロン、初級ディプロマ発行校 Atelier de Ikuko New York 主宰。「東京ドームテーブルウェア・フェスティバル2019」特別審査部門入選。日本クラブ・カルチャー講座講師、マンハッタン区在住。

* 創業者、ケイト・スペードさんの自殺は、昨年起きた事件の中でも痛ましく衝撃的なものでした。スペードさんのご冥福をお祈りいたします。