



今月のテーマ

家族で囲む感謝祭のテーブル

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覚えてもらう連載第11回目のテーマは感謝祭です。家族や知人、友人が集まって食卓を囲む感謝祭は、日本で例えると、お盆やお正月のようなもの。クリスマスと並ぶ米国最大の祝日です。

Thanksgiving Day Dinner Setting

ニューヨークの感謝祭といえば、メーシーズのパレード。人気キャラクターのフロートやマーチングバンド、セレブリティがセントラルパーク・ウエスト77丁目から34丁目のヘラルドスクエアまでを3時間かけて行進します。テレビで生中継されるパレードの模様を横目で見ながら、感謝祭のディナーの準備をされるご家庭も多いのではないのでしょうか？今回は、かぼちゃのオレンジ色にNYスタイルの黒を効かせた、ナチュラルでモダンなテーブルに上げてみました。

Williams Sonoma

1956年、カリフォルニア州ソノマ市でキッチン用品専門店として創業。創業当初は食器とフランスから直輸入したキッチン用品を扱うだけの小さなお店でしたが、80年代から事業を拡大、現在では米国を代表する食文化の総合ブランドとしての地位を確立しました。今回は、そのウィリアムズ・ソノマの感謝祭用のプレートと籐のチャージャー(位置皿)、七面鶏を象ったソルト&ペッパーを使ってセッティング。私のテーブルコーディネートには欠かせないブランドで、季節ごとにお店に足を運んでシーズンの動向をチェックしています。



ロゴをあしらった定番のナプキンも素敵です

Let's Try!

お招かれたときに、座席に自分の名前が書かれたカードがあったら気分も上がります。おもてなしに欠かせないネームカードを作ってみましょう。ちょっとした工夫でとても簡単に作れます。写真のネームカードは、スーパーで売っているミニカボチャに手芸店で売っているミニ黒板をグルーで貼り付けて、チョークで名前を書いただけ。黒板でなくても紙にマジックペンで名前を書いて貼り付けてもいいですね。



チョークも手芸店で手に入ります



今月のOne Pointレッスン

コロンブスの新大陸発見後、ヨーロッパ諸国からたくさんの人たちが新天地を求めて移住しました。未開拓の地で生活は困難を極めました。先住民(ネイティブアメリカン)から狩猟や農耕技術を学んだおかげで、翌年の秋にはたくさんの収穫を手に行うことができ

ました。先住民を招いて収穫を神に感謝する宴を開き、ターキーやかぼちゃを食べて喜びを分かち合ったというのが、現在に至る感謝祭の始まりとされています。

今月のNapkinワーク「ピーコックテール」

羽を広げた孔雀のような優雅なラインは、感謝祭のテーブルにぴったりです。

- ① ナプキンの裏側を上にして置く
- ② 輪になった方を上にして2つ折りにする
- ③ さらに2つ折り(4つ折りの状態)に。ナプキンの角4枚が右下に来るように置く
- ④ 右下の角を持ち表面の四角を開いて、三角形にする
- ⑤ 反対側も同じように四角から三角形に折る
- ⑥ 三角形の真ん中を2つ折りにする
- ⑦ 三角形の左下、4枚を少しづつずらす
- ⑧ 右端を山折りにする
- ⑨ 上も山折りにして出来上がり



Let's Cook!

感謝祭のテーブルを彩るのはもちろんターキー(七面鶏)。パンや野菜、香草などの詰め物を作り、ターキーのお腹に詰めてオーブンで蒸し焼きにします。ただし、火を通すのに時間がかかることから、付け合わせとして別に調理することも。具材はコーンブレッドや栗、ニンジンなど家庭によって違い、それが各家庭の味になります。ターキーに欠かせないのがクランベリーソース。この季節にしか出回らない新鮮なクランベリーは、今だけのお楽しみ。ウエルカムドリンクに使ってもいいですね。コップに入れてテーブルに飾れば立派なセンターピースにもなります。バターナッツスクワッシュのスープ、かぼちゃのタルトなど感謝祭の定番メニューで、今年は家族や友人をお招きしてみませんか？



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。
<http://atelierdeikukony.amebaownd.com>