

5月 スージー・クーパーに魅せられて

連載第5回

うっわに
恋して

NY 12か月の暮らし
お気に入り
で彩る



Susie Cooper

今月のお気に入り、20世紀を代表する英国の陶器デザイナー、スーザン・ヴェラ・クーパー(1902~1995年)です。1920年代から1980年代まで陶器の故郷、ストーク＝オン＝トレントで活躍しました。自身の年齢を反映してか、1920年から30年代はロマンチックで柔らかなデザイン(パトリシアローズやドレスデンスプレイなど)で、中期の50年代からは、ボーンチャイナ(磁器)を使ったモダンなデザイン(左下の写真)で知られています。ウエッジウッドに代表される英国の陶器メーカーでデザインも担当。80歳で引退するまでに生み出したデザインの変遷も、この世界で長く活躍したスージーならではの面白さです。

産業革命と二つの大戦に挟まれた激動の時代に生まれたスージーの作品は温かさと柔らかさに満ちています。それは、荒廃した時代に生きた人々が求めていた美しさだったのではないのでしょうか。

スージーは常に普段使いの器作りを目指していたといいます。日々の暮らしの中で使ってこそ、彼女の想いが輝くように思います。



Atelier de Ikuko New York

ニューヨークは3月22日のロックダウンから6週間、あつという間に2か月を迎えようとしています。今月は、外で過ごす時間が心地よく感じられる新緑の季節にぴったりのおうちティータイムのテーブルをお届けします。

器はスージー・クーパーのパトリシアローズ。私が初めてスージーに出会ったのはロンドンの骨董市。緑のドレスデンスプレイのデミタスカップに一目惚れしたのがきっかけ。今でもおもてなしのテーブルによく登場しています。そんなスージー・クーパーについてお話ししたいと思います。

Patricia Rose

パトリシアローズはスージー・クーパーの代名詞。日本ではダントツの一番人気で、世界中のスージーコレクターにとって憧れの存在。なかでもピンク＝写真下、前列・右＝が一番人気。ピンクより甘くない緑、ホワイトも人気が高く入手困難です。その他、グレー、ブルーなどさまざまな色と縁取りのデザインがあります。

グレーのデミタスカップ＝写真下、後列＝は、私がニューヨークで暮らし始めてすぐの頃に、マンハッタンのスリフトショップで見つけたもの。1客数ドル!

と、驚きの値札が付いていました。あのときの興奮は今でも忘れられません。＝写真下、前列・左＝が、ロンドンで一目惚れして初めて買ったスージーの器、ドレスデンスプレイです。



1950年代からのボーンチャイナ



パトリシアローズ(緑)



今月のOne Pointレッスン

「ビスケットウォーマー」

ビスケットウォーマーは、その名の通り、ビスケット(現在のスコーンのようなもの)の保温箱。どこでも温かいビスケットを食べられるようにと工夫されたもので、ビスケットを保温箱の中に入れて暖炉の前に置いて温め、そのままテーブルに出して楽しむというものです。透かし細工が見事で、ビクトリア時代に発明された最も美しい銀器ともいわれています。1850年から1900年のわずかに50年間にしか作らなかった希少品でもあります。

英国の上流階級向けに作られた複雑精緻な銀器であるため、模造品はあっても、オリジナルのもので状態が良いものを見つけるのは、本国である英国でも非常に困難とされています。写真はビスケットウォーマー製作の第一人者、フェントン兄弟社(Fenton Brothers)のもの。開けるときの留め金にも特徴があります。暖炉の前で火に当てるため、純銀のものはほとんど作られていません。



Let's Cook! 「フィンガーフードを作ってみよう」

アフタヌーンティーにお友達を誘いたいけれど、ティーサンドイッチを作るのは面倒、との声をよく聞きます。カットするのが難しいティーサンドイッチではなく、クラッカーに具材をのせるだけのフィンガーフードならおしゃれに代用できます。私のおすすめのフィンガーフードは、耳を落として細長く切り、カリカリに焼いた食パンの上に好きな具材をのせたオープンサンドイッチ。常備している食材でパパッと作れるのもうれしいですね。

アフタヌーンティーの定番、キュウリのサンドイッチにちなんで、まずはキュウリで作ってみましょう。キュウリに塩を振ってしばらく置いておくことを忘れずに。パンに塗るのは、マヨネーズ、クリームチーズ、サワークリームなどからお好きなものを。キュウリの他に今回は、モッツアレラチーズとトマト&バジル、ウィンナーソーセージとラディッシュをのせてみました。ゆで卵やスモークサーモン、シーチキンをのせてもおいしいですよ。



今月のお茶 「BELLOCQ No.47 THE QUEEN'S GUARD by BELLOCQ TEA ATELIER」

ローズ、ラベンダー、コーンフラワー&ナチュラルエッセンス、スリランカティーのブレンドティー。イングリッシュガーデンをイメージしたという華やかな香りとスッキリした飲み口が特徴です。

ベロック(BELLOCQ)は、お茶を「日々の暮らしの中で感じる贅沢」として楽しんでほしいと、2011年9月にブルックリンのグリーンポイントにオープン。オンラインでも購入できますが、お店でしか手に入らないお茶もありますので、ぜひ一度、足を運んでみてください。ティファニー・ブルーボックス・カフェのTIFFANY TEAもベロックのブレンドによるものです。(缶入り2.5OZ/71g 40ドル、袋入り3 OZ/80g 17ドル)



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、日本フィンガーフード協会認定講師、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」特別審査部門で2019、2020年と2年連続入選、2020年、テーブルウェア・コーディネーター部門入選、特別審査部門・奨励賞受賞、日本クラブカルチャー講座講師。
<http://atelierdeikukonyamebaownd.com>