

6月 スポードの世界 「ブルーイタリアンで朝食を」

連載第6回

うつつわに

恋して

お気に入り
NY 12か月の暮らし



Spode

今月のお気に入り、スポード。250年の伝統に裏付けされた確かな技術力と品質を誇る英国の陶器メーカーです。英国陶器の故郷、ストーク=オン=トレントでジョサイヤ・スポードが1770年に創業。ポーンチャイナの完成と銅板転写による下絵付け技法で英国陶磁器界に多大な功績を残し、1806年にはジョージIV世より英国王室御用達の栄誉を得ています。

当時の英国は東洋趣味のブルー＆ホワイトの器が大人気。しかしそのほとんどが中国からの輸入品だったのです。中国に勝る陶器の製造技術がなかった英国でスポードは、シノワズリ(中国趣味)の美しいブルー＆ホワイトの陶器作りに精魂を傾け、後世に残る素晴らしい技術を開発しました。その伝統は他社の傘下となった現在でも脈々と受け継がれています。



ニューヨーク市内は8日から再開の第一歩を踏み出しました。順調にいけば第2段階の解除は今月末。大好きなこの街が早く元気になっていけるように頑張りましょう。

さて、今月はこれからの季節にふさわしいスポード社のシリーズ、ブルーイタリアンの魅力をご紹介します。このシリーズはもともと普段使いの食器として作られたもの。英国では朝食やクリームティー(スコーンと紅茶のセット)のテーブルでよく見かけます。ブルーイタリアンでまとめたアメリカンスタイルの朝食のテーブルをお楽しみください。

Blue Italian

1816年に誕生した「ブルーイタリアン」は現存するテーブルウェアのデザインの中では世界で最も古いものの1つ。誕生以来200年以上経ちますが、今も世界中の人たちに愛されています。

絵柄は英国の田園風景ですが、縁取りは伊万里に代表されるジャポニズムの影響がみられ、ヨーロッパと東洋の文化の融合を垣間見ることができます。伝統的な英国スタイルだけでなく、シノワズリや和モダンなど私のNYスタイルのテーブルに欠かせない万能選手です。

Let's Cook! 「フレンチトーストを作ってみよう」

米国の朝食というフレンチトースト以外にもパンケーキやワッフル、エッグベネディクト、オムレツなどが浮かびますが、まずは手軽にできるフレンチトーストから始めてみましょう。

厚切りの食パンやバケット、ブリオッシュなどパンはお好みで。卵液に私はアーモンドミルクを使いますが、もちろん牛乳でもかまいません。メイプルシロップをかけていただくので、砂糖抜きで。私がアーモンドミルクを使うのは、老化を防ぐビタミンEやコレステロールを下げるオレイン酸、腸内環境を整える食物繊維がたっぷり含まれているからです。

仕上げにオレンジのコンポートとマスカルポーネチーズを添えれば出来上がり。マスカルポーネチーズの代わりに生クリームを、これから旬になるいちごやネクタリンを添えてもいいですね。



今月のOne Pointレッスン 「キングスパターン」

今月は柄の部分のモチーフに貝殻を使った由緒正しいデザイン、「キングスパターン」のカトラリーをコーディネートに使いました。キングスパターンは、18世紀フランスのロココスタイルをもとに19世紀初頭の英国で初めて登場したデザイン。現在も王室や高級レストランで使われています。

英国の蚤の市でもさまざまなメーカーのものを目にするのができ、米国でも作られているので、骨董店やアンティークショーでもたまに見かけることがあります。シルバープレートなら手軽な値段で入手できますので、普段使いのカトラリーに取り入れるアンティークとしてはおすすめの一品です。

朝食のテーブルでするので、少し小さめのランチョン用を選びました



今月のお茶 「No.18 BRITISH BRUNCH by Steven Smith Teamaker」



アッサムとディンブラのブレンド。ウバと中国茶キーマンをトッピングしているので、ココの中にも中国茶独特のすっきり感があるのが特徴。朝は濃いめに入れてミルクティーで。一日中どの時間でも飲みやすいお茶です。

スティーブン・スミスは、TAZOティーやSTASHティーなどナショナルブランドを生み出し、米国の紅茶消費量を10年で7倍にした立役者の1人で、「米紅茶界のカリスマ」と呼ばれました。世界中のスターバックスで販売されていた「TAZOティー」の創業者で、TAZOをスターバックスに売却後、彼のお茶人生の集大成として2011年に立ち上げたブランドです。世界中の生産者から厳選した茶葉は、拠点のオレゴン州ポートランドのみならず全米や国外でも人気。日本でも購入できます。パッケージも素敵なので、贈り物にもぴったりです。

(缶入り3.5OZ/19ドル99セント、ティーバッグ15袋入り/12ドル99セント)



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://atelierdeikukony.amebaownd.com>