

# 7月 ウィローパターンに秘められた悲しい恋の物語

連載第7回

うつわに恋して

NY 12か月の暮らし



## 今月のOne Pointレッスン 「ウィローパターン」

「ウィローパターン」には必ず同じものが描かれています。ウィロー(柳)に空を飛ぶ2羽の鳥、2階建ての楼閣と茶室の間には中国風の橋と3人の人物。そして小舟…。そこに秘められているのは、中国に古くから伝わる悲しい恋の物語なのです。

物語のヒロインは皇帝の娘のコンセー。召使いのチャンと恋仲です。娘を大商人と結婚させようと考えていた皇帝はふたりの仲を知って激怒、チャンを追放します。結婚式の夜、屋敷に忍び込んだチャンはコンセーを連れ出して駆け落ちしますが、チャンは追っ手に殺され、それを知ったコンセーも自害してしまいます。この世で結ばれなかったふたりは、天上で永遠の愛を誓うのでした。

ウィローパターンの図柄を見てみましょう。橋の上には純潔を示す糸巻き棒を持ったコンセーと宝箱を持ったチャン、鞭を持って追いかける皇帝の3人。奥にはコンセーとチャンが逃げた小舟が描かれています。2つの魂が不滅や永遠を表す2羽の鳥となってウィローパターンの中に描かれています。



マイセンのブルーオニオンやロイヤルコペンハーゲンのブルー・フルーテッド・シリーズなどもこの時代に生まれました

橋がないものや欄がないもの、ブルー&ホワイトではないものなど、バリエーションもさまざま。物語の設定も皇帝とその娘、召使い以外のものもあります。英国のヴィクトリア&アルバート博物館のプリティッシュギラリーに、中国やインドの影響を強く受けた柄として柳模様が10種類ほど展示されていますので、ロンドンに行かれる機会があったらぜひ足を伸ばしてみてください。うつわの歴史と誕生物語。皆様にも興味を持っていただけたらうれしいです。

## 今月のお茶 「赤紫蘇のコーディアル」

アンチエイジングとがん予防に効果があるとされるベータカロテンを豊富に含む紫蘇でコーディアル(濃縮液)を作ってみましょう。

- 【材料】  
赤紫蘇の葉 200g (ファーマーズマーケットで入手可)  
砂糖 300g (お好みで)  
酢(またはレモン汁) 150ml  
水 1L



炭酸水で割れば、夏のウェルカムドリンクに。焼酎割りもイケます

### 【作り方】

- ①赤紫蘇の葉を茎から取り、水でよく洗う。大きめの鍋に水1リットルを沸騰させ、その中に葉を入れて煮出す。5~10分ほど煮出して葉の色が緑になって赤い色素がお湯に移ったら葉を取り出して絞る。煮出した葉は乾燥させてミキサーにかければ、ふりかけ(ゆかり)になる
- ②①の煮出液をざるで漉して鍋に戻し、砂糖を加える。砂糖が溶けたら火を止める
- ③②に酢を入れてかき混ぜると黒っぽい液体が鮮やかなルビー色に変わる。冷ましてから煮沸した瓶に移して冷蔵庫で保管する。2倍量で作って半分を冷凍してもよい



## Real Old Willow by Booths

ブースは1868年にトーマス・ブースが設立した英国の陶器メーカー。現代でも多くのファンがいる図柄「リアル・オールド・ウィロー」は、1906年に考案されたもの。同社最大のベストセラーです。

1980年代にロイヤルドルトンに吸収合併され、同社がこの図柄を引き継ぎました。ロイヤルドルトン製造のものはバックスタンプに名が入っているので、同じリアル・オールド・ウィローでも新しいものとなり、オリジナル品より価値が下がります。人気商品だったこともあり、市場に流通している量は少なくはないのですが、金彩の縁取りがオリジナル品だと剥けていることが多く、状態の良いものを探すのは難しいようです。米国のアンティークショーや骨董品店でもたまに見かけますし、お値段もそれほど高くないのも魅力。和にも洋にも使える私のお気に入りです。



## Let's Cook! 「杏に豆腐風デザートを作ってみよう」

杏仁豆腐は、この季節にのど越しよくいただけるのでおすすめです。あんずの種を粉末にし、砂糖やコーンスターチを加えて作った杏仁霜(きょうりんそう)を使うと本格的なものができます。チャイナタウンでなら手に入りますが、アーモンドパウダーでも代用できます。作り方も杏仁霜を使う場合と全く同じです。牛乳の代わりに豆乳やアーモンドミルクを使ってもいいですね。ただし、アーモンドミルクのみだと茶色くなって舌触りも良くないので、牛乳で半分に割りましょう。アーモンドミルクやアーモンドパウダーは今が旬のネクタリンやピーチとの相性が抜群です。ぜひお試しください。

杏仁霜は、日本ではカルディなどで数百円で手に入ります



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>