

# 8月グリーンポートで楽しむ サンセットディナー

ニューヨーク州は他州に比べ新型コロナウイルス肺炎の拡大を抑えています、感染予防のためにも今年の夏はなかなか遠出ができません。そんな今だからこそ、マンハッタンから日帰りできるロングアイランドへ行ってみませんか。ロングアイランドは、その名の通り東西に長い島。南側には昨年の連載でも取り上げた高級避暑地ハンプトンがあります。北側には多数のワイナリーがあり、それぞれ個性のあるワインと出会えますし、途中でアウトレットやビーチに寄る楽しみもあります。ワイナリー群を抜けてさらに東へ進むと最東端の街、オリエントの手前にグリーンポートがあります。ここには現地では購入できない地ビールの醸造所、グリーンポート・ハーバー・ブリューイングや、全米で5本の指に入るほどおいしいと評判のアルドズ・コーヒー・カンパニーがあります。ビンテージショップをのぞいてみるのもいいですね。今月のテーブルは、そんな海辺の町で楽しむサンセットディナーをイメージしてみました。

\*私のSNS (www.instagram.com/atelierdeikukony) で7月28日から3日にわたりロングアイランドのワイナリー、アウトレット、グリーンポートの街をご紹介します。

連載第8回

うつわに

恋して

お気に入り  
NY12か月の暮らし



## 今月のOne Pointレッスン 「クラムチャウダー」

米東海岸には、フロリダからニューイングランド地方まで、さまざまなクラムチャウダーが存在します。なかでも有名なのが、マンハッタンクラムチャウダーとニューイングランドクラムチャウダーです。マンハッタン味は透き通ったトマトベースですが、ニューイングランド味はホワイトクリームベース。ボストンでクラムチャウダーと言えば、もちろんこちらです。

日本ではアサリを使いますが、本場で使うのはホンピノス貝。出世貝なので、スーパーマーケットでよく見かけるリトルネッククラムがこの貝になります。クラムを粗みじん切った缶詰も売られていますし、レシピも簡単なのでぜひ挑戦してみてください。

わが家ではこの季節、旬のトウモロコシを入れてニューイングランド味のクラムチャウダーをよく作ります



ニューヨークでは高級レストランからファストフード店までおいしいクラムチャウダーが食べられます。スーパーマーケットでは両方が並んで売られています



## Mario Luca Giusti

今月は、イタリア・フィレンツェ出身の食器デザイナー、マリオ・ルカ・ジウスティが2007年に発表した同名のアクリル製食器をご紹介します。イタリアならではのモダンで鮮やかな発色、深い透明感、エレガントなクリスタルの輝きを持つ高級感あふれるうつわです。

ジウスティ自らが考案しデザインしたコレクションには毎年新しいモデルが追加され、白から黒、透明から明るい色までさまざまなカラーがそろいます。割れて破片が飛び散る心配がないので、ビーチやプールサイド、ピクニック、ガーデンパーティーなどでも大活躍。手に入れやすいお値段も魅力です。



今年2月、東京ドームで開催された「テーブルウェアフェスティバル2020」ではブース展示されて注目を集めました。バグドルフ・グッドマンやブルーミングデールズなどのデパート、ウェブサイト <https://amusement.com> からご購入できます

## Let's Cook! おうちで海辺気分〜シーフードパーティーを開こう

ロブスターロール、ロブスターサラダ、シュリンプカクテル、フライドカラマリ、クラブケーキ、クラブミートやムール貝の Pasta はいかが？ 頑張って全部作らなくても大丈夫。冷凍食品を上手に使って、自分流にアレンジすればいいんです！ その分、盛り付けやテーブルコーディネートを楽しんでみませんか？



生の牡蠣やクラムを足せば完璧な仕上がり

## Let's Try! 「涼しげなインテリア小物を作ろう」

ロングアイランドのビーチで拾った貝殻や砂にエアプランツやキャンドルなどを飾ってテラリウムを作ってみましょう。ジャムの空き瓶やガラスの小皿などを利用して簡単にできます。



## 今月のお茶 「カルピスで作るウェルカムドリンクとシャーベット」

☆夏色カルピスティーとカルピススカッシュ

**【材料】**  
カルピス(濃縮液)  
ブルーハワイ(かき氷シロップ)  
アイスティーベース(フレーバーの強いものは不向き)、または糖分抜き炭酸水  
氷、飾り用のミント

**【作り方】**  
①ブルーハワイ、カルピスの順でグラスに注ぎ、アイスティーベースまたは炭酸水をその上から静かに流し入れる。ブレンド具合はお好みで

☆カルピスシャーベット

**【材料】**  
ブルーベリーやキウイ、ピーチなど季節の果物  
カルピス(濃縮液)

**【作り方】**  
①ジップロックやタッパーに材料を全て入れて冷凍庫で冷やす  
②①が完全に固まる前に何度かかき混ぜると、シャリシャリ感が出る



写真はノンアルコール(紅茶や炭酸水)のモクテルですが、ブルーキュラソーをシャンパンで割れば立派なカクテル「ブルーシャンパン」になります



**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(F S P J)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・コーディネート部門入選、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>