

# 10月 おうちで NY流ハロウィンパーティー

ニューヨーク市では、収容率25%以下との条件付きで屋内でのレストランの営業が始まりました。一部地域では再び新型コロナウイルスの感染者が増えるなど、まだまだ予断を許さない状況ですが少しずつ前に進んでいます。

今月31日はハロウィンということで、ニューヨークらしいハロウィンのテーブルをストウブとマッケンジーチャイルズで作りました。マッケンジーチャイルズも私のコーディネートに欠かせないアイテムです(昨年10月の連載でも取り上げています)。骸骨やカラスも並べて、ちょっとホラーな「おうちハロウィンパーティー」をしてみましょう。

連載第10回  
うつわに  
恋して

NY 12か月の暮らし  
お気に入り  
で彩る



## 今月のOne Pointレッスン 「シーズニング」

大切なストウブ鍋を長く愛用するために「シーズニング」をしましょう。使い始めだけでなく、その後も時々行うと効果的です。シーズニングとは、鍋の内側のザラザラした部分に油を浸透させてごく弱火で加熱し、冷めてから油を拭き取って収納するお手入れ法。蓋のふちまでコーティングしておくとしび止めにもなります。使用する油は、オリーブ油やごま油など香りのあるものは避けましょう。

大切な器や道具は長く活躍してほしいもの。ちょっとしたことですが、このひと手間が大切なのです。



ミイラのウィンナーパイは棺桶に入れて飾ってみました。右上はデザート用のミニパンキンパイ



チーズクリームをのせた紅茶ゼリー。包丁や斧を突き立てて



## STAUB

毎月のテーブルコーディネートにも日々のお料理にも欠かせない相棒、ストウブ。ストウブは、美食の街として、また風光明媚さではフランスでも1、2を競うというアルザス地方で創業。代表的な鋳物ホーロー鍋やセラミック製品は、世界中のシェフや美食家たちに愛されています。黒い厚手の鍋ピコ・ココットが有名。蓋の裏についている突起(ピコ)が素材から出る蒸気を再び水滴化してふっくらと仕上げます。

レストランでも家庭でも調理からテーブルサービングまで活躍の幅が広いことも人気の理由。十数年前に日本で料理教室の先生が使っていたのを見て一目惚れしたものの、なかなか手が出る値段ではなかったで、いつか欲しいと思っていた思い入れの強いアイテムです。



郊外にあるウエアハウスで年に1度開催されるセールやオンラインセールなど、手の届く値段で購入できる機会が多いニューヨーク。実際に使ってみてますます虜になりました

## Let's Cook!

### 「ハロウィン風パーティーフードを作ってみよう」

日本でハロウィンというと、おばけや黒猫、ジャック・オー・ランタンのアイシングクッキーやケーキなど、可愛いものが多いように思います。米国のハロウィンはそうではありません。どちらかというとおどろおどろしいものが多く、パーティーフードも脳みそのケーキや指型のウィンナーなど、ゾッとするものが出てきます。今回は、もう少しソフトに、それでもやっぱりニューヨークらしいテーブルになる「ミイラのウィンナーパイ」をご紹介します。

#### 【材料・4人分】

ウィンナー 8本  
冷凍パイシート 1/2枚  
チーズと黒ゴマ 適量  
(目玉を作るためのもの。今回は市販のもの=Wilton製菓用=を使用)  
\*ウィンナーは長すぎるとパイ生地を巻き付ける作業が大変なので、なるべく短めのものを使いましょう。

#### 【作り方】

- ①パイ生地を半解凍にする。包丁で7ミリくらいの棒状に切りそろえておく(うどんやそばのように)
- ②ウィンナーにパイ生地を上側(頭側から)巻き付けていく。少し間を空けたり重ねたり。形もお好みで
- ③オーブンまたはトースターを華氏390°F(摂氏200°C)に設定し、様子を見ながら5~10分、軽く焼き色がつくまで焼く
- ④ミイラに目玉をつける

## Let's Try!

### 「ハロウィン風ネームプレートを作ろう」

手作りの小物をご自宅でのハロウィンパーティーを盛り上げてくれます。ハロウィンにちなんだ蜘蛛の巣や魔女の帽子などをネームプレートの土台にしてみましょう。蜘蛛の巣はフェルト製のコースターを使っています。帽子はフェルトや厚紙で。ご家族皆さんでワイワイ楽しみながら作ってくださいね。



日本ではカルディで購入できます。すぐに売り切れるので見つけたら即買っておきましょう

## 今月のお茶

### 「The Garden Tea ~ LEMONGLASS-BUTTERFLY PEA」

ウェルカムドリンクには、爽やかな香りのレモングラスに鮮やかな青色が特徴の乾燥させたバタフライピー(マメ科の植物)の花を加えたハーブティーをご用意。このお茶はレモンやライムジュースなど酸性のものを加えると色が青~紫~ピンクへと変わるので、ゲストの前で色の変化をお見せすると場が盛り上がります。ただし、ジュースを入れすぎると綺麗なピンク色になりますが、とても酸っぱくなりますのでご注意ください。

バタフライピーは、視力低下の防止、血行促進、アンチエイジング、利尿、抜け毛と白髪の予防、花粉症対策など驚くべき効果があります。ただし、妊娠または授乳中、処方薬を服用中の場合は医師や薬剤師にご相談してください。バタフライピーを使ったお茶は日本でも人気で、いくつか出回っていますが、これが一番飲みやすいように思います。水出しでもおいしいですよ。10 Tea Bag / 14ドル75セント\*amazon.comの価格



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>