

最終回
うつつわに
恋して

NY 12か月の暮らし
お気に入り
で彩るし

12月 海を渡ったMADE IN JAPAN オールドノリタケでメリークリスマス！

ロックフェラーセンターのクリスマスツリーにも灯が灯りました。今年は自粛ムードですが、やはり12月のニューヨークは心躍るもの。私の一番好きな季節です。

最終回のテーブルは日本が誇る陶磁器メーカー、ノリタケ(NORITAKE)の海外向けシリーズ「オールドノリタケ」をご紹介します。「オールドノリタケ」は、金彩を用いた豪華なものから幾何学模様のシンプルなものまでさまざまですが、純金に近い23金や24金が使われているのが特徴。ヨーロッパの窯の長所を研究し、日本の美意識と卓越した技術で作られた陶磁器は、世界中のコレクターから愛されています。海外輸出は、先の大戦開戦とともに1941年の出荷をもって幕を閉じました。海を渡った「オールドノリタケ」の世界をお楽しみください。



NORITAKEなのになぜ刻印 がMではなくてMなのか？

裏刻印は米国向けと英国向けがあり、左の写真は米国向けのもの。M-JAPAN (右下)やD-175シリーズと呼ばれるもの(右上と左)。刻印のMは創業者森村家のMの頭文字。1918年になると米国に商品輸出する際は正式国名を記載することが米関税法で定められたので、1918年以前のもの



いろいろな刻印が存在する「オールドノリタケ」。それぞれに意味が込められているのも興味深いですね

は「NIPPON」と書かれています。英国向けは「マルキ」と呼ばれる刻印になっていますが、これは外国との取引が困難だった開国直後、困難を乗り越えて物事が丸く収まるようにとの願いを込めて「困」の「口」を「〇」に変えて丸くしたといわれています。



Christmas Ball by Old Noritake

ノリタケの歴史は、森村市左衛門が1876年、ニューヨークで弟の豊と共に設立した輸入商社、モリムラブラザーズまで遡ります。当初は扇子、屏風、掛け軸、漆など和雑貨の輸出から始まり、のちに販売先の米国や英国などの需要に応え、陶磁器の生産を開始。10年の歳月をかけて西洋式の白磁製品開発に成功しました。1904(明治37)年、愛知県名古屋市中村区則武(ノリタケ)で、前身となる日本陶器合名会社を設立。ノリタケは創業地のことなのです。

欧米の愛好家から「クリスマスボール」と呼ばれるこのうつわ、1918年頃にデザインされたものです。1921年から1941年頃まで製造され米英に輸出されました。蔓草文様の中にバラの花、周囲にチュリーップが金彩で装飾されています。縁取りには極小の盛り上げが施され、その上から金彩が塗られています。直径1ミリの細かい極小の点をホイップクリームを絞り出すように1点ずつ並べるとても手間のかかる製法です。



絵柄は全て手描き。クリスマスボールは人気の高いシリーズだったため数多く生産。1世紀近く経ったいまでもアンティークショップなどで手頃な値段で手に入ります

Let's Cook! 「クリスマスの定番、モルドワインティーを作ろう」

クリスマスディナーの食前酒にモルドワインティーを作りましょう。作り方は簡単。モルドワインシロップ1を紅茶3〜4の割合で割ります。最後に少しだけ赤ワインを垂らすと香りが立っておいしくなります。お子様やお酒が苦手な人にはブドウジュースで作った濃縮液をお使いください。相性が良い紅茶はクセのないキャンディヤルフラ。ここではホリデーシーズンに出回るクリスマスティーを使ってみました。



モルドワインシロップ(保存用濃縮液)

- 【材料】
- ・赤ワイン 1本(または果汁100%のブドウジュース1L)
 - ・グラニュー糖 300〜350g(ジュースを使う場合は250g)
 - ・リンゴ 1個
 - ・オレンジ 1個
 - ・スパイス類(シナモン、クローブ、ナツメグ、スターアニス、カルダモンなど)
- ★そのまま飲む場合は、砂糖を控えめにします。

【作り方】

- ①赤ワインとグラニュー糖を鍋に入れて火にかける。砂糖を完全に溶かす
 - ②砂糖が溶けたらいちょう切りにしたリンゴとオレンジ、スパイス類を入れる。煮立たせないように注意しながら15分ほど煮る
 - ③火を止め、鍋のまま1日寝かせて出来上がり。煮沸した瓶に茶こしでシロップだけ移して保存する
- ★冷蔵庫で保存し、1か月を目安に飲みきる。

今月のOne Pointレッスン「Christmas Tea」

寒い時期にヨーロッパでよく飲まれる飲み物の1つ。19世紀中頃の英国が発祥です。晩秋から冬にかけて、紅茶メーカーからクリスマスティーが販売されます。メーカーによってブレンドは異なりますが、スパイスと柑橘系の果物のドライピールが入っているものが多いようです。

スパイスはキリスト生誕の際、お祝いに駆け付けた東方の3博士が贈った乳香、没薬、黄金を象徴するシナモン、ナツメグ、クローブが使われています。ドライフルーツとスパイスの組み合わせは、紅茶以外にもクリスマスプディング、ミンヌミートパイ、モルドワインなどがあります。



今月のお茶「FORTNUM & MASON CHRISTMAS BLACK TEA」

英国王室御用達、フォートナム&メイソンからホリデーシーズン限定で発売されるスパイスティー。スパイス控えめで飲みやすいお茶です。クリスマスティーのティン缶は毎年人気が高

く、コレクターズアイテムの1つです。フォートナム&メイソンは1707年ロンドンで創業。高級食材店として世界的に有名です。200g 7.05oz/38ドル95セント

Let's Try!

「毛糸で作るおもてなしのテーブル小物」

11月の連載でご紹介したモコモコかぼちゃの残り毛糸を使ってクリスマスツリーを作ってみましょう。工作用の円錐型の土台を手芸店で購入し、中〜極太毛糸をぐるぐると巻き付けました。松ぼっくりやスターアニスを付けてもかわいいですよ。残り毛糸で妖精ノーム(Gnome)も簡単に作れます。コルクを土台に使ってフェルトと木玉、毛糸があればOK。ノームはネームカードホルダーやツリーのオーナメントにしてもいいですね。



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>