

NY 12か月の暮らし  
お気に入り  
で彩る  
恋して

連載第11回

うつわに

恋して

# 11月 米国最大のイベント 「感謝祭」がやってくる！

大統領選挙も終わり、米国は新しいリーダーの下、新たな船出を迎えます。セントラルパークの紅葉も見ごろとなり、米国最大の行事、サンクスギビングデー(感謝祭)まで2週間となりました。今月は、収穫をお祝いする感謝祭にちなんで、実りのものをたくさん並べた、楽しくて華やかなテーブルを作ってみました。



## Transfaware

転写プリントによる陶磁器。西洋アンティークの世界では19世紀前半ジョージアンからヴィクトリアン初期の時代、英国で量産された陶磁器を指します。

スポードのブルーイタリアン(7月掲載)も銅板転写技術によるもの。こうしたトランスファウェアは大英帝国時代から世界各地に輸出されていたため、米国をはじめカナダやオーストラリアなどのアンティークショップでたくさん見かけます。米国では専門店やコレクターも大勢いますし、研究書なども出ています。

## Let's Cook!

### 「クランベリーの砂糖がけ」

感謝祭といえば七面鳥のロースト、マッシュポテト、いんげんとマッシュルームのクリームソース煮込み、ピーカンパイなどが定番のメニュー。この時期の、わずかな期間しか出回らない生のクランベリーは、ターキーソースやジャム、パイに使います。クランベリーが余ったら、手軽にできて見た目も美しい砂糖がけを作ってみましょう。



ニンジンジュースにトマトジュースとショウガ汁を加えたスープ。ニンジン特有の臭みが消えて、苦手な人にも好評です。鮮やかなオレンジ色もテーブル映えします



そのままでは食べられないクランベリー、シロップ漬けにするとグッとおいしくなります

#### 【材料】

- ・生クランベリー 1袋
- ・グラニュー糖 1カップ
- ・水 1カップ
- ・コアントローやグランマニエ、キルシュなど 少々
- ・砂糖がけ用のグラニュー糖 適宜

#### 【作り方】

- ①水とグラニュー糖を鍋に入れ火にかけシロップ状にし、洋酒を少々ふりかける
  - ②シロップが冷めたらクランベリーをシロップに1日漬け込む。1日経ったら水分を切ってグラニュー糖をまぶす
- ★そのまま食べても、ヨーグルトなどに入れても、お菓子作りに利用しても、紅茶に入れてもおいしい。

## Royal Staffordshire Tonquin Red by Clarice Cliff

ロイヤル・スタッフォードシャーのトランスファウェア「トンキン」は、米国でも比較的手に入りやすい英国アンティークの1つ。今回ご紹介する赤の他に茶、青、紫などがあります。デザイナーのクラリス・クリフ(1899~1972)は、「セラミックの詩人」あるいは「アールデコの女王」と呼ばれた英国人陶芸家。色彩の強いアールデコを特徴とした作品は、欧米ではスージー・クーパーをはるかにしのぐ高い評価を得ています。絵柄は一見、東洋風に見えますが、マナーハウス(貴族の別荘)を描いたものといわれています。



## Let's Try!

### 「モコモカボチャを作ってみよう」

日本やヨーロッパなどは、ハロウィンが終わるとすぐクリスマスの準備に入りますが、米国では感謝祭という一大イベントを迎えます。飾り付けのカボチャはハロウィンのものを流用できますが、毛糸を使ったモコモカボチャもキュート。毛糸玉にへたに見立てたシナモンスティックを刺せば出来上がり！ ゴム編みやメリヤス編みをして形を整えてもいいですね。



モノトーンでまとめると、大人っぽい雰囲気

ハロウィンで使ったカボチャも大活躍

## 今月のOne Pointレッスン 「家族が大集合する日~感謝祭」

ニューヨーク州では13日から10人以上の集まりを禁止しました。新型コロナ感染症の感染率が高い州から戻った後の自宅待機命令も継続中です。そのため今年は近場の家族のみで過ごす人が多いようですが、感謝祭は本来、家族が実家に大集合して食卓を囲む日本の元旦のようなものです。年間最大の行事でもあることから飾り付けに凝る米国人も多く、赤、茶、黄、オレンジと

いったカラーをベースにかぼちゃ、松ぼっくり、落ち葉などさまざまな秋の小物を集めて気分を盛り上げます。

七面鳥のローストを切り分けるのは家長の仕事。七面鳥の鎖骨(ウィッシュボーン)が見つかったら、願いを込めて骨の両端を2人でそれぞれ持って引っ張りましょう。言い伝えでは、長く折れた方を持っていた人の願いが叶うそうです。



## 今月のお茶 「Hot Apple Cider Tea by The Republic of Tea」

バナナリパブリックの創始者、ジークラ夫妻が設立した紅茶とハーブティーのブランド。「紅茶を通して心身のバランスが取れたヘルシーライフを応援する」のがブランドコンセプトです。写真左は、このお茶を使ったウェルカムドリンク。ハーブティーのため味にパンチがないので甘みを強くシスパイスを効かせるのがポイント。

お茶は濃いめに淹れてシナモン、クローブ、スターアニスなどスパイスを漬け込んで冷まします。お出しするときには、クランベリーの砂糖がけで使ったシロップ、アップルサイダージュース、お茶の順で注ぎます。ジュースとお茶の比率は1対1が目安です。35 Tea Bag / 12ドル50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>