



10年以上前にプリムフィールドのアンティークショーで出会ったティーセット。高価なことがあるにもかかわらず、すぐに売れてしまうので、見つけたときに手に入れるチャンスです

## 3月 シェリー

今月は春の足音が聞こえてきそうなシェリー (Shelley) のうつわをご紹介します。シェリーは、1853年に英国のスタッフォードシャーで創立した窯。時代によってフォリー、ワイルマン、シェリーなどと経営者の苗字により窯名が変化します。ワイルマンは1872～1925年、シェリーは1925年～66年。美しい陶器を作る英国の代表的な窯でしたが、66年に閉鎖となりました。

シェリーは、花柄や幾何学模様など、時代ごとにさまざまなデザインを生み出しています。カップのシェイプは100種類以上もあって、それぞれに名前が付いています。このティーセット＝写真左と下＝は、1940年代に愛された「ローズ&レッドデイジー」シリーズで、形状はディンティシェイプと呼ばれるものです。デザイナーのローランド・モリスが1896年に考案。シェリー窯の代表的な形で、現在でも世界中のコレクターから愛されています。上から見ると、お花が咲いているように見えませんか？



## 戦時中に作られた純白のシェリー

純白のディンティシェイプのシリーズもシンプルながら形がかわいいので、シェリーらしくて気に入っています。こちらは縁取りに金彩が施されていますが、白一色のものもあります。第二次世界大戦中に作られたものが多いのですが、それは戦時中、英国内で彩色されたテーブルウェアを作ることが禁じられていたからだそうです。シェリーは海外にも輸出していたため、今でも米国のアンティークショップで見かけることがあります。絵柄がなくても、その独特の美しい形状ですぐに分かるシェリー。もうアンティークでしか手に入りません。大切にしていきたいですね。



優雅な形と繊細な絵付けのワイルマン時代のフォリー (Shelley Wileman Foley)。私のアンティークの師匠がお持ちのものですが、実物の美しさに圧倒されました。ティーポットまでおそろいで現存しているのは本当に貴重。コレクター垂涎の逸品です。



おうち時間をちょっと楽しくする  
大石育子のくらししごと

連載3年目となる今年は、ニューヨークで私が愛用している暮らしまわりの「もの」についてご紹介してまいります。自宅で過ごす時間が増えている今、皆さんのおうち時間を充実させる、心地よい空間づくりのヒントにしたいだけならうれしいです。



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>

## 今月のフィンガーフード

### ～バタフライカップケーキ～

手軽にできておつまみにもピッタリ、そして見た目も可愛いフィンガーフード。今月は、イースターをイメージしてバタフライカップケーキを作ってみましょう。ここでは、市販のカップケーキを使って、飾りだけ楽しむバージョンをご紹介します。



#### 【材料12個分】

- ・ミニカップケーキ(12個入り)
- ・チーズクリーム(作り方は2月の連載を参照)
- ・ミニエッグ・スプリングルズ
- ★ミニエッグとスプリングルズはスーパーなどで手に入る

#### 【作り方】

- ①チーズクリームを作る。絞り袋に入れ、使う直前まで冷蔵庫で冷やしておく
- ②カップケーキの丸く膨らんだ頭の部分を切って平らにする。切った部分をさらに半分に切る。それを裏返しにして蝶の形にする
- ③チーズクリームを平らにしたカップケーキの上に絞る。その上に②のをせる

★飾りを鳥の巣にする場合①まで作り方は同じ③で、平らにしたカップケーキの上にチーズクリームを絞り、スプリングルズを散らして真ん中にミニエッグのをせる。

## 今月使った おすすめアイテム

大のバター好きの私は、用途に応じてたくさんの種類のバターを冷凍庫に常備しています。料理はもちろん、スコーンやマドレーヌ、パウンドケーキのようにバターの風味が味を左右する焼き菓子を作るときは発酵バターが欠かせません。代表的な発酵バターはフランスのエシレ (Echire)。Douxは無塩、Demi Selは有塩です。レスクール (Lescure) はミルクの風味が強いのが特徴。プレジデント (President) はフランスの家庭で使われている一般的な発酵バターです。アイルランド産のケリーゴールド (Kerrygold) やイズニー (Isigny Sainte-Mare) はバランスの良い味でパンにたっぷり塗るとおいしいですよ。

### 発酵バター

・Echire Doux・Echire Demi Sel  
250g / 9.99ドル (Armish Market)

・Lescure  
250g / 5.99ドル (Morton Williams)

