

17日から地下鉄の24時間運航が再開、レイバーデー明けからブロードウェイショーの全面再開が決定するなど、新型コロナウイルスのワクチン普及に伴い、うれしいニュースが少しずつ聞こえてくるようになりました。これからは経済の回復とヘイトクライムをはじめとした治安の改善が課題となりますが、ニューヨークが徐々にかつての輝きを取り戻してくれることを心から願っています。



5月 ダムウェイター

今月の私の暮らしのなかのお気に入りには、Dumwaiter (ダムウェイター)。ちょっと珍しいアンティーク家具をご紹介します。

寡黙な給仕人

小さなテーブルを囲んでホッとひと息…アフタヌーンティーの際に、カップ&ソーサーやカトラリー、ティーポットなどを置くのがダムウェイター。Dumwaiterとは「寡黙な給仕人」という意味です。形も、円形テーブルを重ねたものからスクエアなものまでさまざま。どんな形のものも、お茶から食事までに必要な諸々のものを置いて、サービスのタイミングを見ながらテーブルに移していきます。

アンティークショップでは、アフタヌーンティー*の文化が花開いたビクトリア時代のダムウェイターを多く見かけます。現代でも小さなテーブルでお客様をおもてなしするには重宝な家具。わが家でも「寡黙な給仕人」が大活躍しています。

*2019年9月号を参照

連載3年目となる今年には、ニューヨークで私が愛用している暮らしまわりの「もの」や「こと」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。

おうち時間をちよっと楽しくする
大石育子のくらししごと

ボロボロ状態で発見、磨いたらピカピカに

こちら=写真右=は、毎年欠かさず「遠征」しているブルームフィールドアンティークショー*で数年前に見つけた2段式のダムウェイター。普段は銀器の置き場になっていますが、アフタヌーンティーの際にはここに必要なものをセットします。上の段に、ものを多く置けるので3段式よりも使いやすのが利点。写真左のようにボロボロで売れ残っていたため、破格のお値段で譲ってもらった思い出の品。ガタつきもなく丈夫な作りで、磨いたらピカピカに。掘り出し物でした。

*2019年8月号を参照



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)認定サロニスト、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://atelierdeikukonyamebaownd.com>

今月のフィンガーフード

〜スモークサーモンとアスパラガスのパスタサラダ〜

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、お米の形をしたパスタ、オルゾ(ORZO)を使ったサラダを作ってみましょう。大皿にドーンと盛っても、見た目が美しく自慢できる一品です。



【材料4人分】

- ・オルゾ 1/4箱
- ・玉ネギ 1/4個 (好みで増減)
- ・スモークサーモン 1/2袋
- ・アスパラガス 8本 (穂先は飾り用)
- ・プチトマト2個 (飾り用)
- ・ディル 2株 (飾り用に葉先を少しつまんで取っておく)
- ・塩、コショウ、オリーブオイル、バルサミコ酢 少々

【作り方】

- ①沸騰したお湯にオリーブオイルを少々入れ、オルゾを茹でる
- ②スモークサーモンを1cm幅に切る。アスパラは穂先を7cmほど残し(飾り用)、本体は細かく刻む。ディルは株から外して芯をみじん切りに。葉の部分も粗みじんにする
- ③オルゾが茹で上がったら水にさらす
- ④③をボウルにあげ、ディルを入れる。ディルが混ざったらスモークサーモン、アスパラを入れる。コショウ、オリーブオイルを多めに、最後にみじん切りにした玉ネギを入れる。バルサミコ酢を入れて味を整える

★米や他のショートパスタでも代用可能だが、オルゾを使うと格別の味になる。

★仕上げにレモンを絞ってもよいし、飾りに使ってもかわいい。

★バルサミコ酢で味が決まるので、味を見ながら少量ずつ加える。

今月使ったおすすめアイテム

ORZO Barilla

454g 1lb / 価格は店により異なる、\$2~\$3

米粒状のパスタ。サラダの他に、リゾットにしたり、ミネストローネやクリーム系のスープに入れたりときまざまに活用できます。お米よりも粘り気が少なく、冷めても味が落ちないなど、扱いやすいところが気に入っています。オルゾは、日本では「リゾーニ」という名前で出回っていることが多いようです。

