

大学を出てから主人の仕事の関係でアメリカに行くまで、8年間ほど雑誌のお料理のページなどのスタイリングをしてたんですね。その頃はただスタイリストって言って、インテリアも食器関係もやってたんですけども。テーマに合わせていろいろ食器をお借りしてコーディネートをしたり撮影をしていくとき、デパートやお店で見たときの印象と、実際にコーヒーや紅茶をちょっと入れて映したりとか、お菓子やお料理を作って盛っていただいたときに見た印象と、ちょっと違うなあってというのが一番最初の印象で。それが、仕事を積み重ねていくに従って、実際に組合わせてみたときの実感と違うんだなというのが、どんどん強くなってまいりまして。面白いなって思うのは、柳さんの食器でもそうですけども、「白」と一言で言っても、ニュアンスとか、色もそうですし、質感って言うんですかね、そういうものでもかなり違って。例えばウェッジウッド (WEDGWOOD) の白い陶器はちょっとクリームがかった温かい印象を受けるんですけども、ロイヤルコペン (Royal Copenhagen) のホワイトポットシリーズとかはかなりグレイッシュな白だと思うんですね。当時は、まあ25年くらい前ですから、女性の雑誌という时必须柄物が好まれていた時代で(笑)でも自分が惹かれるのは白の無地で。ホントに、作られた国であるとかデザイナーによって個性が違って、白はすごく面白い。面白いし、自分のうちで使っていくにしても、コーヒーがすごくおいしくいただけるコーヒーカップがあるとして、同じものにミルクティを入れるとおいしいかっていうとそうではなくて。そんなふうに、白と言ってもいろいろあるなあというのがずっと思っていることで、いろいろ買っては、使って試してるんです。

で、柳さんの白の食器での思い出っていうと、当時は今ほど洒落たケーキ屋さんとかパティスリーとか少なかった時代なんですけども、仕事で商品を借りに行くところの近くにすごく素敵なパティスリーのティールームがありまして。そこで、白のプレーンなお皿に、当時ですから、シュークリームですとかエクレアとかのしっかり焼き上げられた、キツネ色のすごく正統派なお菓子が乗っているんですけども、それに、あの柳さんのカーブのすごくきれいなやらかい形のポットが出てきて。やっぱりスタイリストをしてたので他の国の白い食器とかも見てたんですけど、いや、これは何か違うなあって。すごくシンプルなんだけれども、あったか味があって。自分が子供のころから大好きだったお菓子がとびきりおいしそうに見えるんだけれども、撥ね付けるようなところがないって言うか、こう、スノッブに反り返っているところもなく、ニュアンスが違う素敵さを感じていたんです。

日本人の食生活っていうのは、例えばケーキって言っても、日本のケーキ屋さんで作っているようなショートケーキとかシュークリームとかモンブランの形もあるし、フランス風、ドイツ風、ウィーン風、それこそパティシエのお名前が付いたケーキもありますし、カステラであるとか蒸しパンであるとか、そういう気取らないおやつっぽいものもあって。夕食のことについても、1週間の中で和風のお料理、西洋風、中国風、インド風、それこそ今はパリエーションもすごくある時代なので、いろんなものを食べていると思うんです。使う食器についても、日本の各地方の民藝の陶器から、漆のもの、ガラスのもの、そういうものを組合せて使いますし、トーストとミルクティの朝ごはんとか洋食のときは洋風のプレートを使う。外国のことを考えると、全部同じ種類のデザインのディナープレートで通すことも多いと思うん

ですよね。日本人の場合は組合わせて楽しむライフスタイルになっていると思うので、どれが正解って  
いうことじゃなくて、その人その人が自分の好きなデザイン、色形も含めて、あるいはデザイナーの方  
のセンス、この方が好きだなあって思って集めたりして、毎日の生活のなかで、自分らしい組合わせ  
をいろいろクリエイトできる環境にあるんじゃないかなと。そういう目で、柳さんの白い食器シリーズ  
をまた見つめると、私は、北欧のちょっと昔の、1950年代から80年代ぐらいのテキスタイルとか食器や  
そういうものも、やっぱりすごく好きなんですけれども、北欧のものと日本のものはシンプルで自然な  
ラインのものが多かったりするので、すごく組合わせやすい。柳さんの器のあのシンプルさっていうの  
は、いろいろに使って、自分の暮らしのなかでも試してみたい、いろんなものと相性を試してみたいな  
あとって見ているんです。

ちょっと話が飛んでしまうんですけども、あと柳さんのシリーズでは、ステンレスのボールが我が家  
ではもう大活躍。毎週2回くらい、パンを焼くときに捏ねるのが柳さんの一番大きいステンレスのボ  
ールで、縁まで高さがあって大きいと粉が飛び散らないし、洗うときも縁が反り返ってないので水分とか  
粉の水で溶けたものがはまりこんでしまったりしにくい。終わったらすぐに片付けられる、使い勝手の  
よさから言っても、あのボールはホントに出ずっぱりというか、毎日毎日愛用してます。私は今回の柳  
さんの展示で、ふるーい、使い込んだお鍋がすごく魅力的に感じられたんですけど、ああいうメタル  
のものって、毎日使う主婦としては、傷がついて何年も経ったやつが一層可愛く感じられるっていうか、  
ピカピカの時代よりもなんか愛着が増して。例えば白木のトレイとかも年月が経って何回も拭いてい  
るうちに飴色に変わってくるところがきれいになって、その時を待って使いたいぐらいの気持ちがある  
ことが多いんですけども、ステンレス製品とかアルミのものもホントに美しいなって。傷とか、ちょ  
っと焼き色っていうか(笑)、焼き焦げたような色ですら、雰囲気加わって素敵だなっていうふうに思っ  
ます。

後半はスライドを見ながら、こんな感じで暮らしのなかで楽しんでいるというところを。

これは、北欧のレストランのお食事の後のコーヒー。ロイヤルコペンのホワイトポットっていう白い  
シリーズを使っていて、外国でも真っ白無地のでコーヒーを出されるのが少なく、これだけシン  
プルな組み合わせで、ポットもこういうスタイルのデザインされたもので組み合わせで出てきたので、  
ハツとして。昔、ロイヤルコペンの脇にティールームがあって、そこで使っていたのもホワイトポット  
で、当時日本では輸入されていなかったのを買って帰ったのを記憶してます。

これはうちで20年以上ずっと使っている、朝ごはんの時は必ずこれにミルクを入れる、ウェッジウ  
ッドのミルククリーマー。ちょうど家庭で使う分量に合った大きさのもので、デザインがきれいだと、10  
年20年使っても、やっぱり好きだなあ、ミルクがよく似合うなあと思ったりして見てるんですけども。  
ミルククリーマーひとつでも、自分の気に入ったデザインのものに出会うまでゆっくり探して、そして  
大事に使っていききたいなあと思っているんです。

ティーカップは、これはやっぱり紅茶がおいしくいただけるようなデザインっていうのがありまして。それも、例えばミルクティが好きな方とストレートティが好きな方とか、濃い目のコーヒーを少し飲まれる方とカフェオレで飲まれる方とか、やっぱり器との相性も同じ白無地であっても違うと思うんです。ちなみにこれは、我が家ではミルクをたっぷり入れたミルクティをよく飲むんですけども、口に当たる部分が薄手の方がよくなって、まっすぐ直線的に開いてしまう形のものには香りが感じられなくなってしまっているので、イギリスとか、ティータイムで紅茶をよく飲まれるところのデザインはなんとなくカーブが上にすぼまるようについていて紅茶がおいしく感じられると思うんです。で、テーブルクロスも真ん中に濃い目のペイズリーのものの上に重ねて使っていて、これは何故かって言うと、染みが目立たない。テーブルクロスを使ったことがない方は、とにかく面倒くさいし、染みがついたり、洗濯をしょっちゅうしなきゃいけないんじゃないかっていうので、すごく抵抗があるみたいなんですけど、うちで使っては洗濯、使っては洗濯しているうちに、だんだんずる賢くなるっていうか（笑）。要するに染みのつきやすい部分だけ、地に色があって目立たないようなものをオーバークロスで掛けておくといい。ミルクみたいなもので、下を伝ってしまうもの場合は、ガラスでもステンレスでもトレーが下にあるといいと思うので、重ねてサーブするようにしてます。

先ほどのとはまた違った、オレンジ系とキャラメル色系のペイズリー柄。ホントにこういう柄は、見てもわかるようにちょっとした紅茶を落とそうが何しようがそんなに分からない。何よりテーブルにいた人があんまり緊張して、テーブルクロスに染みをつけたらというふうにドキドキしながら食べるのはおいしくないと思うので、使うんだったらこういう手もあるなっていう（笑）ことなんですけど。先ほどのもの、ペイズリーのもものはフランスのアルザスの方のクロスで、フランス人っていうのはやっぱりテーブルクロスを日常で使っているせいか、フランスでテーブルクロスになっているものはお洗濯とアイロンが楽にできているんですね。染みが目立ちにくいデザインであったり、明度差とか彩度差が少ない色と色を合わせてあったり、生地もちょっと地厚なコットンであるとか。日常使っている国のものは、それなりに工夫があるんだなというのが実感ですね。

これはチョコレートのムースにソースを添えるときに、ミルククリーマーに入れたんですけど、下は日本の染色家の方のテキスタイル。下に伝う可能性のあるものだったりすると、白い大きめのプレートでトレー代わりにすることもできるので、白無地のものはこんなふうにも使えて便利だなと思っています。

これは同じカットを、クロスを変えて撮ったときの。絹が入ってたと思うんですけど、すごく洗濯の楽なタイプのインドのクロスで。テーブルクロスを変えると、かなりデザート印象も変わるので面白いなと思ってますし、それだけに、白無地の食器っていうのはすごく活躍してくれるんです。

これは卵白を入れたレモンのタルト。下のクロスが南仏のプロヴァンス地方のブロックプリントのもので、もう15年20年使ってるんですけど、買ったときよりもすこーずつ色が褪めてくる、その褪めた風合いがちょっとグレイッシュで、でもまだボロボロに穴が開いたりしなくて、色が自然に褪めてきた頃っていうのが一番美しいなあと思って使うのが楽しみなんです。やっぱり白い食器も合わせや

すいし。日本のごはんのときに、日本の陶器もすごく組み合わせやすいので、我が家ではホントに大活躍しているクロスです。

これはブランマンジェみたいな冷たいデザート。例外もあります、ということで。アフリカの織りのもので白地に線だけなので、非常に染みが、正直言って、つきやすいんですけども、こういうデザインも使ってみたくなるんですね(笑)。そうするといろいろ工夫をして、ガラスのトレーを使うとか、生成色の無地のランチョンマットを一人一人に敷いて使うとか、テーブルに座ったときに座る人の位置に帯のようにテキスタイルをかけて使ったり。こういうテキスタイル使いっていうのは、無理しちゃいけないと思うんですね。アイロンかけや洗濯が億劫になったり辛いなって思ったら続かないと思うんで。大抵はやっぱりケアが簡単だったり、染みが目立ちにくかったりするデザインを選ぶんですけども、それ以上に、このクロスを使ってこういう料理を盛りつけたところを試してみたいって思うと、工夫するのを厭わなくなるというか。だから考え方としては、無理はしないんだけど、やっぱりデザイン的には白地も素敵だなあとは、正直、思っています。

このお皿は日本の陶芸家の方のちょっとクリーム色がかった白のもの。下はアフリカの泥染のもので、これもうちでラフに洗濯しちゃっているんで、ホントはもっと濃いレンガ色だったのがちょっと色褪せてきてしまって、でも私はこのくらいの色もすごく好きで。買ったときにうちのテーブル全面をカバーできるほどのサイズはなかったんですけども、重ねて使ったり、ベージュの無地っぽい柄のものの上に重ねたり。生地が気に入って買う場合には端切のものでも買ってきて、重ねて使ったりしています。

これはテキスタイルをご覧にいれたくて。紹とか紗とかって言う、夏用の透けるような生地なんです。幾何柄をデザインしてあるもので、かなりドラマティックな、インパクトのあるもの。やっぱり、こう力強い、ドラマティックなデザインのテキスタイルだと、印象に残る食事の時間、シーンっていうのが作れるかなと思って。ふつう、こういう生地を見るとお着物を作ることを考えたりするかもしれないんですけど、私の場合はどんな生地を見ても、まず、テーブル周りで使ってみたいなあと思ってしまいます。しかもこれはハーブの蒸し鶏とかバイクドポテトとか、そういう薄いキツネ色のものとか、グリーンサラダとかを盛っても、ワインが入っても、合わせるとやっぱり印象的なテーブルになるんで、大事な記念のときにはこういうクロスも使っています。

(2007年2月17日)