

◇ 「テーブルコーディネート教室」

[はじめに]

昨年に引き続き、大学で「テーブルコーディネート論」「食空間プロデュース論」を担当されておられる中野久美子先生を講師にお迎えして、5月・10月・12月・2月の4講座を開催した。毎回、センスとアイデア溢れる演出に、次回の開催を心待ちにされる方も多くなっている。参加された方々は日々の生活から開放され、優雅なひと時を十分に楽しんでおられた。3講座について内容の報告を行う。

[内 容]

事例紹介1 5月19日「初夏のデザートを楽しむテーブル演出法」

「フルーツ」をテーマにした演出と季節の果物の提供の仕方を学んだ。モスグリーンテーブルクロスにバナナの葉を模したランチョンマットを配し、その上にフルーツを大胆に描いたカップと皿が並び、皿にはその柄と同じ果物が盛られるなど、トロピカルムードいっぱいの演出であった。また飾り台にシルバーメタリックのトレイを立体に並べて用いたのも涼しさが伝わった。竹串に刺した果物を半分に切った小玉すいかに立てて飾られたのも面白く、スイカの皮を細長くカットしてカップに立てる、オレンジの身を出して皮をキャンドル立に使うなどの果物の香りを漂わせるアイデアには感心の声が上がっていた。タピオカのココナッツミルクやマンゴープリンが供されると、いっそう爽やかな南国の風を感じる事が出来た。語らいの中で参加者がそれぞれの参加の動機を話され、お互いに興味を示しておられた。最後にナプキンの折り方を学んで終了した。



事例紹介2 10月13日「秋の知的なティータイム演出法」

和のテイストで演出されたテーブルは大人の時間を楽しむ空間に仕立てられ、ほっこりとした午後のひと時を過ごすことができた。うす緑の釉の掛った片口型の入れ子になった5個の鉢を中心に、揃いの皿と小鉢をカップに用い、和食器のもつ多様性が活かされた演出であった。大きい鉢には柿の枝やいが栗、山ぶどうの蔓を飾り、その中に真紅のバラが添えられ、落ち着いた雰囲気の中に華やかさが醸し出され印象的であった。先生手作りのくるみ入りスコーンにはマロン風味の生クリームとブルーベリージャムが添えられた。ジンジャークッキーや生チョコレートと共に唐板も並べられ、紅茶とあってそれぞれに味わい深かった。



事例紹介3 12月8日「冬のおもてなし食空間」

和装の方が二人と夫妻での参加が一組あり、演出と共に年の瀬の華やかさが漂うクラスになった。コーディネートテーマは「赤と黒」と「リング」。黒地に白のリング模様のテーブルクロスに赤のペーパークロスをセンターに重ね、その上に黒い縁取りの大皿が3枚並べられ、中央にはフルーツポンチ、両サイドは、ベーグル、イチゴ、ぶどうを用いてテーマを表現した盛り付けがされた。フルーツポンチはアセロラドリンクを炭酸飲料で割り、果物を切って混ぜて、更にゼリー飲料（こんにゃく飲料）をしぼって混ぜ、食感を楽しむアイデアは驚きであった。キューブタイプのクリームチーズ、胚芽クラッカー、飲み物にブルーベリーワインと、イタリアのスパークリングワインのスパマンテが準備された。スパマンテが開けられると歓声があがり一気に華やいだ雰囲気が満ち、時の経つのを忘れ語らいが続いた。最後にフルーツソースを用いて模様や文字を皿に描く方法を学んだ。

