

TOKYO MIDTOWN
STYLE

東京ミッドタウンスタイル



VOL. 39
WINTER 2018

TOKYO MIDTOWN STYLE
Essence of Creation

vol.2

カクテルから始まる
ホリデーシーズンの夢物語

カクテルには、豊かなクリエイションの可能性が秘められている。ザ・リッツ・カールトン東京のヘッドバーテンダーであり、数々の大会で受賞歴のある和田健太郎は、この冬、5つのホリデーカクテルコレクションを生み出した。

冬のパーティションをイメージした“ハート・オブ・ジョイ”、クリスマスカラーの赤をストロベリーで表現した“ホリヤイズ”、冷たいドリンクでホットウイスキーの気分を楽しめる“アバディーン・ジュレップ”……。味や香りはもちろん、さまざまな角度からの見え方を計算し尽くしたオリジナルカクテルは、その美しさも秀逸。オーダーした人の手もとで宝石のような彩りと存在感を放ち、一枚の華やかな絵として完成する。

窓の外に煌めく夜景とともに、一杯のカクテルから会話が広がる特別なひととき。この冬、ザ・リッツ・カールトン東京で体験したい。

ホリデーカクテルコレクション 左から「ハート・オブ・ジョイ」2,700円 「ホリヤイズ」2,700円 「アバディーン・ジュレップ」2,808円 「ホリデー・デスティニー」3,024円 「ノルディスク・リース」2,700円（各サービス料15%別）（※2019年1月3日まで期間限定）／ザ・リッツ・カールトン東京「ザ・バー」

Shop Data
THE BAR /ザ・バー
ザ・リッツ・カールトン東京 45F
☎ 03-6434-8711

Enjoy the Party!

親しい人を招いて、
パーティを楽しもう!

年末年始、みんなで集まることの多いシーズン、
今年はホームパーティを企画してみませんか？
気負わず手軽に楽しめるおしゃれなアイデアや
簡単レシピなど東京ミッドタウンがご提案。

Photos : Teruaki Kawakami Text : Miki Numata (p.4~13) Chiaki Ide (p.14~17)
Cooking&Styling : Haruko Egawa (p.4~11) Saiko Hashimoto (p.12~13)
Styling : Makiko Iwasaki (p.14~17)

黒をベースに差し色を加えて モダンシックなスタイリング

黒いクロスにバランスよく、料理や器を並べてスタイリッシュに。ワイングラス「Mimosa」(大)各4,752円(小)各4,320円/TIME & STYLE MIDTOWN ボトルキーパー 34,560円 パテを盛ったプレート (24×24cm) 7,776円 生ハムの器の下に敷いた皿 (φ25.5cm) 4,536円 重ねた取り皿 (φ16cm) 各2,376円/STYLE MEETS PEOPLE ワイン(左)「KOYAMA WINES」ウィリアムス・ウインヤード・ピノノワール '15 (750ml) 7,776円 (右)「KOYAMA WINES」メトード・トラディショナル・リースリング・スパークリング・ブリュット・ナチュラル NV (750ml) 5,400円 (下・ボトルキーパーの中)「ドメーヌ・クラシェー・シュヴァリエ」クレマン・ド・ブルゴーニュ NV (750ml) 3,456円/DEAN & DELUCA オマールリゾットを載せた器 (φ25cm) 3,240円 アーティチョークと生ハムを載せた器 (φ20cm) 2,160円/Flagship 212 KITCHEN STORE 中央のフォーク 918円 ナイフ 各1,404円/TLB home ※フードのクレジットはP.7、11参照



彩りよく盛った前菜が華やかさを添える

デリで手に入れたお惣菜を盛り合わせたら、豪華な前菜のできあがり。器の高さに変化をつけると、テーブルがより立体的に、見た目にも華やかな印象に。(手前から) グリルドズッキーニ(100gあたり) 562円 / ローストトマトのカブレゼ(100gあたり) 713円 [PETIT ACCUEIL] フロマージュドテッド(75g) 972円 [PETIT ACCUEIL] バテドカンパニニュー(100g) 972円 / DEAN & DELUCA ※器のクレジットはP.5参照

PROFILE

PARTY DESIGN
江川晴子

えがわはるこ [PARTY DESIGN]代表。ニューヨークでケータリングビジネスを学んだ後、ケータリングを中心としたパーティ・プロデュース事業を行う。高級ブランドをはじめ、さまざまな企業の展示会やパーティなどで活躍。現在は「PARTY SEMINAR」を開催するほか、雑誌や書籍でパーティの楽しさを伝えている。

「あれもこれも、と張りすぎず、市販のおいしいものを上手に活用しながら、みんなが楽しめるおもてなしに。今年はずいぶん、特集内で紹介したパーティ術を参考に、思い出に残る時間を楽しんで。」

「パーティは、ゲストはもちろん、招く側も一緒に楽しむことがいちばん大切。だからあまり気負わず、上手に手を抜けばいいと思います」と、江川晴子さん。長年ケータリングの仕事に携わり、あらゆるパーティを手掛けてきた、いわばパーティの達人だ。「全部手づくりしなくても、何か一品、自慢の料理を作るとか、料理が苦手なら花やデコレーションを工夫するなど、一つだけでも「自分らしさ」を出せたらそれで十分。デリのお惣菜やおいしいパンが強い味方です。テーマを決めて持ち寄りするのも一案。自分では思いつかなかったものをいたりして、会話も弾みます」

「パーティは、ゲストはもちろん、招く側も一緒に楽しむことがいちばん大切。だからあまり気負わず、上手に手を抜けばいいと思います」と、江川晴子さん。長年ケータリングの仕事に携わり、あらゆるパーティを手掛けてきた、いわばパーティの達人だ。「全部手づくりしなくても、何か一品、自慢の料理を作るとか、料理が苦手なら花やデコレーションを工夫するなど、一つだけでも「自分らしさ」を出せたらそれで十分。デリのお惣菜やおいしいパンが強い味方です。テーマを決めて持ち寄りするのも一案。自分では思いつかなかったものをいたりして、会話も弾みます」

ホストもゲストもみんなが楽しめる工夫を

Holiday Party !

Aperitif
Brillat Savarin
Pâté de Campagne
Artichoke Salad
2 Types of Salmon

Lobster Risotto
Grilled Lamb
Balsamic Sauce

~Create your own taste~
Harissa Spread / Artichoke Spread
Crema Tartufata
Black or White Truffle Oil
Honey Nuts
Lemon or Truffle Flavored Salt

Dessert
Stollen
Assorted Chocolates
Dessert Wine
Gorgonzola Piccante

◆◆ Modern Xmas Party ◆◆

大人のための
モダン・クリスマスパーティ

おいしいものを囲んでくつろいだ時間を楽しむ大人のパーティ。彩り豊かなごちそうをモノトーンのテーブルに並べた、モダンで洗練されたおもてなしをパーティのエキスパート江川晴子さんがご紹介。

メニューカードで気分を盛り上げて

「ようこそ！」と招き入れたときからパーティは始まる。メニューを書いたカードをテーブルに置いて、早く到着したゲストには、チーズとパンでちょっとしたアペリティフを。ブリア・サヴァラン(100gあたり) 1,004円 / DEAN & DELUCA ナッツハニー(200g) 1,890円 / Le Pain Quotidien ナブキン(42×42cm) 2,592円 / TLB home



デザートもシックな色みで大人っぽく

クリスマスを待ち望むあいだに、少しずつカットして食べる伝統的なお菓子のシュトーレンを中心に、白、茶のチョコレートにグリーンを添えて。大人のデザートプレートの完成。シュトーレン 3,078円 / pâtisserie Sadaharu AOKI paris (※12月下旬までの販売予定) チョコレート (手前から) アマンドキャラメルフルールドゥセル (70g) 1,998円 オランジェット (70g) 2,751円 マンディアンエキゾティック (6個入り) 2,793円 / JEAN-PAUL HÉVIN ゴルゴンゾラピカンテDOP(100gあたり)907円 / DEAN & DELUCA 手前の皿 (φ16cm) 2,376円 / STYLE MEETS PEOPLE

メインディッシュには 主役らしい演出を

今回のメインは、骨付きラムのグリルに紫のトレビスと白いマッシュポテトを添えて。大皿に盛って周りにグリーンをあしらったら新鮮な印象の一皿のできあがり。
ナプキン (50×50cm) 3,456円 / TLB home



焼きトレビスとラムラック

材料 (3人分)

ラムチョップ (フレンチカット) 6本
▲マリネ液 (オリーブオイル 60cc、んにく 3〜4片分 / たたいて潰す、塩・こしょう 各適量) トレビス1個 / 縦6つにカット バルサミコ酢 1本 (500cc)

作り方

1. バルサミコ酢を鍋に入れ、焦がさないよう気をつけて、1/3〜1/4量になるまで約1時間、弱火で煮詰めてソースを作る。
2. ラムチョップは▲でマリネして、冷蔵庫で一晩漬けておく。
3. 室温に戻したらラムチョップとトレビスを、中火にかけたグリルパンにオリーブオイル (分量外) を入れてこんがり焼く。皿に盛り、1の濃縮バルサミコ酢をかける。

▶ 適度な“セルフサービス”が喜ばれる

「ゲストが自分のペースで楽しめる演出があると、コミュニケーションがとりやすくなります」。市販のペーストやパン、珍しいオイルなどを並べたコーナーがあれば、会話が弾み、新しい味を発見できたりと、いいことづくめ。(左奥・トレイの外)「FRANTOI CUTRERA」レモン ソルト (200g) 864円 〈トレイの上・右)「CENTONZE」オーガニック エキストラ・バージン・オリーブオイル (100ml) 1,296円 〈トレイの上・右3番目から)「INAUDI」黒トリュフ オイル (40ml) 2,337円「MAISON DE LA TRUFFE」白トリュフ入りオリーブオイル (100ml) 4,536円 〈トレイの外・右)「CALUGI」マッシュルームと黒トリュフのペースト (85g) 1,296円/DEAN & DELUCA 〈トレイの上・右から2番目) フレーバーソルト トリュフ (100g) 2,592円/Flagship 212 KITCHEN STORE 〈トレイの上・手前左から) トラディショナルハリッサ (185g) 1,717円 アーティチョーク・スプレッド (185g) 1,544円/Le Pain Quotidien



5

▶ 大人パーティはデザートワインで締めくくる

みんなが集まるときこそ、楽しんでみたいのがデザートワイン。各自が好きなグラスを選んで、チーズやナッツと一緒に少しずつ味わう。「大人の時間にふさわしい、熟成感のある甘いワインはスイーツとはまた違う楽しみです」。プレート「YAMABUKI OVAL」(30×25.2cm) 25,920円 グラス (左から)「KOU」4,320円「BEL」3,888円「RAISIN Champagne」4,104円/TIME & STYLE MIDTOWN ナブキン 2,484円/TLB home デザートワイン「アンリ・ジロー」ソレラ・ラタフィア・シャンブノワ (500ml) ¥7,560/DEAN & DELUCA



4

▶ 料理は、頑張りすぎずにデリを上手に活用

見た目もおしゃれ、トレンドを押さえたデリなら、「これ何の食材?」「こんな組み合わせもいいね!」と話題づくりにも。(左上から時計回りに) ケールとキヌアのサラダ (100gあたり) 594円 サーモンのタタキ (100gあたり) 1,080円 スモークサーモン (130g) 1,296円 アーティチョークのオイル漬け (200g) 540円 オマールリゾット各 1,728円 (※12月22～25日限定販売) ローストトマトのカプレーゼ (100gあたり) 713円 (※12月22～25日限定販売) グリルドズッキーニ (100gあたり) 562円 (※12月22～25日限定販売) /DEAN & DELUCA

6



パーティを成功させる6つのアドバイス

パーティのエキスパート、江川晴子さんが、気負わず楽しくそしてとびきり素敵なパーティを開くための6つのコツを伝授。このポイントを押さえたら、今年のパーティは成功間違いなし!



2

▶ パーティは「第一印象」が大切

ドアを開けた瞬間に「わあ!」と歓声があがる。「パーティにはそんなサプライズ感が必要。第一印象が大切です」。きれいに磨かれたグラスとカトラリー、さりげなくあしらった花やグリーン、そして色とりどりの料理がテーブルに並んだ様子にパーティへの期待感が一気にあがる。「器に高低差をつけたり、料理の彩りのバランスを見たり、ちょっとテーブルから離れたところから俯瞰して、全体をコーディネートするのがポイント」。※器、ドリンクのクレジットはP.5参照。

▶ 持つべきは、同じ質感、違う形の白い皿

「和でも洋でも、例えばお漬物もスイーツも、同じトーンの白い皿に盛りつけて並べると、不思議と違和感なくしっくりと落ち着きます。大切なのは、白のトーンをそろえること。あえて違う形にすることで楽しさが生まれる。皿(左上から時計回りに)「白磁口紅木瓜皿」(18.2×12.5cm) 6,264円「白磁口紅輪花皿5.5寸」5,400円「白磁口紅花形皿」(大) 6,048円「白磁口紅輪花皿4.3寸」4,104円「白磁亀甲皿」(18.8×15.3cm) 4,644円「白磁輪花6寸皿」4,536円/TIME & STYLE MIDTOWN



▶ まずは「テーマ」を決めることからスタート

「例えば今回なら「大人のためのモダンクリスマス」をテーマに、メインカラーの黒にグリーンがアクセント。器やカトラリーなども統一感のあるセッティングにします」。特に持ち寄りパーティでは、ゲストにテーマを伝えておくと、持ち寄り品が選びやすいと喜ばれる。(左奥) 皿 (27×27cm) 9,072円 (24×24cm) 7,776円 (21×21cm) 5,184円 (18×18cm) 4,536円 (手前) (φ16cm) 2,376円/STYLE MEETS PEOPLE



3

鴨ときのこの エスニック しゃぶしゃぶ

材料(4人分)

鴨(ロース)1枚/薄切り きのこ(花びら茸、生
きくらげ、ほか好みのきのこ)/小房に分け、食べ
やすく切る 香菜 うずらの卵 すだち/半切り
各適量 茅乃舎の鶏だし3パック ごま油大さじ
1杯 **A**(長ねぎ1/2本/1センチ角切り、ブラウ
ンシュガー大さじ1/2杯、韓国辛子
(中挽き粉末)大さじ1杯) **B**(シ
ナモン1本程度、八角1個、しょうゆ
大さじ1/2杯、塩小さじ1杯)

鶏だし (8g×5袋)
561円/茅乃舎

作り方

- 鍋に水1500ccと茅乃舎の鶏だしを入れ、沸騰
後4~5分煮出して取り出す。
- フライパンにごま油を熱し、**A**を加え香りが
出るまで炒める。
- 1に**B**を加えて温めスープを作る。きのこ
は歯ごたえが残る程度に、鴨はほんのリピンク色
が残る程度にスープにくぐらせて器に取り、すだ
ちを絞って食べる。お好みで茅乃舎の辣油、青柚
子胡椒をつけてもいい。うずらの卵をつけて
食べると辛味がマイルドになる。

シンプルな鍋料理は 食材の色で華やかに

色とりどりのきのこが赤い鍋に映える。だしに
しっかり味が付いているので、まずはそのまま楽
しんでから、青柚子胡椒や辣油、うずらの卵で味
に変化を。(右上)青柚子胡椒(60g)810円 辣
油(50g)648円/茅乃舎 漆の二段重「omae」
23,760円 グラス「BIT」各3,888円/TIME &
STYLE MIDTOWN 箸各3,240円 取り箸
1,826円/箸長 日本酒「黒帯 飄々」(720ml)
2,970円(化粧箱入り)/SAKE SHOP福光屋

白いブイヤベース

材料(4人分)

魚介類(手長えび4尾、白貝4個、生
たら切り身2切れ/半分に切る) ジャ
がいも中2個/1cm程度の輪切り に
んにく1片/芽を取り包丁の背で潰す
バター10g **A**(玉ねぎ1/2個/みじ
ん切り、にんにく1片/みじん切り)
茅乃舎の昆布だし3パック **B**(サフ
ラン1つまみを白ワイン100ccに入
れて色を出す) **C**(塩
小さじ1杯、生クリー
ム50cc)

作り方

- 鍋に水1500ccと茅乃舎の昆布だしを入れ、
沸騰後2~3分煮出して取り出す。
- フライパンにオリーブオイル(材料外)と潰
したにんにくを入れて熱し、香りが出たら、塩
こしょうして薄く薄力粉(材料外)をはいたた
たらを両面焦げ目をつけるように焼く。その横
で手長えびも軽く焼き、いったん取り出す。
- 2のフライパンにバターを溶かし、**A**を入れ
炒め、香りが出たら白貝を入れ、**B**を加え煮を
する。貝の口が開いたら貝のみ取り出す。残り
はへらを使ってさで押しながらしっかり漉し、
1に加える。ジャがいもを入れ火が通ったら、
魚介類を戻し入れ、**C**を加えてさっと煮る。
小さな鍋に分けて温め、ディルを飾る。

昆布だし
(6g×5袋入)
492円/茅乃舎

冬ならではの楽しみを 個々鍋とシェア鍋で

冬のパーティで人気なのが、手軽な鍋料理。
茅乃舎のだしを使っておしゃれに仕上げた、
個別のおもてなし鍋とエスニックなシェア鍋なら
パーティがいっそう盛り上がることに!

個別に盛ってより豪華に おもてなし感を演出

一人分を小鍋に盛ってそれぞれにサーブ。ほかの人に
気兼ねなく食べられるのも嬉しい。フォーク、スプ
ーン各810円 ワインオープナー2,160円ヘーゼルナッ
ツクリームの横のイングリッシュナイフ2,160円/
Flagship 212 KITCHEN STORE 鍋の下に敷いた皿
「Hanamizukiリム皿糖釉」(25cm)各4,536円 空の
ワイングラス「RAISIN Chardonnay」各4,536円/
TIME & STYLE MIDTOWN「清井純一 輪挿し」
3,240円「清井純一 焼酎グラス」(グレー、青)各
3,240円/WISE-WISE tools ワイン「スコリウム・
プロジェクト」イル・チリエージョ スタンビード・ヴィ
ンヤード カリフォルニア 2016 (750ml) 2,700円
ヘーゼルナッツクリーム(150g)1,620円/DEAN &
DELUCA

PROFILE

橋本彩子

はしもとさいこ 料理家、料理教室「FOOD
LETTER」主宰。カフェのメニュープランニングなど
を経てケータリングユニットに参加。現在は料理教室
開催、雑誌などにレシピを提供。

いつもの鍋にひと工夫
冬の温かなおもてなしに
人が集まるときに、手軽においしく
楽しめる鍋料理。大きめの鍋に食材を
次々に入れて、好みのタレで食べるの
が定番。けれど、パーティとなると、
ちょっと気の利いた演出をしてみたい。
料理教室を主宰、フードコーデ
イネーターとしても活躍する橋本彩子さ
んがおすすめる「個々鍋」は、そん
なときにぴったり。「大鍋で調理した
ものを、あえて小さな鍋に盛り分けて
お皿にのせて出すと、ちょっとしたお
もてなし料理に」。なるほど、同じ料
理もこうして出すとぐっとおしゃれ。
みんなでシェアする鍋にも、「いつも
と違う工夫を」と、エスニック味のしゃ
ぶしゃぶを提案。「辛めのスープは大
人向けの味。シンプルな食材ですが、
食べるほどに旨みが出ます」。締めは、
「絶対、春雨!」だそう。「具材の旨み
たっぷりのだしが春雨に染み込んで、
このために鍋をしたくなるくらい」。
個々鍋&シェア鍋、今年の鍋パーティ
はこれで決まりだ。

ワイングラスで飲みたい
ヴィンテージな日本酒

酒造年度ごとに味わいの異なるヴィンテージ日本酒。今回紹介するのは2014年もの「瑞秀(みずほ)粒撰」。有機栽培の山田錦から大粒の米のみを選びすぐり、磨きあげ醸した純米大吟醸の原酒。(720ml) 10,800円(化粧箱入り) / SAKE SHOP 福光屋



もはや定番となった
香港スイーツの先駆け

愛らしいハート形のなめらかなプリンの中に、角切りのフレッシュマンゴーがたっぷり。香港スイーツの先駆けであり、代表選手ともいえる「マンゴプリン」は、どなたにも喜ばれる定番の品。各713円 / 粥茶館 糖朝

子どものお誕生日会や
女性が多く集まるパーティに

フルーツフロゼンバーのパレットから「クリスマスパーティセット」が登場。目にもおいしく、箱を開いたとたんに気分が上がることを請け合い！(10本) 5,000円 / PALETAS (※箱代無料。送付の場合は別途送料が必要)



フレッシュなフルーツと
ゼリーのバランスが絶妙

新鮮なフルーツを甘さ控えめなゼリーに閉じ込めて。フルーツは季節によって替わり、冬期は洋ナシやベリーミックス、イチゴ、ミカン、ミックスなど。「フレッシュフルーツゼリー」(各165g) 432円 / サン・フルーツ

華やかなパッケージで
人気のマカロンを贈る

パリ直輸入のマカロンは、サダハルアオキの看板商品。クリスマス仕様の煌めくパッケージを手みやげに。「ノエルマカロン」(12個) 4,350円 / pâtisserie Sadaharu AOKI paris (※12月25日までの限定販売)



Special Gifts
笑顔を運ぶ
洗練の手みやげ

今年一年のご挨拶に伺ったり、パーティに招待されたり
手みやげを持参する機会が増える年末。
贈られた人が思わず笑顔になる一品を楽しく選んで。



年末のご挨拶に
持参したい和菓子

美しい手箱をかたどった羊羹製と柚子の皮をすりおろして加えた道明寺製の和菓子は、今年お世話になった方へのご挨拶に。羊羹製「玉手箱」486円 道明寺製「柚形」486円 / とらや (※いずれも12月1日～15日の限定販売)

焼き菓子と厳選紅茶の
絶妙なマッチング

人気の焼き菓子とオリジナルの紅茶をセットにして手みやげに。おすすめの焼き菓子が8個入った「シェフコート」2,300円 湘南ゴールドの爽やかな香りが特徴のセイロンティー「一夜城」(35g) 1,080円 / Toshi Yorozuka



おいしさと驚きで
パーティの主役に！

大きなパンをくりぬいた器に3～4名分のサンドイッチ4種を詰め込んだ、まさにシュエプリーズ(サプライズ)な手みやげ。蓋のヒラギの飾りは、クリスマス限定のデザイン。「パンシュエプリーズ」4,860円 / MAISON KAYSER (※予約期間:～12月15日まで。お渡し期間:12月21日～25日)





黄金色が印象的
漆塗リステムのワイングラス

400年の伝統をもつ木曾漆器の技を生かし、ほっそりと美しいステムに色漆を施した気品あふれるグラス。ワインだけではなく、日本酒にもよく似合う。「丸瀬小坂漆器店」ワイングラス各9,720円 / WISE・WISE tools

作家ものの和モダンな皿に
味わいあるカトラリーを添えて

木工作家 富井貴志氏作、白漆のリムプレートに鍍金の目を打ち出した、温かみあるカトラリーをコーディネート。抑えた色づかいの木とステンレスは、意外にも相性がいい。「白漆リムプレート」(φ24cm) 15,120円 (φ27cm) 17,280円 フォーク1,188円 ナイフ1,296円 / すべてWISE・WISE tools



使うほど肌になじむ
リネンのタオル2種

一度使うと手放せなくなるリネン製タオル。シックな色づかいにフリンジ付きデザインなので、テーブルリネンにするのも素敵。「LIBECO ベルジャン」バスタオル(110×180cm)16,740円 フェイスタオル(55×65cm) 4,212円 / TLB home



バスタイムが楽しくなる
軽やかな香りのスキンケア

誰からも好まれる、爽やかですっきりとした香り。乾燥しがちな冬のボディケアに。(左)「shiro ホワイトティー ボディソープ」(250ml) 3,024円 (右)「shiro ホワイトティー ボディミルク」(200g) 3,456円 / shiro HOME



繊細な切り絵が美しい
香りのボックス

ベストセラーのオードパルファン(30ml)とキャンドル(70g)が愛らしいボックスに入ったセット。フレグランスはフィロシコス、ドゾン、ロンブルダンローの3種類をご用意。「オードパルファン&キャンドルセット フィロシコス」14,040円 / diptyque 六本木



Special Gifts

大切な人に贈りたい
冬のくつろぎギフト

冬本番のこの時期には、自宅でゆったり過ごしてもらうためのアイテムを贈るのが喜ばれるもの。大切なあの人にとっておきのギフトを東京ミッドタウンでピックアップ。



心も体も温かくなる
リラックスするひとときを

室内で温かく過ごしてもらうアイテムのギフト。かごはそのままブランケット入れに。かご 12,960円 フェルトとボアのルームシューズ 3,240円 ストールとして使ってもおしゃれな「Silkeborg Plaids」のブランケット(130×200cm)18,360円 / IDÉE SHOP

民藝 MINGEI -Another Kind of Art展

無垢なものづくりが醸す魅力に触れる

無名の職人の手から生まれ、多くの使い手によって磨かれてきた民藝の美。それを現代のクリエイターの目から見るとどうなるのだろう？ 21_21 DESIGN SIGHTで開催中の民藝展を企画した深澤直人氏に聞いた。

Photo : Setsuo Sugiyama Text : Naoko Aono

新しい視点から 民藝を見る展覧会

ユニークな切り口からデザインを紹介して5年21_21 DESIGN SIGHT。11月から始まった展示は「民藝」がテーマだ。民藝とは名もない職人たちによる器、仕事着、家具、人形など主に日用の雑器のこと。柳宗悦ら民藝運

柚木沙弥郎氏の言葉からとったもの。民藝を現代のクリエイターの視点でとらえると、従来の枠を超えたものが見えてくるのではないか。そんな意図が込められている。

の設立者でもある柳宗悦はさまざまに説明を試みているが、深澤氏はより感覚的なものだという。「よくわからないけどすごいよね、で始まって終わる感覚です」

たとえば、民藝のなかには「どうしてこの形にしたのかわからない」ものがあるのだそう。

「なぜこの線なのか、どうしてこの膨らみにしたのか、クリエーターとして読めないものがあるんです。展示を見にくる人たちと、その『わからない』をシェアしたいと思いました」

民藝のもう一つの魅力は「自我をぬぐい去っていること」だ。柳宗悦も「実に多くの職人たちは、名を留めずにこの世を去ってゆきま

す。」と書いている。

「彼らは自分らしいもの、かっこいいものを作りたいとは思っていません。そういった作り手の意図や願望が形に出してしまうのは好ましくない。そうではなくて自然発生するもの、創造性のなかに共通するものを形にすること

が、理想的なゴールではないでしょうか」

自然発生するものとは、たとえば水の流れや人の手の動きに自然に沿うような形だ。使い手のことを考えて作ったものは自ずとそういったフォルムになる。深澤氏が言う「巧みだけれど雅を極めようとはせず、淡々とやっている人」がこんなものを作れるのだ。

動をおこした人々はそれらに、ときに無骨であっても日常の用に堪え、作り手と使い手によって磨かれてきた無私の美を見出した。

21_21 DESIGN SIGHTの展覧会には「民藝 MINGEI -Another Kind of Art展」というタイトルがついている。これは日本を代表する染色家であり、96歳になる今も精力的に活動する

柳宗悦と深澤直人の 驚きと発見が並ぶ

展覧会では展示方法も独特だ。深澤氏が主に日本民藝館のコレクションからセレクトしたものが大きな展示室に点々と並ぶ台に置かれている。一つの展示台にはそれぞれ、彼が「驚いたもの」「が感覚的に分類されて並ぶ。「黒くて深い艶のあるもの」「かわいらしいもの」といった具合だ。深澤氏はこの作業がいちばん楽しかった、と言う。「日本民藝館のコレクションは柳宗悦が全国を回って採集した、よりすぐりのもの。そのなかからさらに組み合わせを考えながら選んでいくわけです。収蔵品を見るたびに心の中で『これを選

ぶなんてさすがですね」と同調していました。柳宗悦とものを通じて対話しているような気持ちもまた「展示されているものなかには何に使うのか、すぐにはわからないものもある。上部に持ち手のある、四角い窓が開いた円筒は船上で使われていた懐炉。角に白い線で面取りがされている七輪は、今見てもモダンなデザインだ。普通なら丸くするところをあえて四角くした、朱塗りの酒器の形が潔い。朝鮮半島で作られた頭でつかちな羅漢像はそのころんとしたフォルムに子供のようなかかわいらしさをたたえている。

そんなものが並んだ展示台には深澤直人氏が語りかけるような文章がついている。「使い勝手をそのまま素直に

かたちにするといいことはあるんだ。」「アフォルムがいい。かたちが愛らしいんだ。」といったフレーズだ。展示物のセレクトにも、またテキストにも彼の驚きを感じられる。

深澤氏はこの文章を「ガイドというよりは同行者のような気持ち」で書いたという。旅先で面白いものを見つけたときに、「一緒にいる人に『ねえ見て！』と言うような、人にも民藝にも親しみを感じさせるスタンスだ。民藝の美を求めて全国を行脚した柳宗悦もそんな気持ちでたくさん集めたものを集め、民藝館を開いたのかもしれない。21_21 DESIGN SIGHTで展示を見る私たちもきっと「これ見て！」と言いたくなる展覧会だ。

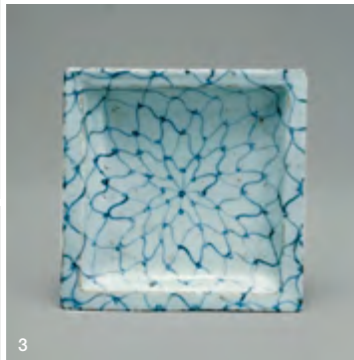
なぜこの線なのかわからない

その疑問をシェアしたい



深澤直人 Naoto Fukasawa

電子精密機器から家具、インテリアまでシンプルかつミニマルなデザインだけでなく、その背後にある思想や哲学も高く評価されている。英国王室芸術協会の称号を授与されるなど受賞多数。多摩美術大学教授、21_21 DESIGN SIGHTディレクター、日本民藝館館長。



1. 火鉢 出雲(島根)昭和時代1940年代(日本民藝館蔵) 2. 朱漆酒器 琉球王朝時代19世紀(日本民藝館蔵) 3. 染付網目角皿 中国 景德鎮 明時代17世紀(日本民藝館蔵) 4. 羅漢像 朝鮮半島 朝鮮時代(日本民藝館蔵) 5. 岩七輪 阿仁合(秋田)昭和時代1930年代(日本民藝館蔵) 6. 白磁燭台 薩摩 平佐(鹿児島)江戸時代19世紀(日本民藝館蔵) ※このほかにも約150点の民藝を展示。

21-21 DESIGN SIGHT 企画展 民藝 MINGEI -Another Kind of Art展

日本民藝館のコレクションを中心に、柚木沙弥郎氏の布など深澤直人が選り抜いた新旧150点あまりの民藝を紹介。岡本憲昭による現代の作り手たちのドキュメンタリー映像やマーティ・グロスによる記録フィルムのアーカイブ、大矢真梨子による撮り下ろしの写真も展示。

会期：11月2日(金)～2019年2月24日(日)
入館料：一般1,100円、大学生800円、高校生500円、中学生以下無料(※会期中、日本民藝館との相互割引実施)
開館時間：10:00～19:00(入場は18:30まで)
休館日：火曜日(12月25日は開館)、12月26日(水)～1月3日(木)
<http://www.2121designsight.jp/program/mingei/>

「サントリー美術館」
扇の国、日本

生駒芳子が誘う
今見たいアート

TEXT BY YOSHIKO IKOMA



上/国宝「彩繪繪扇(熊野速玉大社古神宝類のうち)」一握 明徳元年(1390)頃
和歌山・熊野速玉大社
[展示期間:12月26日(水)~1月20日(日)]
下/「扇面画帖」一帖 室町~桃山時代
15~16世紀 奈良国立博物館 撮影:森村欣司 [全期間展示、ただし場面替えあり]



「織部扇面形蓋物」一合 桃山時代 17世紀 梅澤記念館 [全期間展示]



「源氏物語絵扇面散屏風」六曲一双のうち左隻 室町時代 16世紀前半 広島・浄土寺 撮影:村上宏治 [全期間展示、ただし場面替えあり]



「ちがみうり 中村富十郎」
鳥居清広 一枚 宝暦2~8年(1752~58) 千葉市美術館 [展示期間:11月28日(水)~12月24日(月)]



生駒芳子
Yoshiko Ikoma

marie claire 編集長を務めたのち、2008年ファッションジャーナリストとして独立。ファッション、アートからエシカル、クール・ジャパン、伝統工芸の発信など、多方面で活躍中。

DATA

サントリー美術館 扇の国、日本

2018年11月28日(水)~2019年1月20日(日)
サントリー美術館 ☎03-3479-8600
休館日:日曜日(ただし1月15日は18時まで開館)、12月30日(日)~1月1日(火・祝)
開館時間:10:00~18:00 ※金・土および12月23日(日・祝)、1月13日(日)は20:00まで開館。ただし12月29日(土)は18時まで開館。
※いずれも入館は閉館の30分前まで。
入館料:一般1,300円、大学・高校生1,000円、中学生以下無料
※20名様以上の団体は100円割引
展覧会公式サイト:http://suntory.jp/SMA/

年末年始は上質な和モダンの文具で
大切な人に感謝を伝える
「書く」という愉しみ

年末やお正月は、日頃感謝を伝え忘れていた人に一年のご挨拶をする機会が多い季節。ついメールで簡単にすませがちだからこそ、直筆のハガキや手紙を受け取ったときの心の伝わり方は違うはず。達筆かどうかはあまり気にせず、上質な筆記用具を使って手紙を書くのも素敵な方法だと思おう。

本来、手紙は単なる通信手段のひとつに過ぎなかったが、今は気持ちを表すための大切なツールとなった。デジタルな時代だからこそ、「直筆の文章」で丁寧に伝えたいもの。

年末に財布を買い替える人が多いのは、「福財布」といって、年明けに使い始めることで運氣がよくなると思われているから。財布に限らず、春に向けて身の回りのものを新調するのは気持ちがいいし、確かに福を呼び込む気がする。

東京ミッドタウンの各店にはクリスマスやお正月の華やかな気分にとりたりのレッドなどの暖色系の筆記具や、和紙を使った便箋や封筒、気楽に書ける一筆箋など、少し和の印象のあるものがそろっている。気持ちを込めて手紙を書くためには、環境を整えることも大切。冬のヨーロッパを思わせるキャンドルの香りに包まれ、ゆったりとした気分を文面を考えるのも楽しい。凜とした気持ちで自分と向き合い、賢やかなひとときを過ごしたい。



手書きの深い味わいを引き立てる「クレイン レターセット」(15枚組)4,860円
大正時代から書き心地のよさで愛され続ける「ROMEO」のNo.3 ボールペン9,180円 / itoya topdrawer



上/アーモンドミルクの魅惑的な香りを楽しみながら、手紙を書くのも一興。「フレグランスキャンドル アマンド・エクスキーズ」(190g) 9,612円(※数量限定販売) / diptyque六本木 右/波縞模様が美しい「ギロンシエ」。インディアレッド・シリーズより万年筆 43,200円 一本挿ペンケース 17,280円 ノート(A5サイズ) 3,456円 ボトルインク(75ml) 3,888円 / ファーバーカステル 左/使うほどに表情が変化する赤春慶の筆入れ 9,720円 / TIME & STYLE MIDTOWN ペン(左から)輪島塗のノック式ボールペン21,600円 回転式(乾漆 朱)ボールペン 12,960円 回転式(乾漆 ピンク)12,960円 / THE COVER NIPPON



右/手みやげにもひとこと添えて。干支羊羹「笑み亥の子」中形(330g)1,944円(※1月下旬までの限定販売)菓子の絵柄を纏った「一筆箋 秋冬」540円/とらや左/有田焼の絵付けが美しい硯に伊藤龜堂氏作の松煙墨と携帯用筆がついたブ子硯セット「花陶硯」(よしだ書道具店)7,668円 伝統的な細川紙の手書き和紙レターセット(封筒3枚、便箋7枚入り)2,268円 / WISE-WISE tools



黒田美津子
Mitsuiko Kuroda

インテリアスタイリスト、スタイルディレクター。株式会社Laboratory代表。『Hanako』(マガジンハウス)創刊メンバーとして雑誌記者に。現在は広告、住宅、イベント、商業施設、展覧会など幅広い分野の空間インテリアを手がける。

DATA

itoya topdrawer / ガレリア3F
☎ 03-3423-1108
diptyque六本木 / ガレリア1F
☎ 03-6804-5415
ファーバーカステル / ガレリア3F
☎ 03-5413-0300
TIME & STYLE MIDTOWN / ガレリア3F
☎ 03-5413-3501

THE COVER NIPPON / ガレリア3F
☎ 03-5413-0658
とらや / ガレリアB1
☎ 03-5413-3541
WISE・WISE tools / ガレリア3F
☎ 03-5647-8355

ふだん何げなく手に取っている扇だが、実は扇のルーツは日本のだという。もともと中国から渡ってきたうちわを、木の薄板を重ねたり、紙を折り畳んだりする機能的な形に仕立てたのは、日本人だったというわけだ。
しかも、扇はその後、独自の文化と芸術を育んできた。
まずは「扇の呪力」。あおぐことで流れを変える、風の向きを変える、運気上げる、邪気を払う、などの期待から法華経を全面に書き記した扇もあれば、戦の勝利を祈る「軍扇」なるものも存在する。運気の流れを変えたいときには扇を仰いでみていいかもしれない。
扇はまた、「人の思いを伝える」手紙のような役割を果たしていたとも。室町時代には日明貿易で人気の輸出品は扇だったという。絵葉書の代わりに、扇にメッセージ

ジを綴って、送ってみるといっては素敵ならいいた。
また、扇のグラフィカルな美しさ、末広がりの縁起の良いフォルムにも人々は夢中になっていたよう。平家物語や源氏物語の名場面を描いた扇をグラフィカルに貼り付けた屏風は美しいし、陶芸や漆・蒔絵などの工芸美術にも、扇は作家たちの手により繰り返し表されている。
江戸時代には、扇売りが通りを練り歩き、客の希望する扇面をその場で折り畳み扇に仕立てる粋な商いがあり、扇は人々の生活に溶け込んでいたという。
尾形光琳、葛飾北斎、俵屋宗達ら、希代の絵師が競って腕を振るい、人々が日々の思いを寄せた「扇」。日本生まれのこの最強のメディアを、本展を機に、今一度、見直してみませんか？

WINTER NEWS

クリスマス、そしてお正月と心浮き立つこの時期、東京ミッドタウンでは年末年始をさらに楽しくする華やかなイベントがラインナップ。心に残る特別なホリデーシーズンを!

Text: Chiaki Ide

NEWS
★1★

1. ガーデンテラスの一部レストランからは、スターライトガーデンの華麗な煌めきが一望に! 2. 各店ではクリスマス期間限定のスペシャルコースをご用意。(写真はガーデンテラス1F「NIRVANA New York」)



サンタクロースのオーナメント約1,800体で飾られる「サンタツリー」。

幻想的なイルミネーションが彩る「ミッドタウン クリスマス2018」

毎年注目を集めるクリスマスイベントは、今年もさまざまな企画が目白押し! 広大な芝生広場では、幻想的な青い光で宇宙を表現する「スターライトガーデン」を展開。今年は、光るバルーンとしゃぼん玉によって、星の誕生から爆発までをドラマチックに演出する「しゃぼん玉イルミネーション」が12月16日まで期間限定で登場。街区内の一部レストランでは、イルミネーションを眺めながら食事が楽しめる。

スターライトガーデン2018
期間: 11月13日(火) ~ 12月25日(火)
点灯時間: 17:00 ~ 23:00

※「しゃぼん玉イルミネーション」は12月16日(日)まで。



約100個の光るバルーンと1日約45万個のしゃぼん玉が煌めく「しゃぼん玉イルミネーション」。

NEWS
★2★



1. 小さな列車をイメージした JEAN-PAUL HÉVIN の「ビュッシュ デイ トラン」6,750円 (※予約は12月20日まで。販売12月22日~25日) 2. デザインをリニューアルした DEAN & DELUCA 「ストロベリーショートケーキ」3,456円 (※予約は12月9日まで。販売12月22日~25日)



甘く聖夜を彩る 個性的なクリスマスケーキ

スイーツの人気店がそろう東京ミッドタウンでは、今年も各店から魅力的なクリスマスケーキが登場。素材を厳選したケーキ、デザイン性の高いケーキの数々に、どれを選ぶかと悩むのもクリスマスの楽しみ。

北海道スイーツの代表選手がクリスマス期間限定で出店!

北海道スイーツを取り扱う「ISHIYA GINZA」が、クリスマス期間限定で東京ミッドタウンに登場。今だけのチャンスをお見逃しなく!

「白い恋人」のDNAを受け継いだ色とりどりのラング・ド・シャヤ「恋するチョコレート」など、北海道への思いが息づくスイーツたち。カラフルなクリスマス限定パッケージも。



NEWS
★3★

ISHIYA GINZA
期間: 11月13日(火) ~ 12月25日(火)
時間: 11:00 ~ 21:00

22時まで楽しめる 都心ならではのスケートリンク

都内最大級の屋外スケートリンクが今年も登場。屋は穏やかな日差しと爽やかな風を感じ、夜はライトアップされたイルミネーションの美しさを存分に味わいながらスケートを楽しむことができる。

MIDTOWN ICE RINK in Roppongi
期間: 2019年1月7日(月) ~ 3月3日(日) ※期間中無休、荒天中止
時間: 11:00 ~ 22:00 (受付 21:00まで)
料金: 平日/大人(高校生以上) 2,000円、小人(中学生以下) 1,500円
土日祝/大人(高校生以上) 2,300円、小人(中学生以下) 1,800円
※賃靴料、館内で利用できるカフェチケット込み。



NEWS
★5★

新春は獅子舞や振る舞い酒で優雅で日本らしいお正月を

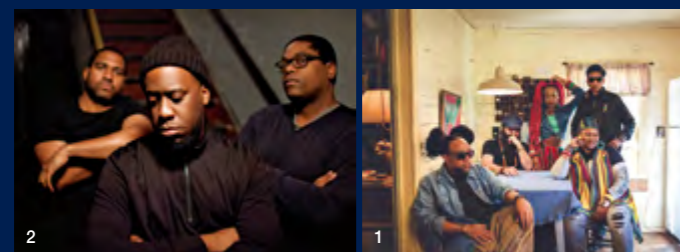
2019年はいよいよ平成最後のお正月。東京ミッドタウンでは、新年を寿ぐにふさわしいイベントを開催。獅子舞や木樽に入った振る舞い酒に加え、新春にふさわしい縁起のいい食材を使った華やかな「お祝いご膳」も登場し、おめでたいムードが館内を席巻。1月2日から行われる初売りでは、人気の福袋も販売。



NEWS
★4★

年末年始に最高の音楽を 豪華アーティストのライブの数々

Billboard Live TOKYOは、世界の、そして日本のトップクラスのアーティストが連日出演する世界標準のクラブ&レストラン。ステージのバックに広がるのは美しい都心の夜景。一流シェフの料理と選りすぐりのドリンク、スタイリッシュなインテリアとともに、極上のパフォーマンスを堪能できる。



2

1



1. アレステッド・ディベロップメント 12/30(日)・12/31(月)
2. ロバート・グラスパー・トリオ with DJ ジャビ・サンダンス 1/12(土)・1/13(日)・1/14(月・祝)・1/15(火)
詳細は <http://www.billboard-live.com/> にて。

NEWS
★6★

Present

TOKYO MIDTOWN STYLE / WINTER 2018

CONTACT INFORMATION

essence of ANAYI TOKYO / ガレリア 2F / ☎ 03-5647-8303
 The SECRET CLOSET / ガレリア 2F / ☎ 03-6721-1155
 ZANELLATO / ガレリア 2F / ☎ 03-6447-4830
 STRASBURGO / ガレリア 1F / ☎ 03-3403-0777
 Theatre H.P.FRANCE / ガレリア 2F / ☎ 03-5413-0626
 diptyque 六本木 / ガレリア 1F / ☎ 03-6804-5415
 HARRY WINSTON / ガレリア 1F / ☎ 03-5413-3400
 BEAMS HOUSE / ガレリア 1F / ☎ 03-5413-7690
 PELLICO / ガレリア 2F / ☎ 03-5413-7768 (ショップ) 03-5413-8258 (アトリエ)
 IDÉE SHOP / IDÉE CAFÉ PARC / ガレリア 3F / ☎ 03-5413-3455 (ショップ) 03-5413-3454 (カフェ)
 itoya topdrawer / ガレリア 3F / ☎ 03-3423-1108
 THE COVER NIPPON / ガレリア 3F / ☎ 03-5413-0658
 shiro HOME / ガレリア 3F / ☎ 03-3403-4646
 STYLE MEETS PEOPLE / ガレリア 3F / ☎ 03-5413-3705
 TIME & STYLE MIDTOWN / ガレリア 3F / ☎ 03-5413-3501
 TLB home / ガレリア 3F / ☎ 03-5647-8358
 テネリタ / ガレリア 3F / ☎ 03-6447-0181
 菅長 / ガレリア 3F / ☎ 03-5413-0392
 ファーバーカステル / ガレリア 3F / ☎ 03-5413-0300
 Flagship 212 KITCHEN STORE / ガレリア 3F / ☎ 03-5413-7686
 WISE・WISE tools / ガレリア 3F / ☎ 03-5647-8355
 NIRVANA New York / ガーデンテラス 1F / ☎ 03-5647-8305
 Billboard Live TOKYO / ガーデンテラス 4F / ☎ 03-3405-1133
 Le Pain Quotidien / プラザ 1F / ☎ 03-6804-5879
 茅乃舎 / ガレリア B1 / ☎ 03-3479-0880
 粥茶館 糖朝 / ガレリア B1 / ☎ 03-5785-2638
 SAKE SHOP 福光屋 / ガレリア B1 / ☎ 03-6804-5341
 サン・フルーツ / ガレリア B1 / ☎ 03-5647-8388
 JEAN-PAUL HÉVIN / ガレリア B1 / ☎ 03-5413-3676
 DEAN & DELUCA / ガレリア B1 / ☎ 03-5413-3580
 Toshi Yorozuka / プラザ 1F / ☎ 03-5413-3650
 とらや / ガレリア B1 / ☎ 03-5413-3541
 pâtisserie Sadaharu AOKI paris / ガレリア B1 / ☎ 03-5413-7112
 PALETAS / ガレリア B1 / ☎ 03-6447-4445
 MAISON KAYSER / ガレリア B1 / ☎ 03-6804-6285
 ザ・リッツ・カールトン東京 ザ・バー / ミッドタウン・タワー 45F / ☎ 03-6434-8711
 サントリー美術館 / ガレリア 3F / ☎ 03-3479-8600
 21_21 DESIGN SIGHT / ミッドタウン・ガーデン / ☎ 03-3475-2121

COVER INFORMATION

Photo : Hironobu Maeda (STIJL)
 Styling : MAFUMI

(左から時計回りに) 「マーキース・クロス・ペンダント」
 [Pt × ダイヤモンド] 4,147,200 円 「リリー・クラスター・イヤリング」 [Pt × ダイヤモンド] 1,317,600 円
 「ミニループ・フルモチーフ・リング」 [Pt × ダイヤモンド] 1,512,000 円 「リリス・ネックレス」 [Pt × ダイヤモンド] 58,644,000 円 / HARRY WINSTON

STAFF

Publisher : Mitsui Fudosan Co., Ltd.
 Tokyo Midtown Management Co., Ltd.
 Editorial : Hearst Fujingaho Co., Ltd. Content Marketing
 Kazuhiro Nonaka
 Art direction : Takahito Noguchi
 Design : Dynamite Brothers Syndicate

イベントやショップの案内、最新トピックスなど、お客様に役立つ情報をお届けします。

✉ メールマガジン
<http://www.tokyo-midtown.com/jp/mail/>

📘 公式 Facebook ページ
 東京ミッドタウン / TOKYO MIDTOWN

【お問い合わせ】東京ミッドタウン・コールセンター
 ☎ 03-3475-3100 (受付時間 10:00~21:00)

『STYLE』へのご意見・ご感想をお聞かせください!

『STYLE』Vol.39 はいかがでしたか。ぜひ、ご意見・ご感想をお聞かせください。読者アンケートにご回答いただいた方の中から、抽選で素敵な商品をプレゼントいたします。ご応募は、<http://www.tokyo-midtown.com/jp/style39> よりアクセスいただきご希望のものをお選びください。応募締め切りは2019年1月10日(木)です。

※プレゼントの当選者の発表は、商品の発送をもって代えさせていただきます。

2組
4名様

NIRVANA New York ディナーコース

1970年、ニューヨークに誕生し、多くの著名人に愛された伝説の名店。多彩で繊細なスパイス使いが、新しいインド料理の世界へと誘います。

※ドリンクは別料金となります。
 ※有効期限：2019年5月末日



※写真はイメージです。



3組
6名様



東京ミッドタウン MIDTOWN ICE RINK in Roppongi ご招待券

都心最大級の屋外アイススケートリンクが今年も登場。イルミネーションがライトアップされる夜は、幻想的な雰囲気です。

STYLE MEETS PEOPLE フラワーベース

透明ガラスの中に浮かび上がるような赤が印象的なフラワーベース。流れるような曲線を描き、インテリアオブジェとしても美しいアイテム。



2
名様

5 essence of ANAYI TOKYO

冬のパーティードレスは、さりげない煌めきで上品にラメ糸ブラックツイードのワンピースは、優雅なキラキラ感が冬のパーティに最適。立っても座っても美しく見えるミモレ丈のフレアスカートは、着心地も抜群。同生地のお揃いジャケットもあり。129,600円 / essence of ANAYI TOKYO ●ガレリア2F ☎ 03-5647-8303

6 The SECRET CLOSET

優美なオーラを放つ ダイヤモンドの輝き

可愛らしいフラワーモチーフのダイヤモンドピアスで、顔周りに華やかさをプラス。ダイヤモンドの輝きがあれば、カジュアルからフォーマルのパーティまで、装いをクラスアップしてくれる。182,520円 (CELLE) / The SECRET CLOSET ●ガレリア2F ☎ 03-6721-1155

7 PELLICO

装いに華やきを添える ゴールドのパンプス

美脚効果のあるカッティングと履き心地の良さに定評のあるペリーコのパンプス。パーティには高級感のあるゴールドをセレクト。ポイントトゥとラウンドヒールが足もとに上品な華やかさをプラス。(3.5cm) 49,680円 / PELLICO ●ガレリア2F ☎ 03-5413-7768



1 Theatre H.P.FRANCE

大人の遊び心を満たす モードな5連リング

イタリアンジュエリー「イオッセリアーニ」の代表作バズルリングは、5連のうち3本に輝きをプラス。一本一本細身なので5本つけても上品な趣。さまざまな組み合わせを楽しめる。48,600円 (IOSSELLIANI) / Theatre H.P.FRANCE ●ガレリア2F ☎ 03-5413-0626

2 STRASBURGO

新鮮な表情をもたらす フリンジチョーカー

繊細なチェーンフリンジが揺れるたびにエレガントに煌めくチョーカー。シャツの襟もとのぞかせたり、ハイネックニットに重ねたりと、ベーシックなアイテムをパーティ仕様に変身。422,280円 (Simon Alcantara) / STRASBURGO ガレリア1F ☎ 03-3403-0777

3 BEAMS HOUSE

パール&ビジュアールが輝く ラグジュアリーなリング

1930年代にフランスで作られたスフレガラスパールを使用したリングは、ビジュアの煌めきも上品なヴィンテージ風デザイン。ほどよいボリューム感が手もとを華やかに演出し、パーティにぴったり。14,040円 (gren) / BEAMS HOUSE ●ガレリア1F ☎ 03-5413-7690

4 ZANELLATO

最旬パーティバッグは 光沢感とファーで魅了

アイコンバッグ「ニーナ」の最新作は、メタリックムートンをベースに白のファーでフラップ、ハンドル、ストラップを装飾。フラップを留めるバンドに手を通せば、クラッチ風に。(H12 × W22 × D10cm) 105,840円 / ZANELLATO ●ガレリア2F ☎ 03-6447-4830



Best Picks

TOKYO MIDTOWN STYLE / WINTER 2018

輝きをまとめて冬のパーティへ!

Story_5

新居で新年会！ 十一月十四日から連日開きます!?

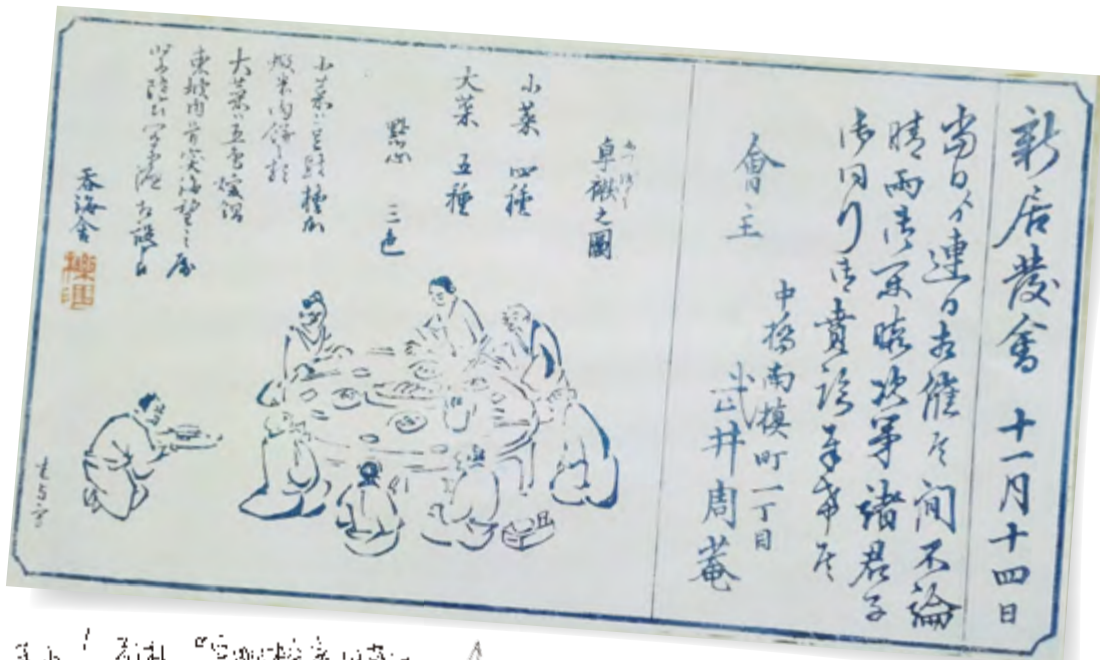


Photo by Robert Campbell

比喩もれ！ 和紙に「卓袱」の図が
貼られていた。これは、江戸時代の

手

元にある招待状にはこう書かれている。「新居で新年会！十一月十四日から連日開きますので、天気の良い日に関係なくお時間があれば、奮ってお出かけください」。転居祝いをおこなった新年会らしい。主人は中華料理をご馳走してくれるというから凄い。大好きな干しエビに肉餅、煮込んだ豚料理もあってお酒がたいそう進みそうなメニューばかりである。おまけに和服姿で箸を手に愉しそうに談笑するお客様のイラストまで招待状に付いているから、行かないわけにはいかない。可愛い一枚に心がうきうきするわたくし。

手元にある、と書いたけれど残念ながらこの招待状はこれから開かれるパーティではなく、二〇〇年前に出されたものだ。江戸時代のスクラップブックに貼られた一枚で、文化年間、つまり一八一〇年代に江戸の街で開かれたパーティのために刷られ、配られていた。江戸時代の言い方でいえば「引札=チラシ」という、和紙に木版で印刷された瀟洒な呼びかけである。

集まってくる客の顔を浮かべながら準備にいそむホストの気持ちは手に取るようだが、受け取った人物がどれくらい出席したかはわからない。手に入れた一人は、スクラップの作成者で、宇田川榕庵という。美作国津山藩の医者で西洋の植物学や化学を日本に紹介した著名な蘭学者である。パーティが終わると捨てられるはずの招待状だが、榕庵が丁寧に台紙に貼って取ってくれたのである。まさに歴史の零れ幸い、と書いてもいい証言だ。わたくしなら、喜び勇んで駆けつけたに違いない（わたくしが江戸時代の、日本人であればの話だが）。

人を集め、集まるところを眺めるのが大好き



ロバート キャンベル
Robert Campbell

な江戸時代の日本人。市民がわいわい盛り上がる場所を厳選してそれぞれをテーマに仕立てた物語『江戸繁昌記』という世界に類をみない繁華街文学まであるから驚くのである（一八三三～三六年）。

でも、ちょっと待ってください。いくら集うことが大好きな江戸市民でも、この招待状には理解できない点が二つある。鎖国時代のホームパーティで中華料理？ そんなことができるはずがない。忘年会でも早すぎる十一月中旬というタイミングで新年会？ これもナゾとしか言いようがない。

実はホスト役の名前を見ればそのナゾは解けてくる。武井周菴という、江戸の街で代々蘭学を修めた医者で、言いかえればヨーロッパ流の医学を専門としていた人だ。『解体新書』の翻訳などで有名な幕府医者一家であつた桂川家の人たちと親しく、医学の他には動植物の考証に一生を捧げた人物である。江戸の蘭学者といえれば物好きでお金に余裕がある人が多く、声さえ掛ければ集まってくることで知られる。一八世紀の末から「おらんだ正月」と言って、彼らは太陽暦の元日に当たる日を当時の太陰暦で探し当ててその日に盛大に酒盛りをする習慣があつた。

さて太陰暦の十一月十四日が西洋の元日に当たる年がはたしていつか、を調べると文化十三（一八一六）年である。中華料理と書かれた献立も、招待状には「卓袱」とあり、長崎で生まれた中国と西欧料理を日本風にミックスした宴会料理が出されたことを知る。日本橋という一番賑わっている場所で、蘭学者が上げる喜びの音が耳に響くようである。

