

STORY

[ストーリー]

10

OCTOBER
2008

食べる、話す、笑う……

暮らしの原点の大切さを知りました

南果歩さん、新しい家族の育み方

好評連載「40歳までのレッスン」

清原亜希さん

「ジャケットはちっちゃいのが好き」

「のんびりもいいけど、
ショッピングもやっぱり大切だよ」

RIKACO的、
「最新ハイNEWS」

もう黒レギンスは卒業!
楽しんで脚細なものを探してきました

NEXTボトムスは、
この「3大細ムス」に決定!

インテリア特集

「食いしん坊のきちんとキッチン」

大特集

必要なのはちょっとの勇氣

20代の頃とは違った愛のカタチをさがしてみませんか

40代、 「もう一度恋する」服

カジュアルな日常で、うっかり忘れていませんか?

40代のお出かけ服に
もっと緊張感!

ファンデソムリエ軍団が選んだ、今買うべき指名買いリスト

40代の救世主「美肌ファンデ」
全37品を一気テスト!

渋カジ、フリースタイルブームをつくれた私たちもついにジャスト40!

ジャストフォー世代が
40代のオシャレを変える

今日は夫婦でおもてなし

藤岡幸夫さん&典子さんの

アフタヌーンティーから始まる マンチエスター気分の午後

ストーリー世代にも絶大な人気を誇る、関西フィルハーモニー管弦楽団の指揮者・藤岡幸夫さん。典子さんと結婚後、イギリスに渡り、北西部のマンチエスターで13年間過ごしました。帰国後もイギリスの風を感じながら生活するお二人にとって、「マンチエスターは第二の故郷」です。

撮影/齋藤明 デザイン/須貝潮(豊田セツデザイン事務所) 取材・構成/安田真里



カテドラルの鐘と 英国仕込みの紅茶で 「ここはイギリス?」

背後のカテドラルの正体は、実は都内の一角にある、近所の私立中学・高校のベルタワー。規則正しく時を刻み、イギリス帰りの藤岡さん夫妻の生活に潤いを与えてくれます。アフタヌーンティーも一層美味しく感じられるかな?

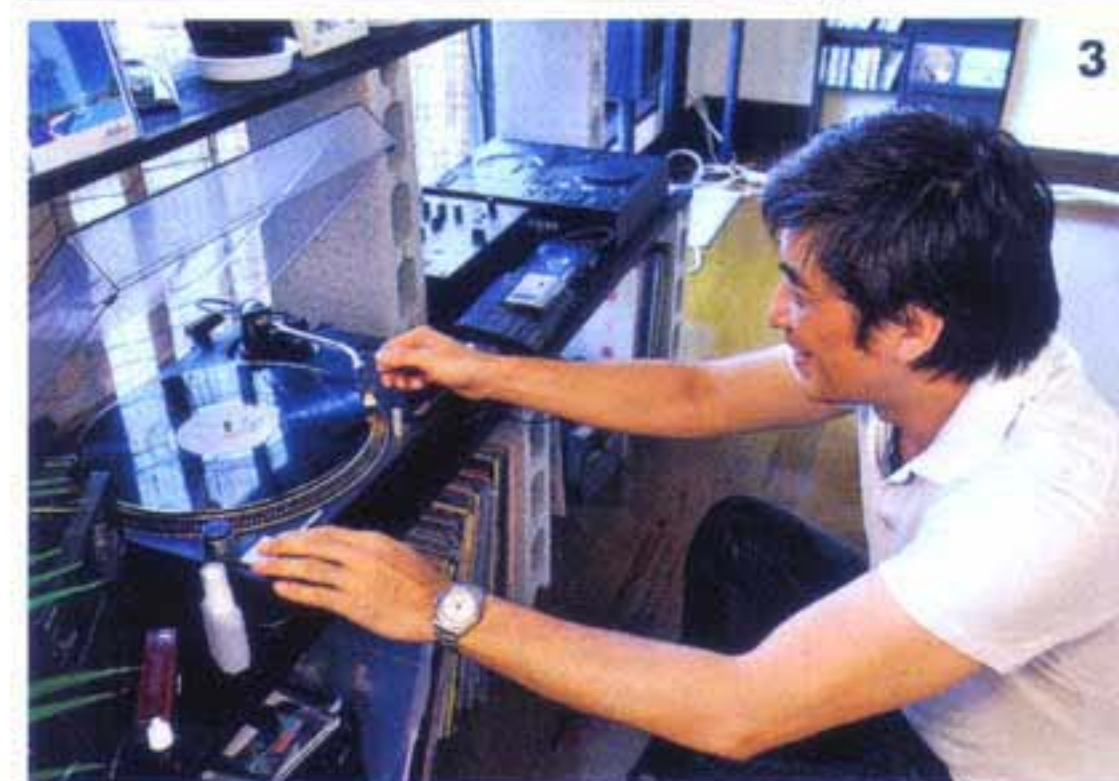
「素敵! 外国に来たみたい」
「プチヨーロッパ気分でしょ?」
「カテドラルの下でアフタヌーンティーなんて、最高のおもてなしだわ」
「僕はあの鐘の音を聴きながら、ここでコーヒーを飲むのが日課です」
マンチエスターに13年間暮らし、指揮者として活躍してきた藤岡幸夫さん。妻の典子さんと帰国後移り住んだ駒込のマンションに学生時代の友人を招き、イギリス風パーティを開きました。カインカインカインと近所のカテドラルの鐘が鳴り出して、まるで英国気分。喧々囂々お喋りしながら、英国式アフタヌーンティーの真つ最中。初秋の陽光が注ぎ、時折吹き抜ける気持ちいい風。典子さんが丁寧に淹れる英国仕込みのダーズリンも格別の美味しさです。
ゆっくりとした時間を味わった後は、LDKで伝統的なイギリスの家庭料理を楽しんでもらう趣向。BG Mは80年代J・POP。リビングは懐かしいサウンドに包まれます。

おもてなしの習慣は
13年間のイギリス生活で
身につけました



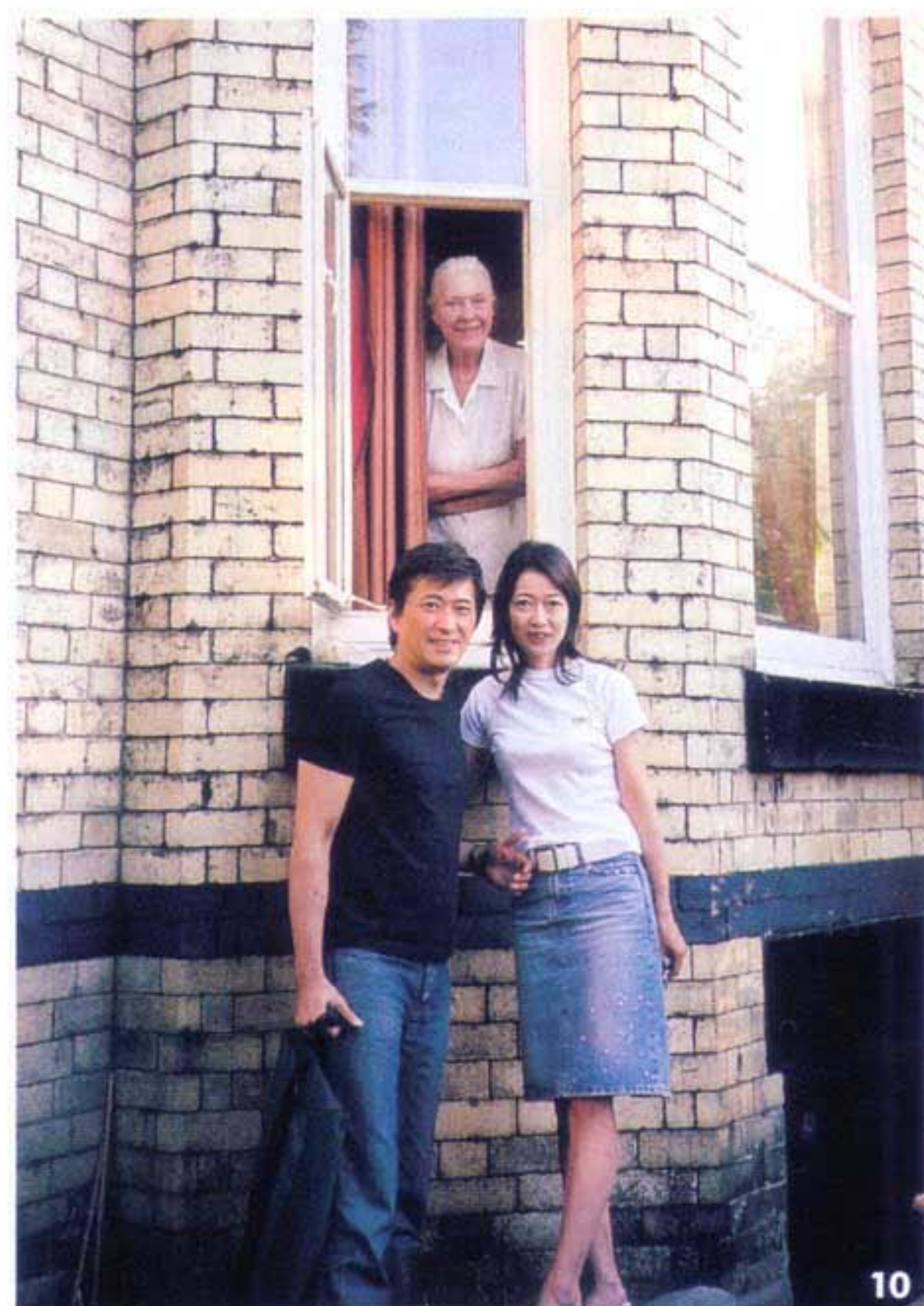
**英国式お茶会には
イギリスで購入した
お茶とお菓子が**

5 WHITTARDとAHMADの紅茶はイギリスに行くとき必ず購入するそう。6 きゅうりのサンドイッチ、スコーン&クロテッドクリームとベリージャム、ビスケットにチョコを2種の紅茶でいただきます。7 藤岡さんのお母様手製のティーコージー。



**趣味の部屋には
'80年代の薫りと
由緒正しいピアノが**

1 藤岡さんは4歳でピアノ、10歳でチェロを始めた音楽界の貴公子なんです。この日はピアノの調律を。2 祖父も奏でていたピアノは昭和ひとけた代に製造されたヤマハ製アップライト。黒艶は衰えていません。3 '80年代のオーディオセットがずらり。もちろんかけるのはレコード。4 遊び人の慶應ボーイだった'80年代の音楽を今でも愛してみません。



**夫婦の原点は
マンチェスターの街。
'里帰り、も頻りに**

8 典子さんはマンチェスター滞在中、日本人学校補習校およびキンダーガーデンの先生でした。(後列右から3人目)9 藤岡さんは関西フィルハーモニーでタクトを振る首席指揮者(撮影/西村めぐみ)。年間公演回数は80回とか。10 昨年の夏はマンチェスターに夫婦で'里帰り、しました。滞在中住んでいた築150年のアパートの前で、大家さんと。



プロフィール

夫: '62年東京生まれ。慶應義塾大学卒業後、'93年にBBCフィルハーモニックで鮮烈な指揮者デビュー、以来数多くの海外オーケストラ客演を続ける。'06年にはスペインでのベストパフォーマンスオブザイヤーに選ばれる。国内では日本フィル指揮者を経て、現在関西フィル首席指揮者。妻: '62年大阪生まれ。'89年結婚後、'90年から'03年まで夫とともにマンチェスターに滞在。現在は、幼稚園児、小学生の家庭教師を務める。
www.fujioka-sachio-fan.com

**英国パーティには
欠かせない豆料理は
必ず一品作ります**

イカとレンズ豆のハーブサラダ
①レンズ豆はひと晩水に浸けて、水を替えて10分茹でる。
②イカ1杯を1cm幅の輪切りにし、オリーブ油とんにくで炒める。
③赤ピーマン1個を千切りに。
④1cm角のトマト、オリーブ油、セージ、レモン汁、塩・コショウ各適量でハーブドレッシングを作り、①、②、③を和え、冷やす。
イギリス人は豆料理が大好きで日本にはないような珍しいレシピが豊富にあります。これは藤岡さんのお気に入りメニューです。



**「熱々をどうぞ!」
こってり美味しい
イギリス風グラタン**

シェパードパイ
①合いびき肉300g、玉葱1個のみじん切りを炒め、トマトピューレ大さじ4、白ワイン1/2カップ、ベイリーフ1枚、グリーンピース大さじ4を加え、汁けがなくなるまで煮込む。
②一口大のじゃがいも4個を水から茹で、柔らかくなったら水けを切り、牛乳大さじ3、卵黄1個、バター大さじ2、塩 小さじ1/3、こしょう少々を加え、マッシュポテトを作る。
③耐熱容器にバターを塗って①を平らに入れ、シュレッドチーズ適宜をのせたら②を重ね、200℃のオーブンで約30分焼く。
イギリスの代表的な家庭料理で、典子さんも料理本を見て作り方を覚えしました。アップルサイダーを取り合わせるのが伝統だそう。



一皿二皿の思い出がある
イギリス家庭料理は
実は美味しいんです

**簡単レシピの
伝統的りんご菓子は
ココロが温まる**

アップルクランブル
①りんご2個を7mm幅のくし形切りにし、バター・シナモン各少々と砂糖大さじ3を加え、さっと煮る。
②小麦粉175g、バター・砂糖各75gを両手でばらばら混ぜ合わせ、クランブルを作る(写真4)。
③耐熱容器に①を入れ、②をかけた後(写真5)、200℃のオーブンで焦げ目が付くまで焼く。
秋になると自宅の庭に小さなりんごが実ったので、よくお菓子に使いました。このケーキは近所の方に教えてもらったレシピです。



**英国人好みのパテは
クリームチーズが
味の決め手に**

レバーペースト(手前)
①にんにく1片と玉葱半個のみじん切りを炒める。
②鶏レバー200g、セロリ10cm、人参1/2本、玉葱1/4個をスープストック少々を加えたお湯で煮て、柔らかくなったら汁けを切る。
③①と②のレバーのみをフードプロセッサーで、ペースト状にする。
④③にクリームチーズ80gを加えてさらに混ぜ、塩・コショウで味を調える。
マンチェスターの自宅近くのデリカテッセンのおじさんから教えてもらったレバーパテのレシピは、簡単に食卓に頻繁に登場。



**メインディッシュは
スイスの伝統料理
ラクレットを**

①ドイツで購入したラクレットグリル。上段の鉄板では海老、ソーセージ、茹で野菜などをグリルし、下段の銘々のプレートでゴーダチーズを溶かします。②本来はラクレットチーズを使いますが、今日のようにゴーダチーズも臭いや癖がなく美味しい。③野菜や海老、ソーセージに溶けたチーズをかけて食します。
マンチェスターでのパーティではイギリス人ゲストに人気でした。



**塩田兄貴、持参の
玉葱のキッシュ
「楽しみにしてたよ」**

渋谷のビストロバーANDRA(☎03-3464-5894)のオーナー・塩田市治さんは藤岡さんの兄貴分。店の自慢料理、5個の玉葱を5時間煮込んだ玉葱のキッシュと、豚のリエットを手みやげに。今日はセレクトショップオーナーの妻の和子さんと遊びに来ました。





ここだけ見るとイギリス人の食卓「レシピ教えてね」

8 イギリスで買い求めたドローリーテーブル上に、典子さん手作りのイギリス家庭料理が並びます。
9 「イギリスに住むとテディベアファンになるんです」と、笑う典子さん。Today's Menuを持たせて。

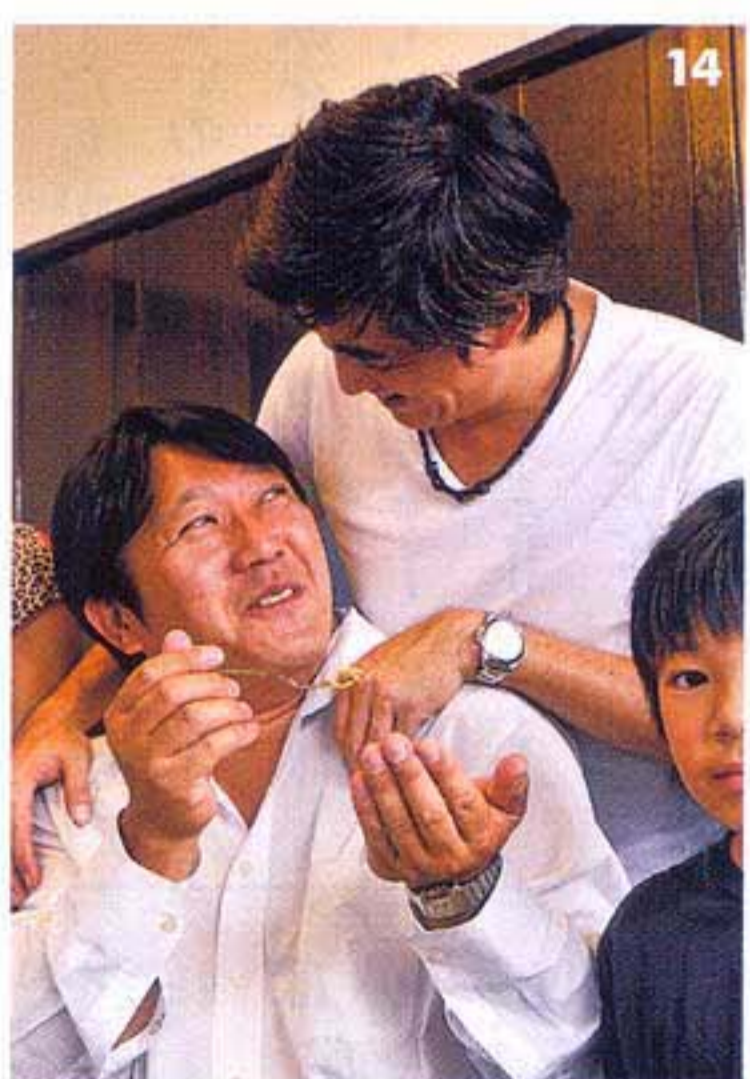


今日は音楽を忘れて
ゲストとのおしゃべりの
タクトを振ります♪



**ラクレットを囲み
食べたり飲んだり
チーズも心もとろける**

6 塩田夫妻もドイツから取り寄せたラクレットグリルを持っているのだとか。「ラクレットは皆で食べると最高に盛り上がるんです」。
7 「このホットプレートみたいな何?」「スイスの伝統料理」「チーズを溶かして野菜にかけて食べて」。まずは乾杯!



**学生時代の仲間が
食べて飲んで
昔話に花が咲きます**

10 チーズが溶けたら、お皿に入れていきます。調律師の田端さんも参加。
11 大学の同級生の財津俊介さんと妻の香さん。香さんは2人の男の子を育てながらモデルとして活躍中。子供たちもラクレットファンに。
12 何しろよく食べる藤岡さん。「兄貴が作った豚のリエット最高」。年間220日は出張。家に居るときは典子さんの料理を楽しみます。
13 「20代のころは、清原亜希さんと同級生でした」と香さん。
14 同級生の2人は何かと突っ込み合います。
15 冷蔵庫に冷やしていた藤岡家の定番の味、ラタトゥイユも登場。冬は暖かいま、夏はキーンと冷やして食べるそう。
16 藤岡家のゲストはみんな、家族ぐるみのお付き合い。