

# テーブル・コーディネート

テーブルコーディネートとは、食卓を素敵に演出することをいいます。お料理をお皿に盛りつけて出すだけではなく、テーブルクロスやお花、キャンドルなどの色をきれいにコーディネートすると、食事の時間がもっと楽しくなるんじゃないですかという提案です。

決して難しいことではなく、ちょっとした心づかいでいつもの食卓と雰囲気が変わり、みんなのおしゃべりが弾みます

## (1) セッティング (洋食器の場合)

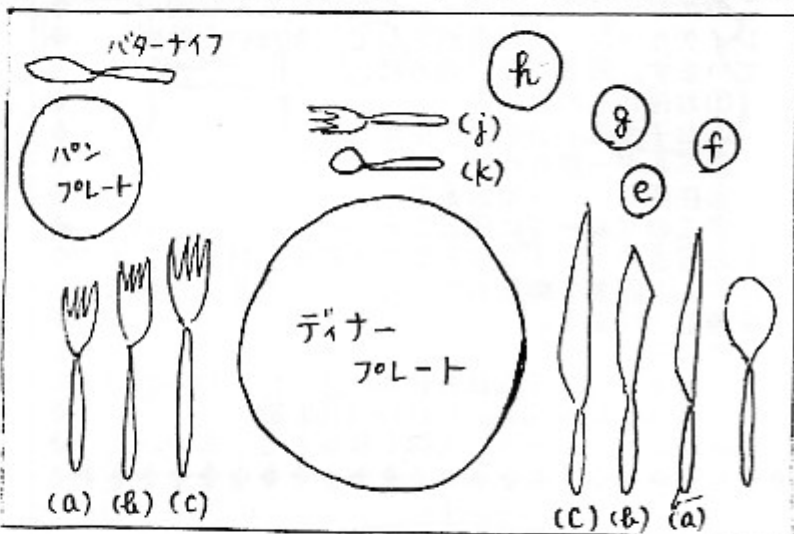
まず基本になるのが、食器を置く位置です。我々日本人は、和食器はともかく洋食器になると、慣れないカトラリー (ナイフやフォークのこと) やおびだしい数のグラスに戸惑ってしまいます。しかし、和食器の飯碗、汁碗やお皿の位置に決まり事があるように、洋食器にも基本の位置があります。これを知っていれば、レストランで隣の人のパンを食べてしまう…なんてことはありません。

右上の図は基本的なセッティングです。いろいろなケースに応じてカトラリーやグラスを除きます。

まずはカトラリーの説明です。ナイフとフォークはディナープレートの一番外側から、(a)オードブル (b)魚用、(c)肉用となっています。そしてナイフの側に(d)スプーンを置きます。ようは食事が出てくる順番通りに、お皿の外側からカトラリーが並べられているのです。食べる時は外側から順番に使っていけば大丈夫です。

次にグラスですが、手前から(e)シャンパン、(f)白ワイン、(g)赤ワイン、(h)水 (ジュース、ビール) 用ゴブレットになります。グラスの置き方は国やレストランによって多少違いがでてきますが、感じとして、細長くすっとしたのがシャンパン、小振りなのが白ワイン、それより少し大きいのが赤ワイン、一番大きいのは水用と覚えておいてください。

最後に、ディナープレートの左上にあるのはパンプレートです。自分のパンプレートは自分の左側です。パンプレートの上にあるのはバターナイフ。ディナープレートの上にあるカトラリーは、(j)デザート用フォーク、(k)コーヒー spoon になります。



## (2) カラーコーディネート

リネン (テーブルクロス、ナプキンなど)、キャンドル、花を同色系でコーディネートすると、テーブルがまとまります。このときに全部を同じトーンにするのではなく、少しずつグラデーションさせると、きれいです。

そして、テーブルの上にも季節を盛り込みます。テーブルクロスの色にも季節があり、秋から冬にかけては暖かみを感じさせる濃いめの色 (ワインレッドや茶色)、春にはパステルカラー (ピンクや黄色) をつかいます。花は季節の色や香りを感じさせるものをあしらいます。例えば、早春なら水仙やミモザ、夏にはゆりやトルコキキョウなどを。

また、コーディネートのテーマを決めてはどうでしょうか。12月のテーマはクリスマスです。クリスマスのテーマカラーは、赤 (キリストの流した血) 白 (雪、潔白を表す)、緑 (常緑、永遠を表す) になります。テーブルコーディネートするときには、このうちの一色を基本として、他の色をアクセントとして添えるといいと思います。子供のいない大人だけのテーブルでしたら、白一色にまとめるのもおすすめです。