

暮らしを遊ぶようにたのしむ

# Kurasobi

ライフスタイルマガジン「くらそび」

うつろい<sup>め</sup>愛でる



FELISSIMO

2020.09

カタログ有効期限：2020年11月30日

今月のことば

## 「フラワー発電」

ステイホーム中に、  
どれだけお花に助けられたことかわからない。  
生きてるなまものが、部屋に存在してるだけで、  
やわらかい、やさしいものが広がる。  
それって、私にチャージされるエネルギーなんだろうなと思う。  
お花のエネルギーを力に変えてみたい。

＼こんな気分載ってます／

「遠回りする気持ちの余裕」

「二度も三度もキュン」

「植物のちからよ」

「イタリア風フルーツポンチ」

「近くで元気をくれる存在」

「彼女の旅がもうじき終わる」

「湯上がりの風の記憶」

「誰も気にしてないのに」

「夏のなごり井」

＃いとしい存在

＃いつもの風景



今月のはみだし  
お花にまつわる  
エピソード



「丸かじり」

illustration by CHIYOKO YAMAGUCHI

# 花と暮らそう。

365 days living with flowers

花っていい。

目が合うだけで元気をくれたり癒やしたり、  
ときに切ない気持ちを思い出させてくれるから。

花っていい。飾らなくても空間に映え、  
暮らしをちょっとすてきにしてくれるから。

花っていい。ながめていると心がうるおい、

思わず「おはよう」なんて、

声をかけてしまいたくなる存在だから。



scene

1

## テーブルに花を

1日のうちで多くのときを過ごすダイニングテーブルには、お気に入りの花を。甘さが過ぎないシククさも、大人好きなチョコレートコスモス。



scene

2

## 洗面台の一角に

野にあるように、そこにある。洗面所には庭で摘んできた草花を無造作に挿し、ありのままの美しさを楽しむ。見事な枝葉と可憐な花卉<sup>かれん</sup>のコントラスト。ソケイの素朴な魅力にシンパシー。



scene

3

## おやすみ前の寝室で

ベッドサイドには、癒やしのハーブを。自宅の庭やベランダで育てたものなら愛おしさもひとしお。やさしく眠りに誘うラベンダーの香りは、天然のルームフレグランスとしても秀逸。



gift to you!

気持ちをかたちに花を贈ろう!

もらってうれしいお花って、贈るときにも心が躍る。

相手の好みに寄り添いながら花材を選び、自分の気持ちを込めて束ねる。ブーケのレシピをご紹介します!

### GIFT 1

さりげなく特別感  
大人もときめく  
キャンディーブーケ

「ありがとう」「おめでとう」。ちょっとした気持ちをキャンディーと一緒にブーケに込めて。葉は花のまわりに添え、バランスよくすき間にキャンディーを挿していくだけ。花材は大きさ、素材の違うものを選び、色のトーンをそろえるときれいに仕上がります。

花材 芍薬、ユーカリ、ブルースター



大きい花を  
ひとりの主役にして  
引き締めよう!!



### GIFT 2 花のある暮らしを バッグフラワーでおすそわけ

フラワーベースと好きなお花を用意して、無造作にいけるだけで不思議と絵になるバッグフラワー。まるっと収めて持ち運びもらくらく、手土産がわりの気取らないギフトにもぴったり。「バッグのままです飾ってね」の、ひと言を忘れずに添えましょう。

#### 花材

左:ユーカリ、フランネルフラワー、ダスティミラー(葉)、アジサイ オータム、ユーカリポボラス、カーネーション、ヒペリカム、スモークグラス、ダスティミラー(花)、アスチルベ

右:アジサイ オータム、カーネーション、ユーカリポボラス、利休草、ダスティミラー(葉)、ヒペリカム、アスチルベ、フランネルフラワー、スモークグラス、ダスティミラー(花)

素敵な花言葉集めました!

知っているとおちょっとうれしい、月の花と花言葉。

floral language

1月



カーネーション

『無垢で深い愛』

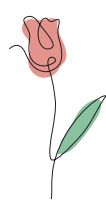
2月



梅

『不屈の精神』

3月



チューリップ

『思いやり』

4月



アルストロメリア

『持続』

5月



ズズラン

『純粋』

6月



バラ

『愛』

7月



蓮

『清らかな心』

8月



ひまわり

『憧れ』

9月



ダリア

『優美』

10月



ガーベラ

『希望』

11月



シクラメン

『はにかみ』

12月



ポインセチア

『幸運を祈る』



## 秋のマチェドニア

### 【材料(2人分)】

秋のくだもの(柿・桃・ぶどうなど)・グレープフルーツ・キウイ・ドライフルーツ(レーズンなど) 各適量、赤ワイン 大さじ3、砂糖 大さじ3、レモン果汁 少々、ミントなどのハーブ 適量

### 【作り方】

- ① くだものはそれぞれ皮をむき、1.5cm程度の大きさにカットする。ボールに入れ、砂糖を全体にまぶし、置いておく。
- ② くだものから水分が出てきたら、ドライフルーツと赤ワイン、レモン果汁をかけ、さらに冷蔵庫でよく冷やす。
- ③ 器に盛り、ミントなどを好みで散らす。

### Point

春はいちご、夏はスイカ、冬はりんごなど、季節ごとに楽しめます。いずれも酸味のある柑橘系のくだものを加えると味が楽しめます。アイスクリームやケーキに添えても。



eat at home

SEPTEMBER | コオロギや鈴虫が鳴き始めたら暑さも和らぎ、秋支度。

## 旬の実に会える季節

あんなに暑かった毎日もお盆を過ぎたころから、日は確実に短くなり、夜にはコオロギや鈴虫が鳴き始め、気分だけでも涼やかになってきます。9月に入ればスーパーも秋支度になり、スイカに変わり梨やイチジク、ぶどうや桃が出だします。くだものはこの時期が1年でいちばん賑やかなのかもしれない。旬の短いくだものが一気に並びます。街に出ると、デパ地下をうろろろするのが私の楽しみのひとつでもあります。洋菓子コーナーはこの時期が特に魅力的です。宝石のようなフルーツがたくさんあったケーキがずらりと並び、見るだけでうれしくなります。この後続いて、栗、芋も出てきますよ。ありのままの農作物の姿も魅力的ですが、街のショーケースに並んだ、よそ行き顔をした旬の実に会えるのも楽しいものです。



AO/島本 裕子さん

2007年よりギャラリーイベント、会社、個人宅へのケータリング、料理教室といった活動をスタート。東洋医学を学び、酒蔵に嫁いだのをきっかけに、日本食に興味の矛先が。著書はレシピとエッセイをつづった『MY DINING』。



## いかとトマトと小松菜丼

### 【材料(2人分)】

いかそうめん 1パック、トマト 1個、小松菜 1/2束、しょうが 1片、うす口しょうゆ 小さじ3、ごま油 小さじ2、すだち(またはゆず)・きざみのり 各少々、白米 1合

### 【作り方】

- ① 白米は米と同量の水で炊く。小松菜は下ゆでし、冷水で冷まし水気をしっかりきり、2cm程度に切る。うす口しょうゆ 小さじ2とごま油 小さじ1をかけ、味をなじませておく。トマトは種の部分を取り除き、ひと口大に切る。いかそうめんはうす口しょうゆ 小さじ1とごま油 小さじ1をかけ、味をなじませる。
- ② 小松菜とトマトといかそうめんをボウルに入れ、すりおろしたしょうがを加え、味が足りなければうす口しょうゆを加える。
- ③ ごはんの上に②をのせ、きざみのりをまぶし、すだちを添える。

### Point

意外な組み合わせの簡単すぎる丼。残暑の厳しい日々さらっとお召上がりください。

Everyday is the new day.