

## 50代、60代からの衣職住

山中とみこ



時を重ねて、  
自由に暮らす



古いガラスが持つ独特のゆらぎのあるケースは、木や竹などのカトラリー入れに。生活道具に古いものを取り入れて、その素材感を楽しんでいます。



入居当初は壁向きにI型のキッチンがついていました。リフォームによりL字型キッチンに変更することで、シンクからも窓の外が見渡せる配置を実現。

山中家の  
定番料理レシピ

◎ 茹ていんげん  
いんげんは沸騰した湯で茹で、2  
〜3等分に切る。食べるときはご  
ま和え、おかか醤油などで味付け  
したり、サラダに加えたりするこ  
とも。

◎ ぶりの醤油麹漬け  
ぶりの切り身は醤油麹に漬ける。  
食べるときはフライパンで両面を  
焼く。

◎ 輪切り大根の炒め煮  
乾燥の輪切り大根は水でもどし、  
ごま油で炒める。しょうゆ、みり  
んを加えて味を含め、七味唐辛子  
をふる。

◎ じゃがいものコンソメ煮

じゃがいもは皮をむいて4〜6等  
分し、ひたひたの水を加えて茹で  
る。少ししたらコンソメを加えて  
やわらかくなるまで茹でる。汁を  
こぼし、水分をとばしたら、こし  
ようをふる。

◎ 豚ロースの味噌漬け  
味噌とみりんを半々ぐらいに合わ  
せた味噌床をつくり、豚ロース肉  
を漬ける。食べるときはフライパ  
ンで焼く。

◎ にんじんの子和えふう  
にんじんは千切りにし、酒をふり  
かえてサツと煮る。甘塩たらこ  
をぶつ切りにして加え、よく和え  
たら火を止める。

◎ 茹てブロッコリー

ブロッコリーは小房に分けて食べ  
やすい大きさに切り、塩を入れた  
熱湯で茹でる。食べるときは炒め  
料理に加えたり、サラダにしたり。

◎ なすときゅうりの浅漬け

なすときゅうりは食べやすいサイ  
ズに切る。しょうゆ、みりん、お  
酢、しょうがの千切りを合わせた  
液に漬ける。







着る服は無彩色が多いので、アクセサリでワンポイントをつけるのが好き。  
つついっ惹かれて集めるのは、おもちゃっぽいものや、鈍い素材感のもの。



歳を重ねてシワが入ったごつごつの手は、赤いマニキュアが似合うのがうれしい。  
経年変化を愛おしく思えるようなおしゃれがしたいと思っています。



右/ラクに着られるオーバーシャツとカボチャパンツを合わせた、カジュアルなスタイル。ポイントにした鞆は草作家Tokizakiさんのコラボアイテムです。  
左/ブラウスと巻きスカートで縦のラインを意識した着こなし。ワントーンのコーディネイトに、スカートの形とバッグでちょっぴり個性を出しています。



チクチク定番のベストは、着こなしのワンポイントにはおって楽しめます。下に向かってボリュームが出るようにバルーンスカートを合わせました。





縫製を工場に移した今では、一点物である古い布の作品だけを自作しています。カタカタとミシンを走らせるのも、私にとって必要な時間です。



右/もとは和室の押し入れだった部分を、ディスプレイコーナーに。創作の気持ちを刺激するものや、これから使いたい素材、過去の作品を並べています。左/裁縫箱に使っているのは、靴磨き職人の道具です。本来なら足をのせる部分が取っ手のよう使いやすく長年愛用。サイコロのような針山は自作のもの。



上／幅はゆったり、丈は短く、袖は七分丈に。自分が欲しいトップスのラインを実現したブラウスは、前ボタンと後ろボタンの2パターンをつくりました。  
下／プロダクト化を目指し、50万円をかけて発注した記念すべきワークコート。これは売り切れなかった数枚を藍で染め直し、再販売した苦心のアイテム。



10年来の定番となった「チクチクパンツ」。ウエストがゴムでもすっきりとはけるラインに、前ポケットのデザインで「チクチクらしさ」を加えました。