

雅  
姫

すてないひと  
好きなものは、日々使う

使いこむ、  
手入れする、  
アップグレードする

長く付き合えるのが、  
私の好きなもの。

定価： 本体1500円 (税別)

マカハラス

Chapter 1

# Material

手や空間にどんどんなじむ素材

ものを選ぶ時、デザインと並んで素材に心を動かされます。家族も手にするアイテム、プライベートな空間ではなおさら使っていて気持ちいいのが大前提だからです。高級ではなく上質で、風合いや色などで和んだり気分が上がったり。そして作り手のストーリーが感じられ、自分たちのストーリーが刻まれていくことも大事。“運命”という大げさだけれど、世界のどこかで生まれ、出会い、わが家で育っていくプロセスは一度きり。だから、変化する生活スタイルに合わせて長くつき合える。少しくらいゆがんでもキズがついても、くすっと笑えて愛おしく思える。使えばこそできる足あとが増えれば増えるほど、“気持ちいい指数”は上がる気がします。



## コットン & リネン



### 風合いが増すのが心地いい

クロス&クロスは、布好きが高じて始めた私の店。経糸と緯糸をクロスして織られる布ものを紹介し、人々が行き交うような店でありたいとの思いを込めました。ではなぜ、そんなに布が好きになったのか。頭に浮かぶのは、初めて旅したイギリスやフランスの蚤のみの市で、心をわしづかみされたアンティーククロスです。コットンのナプキンはモノグラムのみの刺繍入りだったり、リネンのキッチンクロスはラインやロゴが織り込まれていたり。そんなデザインに加え、こなれた感触も当時の私にとって新鮮だった布たちは、すぐさま暮らしに仲間入りしました。

使い、洗うたびに風合いが増すコットンとリネン。中でも、キッチンクロスは毎日の台所仕事が増える使い心地に感動して、店でも扱うように。オリジナルを作りたいと思った矢先、昔ながらのシャトル織機が残る工場との出会いに恵まれたのです。ゆっくりと丁寧よに織られることで、趣ある布に仕上がる織機。2つの素材の割合、糸の撚りや太さ、織りの加減による質感の変化もおもしろい！気分に合わせて遊べる色も思い通りにつけられたことで、愛着もひとしおです。

モデルやデザイナーとしてファッションに携わる仕事柄、いろいろな布を取り入れるのは大切なこと。でもプライベートタイムアイテムの素材を挙げるなら、時に癒やされ、時に気分を上げてくれるコットンとリネンを選びます。



## カ ツ テ イ ン グ ボ ー ド



### 木と多彩な形の趣を食卓に

旅は発見の宝庫。出合いに任せて少しずつ集めているのが、木製のカッティングボードです。集めるきっかけになったのは、取材で訪ねたヨーロッパの画家やクリエイターの家で見たこと。ランチをごちそうになる時もあり、そのテーブルにはたいていカッティングボードが登場するのです。パンやチーズを乗せて運ばれ、目の前でカットして取り分け。見慣れた食材なのにワクワクして、みんなが手を伸ばしやすいうえにおかわりも遠慮なく（笑）。ヨーロッパでは日常の光景で、きっと準備するのも楽なのだと思います。相手が緊張せず楽しめる心配りを感じられて。長方形のまな板一筋だった私には、四角や丸に持ち手が付いた主流の形も、キッチンとダイニングの壁がない使い方もちょっとした衝撃でした。

それからというもの、扱っていきそうな雑貨店や個性派と遭遇する蚤の市巡りに気合いが入るように。ユニークなフォルム、持ち手がなく文字や花模様が彫られたもの……珍しいデザインは作り手に思いを馳せるおもしろさが。ヴィンテージは肉屋で使われていたものが多く、よくあるのが深いキズ。でもキズやシミは日用品こそその証しとばかりに、めっちゃ重いのを連れて帰ったことも。かえって気兼ねないので、熱湯をかけたならガンガン使います。ピザ、野菜、肉料理など何を盛りつけても見映えがして、テーブルコーデの主力になりそうなアイテムです。



## 曲げわっぱ



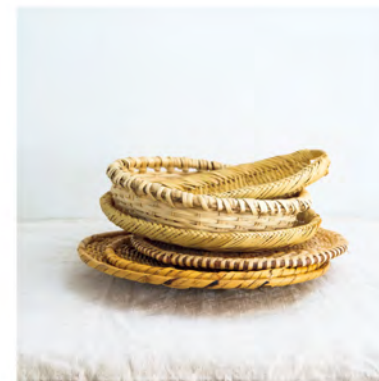
### 故郷の自然が育んだ木の器

秋田の伝統工芸品“曲げわっぱ”は、子どもの頃から慣れ親しんでいるもののひとつ。母がお弁当だけでなく、お茶請けのお菓子や漬物を入れていた光景が今もはっきりと思い出されます。でも、日々使う醍醐味を味わったのは、娘のお弁当作りがスタートしてから。定番は、クロス&クロスのオリジナル制作もお願いした柴田慶信商店のよしのぶ小判型。以前工房を訪ね、自然素材の持つ機能性や人が手をかけて作られる意義も知りました。材料の秋田杉を白木のまま用いるから通気性が保たれ、ご飯やおかずの余分な水分を吸って風味を損なわないこと。季節により現れる木目、硬い冬目の丈夫さと柔らかな夏目の軽さをあわせ持つこと。さらに、洗練された形にすっと通る木目は料理を引き立ててくれるので、ふたを開けた時の喜ぶ顔を思い浮かべながら詰めるのが、また楽しいのです。

そんな娘のお弁当箱は、気がつけば10年選手。ほかにも夫と私用、丸や四角などタイプを揃え、時々実家のようにおやつや漬物などを入れて。やや値が張るけれど、“曲げわっぱ”は選りすぐりの秋田杉と職人さんの確かな作りがあればこそ。きちんと汚れを落としてしっかり乾かせば、毎日毎日長く使い続けられるものでもあります。その時々々の暮らしが重なるシミや擦れ。そして、木肌がゆっくりじんわり飴色に変化していくと思うとひとときわ愛着が。



## ざる



### 水切りに、プレート代わりに

かごと同じように、“ざる”、素材と編み目の風情に心惹かれます。弾力がある竹で作られたものがほとんどですが、その種類は真竹、孟宗竹、すず竹など、効いても覚えられないほどさまざま。細く削られた竹ひごで精緻に編まれた目、なめらかな手触りは職人技としかいいようがありません。また、取材先で見つけたマタタビのざるはきっちりと力強く、それでいて流れるようならせん状の模様が浮き上がる“顔”。取材そっちのけで、思わずほれほれしてしまいました。

形や大きさによって使い勝手はいろいろで、だいたい大きめの楕円は野菜の、円は麺や器の水切りに活躍。普段はステンレスのストレーナーも使いつつ、ざるは食材も喜ぶんじゃないかと思うほど水切れのよさは抜群です。ほかにも買った食材を一旦寄せておく時に利用したり、小さいものはお客さまが来た時のおしぼり受けにしたり。でも一番のお気に入りには、お皿として使うこと。どんな食材、料理を乗せてもおいしそうに引き立てながら、お互いに自然素材だからかそっと包み込むようにまとめてくれる。だから、おむすびと玉子焼きや漬物、パンとフルーツのようにお弁当感覚でワンプレートごはんにするのが大好き。ひとつひとつ手作りされるこの道具は、軽くて割る心配いらず。優しく寄りながら、アレンジ心をさりげなく刺激する柔軟さは、いくつあっても愛してやみません。



## オクトゴナル



### 端正でエレガントな八角形

フランス語で八角形を意味する“オクトゴナル”。その名で呼ばれる食器、パリの蚤の市で見つけた白い陶器のデザートプレートが、私にとっての初オクトゴナルです。凛としたリムの縁を慎ましやかに飾る、パールをつないだようなレリーフ。後に聞いたのは、19世紀の貴族やブルジョア階級に好まれたといわれる様式で、今は出回る数が少ないという話。だからといって特別扱いする私ではないのですが、エレガントなたたずまいもあって、しばらくはお祝いの日や来客時の食卓へ。でもたまたま観た、パブロ・ピカソの食事風景の写真にオクトゴナルのお皿が写っていて、「やっぱり普段使っていて素敵だなー」と思い直しました。

果物をぽつんと乗せても存在感が出る。デザートに限らず料理にも使ってみると抜群に映えて、食卓にほどよい緊張感が生まれる。みるみるうちにこの形に引きこまれ、それから蚤の市やアンティークショップをのぞいては強運を願うばかりでした。そして、少し大きめの陶器やシルバー製に巡り合った頃、新たな縁に恵まれます。陶芸家・長峰菜穂子さんのスープ皿は釉や貫入のニュアンスがアンティークを思わせ、木工職人・中島裕基さんが手がけるブランドcoguのディナー皿は木の個性がいきいき。“オクトゴナル”にはポットやコンポートなどもあります。リムの角と丸い見込みのバランスも持ち味になるお皿が私好みです。



飾るように鮮度をキープ

*Other Uses*

花つきのハーブが贅沢なほど届いたから、水を注いだピッチャーへ。  
ルッコラは柞灰釉の陶器、コリアンダーはガラス器、チャイブと菊菜はアンティークに。