

今日は夫婦でおもてなし 辰巳琢郎さん&真由美さんの 丹精こめたバラの宴は、 夜更け過ぎからが本番です

衣食住を楽しむ達人の俳優・辰巳琢郎さん。庭のバラが咲く季節になると、「そろそろバラの会はやらないの？」と友人たちから問合わせがくるとか。集まる理由は丹精こめたバラの花。でもお目当ては趣向を凝らしたおもてなしと気の置けないゲストたちとの楽しい会話。そして、宴もたけなわ。そろそろお開きの時間になると、また盛り上がるんです。

撮影/斎藤明 取材/橋本/斎藤明



日本ソムリエ協会名譽ソムリエでもある辰巳琢郎さんとテーブルコーディネートーターの真由美さんは、年に3回、京都で一流シェフをゲストに料理とワインを楽しむ、焼肉酒席晩餐会を開くほどのおもてなし好き。そんなお二人は、庭先の木香園が美しく咲いたので、恒例の「バラの会」を開くことにしました。折しも、築9年目になる自宅は2回目のリフォームを終えたばかり。両方兼ねてのお披露目です。

「おもてなしはエンタテインメントの一つ。お客様がどんな反応をしてくれるか、準備の段階からワクワクしますね」と話すのは、学生時代から、劇団のプロデューサーや演出家としても活躍してきた琢郎さん。一方、真由美さんは、「料理やワインとともに、雰囲気もパーティーに欠かせない大切な要素の一つ」と、食卓を彩る花やバックミュージック、ゲストの気分を盛り上げる空間という、きめ細かな演出を担当します。

目頃お世話になっている方から気の置けない友人まで、50人近いゲストを招いて、夜7時、幕が上がります。

プロフィール
夫：大田市出身。京都大学卒。NHK朝の連続テレビ小説「ロマン」でデビュー以来、知性・品格・遊び心と三拍子揃った俳優として、また食通・ワイン通として、数々のワイン誌の誌上号を贈られるなど様々なジャンルで活躍中。妻：神戸市出身。7年間、病院勤務として勤務の後、出版を機に転職。CLUB B.C.Rを主宰。テーブル、紅茶、色彩、インテリアコーディネートなど、専門知識に基づき、心地よい空間の提案を続けている。

ライティングされた美しいバラがゲストをお出迎え

木香園が美しく見えるように、壁際二回り、コードを引きまわし、真斜め照らしでライティングする琢郎さん。「微妙な角度調整で差が出るんです」とは、さすが舞台のプロ。夜のライトアップが楽しみです。



おもてなしは
エンタテインメント
だから下準備が
大切です

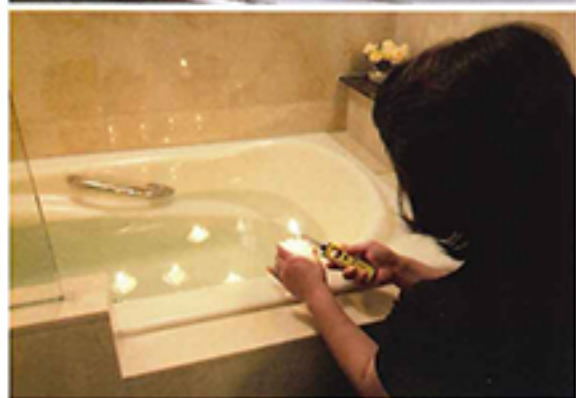
リフォームのポイントは特な大人の遊び心

上 リフォームしたばかりのLDKを見たDr.コバさんから、「キッチンから続くウッドデッキに、何か暖色系のものを置くといいですよ」と演説を高めるコツをアドバイスされて。
中右 リフォーム前から変わらない、地下にあるゲストルームには真由美さんお気に入りの黄色い壁が、こちらも満点◎！
中左 カウンターまわりには、話題のLEDの照明をいち早く導入。「大人の遊び心です！」と満足げな琢郎さん。
下右 LDKの入口から見えなくなったキッチンの目隠しに、ステンレスやガラス、アクリル、アルミなど、異なる素材を用いたパッチワークのパーテーションを取り付けました。
下左 壁面に通り抜けの食器収納を設置して、入りきれなかった食器類をしまうスペースを確保。十分な収納とモダンな壁が真由美さんのお気に入り。
(リフォーム監修がハイビジョンで披露。「築9年目のリフォームの提案」朝日新聞、毎週金曜日15時～)



部屋の隅々まで行き届いた心配りが目を楽しませます

リビングの周辺やキッチンの片隅など、至るところに飾られたフラワーアレンジメントは、真由美さんが手がけたもの。「今日の主役は木香園。薄い黄色のバラの装飾にならないよう室内の花は白を基調にしました」上はラナンキュラス、中はライスフラワー、オーニソガラム、ニゲラ、レースフラワー、アスチルベ、ナルコユリ、天文草等のアレンジ。下 ゲスト用のバスルームには、フローティングキャンドルを浮かべて、趣向を凝らした空間プロデュースはゲストにも好評です。



統一感ある色調と雰囲気が居心地のよさに

1階のリビングルームは、食後のデザートをいただく場所として、黄色いバラがライトアップされて幻想的な雰囲気に。地下のバーティールームは真由美さんが大好きな黄色とアイボリーで統一されています。

まだまだ続く
楽しいパーティの出入りは自由
締めは真由美さんの手料理です



大人数が集うときは ケータリングを 上手に活用します

ホスト役にするためにお二人一
人でケータリングサービスを選
び、ポンドジュウルのフィンガ
ーフードはケータリングの先着者
的存在というだけあって、味も見
た目もゲストから好評です。

- 1 グリーンアスパラガスソヴ
ージュと真珠のテリーヌとイクラ
添えなど、色とりどりのフィンガ
ーフードが美しく並びます。
- 2 ホタルイカのオレキエツパ
スタはあっという間に売り切れ。
- 3 スワイ盤もアボカド深煎り、牛
乳片栗粉を絡め、和風フィンガ
ーフードも種類豊富。
- 4 揚げ立てが嬉しい串揚げは、
朝顔の子やたらの芽、イペリコ
豚肉オリーブ、ふきのとう、フレ
ッシュアスパラ、フォアグラなど。
- 5 ロールアップブリーチーなどの
ピンチョスはワインにもピッタリ。
- 6 タイカレーを出すタイミング
は真由美さんが合図を見て指示。
パーティの中心に登場しました。



ワインセラーから ご自慢のワインを 振る舞います

結婚20周年を記念してセレクト
したシャトー・ラヴランジュ'85
ヴィンテージの5リットルボトル
をデキャンタージュするために早
めにオープン。【コルクが落ちた
ら大変だから、開けるときは真由
美さんです(笑)】。セラー内のスト
ックは千数百本でご本人も記憶で
きかないほど。



ご夫妻の交友関係が 偲ばれる、ゲストの 多彩な顔ぶれ

Dr.コバさん、オペラ歌手のや丸
三千穂さんと柳愛子さん、ミュ
ージシャンの柳山幸雄さん、ピアニ
ストの秋山幸雄さん、政治家の大
橋幸雄さん、菊乃井製菓長の林
大介さんなど、幅広いジャンル
の方が集いました。



「相手が気づかないように気を使
ってくれる辰巳さんはホストとし
て最高のキャラクター」と話す
のはバイオリニストの古澤真さん
(写真上・左)。
「我が家のパーティは、来る時間
もいつ帰るかもゲストの自由」
そう真由美さんが話すように、入
れ代わり立ち代わり、この日、訪
れたゲストはなんと50人超。家は
夜更けまで続きました。

時計の針は 12時を回って そろそろ締め……

- 1 深夜、小顔が空いたゲストに
真由美さんが手料理を用意。
- 2 1：1の醤油と酢、んにく
としょうが少々、多めの砂糖を入
れ、つゆを作り、煮立ったら鶏の
手羽元と骨で卵を入れて、サッと
煮るだけという簡単メニューのチ
キンのサッと煮。1日置くと味が
染みてさらに美味しくなります。
- 3 締めにはやっぱりご飯とお味
噌汁。青森産の福島産産（しじみ
ちゃん本舗017-728-4438）
からお取り寄せした大きなシジミ
を入れて。
- 4 ご飯のお供3品は、京野菜の
第一号・穂高馬草さんのお母様
お手製の梅干し、有馬の味噌・魚
屋の大田忠彦さんのいなかごのく
き菜、福岡の明女子。
- 5 パニラアイス・ブランデー漬
け甘納豆添え。甘納豆をひたひた
になる程度のブランデーに漬けて
1日置だけ。3か月は保存OKで、
パンやホットケーキにも相性抜群。



美味しい食事と
選ばれたワイン
辰巳さんのこだわりが
ゲストを楽しませます



シャンパンは大好きなペリエ・
ジュエのペレ・エボック。ボトルの
エミール・ガレのアンモネン様とお
揃いのグラスを用意して。



地下のポーチでは ゲストの目の前で 豪快に調理が

200本以上の準備がや超ビッグサ
イズのペリエ・ジュエは、ケ
ータリングサービスのスタッフが
ダイナミックにゲストの目の前で
調理してくれました。味はもちろん、
美味しそうな香りと出来立て
の温かさ、エンタテインメント性
が何よりのごちそうです。

