我須野（がすの）ファミリー

パパ、ママ、長女、長男に、ペットのネコちゃんの我須野一家。一家初のホームパーティを成功させるべく、やる気と準備は十分？

我須野ファミリーのクリスマスパーティ

初めてのホームパーティ開催に向け、クリスマス仕様の部屋のコーディネートやごちそうの準備に大忙しの我須野ファミリー。みんなで手作りするホームパーティはあったかさ満点です！

取材・文＝越智龍二／撮影＝齋藤ジン／料理レシピ＝岸田夕子／スタイリング＝青野康子／テーブルスタイリング＝橋本尚子

気持ちまで温かくなる手作りのホームパーティ

「今年のクリスマスは、手作りのホームパーティをしよう！」

たまたま目にした雑誌で、ホームパーティの楽しげな雰囲気に感化されたパパの発案で、一家初のホームパーティを行うことが決まった我須野家。普段は殺風景な部屋をお手製のグッズで飾り、テーブルの上も華やかにデコレート。料理もガスコンロで作る熱々の鍋やガスオーブンで作るチキンの丸焼きなどにチャレンジした。

一家全員が協力して作り上げた我須野家流のホームパーティ。

コーディネートのポイントや料理レシピを参考に、今年は気持ちまで温かくなってくる〝手作りクリスマス〟を過ごしませんか？

一般社団法人
日本ホームパーティー
協会 会長
ホームパーティー
研究家

高橋ひでつう
会長

日本ホームパーティー協会では〝おいしい〟や〝おしゃれ〟はステップであると考え、「たのしい」をゴールにしたホームパーティを皆さんにお伝えしています。
クリスマスホームパーティでゲストへ赤/白のドレスコードを設けたり、クリスマスを連想するポットラック料理を〝持ち寄りのテーマ〟にするなど、ぜひゲスト同士のコミュニケーションが生まれる「楽しいルール」を作って、クリスマスを楽しんでみてくださいね。

日本ホームパーティー協会に聞く！

\ 実践したい！ /

デコレーションPoint!

〝ホームパーティのプロ〟が教える、テーブル＆部屋のコーディネートのポイントがこちら。3つのポイントを踏まえて、パーティを成功させよう！

クリスマスムード満点のホームパーティにするためには、単にテーブルの上を飾るだけではなく、壁などを使って空間全体をコーディネートするべし。その際、写真を撮ってSNSにアップすることも踏まえて、テーブル越しに見えている場所は、重点的にデコレートしておきたい。

ⓐ「MERRY CHRISTMAS」の文字だけでは単調になるため、アクセントになる飾りを追加ⓑリースも加えればさらに華やかに！ⓒツリーはなくても観葉植物にオーナメントを飾ればOK

テーブル上だけじゃない！

Point 1 壁を使って空間コーディネート

料理をのせるディッシュは、プレートタイプ以外も使うなどひと工夫すれば、よりワクワク感がアップ！ ディッシュ全体に料理をのせるのではなく、あえてスペースを空けてそこにトナカイのオーナメントなどを飾り付けることで、クリスマスムードが高まるはず。

ワクワク感をあおる!!

Point 3 ディッシュ＋オーナメント

テーブルのひと工夫！

Point 2 卓上に高低差をつけてより華やかに

テーブルコーディネートのポイントは、高さを出すこと。単に料理を並べるのではなく、高さがあるグラスやオーナメントを置くことで全体に立体感が生まれ、テーブル上を華やかに演出することができる。ネームプレートを松ぼっくりにかければ、高さを作るポイントに！

みんなで食べたい！

クリパレシピ

ハーブが効いたチキンの丸焼きに、真っ黒な焼き海苔の鍋、
大人のデザート&ホットワインに、歓声が上がること必至

レモンで香り付け！

クリスマスといえばチキンでしょ！

レシピ1 鶏肉と野菜のオーブングリル

材料

- 丸鶏（中抜き）……1個（約1,800g）
- 塩……小さじ2
- レモン……1個
- 白ワイン……200mℓ
- オリーブオイル……大さじ3
- タマネギ……2個
- ジャガイモ……2個
- ブロッコリー……1/2個
- カリフラワー……1/2個
- ミニトマト……12個
- ローズマリー（生）……4本
- タイム（生）……4本
- 塩（レモン塩用）……大さじ1

作り方

❶ 丸鶏は外側、おなかの中を水洗いして血などを洗い流し、ペーパータオルで水けを拭き取り、塩小さじ1をおなかの中に、小さじ1を外側に塗り込む。

❷ レモンはきれいに洗って皮をすりおろしてとっておく。実の部分は薄い輪切りにする。バットにレモン薄切りの半量を敷き、その上に❶をのせ、残りのレモンをその上に張り付け、室温に30～60分置いておく。

❸ レモンを取り除き、ペーパータオルで肉の表面を軽く拭き取る。手羽が下になるように置き、両足のモモの骨をクロスして料理用の糸で縛って、全体にオリーブオイル大さじ1を塗る。

❹ タマネギは根と頭を切り取り、汚れている皮はむいてさっと水洗いし、1個を4つのくし切りにする。ジャガイモは、洗って皮付きのまま1個を4つに切り分ける。ブロッコリー、カリフラワーは花の部分をひと口大に切り、茎は適当に切る。

❺ 天板に白ワインを入れ、❸の縛った方を上にして天板中央にのせ、周りに❹、ミニトマトをのせる。野菜全体にオリーブオイル大さじ2を回しかけ、ローズマリー、タイムをのせる。

❻ 220℃に予熱したオーブンで約70分焼く。途中でたまに取り出し、鶏の皮にオリーブオイル（分量外）を塗りオーブンに戻す。野菜が焦げてくるようなら、このタイミングで裏返す。

❼ 鶏肉に火が通っているのを確認し、器に盛り付ける。❷でとっておいたレモンの皮に塩（レモン塩用）大さじ1を加えて混ぜ合わせて添える。お好みで切り分けた肉、野菜につけて召し上がってください。

やっぱり冬に食べたい！
みんなで温まる洋風鍋

梅干しが隠し味！

レシピ2 焼き海苔とアサリの洋風鍋

（4,500mℓ 直径24cmホーロー鍋）

材料

- アサリ（砂抜き済み）……500g
- オリーブオイル……大さじ1
- ニンニク（みじん切り）……2片分
- 白ワイン……200mℓ
- 水……1,200mℓ
- 焼き海苔……10枚
- 梅干し……6個
- 塩……小さじ1/2
- チンゲン菜……1袋
- レタス……1/2個
- トマト……2個
- エリンギ……2本
- スパゲッティ（硬めに茹でる）……乾燥時200g分
- ピザ用チーズ……200～300g

作り方

❶ チンゲン菜、レタス、トマトは食べやすい大きさに切る。エリンギは縦に5mm厚に切る。

❷ 鍋にオリーブオイル、ニンニクを入れて中火にかけ、香りがたったらアサリを加えてさっと炒めて白ワインを加えて強火で加熱。アサリの口が開いたら水を加える。

❸ 煮立ったら弱火にし、海苔を適当にちぎって加え、海苔がスープに溶けてなじんだら❶とスパゲッティの適量を加えて火を通す（スパゲッティは締め用に適量を残す）。

❹ 残ったスープにスパゲッティを入れ、ピザ用チーズを全体に散らし、ふたをしてチーズが溶けるまで蒸し焼きにしたらでき上がり。

※卓上のコンロで温めながら、随時野菜やパスタを加えて召し上がってください。水分が少なくなったら、水適量を加え、味が薄くなるようなら塩で調味してください。お好みでコンソメキューブやブイヨン、梅干しを加えてもおいしくなります。

ちょっぴり大人のデザートで、ほっとひと息

レシピ3 焼きリンゴ ゴルゴンゾーラチーズスキレット（9インチスキレット&カバー）

材料

- リンゴ（紅玉がおすすめ）……2個
- 無塩バター……20g
- ゴルゴンゾーラチーズ（ドルチェ）……30g
- ハチミツ……大さじ1程度

作り方

❶ リンゴはきれいに洗い、皮付きのまま1個を8等分のくし切りにして芯を切り取る。

❷ スキレットにバターを入れて中火にかけて溶かし、❶の切り口を下にして加え、たまに裏返しながら両面に焼き色が付くまで焼く。

❸ しんなりとしてきたら火を止め、リンゴをきれいに並べ直し、手で小さくちぎったゴルゴンゾーラチーズを全体に振る。ふたをして弱火にかけ、チーズが溶けるまで1分弱蒸し焼きにする。

❹ スキレットのままテーブルに出し、ハチミツを回しかけたらでき上がり。

レシピ4 ホットワイン（約6人分）

材料

- 赤ワイン……750mℓ
- オレンジ……2個
- ハチミツ……大さじ2〜3
- クローブ……10粒
- カルダモン（パウダー）……小さじ1/2
- シナモン（パウダー）……小さじ1/4
- ドライオレンジピール……適量
- シナモンスティック……6本

作り方

❶ オレンジは横半分に切り、薄い輪切りを6枚切り取り、残りは果汁を搾る。

❷ 鍋に赤ワイン、ハチミツ、クローブ、カルダモン（パウダー）、シナモン（パウダー）を入れて強火にかけ、ひと煮立ちさせる。

❸ 弱火にして❶の果汁を加えて混ぜ合わせ、5分ほど温めたら、❶のスライスオレンジを加え、火を止める。

❹ カップにオレンジピール、❸のスライスオレンジを入れ、❸を注ぎ入れ、シナモンスティックを添える。

※煮立てる加減はお好みで。アルコールを飛ばしたいなら長めに煮てください。

ガス安全 ガスをお使いの皆様へ

ガスを使うときに知っててほしい4つのポイント

ガス安全広報キャラクター 我須野（がすの）一家

経済産業省 Ministry of Economy, Trade and Industry

詳しく知りたい方はこちらにアクセス！ ガスについて我須野一家が教えてくれます

あなたの日頃のチェックで安全&快適にガスを使いましょう。

一酸化炭素（CO）中毒事故を防ぐために

- ☑ 十分な換気をしていますか？
- ☑ 古いガス機器を安全型のガス機器へ交換されていますか？

ガス漏えいによる爆発、火災事故を防ぐために

- ☑ 天ぷら油火災や、着衣着火事故が起きぬようガスコンロを正しく使っていますか？
- ☑ 形状にあった適切な接続具を使っていますか？