

MAIKOARAKI

荒木真衣子 (Maiko Araki) 経歴 フードスタイリスト / テーブルコーディネーター / 料理家

佐賀県嬉野市出身。12月24日生まれ。

江戸時代に佐世保市大塔町で新田干拓を行った折原孫左衛門の子孫。

骨董愛好家の父、美食家の母の影響を受け、幼少期より食器や鍋を自ら購入するほど器に魅了される。学生時代からファッション・インテリア・音楽などクリエイティブな分野に興味を持つ。

キャリアの歩み

1994年 有田でテーブルコーディネートと出会い、その美意識と演出法に感銘を受ける。

学んできた茶道・生け花・日本舞踊・三味線などの要素を「食卓の小宇宙」に表現できると確信し、テーブルコーディネートの先駆者である **岩尾智子・福田雅子両氏に師事**。

同年、武蔵野美術大学短期大学部に入学。(ディスプレイデザイン専攻)

テーブルコーディネーターとしての活動初年度から才能を発揮し、以降 **15年間連続でテーブルコーディネートコンテストに入選**。他多数の受賞歴。

1996年「読売新聞社主催 第2回 私のテーブル大賞」で **大賞受賞**。

以来、有田焼・波佐見焼を中心に、企業・美術館・ショールームのテーブルコーディネート、カタログスタイリング、フードスタイリングを手がける。同年コーディネーターに専念するために短期大学中退。

2004年より **株式会社workshop Y'sk (有田町) にてテーブルコーディネート講師を務める**。

また康創窯をはじめとする商社・窯元のコーディネートを担当。

2008年「東京ドーム・テーブルウェアフェスティバル 第16回 テーブルウェア大賞」にて **服部幸應審査員賞受賞**。

2009年 **食空間コーディネーター資格取得**。

2011年 撮影・スタイリングスタジオ兼イベントギャラリー「**la casa MARIA (ラカーサマリア)**」をオープン。

主要な活動

・2013年 九州国立博物館「酒井田柿右衛門展 受け継がれる技と美」にて **テーブルコーディネート担当**。

・源右衛門窯ショールームの女性社員向けコーディネート講師を担当。

・2016年 佐賀県九州陶磁文化館「人間国宝と三右衛門」特別企画展にて **テーブルコーディネート担当・ギャラリートーク司会**。

・東京ドーム テーブルウェアフェスティバル「有田焼400年 ARITA EPISODE2」ブースのコーディネート担当。またアリーナでのコーディネートセミナーを担当

・「嬉野茶時」プロジェクト立ち上げメンバーとして、器のセレクト・スタイリング・茶寮メニュー開発を担当。

・2018年 山口県の老舗企業「株式会社三和」のインテリアショールーム「ギャラリー宇部」のビジュアルコンサルタントとしてブランディングを担当。

・2021年「テーブルウェアフェスティバル2021オンライン」にて、有田焼産地特集のスタイリング・テーブルコーディネート解説動画を担当。

・NHK「あさイチ」出演（佐賀特集・肥前吉田焼を使ったテーブルコーディネートレッスン）。

・佐賀県窯業技術センター事業家支援セミナー（テーブルコーディネート・フードスタイリング）講師を務める。

・2022年よりINPIT知財相談窓口 食の専門家に就任。

近年は、**企業や産地のレシピ開発** ホテルオークラハウステンボスでの**肥前吉田焼ディスプレイ**、**ジャパネットたかたのCMスタイリング**など食空間全般を魅力的に発信する活動をしている。