

ミセス

3

March 2015 No.723

昭和37年3月15日第三種郵便物認可
2015年2月6日発行・発売（毎月7日発行・発売）
ミセス通巻第723号

ヘアスタイルで
新鮮になる！

滝川クリステル×

“Twiggy”ヘアスタイリスト

松浦美穂

髪を切るということ

松田美由紀

サロンに持っていきたい

「ヘアスタイルブック」

ジョン特集 |

トレンドを
分スタイルに！

夏、はずせない
キーワードとは？

妻であり、そして仕事を持つこと

歩・熊野古道の旅

は苦みの山菜料理

ス房子・花のティータイム

花咲くころに

リ／有元葉子・ちらしずし／

春の小鉢／郷土雑

World

ワールド

今月のテーマは、陶芸家です

Paris

文・水戸真理子 Mariko Mito
(本誌パリ支局)
撮影・濱 千恵子 Chieko Hama

イラストを描くように繊細な世界を磁器で表現したパスカル・モラン
Pascale Morin

パリ16区の閑静な住宅街にアトリエを持つパスカル・モランさんは、セラミックの造形芸術家として活躍するパリジェンヌ。自身のルーツであるブルターニュ地方の豊かな自然に魅せられ、あじさい、アーティチョーク、地衣類など、植物を題材にした磁器のオブジェやアクセサリを制作している。パリ装飾芸術美術館のミュージアムショップをはじめ、ニューヨークやロサンゼルスでも作品が取り扱われるほど、その実力が認められている。



るが、デビューは意外にも遅く、本格的な活動がスタートしたのは数年前のことだった。

もともと、アーティスティックな職業に携わってきた彼女は、20年以上のキャリアを持つイラストレーターでもあり、テキスタイル、広告、雑誌などの仕事も手がけている。2010年より、国内外のアートサロンや展覧会で、「BY-RITA, Création Pascale Morin (バイリタ、クレアシオン・パスカル・モラン)」の名前を冠したオブジェを発表するようになり、徐々に反響を得ていったそうだ。作品に見られるディテールの繊細さは目をみはるもので、花びらの一枚一枚が生きたように表現され、磁器とは思えないほど。素材の白をそのまま生かしたピュアで洗練された雰囲気も魅力である。

アポイントを取れば、アトリエ兼ショールームで作品を入手することも可能なので、興味のあるかたはまずお問合せを!



●BY-RITA, Création Pascale Morin
92 rue Boileau, 75016 Paris
Tel.33(フランス)-1-42-15-00-79
Email: info@by-rita.com
<http://www.by-rita.com>
要予約(フランス語または英語)。

1.原材料となる粘土に水を含ませながら器用に花びらの形を作っていくモランさんの手。2.ポエティックな雰囲気を漂わせる完成品のフラワーポウル。330ユーロ(約44,720円)。3.アトリエの壁に飾られた作品群。4.造形芸術家のモランさん。身につけているネックレスも彼女の作品。



New York

文、撮影・ギンガリチ康子 Yasuko Gingerich

日本の伝統に
モダンな色を重ねる陶芸家
Shino Takeda

ここ数年、ニューヨークのセレクトショップで見かけるユニークで洗練された陶器の数々。その中でもひととき目を引いたのが、日本人陶芸家Shino Takeda(竹田紫乃)さんの作品だった。優しい水彩画のような色合いのほっこりした作風は、温かみがあり心が和む。彼女が現在作陶する場所は、ブ



ルックリンのグリーンポイント地区にあるアーティストビルディング内のスタジオで、何人かの地元の陶芸アーティストたちとシェアしている。九州出身のShinoさんは、骨董好きの祖父と、アートと陶器のコレクターである母の影響で、幼い頃から焼き物の世界に触れて育ってきたという。もともとダンス留学で訪れたニューヨークで、好きな料理に合う器を作ろうと基礎から陶芸を学び、日々作陶に熱中した。陶芸を始めて5年、今や、彼女の作品を気に入ったニューヨークの最先端ショップやインテリア会社からオブジェの注文を受けるなど、新進陶芸家として注目されている。「手に持ったときのちょうどいい重さ、花瓶にもドレッシング入れにもなる使い勝手のよさを大切にしている」と話す。四季の自然にインスパイアされた繊細な色のハーモニーの彼女の作品が、ニューヨークの人たちの日常を彩りはじめています。



●Shino Takeda
<http://www.shinotakeda.com>

1.手びねりで器の形を整えるShinoさん。ほとんど毎日のように工房で作陶している。2.それぞれ違う表情を持つスプーン。使いみちはアイディア次第、人気アイテムの一つ。3.重ねて使っても楽しめる丸皿のシリーズ。4.おちょこ、料理のディップ入れなど、食卓のすてきなアクセントにもなりそう。

