

**Found
MUJI**

日本の生活道具

日本の生活道具

日本の生活道具の変遷を眺めてみると、時代の移り変わりとともに必要な機能や素材などが置き換えられ、変化してきたものが数多くあります。

昔の家庭や店では当たり前にあったけれど次第に使われなくなった物を、もう一度現代の生活にあてはめてみると新鮮に見えてきます。

ひとつひとつの時代背景を学びながら、よい道具とは何かを考えてみたいと思います。

The daily household goods of Japan

Taking a look at the history of daily household goods in Japan, it is clear that time brings change. Goods and utensils evolve as the functions required of them and the materials they are made from are altered or replaced.

Items that were commonplace in homes and shops in bygone days, but had gradually fallen into disuse, may today appear surprisingly fresh and suitable for use.

In this issue of Found MUJI, we consider what makes for a good utensil or household item, while also learning a little about the historical background of each item.



汽車土瓶

明治時代に始まった駅弁の販売とともに、お茶を提供するために生まれた「汽車土瓶」。陶器で作られていますが、使い捨て容器として使われていた為、非常に簡易な作りです。持ち手が針金で、コップになる蓋も密閉ではありません。

プラスチック容器が登場した昭和30年代頃まで信楽や益子など全国の陶器の産地で作られていました。

陶器製で使い捨てとは、今聞くと贅沢に感じますが海外では現在でも使い捨ての陶器やガラスの器を使用している地域はあります。陶器は使い終わると砕いて埋めたり、ガラスは再生できます。洗わずに捨てることで水の節約になるという考えも地域によってはあるそうです。

「使い捨てる」容器を再び陶器製にしてみたら、使い捨てることの意味が別の視点では環境に優しい、という見え方になるのかもしれない。

Kisha dobin (Earthenware teapot used on trains)

Sales of the first *ekiben* (station lunch boxes) in the Meiji era (1868-1912) were accompanied by *kisha dobin*, earthenware teapots used to provide tea on trains. Although they were ceramic, they were of a very simple construction since they were intended to be used as disposable containers. The handle is made of wire, and the lid to the pot, which also serves as the teacup, is not airtight. Until plastic containers appeared in the mid-1950s, ceramic teapots like this were made around the country in places like Shigaraki and Mashiko.

Although today it may sound extravagant to use ceramic items disposably, in actual fact there are still regions around the world that use ceramic and glass as disposable containers. After use, you can crush and bury them, or recycle the glass. There is also the notion in some regions that throwing these items away without washing helps to conserve water.

If “disposable” containers were to be made of ceramic once again, from a certain perspective, throwing something away could take on an environmentally friendly meaning.



酒用カップ

日本酒が1合入るガラスカップです。多くの大衆酒場ではガラスコップに酒を入れて提供されていましたが、それをそのまま購入できて飲めるようにと1960年代に登場しました。

駅の売店や自動販売機でも販売され、酒が手軽にどこでも飲むことができるという今で言うファストフードのような新しいスタイルの提案から生まれた商品でした。

カップ酒は現在も親しまれていますが生産量は年々減っています。飲み終えても他の用途に 使いやすいガラス製の容器は、この先も残り続けて欲しいもののひとつです。

Sake cup

This glass cup holds one serving of *ichi-go* (180ml) sake. Most working-class pubs in Japan have long served sake in glass cups, but in the 1960s, a new way of buying sake, packaged in glass cups at stores, appeared. These cups were also sold at station kiosks and in vending machines, conceived as a product that would enable a new style of drinking, like fast food today, where sake could be easily consumed anywhere.

The one-serving glass sake cup is still in use today, but production continues to decline year by year. We hope that these glass containers, which can easily be put to other uses after drinking the sake, will live on into the future.



生活の布

漉し袋 (だしこし袋)

まだ調理家電がなかった時代、^{だし}出汁を漉したり果物を絞ったり、様々な調理で布は活躍していました。1960年代頃の生活雑誌を見ると、「漉し袋を数種類常備しておく、出汁をとるにも、オレンジを絞るのも、コーヒーを淹れるのも便利です。」と紹介されています。現在の生活では出汁はパック、果物はジューサー、コーヒーはコーヒーメーカーと便利な道具があります。海外の食文化や調理家電の進化によって日本の家庭料理の幅も広がり、調理器具も多岐に渡るようになりましたが、漉し袋が布目の粗さ別に数枚あれば基本的なことができ、省スペースにつながります。一手間かけ、少し不便なことが当たり前だった台所仕事は、時代を一巡して今の生活にも適しているのではないのでしょうか。

手拭

洗顔、入浴、被りものなどに使われていた手拭は、元の素材が麻だったものが木綿の普及とともに各地の木綿の産地で作られるようになり、^{あざ}白い晒しだったものが、汚れが目立ちにくい染物、柄物に変わっていきました。現在は、入浴や洗顔の際使うものはほとんどがタオルに置きかわり、実用というよりも土産や記念品などで広く親しまれていますが、便利で万能な布として生活の様々な場面で活躍します。

General purpose cloths

Koshi-bukuro (Straining bag)

In the days when there were no electrical cooking appliances, cloths were often used for various cooking purposes such as straining soup stock or squeezing fruits. Lifestyle magazines from the 1960s sung their praises, noting that, “If you keep several types of *koshi-bukuro*, at home you’ll find they come in handy for all your needs, from making soup stock to squeezing oranges, and brewing coffee.”

Fast forward to today, and now we have convenient items and tools to hand, such as packets of soup stock, fruit juicers, and coffee makers. With the influence of global food culture and the evolution of cooking appliances, the scope of Japanese home cooking has expanded and cooking utensils have become increasingly diverse. However, if you have some *koshi-bukuro* of varying degrees of coarseness, you will find that you can do the basics in the kitchen and also save space. You might say that kitchen work, which once used to take a lot of effort and be a little inconvenient, has come full circle and now resonates with our everyday lives.

Tenugui (Hand towel)

Originally used for washing the face, bathing, and covering the head, the original material for *tenugui* hand towels was hemp, but as cotton became more readily available, these towels were made in cotton-producing regions. What were originally bleached white fabrics came to be dyed and incorporated various patterns, so they were less likely to show dirt. Today, *tenugui* have mostly been replaced by conventional towels for bathing and face washing, but beyond practical use their popularity has grown widely as souvenirs and mementos. Nonetheless, they are still used in various scenes in daily life as a kind of handy, multi-purpose cloth.



行平鍋 (伊賀焼行平鍋)

蓋、持ち手、注ぎ口のついた小ぶりの土鍋です。

主にお粥を炊く際に使うものですが、熱が緩やかに伝わる為、煮物やご飯、スープ、お茶の煮出し、一人用の鍋など多くの調理に使え、そのまま食卓に出すこともできます。

現在はアルミ製のものが主流で、陶器製はあまり見かけなくなりましたが、小ぶりで深さもある陶器製の行平鍋はアルミ製のものとはまた違う幅広い用途で重宝します。

Yukihiranabe (Earthenware hotpot)

This is a small earthenware pot with a lid, handle, and spout. Its main use is for cooking rice porridge, but given that it conducts heat gently, it can be put to many other cooking uses, including stews and rice, as well as soup and tea. It is ideal for preparing meals for one person and can be served directly on the table.

Today aluminium pots are most widely available, and ceramic pots are not as common as they once were, but the small and deep ceramic *yukihiranabe* is a kitchen treasure that lends itself to a wide range of uses unlike those of its aluminium counterparts.



ほうろく
手焙烙 (伊賀焼焙烙)

100年以上前からある、お茶やごま、豆、米、塩などを煎る素焼きの土鍋の一種です。

現在は、あまり見かけなくなった道具のひとつですが、今でも万古焼の産地 三重県などで作られています。

「煎る」ための道具なのであまり使われなくなったのかもしれませんが、現代の暮らしでは、お茶やコーヒー豆を自分好みに焙煎したり、ナッツや穀物を煎ってグラノーラを手作りするなど、従来の使われ方以外にも使い道や用途が色々見つかりそうな道具です。

Tehoroku (Igayaki ware earthenware baking pan)

For more than 100 years, this type of unglazed earthenware pot has been used to roast tea, sesame, beans, rice, and salt. Although these pots are rarely seen today, they are still produced in Mie Prefecture, where Bankoyaki ware is made, and other regions.

Their purpose as a utensil for roasting is perhaps the reason they have fallen out of use, but in today's world they can be used in a variety of ways other than the traditional method intended, such as roasting tea and coffee beans to your own liking, or roasting nuts and grains to create hand-made granola.



茶碗かご

キッチンの水切りかごと言えばステンレス製のものが主流ですが、昔は細い竹やシダの茎を編んだかごが使われていました。底面に脚がついているので風通しが良い作りではありますが、金属製のものとは違い、濡れた器を入れたままにしておくと、かごにカビが生えることもあります。

底面に敷いた布巾を頻繁に交換したり、洗った器をできるだけ早く拭いて片付けるなどの一手間が必要ですが、器をかごにあげた時の静かな佇まいが良い道具です。

Chawan-kago (Teacup basket)

Today, stainless-steel dish drainers are a common sight in most kitchens, but in days gone by woven baskets made of thin bamboo or fern stems were used. The legs on the base ensure good ventilation, but unlike metal drainers, if you leave a damp cup in the basket, it can make the basket mouldy.

Although they require some effort, such as changing the cloth on the bottom of the basket frequently and quickly wiping dry the crockery placed in the basket and putting it away, they are a serviceable utensil with a calming appearance when you place crockery in them.



箸立て

昔の食卓や食堂にはどこにでもあった箸立てです。

現在はフォークやスプーンも日常的に使うため、横置き型のカトラリーケースも多く見かけますが、横置きのものよりも省スペースで小さなキッチンや食器棚にも効率よく収納できる道具です。

昔の箸立ては主に竹筒や木、陶器製で、使うときだけ食器棚から食卓に出して使うものでした。陶器製の箸立ては適度な重みがあるので、箸だけでなく調理道具を立てておくのにも便利です。

Chopstick stand

Chopstick stands used to be a familiar sight at home or in canteens. Now that forks and spoons are also used on a daily basis you will find many horizontal cutlery cases these days. However, this vertical chopstick stand offers greater space-saving than its horizontal counterparts and enables chopsticks and cutlery to be stored efficiently in small kitchens and cupboards.

In the past, chopstick stands were mainly made of bamboo cylinders, or wood, or ceramics, and were only used when they were brought out from the cupboard to the dining table. Ceramic chopstick stands have a moderate weight, making them a practical option for holding not only chopsticks but also cooking utensils.



飲料瓶

飲み終えた瓶を回収して再利用する仕組みが、酒屋や牛乳販売店にはありました。業務用の飲料瓶は昭和30年代以降プラスチック製のものが多くなり、ガラス製の瓶を見かけることが次第に少なくなりましたが、現在は、世の中のサステナブルな活動の流れに応じて再生可能なガラスが見直されています。プラスチック容器を廃止して、ガラス瓶を製品に採用する気運が高まっています。

Drink bottles

Liquor stores and milk stores both used to have systems in place to collect and reuse empty glass bottles. From the mid-1950s onwards, commercial-use bottles moved from glass to plastic, and the glass ones gradually disappeared. Today, however, reusable glass is being re-evaluated as part of sustainability initiatives around the world, with momentum growing to abolish plastic containers and get back to using glass bottles.



片口

縁の片側に液体の注ぎ口がついている器です。陶磁器製のほか、漆器や金属製のものもあります。

酒や醤油を量り売りする店では1杯で1合、2合、と量れるような計器としても使われていました。料理の器としても親しまれている片口ですが、用途にあわせて選ぶとより便利になります。

口が長く、注いだ時にきれがよい形の場合は、酒器やコーヒーのドリップなどにも使うことができます。また、主に料理の器として使うなら注ぎ口が小さく、鉢として料理を盛りやすい間口や深さのある形が最適です。

形によって選ぶ楽しみも広がる器です。

***Katakuchi* (Lipped bowl)**

This bowl has a lip on one side for pouring liquids. In addition to ceramic versions, it is also possible to find the same style in lacquerware or metal. At stores selling sake and soy sauce, it was also used as a measuring cup, being made in different sizes of 1 or 2 go (180ml or 360ml). It is still popular as service-ware for meals, but it can be more useful depending on what you need it for.

Those with a longer lip and a sleek shape for pouring can also be used as a sake carafe or for drip brewing coffee. If you are using it mainly as service-ware, then a shorter lip is better, and the best shape is one with a circumference and depth that make it more bowl-like and easier for serving food. It can be fun to choose the shape you want.



蠅帳 (食卓カバー)

梅雨から夏にかけて食べ物をハエや埃から守るための道具です。

風通しのよい金網や布張りのできた小さな棚のような形状のものから、昭和の時代では、傘のような折りたたみ式の卓上用蠅帳が広く使われていました。現在はあまり見かけなくなりましたが、食べ物を一時的に守ることができ、使わない時は折りたためば場所も取らないため、今の時代でも使える道具のひとつです。

Fly net (Cotton mesh plate cover)

From the rainy season through the summer, this item is ideal for protecting food from flies and dust. They were made from wire mesh that is well ventilated, or covered with woven fabric in a pattern that resembles a series of tiny shelves, and from the 1920s onwards nets that could be folded away just like an umbrella were a ubiquitous presence on dining tables around the country. Although they are no longer in great demand, they are nonetheless still a relevant and usable utensil in this day and age, as they can temporarily protect food and also be folded away to save space when not in use.



座布団

現在でも旅館や座敷のある飲食店、畳の部屋などで使われている座布団ですが、住宅に畳の部屋が減少したことで座布団を使う場面も減っています。

座布団とは字のごとく「座するための敷布団」という意味で、布団と同様に季節や目的に応じて麻や絹、木綿など様々な素材で作られました。また住宅様式の変化とともに使用場所の広さや目的によって色々なサイズがあります。主に団地サイズと呼ばれる銘仙判、落語家の高座で使われる大ぶりの夫婦判、人が集まる茶席で正座した際におさまりのよいコンパクトな茶席判など、用途別に多彩な種類があります。

座布団は、重ねて部屋の隅に置いておけば省スペースで大勢人が来た時でも対応でき、並べれば昼寝するのに最適な小さな敷布団になります。小さな寸法の場合は椅子敷きにしたり、現在の生活様式でも多様に使うことができます。

Zabuton (Floor cushion)

The *zabuton* floor cushion can still be seen today in traditional *ryokan* inns and Japanese-style restaurants, as well as in other *tatami* rooms. However, as fewer homes have *tatami* rooms these days, so too has use of these cushions declined.

The characters for *zabuton* literally mean “a mattress (futon) for sitting on” and like futons, they have been made of various materials such as linen, silk, and cotton, depending on the season and purpose. In addition, as housing styles have changed, the variation in sizes has increased to match the size of the space to be used and the intended purpose. There are various types depending on use, such as the *meisenban*, known colloquially as “social housing size,” the larger *meotoban*, which is the cushion of choice for *rakugo* comic storytellers, and the compact *chasekiban*, which is comfortable when kneeling formally on the floor at a tea ceremony where many people gather.

Zabuton cushions can be stacked in the corner of a room to save space until they need to be laid out to accommodate large numbers of visitors. They can also be lined up to make a small mattress perfect for taking a quick nap, and small ones can be used as a chair cushions. They can be adapted to all scenarios in modern-day living.



たらい

水を溜めて作業をするための道具で、洗濯機が普及する前に洗濯用に使われていたことで知られています。本来は手洗いや洗面などにも使われていたそうですが、現在は用途に応じて様々な素材、大きさのものがああります。ランドリーバスケットやアウトドア、足湯、ペットの入浴用など汎用性のある道具です。

Washbowl

This is a utensil for collecting and working with water, and is known for having been used to wash clothes before washing machines became a part of daily life. Originally, they were also used as a bowl for washing hands and faces, and today they are made of various materials and sizes to match different usage scenarios. This is a bowl with great versatility, including use as a laundry basket, outdoor bowl, footbath, or pet bath.



脱衣かご

旅館や公衆浴場などでよく見かけた脱衣所のかごです。

上げ底になっていて通気性を良くする工夫がされてます。現在は安価なプラスチック製に置きかわり、見かけることが少なくなりましたが、タイル張りの浴場に人の手で編んだかごがたくさん並んでいる光景は情緒があります。

Clothes basket

This basket is often seen in changing rooms in *ryokan* inns and public bathhouses. It is designed to have a raised bottom, so as to improve ventilation. Today these baskets are rarely seen, having largely been replaced by inexpensive plastic versions. However, the sight of many of these hand-woven baskets lined up against the tiles of a bathroom is one that warms the heart.



湯かご

温泉街で地元の人や宿泊客がお風呂に行く時、タオルや石鹸を入れて持ち運ぶかごとして使われていた道具です。似た形状の手つきのかごは、山菜やいちごなどの収穫かごとして農業では使われているものの、一般的な生活の場面ではあまり見かけないものですが、様々な場面で活躍が期待できます。収納したまま簡易に持ち運べる道具として、家の中でも重宝する道具です。

Yukago (Bathing goods basket)

These baskets were used to carry towels and soap when locals or visitors would go to the baths in a hot spring town. Other similarly shaped baskets with handles are also used in agriculture as harvest baskets to gather such produce as wild vegetables and strawberries. Although these baskets are not commonly seen in daily life, they are used in a variety of situations. Easy to carry around with things stored inside, they are valuable to have in the house.



木箱 (茶箱)

売り物の茶葉を保管するものとして作られている道具です。内側にトタン、板の継ぎ目には紙が貼ってあります。茶葉を湿気や害虫から守ります。元は陶器製の壺だったものが運ぶ際に木製の方が適していたため、茶葉の生産地を中心に木箱の生産が盛んになりました。本来は業務用の道具ですが、茶葉同様に湿気や害虫を嫌う衣類を収納するのに適しています。

Wooden box (Tea chest)

This box is made to store tea leaves for sale. The inside is made of corrugated metal, and the joints of the boards are covered with paper. This construction protects the tea leaves from moisture and pests. Originally, tea was stored in ceramic urns, but as wooden chests were better suited to transporting tea leaves, the production of wooden boxes became popular, particularly in tea-producing regions. Although originally intended for professional use, they are also suitable for storing clothing, keeping out moisture and pests, just as they do for tea leaves.





汽車土瓶

44516003 飴
約直径10×高さ10cm 消費税込 1,990円

44516010 白
約直径10×高さ10cm 消費税込 1,990円



竹茶碗かご

44516256 大
約直径37×高さ15cm
消費税込 19,900円

44516263 小
約直径27.5×高さ14.5cm
消費税込 13,900円



綿だしこし袋

44516027 晒
大/約幅31×長さ31cm
消費税込 1,990円

44516034 晒
小/約幅24×長さ24cm
消費税込 1,790円

綿ガーゼだしこし袋

44516041 薄手
大/約幅31×長さ31cm
消費税込 1,490円

44516058 薄手
小/約幅24×長さ24cm
消費税込 1,290円

綿綾織だしこし布

44516065
約幅31×長さ31cm
消費税込 1,490円



小久慈焼箸立て

44516232
約直径7.5×高さ12cm
消費税込 2,490円

ヤマザクラ杓子

44516126
約幅6×長さ21cm
消費税込 1,290円

ヤマザクラターナー

44516133
約幅6×長さ25cm
消費税込 1,190円

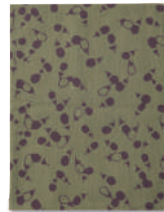
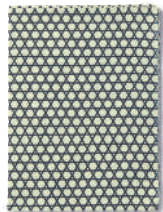
竹箆丸皮つき

02440732 大
約長さ27.5cm
消費税込 1,790円

02440749 小
約長さ23.5cm
消費税込 1,690円

竹菓子フォーク

02440770
約長さ14.5cm
消費税込 990円



綿もちふきん

44516072
約幅70×長さ70cm
消費税込 2,990円

注染手ぬぐい

44516287 籠目
約幅37×長さ98cm
消費税込 1,590円

44516294 ひょうたん
約幅37×長さ98cm
消費税込 1,590円

44516317 ナス
約幅37×長さ98cm
消費税込 1,590円



徳利

82240801 クリア
180ml 消費税込 290円

82240825 グリーン
180ml 消費税込 290円

82240818 茶
180ml 消費税込 290円

酒用カップ

82240771 クリア
180ml 消費税込 190円



伊賀焼行平鍋

44516249
900ml 消費税込 2,990円

伊賀焼焙烙

38972600
約幅21×奥行12×高さ10cm 消費税込 3,990円



牛乳びん

82240863 大
900ml 消費税込 490円

82240870 中
500ml 消費税込 350円

82240856 小
200ml 消費税込 290円

ヨーグルトびん

82240887
90ml 消費税込 250円



小久慈焼片口

38671862 大
約幅20×奥行17×高さ7cm 消費税込 3,490円

44516218 中
約幅15×奥行12×高さ6.5cm 消費税込 2,490円

44516225 小
約幅12.5×奥行10×高さ5.5cm 消費税込 1,990円



食卓カバー

44515990
約幅43×奥行43×高さ25cm
消費税込 2,900円

綿麻座布団

44516157 白
約幅40×長さ34cm
消費税込 3,990円

44516164 茶
約幅40×長さ34cm
消費税込 3,990円

44516171 紺
約幅40×長さ34cm
消費税込 3,990円



トタンたらい

44516096
約直径48×高さ10cm
消費税込 3,990円

トタン柄杓ひしゃく

44516102
約直径9×高さ5cm/約全長40cm
(取っ手含む)
消費税込 990円

籐脱衣かご

44516089
約幅46×奥行42×高さ24cm
消費税込 4,490円

竹湯かご

44516270
約直径22×高さ27.5cm
(取っ手含む)
消費税込 7,900円



杉木箱

44516201
約幅52×奥行36×高さ22cm
消費税込 10,990円

44516195
約幅43×奥行30×高さ31cm
消費税込 9,990円

44516188
約幅35×奥行24×高さ25cm
消費税込 7,990円

Found MUJI

無印良品はもともと、ものをつくるというよりは、「探す、見つけ出す」という姿勢で生活を見つめてきました。永く、すたれることなく活かされてきた日用品を、世界中から探し出し、それを生活や文化、習慣の変化にあわせて少しだけ改良し、適正な価格で再生してきました。

2003年からは、この活動を「Found MUJI(見出されたMUJI)」と名付け、さらに世界の細部にまで入り込みながらよいものを探す旅をはじめました。見出されたものたちの中には、そのままの品質ではわたしたちの生活に入りにくいものもあります。それらを今の生活の品質基準に合わせて、作者と対話しながら改良し、無印良品のものとして仕立て直します。

よいものを探す目を磨き、そのもののエッセンスを残しつつ、それらを現代の生活に合わせてさらによくしていく。その活動Found MUJIの起点が、青山に誕生しました。

Found MUJIは、無印良品と皆様が一緒になって行う活動です。

Found MUJI

‘Searching and Finding’ has been MUJI’s perspective on daily life since the beginning. Instead of creating new products from scratch, much-loved everyday items are found from around the world. MUJI then slightly alters the found products and sets fair prices to suit different lifestyles and cultures.

‘Found MUJI’ is about closely looking into ways of living. It’s about appreciating the values and the communication we have with the makers. Based on this, we produce items that would meet the standards that MUJI is renowned for.

Found MUJI began in Aoyama in 2003. To this day, it remains a place for cultivating a perceptive attitude to finding and integrating the essence of enduring everyday items into the lifestyles of today.

Join us as we continue our Found MUJI journey.

Found MUJI 日本の生活道具

開催期間：
2021年6月25日(金)ー8月26日(木) Found MUJI 青山/渋谷西武/ネットストア
2021年7月9日(金)ー9月9日(木) シエスタハコダテ/札幌バルコ/直江津/銀座/東京有明/丸井吉祥寺/テラスモール湘南/名古屋名鉄百貨店/イオンモールKYOTO/京都BAL/グランフロント大阪/心斎橋バルコ/神戸BAL/広島バルコ/MUJIキャナルシティ博多

www.muji.net/foundmuji

株式会社 良品計画 〒170-8424 東京都豊島区東池袋4丁目26番3号 ○掲載商品の仕様・デザイン等は予告無く変更する場合がございます。予めご了承ください。○印刷の都合上、多少実物と色・仕様が異なる場合がございます。○カタログ発行2021年6月