

**Found
MUJI**

益子、萬古、砥部、萩

日本の器

益子、萬古、砥部、萩

世界の国々と比べても全国各地に産地が分布しており、その特徴や趣も多種多様な焼き物の国、日本。

日本の焼き物の歴史は古く、遡れば縄文土器の時代から各地で土器づくりが行われてきました。やがて中国や朝鮮半島から製陶技術が伝えられたことにより、さまざまな技法で多様な焼き物がつくられるようになりました。さらに江戸時代に入ると陶石が発見され磁器がつくられるようになり、それぞれの地域の自然環境、資源をいかした窯業が発展していきました。

各地を巡ると、同じ日用食器をつくっていても、窯場で使われている道具にはそれぞれの工夫があり、土や技法の違いがみられ、興味深いです。

Found MUJI青山では2012年から日本の焼き物の産地10カ所の器を継続的に紹介しています。その中から今回は4つの産地、栃木県・益子焼、三重県・萬古焼、愛媛県・砥部焼、山口県・萩焼の陶磁器をご紹介します。

UTSUWA — Japanese Tableware

Mashiko, Banko, Tobe, and Hagi Wares

Crafted at sites scattered throughout the country, the pottery of Japan shows some of the most varied range of features and designs in the world.

Pottery has a long history in Japan with earthenware production stretching back as far as the ancient Jomon period (around 16000 years ago). With the introduction of ceramic production techniques from China and the Korean Peninsula, came a diverse range of wares crafted by such techniques. The discovery of porcelain stone in the Edo period (1603–1868) led to the production of porcelain, and since kilns tended to utilise the natural environment and available resources, wares that reflect its surroundings began to flourish. Exploring the many crafting locations all over Japan reveals a fascinating range of tools, clay and techniques used, even though similar types of everyday tableware are produced at the different kilns.

Since 2012, Found MUJI Aoyama has featured pottery from ten kilns in Japan. This time, we revisit four of the ten regions: Mashiko ware from Tochigi Prefecture, Banko ware from Mie Prefecture, Tobe ware from Ehime Prefecture and Hagi ware from Yamaguchi Prefecture.



萩焼

山口県・萩市

Hagi ware

Hagi, Yamaguchi Prefecture

益子焼

栃木県・益子町

Mashiko ware

Mashiko, Tochigi Prefecture

萬古焼

三重県・菰野町

Banko ware

Komono, Mie Prefecture

砥部焼

愛媛県・砥部町

Tobe ware

Tobe, Ehime Prefecture



益子焼
Mashiko ware



萬古焼
Banko ware



砥部焼
Tobe ware



萩焼
Hagi ware



益子焼（栃木県・益子町）

関東平野の北東部に位置する益子町。田畑の広がる平野の背後には雨巻山や芳賀富士などの山々が見えます。7世紀ごろから作られていた須恵器(陶質土器)は一度は廃れたものの、江戸時代末期から再び作陶されるようになりました。砂気が多く粘性の低い益子の土からできる器は、割れやすく重いという特徴があります。そのため、当初はかめやすり鉢、土瓶などの庶民の台所道具がつくられていましたが、現在は食器に適した土が配合されています。柳宗悦や、大正13年にこの地へ移住してきた濱田庄司らが提唱する「民藝運動」によって日用雑器から民藝品として世の中に広く知られるようになりました。

Mashiko ware (Mashiko, Tochigi Prefecture)

In the northeastern part of the Kanto Plain lies the town of Mashiko. There are views of Mount Amamaki, Haga-Fuji and other mountains beyond the expanse of fields and rice paddies. Sue ware, a type of ancient earthenware, was made in Mashiko in the 7th century. However, production of pottery went obsolete for a time, and revived in the late Edo period in the same region. Mashiko clay is sandy and gritty with a low viscosity, and wares made from it tended to be fragile and have a weightiness. For this reason, the clay was mostly used for making everyday kitchen items such as earthenware jars, mortar bowls and teapots for the common people. Today, the clay used has been refined to suit tableware production. With the advent of the Japanese folk craft movement advocated by figures such as Soetsu Yanagi and Shoji Hamada who moved to the area in 1924, Mashiko ware came to be known widely as folk art pieces as well as wares for daily use.



土は益子の協同組合で採取した地元の土に、食卓用の器に適した土を配合したものを使用しています。機械ろくろにより成形し、1ヶ月に5000個以上の器がつくれますが、本焼成までの工程すべてに人の手が入ります。

Cooperatives in Mashiko extract local clay and blend this with clay that is well-suited for tableware. Here, over 5,000 pieces of pottery are produced monthly. Shaping is done using mechanical wheels, with all the stages leading up to glaze firing all done by hand.





萬古焼 (三重県・菰野町)

鈴鹿山脈を背景に一面田んぼが広がる菰野町。県の北部を中心につくられている萬古焼の産地のひとつです。耐熱の鍋や器で有名な萬古焼は、国内の土鍋シェアの約80%を担っています。

約300年前からこの土地で作られている萬古焼ですが、当初から耐熱陶器が生産されていたわけではありません。生活様式が変化する中、耐熱陶土の研究が重ねられ、昭和30年代に長石の一種であるペタライトが陶土に配合されるようになり現在の耐熱陶土が完成しました。

Banko ware (Komono, Mie Prefecture)

An expanse of rice fields spreads out at the foot of the Suzuka Mountains in the town of Komono. This is one of the sites where Banko ware, produced primarily in northern Mie Prefecture, is crafted. Famous for its heat resistance, Banko tableware accounts for about 80% of the *donabe* earthenware pots produced in Japan. While Banko ware has been produced here for over 300 years, it did not initially have such properties. Research into forms of such clay was carried out as people's ways of living changed. Between the mid-1950s and mid-1960s a form of feldspar called petalite came to be blended with the clay, perfecting the heat-resistant clay mix used today.



機械ろくろで成形した器はひとつひとつ削られ整えられます。750～800℃で素焼きをし、1250℃前後で本焼成を行います。その時の季節、天候などによって仕上がりが変わるため、窯の酸素口のブロック数を変えて送り込む酸素量を調整します。火入れをしている間中、長年の感覚で調整を続けます。

Pottery casted on a mechanical wheel is shaped individually by hand up to its final form. After the initial biscuit firing at 750–800°C, items are glaze fired at about 1250°C. The number of blocks placed at the opening of the kiln is adjusted to regulate the oxygen flow, according to the season and weather at the time of firing. With a sense for the work honed over many years, adjustments are made continuously during firing.





砥部焼 (愛媛県・砥部町)

松山市内から車で約40分ほどの道後平野の奥、障子山を見渡せる山間に砥部町があります。厚手で重量感のある白い磁器に呉須の絵付けが入るのが特徴です。元々は陶器の産地でしたが、240年以上前、この土地で採掘されていた伊予砥(砥石)の屑を活かした磁器がつくられるようになりました。現在でも100軒ほどの窯があり、伝統が守られています。

Tobe ware (Tobe, Ehime Prefecture)

Nestled in the mountains towards the interior of the Dogo Plain is the town of Tobe, about a 40-minute drive from the city of Matsuyama where Mount Shoji can be seen. Local pottery is decorated with *gosu*, a cobalt pigment, and characterised by its thickness and a weightiness. While the area originally produced earthenware, porcelain came to be crafted over 240 years ago, making use of scraps of the locally-extracted *iyoto* (whetstones). The tradition is being kept alive with around 100 kilns in operation today.



砥部焼の唐草模様は、昭和20～30年代に民藝運動の提唱者達によって生まれました。それまでの砥部焼は繊細な絵付けの器もつくられていましたが、一筆書きのおおらかな模様は丈夫で厚みのある砥部焼の象徴的な模様として広まりました。

また、玉縁鉢も砥部焼を象徴する器です。一度成形した後、縁に厚みをつけて丸く整えていきます。砥部焼は重量があるため、この玉縁が器を持ちやすく滑りにくくしています。

The arabesque designs of Tobe ware originate from the Japanese folk craft movement between the mid-1940s to the mid-1960s. The original Tobe ware had featured intricate decorations until the expansive single-stroke technique became popular and is now the symbolic design that is known today.

An item unique to Tobe ware is a type of bowl called *tamabuchi-bachi*. After the initial casting, the bowls are shaped to feature thick, rounded rim shapes. This makes the weighty tableware easy to hold, and prevents slipping.





萩焼 (山口県・萩市)

日本海に面した山口県萩市。火山の噴火からできた平たい形状の離島が数多くあります。離島のひとつ、見島から採取される見島土は、萩焼に欠かせない土の一つです。

Hagi ware (Hagi, Yamaguchi Prefecture)

Facing the Sea of Japan is the city of Hagi. The many flat outlying islands are a result of volcanic eruptions. *Mishima-tsuchi*, the clay indispensable to making Hagi ware, is extracted from one of the outlying Mishima Islands.



400年ほど前に毛利家の御用窯として始まった萩焼。茶陶として広く親しまれてきました。土の表情を活かし、絵付けなどの装飾は行わない素朴な表情のものが多いのが特徴です。萩焼でおもに使用する土は白くきめ細かい大道土と、赤土で鉄分の多い見島土です。また、萩焼の特徴のひとつに高台の切り込みがあります。諸説あり、庶民が使用するのを許可するための印、という説や、茶陶としての造形的表現だった、という説もあり定かではありませんが、現在もその名残をとどめています。

Hagi ware has a history dating back around 400 years, with kilns first built for the official use of the Mori clan, a samurai family. This type of pottery is popular and widely used in the form of tea bowls. Hagi ware often has a simple unadorned look so to bring out the character of the clays used, which are primarily the white, finely-textured *daido-tsuchi* and the red, iron-rich *mishima-tsuchi*. Another feature of Hagi ware is the 'notched foot' design for their tea bowls. Various explanations have been given for this, from being an indication that it is approved for use by the common people, to simply being a figurative design. Though the truth is unclear, the notched foot remains a notable feature of Hagi ware.





益子焼

並白釉

皿・小皿

82851960	約直径25×高さ4cm	消費税込 2,400円
82851977	約直径19×高さ3cm	消費税込 1,900円
82851984	約直径15×高さ2cm	消費税込 1,400円
82851939	約直径10×高さ2cm	消費税込 490円

鉢

82851991	約直径15×高さ6cm	消費税込 1,900円
----------	-------------	-------------

飯碗

82851953	約直径12×高さ6cm	消費税込 700円
----------	-------------	-----------

蕎麦猪口

82851922	約直径8.5×高さ6.5cm	消費税込 990円
----------	----------------	-----------

湯のみ

82851946	約直径8×高さ6.5cm	消費税込 890円
----------	--------------	-----------



萬古焼

白釉

皿・小皿

82851588	約直径23.5×高さ2.5cm	消費税込 2,400円
82851595	約直径20.5×高さ2.5cm	消費税込 1,900円
82851601	約直径16×高さ2cm	消費税込 990円
82851557	約直径10×高さ2cm	消費税込 690円

鉢

82851618	約直径19×高さ6.5cm	消費税込 2,900円
----------	---------------	-------------

飯碗

82851571	約直径12×高さ6cm	消費税込 690円
----------	-------------	-----------

蕎麦猪口

82851540	約直径8×高さ6.5cm	消費税込 990円
----------	--------------	-----------

湯のみ

82851564	約直径8×高さ6.5cm	消費税込 590円
----------	--------------	-----------



黒柚子肌

皿・小皿

82851885	約直径25×高さ4cm	消費税込 2,400円
82851892	約直径19×高さ3cm	消費税込 1,900円
82851908	約直径15×高さ2cm	消費税込 1,400円
61385310	約直径10×高さ2cm	消費税込 490円

鉢

82851915	約直径15×高さ6cm	消費税込 1,900円
----------	-------------	-------------

飯碗

82499476	約直径12×高さ6cm	消費税込 700円
----------	-------------	-----------

蕎麦猪口

61385303	約直径8.5×高さ6.5cm	消費税込 990円
----------	----------------	-----------

湯のみ

61385341	約直径8×高さ6.5cm	消費税込 890円
----------	--------------	-----------



青磁

皿・小皿

82851502	約直径23.5×高さ2.5cm	消費税込 2,400円
82851519	約直径20.5×高さ2.5cm	消費税込 1,900円
82851526	約直径16×高さ2cm	消費税込 990円
61385105	約直径10×高さ2cm	消費税込 690円

鉢

82851533	約直径19×高さ6.5cm	消費税込 2,900円
----------	---------------	-------------

飯碗

61385204	約直径12×高さ6cm	消費税込 690円
----------	-------------	-----------

蕎麦猪口

61385099	約直径8×高さ6.5cm	消費税込 990円
----------	--------------	-----------

湯のみ

61385181	約直径8×高さ6.5cm	消費税込 590円
----------	--------------	-----------



砥部焼

唐草

皿・小皿

82851625	約直径24.5×高さ4cm	消費税込 2,900円
82851632	約直径18×高さ3cm	消費税込 1,900円
82851649	約直径13.5×高さ3cm	消費税込 990円
61384559	約直径10.5×高さ2.5cm	消費税込 590円

鉢

82851656	約直径22.5×高さ8cm	消費税込 4,400円
82851663	約直径19×高さ7cm	消費税込 2,900円

飯碗

61384573	約直径11×高さ6cm	消費税込 1,200円
----------	-------------	-------------

蕎麦猪口

82851670	約直径10.5×高さ8cm	消費税込 1,200円
61384542	約直径8.5×高さ7cm	消費税込 890円

湯のみ

61384566	約直径9×高さ6.5cm	消費税込 1,200円
----------	--------------	-------------



白

皿・小皿

82851717	約直径24.5×高さ4cm	消費税込 2,900円
82851724	約直径18×高さ3cm	消費税込 1,900円
82851731	約直径13.5×高さ3cm	消費税込 990円
82851687	約直径10.5×高さ2.5cm	消費税込 590円

鉢

82851748	約直径22.5×高さ8cm	消費税込 4,400円
82851755	約直径19×高さ7cm	消費税込 2,900円

飯碗

82851700	約直径11×高さ6cm	消費税込 1,200円
----------	-------------	-------------

蕎麦猪口

82851762	約直径10.5×高さ8cm	消費税込 1,200円
82851779	約直径8.5×高さ7cm	消費税込 890円

湯のみ

82851694	約直径9×高さ6.5cm	消費税込 1,200円
----------	--------------	-------------



萩焼

藁灰釉

皿・小皿

82851854	約直径20×高さ3cm	消費税込 1,900円
82851861	約直径14.5×高さ2.5cm	消費税込 1,600円
82851823	約直径10.5×高さ2cm	消費税込 490円

鉢

82851878	約直径21×高さ6cm	消費税込 2,400円
----------	-------------	-------------

飯碗

82851847	約直径11.5×高さ5.5cm	消費税込 690円
----------	-----------------	-----------

蕎麦猪口

82851816	約直径8×高さ6.5cm	消費税込 990円
----------	--------------	-----------

湯のみ

82851830	約直径8×高さ5cm	消費税込 490円
----------	------------	-----------

土灰釉

皿・小皿

82851786	約直径20×高さ3cm	消費税込 1,900円
82851793	約直径14.5×高さ2.5cm	消費税込 1,600円
61384641	約直径10.5×高さ2cm	消費税込 490円

鉢

82851809	約直径21×高さ6cm	消費税込 2,400円
----------	-------------	-------------

飯碗

61385013	約直径11.5×高さ5.5cm	消費税込 690円
----------	-----------------	-----------

蕎麦猪口

61384597	約直径8×高さ6.5cm	消費税込 990円
----------	--------------	-----------

湯のみ

61384818	約直径8×高さ5cm	消費税込 490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、無印良品と皆様と一緒にやって行く活動です。

Found MUJI

Innovations of MUJI are not simply a process of creation,
they are a review of living by “Searching and Finding”.
Searching throughout the world for durable and long-lasting daily necessities,
MUJI refines found items to suit our changing lifestyles,
cultures and customs, reproducing them at reasonable prices.

From 2003, ‘Found MUJI’ started its journey with a keen eye for good products,
exploring the underlying values of the makers,
retaining the essence of their creations,
and re-tailoring them into MUJI goods that fit the modern way of life.
The Found MUJI journey began in Aoyama.

Join us as we continue the Found MUJI journey together.

Found MUJI 益子、萬古、砥部、萩

開催期間：

2019年12月26日(木)ー2020年2月20日(木) Found MUJI 青山／無印良品銀座

2020年1月10日(金)ー3月5日(木) シエスタハコダテ／丸井吉祥寺店／テラスモール湘南／渋谷西武／
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／神戸BAL／広島パルコ／
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2019年12月