

**Found  
MUJI**

アジアの食

## ベトナムの市場 <sup>いちば</sup> タイの屋台

アジアには、米が主食という共通の食文化があります。同じ米ではありますが、種類だけでなく、その調理法も多様です。今回のFound MUJIは、ベトナムとタイの食文化に触れる旅となりました。各地を周り目にした米は、麺や餅に姿を変え、それぞれの地域性もありました。

そして、市場<sup>いちば</sup>や屋台を巡り見えてきたのは、米の多様性だけでなく、私達が便利さと引き換えに少し忘れていた地域の人との距離感の近さもありました。市場<sup>いちば</sup>で、採れたての新鮮な食材を生産者から直接購入するということの豊かさ、こだわりの詰まったひとつの料理を提供する屋台や、路上のお茶屋での語りなど。

その開放的で多様な食の姿に、私達も参考にしたいことがたくさんあるような気がします。

## Vietnamese Markets and Thai Food Stalls

Rice is a staple in much of Asia and represents a shared food culture. Although there is only one species of rice, many varieties that look slightly different do exist and they are grown in various regions. For this edition of *Found MUJI*, we visited the markets and food stalls of Vietnam and Thailand, to get a better understanding of their food cultures. There we found rice in the form of noodles and rice cakes in their regional variations.

In addition to seeing the culture of rice in Vietnamese markets and Thai food stalls, there was a sense of closeness in the a relationship between the vendors and shoppers—a feeling that modern societies seem to have lost somewhat in their search for convenience: whether it is purchasing farm-fresh ingredients at a traditional market, or when eating at a food stall that offers only a single type of dish, perfectly prepared. The feeling also comes with conversations in tea shops on the sidewalk.

There are probably many things we can learn from such open and diverse street food cultures.



RAU TƯƠI  
ĐT: 0936899974

ĐT: 04 224...

RAU TƯƠI  
ĐT: 0915402361

DIOMY



## いちば ハノイの市場

ベトナムの人々の生活は市場によって支えられています。まだスーパーマーケットなどは少なく、食品や衣類、雑貨など、生活に必要なものの多くは市場で手に入ります。

朝早くから採れたての野菜や卵、肉などが並ぶ様子はとても豊かです。便利が当たり前になる少し前の光景ですが、生産者と話しながらい物をする姿は、今となっては新鮮で、こうなりたいと思う未来の姿にも思えます。

### Market in Hanoi

It can be said that the lives of people in Vietnam are supported by traditional markets. Supermarkets are still not common, and many daily necessities such as food, clothing, and miscellaneous items can be found in local market stalls.

Seeing fresh vegetables, eggs, and meat all laid out for shoppers early in the morning imparts a sense of abundance. It is a scene from a time when modern convenience was not yet ordinary, and it was refreshing to speak directly with producers. Perhaps this is a way that the future ought to be.



試食をしたり、調理方法も教えてもらえる。

Taste testing and cooking methods are exchanged at the markets.



## いちば 市場の食

いちば市場の中には小さな屋台が点在しており、そこで働く人だけでなく、朝食を求めやってくる人が気軽に立ち寄り、あたたかな湯気がそこかしこに立ち昇っています。その中で最も賑わうのがフォーやブン<sup>\*</sup>の店。あつあつのブンに大量のハーブを乗せ、ライムを絞り、卓上の調味料で自分の好みの味に仕上げます。

※ハノイなど北部発祥のライスヌードル。

フォーは生地を蒸してから切った平麺、ブンは生地を微発酵させてから型に入れ、押し出して茹で上げる細い丸麺。

## Market Food

Small food stalls are dotted throughout the market, signalled by clouds of warm steam billowing up from cooking pots. They are frequented not only by the people who work there, but also by people stopping off for breakfast on their morning commute. The most popular stalls are the *phở* and *bún*<sup>\*</sup> noodle shops. Place a generous amount of herbs on the hot *bún* noodles, squeeze in some lime, and finish with your choice of seasonings on the table.

<sup>\*</sup>These are types of rice noodles originated in Hanoi and the northern part of Vietnam. *Phở* are flat noodles cut from a steamed sheet of dough. *Bún* are made from putting lightly fermented dough into a mould that extrudes it thin round noodles, which is then boiled.



トンボ、蓮、菊は縁起の良い柄とされている。  
The dragonfly, lotus and chrysanthemum are regarded as auspicious patterns.

### バッチャン焼

バッチャン村は、ベトナムの首都ハノイから車で南東方面へ約30分ほど行ったらところに位置する焼きものの村です。近くを流れるホン川周辺から採れる良質な土で作られたバッチャン焼は、かつて安土桃山時代には“安南焼”<sup>あんなんやき</sup>と呼ばれ、日本の茶人にも好まれました。幸せを運ぶと言われるトンボ柄の絵付けは、日本からの注文で描かれるようになったそうで、今ではすっかりバッチャン焼の代表的な柄です。今でも100以上の窯が存在し、村人の多くが窯業<sup>ようぎょう</sup>に関わっています。

### Bat Trang Pottery

Bat Trang is a pottery village located southeast of Vietnam's capital of Hanoi, about 30 minutes away by car. Bat Trang ceramics are made from the high-quality clay available along the Hong River which flows nearby. In Japan, it was called *Annan* ware during the Azuchi-Momoyama period, and was favoured by tea ceremony masters. It is said that the addition of dragonfly motifs began based on orders received from Japan. The dragonfly, which is considered a symbol of happiness by the Japanese, has now become a typical design feature of Bat Trang pottery. There are still over 100 kilns in Bat Trang village, and many of the residents are involved in the ceramic industry.



陶器を保管、運搬するためのかごを、運ぶ村の人。  
A villager is carrying baskets for storing and transporting pottery.

### 竹のかご

ベトナムの市場や屋台など、多くの場所で竹のかごが使われています。ハノイの近郊に、地域全体で竹のかごを生産している村があり、約300の家々で編み作業をしています。それぞれの庭先や作業場で、作りながら次の世代へと手仕事の技術が伝承されます。

### Bamboo Baskets

Bamboo baskets are used in many places in Vietnam, including markets and food stalls. There is a village near Hanoi that produces bamboo baskets for the entire region, and they are woven in about 300 homes. Work is done in front yards and workshops, and such handicrafts are passed down from generation to generation.



家庭でも白い食器が使われている。  
White tableware are used often at home.

### 業務用の白い食器

ベトナムでは白い業務用の食器が広く使われています。一般家庭から屋台、ホテル、レストランまで。さまざまな場所に登場するシンプルな白い食器は、彩り豊かなベトナムの食事を引き立てます。

### Commercial White Tableware

White tableware is often used in Vietnam. The simple white tableware can be seen in various places—from ordinary homes to food stalls, hotels, and restaurants. They help to show off the colourful dishes of Vietnam.







## チェンマイの屋台

タイのチェンマイで見つけたソムタム<sup>\*</sup>の屋台。注文すると、ここで食べていくか持ち帰るかを聞かれ、目の前で新鮮な青いパパイヤを千切りにし、突き臼<sup>うす</sup>の中でトマト、ライム、ナンブラー、唐辛子や砂糖などと一緒に叩き、混ぜ込みます。

※ソム(酸っぱい)タム(叩く) 青いパパイヤを使ったサラダで、辛さと甘酸っぱさが調和したタイの代表的な料理。

## Food Stalls in Chiang Mai

When you order *som tam*<sup>\*</sup> (green papaya salad) at this stall in Chiang Mai, Thailand, you are asked whether you want to eat here or take it away. Fresh green papaya is then shredded in front of your eyes. It is mixed with tomatoes, lime, *nam pla* (fish sauce), chili and palm sugar that have been blended in a large mortar.

<sup>\*</sup>*Som* (sour) *tam* (to beat) is a salad made from green papaya that has a balance of the spicy, sweet and sour tastes. This is a typical dish found in Thai cooking.



さまざまな素材を混ぜ、出来たてをいただく。

By simply mixing various ingredients together, a dish becomes ready to eat.



## 屋台での食事

世代を問わず、多くの人々が一日中屋台を利用し食事をします。タイの人々は朝が早いので、朝ごはんも外で食べる人が多いようです。そして帰り道にも屋台に立ち寄り、自分のひいきの店の味を楽しみます。

## Eating at Food Stalls

Many people of all generations can be found eating their meals at food stalls throughout the day. Perhaps because of the heat, people in Vietnam and Thailand wake up early in the morning, and often eat out for breakfast. They also stop by food stalls on their way home, enjoying all the flavours of their favourite street food spots have to offer.



### お茶の時間

路上には食べ物の屋台の他に、お茶屋もよく見かけます。看板などは無く、お茶を保温するかごやガラスが目印。グラスを傍らに友人たちと語り合い、休憩をしたりと、それぞれが思い思いの時間を過ごしています。

### Time for Tea

In addition to the food stalls, you can also find many tea shops on the street. Instead of using signs, the stalls advertise by displaying a glasses of tea or and teapots being kept warm in baskets. Locals readily take advantage of these spots to have a cup of tea with friends or just to take a break, spending time as they please.



町のいたるところで見られる光景。  
A typical scene in town.



練り上げる前の白陶土。  
The white clay before kneading.

### Blue & White

チェンマイ近郊にあるランバン地区では、古くから良質な白陶土が採れたため、焼きものが盛んにつくられるようになりました。ランバンの白陶土特有の美しい白に、深いブルーのパイナップル模様の絵付けが良く映えます。パーツごとに書き手が分かれていて、すべて手書きで仕上げています。ちょっとした違いも手書きならではの味わいです。

### Blue & White

In the Thai province of Lampang near Chiang Mai, a high-quality china clay has been sourced there since ancient times, making it possible to produce an abundance of pottery. The pieces made here are a beautiful white thanks to the Lampang china clay, and they especially stand out when the deep-blue colour of the pineapple design is painted on. Different painters are responsible for each part of the design, and each piece is finished by hand. Slight differences in the same design add to the characteristic of such hand-decorated ceramics.



屋台で使われているレンゲ。  
Chinese-style spoons used at food stalls.



### ステンレスの道具

東南アジアの国々では、屋台が生活の一部となるにつれて、丈夫で壊れにくいステンレス製品が多く使われるようになりました。屋台で使われているレンゲや、弁当箱などの手入れのしやすいステンレス製の道具は、人々の日常に溶け込んでいます。

### Stainless Steel Utensils

In South East Asian countries where street stalls are a part of life, stainless steel products are often used because of their durability. Chinese-style spoons, tiered lunchboxes, and cooking utensils made from stainless steel, are simple to use and clean, and have become integrated into people's everyday lives.



きれいな天然の黄緑色をしたもち米。  
A type of rice that is naturally yellow-green in colour.



きれいなブルーや赤い色のもち米。冷めても美味しい。  
Sticky rice in blue and red colours. These are delicious even served cold.

## アジアの米

タイやベトナムの市場では、彩りも豊かな様々な米を見かけます。米飯に適した米のほか、加工に適したもち米の種類も豊富です。ベトナム・ハノイでは秋に出回るきれいな黄緑色のもち米があります。十分に実る前の若い稲から取ったもち米は、やわらかく粘りのある食感で、とても良い香りがします。タイでは、食用の花で色を付けたもち米があり、きれいなブルーの色につい見とれてしまいます。

## Rice of Asia

Rice is the staple in much of Asia. In Thai and Vietnamese markets, many varieties of rice are available. Besides the regular types served with daily meals, there are many other kinds of rice used for specialty dishes. For example, there is a beautiful yellow-green coloured rice of the glutinous variety which is harvested before it is fully mature, available in the autumn in Hanoi. It is fragrant when cooked and has a very soft and sticky texture. In Thailand, there is a sticky rice dish that is blue, coloured using a particular edible flower.



## 外でくつろぐ

ベトナムでは、チェー<sup>\*</sup>などのお菓子の店や移動販売も多く見かけます。こちら看板などは無く、店先にはテーブルとイスのみ。テーブルに出ているおやつを目当てに多くの人が立ち寄ります。どの店にも味には店主のこだわりがあり、自分のお気に入りを見つける楽しみもありそうです。そして外で一息ついている様子は、心地良い光景です。

※グラスの中に甘く煮た豆や芋、寒天、果物など、たくさんの素材を入れ、混ぜて食べるベトナムの代表的なおやつ。あたたかいものと冷たいものがある。

## Relaxing Outside

In Vietnam, there are many street stalls and mobile vendors selling sweet creations such as *chè*.<sup>\*</sup> These stalls do not have signboards, only tables and chairs, many people spot the sweet snacks on the table and stop for a treat. The vendors all have their own styles, and it is fun to try different stalls and find a personal favourite. It is also a comforting sight to see when taking a break outside.

<sup>\*</sup>*Chè* is a common treat in Vietnam where numerous ingredients such as sweet cooked beans and potato, agar, and fruits are combined and served in a glass. Some are served hot and others cold.





November



### バッチャン焼

#### 深鉢

82169881 約直径22.5×高さ10cm 税込 1,200円

82169874 約直径19×高さ7.5cm 税込 950円

82169867 約直径16.5×高さ6.5cm 税込 750円

#### 浅鉢

82169850 約直径22.5×高さ7.5cm 税込 1,300円

82169843 約直径20.5×高さ6.5cm 税込 1,200円

#### 井

82169836 約直径19.5×高さ9cm 税込 1,200円

82169829 約直径17.5×高さ7.5cm 税込 990円

#### 碗

82169805 約直径11.5×高さ5.5cm 税込 290円

#### 小皿

82169812 約直径13×高さ2cm 税込 250円



### 竹のかご

#### 丸型トレー

82170030 大・約直径22.5×高さ5cm 税込 990円

82170023 中・約直径20×高さ4.5cm 税込 890円

82170016 小・約直径13×高さ4cm 税込 690円

#### ふた付きかご

82170009 大・約直径23×高さ23cm 税込 1,500円

82169997 小・約直径19×高さ19cm 税込 1,200円



### 磁器

#### 井

82169782 約直径18×高さ8.5cm 税込 590円

82169775 約直径15×高さ7.5cm 税込 450円

#### 碗

82169768 約直径11.5×高さ5.5cm 税込 250円

#### 小皿

82169751 約直径7.5×高さ2cm 税込 150円

#### レンゲ

82169799 約長さ13.5cm 税込 250円



### 陶器・青絵付け

#### 角皿

[82169966] 約幅26×奥行16.5×高さ3cm 税込 890円

[82169959] 約幅20.5×奥行12.5×高さ2cm 税込 550円

#### 丸皿

[82169942] 約直径24×高さ4cm 税込 890円

[82169935] 約直径16×高さ3cm 税込 450円

#### 井

[82169911] 約直径18.5×高さ8cm 税込 890円

[82169904] 約直径16×高さ7cm 税込 650円

#### 碗

[82169898] 約直径12×高さ6cm 税込 390円

#### カップ

[82169980] 約直径7×高さ5.5cm 税込 250円

#### 小皿

[82169928] 約直径7.5×高さ2.5cm 税込 190円

#### レンゲ

[82169973] 約長さ13cm 税込 250円



ライスヌードル フォー 3.5mm

[09717175] 200g 税込 250円

ジャスミンライス

[79016930] 300g 税込 550円



### ガラス

#### ロンググラス

[82169713] 約410ml 税込 490円

[82169706] 約280ml 税込 450円

#### グラス

[82169737] 約240ml 税込 390円

#### ビアマグ

[82169720] 約360ml 税込 590円

#### コースター

[82169744] 約直径8.5×高さ2cm 税込 390円



### ステンレス

#### 弁当箱・2.5段

[82169676] 約幅14.5×奥行12.5×高さ20cm 税込 1,500円

#### 弁当箱・1段・角型

[82169683] 約幅11.5×奥行15.5×高さ5.5cm 税込 950円

#### 弁当箱・1段・丸型

[82169690] 約幅15×奥行12×高さ8.5cm 税込 750円

#### レンゲ

[82170139] 大・約長さ14.5cm 税込 80円

[82170122] 中・約長さ12.5cm 税込 70円

[82170115] 小・約長さ11.5cm 税込 60円





## Found MUJI アジアの食

開催期間：

2018年12月26日(水)ー2月21日(木) Found MUJI 青山／渋谷西武

2019年1月11日(金)ー3月7日(木) シエスタハコダテ／丸井吉祥寺店／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／神戸BAL／広島バルコ／MUJIチャンネルシティ博多

## 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でも改良し、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

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.

[www.muji.net/foundmuji](http://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2018年12月