

Found
MUJI
TEA

中国の茶

お茶は、喉の渴きを癒すために飲まれています。

ちょっと一息つくため、おもてなしの意を表すため。

毎日の食事、家族との団らんなど日常に寄り添うお茶の時間もあれば、

茶道などしつらえてむかえるお茶の時間も 있습니다。

お茶は単なる飲み物というだけでなく、それぞれの国の気候や文化に深く関わり、根付いたものです。

今回のFound MUJIでは、中国のお茶に目を向けました。

中国から世界に広まったと言われるお茶。

茶葉の栽培や、種類によって使い分ける茶器など、お茶にまつわる歴史も

古くまでさかのぼります。

中国の人々にとって、お茶は生活に欠かせないものです。

この広大な国のどこを見ても、いつもどこかで誰かがお茶を楽しんでいます。

Tea in China

Tea is drunk to quench thirst. It is also drunk when taking a break, over conversations and to welcome guests. On the side of a street, at family gatherings – in some countries, tea is more than just a beverage and carries deep insight into its culture.

For this edition, Found MUJI explores the topic of tea in China.

Tea drinking is believed to have originated in China, so tea cultivation and the evolution of pottery made for different teas could also be traced back to ancient times. Tea is integral to the lives of the Chinese people - look anywhere in this vast country, there is bound to be someone enjoying a sip of tea nearby.



景德鎮の磁器

磁器は英語で「チャイナ」と言われることもあり、中国でもっとも古く、良く知られた輸出品かもしれません。磁器を作る工程は手の掛かるものであり、中国で最初に発展したと言われていいます。

景德鎮は江西省北東部に位置する小さな町で、近隣の^{カオリンサン}高嶺山からとれる、磁器作りに欠かせない陶土や陶石に恵まれています。また窯の薪に使われる松の森に囲まれていることも景德鎮が世界有数の磁器の産地になった理由のひとつです。工業都市であるということが、その土地で何百年にもわたる技術の進化を促し、卵の殻ほど薄い小さなカップから輸出用に大量生産される食器まで、質の高いものを生み出しました。「景德鎮の磁器」と言えば誰もがよく知る名前であり、今では、世界中にその名を知られています。

Jingdezhen Porcelain

Porcelain, often referred to as 'china' in English, is possibly China's most ancient and well-known export. The process for making porcelain is a demanding one and had first evolved in China.

Jingdezhen is a small town north east of Jiangsu province, located closed to Gaoling Mountain, which has an abundant supply of the raw material kaolin, a key ingredient used in porcelain. The area was also surrounded by pine forests that supplied firewood for the kilns, which naturally allowed Jingdezhen to become one of the first mass porcelain production hubs in the world. Being an industrial town also meant a constant need for techniques to be developed and refined over the centuries, and this results in high quality pieces - be it a small cup as thin as eggshells or mass produced tableware for export. Jingdezhen ceramics is a household name and remains as common and also highly regarded in China and abroad today.





白磁の器は中国の多くの茶館で目にします。景德镇では、原料の土から最終的な製品に仕上がるまで72もの工程があり、職人たちは厳しく訓練されたのち、実践と経験を積み重ねて高い技術を身につけます。

White porcelain is commonly used in teahouses all over China. In Jingdezhen, the process from clay to the final product officially involves 72 steps. Craftspeople are strictly trained and become very skilled at their specific tasks through years of practice and experience.



地元の骨董市で積み重ねられて売られている独特の青と白の古い器。同じものが景德镇で今もなお生産されています。このよく知られた模様は今や世界の茶器の定番です。

Stacks of old cups with the distinctive blue and white patterns at the local antique market, the very same that are still in production in Jingdezhen. This familiar pattern has become mainstream tea ware all over the world today.

ギョウ 宜興の器 (紫砂)

中国でも一箇所でしかとれないと言われている鉄分を多く含んだ土でできた宜興の器は「紫砂(紫の砂)」と呼ばれています。紫砂の器はその豊かな土の色で知られ、中でも濃い紫や赤みがかった茶色が最も知られています。烏龍茶やプーアル茶に使われることの多い紫砂の急須は一般的なものより小さく、より短い時間で風味の強いお茶をだすことに向いています。何度もお湯を注ぐことでそのたびに変わる風味を楽しめます。

Yixing Ware (Zisha)

Made from an iron-rich clay that can be sourced from just one area in China, Yixing ware is referred to as 'zisha', which literally means 'purple sand'. Yixing ware have characteristic rich earthy tones, with the most well known being the deep purples and reddish browns.

Used almost exclusively for black, oolong and pu'er teas, Yixing teapots are typically small and perfect for the shorter steeping times of these stronger tasting teas. The tea is, served and drunk relatively quickly, and the same leaves are steeped for several rounds to draw out slightly different flavours each time.

*伝統的な製法は手で叩きながら形をつくりあげますが、無印良品の商品は型を使用しています。

*Although zisha teaware is traditionally shaped by hand, moulds are used to produce the MUJI pieces.





急須のかたち

紫砂の急須は小さく、全ての要素が全体的なかたちと機能性に影響します。それぞれパーツである急須の胴体、蓋、持ち手、注ぎ口は細やかに設計され作られています。急須のかたちは重量配分に関係し、注ぎ心地を左右します。

良い急須は、あらゆる点でバランスが取れています。

Teapot Shape

Zisha teapots are small, and every detail affects its overall appearance and how well it functions. Each individual element, namely the body, lid, handle and spout are all highly considered. The overall feel of the pot is related to the weight distribution, and affects how well it pours.

A good pot should be balanced in everyway.



急須を育てる

紫砂の急須は釉薬をかけずに作られるため、使うたびにお茶がしみ入り、その積み重ねがお茶に深みを与えます。そのため、お茶の愛好家は一つの種類のお茶専用の急須を使い、洗う際にも洗剤を使いません。それが急須を育てる事になり、急須は美しく熟成されます。

Teapot 'Growing'

Yixing pots are unglazed, so traces of tea retains in the porous surface after each use. Over time, this adds to the depth of flavour to the tea itself. Tea enthusiasts hence often strictly use one pot for one type of tea only, and would never clean with detergents as this would disrupt the development of each pot's very own distinct character. This is beautiful ageing.



中国茶

中国のお茶は主に6種類あります。緑茶、黄茶、紅茶、白茶、青茶、そして黒茶。これらの茶葉は、一般的に中国の東や南の暖かく湿度の高い地域で育ちます。世界の他の国々でもすでに多くの種類のお茶を楽しんでいますが、中国ではそれらのお茶を淹れる方法はもちろんのこと、更に細かく種類別、等級別に分類されています。

Chinese Teas

There are six main types of Chinese teas: green, yellow, black, white, oolong and pu'er, and these teas generally grow in the warmer and more humid areas in the eastern and southern parts of China. Though the rest of the world already appreciates a number of major teas types, in China such teas are further categorised into many more sub-types and grades, not to mention the specific methods developed to brew each of these teas.



セイコロンジンチャ 西湖龍井茶

ロンジンチャは、浙江省の西湖地域で生産されている緑茶です。山と豊かな質の高い水の供給や湿度により、西湖はロンジンチャを栽培するのに最適な条件をもっているとされています。

高い品質の茶葉は、葉が芽生え始めてから暖かくなるにつれて大きく成長する春分の前に収穫されます。葉は酸化を止めるため、摘み取ってすぐに手作業で焙煎され、最小限に発酵させます。この工程はお茶に淡いながらも力強い黄緑色を与えます。

Long Jing Tea

Long Jing, or 'Dragon Well' tea is a green tea that originates from the West Lake region of Zhejiang province. With its mountains and abundant supply of high quality water, West Lake is said to have one of the best conditions for growing *Long Jing* tea.

Premium crops are harvested before the Spring Equinox, when the leave buds have just begun to sprout, right before it grows larger as the days warm up. The leaves are pan roasted by hand soon after picking to stop the natural oxidisation process, making it one of the least fermented teas. This green tea has a pale but vibrant yellow green colour.



ヘキラシユン 碧螺春

ヘキラシユンという名前は、文字通り“春の緑の田螺”を意味し、それぞれの茶葉が田螺のように渦を巻いているところから名付けられたという説も。1年に1回収穫される香り豊かな緑茶は、新芽を早春に摘み、素早く熱処理を行い、この茶葉特有のしっかりとした渦巻状に手作業で巻きます。

太湖に突き出た半島にある洞庭山は上海の西100kmに位置しており、何百年の間、ヘキラシユンの産地として知られています。気候は穏やかで湿気があり、果実の栽培にも理想的な環境です。多くの場合、茶葉と果実の木が並んで栽培され、碧螺春にわずかな甘い香りと果実の風味を与えられているとされています。

小さなしっかりとした渦巻きの茶葉は、抽出するとき、お湯の中でゆっくりと元の葉の形に戻ります。

Bi Luo Chun

The name *Bi Luo Chun* literally means 'green snail spring', and is inspired by the fact each leave is curled up like a snail. This is a fragrant green tea harvested once a year in early spring when only the newly sprouted leaves are picked. It is then quickly heat treated and hand rolled into the tight curls this tea is known for.

Located 100km West of Shanghai in Suzhou province, *Dongtingshan* has been known for its *Bi Luo Chun* for hundreds of years. The climate here is moderate and damp, an ideal environment also for growing fruits. Often tea bushes and fruit trees grow together side by side, and is said to give the *Bi Luo Chun* its slightly sweet flavour and fruity aroma.

When steeped in hot water, the small tight curls of tea leaves would slowly unravel, reverting back into its original shape.



フイガンチャ 武夷岩茶

壮大な景色を持つ中国の福建省にある武夷山^{フイサン}は烏龍茶の一大産地です。岩の多い土地は食物の成長に最適とは言えないながらもミネラル豊富な土がこの土地で育った茶葉に風味を与え、香り豊かなお茶に仕上げています。

武夷山^{フイサン}の生産者は多くの種類の木を育てており、古い木は樹齢50年以上にもなります。古い木は刈り取られることが少ないので、ゆっくりと成長し、より豊かな風味のお茶になるそうです。一方、若い木は、より早い成長を促すために定期的に刈られ、たくさんの量を収穫されます。

Wuyi Tea

The dramatic landscape of the Wuyi Mountains in Fujian province is home to oolong tea plantations. The rocky terrain isn't the easiest place for growing, but tea growers have taken advantage of the mineral rich soils there for centuries.

Growers in the Wuyi Mountains look after many types of trees, with the older trees at more than fifty years old. Older trees are often trimmed less, so it grows slower, making it highly sought after for its richer flavours. Meanwhile the younger trees have a higher yield as they are trimmed more regularly to encourage faster growth.

茶農家の暮らし

手に軽く一杯くらいの茶葉を小さなグラスに入れ、沸かしたてのお湯を注ぎます。茶葉は、透き通った緑色に変わる水の中で少しずつふくらみます。おしゃべりをしている間おかわりのお湯は次々と注がれ、働く人たちは時折通りがかりにそのお茶を飲み、いつもの仕事をこなします。

収穫期以外の時期は、茶畑の管理はもちろんのこと、茶葉を加工して袋詰めしたり、次の収穫期に備えて新しい道具やカゴを作るなどの作業を行います。収穫は年に1回ですが休んでいる時間はほとんどありません。収穫期に備え、必要なものを、必要なだけ準備します。

Life of Tea Growers

Small handfuls of tea leaves are tossed into small glasses, freshly boiled water is poured. The leaves slowly plump up in the water, turning it into a clear light green. Refills of hot water is constant, as casual chit chat goes on while the growers go about their daily work in the background, taking a sip of tea whenever they pass by.

During the off-seasons, tea growers spend time processing and packing the teas, while tools and equipment are repaired or made in preparation for the next season. Harvest time only happens once a year in some cases, so there is no time to rest they prepare exactly what they need for harvest time. No more, no less.

リュウセン 龍泉の青磁

ヒスイ
翡翠が中国の文化の中で古くから貴重品であったように、リュウセン
龍泉の青磁の繊細な緑色の釉薬も大切に扱われてきました。三国時代（紀元後約220-280年）に生まれ、それ以降その技術とスタイルは大きく進化をとげてきました。

緑色から優しい青色、さらには黄色や茶色まで。幅広い色を持つその独特の釉薬は地元でとれる岩を薪を使って高温で焼き、粉碎して水と混ぜて作ります。何百年にもわたって進化を遂げ、研ぎ澄まされた技術により、何層もの釉薬を重ねても、仕上がりは厚ぼったくならず繊細な色と見た目を保っています。

Longquan Celadon

Just as the jade stone has always been seen as symbol for good virtues in Chinese culture, the delicate green glazes of Longquan celadon has been highly regarded since ancient times. First known to exist in the times of the Three Kingdoms (from around the year 220 to 280), techniques and styles have been extensively developed since then.

The distinctive glazes, ranges from jade greens to soft blues, even yellows and browns. Locally sourced rocks are wood fired at high temperatures, which then powdered and mixed with water to create these glazes. Even when many layers of glazes are applied, the end piece would not appear thick but retains its delicate colour and appearance thanks to the highly refined techniques developed over the centuries.





ゴンフーチャ
功夫茶

お茶にとって味と同じくらい大切なことが淹れ方です。^{ゴンフーチャ}功夫茶の場では、経験にもとづいて温度管理やタイミング、注ぎ方に気を付けながらお茶が淹れられます。

小さな茶器は、何度も絶え間なくお茶で満たされます。乾いた状態の茶葉から、注がれるたびに見られる違うお茶の色。すべてが見事なパフォーマンスです。

ここに、次々と絶え間なく注がれるお茶の楽しみがあります。

Gongfu Tea Ceremony

The art of tea making is as important as the taste. At a 'Gongfu' tea ceremony, teas are brewed by an often seasoned host. Here, they take great care in controlling the water temperature, timing as well as pouring techniques.

Small tea cups are constantly refilled with different brews for guests to appreciate. From the dried tea leaves to seeing the different colours of tea emerging at each pour, it is an engaging presentation.

Technicalities aside, of course there is also the fun of tasting the endless cups of tea.





チャカン 茶館

中国では^{チャカン}茶館でお茶を楽しむことは少なくなっているかもしれませんが、しかし、四川省の成都市では、今なお欠かせない生活の一部になっているようです。町の中心にある公園では竹の椅子が置かれ、テーブルにはひまわりの種の殻が散らばっています。人々は屋外にある^{チャカン}茶館の大きな木の下で、湖畔の風景を眺めながら、都会での目まぐるしい日々の生活から離れ、お茶を飲み、くつろいでいます。

Teahouses

Drinking tea in teahouses in China perhaps used to be more common in the past, but in Chengdu, the capital of Sichuan province, it seems to be an activity still very much ingrained into everyday life. At a public park central to the city, bamboo chairs as casually scattered all over as sunflower seed shells. People relax over cups of tea in the outdoor teahouses, under billowing trees and overlooking the landscaped lakeside, taking a break from the bustling city life.



ある街のはずれの暗い煙った茶館^{チヤウカン}に足を踏み入れると、年配の人々がお茶をすすりながら、テーブルを囲んで話に没頭したり、カードゲームをたしなんでいる光景が広がり、まるで時間が止まったように感じられます。内装や使われている家具、茶器は、何十年もの間変わっていないようです。

このような茶館では、絶え間なく提供される熱いお湯が唯一のサービスです。空いた湯のみを互にお茶で満たしながら何時間も語らいを楽しみます。



Elsewhere, stepping into a dark smoky teahouse just outside the city, time seemed to have stopped as mostly elderly people gather around tables, sipping on tea while either deep in discussion or playing card games. The interior, furniture and teapots and stoves looks as though they have been unchanged for decades.

At such teahouse, the only service these places provide is its constant supply of freshly boiled hot water. Customers would sit for hours, quietly chatting away while diligently and without hesitation, refill each other's cups of tea.



磁器・白釉

- 1 [02864675] 蓋碗
約直径9.5×高さ9cm 税込 2,500円
- 2 [02864699] 飲杯
約直径5.5×高さ4cm 税込 890円
- 3 [02864682] 飲杯
約直径7×高さ3cm 税込 890円
- 4 [02864705] 皿
約直径19.5×高さ2.5cm 税込 1,900円



- 1 [02864743] 飲杯
約直径9×高さ4cm 税込 890円
- 2 [02864736] 飲杯
約直径7×高さ4cm 税込 890円
- 3 [02864750] 飲杯
約直径7.5×高さ3.5cm 税込 890円



- [02864712] 茶海
約直径9×高さ9.5cm
税込 1,500円



陶器・白釉

- * [02864774] 壺
約直径19.5×高さ23cm
税込 6,900円



- [02864767] 壺
約直径15.5×高さ14.5cm
税込 4,500円



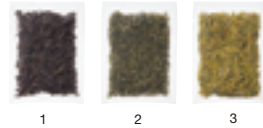
- [02864729] 蓋付容器
約直径10.5×高さ9.5cm
税込 2,900円



紫砂

- 1 [02864644] 茶壺
約幅14.5×高さ8cm 税込 12,000円
- 2 [02864668] 飲杯
約直径6×高さ3cm 税込 990円
- 3 [02864651] 飲杯
約直径5.5×高さ2.5cm 税込 990円

*茶壺と飲杯は色が異なります。



中国茶

- 1 [77101623] 水仙
20g 税込 500円
- 2 [77101647] 碧螺春
20g 税込 980円
- 3 [77101630] 西湖龍井
20g 税込 1,200円



- [02864842] 竹・トレイ
約幅7×奥行19×高さ1.5cm 税込 590円
- [02864866] プナ材・スプーン・角型
約幅3×奥行8×高さ1cm 税込 490円
- [02864859] プナ材・スプーン・卵型
約幅4×奥行7×高さ1cm 税込 650円



耐熱ガラス

- [02864835] ピッチャー・大
約500ml 税込 1,290円
- [02864828] ピッチャー・小
約200ml 税込 890円
- [02864804] カップ
約120ml 税込 450円
- [02864811] 手付カップ
約100ml 税込 490円
- [02864798] ラウンドカップ・大
約60ml 税込 390円
- [02864781] ラウンドカップ・小
約40ml 税込 350円



青磁

- 1 [02864569] 茶壺
約幅13×高さ6.5cm 税込 1,900円
- 2 [02864606] 飲杯
約直径5×高さ4cm 税込 390円
- 3 [02864590] 飲杯
約直径6×高さ3cm 税込 390円
- [02864576] 蓋碗
約直径10×高さ9.5cm 税込 1,900円
- [02864583] 飲杯
約直径8×高さ3.5cm 税込 490円
- [02864637] 蓋付容器
約直径7×高さ5cm 税込 800円
- [02864620] 高杯
約直径13×高さ6.5cm 税込 1,500円



コースター

- [02864934] 大
約直径12×高さ0.5cm 税込 690円
- [02864941] 小
約直径8×高さ0.5cm 税込 490円



コースター・フチあり

- [02864910] 大
約直径12×高さ1cm 税込 690円
- [02864927] 小
約直径8×高さ1cm 税込 490円



綿・多用布

- 大 約幅25×長さ25cm 各 税込 290円
- [02864958] ベージュ [02864972] ブラウン
- [02864996] グレー [02865016] ネイビー
- 小 約幅15×長さ20cm 各 税込 250円
- [02864965] ベージュ [02864989] ブラウン
- [02865009] グレー [02865023] ネイビー

* Found MUJI 青山店限定



麻・コースター・大

約幅12.5×長さ12.5cm 各 税込 450円

[02865115] ベージュ [02865139] ブラウン
[02865177] 黒

麻・ランチョンマット

約幅20×長さ25cm 各 税込 750円

[02865030] ベージュ [02865054] ブラウン
[02865092] 黒

麻・テーブルランナー

約幅20×長さ90cm 各 税込 1,500円

[02865047] ベージュ [02865061] ブラウン
[02865108] 黒

麻・コースター・小

約幅7.5×長さ7.5cm 各 税込 390円

[02865122] ベージュ [02865146] ブラウン
[02865184] 黒



木製 角型トレイ

[76261377]

約幅27×奥行19×高さ2cm

税込 1,490円

[02865191]

約幅35×奥行15×高さ2cm

税込 1,590円

[02865207]

約幅20×奥行15×高さ2cm

税込 1,190円



竹のかご

* [02864873] 丸型・大

約直径24.5×高さ12cm

税込 5,500円

* [02864880] 丸型・小

約直径24×高さ10cm

税込 4,900円

[02864897] 角型・大

約幅30×奥行18×高さ12cm

税込 5,500円

[02864903] 角型・小

約幅30×奥行18×高さ9cm

税込 4,900円

* Found MUJI 青山店限定

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 TEA

開催期間:

2018年8月24日(金)ー10月25日(木) Found MUJI 青山/有楽町

2018年9月7日(金)ー11月8日(木) シェスタハコダテ/渋谷西武/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2018年8月