



Germany From 1919

1919年、ドイツ ワイマールに「バウハウス (BAUHAUS)」が 開校して、まもなく1世紀が経とうとしています。 バウハウスは、"造形的作業は最終目標を建築とする" という考えのもとにスタートし、デザイン・工芸・美術・芸術や演劇など様々な要素を結びつけ、世界に多大な影響を与えることになるデザイナー・建築家・舞台美術家・芸術家達を数多く輩出しました。1933年に学校が閉鎖された後も、その哲学を受け継ぐ人々によって20世紀の生活様式に影響を与えています。 私たちの身近にも、バウハウスの精神や考え方が感じられる"もの"や"こと"があるかもしれません。

バウハウスを生み出したドイツとはどのような国なのでしょう。

ヨーロッパのほぼ中央に位置するこの国は、歴史を大切にし、人々の性格はどこか細やかで几帳面なイメージを受けます。中規模都市が数多く点在するが故に各地で感じられる印象はそれぞれ異なりますが、訪れた様々な土地には生活者として取り入れてみたい人々のくらしがありました。生活する上で欠かせないもの、長い間変わらないもの、革新していく大切さが身についた人々の景色、など。

世界中で少しずつ姿を消してゆきつつある素晴らしい生活習慣や手仕事のこれからを考えていくためのヒントが、ドイツにある気がしてなりません。

Germany From 1919

The Bauhaus art school opened nearly a century ago in Weimar, Germany in 1919. Bauhaus, which could be translated as "the School of Building," began with the idea that the ultimate purpose of fine arts is architecture. The school brought together design, industrial arts, fine arts, craftsmanship, theatre, and many other fields to produce a large number of designers, architects, scenographists, and artists who would go on to have a major impact on the world. Even after closing its doors in 1933, the school continued to influence life in the 20th century through those who continued to expound its philosophy. Today, daily life is punctuated with objects and circumstances infused with the Bauhaus philosophy and spirit.

What is the character of a country that would produce a movement like Bauhaus? Located in central Europe, the general image of Germany is one of a considerate, meticulous people living in a culture that deeply values history. Dotted with mid-sized cities, the German landscape naturally divides into many distinct areas, each with its own character. In each area, we found ideas that, as consumers, we wanted to bring into our own daily lives. This inspiration came from small items that are essential to day-to-day life—from objects that have been used just as they are for generations, and from watching people who truly feel the importance of innovation.

Some wonderful customs and handicrafts are gradually disappearing around the world, and Germany offers valuable hints for ways to keep these delights alive.





バウハウス 公道をまたぐ校舎

デッサウ

バウハウスが新生工業の町デッサウに校舎を構えたのには、興味深いわけがあります。人口の増加に伴い、手工業生産では追いつかなくなった時代をむかえ、工業デザインに力を入れ始めたバウハウス。建築家でもあった初代校長ヴァルター・グロピウスの方針から、単なる学校としての活動にとどまらず、デッサウ市内の都市開発に関わり団地を設計し、また当時飛行機の製造を行っていた地元のメーカーなどと協業し、製品を産み出す機会を得ていました。3つの大きな箱型の校舎が公道をまたいで連なる姿は、バウハウスと地域との繋がりが親密だったことを表しているかのようです。

Bauhaus The School that Crossed the Road Dessau

There is a story behind Bauhaus moving to the newly industrialized city of Dessau. The move was during a period when the German population was growing and handicraft production could no longer keep up with demands, that Bauhaus began to focus on industrial design. Under the school's first director Walter Gropius, who was also an architect, Bauhaus would move beyond pure academia to the design of buildings as part of Dessau's urban development, working in the manufacture of products in collaboration with airplane manufacturers and other companies.

The Bauhaus school in Dessau was designed as three large boxes traversing a public road, a design that conveys the developmental nature of Bauhaus' relationship with the region.

07



バウハウス 創造を生み出した交流の場

デッサウ

たくさんの光が差し込む校舎の踊り場は、かつて学生たちのコミュニケーションの場でもありました。仲間が集う空間は、創作意欲に刺激と動機を与えていたに違いありません。校舎から500mほど離れた場所に連なるのは、教師が住んだ「マイスター・ハウス」。指導する立場にありながらも、それぞれが現役の芸術活動家として制作に没頭することを許された自由な空間が広がっていました。

Bauhaus Interaction that Produces Creativity Dessau

The landings on the school stairs are designed to let sunlight flood in, creating a perfect spot for students to gather and talk. Having a space to interact with peers undoubtedly stimulated and motivated the students' creativity. Some 500 meters from the school stands the teachers' residence, the *Meisterhäuser*. The school offered wide open spaces where teachers could not only teach, but also devote themselves to creative projects as artists in their respective fields. The building's wide stairwells and landings echoed loudly with the vigorous conversations among students and teachers.





ドイツ工作連盟

ミュンヘン ベルリン

1907年に建築家や工芸家、数社の企業によりミュンヘンで結成されたドイツ工作連盟(Deutscher Werkbund)。 その目的は、ドイツ製品の質を向上させることでした。製品の考案者と生産者を分け、製造物に規格を設けることで、 良質な製品を社会に普及させる方法を提案したのです。この考え方が今日の質の高いドイツ製品へと受け継がれています。

ドイツ工作連盟が起源となるヴェルクブントアチーフ (Werkbundarchiv) が運営するベルリンの博物館 (Museum der Dinge) は、当時つくられていた工業製品や日用品などを収集・展示し、近代から現代にかけてのドイツのものづくりを振り返ることができます。

Deutscher Werkbund

Munich Berlin

The *Deutscher Werkbund* was formed in Munich in 1907 by architects, craftsmen, and a number of companies, with the goal to improve the quality of products made in Germany. The association divided members into designers and producers and advocated making quality products a part of everyday life by establishing standards for manufactured products. This approach is still behind the high-quality products manufactured in Germany today.

The *Deutscher Werkbund* came out of the *Werkbundarchiv*, which operates the *Museum der Dinge* (Museum of Things). This museum collects and displays industrial and everyday products during this period, giving visitors an overview of modern German manufacturing to the present day.







活版印刷

ミュンヘン

ドイツは活版印刷が発展した地でもあります。現在もミュンヘンで活版印刷工房を営むクリスタさんは、両親の印刷所で経験を積み、西ドイツで女性としては初めての組版マイスタリン (男性であればマイスター) となりました。「壁に掛けられたマイスタリン認定証を受け取った当時は、男の人しかいない世界だったから、表記が男性になっていたので、後から直してもらったのよ。」とその時を振り返ります。

技術を後世へ伝えていくために作品を発表するほかにも、活版印刷を広めるための活動も行っています。工房には、 彼女が時間をかけて集めた数多くの版があり、それ自体が彼女の作品のようにも見えてきます。

Letterpress Printing

Munich

Germany is also the birthplace of modern letterpress printing. Christa runs an active letterpress studio to this day. Growing up, she gained a great deal of experience at her parents' printer shop and went on to become west Germany's first *meisterin* (a female master) in typesetting. "When I received the *Meisterin* Certificate it was a world of only men, so the wording was *meister* (male master) but they later had to fix it to *meisterin* (a female master)" she explains.

She works to pass on the techniques for handling letterpress printing type to future generations, promoting this type of printing and displaying print work. The vast array of printing type in her studio attests to the volumes of time she has dedicated; and the collection is a work of art in itself.











DIM

ベルリン

ベルリンにブラシづくりを中心とした工房を構える「DIM」。100年以上続く作業施設で、丁寧な手仕事のもと製品を 生み出しています。

小さなブラシの木地穴ひとつひとつに、ヤギや馬、植物などの毛を植え込んでいき、職人たちは様々な用途の製品を生み出します。手づくりのブラシかどうかを見分けるポイントは二つ。木地と毛をつなぐワイヤーが見えていることと、柄の木目が分割されていることです。分割するのはワイヤーを隠すために上から木の蓋を被せているからです。

DIM

Berlin

DIM (Die Imaginäre Manufaktur) operates a brush factory in Berlin and this is where these brushes have been meticulously produced by hand for over 100 years. Thin bristles made of plant-based materials or of goat and horse hair, are planted into tiny holes on the wooden base. There are two key ways to tell if a brush has been made by hand. If you can see wire connecting the wooden base and bristles, or if the handle is composed of two parts, it is handmade. The connecting wires are hidden by wooden covers, which results in an interruption on the wood pattern.





ライフェンドレーン

ザイフェン

ドイツとチェコの国境に広がるエルツ山地 ザイフェン村。木工製造が盛んなこの村に残る独特の技術に「ライフェンドレーン」があります。その技術を代々受け継ぎ、数多くの木工動物たちを生み出すクリスティアンさん。新月の日に近くの山で20本の丸太を伐り倒し、まず乾燥させます。その後、職人による巧みな技でバウムクーへンのように丸太を削り、それを輪切りにし、どこを切っても同じ模様が出る飴のように次々と動物の輪郭をした木片をつくり出します。

Reifendreher

Seiffen

Seiffen is located in the Erzgebirge area, along the German-Czech border. Woodworking is a booming industry in this village, and here we find *Reifendreher*, a special woodturning technique artisans use to craft traditional wooden toys. Christian keeps these techniques alive, creating scores of animal figures from wood. On the day of each new moon, he treks into the nearby mountains to fell 20 large logs. The logs are dried and then skilfully carved by expert craftsmen to a form shapes resembling *Baumkuchen* cakes. The logs are sliced crosswise and shaved into rings with a cross-section that forms the outline of an animal. The ring is then cut into thin slices, creating the wooden blocks in animal shapes.









シュパンバウムとミニチュア

ザイフェン

1本の木を鑿(のみ)で薄く削りながらカールさせて出来上がるツリー。これもまたエルツ山地周辺に伝わる伝統工芸のひとつです。「シュパンバウム」をつくるこの技術は、マイスターになるためには必ず身につけなければならない技術です。かつて錫(すず)の鉱山で栄えたこの地域は、17世紀に衰退。その後、身近に広がる森林資源と、砕石用の水車の動力を利用したろくろ旋盤の技術が進み、木工が発展しました。その技術をもとに、物流の効率化や木材の有効利用から生まれたミニチュアづくり。父娘で営むこの工房では、娘さんがマッチ箱の中にひとつずつストーリーを詰め込み、その傍でお父さんが静かにシュバンバウムの制作に勤しんでいました。

Spanbaum and Miniatures

Seiffen

In the Erzgebirge area, a chisel is used to create miniature trees, where each thinly shaved piece of wood curls into an individual branch. These trees are another type of the traditional crafts for which the area is known and the technique used to create the miniatures is called *Spanbaum*, is the most fundamental of the master craftsman's basic techniques. Erzgebirge is an area that flourished in the days of tin mining that later declined in the 17th century. Thanks to local forest resources and the waterwheel advancing the mechanics of the spinning lathe, woodworking prospered here. As distribution became more efficient and timber came to be used more effectively, these techniques were applied to miniature crafts. In this father-daughter workshop, the daughter creates matchbox dioramas with miniature figures, while her father sits nearby, quietly working with his *Spanbaum* chisel.















お菓子づくり

プルスニッツ ほか

スパイスの効いた伝統的なお菓子「ペッファークーへン」だけを売るお店が数多くある小さな村 ブルスニッツ。それ ぞれのお店の味の違いを楽しんだり、お気に入りの店に通いつづける人がいたり。ドイツでは、毎週末お菓子を焼き、持ち寄る習慣があります。その為、お菓子づくりに必要な道具の豊かさも際立ちます。お菓子づくりは、街の風景そ のものになっていました。まるでおとぎ話に出てくるお菓子の国に来たかのようです。

Baking

Pulsnitz and others

In the small village of Pulsnitz, you'll find many shops selling nothing but *Pfefferkuchen*, a spicy traditional German treat. Some people enjoy the special recipes of different shops, while others are loyal customers of their one and only favourite. The German custom on weekends is to bake sweets and bring them along when visiting friends, which explains why German shops are filled with baking tools and utensils. The streets here are infused with baking and *Pfefferkuchen*, almost as if one has stumbled into the 'candyland' we read about in fairy tales.











地域のビール

街の表情が東西南北で異なるように、ビールの種類にもその土地のオリジナルがあります。そのこだわりは注がれるグラスにも反映し、ビールを口に運ぶときにその良さが最大限届く形に工夫されています。今日もそれぞれの街でグラスやマグがぶつかり合う音と笑い声が響いています。

Local Beer

The beer changes with the different landscapes as one moves north, south, east or west through Germany. Each area brews its own local beer, and this passion carries over to the beer glass as well. The German beer glass is shaped to deliver all of the hoppy goodness to the senses as you bring the glass to your lips. In every German town today, the streets still ring with the sound of laughter and the clinking glasses and beer mugs.





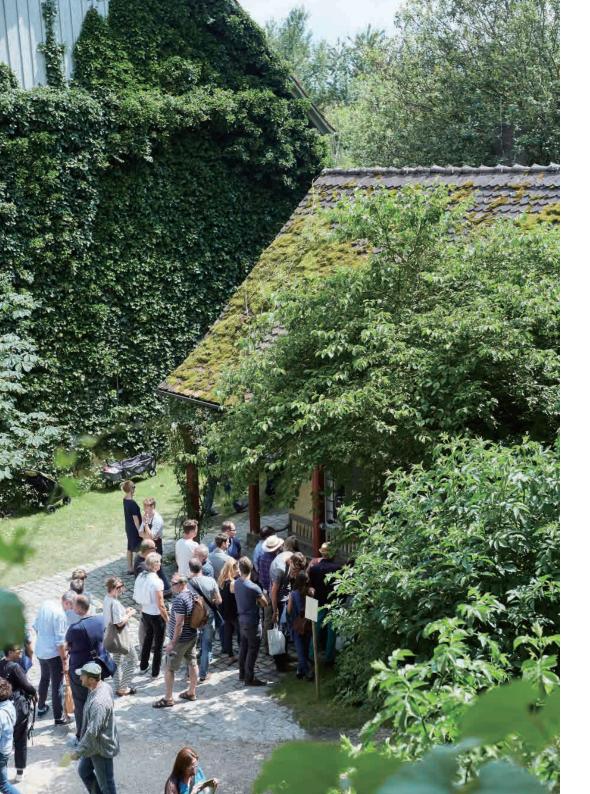
ビールグラス・ビアマグの目盛り

種類豊富なソーセージ、マッシュドボテト、ブレッツェル、シュニッツェル(日本のカツレツのような一品)でお腹を満たしながら、空になったグラスに目を向けると側面に必ず目盛りが見えます。ビールの国ドイツでは、この目盛りより多く注ぐことがルール。「泡でビールの量をごまかさないで!」と、喧嘩になったかもしれない遠い昔の一幕が、なんともドイツらしい決まり事を生んだに違いありません。ビールが注がれるどんな容器にも目盛りが刻まれています。

Measuring Line in the Beer Glass

If you happen to glance in your empty beer mug while filling up on all the flavourful sausages, mashed potatoes, pretzels, and schnitzel, you will perhaps notice a distinct line etched inside. Germany is serious about its beer, and it is against the law here to serve a beer if the foam starts below this measuring line. This is a rule that seems to have come about in a very German fashion, as such a typical scene often ends in a fight. "Don't try to fool me! This is more foam than beer!" All glasses and mugs used to serve beer in Germany are therefore etched with this all-important demarcation.





ブランデーの蒸留所

アイゲルティンゲン

ドイツといえばビールを連想しますが、それだけではありません。ぶどう畑が広がる南ドイツの田舎道をひたすら走ると到着する小さな蒸留所「スティーレミューレ」。訪れた日は、2年振りとなる蒸留所開きの日でした。郊外にも関わらず、たくさんの人が押し寄せ、"グラスの中のフルーツ"を飲み比べています。そこには、豊かな土壌を感じる風景がありました。

Brandy Distillery

Eigeltingen

Think of a German drink, and one thinks of beer, but that is not all the people here brew. In southern Germany, drive through stretches of country roads lined with sweeping grape vineyards and you can reach Stählemühle, a small brandy distillery. We happened to visit on the first day in two years that the distillery was open to the public. Despite its distance from the city, crowds of people milled around the distillery to taste-test the "glasses of fruit" amidst a landscape that evokes the area's rich, fertile soil.





ドイツの小規模蒸留の歴史と個人的体験

「今日は別の蒸留機を使わせてもらうから、ファス (樽) を車に積み込んで。」と言われ、発酵させたりんごの樽をバンに積み、助手席に乗り込む。10分ほど走って着いた先は、どう見ても普通の果樹農家の玄関先だ。

僕が蒸留の修行をしていたのは、ドイツの南、スイスやオーストリアとの国境にあるボーデン湖(コンスタンス湖)の近くにある、小さな蒸留所だった。なだらかな丘陵地帯であるこの地では、湖畔でのぶどう栽培を中心に、りんごやナシ、チェリーやベリーといった果樹栽培が盛んで、秋には見渡す限り果樹が実る雄大な景色を見ることができる。(そして収穫する方は嬉しい悲鳴をあげる。)

さて、農家の玄関先に話を戻そう。樽をキャリーで運び裏庭に進むと小さな小屋がある。木のドアを開けると背丈 ほどの高さの小さな蒸留機が鎮座していた。こうした小型の蒸留機で、自身の果樹園で採れた果物を、発酵、蒸 留をしている。きわめて自然にも思えるが、個人でお酒を作るには何かと制約のある国が多い中で、実はとても特 殊なことだ。

「Abfindungsbrennerei」という長い名前がついたこの制度は、1887年に制定された。果樹や麦を作る農家が、家庭の蒸留機でお酒を作るための権利で、年間300リットル程度まで蒸留酒を作ることができる。大規模な蒸留所とは異なり、実際に製造されたアルコールの量ではなく、蒸留所で記録した原料と量を自己申請することで課税が行われる。新規登録はもう行っていないが、今でも登録業者は南ドイツを中心に約20000軒もあるという。僕の師匠もその一人で、元はといえば購入した古い農家屋に蒸留権が付いていたために、趣味で作り始めたところ、すっかり夢中になり、今では200種もの蒸留酒を作るようになった。

彼に限らず、伝統や制度を上手に利用しながら、新しい作り手が出現しているのがドイツのクラフト蒸留シーンの 現状で、そこでは牧歌的な田園風景とは裏腹に、蒸留機メーカーの高度な技術力や、作り手の探究心が組み合った、 刺激的な光景が日々繰り広げられている。

江口 宏志

本好き/蒸留家見習い

Days Spent at a Small German Distillery

"Today, we'll be using a different distiller, so put the *fass* (barrels) in the back," he said. Loading the barrels of fermented apples in the van, I jumped in the passenger's seat. We drove about ten minutes before we arrived at what looked like the entrance to a regular orchard farmhouse.

I was at a small distillery near Lake Constance in southern Germany, along the border with Switzerland and Austria, learning about distillation. Sitting amid gently rolling hills, this area is home to countless lakeside orchards growing apples, pears, cherries, and berries, as well as all the grapevines. In autumn, there are fruit-laden trees as far as the eye can see (and the air is filled with joyful shouts from the harvesters).

Back at the entrance of the farmhouse, I used the trolley to wheel the barrel to the backyard where there was a small cottage. The wooden cottage door opened to reveal a small distiller about my height. All of the fruit picked at this orchard is fermented and distilled in this small distiller. This may not seem like anything special, but Germany is even stricter than other countries when it comes to restricting people from making their own alcohol.

The *Abfindungsbrennerei* system, with its long intimidating name, was established in 1887. Under this system, farmers who grow fruit and wheat have the right to make up to 300 litres a year of distilled alcohol in their personal distillers. Unlike mass distillers, small-scale distillation is taxed not on volume of alcohol actually distilled, but on the type and amount of ingredients noted in the farmer's own records. Although farmers are no longer allowed to register as new distillers, there are approximately 20,000 small-scale distillers previously registered, primarily in southern Germany, which are still in use today. The person showing me the ropes was one of these distillers. He had purchased an old farmhouse that came with distillation rights and began distilling as a hobby, but that hobby turned into a passion. Today, he distils 200 types of alcohol.

Like him, using this tradition and the existing system, new distillers are building a contemporary craft distillation scene in Germany. Combining the advanced technologies that distiller manufacturers have at hand with the curiosity of the small-scale distiller, an exciting new scene is unfolding, hidden away in the idyllic rural landscapes.







Germany の人々

世の中には便利で優れたものがたくさんあります。いいものを持つと、更に良いものが欲しくなってしまうこともあります。人間だから仕方ないのかもしれません。優れた生活者には、どうしたらなれるのか。ものすごく難しいですよね。優れている部分をもしかしたらすでに持ち合わせているかもしれないですし、自分を見て、まったくもってひどいなと思うことさえもあるかもしれません。

今回ドイツで訪問した各地には、その問いに対してヒントが隠れているように思えたのです。これはドイツにだけあるわけではなくて、日本でも昔からある知恵であり共有しあってきたルールのようなものです。多くを独り占めするのでなく、他の人の為に残すもの。それは自然においてもそうでした。1年で使う自然の恵みの量を、ルールを決めて守ります。更には足りないことも理解しています。足りないからこそ工夫が生まれます。おそらくみなさんの周りにもいるはずです。そのことをその人らしく、よく理解し生活している人々が。そんな人が身近にいて関われることが一番の良いヒントな気がしませんか?あとは一つずつでもいいので、自分で実践することです。バウハウスの学生たちが目を輝かせて実験していたように。

中原 慎一郎

People in Germany

People around the world enjoy a great many number of useful, convenient and good quality goods today. But when we, as people, have good things, we usually tend to want even better things. This is perhaps inherent to the human condition. So, how can we all become better consumers? This is an extremely challenging question. On one day, you may feel all right about things, but on another day, you may see yourself as a consumer and have to say, "this is ridiculous!"

On this trip to Germany, I stumbled on hints for being a better consumer everywhere I visited. These are customs that are not necessarily unique to Germany. In fact, these are traditions that have long been part of Japanese culture as well. The basic rule is one of not keeping many things for oneself, but sharing what there is with others. This is equally true for our natural environment. It is about deciding what volume of natural resources we will consume in a year and then keeping to it. The German people understand that there will not always be enough resources, so they adjust while still meeting their needs.

It is likely that you know someone who is good at this—that friend who really understands how to use what they have and puts it all to use in own their unique way. Looking at how this person lives may be your best source of inspiration. After that, it is simply a matter of trying each method out to see what works for you, in much the same way as the Bauhaus students so enthusiastically experimented.

Shinichiro Nakahara



38737193 ポット・大 コーヒー/約直径14×高さ19cm 税込8,000円



38737209 ポット・大 砂糖/約直径14×高さ19 cm 税込8,000円

ZUCKEF



38737216 ポット・大 小麦粉/約直径14×高さ19cm 税込8,000円



38737322 エッグコドラー 38737292 ソルト&ペッパーセット 約幅7×高さ8cm トレー付・約30ml×2個 税込3,780円 税込5,400円



38737308 ゆで玉子割り 約直径4×高さ24.5cm 税込2,300円



38737315 エッグスタンド・ニワトリ 約幅10×奥行8×高さ8cm 税込300円



38737223 ポット・大 約直径14×高さ19cm 税込7,000円



38737230 ポット・小 塩/約直径8×高さ10.5cm 税込4,500円



38737247 ポット・小 約直径8×高さ10.5cm 税込4,000円



38737384 ビールジョッキ 約500ml 税込450円



38737377 ビールジョッキ・ロングタイプ 約500ml 税込550円



38737360 ビールグラス 約250ml 税込400円



38737803 陶器・ビアマグ 約500ml 税込550円



38737186 多用布 約幅60×奥行80cm 税込1,800円



38737179 リネンクロス 約幅43×奥行43cm 税込1,200円



38737254 磁器・ボウル 約直径14cm 税込2,700円



38737391 ピーラー 約幅4×長さ15.5cm 税込648円



38737421 栓抜き 約幅3.5×長さ8.5cm 税込 702 円



38737407 さくらんぼ種抜き 約幅4×長さ14cm 税込 1,512円



38737414 りんごスライサー 約幅17×奥行11×高さ4cm 税込2,376円



38737278 磁器・カプチーノカップ 約250ml 根込2,160円



38737285 磁器・マグカップ 約280ml 税込2,160円



38737261 磁器・エッグスタンド 約直径12.5cm 税以1,944円



税込900円



馬毛・約長さ15.5cm

税込1,800円

38737452 くつ用ブラシ



38737445 くつ・洋服用ブラシ 馬毛・約長さ20cm 税込2,300円



38737353 耐熱ガラス・カップ&ソーサー 約200ml 税込1,200円



38737339 耐熱ガラス・ティーポット ラウンド型 約500ml 税込3,200円



38737346 耐熱ガラス・ティーポット ストレート型 約400ml 税込2,200円



38737438 テーブルブラシ 馬毛・約長さ25cm 税込 1,500円



38737469 家具用ブラシ 馬毛・山羊毛・約長さ29cm 税込1,800円



38737483 木製洗濯バサミ 50個入 税込 1,300円





38737490 木製動物・うま 約全長10cm 税込1,600円

38737506 木製動物・うし

約全長9.5cm 税込1,600円

38737513 木製動物・ひつじ 約全長7.5cm 税込1,700円

38737520 木製動物・しか 約全長6cm

税込1,200円

[38737537] 木製動物・ろば

約全長8cm 税込1,600円

38737544 木製動物・ぶた

約全長8cm 税込1,200円

38737551 木製動物・いぬ

約全長7cm 税込900円

38737568

木製動物・がちょう 約全長4cm 税込800円



[38737582] マッチ箱・木を運ぶ 約幅5×奥行3.5×高さ1.5cm 税込1,600円



|38737711 木の飾り物・大 約20cm 稅込1,500円 *青山限定



38737742 かご・大 約幅25×奥行18×高さ22cm 税込2,200円

*青山限定



38737575 マッチ箱・木の工房 約幅5×奥行3.5×高さ1.5cm 税込1,600円



38737728 木の飾り物・中 約18cm 稅以1,200円 *青山限定



38737759 かご・中 約幅19×奥行14×高さ18cm 税込2,000円 *青山限定



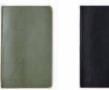
38737599 マッチ箱・ガラス吹き 約幅5×奥行3.5×高さ1.5cm 税込1,600円



38737735 木の飾り物・小 約14cm 税込900円 *青山限定



38737766 かご・小 約幅13×奥行9×高さ15cm 税込1,200円 *青山限定





[38737643] ミニノート・カーキ 無地・30枚 税込600円

38737629 ミニノート・紺 無地・30枚 税込600円







38737698

ドローイングペンシル・白 黒・3.15mm 税込1,300円



38737636 ミニノート・黒

無地・30枚

税込600円



38737674 はさみ 約全長13cm 积込2,800円



38737605 クラフトコンテナー 約幅47×奥行33.5×高さ23cm 税込4,000円



38737773 活版印刷ノート・1919 無地・16枚 税込750円 *青山限定



38737667 鉛筆削り 約全長6.5cm 税込500円



38737612 バケツ 約17L 税込2,800円



38737704 図面ケース 約直径9×長さ62~102cm 税込2,500円

38737650 真鍮・鉛筆削り

約直径2.5cm 税込600円



38737780 活版印刷ノート・アルファベット 無地·16枚 概込750円

*青山限定



38737797 活版印刷ノート・活版の道具 無地·16枚 税込750円 *青山限定

37



Found MUJI Germany From 1919

監修:

中原 慎一郎 なかはら しんいちろう

ランドスケーププロダクツ代表

1971年鹿児島県生まれ。 家具や雑貨を扱う「Playmountain」、カフェ 「Tas Yard」、

コーヒースタンド 「BE A GOOD NEIGHBOR COFFEE KIOSK」 などを展開。

開催期間:

2017年2月17日(金) — 4月27日(木) Found MUJI 青山/有楽町
2017年3月3日(金) — 5月11日(木) 池袋西武/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

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

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

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2017年2月