

**Found  
MUJI**

北のもの



## Found MUJI 北のもの

北国の人々の生活に根づいてきた器や道具の仕事をめぐりました。

冬の寒さがとても厳しく雪深い地域も多い北国。

長い冬の農閑期を利用して生活道具や日用品は、主に自家用として作られてきました。

厳しい環境の中でも、実直なものづくりは今に受け継がれ、  
伝統を引き継いでいこうという若い人達の姿がありました。

北国の生活に根差し、自家用から発展した質実な伝統の器や生活の道具は、  
地元の木や土や藁が使われ、今の私たちの暮らしにもよく馴染みます。

「Found MUJI 北のもの」では東北の三県、岩手、秋田、山形の器や漆器、藁細工、  
蔓細工、木箱をご紹介します。

## Found MUJI From the Northeast

We explored the northern part of Japan to find the traditional tableware and implements that have long been an integral part of life in this region.

In northern Japan, the winters are harsh and many areas are covered in deep snow all winter long. Most of the homeware here was traditionally produced by people for their own use during the long winter months, when farm work was on hold.

Even in this harsh environment, techniques and expertise have been handed down from generation to generation, and young craftspeople are eagerly keeping these traditions alive today.

Rooted in life in northern Japan, the region's traditionally simple, natural tableware and tools are made from local wood, clay, and straw. They have become an integral part of everyday life, not only for the people here, but for people all around Japan.

*Found MUJI—From the Northeast* introduces tableware, lacquerware, implements woven from vines and straw, and wooden boxes from three prefectures around the Tohoku region: Iwate, Akita, and Yamagata.









## 小久慈焼 岩手県久慈市

岩手県北東部、久慈市にある小久慈焼の窯場。約200年前に地元久慈で採れる粘土と釉薬を使い焼物を作り出したのが起源と言われています。飴釉と、籾殻の白い灰釉の質実な表情が特長です。冬場は寒さがとても厳しく、作陶するには決して適した環境とは言えません。粘土が凍ってしまうため土を電気毛布で保温しながら作業をしているそう。下嶽さんが小久慈焼の仕事に就いたのは25年前。最初は営業から始め、次第に器作りにも取り組むようになり、ひと通りのものを作れるようになるのに15年ほどかかったそうです。代々受け継がれてきた伝統を守りながらも、あくまでも器は誰かが使う日常のもの。気づいたら毎日使っているような器を目指して、使う人の声を大切にしながら作り続けています。



## Kokuji-yaki Kuji City, Iwate Prefecture

The Kokuji-yaki kilns in Kuji City in the northern part of Iwate Prefecture are said to have originated 200 years ago with pottery made from local clay and glaze. Kokuji-yaki ceramics owe their simple, refined look to the deep brown *ameyu* glaze and white ash glaze made from rice husks. The bitterly cold winter months are not an ideal environment for producing ceramics. The temperature can drop so low that the clay freezes, so potters keep their clay warm under electric blankets. Following in his fathers' footsteps, Mr. Shimodake became the head of the kiln 25 years ago. He began by working on the business side of operations, but over the years moved into the creating side of the ceramic pieces as well. He says it took him 15 years to learn to produce all the main pieces of tableware. Mr. Shimodake focuses on protecting the Kokuji-yaki traditions handed down over the generations, without losing sight of the fact that this kitchenware is meant to be used daily in people's homes. Listening intently to his customers, he strives to create pieces that are so pleasing that they would find themselves using them every single day.



## 安比塗

### 岩手県八幡平市

八幡平市を含む岩手県北部は、有数の漆の産地として知られています。八幡平市安代地区は、その恵まれた条件を生かし、江戸時代から農民の生活に寄り添う漆器を作っていました。時代の変遷により一時伝統が途絶えましたが、安代町が30年前に復興を目指し研究施設を設立。全国から若い人達が研修に来ています。現在工房で働く塗師は全て女性。漆の精製、研ぎから上塗りまでの工程を一貫して手がけています。分業で複数の工程を経て器が完成するので、ひとりひとりが受け持つ工程に緊張感を持って取り組んでいます。作った器が数年して修理の依頼で戻ってくるときが幸せを感じる瞬間。使い手には漆器だからと気負わず、日常的にたくさん使って欲しいそうです。

## Appi-nuri Lacquerware

### Hachimantai City, Iwate Prefecture

The northern part of Iwate Prefecture, where Hachimantai City is located, is a noted leader of lacquer production in Japan. Taking advantage of natural conditions that are ideal for lacquer production, the Ashiro neighborhood in Hachimantai City has produced lacquerware since the 17th century (Edo period), and the production practices here are an integral part of the local farming life. Times have of course changed over the centuries and this local industry had all but died. Then 30 years ago, Ashiro established a lacquer study center in an effort to revive the neighborhood, which paid off as young people from across Japan come here to study Appi-nuri lacquerware. Today, all lacquerers at the local lacquer workshops are women. Every step in the lacquering process is done by hand—from the careful preparation of the lacquer and the final grinding of the wood form to the lacquer coating. Creating this lacquered tableware involves multiple steps, and the labor is strictly divided between each craftswoman, who would focus intensely on her part of the process. The lacquerers talk fondly of the cases when a piece has been sent back for repair after years and years of use, an indication of how dearly the customer values it. Lacquerware is often used for serving at special occasions, but these craftswomen hope people will make the pieces they create as something they would use on a daily basis.





## 秋田杉の化粧箱

秋田県秋田市

秋田県は県土の70%以上を森林が占める山地豊かな県。中でも秋田杉は日本三大美林のひとつとされています。秋田市内に工場を構える羽後伝統工芸は、30年以上前から秋田杉やその間伐材を使った包装用木箱を製作しています。菓子やおせち料理の重箱、秋田の県産品である酒やうどんなどの包装用木箱に使われています。注文の多いもので数万個にもなる木箱作りは全てが手仕事。細かい役割分担を毎日工場リーダーである遠藤さんが組み立て、従業員に指示しています。ひとつの箱が完成するまでに多くの工程を経ているため、チームワークが不可欠。丁寧にスピーディーな仕事を心がけ、納めた先でどのように使われているのかも意識しながら日々の目標に向けて取り組んでいるそうです。



## Akita Cedar Boxes

Akita City, Akita Prefecture

Akita prefectures an extremely mountainous part of Japan, where more than 70% of it is covered in forest. The prefecture's Akita cedar forest has been deemed one of the three most beautiful forests in the country. The Ugo Dentou Kougei workshop in Akita City has for over 30 years manufactured gift boxes from Akita cedar and thinned cedar wood. Stacked boxes are used to hold confectionary and traditional New Year dishes, while other boxes are used to package Akita specialties such as local sake and *udon* noodles. Each box is handcrafted, even for large orders that may require tens of thousands of boxes to be made. The head of the studio workshop, Ms. Endo, assigns each employee a specific task for the day, meticulously dividing the labor to be done and guiding the team's progress. Teamwork is essential to the craft since completing a single box requires multiple processes. With a clear understanding of how the client will use each box, the team works carefully and quickly to get the job done properly.









## 藁細工

### 山形県最上郡真室川町

山形県真室川町の稲作、畑作を営む農家の5代目として生まれた高橋さんの藁細工。材料の稲藁から自分で育てています。地元の町役場に20年以上勤める中で気がついた地元の宝を継承していこうと、役場を退職し藁細工をはじめました。子供の頃からおじいさんがつくる注連飾りを見よう見まねで作っていたそう。藁細工は稲作をしている地域どこにでもあるものの、地域によってつくりも用途も違うため、その地域特有のものをつないでいきたいと、農業を本業にしながらも精力的に技術や知識を伝える活動もしています。昔から冬場のコミュニケーションのツールにもなっていた藁細工。いずれそのように皆で集まり藁細工をする場がくれたら嬉しいと語ってくれました。

## Straw Weaving

### Mamurogawa-machi, Mogami-gun, Yamagata Prefecture

The fifth generation in a farming family that works the rice paddies and fields of Mamurogawa-machi in Yamagata, Mr. Takahashi also creates basket-weaves from straw. He starts at the very beginning, growing the rice whose husks will be the materials with which he works. During the 20 plus years when he worked at the local government office, his passion for practicing the treasured traditional crafts of Mamurogawa-machi grew, until he ultimately quit his civil service job to begin weaving with straw. He says he learned to make the traditional New Year's straw decorations by watching his grandfather as a child. Although straw weaving is prominent wherever rice is farmed, different regions use their very own traditional techniques to make different products. Mr. Takahashi farms as his main vocation, while also promoting traditional Mamurogawa-machi techniques the knowledge of the unique characteristics of this area. Straw weaving has a long tradition of bringing people together to enjoy each other's company during the long winter months. Takahashi's dream is to create a similar space in a modern age where people can come together to weave with straw and enjoy a sense of community.





## 蔓細工

### 山形県最上郡舟形町

山形県最上地方の雪深い農村では、寒さの厳しい冬の農閑期、山で採れる樹皮や蔓などを使って、くらしの道具を自ら作っていました。日本が高度経済成長を迎えるまでは当たり前だったくらしの文化は形を変えながらも今に受け継がれています。子供の頃から身近にあった蔓細工を20年ほど前から始めた伊藤さんの仕事は、材料を採集するところからはじまります。毎年春先にご主人と近くの山に入り、山葡萄やあけびの蔓を採りに行きます。それを1年間乾燥させた後、作るものに応じた太さや長さになめし、様々な編組品を生み出しています。高級な蔓細工のかごを作るより、もっとくらしに身近なものを作りたいと日々製作をしています。

## Vine Weaving

### Funagata-machi, Mogami-gun, Yamagata Prefecture

In a Yamagata farming village in snowy Mogami, people traditionally crafted their everyday items from bark, vines, and other materials from the mountains gathered during the cold winter months when farming was on hiatus. This is the common way of life before Japan's period of rapid economic growth, and although it has changed in certain ways to adapt to the times, this lifestyle lives on today. Ms. Ito began weaving vines about 20 years ago, recreating the fine crafts so familiar to her since childhood. She begins by gathering her materials, and each year in early spring, she and her husband would set out for the nearby mountains where they collect the crimson glory and Akebia vines that she will use in her work. The drying process takes a year, after which the vines are cut to the thicknesses and lengths appropriate to a particular piece. She transforms these materials into an array of beautifully woven pieces. Rather than high-end woven baskets, she prefers to create pieces that would become an intimate part of people's everyday lives.





### 平清水焼 山形県山形市

山形市の東南、千歳山の南麓に位置する平清水地区。江戸末期から続き、最盛期は30軒以上あった窯場も現在は二窯を残すのみとなりました。そのうちのひとつ、青龍窯の窯主は現在4代目。その後を継ぐ、5代、6代目も、親子3代で作陶をしています。山形の雪景色を思わせる白色の釉薬「残雪」と千歳山の原土の鉄分を活かした表情が特長です。6代目の真弓さんは幼い頃から窯場で働く家族や従業員の姿を見て育ち、物心ついた頃から後を継ごうと考えていたそう。大学で陶芸を学んだ後、窯に入り現在9年目。作陶をする上で、作り手の立場としてだけでなく、使い手として使いやすいものを作ることを心がけているそうです。

### Hirashimizu-yaki Yamagata City, Yamagata Prefecture

Hirashimizu-yaki ceramics are produced in the Hirashimizu district of Yamagata City at the southern foot of Mt. Chitose. Famous for its pottery since the 19th century, with more than 30 kilns active at its peak, Hirashimizu has only two kilns still in operation today. One of these, the Seiryu-gama kiln dates back four generations of ceramics masters. The fifth and sixth generations are still actively involved, and the studio is run by three generations of potters. This pottery draws its distinctive look from the iron-rich soil around Mt. Chitose and the white *zansetsu* glaze that evokes the image of the snowy Yamagata landscape. Ms. Mayumi Niwa, the sixth generation daughter of this Hirashimizu-yaki family, was raised watching her family and other craftspeople at work in the studio. She says she grew up knowing she would carry on her family's work. After studying ceramic arts at university, she went to work at Seiryu-gama, where she has worked for the past 9 years. She says that a potter must think about more than just their craft, but also communicate closely with customers to make sure the ceramics they make are easy and comfortable for use at home.





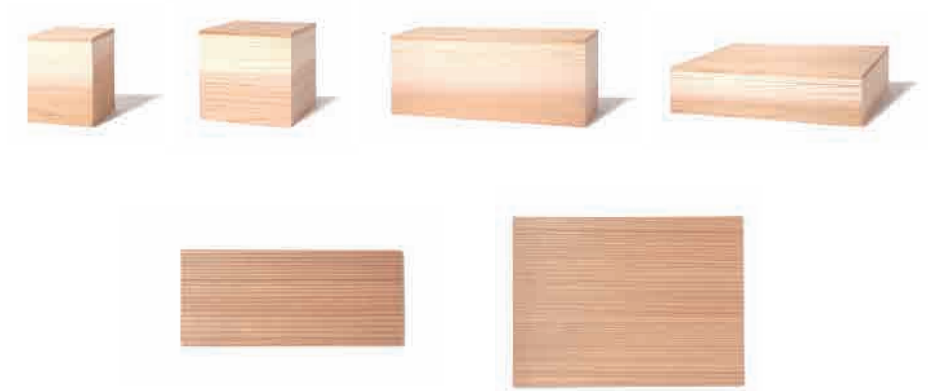
## 小久慈焼

[38671749] 角皿 小  
約幅8×奥行8×高さ2.5cm  
税込 1,290円

[38671732] 角皿 中  
約幅23×奥行10×高さ1cm  
税込 1,890円

[38671725] 角皿 大  
約幅24×奥行17×高さ2cm  
税込 2,890円

[38671862] 片口  
約幅19.5×奥行16.5×高さ7cm  
税込 2,490円



## 秋田杉

[38671992] 化粧箱 グラス  
約幅9.5×奥行9.5×高さ12cm  
税込 1,290円

[38672012] 化粧箱 菓子  
約幅15×奥行15×高さ14.5cm  
税込 1,990円

[38671985] 化粧箱 酒  
約幅9.5×奥行29×高さ12cm  
税込 1,690円

[38672005] 化粧箱 うどん  
約幅22×奥行29×高さ7cm  
税込 1,890円

[38672036] 敷板  
約幅26×奥行11×高さ0.5cm 税込 490円

[38672029] 敷板  
約幅35×奥行26×高さ0.5cm 税込 690円



## 安比塗

[38671961] 蕎麦椀  
黒 約直径15×高さ9cm 税込 12,900円  
\* Found MUJI 青山限定

[38671978] 蕎麦椀  
朱 約直径15×高さ9cm 税込 12,900円  
\* Found MUJI 青山限定

[38671947] 箸  
黒 約長さ23cm 税込 3,490円  
\* Found MUJI 青山限定

[38671954] 箸  
朱 約長さ23cm 税込 3,490円  
\* Found MUJI 青山限定



## 藁細工

[38671701] 稲藁 かえる  
約幅6.5×奥行7×高さ1.5cm 税込 890円

[38671695] 稲藁 いぬ  
約幅10×奥行6.5cm 税込 890円

[38671688]  
稲藁 ビン入れ  
ワインサイズ 税込 6,490円  
\* Found MUJI 青山限定

[38671718]  
稲藁 鍋敷き  
約直径19cm 税込 5,990円  
\* Found MUJI 青山限定





## 蔓細工

38671671

山ぶどうの箸留め付きエンジュ箸  
市松 / 約長さ21cm 税込 2,990円

38671657

山ぶどうの箸留め付きエンジュ箸  
亀 / 約長さ21cm 税込 2,990円

38671664

山ぶどうの箸留め付きエンジュ箸  
市松結び / 約長さ21cm 税込 2,990円



## 平清水焼

38671626

豆皿  
約直径9×高さ2cm  
税込 1,490円

38671640

浅鉢  
約直径18.5×高さ5cm  
税込 4,990円

38671596

そばたれ入れ  
約直径7.5×高さ10cm  
税込 3,890円

38671633

蕎麦猪口  
約直径8×高さ6.5cm  
税込 1,990円

38671589

徳利  
約直径8×高さ11.5cm  
税込 3,890円

38671602

平盃  
約直径7.5×高さ3.5cm  
税込 2,290円

38671619

盃  
約直径5.5×高さ4cm  
税込 1,590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.

## 北のもの From the Northeast

開催期間:

2016年12月27日(火)ー2月16日(木) Found MUJI 青山/有楽町

2017年1月6日(金)ー3月2日(木) 池袋西武/グランフロント大阪/京都 BAL /イオンモール KYOTO / 広島パルコ/ MUJI キャナルシティ博多/テラスモール湘南/丸井吉祥寺/コレド室町/名古屋名鉄百貨店

[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2016年12月