

Found
MUJI
常滑
TOKONAME

常滑

窯業地、愛知県・常滑を舞台に、地元の土や技術を活かしたやきものを選んだり、新たにつくりました。赤褐色のやきものに内包された科学を探索し、可視化する試みです。

常滑は、中世から現在まで生産が続く、日本六古窯の1つです。中世においては六古窯最大規模の産地として栄え、丹波や信楽など他の窯業地にも影響を与えました。伊勢湾に面した立地を活かし、海道を用いて生活雑器や大型の壺・甕を全国に運びました。近代以降は土管などの建築陶器、トイレなどの衛生陶器を主に量産してきました。戦後にはそれらの工業的なやきものである「陶業」を礎とした「陶芸」への運動が新たに興り、現在に至ります。

この地で1000年ほど窯業が続く大きな要因は、650万～100万年前に存在した東海湖によって産まれた粘土が豊富にあることです。常滑の粘土は鉄分を多く含んでいるので、多くの磁器や陶器に用いる土より低い温度で焼締まりやすく、釉薬をかけなくても水がしみたり漏れにくい性質があります。

多くの窯業地ではやきものの用途や生産量に合わせて、「土づくり」、「成型」、「焼成」の大きく3つの工程を吟味し、組み合わせてつくっています。今回はそれぞれの工程に焦点を当て、常滑のやきものづくりを紹介します。

TOKONAME

Tokoname in Aichi Prefecture is an area renowned for earthenware production where potters have long used local clay and traditional techniques to craft new pottery wares. This famous reddish-brown pottery is in itself an attempt to explore and manifest the science behind this earthenware.

Home to one of Japan's Six Ancient Kilns, pottery production has continued uninterrupted in Tokoname since medieval times. As the largest of these six kiln centres, Tokoname flourished during the Middle Ages and its influence extended to Tanba, Shigaraki, and other pottery centres. Its location along Ise Bay was ideal for transporting the household utensils and large jars and urns produced here to locations across Japan by ship. In the modern era, Tokoname has focused on mass-produced clay pipes and other construction ceramics, as well as on porcelain sanitary ware such as toilets. As Japan entered its postwar period, Tokoname underwent a new shift from industrial ceramics to the ceramic arts, a focus that continues to flourish today.

One of the main reasons for the region's unbroken 1,000-year history of pottery is the abundance of clay produced by Tokai Lake, a body of water that existed in the area 6.5 million to 1 million years ago. Tokoname clay is rich in iron, making it easier to fire at lower temperatures than most clays used for porcelain and earthenware, as well as resistant to water seepage and leakage even when left unglazed.

In most pottery regions in Japan, the three main processes—preparing the clay, shaping, and firing—are carefully studied and combined to craft the type of pottery best suited to an object's particular use and the volume to be produced. This leaflet looks at each of the three processes involved in crafting Tokoname-yaki.





左：山土の原土、右：山土 皿の生地
Raw mountain clay (left); mountain clay for dishware (right)

山土、田土、常滑の土

山土 皿

常滑で採れた山土と田土を一切の混ぜものをせずに陶土にして、器をつくりました。土に含まれている石や砂、植物などもまるごと粉碎機で細かく砕き、ふるいにかけて後、水を加えて練って陶土をつくるため、全粒粉のような原土のまんまの器とも言えます。

山土は川の上流に堆積します。新鮮でアルカリ分を多く含み、砂が多く耐火度は高めです。焼きあがると石がはぜ、荒々しい表情になります。常滑では、中世は山土を主に用いて、斜面に掘り抜きの穴窯を築いて薪を焚べてやきものをつくりました。

田土は、田畑の下に堆積します。鉄分を多く含み、比較的低温で焼き締まります。肌理しよていが細かく水が滲みにくいので、火鉢や酒器、朱泥しよていの急須などに用いてきました。

常滑で採れる土でも、地層によって全く異なる特徴を持ち、陶工たちは古来からそれらを活かしたやきものをつくってきました。

Tokoname Clay from Mountains and Rice Fields

Dishware crafted from mountain clay

This earthenware dishware is crafted from clay obtained from the mountains and rice fields in Tokoname with no clay from any other area added. After crushing the stones, sand, and plants within the clay into tiny pieces, the clay is passed through a screen, water is added, and the mixture is kneaded to create clay for pottery that has the look of raw earth.

Mountain clay, which is deposited in the upper reaches of rivers, is raw, alkali rich, sandy, and highly fire resistant. When fired, the stones burst, and the pottery takes on a rough texture. In medieval Tokoname, pottery was made mainly from mountain clay, using wood-fired kilns dug into the mountain slopes.

The clay dug up from the bottom of rice fields has a high iron content and is fired at comparatively low temperatures. Its fine texture prevents water seepage, the reason it has been used for *hibachi* braziers, sake sets, and the red *shudei* (vermillion clay) teapots for which Tokoname is known.

The same Tokoname clay has completely different characteristics depending on the stratum from which it is extracted, and since ancient times potters have styled their pottery to highlight the different characteristics.



酸化炎と還元炎

田土皿

焼成は、やきものの仕上がりを大きく左右する要素の1つです。酸化炎焼成とは、窯の中に一定量の酸素を含んだ状態で焼成することです。一方、還元炎焼成は、窯の中を酸素が不足した状態(不完全燃焼)で焼成します。

常滑の田土のみでできた同じ生地を焼き分け、電気窯による酸化炎焼成では赤褐色に、ガス窯での還元炎焼成では、炭のような鈍い黒色に仕上がりました。

焼成という工程一つとっても、窯の熱源や燃焼温度と時間、酸素の量などの条件のテストを続ける陶工たちは、研究室に籠もり実験を行う化学者のような一面を覗かせます。

Oxidation Firing and Reduction Firing

Dishware crafted from rice field clay

The firing process is one of the elements that greatly affect the look of the finished pottery. Oxidation firing takes place with sufficient supplies of oxygen in the kiln. Reduction firing, by contrast, is firing with insufficient oxygen in the kiln, resulting in incomplete combustion.

The same clay, obtained from rice fields in Tokoname, produces a reddish-brown colour when fired using oxidation firing in an electric kiln, but produces a matte charcoal-like black when in a gas kiln with reduction firing

Potters continue today to study each individual element of the firing process. They test the kiln heat source, the combustion temperature and time, and the supply of oxygen, revealing an aspect of the potter that resembles the scientist holed up in the lab conducting experiments.



チャラ

山土 皿

チャラと呼ばれる、量産急須の化粧に用いる常滑独自の材料を器に転用しました。表面の荒い山土の器の内側のみチャラを施し、染み出しにくくします。

常滑の急須は、^{せっき}妬器と呼ばれる、磁器と陶器の間の性質を持つやきもので、釉薬をかけずに焼締めて仕上げます。釉薬を使わない分、生地にできた細かな傷が目立つため、仕上げに時間を要します。そこで、焼締めの肌のままのように見せつつ、細かな傷を隠し発色を良くする化粧として、チャラが生まれました。

Chara

Dishware crafted from mountain clay

Chara, a material unique to Tokoname, is a cosmetic slip coating used on mass-produced traditional *kyusu* teapots. It is sprayed only on the inside of roughly textured tableware crafted from mountain clay to prevent liquid from seeping into the pottery.

A type of stoneware with characteristics somewhere between porcelain and earthenware, Tokoname *kyusu* teapots are left unglazed during firing, making fine scratches left on the clay more noticeable. *Chara* was developed as a cosmetic application to hide these fine scratches and improve colouration, while leaving the surface looking like the unglazed ceramics fired at high temperatures known as *yakishime*.



土をつくる

焼締め皿

土の精製を知ることはやきものを掘り下げる重要な要素です。粘土は風化した鉄や砂、土、水の層が何十万年以上もかけて折り重なり、植物などの有機物が関わり出来上がります。

陶工自ら山や田んぼで粘土を掘り、水簸と呼ばれる方法で陶土に仕上げます。まず、水を張った大きな容器に原土を入れ攪拌し、浮き上がる木や草などを取り除きます。その後、泥状になった粘土をザルなどの網を通して別の容器に移します。この作業を繰り返すことで土の粒度が一定になり、網目の大きさに砂まじりの荒い陶土になったり、肌理の細かい滑らかな陶土になります。「泥に手を入れていないと不安になる。」土づくりと呼ばれる原料処理を日課としている陶工の言葉が印象的です。

Preparing the Clay

Yakishime dishware

Knowing how to refine clay is an important skill for diving deeper into pottery. Clay is formed when layers of weathered iron, sand, soil, and water are piled on top of each other over hundreds of thousands of years, mixing with plants and other organic matter in the process.

Water sifting is a method of preparing clay that the potters dig up themselves in mountains and rice fields. First, they place raw soil in a large container filled with water, agitate the water, and remove any twigs or grass that float to the top. The muddy clay is repeatedly passed through a sieve or mesh, until the clay develops a consistent grain size. Depending on the size of the holes in the mesh, the resulting clay can be rough and sandy or smooth and finely textured.

“I get anxious if I haven't gotten my hands in the mud for a while.” These words by one potter who works with the raw materials every day “preparing clay” leave a deep impression.







土でつくる

焼締め皿

陶工の意識の中心は「土づくり」で、時間をかけて仕上げた土はとても愛らしいです。土は柔らかいですが、土を練っている時の「サクサク」、「ベチベチ」という音がとても心地よく、土と対話しているようです。土の湯き具合の頃合いを見て、リズム良くロクロで成形し、一晚乾燥させて、削りを行うことでかたちを整えていきます。お皿の裏側はかなでくり抜くと、ごけぞこが出来上がります。

Creating with Clay

Yakishime dishware

A potter's thoughts centre on preparing the clay, taking the time to build up clay that is enchanting. As the soft, pliable clay is kneaded, the squishing and slapping sounds are comforting and charming, as if the potter and the clay are talking to one another. Keeping an eye on the clay's water content, the potter shapes the object on the potter's wheel, setting up a satisfying and soothing rhythm. The pieces are left to dry overnight, then shaved to further refine the shape. Hollowing out the bottom of the dish with a plane creates a flat base called *gokezoko*.





薪窯で焼く

焼締め皿

陶工自ら築いた、トンネル形状で焚き口が正面一つの直焰式半地下穴窯。焚き口から煙突まで全長約10メートルもの長さに対し、高さと幅は1メートルほどの狭い窯に入り、乾燥させた生地を慎重に窯詰めしていきます。「窯焚き以上に重要な工程」と言い、炎の動きを想像しながら、生地の土の耐火度やかたちによって置く場所や、隙間を検討します。量産性を考慮し生地を重ねて焼きますが、緩衝材として籾殻もみがらを使うことで、重さに耐えつつ、器同士のくっつきも防ぎます。窯詰めが終わると、窯全体を温める「炙り」の工程です。予め、燃料となる薪や木の廃材などを入れ、焚き口のみ残して耐火レンガで入り口を塞ぎます。着火すると窯に染み水が水蒸気として現れ、少しずつ煙が上がり燃料である木の匂いと共に立ち込めます。火を絶やさないように少しずつ薪をくべて、じっくり窯を温めていきます。

Wood-Firing

Yakishime dishware

The *anagama* kiln is a half-underground tunnel-shaped kiln with a firebox area and a single stoke hole at the front, built by the potters themselves. The kiln is long and narrow, some ten meters long from the stoke hole to the chimney and only about a meter high by a meter wide.

The potter loads the dried pottery into the kiln, pointing out how important this step is and determining the placement of each object according to its fire resistance and shape. The pottery is stacked in the kiln to fit as many pieces as possible, with rice husks used as cushioning between to help each piece withstand the weight and prevent them from adhering to each other during firing.

Once the kiln is loaded, the entire kiln is heated. Wood and wood waste that will serve as fuel is placed in the kiln in the beginning, and the entrance is sealed with firebricks except for the stoke hole. Once the fire ignites, water seeping into the kiln appears as steam, and smoke rises gradually accompanied by the smell of burning wood. Wood is added little by little to keep the fire going and slowly heat up the entire kiln.



薪窯で焼く

焼締め 皿

一晩ほど「炙り」は続き、窯が熱を帯びたところでレンガの隙間を泥で埋め、空気の入りを焚き口と煙突に制限します。薪をくべては煙突から出る煙や焚き口の炎、窯の中の音を感じながら、焼き具合を調整していきます。

身近にある素材を活かして、優れたやきものをつくった中世の陶工たちを思案し至った、炭焼きを手本にした窯焼き。最小限の燃料と手数で充分に蓄熱させて、器を芯までしっかり焼締めます。

Wood-Firing

Yakishime dishware

The kiln is heated overnight until it becomes hot enough, and the gaps between the bricks are filled with mud, restricting airflow into and out of the stoke hole and chimney. The potter studies the smoke rising from the chimney, the flames at the stoke hole, and the sounds from inside the kiln as the wood burns, adjusting the firing conditions as needed.

Kiln firing is modelled after the charcoal making process, which was inspired by medieval potters who made excellent pottery using materials that were close at hand. This method requires minimal fuel and manpower to create sufficient heat and ensure that the earthenware is baked all the way through during firing.





セラメッシュと呼ばれる陶製の茶こし
Ceramic tea strainer called ceramesh

お茶を淹れる道具

常滑の朱泥急須は、江戸時代後期に中国の宜興^{ぎこう}より伝来した急須を手本に完成しました。当時はごく一部の身分の高い人たちが嗜むものでしたが、戦後に家庭でお茶を飲む習慣が普及していくと同時に需要が急激に増えました。それに応え、職人の手による手挽きロク口での生産に加え、石膏型を用いた量産も始まります。現在では、形状や容量、茶こしの仕様やかたちなど、様々な用途に合わせた無数の急須が存在します。蓋と本体の密着や湯のキレは、つくり方や価格を問わず全ての常滑急須に備わる機能です。

Tools for Brewing Tea

The traditional Japanese teapots called *kyusu* made from Tokoname *shudei* (vermillion clay) are modelled after the teapots that arrived in Japan from Yixing, China in the late Edo period (mid 18th to mid 19th century) . Although enjoyed only by the elite at that time, the custom of drinking tea at home became increasingly common after World War II , and demand for tea utensils soared. This led to teapots hand-thrown by skilled artisans, as well as the beginning of mass-produced teapots made with plaster moulds.

Today, *kyusu* teapots are available in a variety of shapes and sizes, with tea strainers of varying specs and shapes, crafted specifically for different uses. Regardless of how they are made or how much they cost, all Tokoname teapots are designed with a no-drip spout and a lid and body that fit together seamlessly .



ロクロ急須

部品が多く、かつ釉薬をかけずに焼締める常滑の急須は細工の技術が必要ですが、土づくりとロクロ成形、組み立て、焼成、仕上げの全工程を夫婦でのみ行い、一つずつ手作りで作っています。手で行う成形は一つの部品でも細かく肉厚を変化させることができ、端正な印象になります。

量産の現場では使う土の種類を絞ることで合理化を計ることが多いですが、練り込みと呼ばれる多色の土を用いる技法を長年手がけてきた職人の手によって、朱泥と黒泥含めて6色の土を独自に調合してつくられています。

急須の肌が使うほどに磨かれ、光沢が生まれる、経年変化を楽しめるやきものです。

Kyusu Teapots on the Potter's Wheel

Due to their many parts and unglazed firing at high temperatures, Tokoname *kyusu* teapots require highly refined craftsmanship. Here, each step throughout the process—from preparing the clay and throwing on the potter's wheel to assembly, firing, and finishing—is done by hand by a team of husband and wife potters. By hand-shaping each individual part of the *kyusu*, they are able to achieve fine variations in thickness, creating teapots with a delicate, clean look.

At studios where pottery is mass-produced, the process is often streamlined by using fewer variations of clay, but craftspeople with many years of experience use the *nerikomi* technique for creating pottery in multi-coloured clay. This type of pottery features unique mixtures of clays in six different colours, including vermilion and black clays.

The more this type of teapot is used, the more polished and shinier the surface becomes. *Kyusu* change over the years, offering years of growing pleasure.



いこ 鑄込み急須

高い吸水性を持つ石膏でできた型を用いて成型する鑄込み急須。手挽きロクロと比べると技術的に容易で多くの人が生産に携わることができます。そのため量産に向き、価格を抑えることができます。

石膏型には、流した泥漿^{でいしょう}に含まれる水分を吸収し、型に触れる部分の土から徐々に固めていく性質があります。土がちょうど良い肉厚に固まったら^{はいでい}排泥し、乾かすと急須の部品のかたちができあがります。バリと呼ばれる型の継ぎ目がでると、肉厚を均一に成型するため、仕上げの技術が求められます。

Ikomi Cast Kyusu Teapots

Kyusu teapots made using the *ikomi* (casting) technique are formed with moulds made of highly absorbent plaster. Technically, *ikomi* cast pottery is easier to produce than pottery that is hand-thrown on a potter's wheel. Since multiple potters can be involved, this technique is more suitable for mass production and keeps prices lower.

The plaster moulds absorb the liquid in the slurry so that the clay hardens gradually, beginning from the surface in contact with the mould. When the clay has hardened to the suitable thickness, the remaining slurry is drained from the mould, and the part is left to dry into shape. Finishing techniques are required to remove mould seam marks and to ensure that each part is of uniform thickness.





フタや注ぎ口などの各部品を削ったり穴を開けてかたちを整え、“どべ(ノタ)”と呼ばれる急須本体と同じ土を水で溶いたものを接着剤代わりに塗り、組み立てます。素焼きをしたあとにチャラをかけて電気窯で約1120℃で焼成し朱泥急須が完成します。完成した朱泥急須を^{もみ殻}籾殻を敷いた窯に詰めて更に燻すことで、表面に炭素の膜ができ、黒色の急須になります。

Once the lid, spout, and other parts of the *kyusu* have been shaved, hollowed, and shaped, the teapot is assembled. The same clay used to craft the *kyusu* body is dissolved in water and applied to adhere the individual parts together. After an initial firing, the teapot is coated with a *chara* glaze and fired in an electric kiln at approximately 1,120°C to create the reddish-brown teapot. These teapots may then be loaded in a kiln lined with rice husks and fired a second time, allowing a film of carbon to form on the teapot's surface to create black *kyusu*.





やきもので生まれた景観

常滑のまちを歩くと、土管や焼酎瓶が壁に埋まり土留^{どどめ}として使用されている風景を目にします。常滑は明治初期には下水管や鉄道の敷設^{ふせつ}など、近代のインフラ整備の流れに対し、木型を用いたやきものの土管を全国で先駆けて量産化に成功しました。中には出荷できない不良品もでき、それを再利用した人々の営みが文化的な景観をつくりました。

A Landscape of Pottery

Walking the streets of Tokoname, clay pipes and shochu bottles are embedded in walls and used for reinforcement. In the early Meiji period (mid to late 19th century), as the country moved to develop modern infrastructure with the construction of sewage pipes and railroads, Tokoname was the first area in Japan to successfully mass-produce ceramic pipes using wooden moulds. People in the community also put defective products to use, creating a unique cultural landscape.



保存器としてのやきもの

常滑では壺や甕、焼酎瓶などの保存器が長らく生産されてきました。

常滑の土は鉄分が多く、低火度でも焼締まるため、主に液体などを貯蔵するためのやきものとして使われてきました。また、食卓を彩る食器というよりは、土間や台所で用いる道具などとして普及したのは、せつかつしよく赤褐色の焼き肌によるところもあるようです。

Pottery for Storage

Storage vessels such as jars, urns, and shochu bottles have long been produced in Tokoname. Rich in iron and suitable to firing at low temperatures, the clay in Tokoname has been used mainly to produce vessels for storing liquids. Its reddish-brown colour also seems to account for its popularity in tools used on earthen floors and in kitchens, rather than for dishes laid out on the dining table.



仕込みの道具

保存甕

常滑や知多半島の土を主に調合した土を肉厚に鑄込んだ本体は、中身が外気の影響を受けにくくなり、乳酸菌や酵母菌が嫌う急激な温度変化から守ります。加えて、釉薬を施すことで洗いやすくなり、カビ菌などから発酵菌を守ります。酸や塩分にも強いため、漬物・味噌・梅干し・ぬか漬けなどの仕込みや貯蔵に適しています。

Tools for Preserving Food

Fermentation pot

The pot body is cast with a thick wall of clay made mainly of clay from Tokoname and the Chita Peninsula. This particular mix of clay keeps the contents from being affected by the outside air and protects them from the rapid change in temperatures that is bad for lactobacilli and yeast bacteria. In addition, these pots are glazed, making them easy to clean and protecting fermentation bacteria from damage by mould and other fungi. Resistant to acid and salt, these pots are suitable for preparing and storing *nukazuke* and other pickles, miso, and *umeboshi* pickled plums.



保存する道具

素焼きポット

多孔質な土を用い吸水性を高めるため土が呼吸し、湿度変化を防ぎます。湿気を嫌う塩などの保存に適しています。

古来より、酒や水などの液体を貯蔵するための「真^ま焼^やけ」と呼ばれるしっかり焼締まったやきものがありました。一方、穀物などは「赤^{あか}物」と呼ばれる調湿性のあるやきものの甕や壺を用い、使い分けていたようです。

Tools for Storing Food

Unglazed pots

Porous clay is used to increase water absorption, allowing the clay to breathe and preventing changes in humidity levels. These pots are suitable for storing salt and other substances that do not tolerate humid conditions well.

Since ancient times, *mayake* pottery that is fired at high temperatures and has low water absorbency has been used to store sake, water, and other liquids. Grains and other dry goods, on the other hand, were stored in jars and pots made from *akamono* pottery that is fired at low temperatures and regulates humidity levels.



手入れの道具

砥石

鍛冶屋やプロの料理人であっても、刃物を研ぐ際に使う砥石が常滑で量産されていることは、あまり知られていません。砥石には天然の石や樹脂を用いたものもありますが、常滑では主にやきものの砥石がつくられています。

Tools for Maintenance

Whetstones

Even blacksmiths and professional chefs may not be aware that the whetstones they use to sharpen their knives are mass-produced in Tokoname. While some are made from natural stone or resin, in Tokoname whetstones are mainly made of pottery.



工場では30名ほどの工員が作業を分担します。主原料の酸化アルミニウムと粘土を混ぜ合わせた粉末を高圧のプレス機で角型に押し固め、慎重に離型します。24時間稼働し続けるトンネル状の窯の中に砥石の生地を載せた台車が徐々にトンネルへと運ばれ、2日間かけてトンネル内をゆっくり移動し、焼かれています。焼成後は、計器でようやく確認できるほどの微細な反りを「すりや」と呼ばれる工程で、手で何度も確かめながら平滑に仕上げます。その後、乾燥室で窯の余熱を使って1ヶ月ほど乾燥させると砥石が完成します。

The work done at this small factory is divided among some 30 workers. A powder mixture made up of mainly aluminium oxide and clay is pressed into rectangular bars and then carefully released from the high-pressure press. The clay whetstone bars are loaded on carts and slowly moved through a tunnel-shaped kiln, which operates 24 hours a day, over a two-day firing period. Skilled craftspeople carefully check each fired bar by hand and smooth them out over and over again to eliminate the slightest warping that is just barely detectable with precision instruments, in a process called *suriya*. The whetstones are then placed for about one month in a drying room that utilizes the residual heat from the kiln.





植物を育てる器

だおんばち
駄温鉢

昭和初期、誰もが思い浮かべる植木鉢の原型が常滑で生まれました。駄温鉢と呼ばれる定番の植木鉢は、重ねて窯詰めと運搬をすることで、生産や物流効率が良く、安価に提供することを叶えました。積んだ状態で、雨風や雪に晒されても最上部の鉢以外が汚れないよう、太い口縁^{こうえん}にのみ施釉する仕様も当時のものです。その優れたデザインの権利を窯元がオープンにしたことで、一斉に生産量が増え、市場に広まり定番になりました。

Containers for Growing Plants

Daon-bachi flowerpots

It was in the early Showa period (early 20th century) that the prototype for the quintessential flowerpot now so familiar throughout Japan came to be in Tokoname.

These standard flowerpots, called *daon-bachi*, are stacked both in the kiln and during shipping, making them more efficient and lower cost for both production and logistics. The glaze applied only to the thick rim, preventing the entire stack other than the flowerpot on top from being stained even when exposed to wind, rain, and snow, is also a technique utilized from the very beginning. When the Tokoname kiln let all potters in on these design techniques, production volume soared and *daon-bachi* became the market standard.



原土の器



常滑焼 田土 皿

12415992
朱 / 約直径15cm
消費税込 1,290円



12416005
黒 / 約直径15cm
消費税込 1,490円



常滑焼 山土 皿

12416012
白 / 約直径15cm
消費税込 1,490円



12416029
グレー / 約直径15cm
消費税込 1,490円



常滑焼 田土カップ

12415978
朱 / 約直径5.5×高さ4cm
消費税込 990円



12415985
黒 / 約直径5.5×高さ4cm
消費税込 1,290円



常滑焼 山土カップ

12416050
白 / 約直径5.5×高さ4cm
消費税込 1,290円



12416067
グレー / 約直径5.5×高さ4cm
消費税込 1,290円



常滑焼 田土 皿

12416111
朱 / 約直径22cm
消費税込 1,990円



12416128
黒 / 約直径22cm
消費税込 2,490円



常滑焼 山土 皿

12416135
白 / 約直径22cm
消費税込 2,490円



12416142
グレー / 約直径22cm
消費税込 2,490円



常滑焼 田土カップ

12415916
朱 / 約直径8×高さ5cm
消費税込 1,290円



12415923
黒 / 約直径8×高さ5cm
消費税込 1,490円



常滑焼 山土カップ

12415930
白 / 約直径8×高さ5cm
消費税込 1,490円



12415947
グレー / 約直径8×高さ5cm
消費税込 1,490円



常滑焼 田土 深皿

12416173
朱 / 約直径15cm
消費税込 1,290円



12416180
黒 / 約直径15cm
消費税込 1,490円



常滑焼 山土 深皿

12416197
白 / 約直径15cm
消費税込 1,490円



12416203
グレー / 約直径15cm
消費税込 1,490円



常滑焼 田土 箸置き

12416289 朱 / 約長さ5cm 消費税込 490円

12416296 黒 / 約長さ5cm 消費税込 490円

常滑焼 山土 箸置き

12416302 約長さ5cm 消費税込 490円



常滑焼 田土 深皿

12416234
朱 / 約直径25cm
消費税込 2,990円



12416241
黒 / 約直径25cm
消費税込 3,490円



常滑焼 山土 深皿

12416258
白 / 約直径25cm
消費税込 3,490円



12416265
グレー / 約直径25cm
消費税込 3,490円



常滑焼 急須

* 12415855
朱 / 約180mL
消費税込 5,990円

* FoundMUJI青山限定



* 12415879
黒 / 約180mL
消費税込 5,990円



常滑焼 急須

12415886
朱 / 約540mL
消費税込 2,990円



12415893
黒 / 約540mL
消費税込 3,490円



常滑焼 卓上壺

12416555
約320mL
消費税込 1,290円



12416562
約1.1L
消費税込 1,990円



常滑焼 ボトル

12416319
約950mL / 約直径8×高さ27cm
消費税込 2,990円



常滑焼 砥石

12416463
約長さ17.5×幅5×厚み1.5 cm
消費税込 1,290円



常滑焼 すり鉢 6号

12416401
約直径18×高さ8cm
消費税込 790円



常滑焼 すり鉢 7号

12416418
約直径21×高さ9cm
消費税込 1,290円



すりこ木棒

12416449
約長さ24cm
消費税込 490円



常滑焼 駄温鉢 4号

* 12416579
約直径12×高さ10cm
消費税込 590円



常滑焼 駄温鉢 5号

* 12416586
約直径15×高さ12cm
消費税込 790円



常滑焼 駄温鉢 6号

* 12416593
約直径18×高さ14cm
消費税込 990円

* FoundMUJI青山、銀座、東京有明限定



常滑焼 保存壺

12416494
白 / 約2.4L /
約直径18×高さ16cm
消費税込 5,990円



12416500
茶 / 約2.4L /
約直径18×高さ16cm
消費税込 5,990円



12416470
白 / 約3.7L /
約直径20×高さ20cm
消費税込 6,990円



12416487
茶 / 約3.7L /
約直径20×高さ20cm
消費税込 6,990円



常滑焼 植木鉢 4号

* 12416630
約直径12×高さ9cm
消費税込 690円



常滑焼 植木鉢 5号

* 12416647
約直径15×高さ10.5cm
消費税込 890円



常滑焼 植木鉢 6号

* 12416654
約直径18×高さ13cm
消費税込 1,090円

* FoundMUJI青山、銀座、東京有明限定



常滑焼 素焼きポット

12416517
白 / 約直径11×高さ9cm
(フタ含む)
消費税込 2,490円



12416524
茶 / 約直径11×高さ9cm
(フタ含む)
消費税込 2,490円



常滑焼 素焼きスプーン

12416531
白 / 約幅3.5×長さ6.5cm
消費税込 690円



12416548
茶 / 約幅3.5×長さ6.5cm
消費税込 690円

焼締めの器



常滑焼 焼締め豆皿

[12416821]

約直径10cm

消費税込 1,490円



常滑焼 焼締め皿

[12416845]

約直径18cm

消費税込 3,990円



常滑焼 焼締め深皿

[12416852]

約直径16cm

消費税込 3,990円



常滑焼 焼締め湯呑

[12416876]

約直径8.5×高さ7.5cm

消費税込 1,990円



常滑焼 焼締め飯碗

[12416890]

約直径13×高さ5.5cm

消費税込 2,990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。

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

‘Searching and Finding’ has been MUJI’s perspective on daily life since the beginning. Instead of creating new products from scratch, much-loved everyday items are found from around the world. MUJI then slightly alters the found products and sets fair prices to suit different lifestyles and cultures.

‘Found MUJI’ is about closely looking into ways of living. It’s about appreciating the values and the communication we have with the makers. Based on this, we produce items that would meet the standards that MUJI is renowned for.

Found MUJI began in Aoyama in 2003. To this day, it remains a place for cultivating a perceptive attitude to finding and integrating the essence of enduring everyday items into the lifestyles of today.

Join us as we continue our Found MUJI journey.

Found MUJI 常滑

開催期間：

2022年7月29日(金)ー11月24日(木) Found MUJI 青山/渋谷西武/ネットストア

2022年8月12日(金)ー12月8日(木) シエスタハコダテ/札幌パルコ/直江津/東京有明/丸井吉祥寺/テラスモール湘南/銀座/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/心齋橋パルコ/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2022年7月