

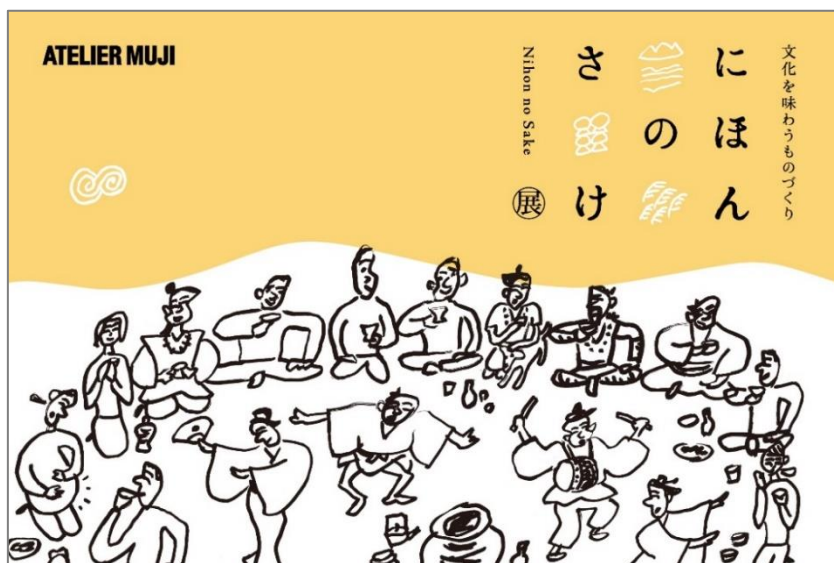
## ATELIER MUJI 企画展

## 「文化を味わうものづくり『にほんのさけ』展」開催のお知らせ

7/5（金）— 9/1（日）

## ATELIER MUJI

GINZA



©ATELIER MUJI

無印良品を展開する株式会社良品計画（東京都文京区／代表取締役社長 堂前 宣夫）は、無印良品 銀座（東京都中央区）内 ATELIER MUJI GINZA Gallery1・2 にて7月5日（金）から9月1日（日）まで、企画展「文化を味わうものづくり『にほんのさけ』展」を開催いたします。

良品計画は、無印良品のものづくりにおいて「素材の選択」「工程の点検」「包装の簡略化」の3つの視点を守りながら、世界各国・各地域の伝統と文化や先人から伝わる知恵、自然から学び、社会や環境に配慮した日常生活の基本を支える日用品をつくり続けており、商品だけでなくサービスや活動を通じ、「感じ良い暮らしと社会」の実現を目指しています。

本展では、無印良品が共感するものづくりの一つの例として、島根県出雲市で日本の酒を造る出雲杜氏・小島達也氏の醸造・哲学をご紹介します。小島氏は「なぜ人は酒を造るのか？」「なぜ人は酒を飲むのか？」「酒とは何か？」というシンプルな疑問に立ち戻り、独自に歴史、文化を深く突き詰めながら「にほんのさけ」を造り続けています。小島氏の活動や哲学の紹介を通して、無印良品の考えるものづくりの思想に触れられるような展示を試みます。Gallery2と会場内の煉瓦の壁面では、過去と未来をつなげる小島氏の酒造りの思想を、イラストやテキスト、醸造した「にほんのさけ」とともに展示し、Gallery1では、辛島綾氏による日本文化の源にある酒と人の関係を可視化したしつらい（インスタレーション）を展示します。会場内では小島氏のインタビュー動画も投影します。

小島達也 こじまたつや（出雲杜氏・醸造家／板倉酒造）

1984年、愛知県生まれ。建築科の学生時代に酒類に興味を持ち、酒販店勤務を経て、日本酒の杜氏を志す。手造りの技術を学べる酒蔵として、島根県出雲市の板倉酒造にて蔵人となる。2015年より杜氏となり、伝統技法と自然醸造を織り交ぜた「無窮天穂」シリーズを展開。近年は水酏やミードなど、野生酵母を生かした自然醸造にも取り組む。酒造りに対する思想を、民俗学、生物学、哲学など多様な世界に学ぶ。

## 【基本情報】

文化を味わうものづくり『にほんのさけ』展

会期 | 2024年7月5日(金) — 9月1日(日)

営業時間 | 11:00-21:00

会場 | 無印良品 銀座 6F ATELIER MUJI GINZA Gallery1・2 入場無料

\*休館は店舗に準じます。会期や時間などの予定変更、またはイベント等によって展示品の一部がご覧いただけない日時が発生する場合がございます。

主催 | 株式会社良品計画

企画協力 | 小島達也(出雲杜氏・醸造家/板倉酒造)、コイル、竹内典子

しつらい | 辛島綾

映像 | 大隅圭介

イラストレーション | 浅妻健司

グラフィックデザイン | SHIMA ART&DESIGN STUDIO

施工 | 東京スタジオ

ATELIER MUJI GINZA

〒104-0061 東京都中央区銀座 3-3-5 無印良品 銀座 6F

アクセス | 東京メトロ銀座線・丸の内線・日比谷線「銀座」駅 B4 出口 徒歩 3 分

東京メトロ有楽町線「銀座一丁目」駅 5 番出口 徒歩 3 分

JR 山手線「有楽町」駅 中央口 徒歩 5 分

ATELIER MUJI GINZA 公式サイト | <https://atelier.muji.com/jp/>

Instagram | @ateliermuji\_ginza

## 【関連イベント】

本展覧会では、展示をよりご体感いただくために併設した Coffee & Salon と連動してお酒を楽しむコンテンツをご用意しています。他、会期中は小島達也氏によるトークイベントや在廊を予定しています。

詳細やお申し込みについては ATELIER MUJI 公式ウェブサイトや SNS で随時お知らせいたします。

\*本展は小さなお子様やお酒を飲まない方でもお楽しみいただけます。

\*20 歳未満の飲酒は法律で禁じられています。

取材・掲載のお問い合わせ先： 株式会社良品計画 経営企画部 広報課 rk-pr@muji.co.jp