

平成24年11月29日に早稲田大学で「おいしい建築」をテーマにシンポジウムが開催されました。

パネリスト 中村好文×古谷誠章×伊礼智

画像を使って、「おいしい建築」とは何かを議論していただきました。 その様子をご紹介します。

最初は伊礼さんです。 沖縄の気になっている、おいしい建築、空間を紹介します。

気持ちのいい空間とは 「間の空間」に潜んでいる **町と家のおいしい関係**



真ん中の塀がヒンプンで、目隠し、魔除け（シーサーと軸線上）の役割があり、更に、人を振り分ける（右がお客・男性のアプローチ 左が女性のアプローチ）ハレとケに分ける役割を持っています。コミュニケーションを分ける装置で、外部と家をつなぐ環境装置みたいなもの。一つで幾つかの役割を持ち、徐々に町と家をつなぐ。ただの塀だけで、これがあるかないでは沖縄の外部空間は全く異なるモノになってしまいます。

駐車場にするために壊されたりして、沖縄らしい空間が失われていく。私は、ヒンプンに似た役割の装置みたいなモノを設計やアイデアが出来ないだろうかと考えています。琉球の民家 伊是名島 銘苺家（写真）



雨端（アマハジ）外と中のおいしい空間

子供の頃この軒下（雨端）が遊び場でした。竹富島の民家の雨端（左） 銘苅家の雨端（右）
ご近所の人がいつでも来てお茶を飲める、次々と人が訪れる空間、歓迎される空間。震災以降、このような空間が求められているのではないのでしょうか。

トートーメー あの世とこの世の間



家のど真ん中にある仏壇、怖い空間 先祖と係る空間。沖縄では先祖の近くで暮らす事が大事にされていて、死んだ人と一緒に暮らしている。ちっちゃな子を親が抱っこするように先祖が背中を見ている。沖縄には、守りの形が日常的にあります。



ウタキ 神と人のおいしい空間 竹富島のウタキ 神聖な場所、お祈りの場、ユタという霊能者がお祈りするところで、何もないのだけど、惹かれる空間。ランドスケープとしてとても優れている空間で、沖縄では日常的な空間の一つです。

イノー 陸と海のおいしい空間



イノー（珊瑚礁） 沖縄の外部空間を言葉で表すと、ゆるやかにつながっている。柔らかい境界。

塩が引いてゆくと、ここが生活空間になります。珊瑚の海はおいしい魚介類が取れる。満ちるとまた海に戻る。雨端似た空間、陸と海の間のおいしい空間とっていいのでは。珊瑚礁で気持ちよく寝るネコ。気持ちのいい空間とは 「間の空間」に潜んでいるのではと考えます。

外部と内部の間・・・開口部近傍においしさは宿る



手前はリビング、奥がバルコニーで中か外かわからない空間になっています。

1階から樹木がデッキを貫き、屋根も貫いてゆく。造園は荻野寿也さん（造園家・荻野寿也景觀設計）が手がけました。

外なのか中なのか分からない空間、ガラリーを開けると外、閉めると中のような空間、外と中の間の空間、バルコニーなのかリビングなのか分からない曖昧な空間はいろんな使い方ができるのではないだろうか。





開口部の近傍に美しい空間は宿る。何か「間の空間」が「美しい」のではないだろうか。(設計:伊礼智) 次は古谷さんの登場です。 「お気に召すままどうぞ」



食事などは「お気に召すままどうぞ」と言ってくれる時、すごくおいしさがある。自分で選択したモノだけでない良さがある。

(機内食)

ダイニングテーブルの中央にある寄せ集めの石。



これはスカルパから嫁いだ女性へのプレゼントだと思う。
このダイニング・ルームは椅子が反対向きにあって、人の数のあわせて、その時々に応じてアレンジして使う。これはスカルパらしいアレンジで、このように座りなさいでなく、ご自分の好きなようにアレンジしてくださいといった感じで、焦点なるのが、先程の寄せ集めの石で、リジットでなく、自由に振る舞える。さっきの幕の内弁当（機内食）のような雰囲気、自由に振る舞える空間を誘発している。（カルロ・スカルパ チェーリッヒ ツェントナー邸のダイニングテーブル）



（右、ツェントナー邸ダイニングテーブルの写、古谷誠章デザイン）
万里の長城の脇の別荘 森の景色を見ながら、柔軟な使い方を提案しています。

アムステルダムのアパートメント・ホテル



チェックインは路上で済ませ、部屋に入ってみると、キャンドルや暖炉に火が入っていて、すべてが整っている。

キッチンにはありとあらゆる食材が揃っていて、何をどれだけ食べても、食べ放題、すべて料金に含まれている。このホスピタリティがアパートメント・ホテルなんだけど、アムステルダムに住んでいるような体験できる。



島根県 雲南市の風景



日本の昔ながらの風景ある。懐古主義でなく、ここではとてもおいしい、お米も野菜もできる。

自分たちの料理がどこで作られ、どこで調理され、どこで享受するのかがひとつながりの空間にある。これが素晴らしい。

我々が普段食べているものは、どこから運ばれて、どこで料理されたのだろう。このように環境サイクルが見えるものがいいと思います。

ここでは食の意識が高くなります。

もともとは100年以上の民家をレストランに改装（古谷研）



小学校の倉庫を改装して交流センター 夏祭りの準備

見えていることが「おいしい」につながる。おばあちゃんが教えている、子供が習っている事が見える。食の連鎖が見える 伝えることが見える

外から見えている事がいい。(古谷研)

雲南のロングテーブルに新たな

モノ



蒸しパンを売って歩く屋台。風景が見えること、世代を超えた共有財産として受け継がれてゆくために見えていないといけないと思います。これが「おいしい建築」と言える。

小諸の森 ツリーハウス（設計：古谷誠章）

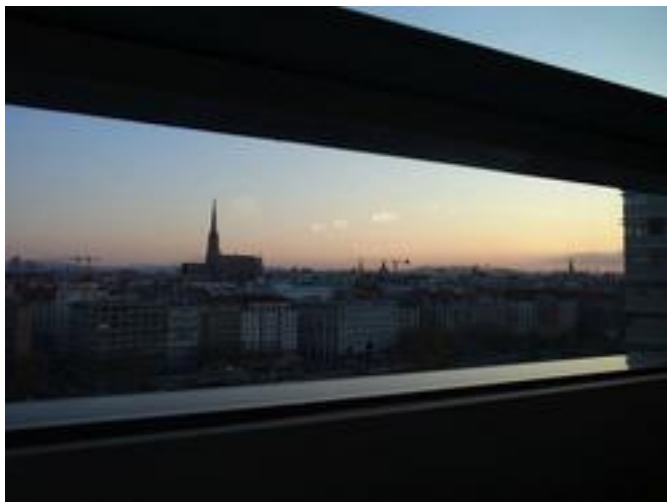


吉野杉（奈良県）密度を高く密植して間伐を繰り返し、成長を遅らせ密度を濃くした吉野杉は目が通っていて節がなくとても木目の綺麗な材だが、高価です。なぜ、このような材が生まれたか。お酒を仕込む桶のために作られたのです。そのような由来のあるモノを使う建築は「おいしい建築」といえると思う。



また、昔は、高級な材だが京都の旦那衆が銘木として使うことによって、森を維持していた。おいしいお酒を作るために必要だった吉野杉、今ではステンレスタンクに変わってしまい、吉野杉は高価で売れなくなってしまい、山そのものが危機に瀕している状態です。代官山のレストランのカウンター 吉野杉 （設計：古谷誠章）

風景をご馳走として





ホテルの窓 ベッドに横たわるとこの風景が見える。レストランでは風景を最高のご馳走の装置としている。(ジャン・ヌーベル ウイーン ホテル・ソフィテル)

おいしいと言うのは

「お気に召すまま、ご自由にどうぞ」から始まって。自分の食べているものがどこから来てどのような由来でここに運ばれてきたのか、それは食べ物だけでなく、家や建築を形作っている素材にも言えるし、今ここにいる人の会話も必ず背景にロングストーリーがあって紐解けるということがとても重要だと思う。

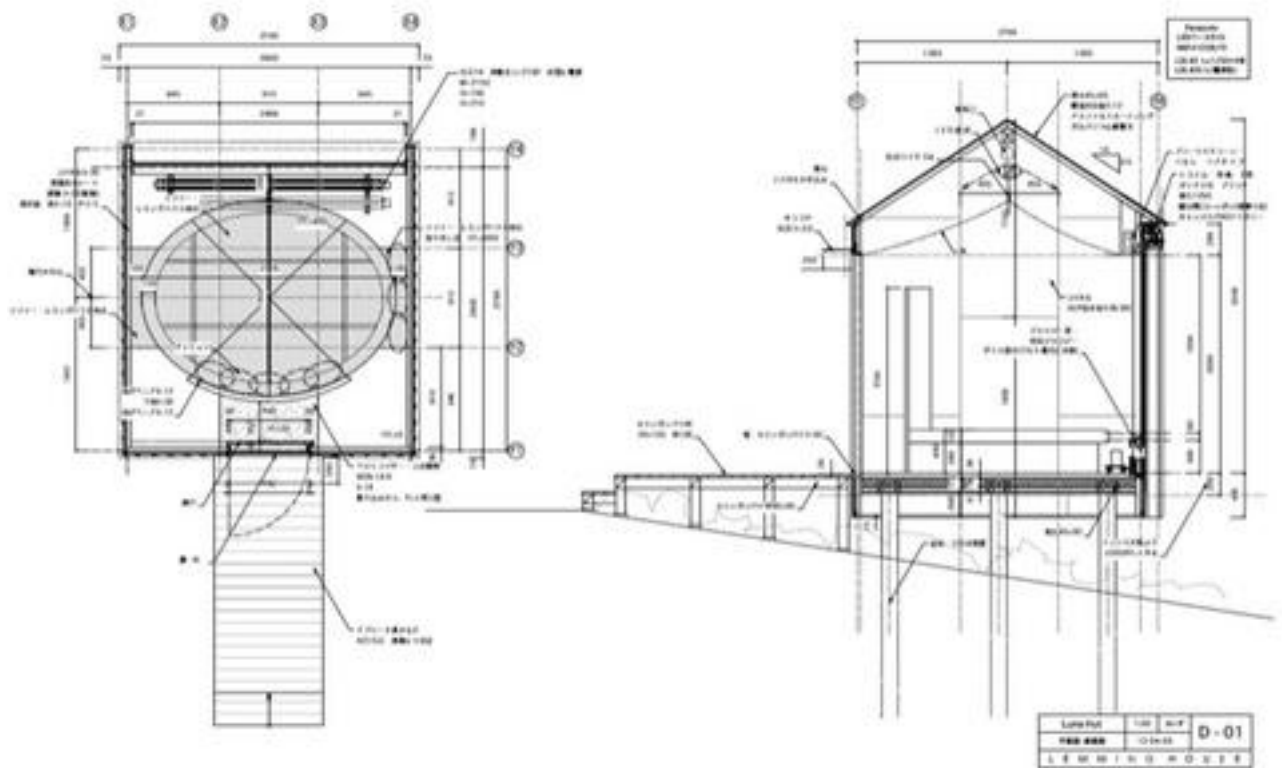


(最後のスライド) これだけでは、ストーリーが紐解けない。スタイリッシュな写真だけど、なぜここにオレンジがこんな風に並んでいるのか？何か手がかりが欲しい。(足りない)

最後は中村さんの登場

目で味わう醍醐味の建物

眺めのいい小屋 ルナ・ハット (設計：中村好文)



六甲の山頂にある住宅の一角。神戸の町を眺めることができる。夜景はとても綺麗で光の海となります。105万ドルの夜景は
 衝立を過ぎると目の前に風景が広がり、ここに来た人は衝立に寄りかかり、ただ風景を眺める、それだけなのだけど。眺める楽しみ、「おいしい」という言葉の中には感覚的なものがあると思うのですけど。
 この建物は、目で味わう醍醐味の建物



小さな建物で、4.5畳程度、小屋型の建築で敷地の門にある。月の眺めもよく 名前は「ルナ・ハット」

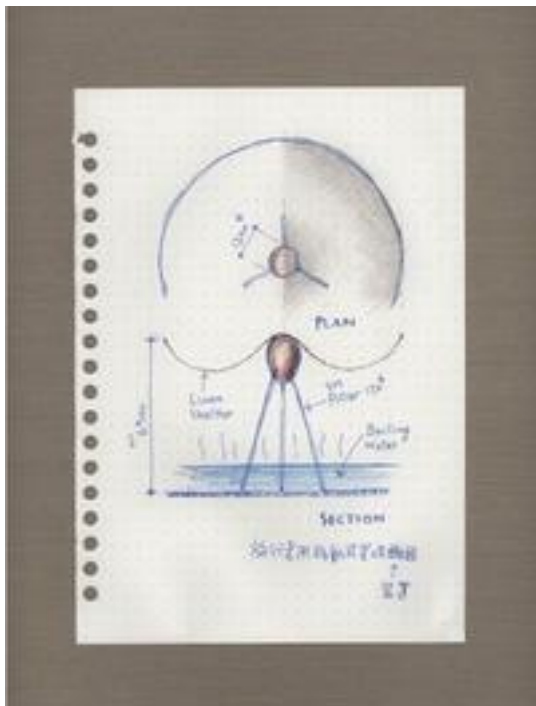
鹿児島 妙見温泉 旅館の露天風呂（設計：中村好文）



のの字型したプランで、回りながら入ってくる。

源泉かけ流しの温泉で沈み込むと溪流の眺めが良いところ。お湯がいいので肌で「おいしいさ」を味わえる。体が舌鼓を打つ露天風呂

旅行者用移動式美味装置 蒸し器 (デザイン: 中村好文)



海外へ行くときは台所のある所で泊まりたいのです。いい市場があるところへ行くと、ただ眺めるだけでなく買い物して帰って、それを調理してみたいと考える。

普段、朝食は蒸し野菜を食べています。それで、旅先でも野菜を買って蒸して食べたいのですが、蒸し器まで用意されているアパートメント・ホテルは少なく、あるとき、ガーゼ地のハンカチをかけて蒸し器にしてみたのをキッカケに、試行錯誤の末、出来上がったモノが「旅行者用移動式美味装置」

これも「おいしい建築」といえるのではないか。



テーマが決まった経緯



テーマ会議がありまして、短いタイトルのテーマを決める会議があります。

新しい建築を考える 硬くしないとといったキーワードから。「おいしい」深みのある言葉で イメージのふくらませが必要なタイトルが出てきた。(古谷)

その経緯とは

「笑える建築」「思わず頬が緩む建築」がいいのでは。でも、一瞬で「おいし建築」に決まった。深刻さだけでなく、おもわず笑ってしまうようなテーマを考えていた。(伊礼)

第1地発案は中村先生

建築は理屈ポック考えないで 五感で考える 味覚とか触覚で考えるとどうだろう。あまり、理詰めでない、身体的な感覚が建築にどのように落とせるだろうか。また、三人とも料理をするいし、食事をするのが好きなので。(中村)

理屈や頭で考えることが多くなりすぎていて、肉体を通して 直感的、五感的に感じる こと、身体が直接反応することがいい。(古谷)

シンポジウムを振り返り

伊礼さんのプレゼは、外と中のおいしい関係。沖縄旅行すると僕も感じる。納得しました。(中村)

沖縄のヒンプン、雨端、ウタキ、言葉で理解するよりは、身体的精神で理解する空間(古谷)

セイファーウタキへ行った時、吸い寄せられる様にどんどん奥に吸い込まれる

音声、地図ガイドでないモノ。自然に導かれて行くモノ。(古谷)

吸い寄せられるところは、ランドスケープデザインがいいでしょう。(中村)

世界遺産になってから。ステンレスの手すりがついてがっかり。世界遺産にならない方がいいなと思うような体験、五感が反応して空間に馴染んでいけるところなのに。（古谷）

伊礼さんが見せてくれた、沖縄の民家に見える「おいしさ」はいいですね（古谷）
その「おいしさ」がなくなりかけている。ソレを取り戻したり、蘇らせたいと思う。（伊礼）

そのもの自体も残すのは難しいけど、自分でソレを創るのも難しい。どのようにしたら、ソレはできるのでしょうか（古谷）

このコンクールはこんないい所がありましたではダメで、おいしさを創りだすのは難しくソレを提案してくれなくてはダメです。（古谷）

沖縄の空間は、「間の空間」。アコクロー（明るくて暗い）朝日が出る前、夜と昼の間、魔物が出る時間体と言う人もいる。美しい一瞬の世界。五感的、感覚的、誰でも体験のできる自然現象。（伊礼）

沖縄の場合、絶えず空気に触れているような風土、その中で自分が居心地のいい場所を選ぶ、自分からそのような場所を選んで行ける感受性が育つ風土がある。（古谷）

中村先生の学校（日本女子大）は製図室の真中にキッチンがあるそうですね。（古谷）
おいしいクラスで、居住空間デザインコースの教室で、生活の中から建築を発想させようと、キッチンがあるのもいいのではということで始まりました。学生は日常的に料理しています。（中村）

課題で遅くなると、食事を作ってみんなで食べている。（伊礼）

沖縄の話は感受性が「おいしい」。目の前で作ってくれる。作るプロセスが見えることが「おいしい」。感じる、見えることがおいしく感じる、お寿司屋さんのカウンターや民宿のおばちゃんの料理など。（古谷）

レストランでも作る所が見えることが多く、そこでは、待っている間も「おいしい」（中村）

このような話は、課題につながるのでしょうか（中村）

里山での畑や育む自然、つながっている「おいしい」建築も地の物で作っていた。昔は建築がつながっていた。連続性（新しい建築でも）

今では、建材は流通の材料。どこで造られたのか分からないのは、良くない（古谷）

今和次郎が「その土地でとれた材料とその土地で使われた技術で造られたモノは、たとえ建物が貧しくても美しいと」書いている。（中村）

そう言う点において、食べ物と建築は共通点があるのでは（古谷）

風土に直結している。気候、風土と直結しているから食べ物と建築は似ているのではないだろうか（古谷）

建材マイレージというなら、民家、集落はその場の材で造られ、そこの人々はその風景の中で作物を作ってきた。生活している。おいしい関係である。（中村）

移動型美味装置についてどう思いますか（古谷）

由来がわかるのが大事で理解する側が、由来が見えた時、好感が持てる。由来をできるだけ明確にしてゆく事が大事（伊礼）

由来そのものが美談である。いい話がそこについている。ソレがいい。味わいが深くなる。滋味が出てくる。（中村）

建築の滋味が出てくる。今回のテーマでは追求すべきキーワードでしょう。（古谷）
移動型美味装置、旅先でその地の物を料理して食べてみようと言う試みはおいしい。建築でもその土地にあるもので調理して食べてみるくらいの試みをしてみないと、その場所の環境に接続してゆくような建築はできない。この装置の心がけは素晴らしい。（古谷）

吉野杉は、美しい材を代々作り続けてきたのか。ソレは、ひたすらおいしいお酒のために作ってきた。そんな情熱やクオリティも素晴らしいモノだが、由来に触れる機会がないから遠のいてきた。高価なモノゆえ利用が減っている。以前は端材、間伐材を買っていた人がいたから文化、流通、維持、持続していた。目の利く人が高価だが好んで建材などで使って来た。買うことで、サポート、トラストしてきた。今、日本で直面している地域の材料や伝統工芸とかこのように、トラスト的サポートしないと自活できない。（古谷）

会場からのご意見 **建築は、実物に触れないと味わえないモノ。**

栗生明氏（建築家、文京建築会代表、千葉大学教授）



おいしい建築を聞いて、最初に思い浮かべたのは

「おいしい生活」糸井重里のコピーライト

「生活」には「貧しい生活」「豊かな生活」がつながりやすいが、「おいしい生活」は少し違和感を感じる事が重要で、生活がみんな豊かになって次に何を求めるのだろうかといった時「おいしい」を求めたのでしょうか。

また、「おいしい」では林望さんの著書『イギリスはおいしい』は食べ物の話だけではない、イギリスの伝統的なスタイル、生活がおいしいとっている。

国立デザイン美術館を作る会にて、デザイナーの三宅一生さんが、ものを手作りでするヒトがどんどん減っている。途絶えそうになってゆく。また、アートディレクターの佐藤卓さんは、人間は頭で理解するものと体で理解するものがある。どうも、頭の方に偏りすぎている。本来、体で理解して、体で表現して、体で受け取る事が重要なんだ。「おいしい建築」目で味わう、音を耳で味わう 手触りで味わう、匂いで味わう そう言いったことが建築で求められているのではないだろうか。

審査委員をやる時実感する。写真や図面では良くても実物を見るとガッカリする。またその逆もある。

平凡な建物だけど、行ってみると実に快適で長い時間いたくなる、建築は、実物に触れないと味わえないモノ。目で味わうだけでなく、全身で味わうものだと思う。全身で味わえる、全身で感じられるモノが「おいしい建築」ではないでしょうか。（栗生）

栗生さん、具体的に「おいしい建築」と思うものがありますでしょうか。（中村）

建築賞の審査で、住宅を見学に行きました。書類審査では一番評価が低かった。実際行ってみると、スケール感がよく、遠景から見た時、中景から見た時、近景から見た時。また、ランドスケープデザイナーの宮城俊作さんが、触景と言っている。見る景と触る景 建築とランドスケープをつなぐ時に触景はとても重要なキーワードで、外からだんだん近づいてきて、ものにわさされて空間の空気感みたいなモノが肌で感じられて、今度、内側から近景を見て、中景を見て、遠景を見る。回って逆転して行く。何かそんな風に建築は味わうものなんだと言うことを、その住宅を見た時感じたんです。今の座り心地、庭を見た時の軒の高さ、塀の配置が絶妙で、ソレは「おいしい建築」なんだなと思いました。（栗生）

東北の住宅大賞で周辺の環境をいかにおいしく料理しているか、厳しい自然も含めてどのように楽しめるか。面白く、楽しく暮らす、豊かさみたいなモノを最大限アンプリファイされた（増幅）作品が多い。雪や厳しい自然があるゆえに、逆に楽しんでやる意気込みが、悲壮感でなくて「おいしく料理してやるぞ」という感じはとても素晴らしく感じられる。（古谷）

シンポジウムはこれで終わりです。「おいしい建築」について、光るアイデアが見つかりましたか。

そのアイデアを込めて、コンクールに応募してください。楽しみにお待ちしております。