

日本の食文化を次世代に継承する建築の提案 Proposal of architecture that inherits Japanese food culture

佐藤信治¹, ○太田優人²
Shinji Sato¹, *Yuto Ohta²

Today, buildings of similar shape rise in cities everywhere in the world. I think that the homogenization of design is the result of others praising and manualizing the optimal solution found by someone. However, among the three major elements of life that are indispensable to people's lives, "clothing, food, and housing," the one that is difficult to homogenize may be "food." The flora and fauna that match the climate and natural features of various parts of the world transform into "local gourmet" at that place. If this behavior can be applied in architectural design, it may be possible to find an indigenous architectural space peculiar to the region.

In Japan, Japanese food was registered as a UNESCO (the United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization) Intangible Cultural Heritage by UNESCO in December 2013. Taking this opportunity, activities to re-examine and protect Japanese food culture and pass it on to the next generation have begun to be seen. The characteristic of Japanese food is in the "social custom" of food that embodies the Japanese spirit of "respect for nature." In other words, in order to understand Japanese food culture, it is necessary to know the relationship between Japanese food and society, culture, and space.

Especially in Japan, food and the four seasons are closely related. For example, if the dried persimmons are not hung, it is a normal house, but just by hanging the dried persimmons, the landscape changes completely and it feels like an attractive space. By proposing such architectural spaces and programs that can only be experienced in Japan, we believe that we can contribute to the protection and succession of Japanese food culture.

1. はじめに

今日では世界中どここの都市でも類似する形態を持つ建物がそびえ立っている。デザインの均質化は、誰かが見つけた最適解を他者が称賛し、マニュアル化した結果、生まれるものであると考える。しかし、人々の生活に欠かせない三大要素「衣・食・住」のうち、均質化しにくいものは「食」である。世界各地の気候や風土に見合った動植物は、その場所場所で「ご当地グルメ」として姿を変える。この「食」と建築を結びつけることで、土着性をもった地域特有の建築を提案できるのではないだろうか。

日本においては、平成 25 (2013) 年 12 月に国連教育科学文化機関 (ユネスコ) により、和食がユネスコ無形文化遺産として登録された。これを機に日本食文化を見つめ直し、保護し、次世代に継承する活動がみ



Figure 1. Japanese traditional food culture^{**1}

られるようになった。和食の特徴は「自然の尊重」という日本人の精神を体現した食に関する「社会的慣習」にある。つまり、和食文化を理解するには、日本の食と社会・文化・空間との関係について知る必要がある。

特に日本では食と四季は密接な関わりを持っている。例えば干し柿が吊るされていなければ、なんてことない家であるが、干し柿が吊るされていただけで風景は一変して魅力ある空間に感じる。そうした日本でしか味わえない建築空間やプログラムを提案することで、日本の食文化の保護・継承に貢献できると考える。



Figure 2. A house surrounded by hanging persimmons^{**2}

1 : 日大理工・教員・海建 Department of Oceanic architecture and engineering, College of Science and Technology, Nihon University

2 : 日大理工・学生・海建 Department of Oceanic architecture and engineering, College of Science and Technology, Nihon University

2. 計画背景

2.1 京の食文化

京都にはいわゆる伝統的な和食と日本建築が存在する。京都盆地は鴨川をはじめとする食の源である水の恵みを受けながら、平安京遷都以来、日本の政治、文化、宗教の中心地として栄えた。その中で、公家、武家、僧侶などとの文化的な関わりから、その行事やしきたりが日常の生活に定着するなど、多様な文化の影響を受けながら、食文化をはじめ地域ごとに豊かな京都の町衆文化が育まれてきた。

しかし、近年の少子高齢化や地域社会との関わりの希薄化や食のグローバル化が進む中で、和食の礎となる伝統的な食文化の保護・継承に危機感を持たざるを得ない状況がある。

2.2 京都の役割

伝統的な建築や畳や障子、掛け軸、床の間、食器や花器など調度品に至るまで、伝統工芸や技芸とも密接に関わる存在として京料理は重要な存在であるといえる。京の食文化は日本の工芸の集合体であり、京都にはこの文化を伝える役割が確かに存在する。

3. 計画敷地

3.1 京都中央卸売市場



Figure 3. Planned site^{※3}

和食の特徴の一つに食材そのものの素材を生かすということが挙げられる。計画敷地範囲である京都中央卸売市場は全国初の中央卸売市場として昭和2年に誕生した、多くの素材が入ってくる場所である。市場を知ることは、京都の食と「社会」の関係について理解することに繋がる。また、敷地内の水産棟は今年9月

にもリニューアルオープンし、和食や京都の食文化の発信拠点として相応しい場所でもある。

3.2 敷地周辺

JR 東海道線短絡線使用廃止に伴い、新たに JR 梅小路京都西駅が誕生し、計画敷地は新駅と JR 丹波口駅の間に挟まれる形となった。また南側には京都鉄道博物館や京都水族館などの集客機能を持つ施設があるため、集客の相乗効果が期待できる。

4. 基本計画（操作）



[出典:「都林泉名勝園会」巻二、寛政11年[1799]、国文学研究資料館所蔵]

Figure 4. Shijoukawara yusuzumi^{※4}

日本の履物を脱ぐという建築文化は、食文化にも影響を与えた。河原に床几を並べてその上に座って飲食を行う形式は、買ったその場で飲食できる仮設のカフェ的な気軽さがある。一方で履物を脱ぐ形式の常設の飲食建築は料理屋として定義される。履物を脱ぐという一つの操作を取っても建築システムは、日本の食文化の一部であるといえる。このような日本ならではの文化やしきたりを建築のシステムとして構築し、日本の食文化がデザインする建築空間を提案する。

参考文献

- [1] 農林水産省 「『和食』のユネスコ無形文化遺産登録」
https://www.maff.go.jp/j/wpaper/w_maff/h25/h25_h/trend/part1/chap0/c0_1_00.html
- [2] photo AC 「吊るし柿に囲まれた家」
<https://www.photo-ac.com>
- [3] Google Earth, <https://earth.google.com>
- [4] 「食がデザインする都市空間」, 小野芳朗・岩本馨, p71, 2019.3.30