



家づくりが育む建築への道のり | 家は家族が生きる生産現場

一級建築士事務所アトリエ4A代表 天野 彰

(第10回/全12回)

日本の住まいは生産現場であり 学校さらには祭場

人が住む家の設計で家族の成りたちや生業を探るにつれ、家は住むだけのものではなく生産の場であり学びの場、時に祭式の場でもあることに気付く。

かつて武家や農家や商家のような民家は、生活の場であると同時に仕事場であり養蚕などの生産の場でもあった。さらに育児や教育の場であり老いて病院や老人施設のようにもなる多機能空間であった。しかもあらゆる行事と世代にも対応して冠婚葬祭の場となり、寄り合いや塾のような地域のコミュニティーの場ともなった。

住まいのmultiflexと multipurpose

建築の設計は住宅とは別のものと言う感覚があることで、多くの建物で人の生活の営みや機微をあえて避けていたようにも思える。しかし家族が生きる場は家以外の多くの建物にもあり、働く場も学ぶ場も本来の住まいの発想で組み立てると血の通った建物となる。

住まいを単純に「巣」と考えると動物的な意味での本能的な子育ての場となりそれを「家族」と捉えやすい。しかし家族を「個」の集合体と捉えると例え夫婦でも親子でも互いの機微があり、さらに老親との同居ともなると「家族」は一家一族に拡大する。

九尺二間の江戸の裏長屋の暮らしを住まいの原点と考えると、新しい夫婦の家はまさしく新居で“愛の巣”。しかしここでお産も行われ、子どもを育て、さらに老いて療養の家族もそこを衝立(ついたて)一つで、multiflexとmultipurpose、すなわち「時間」と「空間」のやりくりで対応する。

こうして武家も農家も商家も多くの家が長年にわたり培ってきたユニバーサルな住まい、住まい方となり、近代から現代に至っても企業や国も一家として発展してきたようにも思える。

建て主が働く場の設計

この講座ではそうした住まいの原点から社会を学び、その発想であらゆる建築や

都市づくりとその構造や材料、さらには法までを解釈し解析しようとしている。

まさに生活とは人が生きる営みであり人生で、仔を生み育てさらには学び、物をつくる。住まいもまたその人生のそれぞれの営みの場面に順応する。

住まいの設計をしている途中、突然建て主から「私の仕事場を覗いてください」と依頼されることも多い。それは時に医者であったり工場の経営者や商店主であったりもする。

家づくりの設計を共に考える間に建て主がわが働く場と共通すると感じられたか、建て主にとって働く場も生活の一部、職場もまた家族と気付き、家づくりの思考に共感されるためかも知れない。

味噌・醤油の醸造工場

こうして建て主の工場の設計に携わることとなる。初めて目の当りにした味噌醤油の工場の光景はまさしく昔ながらの手作業。その製品の重さと粘性であり、その工程のデリケートさに驚く。しかも発酵期間の長さとその過程のうたて返し*1など、過酷な手作業の重労働とその環境づくりであった。

さらに原材料から仕込みまでの作業内容も複雑で多岐にわたる。しかし住まいでの調理作業と捉えると、その“工程”をいかに明瞭化しどこを合理化するかが見えてくる。

人とモノのモーメントとベクトルで 自然に動く立体的レイアウト

醸造は生き物の自然の営みと捉えると生産過程の環境づくりも見えて来る。まさに人の住む家づくりと同じで、そこに働く人の動きを加える。製品もその重量に任せ自然に流れるよう立体的なラインのレイアウトをする。

重い味噌は上層の樽の底から下の樽に落としながら自然に空気に触れさせてうたて返しをする。醤油の工場もポンプアップをせずに工程に合った山を探して工場を造る。

その緩やかな勾配で醤油も自然に優しく流すことができる。いずれも菌が発酵をしやすい環境づくりに努め、無垢の木樽で醸造する。量産化のためにはギネス世界記録に載るほどの大型の無垢の木の樽まで造った。(写真・下段右)

こうした味噌醤油の一貫工場の設計は例も少なく、全国の主だった味噌や醤油会社*2の工場設計も多く任されることとなった。まさに酵母や麹(こうじ)と言う生き物の菌と人とが共存する住まいづくりと言えよう。

*1うたて返し 発酵の過程で酵母を空気に触れさせ、嫌気性の乳酸菌と入れ替える工程。樽に入り手作業で味噌を振り返す重労働。これにより双方の菌が活性化、上質の味噌ができる。

*2フンドーキン醤油(株)味噌・醤油工場、大分醤油協業組合工場、大分みそ協業組合工場、岡崎マルサン(株)(現:マルサンアイ(株))味噌工場、仙台味噌工場、信州味噌工場など



平地では多層の立体工場 大分みそ協業組合工場



多層の工場立体レイアウト 断面イメージ



高さ利用の原料処理と仕込み工程の俯瞰写真 煩雑な工程も整然とする



山の勾配という自然動力応用 大分醤油協業組合工場 製品出荷場光景



山に囲まれた大分醤油協業組合工場 俯瞰 右奥から原料処理、仕込み、発酵醸造樽群、左 製品工程、出荷事務棟 右手前は山の谷を利用の排水処理施設



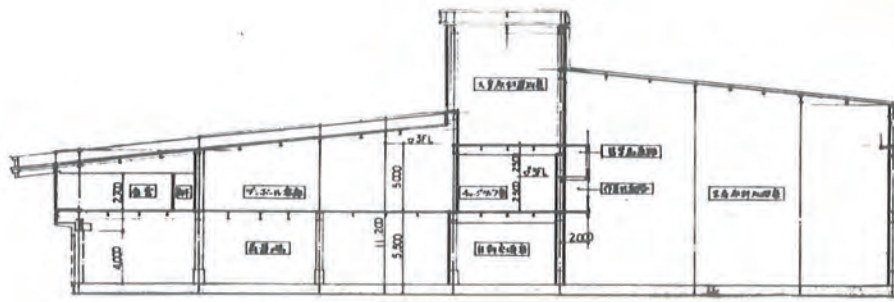
酵母菌の環境に無垢の木の樽をつくる ギネスにも載った500トンの木の樽



平地では多層の立体工場 大分みそ協業組合工場



高さ利用の原料処理と仕込み工程の俯瞰写真 煩雑な工程も整然とする



多層の工場立体レイアウト 断面イメージ



山に囲まれた大分醤油協業組合工場 俯瞰 右奥から原料処理、仕込み、発酵醸造樽群、左 製品工程、出荷事務棟 右手前は山の谷を利用の排水処理施設



山の勾配という自然動力応用
大分醤油協業組合工場 製品出荷場光景



酵母菌の環境に無垢の木の樽をつくる ギネスにも載った500トンの木の大樽