

## Y-PAC journal vol.9 食と、建築

Text by kohei hotta

高校生の時京都のレストランやカフェを巡るのが好きで、ただの唐揚げやただのサンドイッチなのに、飛び上がりたくなるくらい美味しいものに出会っては感動し、同時にいくつかのシンプルな味の食材が料理される前と後でこんなにも変わってしまうことに戸惑ってしまう。

建築と料理は似ていると思う。的確な食材と的確な調理で美味しいものができる。おおげさと言えば空間言語をうまく調理するのが設計とも言える。料理は生きる上で必要な栄養素を、建築の場合は外部環境に対するシェルターを提供する。しかしそれ以上の人に幸福感を与え生活を彩る役割も持つ。またそれぞれの国に伝統的な建築も料理もある。そして、よい料理もよい建築も人のコミュニケーションを生む力がある。どちらもその根本的な目的は人の命を存続させることだが、あくまでモノであるこれらがそれだけでなく、人の生活のソフトの面、精神的な部分にまで大きな影響力をもつのはやっぱり不思議ではない。

話は変わるが今年の夏アメリカのポートランドという都市に行った。シアトルから南に約230キロのところにあるオレゴン州の州都である。比較的新しいこの街は都市交通システムの成功例として世界的に有名で、車社会のアメリカにおいて徒歩での生活に配慮された異色の街である。自然の豊かなオレゴン州の土地柄と西海岸の穏やかな気候もあってか LOHAS な考え方を受け入れる人が多く、有機栽培の食材のみを使ったレストランやスーパーがたくさんあった。住人も親切な人、自然が好きな人が多い。太っている人もロスより圧倒的に少ない。

アメリカには1930年代頃からファーマーズマーケットという、地元の農家の人が毎週野菜を持ち寄り、仲卸業者を介さずに市場で販売するというものがある。近年は食の安全への関心の高まりから有機野菜、地元野菜の普及の場としての役割も持っている。ポートランドのファーマーズマーケットの会場の一つは横浜の赤レンガ倉庫のように、古い倉庫のリノベーション建築の前広場を使っている。この建築の一階には patagonia などのショップや完全オーガニックのピザ屋が、二階には ecotrust という文字通りエコな活動を本格的に行っている企業が入っていて、様々な環境活動と同時にマーケットの運営も行っている。

同じように人が豊かに生きるのにかかせない食と建築が同時に関わっている例が少ないように思う。ファーマーズマーケットに並ぶ店舗は全て仮設テントの下だし、そこで買ったものをゆっくり食べるスペースまでは用意されていない。農地に環境共生型集合住宅を建て、コミュニティを育む場所はアメリカでも日本でも出できているが、郊外の事例ばかりであるしそのコミュニティ内で完結しがちである。もともと人の交流が生まれやすいファーマーズマーケットは空間的な工夫を加えればもっと効果的になるだろう。逆に建築内でのコミュニケーションのきっかけとして食が効果的なツールになるかもしれない。もっと建築と他の文化が深く関わって生まれる場というものがある気がしてならない。

October 3, 2008