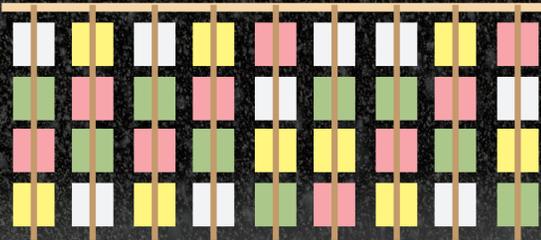


光の暖かさ、干し餅のおいしさ



雪国の楽しみ方として、干し餅づくりを提案する。干し餅は東北ならではの文化であり、特に秋田県では鳥海山の風や寒風を利用した干し餅づくりが伝統的文化として存在している。しかし、現在では家庭で干し餅づくりをするという文化は減少し、干し餅を生業とする農家も秋田県には5軒しか存在しない。私はこの干し餅づくりという文化を残していくために、干し餅づくりを体験・実食・販売・作業する店舗付住宅を提案する。

カタチのダイアグラム

冬の夜は暗く、厳しい。そのような雪国の冬の厳しさを払拭するような暖かさを持った建築を設計する。カタチは3棟の急勾配の屋根を一部スケルトンにし、段々状の光が溢れるカタチとした。どの方位からこの建物を見ても暖かく感じるように、外庭には雁木を利用した干し餅づくりの様子をライトアップされていて、食を利用した新しい暖かさのカタチとする。

家族構成

- 祖父 干し餅農家
- 祖母 干し餅農家
- 父 農家
- 母 農家
- 長女 高校生2年生
- 次女 中学生3年生
- 長男 小学6年生



敷地条件から

見晴らしもよく、東・西・南を池に囲まれているため、この3方位に向けて光を溢れさせ、4分の3が表になるような建築とする。周囲に建物もなく、池に囲まれているため、鳥海山からの寒風を利用した干し餅づくりに適した敷地である。

問題と背景

食の動き

衣食住という人間に関わる3要素において、衣服と建築はグローバル化が進みますが均質化されています。食という分野においてはグローバル化とエクストリームなグローバル化が同時に起こっています。これはどういうことかというと、ファストフードやコンビニの進出でグローバル化が進んでいると見られている食は、ハンバーガーがライスパーカー、コンビニの主戦力がおにぎりとお茶などのように、海外から日本へと均質的に食は広がっていかず、ローカルな変容性を持って広がっているということです。衣服と建築にもローカル化を見直す動きはありますが、このグローバル化とエクストリームなローカル化が同時に起こっている食という分野に今回は焦点を当てました。

グローバル化とローカル化に目を向けると日本では、1961年の農業基本法制定以来、野菜や果樹の産地と流通網が急速に整備され、現在では、全国どこでもいつでも新鮮な野菜を購入することが出来る。トマト、きゅうり、キャベツ、ネギ、小松菜、ほうれん草、人参のような主要野菜は、一年中途切れることがない。近年は、海外からも生野菜や冷凍野菜が輸入され、いっそう端境期がなくなり、旬が消えた。

かつては各家庭で野菜を貯蔵したり、保存食を作ることが当たり前だったが、今では庭先で大根を干す姿さえ見ることはあまりない。伝統的な保存・貯蔵の技術や知恵も忘れられようとしている。

しかし、家庭菜園でとれた野菜や、直売所など地域内で生産・消費される農産物の価値を十分に生かすには、上手な貯蔵や保存が欠かせない。また、食品を乾燥させたり寒にさらしたりすると品質が長持ちするだけでなく、甘味やうま味が増すことが次第に分かってきた。雪などの自然の環境や風土の条件をうまく利用できれば、最新鋭の冷蔵庫や貯蔵庫にも劣らない効果が得られ、しかも資源やお金の無駄が少ない。

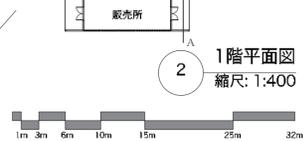
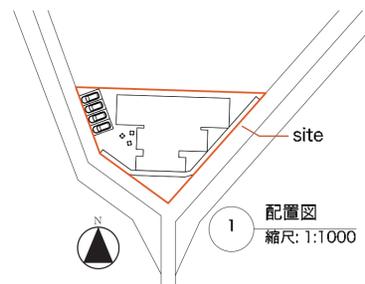
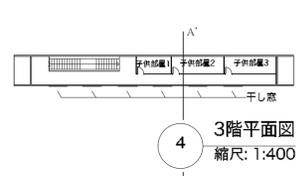
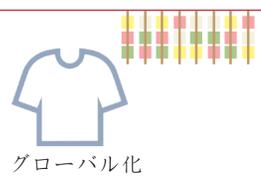
提案内容

雪国の楽しみ方

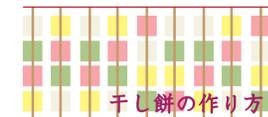
前述の「食の動き」から、私は秋田のローカルな食について考えた。そして、全国のローカルな食についてもインターネット調査をし、秋田（東北）ならではの食は干し餅という結果に行き着いた。干し餅は食の世界遺産（絶滅危惧種）だと私は考えていて、昔は各家庭や生業として干し餅づくりが息づいていたが、現在では家庭で干し餅づくりをするという文化は減少し、干し餅を生業とする農家も秋田には5軒しか存在しない。干し餅を業で編む「編み手」と呼ばれる人も後継者不足に悩まされている。

そこで私は、雪国の楽しみ方として、干し餅づくりを提案する。干し餅は東北ならではの文化であり、特に秋田県では鳥海山の風や寒風を利用した干し餅づくりが伝統的文化として存在している。

私はこの干し餅づくりという文化を残していくために、干し餅づくりを体験・実食・販売・作業する店舗付住宅を提案する。おじいちゃんおばあちゃんが孫の干し餅を正月のおやつとしてプレゼントするという暖かさが生まれる干し餅づくりは冬の厳しさも暖かくしてくれるだろう。



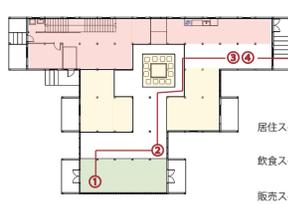
1階面積	359m ²
2階面積	181m ²
3階面積	106m ²
建築面積	557m ²
延べ床面積	646m ²



- もち米を炊く
- もちをつく
- もちをならす
- もちを6mmほどに切る
- もちを清水につけ凍らせる
- 風通しの良い場所に干す (1~2ヶ月)

作業工程を平面計画に組み込む

平面計画



- 観光客や地域住民向けに干し餅づくりの作業を体験出来る場とする
- 作った干し餅を食べたり、購入もできる
- この店舗に訪れることで、干し餅づくりという文化を知っていたく

