

1.はじめに - 生きるとは？ -

現代社会において「生きる」とは何か。

旅行で地方の田舎を訪れた際、そこに広がる自然豊かな風景や営み、文化を見ると、そこには「生きる」人がいると強く感じる。一方、都市で生活をしていると、お腹が空いた時、コンビニに行けば食べ物を買えたり、服が必要な時、服屋に行けば服を買えたりなど、不便さの無いシステム化された社会の中で「生かされている」感覚を持つ。これは本当の意味での「生きる」ということなのだろうか。

様々な事柄が複雑に絡み合う現代では、不便さを作り出さないために物事を簡略化し、機械化や効率化に頼る場面が多いが、そこに生きる風景は感じられない。現代社会においての「生きる」とは、縄文時代の竪穴式住居に暮らすということではなく、社会や暮らし、文化を自然や環境とどのように結びつけるかということ。

本提案では、こういった背景のもと、食と自然と暮らしを結び付け、その循環の中で生きるための建築を提案する。

2.背景 - 食と自然と暮らし -

我々人類が生きていくために不可欠な「食」は全て自然の中から生産し、その自然の中にある成分や作用を「食」として吸収することで、人間は生きていくことができる。「食」は、我々の暮らしや文化を作り上げ、歴史を残すものでもあった。

しかし、現代の消費社会において食は、貨幣価値を持った商品として扱われ、自然と切り離された中で我々の生活の中に存在している。現代の多くは、人間が生きていくために必要な栄養素を自然から得るという本来の食の価値が軽視され、自然を無視し、機械化された効率化されたブラックボックスによって食を生産する風景が存在することになる。

生きるための食が、経済を動かすための道具として扱われていることに違和感を覚え、食と自然と我々の暮らしを繋ぎ合わせることを考えたい。

【人間の誕生】 - - - - - 【貨幣の登場】 - - - - - 【産業革命以降】



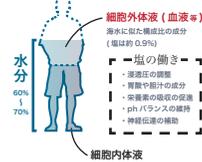
3.生命に欠かせない塩 - 本来の“塩”としての価値 -

“塩”と“生命”

約46億年前、小さな惑星が衝突を繰り返し地球が誕生。生まれ始めた地球は地表温度が1500度以上あり、水蒸気、二酸化炭素、窒素からなる大気で覆われていた。火山ガスが溶け込んだ大気中の水蒸気は、酸性の雨となって降り注ぎ、海を形成した。40億年ほど前、地球上で最初の生命が誕生。単細胞生物から多細胞生物、脊椎動物、魚類、両生類、爬虫類、鳥類、哺乳類へと進化を遂げていった。生命が海から陸に上がる時、海水と同じ成分を体内に持ち込んだとされ、私たちの体には塩は必要不可欠であり、塩以外のミネラルも不可欠で、生きるために必要な要素である。

“塩”と“からだ”

人間の身体は食べ物からできているのであり、中でも塩は食べ物と大きく関わり、体内でも多くの役割や機能を果たしている。体重の60~70%は水分で、このうちの2/3が細胞内体液と呼ばれ、残りの1/3が細胞外体液である。細胞外体液には、海水によく似た構成比の成分(塩は約0.9%)が含まれている。生命の起源からみても生命維持に重要な働きをしていることがわかる。



日本の塩作りとその変遷

	縄文	弥生	古墳	飛鳥・奈良	平安	鎌倉	室町	安土桃山	江戸	明治	大正	昭和	平成	令和
採掘	塩田に海水を注ぎ、乾燥させる。塩田の灰(灰塩)を配元用にする。日本では塩作りが始まる。													
煎煮	塩田に海水を注ぎ、乾燥させる。塩田の灰(灰塩)を配元用にする。日本では塩作りが始まる。													

日本では、岩塩や塩湖が無いために、昔から海水を原料とした塩づくりが行われてきた歴史がある。そんな日本では、海水から「かん水(鹹水=濃い塩水)」を採る「採かん(採鹹)」と、かん水を煮つめて塩の結晶をつくる「せんこう(煎熬)」という、二つの工程から成る製塩法が利用されてきた。そして、江戸時代以降、「入浜式塩田」と呼ばれる日本独特の製塩法が盛んに行われ、日本の塩作りが時代の変化と共に急激な変容と発展を遂げても、海水から塩をつくるということは、昔も今も、まったく変わっていない。

しかし現在、一般的に多く流通している塩とは、99%が塩化ナトリウムからなる食塩であり、これはイオン交換膜法と真空式蒸発缶という機械化された製塩法によって、海水からその他のミネラルを除いて塩化ナトリウムだけを効率的に取り出す塩の生産方法によるものである。ここからもわかるように、現在の塩作りとは、商品価値を持った塩の生産のため、製塩法が機械化された自然と切り離されたことによって、本来の塩としての価値を作り出すことができていない。



4.「日本第一」の塩を生じたまち「播州赤穂」- 失われた塩作りと風景 -

「塩の国」播州赤穂



赤穂の塩 赤穂千軒塩屋 入浜式塩田 流下式枝条架塩田

塩作りが育んだ歴史文化



旧日本専売公社赤穂支所 坂越の船祭 赤穂緞通 塩味饅頭

【赤穂の自然と暮らしの調査】

- 問題提起 -

【失われた塩作りと塩の国として生きられない赤穂の風景】

自然と切り離され、消費社会の中で機械化された製塩技術によって商品価値を持った食塩を生産し、かつての塩作りや塩の国として生きる風景が存在していない。調査の結果、赤穂には、塩作りによって育まれた歴史文化は残存し、日本100名水に指定される千種川が流れ込む瀬戸内海や緑豊かな森林や山、塩作りに適した気候風土が存在しているにもかかわらず、その自然と切り離され、機械化された製塩技術によって商品価値を持った食塩を生産し、かつての塩作りや塩の国として生きる風景が存在していない。

そこで、自然との結びつきを読み解き、本来の塩としての価値を作り出しながら、塩と自然と暮らしを結び、赤穂の塩の国として生きる建築を模索する。

5. 提案 - 失われた塩作りと風景 -

コンセプト - 塩と生きる建築 -

現代のフードシステムである生産・保存・流通・消費・廃棄(再利用)という一連の流れの中に、塩のまちとして「生きる」建築を提案する。
塩を生産することを軸に置きながら、塩を加工・保存し、流通させ、消費、さらには再利用していくことを、赤穂の自然循環の中に計画することで、本来の「塩」としての価値を作り出しながら、赤穂で生きる人の風景を作り出す建築を目指す。

提案 - 塩で繋がる自然循環とまちのネットワーク -

塩の生産から再利用までの一連の流れに、赤穂の自然と暮らしとを結びつけた4つの建築と、それらをつなぎ赤穂の新しい物流モビリティとなる船を提案する。

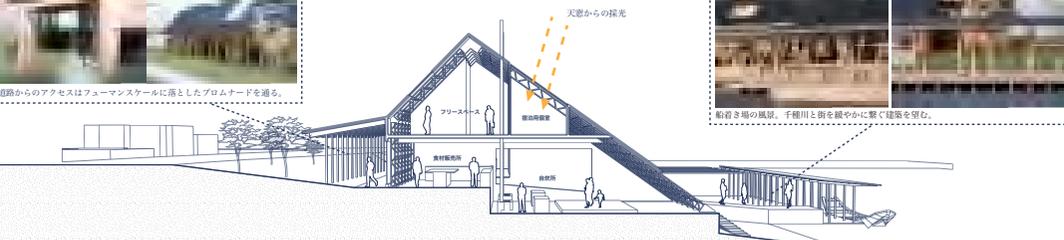




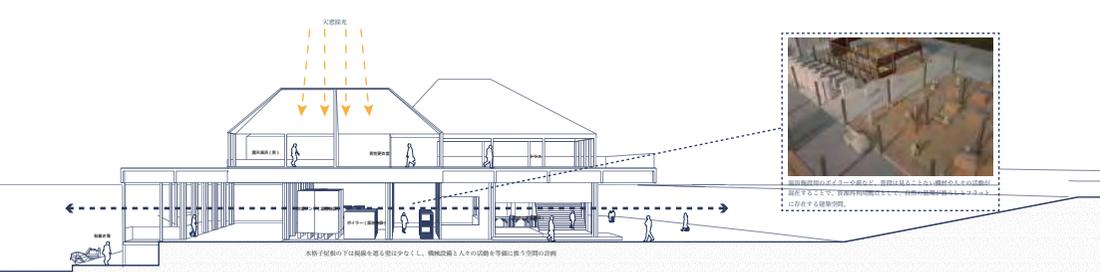
赤穂の観光地「坂越」へJR坂越駅からの通過点に位置し、塩作りの副産物であるにがりを用いた野菜や赤穂湾で獲れる魚介など、赤穂産の生産物を自らで自炊し、食べることで自炊食堂と宿泊観光センターを兼ね備えた施設を計画する。料理を提供してもらうような典型的な消費空間ではなく、自炊することで、それぞれの生産物の自然の作用を理解し、「食」という価値を提供する。建築全体は鉄骨トラスによる構造体で構成し、まちとの連続性を作るため道路からは高さを抑えたプロムナードを設計し、千種川とまちを緩やかに繋ぐ建築を目指した。



塩作りの副産物である「にがり」の農業用肥料への希釈所とにがりを使用した温浴施設、塩作りで用いる薪生産のため、周辺の山からの間伐材の集積・製材所を含めた資源の再利用拠点を計画する。にがりの希釈所、間伐材の集積・製材所、にがり肥料で栽培された野菜の販売やその他イベント開催できる広場を、約4mピッチの木格子屋根の下に計画し、資源の循環や再利用の流れを隠すことなく人々の活動とフラットに扱い、農家や近隣住民の荷下りしを容易にするため、軽トラが1周できる道も設計した。温浴施設は格子屋根の上に、その広さを活かしながらゆったりできる空間を設計した。



船着き場の風景。千種川と街を緩やかに繋ぐ建築を望む。



間伐材の集積・製材所。にがり肥料で栽培された野菜の販売やその他イベント開催できる広場を、約4mピッチの木格子屋根の下に計画し、資源の循環や再利用の流れを隠すことなく人々の活動とフラットに扱い、農家や近隣住民の荷下りしを容易にするため、軽トラが1周できる道も設計した。