

鳥取市里仁古民家の改修計画

－ 医食同源の空間をめざして－

Conversion Plan for an Old Farm House in Satoni, Tottori City

－ Creating a Space for Eating Well for Optimum Health －

清水 拓生・中島 俊博・小林 巧三・浅川 滋男

SHIMIZU Takuo, NAKASHIMA Toshihiro, KOBAYASHI Takumi, ASAKAWA Shigeo

鳥取環境大学紀要

第9号・第10号合併号 2012. 3 抜刷

Reprinted from

BULLETIN OF TOTTORI UNIVERSITY OF ENVIRONMENTAL STUDIES

Volumes 9 & 10 Mar. 2012

鳥取市里仁古民家の改修計画

－医食同源の空間をめざして－

Conversion Plan for an Old Farm House in Satoni, Tottori City

－Creating a Space for Eating Well for Optimum Health－

清水 拓生・中島 俊博・小林 巧三・浅川 滋男

SHIMIZU Takuo, NAKASHIMA Toshihiro, KOBAYASHI Takumi, ASAKAWA Shigeo

和文要旨：日本成人の8人に1人が腎臓病に悩まされ、腎臓透析をうける患者は増える一方である。鳥取市里仁のSDクリニック（仮名）では、患者に透析を続けるだけでは根本的治療にならないとの判断から、「医食同源」のコンセプトのもとに、腎臓病を悪化させない給食センターを設けている。病院食の調理師には割烹料亭出身の板前を雇用し、病院食の味覚を向上させるべく日々努力を続けている。この考えをさらに発展させ、腎臓に良い薬膳料理を提供し、薬膳料理教室を開催する場として、クリニック所有者の自宅（古民家）を改修する構想が浮上している。いったん腎臓病になると、患者と家族は別の食事をとらなければならないが、食事が「美味しい薬膳料理」であるならば、患者と家族は食卓をともし、団欒を回復できる。以上の構想のもとに、所有者は患者と家族が同一の場で薬膳料理を楽しむ古民家レストランにむけての基礎調査と改修計画の提案を浅川研究室に委託してきた。本稿はその成果である。古民家の場合、式台や階段などに段差が多く、改修計画にあたっては、バリアフリー装置・家具の導入が最も大きな問題となる。これを復元的改修案と現状維持的改修案の2案を通して解決をめざし、外観についても、数寄屋風の意匠を取り込むことで、素朴な古民家を「料亭」のデザインに近づけるアイデアを示した。

【キーワード】腎臓病、透析患者、医食同源、薬膳料理、古民家改修、バリアフリー

Abstract : Today the number of dialysis patients is increasing steadily since one of eight adults in Japan suffers from kidney disease. The owner of a private clinic in Satoni, Tottori City, thinking that only dialysis was not enough to treat kidney disease, set up a hospital diet center with the concept of eating well for optimum health, based on the principles set out in Dr. Weil's book of the same name. To improve the taste of hospital diets, the clinic has employed a chief cook from a Japanese-style restaurant. The hospital diet compels different dishes and isolation from dialysis patients, however patients can have a meal in the bosom of their family if the hospital diet is a delicious meal for everyone. Based on such a premise, the owner of the clinic considered converting his house (an old traditional farm house) into a restaurant and cookery school utilizing healthy dishes based on traditional use of medicinal plants and nutrition. The clinic owner then requested that the lab of Professor Asakawa perform basic research and create a conversion plan. This paper is the fruit of that labor. In the case of converting an old traditional farm house, there are some knotty problems, for example, removal of impediments and placing of furniture. The researchers suggested two conversion plans for solving these problems. The first plan includes conversion and restoration; the second plan is con-

version and conservation. Moreover, the researchers utilized the patterns of sukiya style into the facade, and proceeded create a plan to convert the farm house into a traditional Japanese restaurant serving healthy dishes based on traditional use of medicinal plants.

【Keywords】 kidney disease, dialysis patient, Eating Well for Optimum Health, healthy dishes based on traditional use of medicinal plants, conversion of old traditional house, impediment removal

1. 医食同源－福祉のむらおこしと古民家再生－

1-1. 腎臓透析と薬膳料理

(1) 腎臓の機能と腎不全

腎臓は老廃物や不要な物質を尿として排泄するとともに、血液中の水分や体液、栄養成分のバランスをととのえる働きをしている。その機能は、排泄機能、水分調整、ホルモン分泌の3つに大別される。排泄機能は、尿素を筆頭に、塩分、薬物、その他の老廃物など人体に有害な物質や、過剰に摂取した物質を体外に排出する機能である。体内の水分調整は、過剰な水分摂取による水太りと、摂取不足による血液のナトリウム濃度の上昇を防ぐ役割がある。また、腎臓はエリスロポエチンとレニンという2つのホルモンを分泌する。エリスロポエチンは血液(赤血球)の産生を促進する働きがあり、レニンは、血圧を上昇させるアンジオテンシンという物質を産生し、血圧を調整する。これら3つが主な腎臓の役割となる。

腎不全とは腎臓に障害がおこり、これらの機能が60%以下まで低下した状態をいう。さらに10%未満まで進行すると透析治療が必要な「末期腎不全」の状態となる。今日、透析治療が必要となる腎不全の患者は全国で30万人に達しようとしている。また日本では成人の8人に1人が腎臓になんらかの障害をもつ慢性腎臓病であるとされ、あらたな国民病として重大な脅威となっている。

(2) 腎臓に良くない成分と食事制限

腎臓に障害を抱える人は、透析治療に加えて食事制限が必要となり、腎臓の機能とかわる塩分、カリウム、タンパク質、リンの摂取を抑制しなければならない。

カリウム 簡単にいえば塩と同じようなミネラル成分

で、体にとって本来必要なものである。食物に含まれるカリウムは、いったん体に吸収されてから、余分量を尿に溶かして排出しているが、腎臓機能が低下していると、カリウムの排出がうまくいかずに血中に蓄積してしまう。蓄積すると不整脈のほか、脱力感やしびれなどの神経症状を引き起こす。カリウムは主に生野菜や生果物などに多く含まれるため、それらの食材は湯煎や水にさらすことでカリウムを溶かしてから調理される。

塩分 正常な人の場合、吸収された塩分と同じ量の塩分を尿の中に溶かし込み、尿とともに排出することで常に血中の塩分濃度を保っている。その役割を一手に引き受けるのが腎臓で、腎臓の機能が悪化すると塩分排出能力も低下するため、カリウムと同じように、体内に塩分が蓄積される。塩分が血液中にたまってくると、それを薄めるために体液の全体量が増加し、高血圧につながる。最悪の場合、増えた体液が肺にたまって「肺水泡」の状態になり、呼吸困難に陥る。病院食では、塩分を抑える代わりに、味付けを大葉、しょうが、酢などの薬味や香辛料を使い、味にアクセントを加える。

タンパク質 タンパク質は分解されると7割から8割は窒素を含んだ老廃物となり、排泄する際に腎臓へ負担がかかる。そのため、タンパク質の摂取制限が必要となる。体を維持するための最小限のタンパク質は、1日換算で約30~40g。とくに米にはタンパク質が豊富に含まれており、食環境にかなり影響するものと考えられる。しかし、最近ではタンパク質の体内消化を普通の米の半分を抑える低タンパク米も開発されている。

リン リンはカルシウムと結合して歯や骨を形成したり、遺伝子の核酸を構成する働きをもつ。しかし、腎機能が低下すると腎臓からのリンの排泄量が減少し蓄積されるため、高リン血症を引き起こす。リンは、肉類、卵、魚介類などに多く含まれる。

(3) 医食同源－薬膳料理による腎臓治療

腎臓病をはじめとして、さまざまな生活習慣病や成人病の蔓延に悩む昨今の日本では、食と健康のあり方が見直されつつある。その中でひろく認識されるようになった「医食同源」という用語は、1970年以降に造られた。臨床医の新居裕久(1929~2008)は、NHK テレビ『今日の料理』(1972年9月号)の特集で自身が執筆した際、

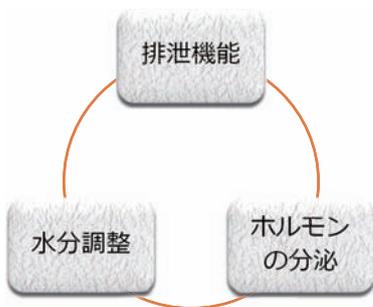


図1 腎臓の役割

「医食同源」という概念を正式に発表したと述べている¹⁾。新居は医食同源を「薬(生薬)も食も同じ源、日常の食事で病気を予防、治療しよう。その食事はバランスのとれたおいしい食事である」と定義づけている。その思想は、中国に古くからある薬食同源思想を根底にしているが、現在は韓国や中国でも「医食同源」という言葉が逆輸入され使われており、欧米でも同義の著書²⁾が出版されるなど、世界的にも新居の思想は広く認識されるようになった。

一方、「薬膳」の思想は中国古代にあって王の健康保持などの願いから出発したものとされている。たとえば『周礼^{しゅうらい}』には王の食事全般を管理する「食医」の記載があり、飲食の材料・季節・配合についての原則が記される。薬膳の考えでは、食物にはそれぞれ「気」があり、「寒」「熱」「涼」「温」に大別される。そのどれにも属さないものを「平」として分別する。「寒」や「涼」は熱の放散を促進し、「熱」や「温」は逆に体を暖める作用をもつ。食材の冷・温のバランスに重点を置いているのである。つまり、薬膳とは先に述べた「薬食同源思想」に深く関係し、食材やその成分を薬理的に捉えたものと言えよう。

対して、「医食同源」は「薬」を「医」におきかえることによって、健康と食との関係をより広い意味で表現している。新居の定義にもある「バランスのとれたおいしい食事」を基本として、薬膳を日常の食事に取り入れることで、食環境の改善をはかりながら、国民病とされる糖尿病や腎臓病の減少に貢献することが期待される。

鳥取市郊外に位置する里仁地区では、透析治療施設が中心となって、「医食同源」の思想をコンセプトとしたむらおこしを進めようとしている。その一方で、地区内では昨今の地方都市郊外集落にみられる社会的な問題が見え隠れする。次節では、それら諸問題にふれつつ集落の取り組みについて述べる。

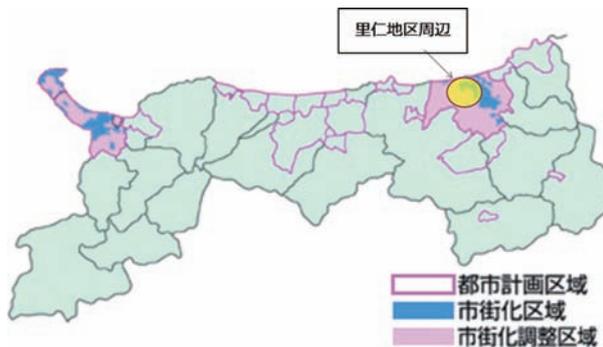


図2 鳥取県の都市計画区域

1-2. 鳥取市里仁の「地区計画」構想

(1) 「地区計画」とは何か

今日の日本における都市計画にかかわる法律として、都市計画法が制定されている。都市計画法とは「都市の健全な発展と秩序ある整備を図り、もって国土の均衡ある発展と公共の福祉の増進に寄与することを目的」(第1条)³⁾としており、土地利用と都市整備に関する各種制度の基本となる法律である。日本の国土は同制度によって「都市計画区域」と「準都市計画区域」に分けられ⁴⁾、都市計画区域内においてはさらに「市街化区域」と「市街化調整区域」に区別される⁵⁾。

市街化区域とは、すでに市街地を形成している区域およびおおむね10年以内に優先的かつ計画的に市街化を図るべき区域である。対して市街化調整区域とは、市街化を抑制すべき区域であり、この区域では開発行為が原則として抑制され、都市施設の整備も原則として行われな。かりに区域内で開発行為をする場合、県知事等の許可が必要となり、新築物件などは容易に建築することができないのである。そうしなければ、虫食い状態に宅地化が進んで計画的な街路が形成されず、結果として、道路交通網の不備による渋滞の発生や、災害時の避難経路やライフラインの確保ができなくなるなど、都市機能の低下を招いてしまう。そのうえ、開発行為による自然環境や田園風景の消失も発生する。それらを防止するために、国が画一的にこの二つの区域を取り決めている。

しかし、劇的な変化をみせる現代社会の中では、市街化調整区域の規制は地域コミュニティの存続に危機をもたらす場合もある。とくに地域の歴史風土をよく残す地方都市郊外集落においては、全国一律の基準ではなく、地域住民の意向に即した、その地域にふさわしい基準を定めた制度が必要であろう。

その解決策となる制度のひとつとして「地区計画」⁶⁾がある。地区計画とは、都市計画法に定められた都市計



図3 鳥取市里仁地区の位置

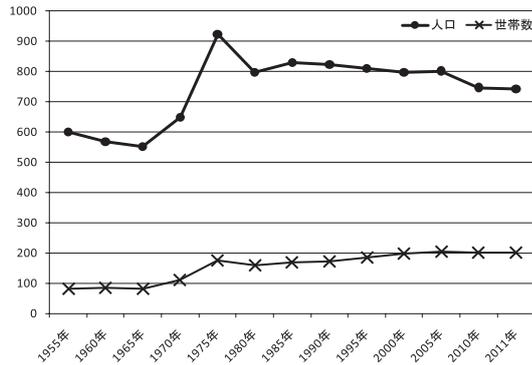


図4 里仁地区の人口と世帯数
(鳥取市役所総務部総務課統計係より)

画の種類のひとつである。街区などの一定のエリア、あるいは共通した特徴をもつ地域ごとに定めるまちづくりのルールで、住民の届出により市町村単位で決定・運営される。地区計画に定められた区域では、建築基準法による規制を、地区の実情に応じて詳細に決めることができ、市街化調整区域の枠組にとらわれず地区の住環境の保全や地区にふさわしいまちづくりの積極的な誘導を図ることができるのである。

(2) 医療と福祉のむらおこし－里仁の歴史と現在

本研究の対象である鳥取市里仁地区は、鳥取駅周辺市街地から千代川をはさんで約2 km北西に位置している(図3)。里仁地区は、明治10年(1877)の畠崎村と甲山村の合併により高草郡里仁村として成立した。その後、明治22年(1889)に松保村、昭和28年から鳥取市の大字名となり現在に至る。地区内は西里仁(旧甲山村)、東里仁(旧畠崎村)と通称される。村落の形成過程をたどると、元禄2年(1689)の田地永代売渡証文に畠崎村の古称とされる「畑崎村」の記載がみられ、江戸時代前期には村としての形態を整えていたことが知られる。

里仁地区は純農業地域として稲作を中心とした生活を営んできた。しかし、現在は農家の数も減少し、二種兼業農家の世帯が多い。同地区における米の出荷量をみると、減反政策の始まった昭和45年には1,106俵だったが、平成3年には456俵にまで落ち込んでいる。その原因として、優良農地が住宅や道路用地等に転用されたこと、さらに転作面積の増加や他地区への農地の売り渡しなど、耕地面積の大幅な減少が指摘できる。

生活の基盤であった農業の衰退は、村の人口構成に変化をもたらした。昭和30年からの統計をみると、人口そのものは微減の傾向があるものの、世帯数とともに比較的安定している(図4)。若桜町のような山間地域では、人口の減少が著しい(図5)が、市街地近郊の里仁では顕著な過疎が進行しているわけではない。しかし、世代

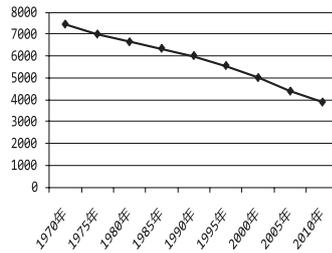


図5 若桜町の人口動態

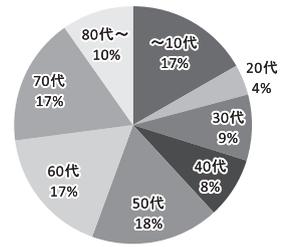


図6 里仁地区の世代別人口構成

別の人口構成をみると、50代以上の人口が60パーセントに及んでいる(図6)。このような高齢化の原因のひとつに、前述した「市街化調整区域」の制度が少なからず影響している。里仁地区は同区域に指定されたことで、原則として建物を新築できないため、新規居住者を引き込むことが困難な状況にある。実際、集落内では空き家が漸増している。また、高齢者の独居や夫婦住まいの住宅も多く、将来的には空き家となる可能性が高いだろう。このまま、コミュニティの少子高齢化が持続すると、20～30年後にはいわゆる「限界集落」となる可能性すら否定できない。

このほか、市街化調整区域により利活用制限が発生した空き地の有効活用、不住地主の発生防止、救急・災害防止活動のための集落内の道路整備などの課題も抱えている。そのような状況から里仁地区では、地区内で腎臓透析治療施設を営むSDクリニック(仮称)を中心とした「医療と福祉のむらおこし」による地域の活性化を図ろうとする動きが芽ばえている。地区計画制度を利用し、田園エリア、集落エリア、医療福祉エリアの3つのエリアにわけて町域の整備を図る構想がすでに一部の住民によって練り上げられているのである(図7)。田園エリアでは地元農家や県と共同で低タンパク米の開発に取り組んでいる。医療福祉エリアでは、医療施設を招へいし、医療、介護、住居を総合させた高齢者専用賃貸住宅(高専賃)等の介護系の住宅地開発計画が進められている。また、集落エリアではエリア内の古民家を利用した「薬膳料理のレストラン兼料理教室」を構想中である。

(3) 低タンパク米の開発

低タンパク米とはタンパク質の体内消化を普通米の半分以下に抑えた米で、タンパク質の摂取制限が必要な透析患者のために開発され、今も品種の改良が進んでいる。里仁地区では、SDクリニックと同クリニック付属の給食施設「さとに医食同源」が中心となり、低タンパク米の栽培・開発を試みている。地元農家と米穀店が協力し、技術指導には県農林総合研究所や農業改良普及所が係わって、米の生産から治療食提供までの一貫した地産地



図7 里仁の地区計画構想



図8 さとに医食同源

消の取り組みが官民連携でおこなわれているのである。2010年より本格的な栽培を開始し、初年度は酒米から開発された品種「春陽」を25アールで約1,000キロ収穫した。2011年は「春陽」に加えて、新たに開発された「中国204」の試験栽培も実施した。「中国204」は農研機構・近畿中国四国農業研究センターが開発した品種で、もち米から開発した「LGCソフト」の食味に改善を加え開発したものである。うるち米のようにあっさりとした「春陽」と、もち米のような食感の「LGCソフト」の特色をあわせもっている。開発した同センター以外での栽培は全国的に初めての試みで、地域のブランド米として確立されれば地元農業振興の活性化に貢献するだろう。

収穫された低タンパク米は、現在のところ同クリニックの治療食としているが、将来的には他病院の患者や、食生活の改善に関心をもつ一般市民向けに市場を拡大することを視野におさめている。

(4) 医療給食センター「さとに医食同源」

前項でも述べたように、「さとに医食同源」(図8)はSDクリニックの透析患者に食事を提供する給食施設である。2010年、患者に透析を続けるだけでは根本的な治療にならないとの判断から、食事療法全般の改善をねらって「医食同源」のコンセプトのもとに立ち上げられた。さとに医食同源では、SDクリニックの食堂に透析食を提供するだけでなく、在宅患者用に弁当を配達している。また、クリニックと共同で「楽しい栄養管理」をコンセプトに、楽しみな透析食、家族でも美味しく食べられる透析食のレシピを開発・提案し、インターネットを介して発信している。調理師には割烹料亭出身の板前を雇用し、病院食の味覚を向上させるべく日々努力を続けている。

腎臓病透析患者は、在宅治療がほとんどであり、普段の生活習慣が患者の合併症や発症後の生存率におおきく関わる。なかでも「食」は日々の生活をする中で欠かすことができない要素であり、在宅での栄養管理は非常に

重要な位置を占める。しかし、摂取制限のある透析食を家族全員が食べるわけにはいかない。そのため、一緒に食卓を囲む機会が減ってしまい、「一家団欒」の喪失が問題となっている。

そういう状況を克服すべく、さとに医食同源の代表O氏は、地区計画構想に、里仁地区の集落エリアに所在する自宅を「薬膳料理レストラン兼料理教室」として改修する計画を盛り込んだ。腎臓病患者にとっても美味しく、患者以外の家族にとっても美味しいメニューを提供・発信するレストランであり、「家族」が一体となって透析治療に取り組む施設の計画である。

2011年3月、浅川研究室に対してO氏より古民家(O氏自邸)の調査と改修計画提案の依頼があり、同年の前期プロジェクト研究1&3のテーマとして取り組むこととなった。「医食同源-福祉のむらおこしと古民家再生」プロジェクトとして4学科の1年生6名、2年生3名の計9名が集まり、村おこし班、食品・ガーデニング班、建築・庭園班の3グループに分かれ、多面的に調査研究を展開させた。

2011年度プロジェクト研究1&3

「医食同源-福祉のむらおこしと古民家再生-」

◆プロジェクト研究1 (1年)

梶川淳司・木村勇太・出川真理子(以上、環境政策経営学科)、久野尚美・長谷川涼太(以上、環境マネジメント学科)、小林巧三(建築・環境デザイン学科)

◆プロジェクト研究3 (2年)

谷岡達哉・山田和明(以上、環境マネジメント学科)、大西祐太(情報システム学科)

◆3年以上のサポートメンバー

中島俊博・仲佐望(3年)、檜尾恵(4年)、清水拓生・森吉宏(以上、修士課程) 林尚希・松本朋子(以上、卒業生)



図9 研究活動風景（左から むらおこし班、食品ガーデニング班、建築・庭園班）

1-3. 2011年度前期プロジェクト研究1 & 3の活動

(1) むらおこし班

梶川、木村、長谷川が担当。里仁地区の活性化を考えるうえで解決しなければならない問題について研究した。まずは里仁地区の歴史を調べてその変遷を明らかにし、集落の人口動態と世代構成に着目して、鳥取市役所での資料収集や地元住民の取材をおこなった。また、1970年より5年毎に発行されるゼンリン住宅地図を比較し、空家の増減についても調査した。以上の歴史的理解と現状把握の一方で、低タンパク米の田植えの取材をするなど、むらおこしの素材全般に調査対象をひろげていった。これらの調査成果は、前章2節「鳥取市里仁の『地区計画』構想」に反映している。

(2) 食品・ガーデニング班

谷岡、山田、出川、久野が担当。腎臓病ひいては健康全般と密接に関係する「食」にテーマを絞り、文献資料のほかO氏、給食施設の料理長への取材を通じて腎臓病や透析食について理解を深めた。また、O邸の庭園内に自生する薬草の調査もおこなった。また、クリニック所有の畑を利用して、ウリ、トウガラシ、ナス、パセリ、ゴーヤ、ヘチマ、パプリカなど計12種類の野菜を、薬膳料理の食材として栽培した。

それらの栽培植物は、プロジェクト後半に開催した薬膳料理大会で食材にした。薬膳料理大会では、複数のグループが考案した薬膳料理を披露。試食にはO氏、料理長ほか数名におねがいし、それぞれの料理について講評いただいた。なお、調査成果は前章1節「腎臓透析と薬膳料理」の参考とした。

(3) 建築・庭園班－古民家の調査と改修へむけて－

小林、大西、中島、仲佐、檜尾、森、林、松本、清水が担当。古民家の改修にあたって、O邸に関する資料がまったくなかったため、民家と庭園の実測からはじめた。庭園は測量のほか、食品・ガーデニング班と協力して植生調査もおこなった（植生調査にあたっては中橋文夫教授にご指導を受けた）。実測調査と併行して、依頼主で

あるO氏へのヒアリングや、日本空間と調和したインテリアの事例についても調査し、改修計画に反映させた。計画に際しては、古民家本来の姿を引き出した「復元的改修案」（小林担当）と現状のオモヤを尊重した「現状維持的改修案」（中島担当）の2案を提案した。3章「鳥取市里仁古民家O邸の調査」および4章「医食同源の空間計画」はこの成果である。

2. 医食同源の空間をめざして

2-1. 患者と家族の団欒のために

すでに述べたように、腎臓になんらかの障害をもつ慢性腎臓病は成人の8人に1人がかかっているとされ、「新たな国民病」と言われるほどの広がりを見せている。いわば透析患者予備軍とも呼ぶべき人が増加し、食と健康の関係性が見直されるなかで、「医食同源」の思想は、患者だけでなくその家族にとっても重要な役割を担うであろう。

透析患者は、治療のために定期的な通院を強いられる。そして、厳しい食事制限がつきまとう。O氏への取材によれば、透析患者のいる家庭の食卓では、メニューに違いがあるだけでなく、食事の時間をずらしているケースも少なくないという。その結果、家族団欒の場であり続けた「食卓」を囲む機会が激減している。食事の時間を共有できないことで、患者は不安を抱え込む。また、透析治療に対する不安は、患者だけではなく、家族をはじめとした患者を取り巻く人々も抱えていることを忘れてはならない⁷⁾。

だからこそ、透析患者と家族が同じ料理で食卓を囲む必要がある。互いの悩みや不安が共有され、透析治療に対する孤独感の緩和につながるだろう。食事を一緒にすることで、家族も自然と腎臓病に対する予防ができるという利点もある。こうしてみると、美味しい透析食あるいは美味しい薬膳料理が必要不可欠であり、「医食同源」を体現した「薬膳料理レストラン兼料理教室」は非常に意義の大きいものであろう。

2-2. バリアフリーの問題

少子高齢化にともない、高齢者や身障者のためのユニバーサルデザインが建築設計の世界でも常識的に使われるようになった。とくに、今回のような古民家改修計画においては、段差の解消、すなわち建物のバリアフリー化を避けて通れない。日本の伝統的な民家においては、作業空間となる土間と、床座の揚床領域に分かれ、ここに大きな段差が生まれる。O邸のオモヤを例にとると、ゲンカン土間から1階床レベルまでの段差はおよそ80cm（図10）。これを建築基準法のスロープ勾配（1/15）に合わせると、じつに長さ9.6mのスロープが必要となる。幅員もバリアフリー法で推奨される120cm以上が好ましい。段差解消の手段として、スロープ以外にも昇降機や新たな階段の設置も考えられる。個人住宅ではそのほうが効果的だろう。しかし、「薬膳料理レストラン兼料理教室」ともなれば、透析患者が利用するのだから、幅広い年齢層を想定するべきである。そのため、スロープの設置は避けられない。

2-3. 古民家の魅力を継承するインテリア

明治以降、欧米文化の流入は日本の生活様式をおおきく変えた。それは、日本の建築空間にも影響し、卓袱台に床座からテーブルに椅子座のライフスタイルへ変化し



図10 1階床レベルとの段差（式台）

ていった。新しい洋式の家具の多くは、日本の畳間にそぐわないものも少なくない。古民家レストランとして改修するO邸は、日本庭園と一体化した格式高い座敷を有する。所有者の願いは「古民家の魅力を最大限引き出すこと」であり、そのために「タタミ座敷にふさわしいインテリアを採用すること」であった。しかし、前節でバリアフリーについて述べたように、床座の生活は高齢者や身障者に過度の負担を強いる。古民家レストランでありながらも椅子座を基本としたインテリア計画を練りあげる必要があるだろう。

そこで、鳥取の「民芸家具」に注目したい。戦前戦後にかけて、吉田璋也は鳥取在住の職人とその技術を生かして、日本の生活様式にあう調度品を考え、イス、テーブルほか日本の家具を造ることを試みている⁸⁾。その流れは今も鳥取で継承されており、日本間と調和した家具の作品が発表されている（図11）。

2-4. 料理教室の意味

薬膳料理レストランでは、透析患者とその家族が同じ食事、同じ空間を共有することをめざす。料理教室はその思想を家族でも実現する媒体となるものである。自宅でも薬膳料理・透析食をつくることができるようになれば、レストランに行かずとも豊かな食卓を日々囲むことができるのである。また、透析食の調理に悩む人も、不安とストレスを抱えていることが多い。そういった人々の交流の場として料理教室が重要な役割を果たすだろう。

このように薬膳料理レストランと料理教室は、透析患者だけでなく「家族」の食環境の改善をも視野におさめている。さらに、家族が美味しいと感じる料理は腎臓病と無関係の人たちにも受け入れられるだろう。将来的には、「医食同源」の思想のもとに鳥取の食環境をより豊かで健全なものにする可能性を秘めているのではないだろうか。

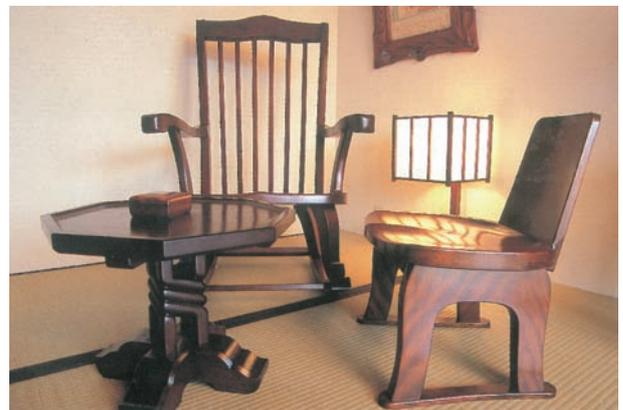


図11 鳥取民芸木工の家具（同社 HP より抜粋）

3. 鳥取市里仁古民家O邸の調査

3-1. 建造物の調査

(1) オモヤ [昭和5年頃(1930)/家伝]

構造形式：入母屋造棧瓦葺 四面棧瓦葺下屋付
一部鉄板葺庇付二階建 平入

O邸の敷地は里仁地区内の東里仁に位置している。オモヤ(図12、13)は敷地のほぼ中央に位置し、正面となる東側の長屋門をくぐるとまっすぐに敷石のアプローチがのびる。建物規模は、間口(南北)八間半×奥行(東西)五間半で、南面と西面にツノヤが付属する。間口方向については北側三間を正面側にゲンカン、裏側にダイドコロを設ける。南側五間半を居室領域とする六間取りの平面で、ゲンカン側から二間、一間半、二間幅の3列で構成される。表側には北からオウセツマ(8畳)、ブツマ(6畳)、オクノマ(8畳)が並ぶ。裏側はダイドコロ側からイマ(8畳)、ナンド(4.5畳)、ヘヤ(6畳)が配され、イマとナンド・ヘヤ境は食い違っている。これらの室名については、所有者からの聞き取りによるものであるが、「ヘヤ」としている六畳間については呼び名がない。この地方で同型式の間取をもつ民家では、「ヘヤ」あるいは「オクナンド」と呼ばれる⁹⁾が、ここでは「ヘヤ」と仮称する。ブツマ、オクノマ、ヘヤ、ナンドの庭に面して半間幅の縁がついており、瓦葺の庇をかけている。オクノマは床の間、付書院、違い棚の座敷飾りを備える座敷であり、縁を介して面する庭園と一体化した格式高い空間を演出している。また、ヘヤには置き床をしつらえる。

ダイドコロの一部とオクノマ-ヘヤ境に配置される階段で2階に連絡する。1階と同じく表(東)側と裏(西)側に別れ、間に通路を挟む中廊下式となっている。表は北から6畳板間、4畳半間、6畳間、8畳間が配され、裏は4畳半間、8畳板間と3畳間が2室並ぶ。表側6畳

間には、床の間および半間幅の違い棚をしつらえている。

建物外観は、高い2階の壁を一部トタン貼りとしているものの、玄関構えや木製建具・ツノヤにみられる下見板や漆喰壁などがよく残り、全体的に保存状態はよい。大屋根を支える小屋組は、棟通りに架けた尺二寸の大梁に、軒桁から小屋梁を二間飛ばして架け、その上に束を立てて屋根を支える和小屋組とする。屋根は上屋を入母屋造棧瓦葺、下屋を四面棧瓦葺とする。

建築年代については、棟札などの一次資料はみつからない。聞き取りによれば、昭和5年(1930)前後に前身建物を解体した材を転用して、建て替えがおこなわれたという。大黒柱や胴差など大断面の部材は経年変化による黒光りがみられる。それらは昭和初期の材料とは考えにくく、前身建物の転用材だと考えられる。

O邸は、さほど大きな改変がなされておらず、建築当初の姿をよくとどめている。その建物規模、また随所にみられる巨大な踏み石や下屋を支える丸桁などのステータスシンボルをみるにつけ、里仁地区周辺で有力な農家であったことは間違いのないだろう。



図12 オモヤ正面外観



図13 オモヤ側面外観



図14 オクノマよりブツマをみる

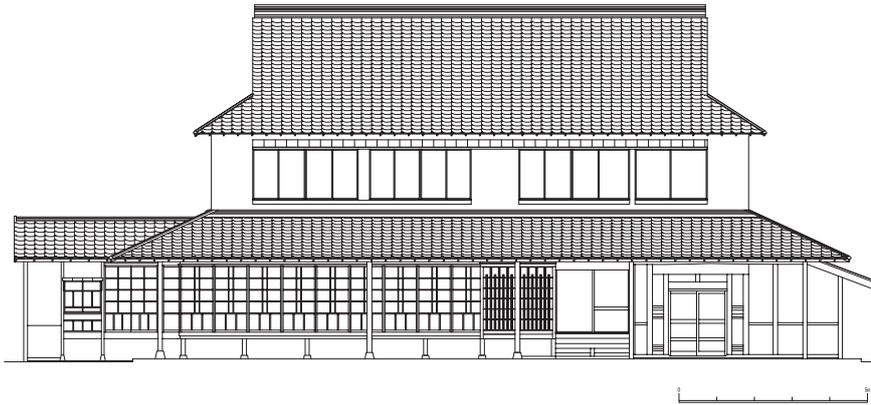


図19 オモヤ 正面図 S = 1 : 200 (実測作図：森)

(2) 屋敷配置と附属施設

〇邸の敷地は間口(南北)60m×奥行(東西)30mの規模を有する。この敷地のなかに、オモヤ、長屋門、納屋兼作業小屋と「さとに医食同源」という名の給食施設の計4棟が配置される。(図20)

附属施設はオモヤを中心として北側および東側に建ち、敷地南側および西側は庭園で構成されている。敷地正面となる東側は水路によって区切られ、水路に面して長屋門が建つ。長屋門は切妻造平入二階建てで、道路に面する外壁は漆喰壁と下見板としており、水路に面した作業場や石橋とも相まって伝統的な農村景観の風情をかも

しだしている。納屋兼作業小屋は、オモヤの北西に位置し、庭園と生活空間を分ける役割を果たす。切妻造平入で、両妻側に片流れの下屋を備えて倉庫および車庫としている。元はオダレ(下屋)付きのクラであったものだろう。給食施設「さとに医食同源」はオモヤと敷地北側の駐車場の境に位置している。納屋兼作業小屋と同じくオダレ付のクラ(農具小屋)であったものを昨年の開業に合わせて改修したという。切妻造平入で、前面にトタン葺の下屋を設ける。正面は出入口を3ヵ所設ける三戸

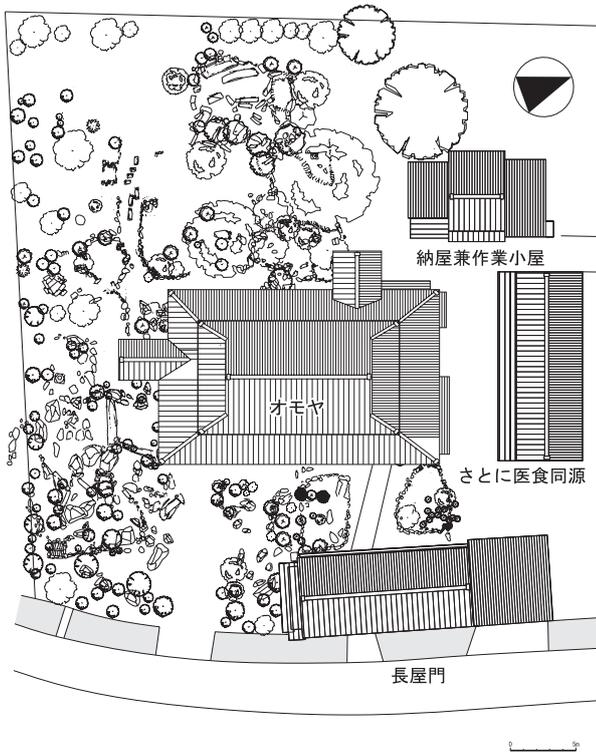


図20 屋根伏配置図
(実測：小林 檜尾 松本 林、作図：小林 松本)



図21 敷地北側よりオモヤをみる



図22 水路と長屋門

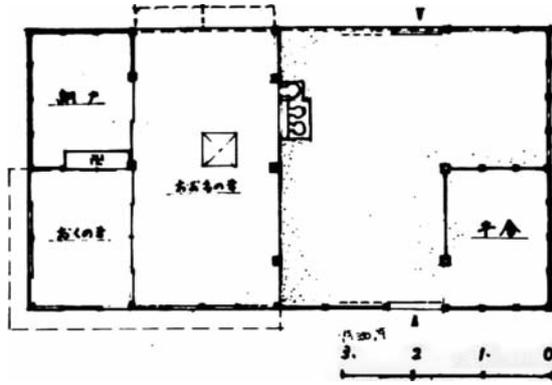


図23 福田家住宅復原平面図

※報告書『鳥取の民家』（鳥取県教育委員会／昭和49年）より



図24 旧下田邸オモヤ外観

前で、橋津にのこる鳥取藩の古御蔵と同形式となっている。現在は給食施設兼事務所として活用しており、外壁や下屋等にトタンを使っているものの、構造そのものは古態をとどめている。なお、敷地南東の庭園と長屋門の境に土蔵があったのだが、数年前に撤去している。

3-2. オモヤの復元的考察

(1) 平面の復原

すでに述べたように、O邸のオモヤは昭和5年前後の建築ではあるが、建て替えの際に前身建物の部材を再利用している。また、ケヤキ材を多用する1階に比べ2階はスギ材を多用しており、両者を比較するとケヤキ材の方が古くみえる。このことから、平屋でケヤキ材が使われていた前身建物を一度解体し、軸組についてはほぼそのまま古材（ケヤキ）を利用、そして新材（スギ）で2階を増築した可能性が考えられよう。

平面をみると、オウセツマ・イマ境は建具によって仕切られているものの、差鴨居ではなく通常の鴨居を束柱で吊っている。県内の農家型民家では、室境に差物をい

れる例が一般的である¹⁰⁾ことから、この2室はもともと一室構成のヒロマであったと考えられる。また、オウセツマとイマは棟通りに対して対称であるのに対し、上手四室は非対称となっている。これは、上手4室の背面が建て替え時に半間拡張したことによるズレであると推測される。以上から当初平面は、間口八間×奥行五間の規模に復原できる。上屋が七間×四間でヒロマ、ブツマ、ナンド、オクノマ、ヘヤの居室領域とドマで構成され、これに半間幅の下屋が四面に取り付く構成である。

中国山地周辺では、鳥取市紙子谷の福田家住宅オモヤ（重要文化財、17世紀）に代表される「ヒロマ型三間取」が近世農家の標準型になっている（図23）。O邸は、これにナンドとブツマにあたる「アイノマ」を付加した「ヒロマ型五間取」に復原できる。同型平面の類例として、鳥取市八東の矢部家住宅オモヤ（重要文化財、17世紀）や同倭文の加藤家住宅オモヤ（登録文化財、18世紀前期）があげられる。

(2) 立面の復原

鳥取県の近代和風建築では大正から昭和初期にかけ

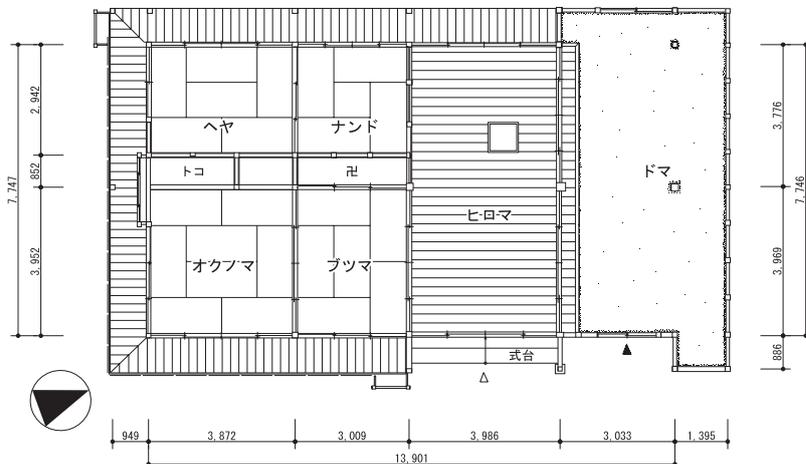


図25 オモヤ 復原平面図 S = 1 : 200 (作図：清水)

て、平屋建の茅葺から二階建瓦葺に改修する例が少なくない。O邸も同様の変遷をたどっていると推定され、1階に比べて2階の丈が^{せい}高いという建物外観からも、この変化を確認できる。近隣にみられる二階建瓦葺民家と比べると、あきらかに2階の丈が高く、その違いをみてとれる。鳥取市河原町和奈見の旧下田邸オモヤ(図24)は明治中期の建築で、入母屋造瓦葺ツシ二階建の民家である。時期に差異はあるものの、2棟を比べるとO邸はあきらかにバランスが悪く、1階と2階の比はほぼ1:1となっていることがわかる。このことから、現在の2階部分は建て替えまたは増築によるものであり、以前は茅葺の平屋建てであったとみてよいだろう。

以上から、オモヤの前身建物は軒桁から上をサス組構造で支える茅葺屋根に復原した。今回はしっかりした痕跡調査をおこなうことができなかつたため、浅川研究室がこれまでおこなってきた鳥取県内の茅葺民家のデータを参考に復原したのが図25~28である。

3-3. 庭園の調査

(1) 座敷と庭の空間構成

O邸の庭はおおきく3つのエリアに分けられる。長屋門をくぐり、オモヤへとつながるアプローチ両側の「前庭」(図29)、座敷となるオクノマと縁を介してつながる「主庭」(図30)、オモヤ背面の「裏庭」(図31)である。この庭園配置は、江戸時代末期から昭和戦前にいたるまで、連綿と継承されてきた県内における典型的な庭園配置である「カギ型配置」¹¹⁾となっている。(図32)

座敷(オクノマ)に近い場所には低木が植えられ、座敷から離れるにしたがって、高木、低木を混合させるなど高さに変化をつけて庭木を配植しており、築山と枯滝組の融和する空間に奥行きを感じることができる。また、回遊式庭園となっており、枯池には石橋が架けられ、飛石が空間をつなぐ。

(2) 裏庭の現状

裏庭は主庭と比べて日本庭園としての要素は薄い。石畳や石組、池が配され、配植された庭木もみられるもの

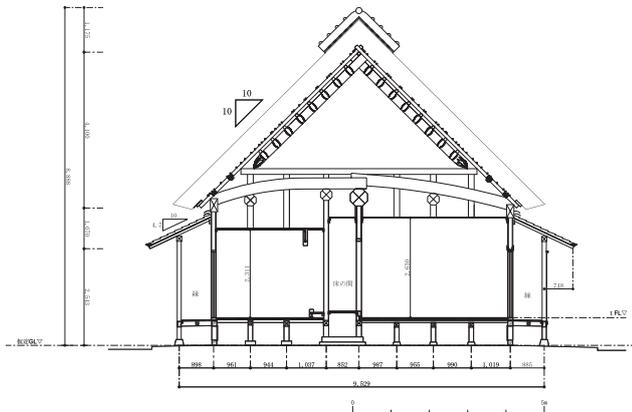


図26 オモヤ復原断面図 S = 1 : 200 (作図: 森)

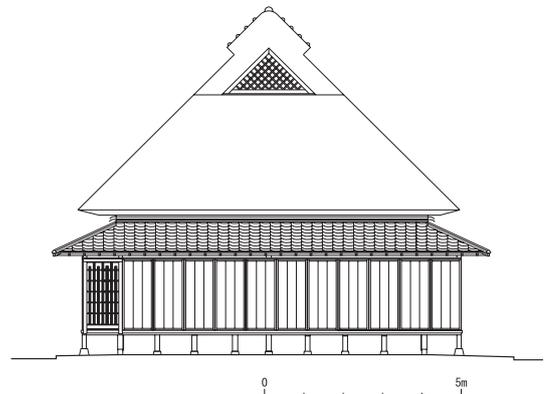


図27 オモヤ 復原側面図 S = 1 : 200 (作図: 森)

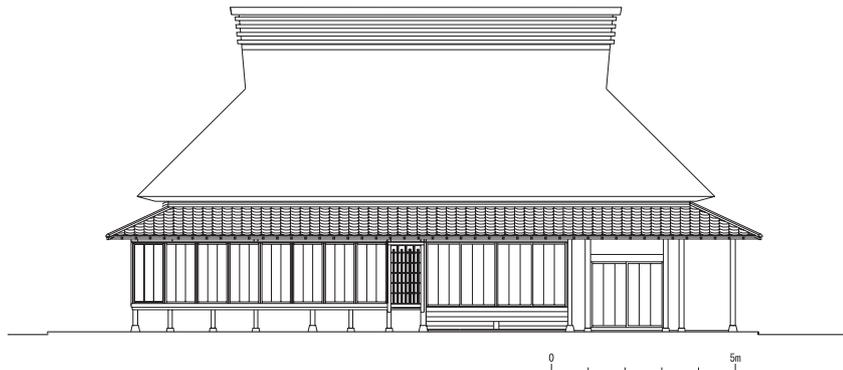


図28 オモヤ 復原正面図 S = 1 : 200 (作図: 森)

の、手入れが行き届いているとはいえ、雑然とした印象を与えている。そのような状況から人が通るには少々困難な現況になっている。主庭では、手入れされた庭木と庭石や築山などの添景物が共存している印象があるが、裏庭は主庭とくらべると自生している植物が多くみられる。

(3) 植生調査

前庭 長屋門をくぐると、すぐ両脇にはオモヤ入口へ続く通路を挟むように前庭がある。右手にはツバキやモクレン、マツやヒバなどが交差する形で植えられている。また、大きな景石の周りをツゲやツツジが連なり、アプローチを彩る。左手にはツツジやツバキが石組と共に並ぶ。主庭との間にはブロック塀が設けられているが、飛石によって座敷東正面の沓脱石まで誘導する。

塀を抜けるとすぐ左手には庭石が置かれ、サツキやモクセイ、ツゲ、クロマツが植えられている。ここ沓脱石正面付近に植栽されるサルスベリやツツジ、サザンカなどが敷地南側からのもうひとつのアプローチを形成しているとともに、座敷空間の目隠しの役割を果たす。

主庭 座敷南側に面して、沓脱石と飛石の並びに沿ってツツジやツゲが連なり、前には2本の石橋が掛る。枯山水風に作庭されており、橋の横には石灯笼が置かれ、周囲に剪定されたツゲやクロマツなどを配す。石橋から南へは築山が築かれ、飛石が道を示す。ここはキンモクセイやツツジ、モッコク、モミジ、マサキなどが空間を演出している。築山には枯滝組がみられ、敷地を区切る塀に沿ってスギやアオキが連なる。築山頂上あたりには大きな景石が置かれ、ツゲ、ヒノキが覆う。この手前に枯池があり、石橋を架ける。周囲はサツキ、キャラボクが続き、庭石が置かれてキンモクセイやマキノキが空間を占める。塀と併行して園路が形成され、ヤツデアアジサイ、ツバキ、ツツジなどの低木の延長上に小さな祠が配置されている。敷地の入口付近にはタイサンボクやコデマリ、レンギョウなどが並び、横長に広がる大きな庭石が置かれている。またキンモクセイやサルスベリ、ビワやスギなどが連なって配植されている。

裏庭 「草」庭の要素が強い裏庭は、塀に沿う形でモクレン、ツバキ、モチノキ、ツツジなどがほぼ均等な間



図29 前庭



図30 主庭全景



図31 裏庭



図32 オクノマと主庭の一体感

隔で配植されている。中央には、比較的新しい時期に整備された石積の池が形成されており、周囲をツツジ、サルスベリ、ヤブツバキなどが沿うように植えられている。池の曲線に合わせて飛石が並び、モチノキが連なって配されている。また、池の横には石灯籠が置かれ、タイサンボクがこれらを覆う。オモヤ背面のゾーンにはロウバイ、モミジ、ツバキなどが植えられており、付近にはクロマツやヒノキ、スギなどの大木が伸びる。またこれら大木を縫うように飛石の園路が整備され、サンショウなどが多く見られるほか、ツバキ、マンリョウ、ツツジも植えられている。

オモヤの南西にあたるゾーンでは、庭石がツバキやソテツ、クロマツなどと共に景観を構成し、主庭と裏庭を石畳の園路がつなぐ。園路の南側にも石組による添景が見られ、スギ、ヒサカキ、ツバキ、モチノキなどが空間を囲うように配植されている。ロウバイ、ツツジ、モミジなどが植えられた敷地南西隅は比較的開けた空間になっており、庭木の数が少なくなる。

4. 医食同源の空間計画

4-1. 復元的改修案

復元的改修案では民家本来の魅力を伝えるために、前節で示した復原図を基に改修案を計画した。

〇邸の当初平面はヒロマ型五間取で、ドマは「トオリニワ」とも呼ばれ、作業場としての機能に加えて敷地の表側と裏側を結ぶ通路としての役割も果たしていた。本計画では、「ドマ」と「ヒロマ」を復元的に再生することで、古民家の魅力を今以上に引き出すことをめざした。バリアフリーの問題については、「復原」によって広くなったドマに斜路を配置することで解決している。健常者には式台、身障者には土間に設けたスロープと昇降機で対応する。また、両者の動線が干渉しないように入り口を2か所用意した。さらに、車椅子の幅員を考え、ドマ側の戸は三枚引き戸としている。

現状のオクノマ・ブツマと、復原したヒロマをレストランにあてる。庭園に面して、最も格式の高い空間のオクノマとブツマについては、大きな変更を加えずにそのまま利用する。ただし、椅子座を用意してテーブル式の食卓を設け、高齢者や杖歩行者にも使いやすい空間とする。復原したヒロマは板敷にすることで車椅子利用者でもストレスなく利用することができる。本来、ヒロマには炉が切られ、家族団欒の空間となっていた。ここでは、囲炉裏テーブルを設けることでより現代的なヒロマのあり方を提案している。

一方、背面側のナンド・ヘヤを料理教室に改修する。

コンロ付の調理台を3つ用意し、水道は二間共同にして水回りを1つにまとめた。なお、普段レストランとして利用されるヒロマは、料理教室とも続き間になっており、多目的な利用が可能になっている。背面にはツノヤを増築して、ヒロマから直接アプローチできる身障者用のトイレと厨房を配した。厨房をツノヤに設置することで、縁を利用してスムーズな配膳の動線を確保するとともに、屋外への連絡にも配慮した。

2階は、多目的室・会議室・スタッフルームを配置し、基本的にはスタッフが利用する場所とした。多目的室は食事・宿泊・集会に使えるスペースであり、たとえばレストラン利用客が1階の部屋でまかなえない場合に、卓袱台を出してレストランとして使うこともできる。また、6畳と8畳の続き間は、スタッフや来客の宿泊施設として利用可能であり、14畳の空間を集会室としても利用できる。またシャワー室・給湯室を設け、宿泊や会合の便に供している。会議室は床をフローリングとした洋風の続き間で、アコーディオンドアで区切り小会議室・大会議室両方の用途を想定している。

4-2. 現状維持的改修案

現状維持的改修案は民家現在の魅力を伝えることを大前提とし、建築コストに配慮して建物の間取りをできるだけ残すことを目標とし計画した。

ゲンカンはそのまますり出しとし、受付と会計を設ける。ただし、ドマを広く計画する復元的改修案とは違い、建物の中にスロープを設けるのが困難なため、屋外のオモヤ側面にスロープをまわし、専用の入口を設けた。加えて、ゲンカンには身障者用の昇降機とその隣に階段を設け、家族の方と一緒に上げられるようにした。

イマとオウセツマは、復元的改修案と同様の多目的スペースとして計画している。床を板張りとして車椅子の使用に配慮し、囲炉裏テーブルを設けた。また、ダイドコロの一部を改修して障害者用のトイレを設置し、板間から直接アプローチできる。式台やスロープ、昇降機、階段の前は出入りがしやすいよう、ホワイエとしている。式台は現状維持のまま、健常者のための入口とする。レストランも前案と同様で、ブツマ・オクノマの続き間から庭園を眺めながらゆったりと食事ができる。ナンドとヘヤの料理教室は復元的改修案と違い板張りの床とし、板間との空間の連続性を確保している。厨房は現状のダイドコロを基本とし、レストランや屋外のバーベキュースペースへの配膳動線を考慮して部分増築している。厨房の隅には、屋外にブドウ棚を儲け、スタッフや利用客の休憩スペースとした。

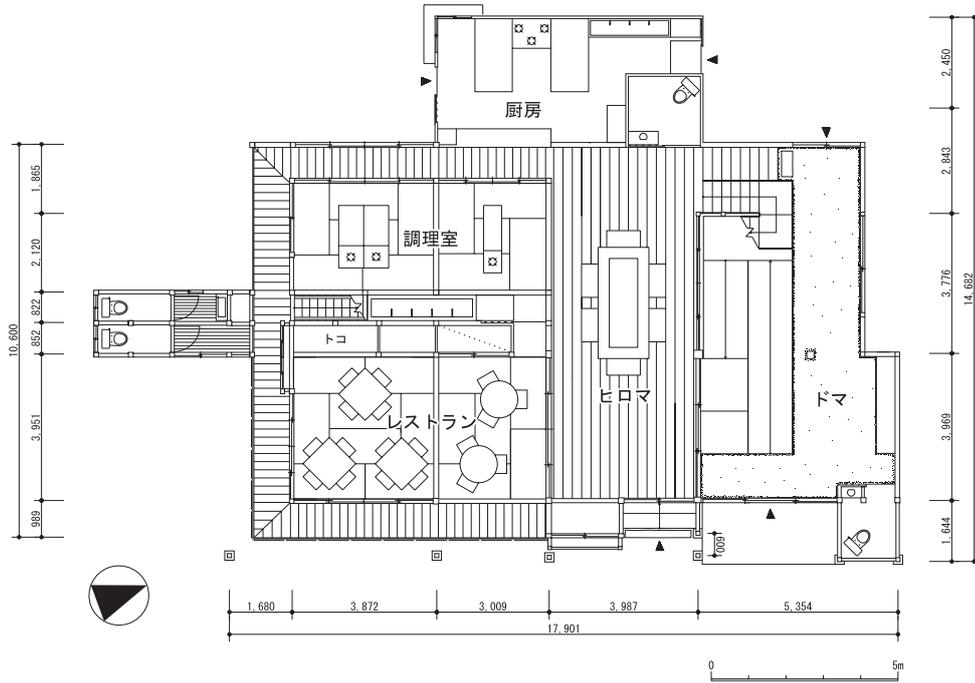


図33 復原的改修案 1階平面図 S = 1 : 200 (設計：小林)

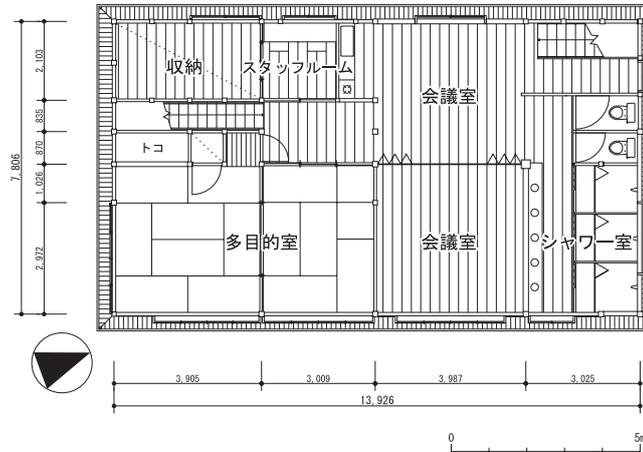


図34 復原的改修案 2階平面図 S = 1 : 200 (設計：小林)

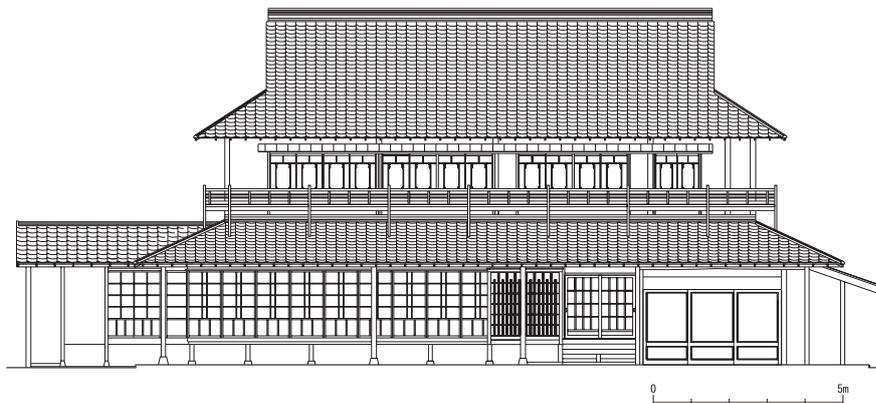


図35 復原的改修案 正面図 S = 1 : 200 (設計：森)

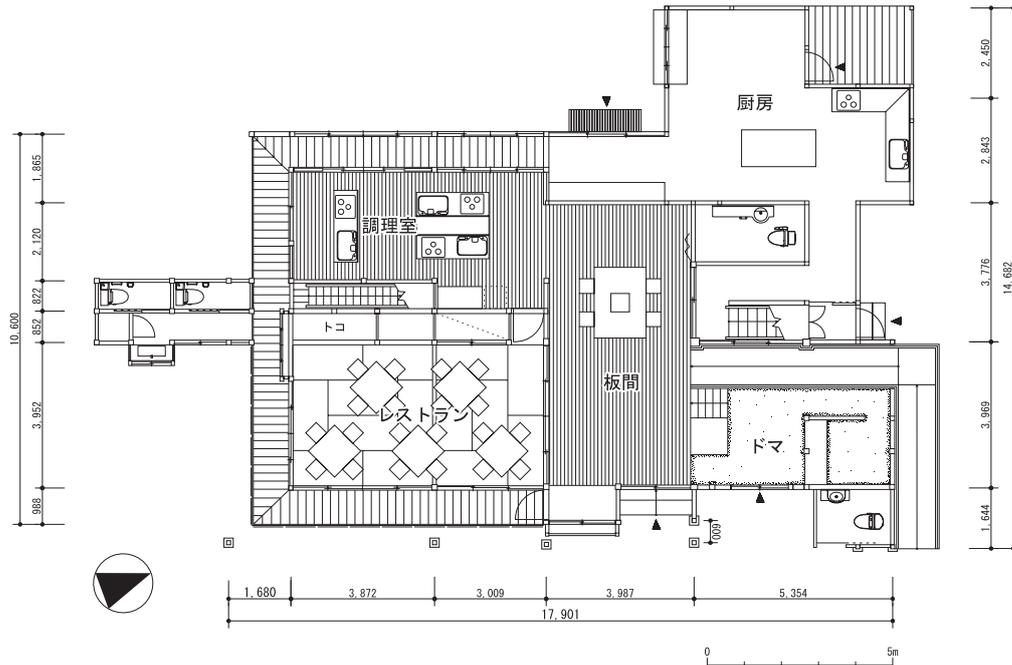


図36 現状維持の改修案 1階平面図 S = 1 : 200 (設計：中島)



図37 現状維持の改修案 2階平面図 S = 1 : 200 (設計：中島)

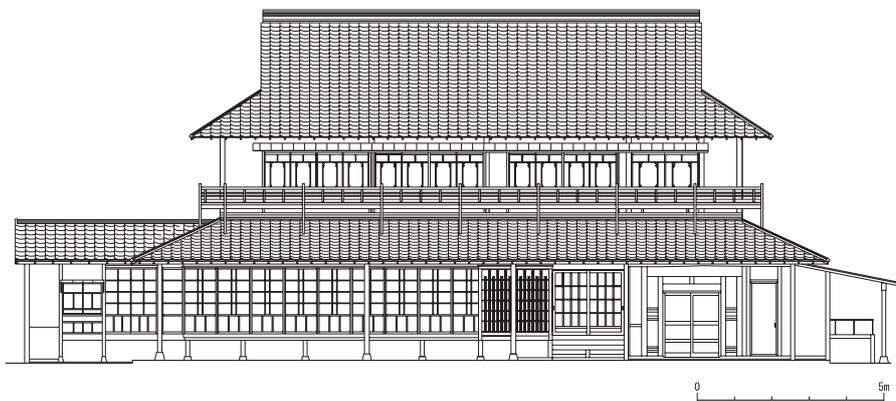


図38 現状維持の改修案 正面図 S = 1 : 200 (設計：森)

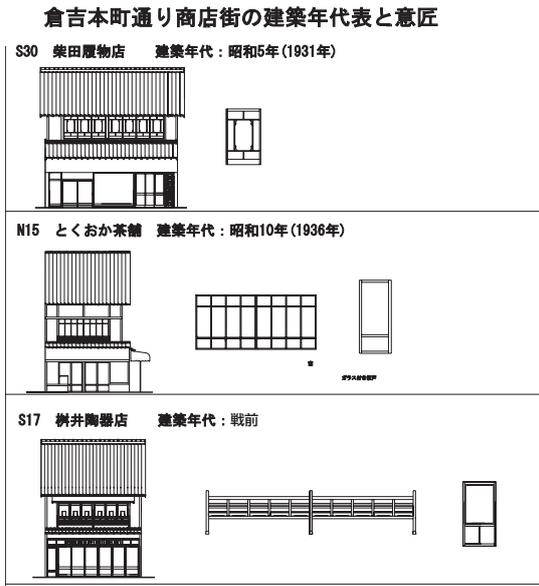


図39 倉吉の町家デザインソース

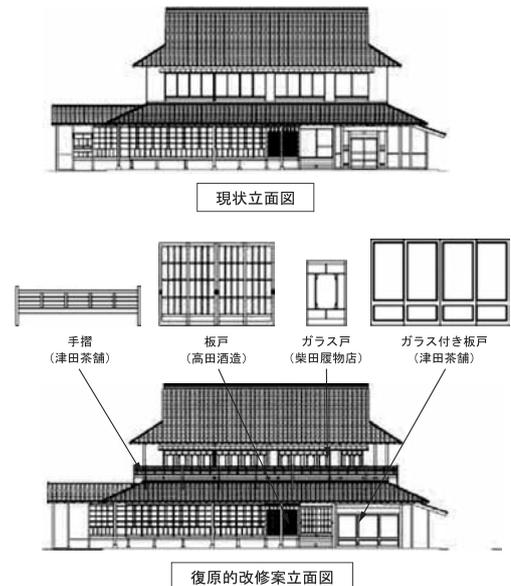


図40 各部意匠対応図 (復元的改修案)

2階も現状の間取りを活かしつつ、部屋配置を表と裏に二分していた中廊下を各部屋に取り込んだ。表側は8畳間と6畳間の部屋を多目的室、その下手の4畳半を宿泊室とし、6畳板間であったところを洗面・トイレとした。その背面に階段を挟んで風呂場を設置した。階段の前はホワイエにし、給湯室と収納スペースなどを新たに設けた。収納スペースには多目的室やホワイエで使う家具を収納する。また上手側の階段については、位置はそのまま動かさず、2階の昇降口を半間ずらすことで勾配をゆるやかにした。多目的室の計画は復元的改修案と同様で、食事室・集会所・宿泊室としての利用を想定している。宿泊室はスタッフや利用客が寝泊まりをする場所で、収納を備えており長期滞在も可能。給湯室は宿泊者用の調理スペースとして利用することも想定している。また、風呂場を設けるなど、復元的改修案とくらべて「宿泊」の機能を充実させている。下手側の階段を上がった先はホワイエで、普段は休憩スペースだが、用途に応じて会議室としても使用できる。

4-3. ファサード修景計画

〇邸は前章で推察したように、もとは茅葺平屋建の民家を建て替えて、二階建瓦葺の形式に姿を変えたと考えられる。そのため、2階部分の高さが1階と比べて高く、縦方向のバランスが崩れている。対して復原立面図(図27、28)をみると、上屋(茅葺き)のボリュームと軸部との間に下屋(瓦葺)が入ることにより、全体の意匠が「分節化」されてバランスのとれた立面となっているこ

とが分かるであろう。

建物ファサードの修景計画にあたっては、この「分節化」をキーワードに、素朴な古民家を修景することで来客の心を惹きつけるような外観の創造を目標とした。

まずは、全体のバランスを損ねている2階外壁については、外壁に幅2尺ほどの手摺つきの縁を四方にめぐらせた。こうすることにより、ファサードを「分節化」して外観にも奥行きが生まれ、平面的な圧迫感を感じさせない。唐突かもしれないが、法隆寺金堂を例にとると、金堂の二重には卍崩しの高欄を四周にめぐらせている。じつはこの高欄は「縁台」としての機能を成していない。ファサードを構成する一要素として2階外壁を空間的に分節化する意匠要素にすぎないのである。〇邸でも、あくまでも「意匠」として縁を取り付けるので、実際に縁を利用することを前提にしているわけではない。

さて、分節化した建物の細部をいかに修景すべきか。建具や手摺をオモヤの建築年代である大正末から昭和初期の年代に即した意匠に変更することをここでは提案している。浅川研究室は、倉吉の伝統的建造物群を対象として修景デザインソースを用いた修景計画を実践してきた。〇邸の修景計画にあたっては、同年代の近隣の農家にみられる意匠を取り入れるのが好ましいが、現状では実測図等の資料をもたないので、倉吉の町家のデザインソース(図39)を採用することにした。この時期の町家には数寄屋風の意匠がとり入れられており、そのデザインを借用することで、結果的に〇邸は数寄屋色の濃い「料亭」風のファサードを獲得する。

まず2階を廻る縁の手摺については、大正14年(1925)建築である津田茶舗のデザインを採用した。建具については、1階式台の建具を高田酒造(明治末頃)の板戸、2階の窓はすべて柴田履物店(昭和5年)のガラス戸をモデルに修景した。柴田履物店の建具は、アールデコ調のデザインが特徴的である。なお高田酒造の建築年代は、〇邸とは20年ほど時代差があるが、ほかにより参考例がなかったため使用した。1階の雨戸(ガラス戸)については意匠的に質が高いため、そのまま活用した。以上のデザインソースは、ふたつの改修案に共通して採用している。ただ、玄関の建具についてはそれぞれに性格が異なることから別のデザインにした。復元的改修案については、ドマへとつながる三枚引戸に、2階の手摺の意匠を採用した津田茶舗のガラス付板戸を使用している(図40)。現状維持的改修案については、現在のものを活用する。

以上より、過去の建物の意匠バランスの良さに対し、やや高くなった2階のファサードを「分節化」し大正末～昭和初期のデザインを取り入れることで意匠のバランスを取り戻し、民家から数寄屋風料亭の建物へ近づいたと考えている。

4-4. 庭園と外構の改修計画

庭の改修にあたり、施主の意向を汲みとりながら、計画の前提として以下の4点を整理した。

1. 四季の変化を楽しめること
2. 童心に戻った気持ちになれるような景観・雰囲気であること
3. 裏庭にはバーベキュースペースを3～4ヵ所造ること
4. 隣家と完全に遮蔽するのではなく、緩やかに仕切る装置を設置すること

これらの要望をふまえたうえで、様々な機能を持ち、五感を通して楽しめる庭を計画した。主庭は日本庭園の格式に配慮して風景を楽しむ空間とし、裏庭は実際に風景に入りこみ、新たな空間を体験する場とする。

主庭はほぼ現状維持として大きな変化は加えないが、主庭入口付近には車1台分程度の駐車スペースを設ける。ここから出入りする通路は主庭と前庭の境界となるスペースを利用する。少し幅を広くすることで、木漏れ陽を抜けるようなアプローチがオモヤへとつながる。また、オモヤで食事をしている人は他者の出入りを気にせず景色を楽しめるよう、通路に沿って木や草花を柵代わりに植栽する。現状で砂利が敷かれている部分は枯山水に近い白砂敷とし、古民家がもつ落ち着きやすらぎとともに、庭の清らかで華麗な雰囲気と表現の面白さを感じてもらい、優雅な時間を提供すべく計画した。

裏庭へのアプローチは主庭の園路を使うことを避け、オモヤ裏側からの出入りとした。庭をめぐる通路は曲線にし、柔らかい雰囲気のなかで樹の周りを歩くことで、

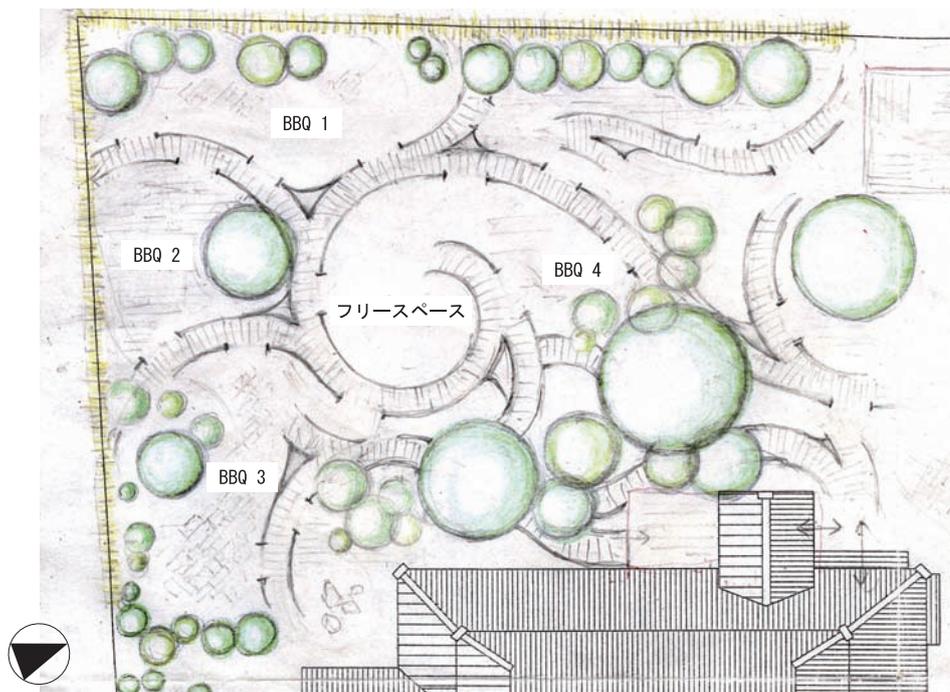


図41 裏庭再生計画図(設計: 檜尾)

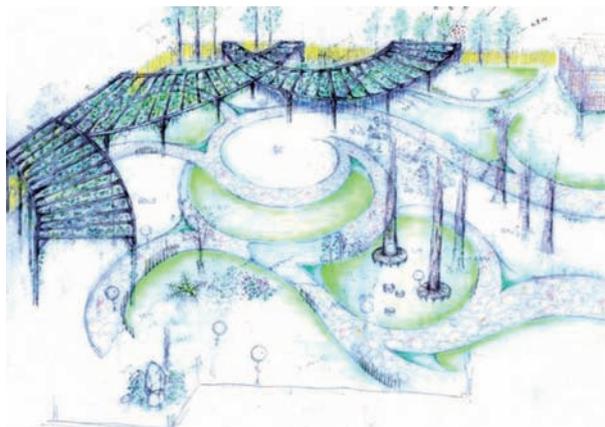


図42 庭園イメージパース (スケッチ：檜尾)

景色の変化を楽しみながら庭を散策できるようにした。また、園路は色の入った石敷きで、なるべく凹凸の無いものにし、車椅子の方でも通りやすくする。主庭の和の雰囲気とは違いややモダンで垢抜けしたデザインにした。園路がすべて繋がっていないのは、決まったルートばかり通るのではなく、自分で好きな道を創り、庭全体を楽しんでもらいたいと考えたからである。

園路の周りは芝生と砂利を併用する。石敷きの通路とも違った素材にすることで、広い範囲を動くたびにいろいろな感覚を楽しめると考えた。また、通路が枝分かれしている箇所にはライトを設置し、明るい時間帯の庭だけでなく、夜でしか味わえない、ライトアップされた庭も楽しめるようにした。

バーベキュースペースについては柵に沿う形で、3ブロックを並列させ、中央付近の1ブロックとあわせて計4ヶ所設置した。半円を描く配置になり、これらブロックの中央にはオープンスペースを設けた。各ブロックが独立せず、互いの距離感が縮まるように、ブロックがオープンスペースを取り囲む平面計画とした。これにより、人が行きかい、すれちがう時間を増やし、コミュニケーションをとる機会も増えることを期待する。これらのスペースを覆う形で、通路と同様、曲線を使ったパーゴラを設置する。中央に向かって円を描く形にし、スペースを広く感じさせるようにした。また、高さも変えることで風通しを良くすると同時に光を多く取り入れる。

裏庭は主に竹垣を使って囲う。全体を囲うとやや圧迫感があると考え、パーゴラと重なる部分などに空隙を設け、目隠しとして灯籠風の灯りを設置する。これで、周りとの境をつくりつつ遮蔽されすぎない空間になるだろう。パーゴラの植栽については、ツルマサキやナツツタをベースに、フジやアサガオなど四季の花を取り入れた。そして、香りのあるハゴロモジャスミンやキウイなど実

がなるものも植栽し、季節感を味わえるものにした。

5. おわりに

以上、「医食同源」のコンセプトのもとに、食生活の改善によって腎臓病を克服する方針を前提として、患者と家族が食卓を共有する「薬膳料理レストラン兼料理教室」を古民家再生によって実現させる方途を検討してきた。古民家再生はすでに目新しいアイデアではなく、国内外で多種多様に展開しつつあるけれども、味覚を重視した病院食を提供する場としての利活用は寡聞にして例外的であり、斬新なアイデアと言える。そのアイデアを研究者ではなく、居住者自らが提示しているところにより注目すべきであり、本研究は居住者の企画を建築的に推進する作業であったと言ってよい。

それにしても、クリニック・オーナーO氏の構想は壮大である。都市計画における「地区計画」制度を採用して、里仁地区を田園エリア、集落エリア、医療福祉エリアに分け、ゾーンごとの機能分担を明確にしながら、地区の全体像を「医療と福祉のむらおこし」の場として収斂させようとしている。その地区計画に住民全体が合意したわけでもなく、また行政が積極的に推進の後押しをしているという段階でもないけれども、オーナーは住民と行政の動きを加速化させるための突破口として、自ら居住する集落エリアの古民家を「薬膳レストラン兼料理教室」に改修する計画を打ち出した。このアイデアは、わたしたちにとってもきわめて刺激的なものであった。

浅川研究室は、これまで「文化財保護」の立場から、古民家の調査研究と再生計画に取り組んできた。その成果により、何棟かの県内民家を重要文化財、県指定文化財、登録文化財にしてきたという自負がある。しかし、今回の調査研究は文化財保護とおおきく係わるわけではない。対象となった古民家は、文化財保護の対象としてではなく、地区計画の中核的役割を担う存在として大きな意味をもっていた。こういう再生活用に重きをおく改修の場合、えてして古民家の文化財価値は軽視され、設計者のセンスを押しつけて、古民家のあるべき姿を喪失する場合が少なくない。しかし、クリニックのオーナーは「古民家の魅力をできるだけ継承してほしい」との要望を予めわたしたちに伝達した。しかも、バリアフリーにまで目をゆきとどかせ、古民家に似合う椅子・テーブルについても下調べをされていたのである。構想は壮大にして、細部は繊細に見通すオーナーの眼力にわたしたちは舌を巻いた。本稿で示した「復元的改修案」と「現状維持的改修案」はもちろんプロジェクトのメンバーが長い時間をかけて練り上げたものだが、その前提はす

にオーナーが用意し尽くされていたのである。

古民家の文化財価値を持続するために、これほど楽なことはない。指定や登録という行政上のやっかいな手続きを踏むまでもなく、オーナーの意向によって古民家の文化財価値が継承されていくからだ。文化財価値を継承しながら、新しい息吹を古民家に吹き込んでいく。古くて新しい、魅力的なこの課題にわたしたちは没頭していった。こういう理想的な作業に係らせていただいたことをほんとうに嬉しく思っている。とはいうものの、わたしたちの紡ぎ上げた改修案にオーナーが満足されているとは限らない。突出したオリジナリティのない想定範囲内の改修案だという誇りを免れえないことは承知している。しかしながら、このあたりが半期演習授業の限界でもあり、「医食同源-福祉のむらおこしと古民家再生-」と題するプロジェクト研究に携わったスタッフ一同、全力をあげて残した成果だと認識している。

今回提案した古民家改修計画案は近い将来実現する改修事業の「叩き台」にすぎないものではあろうけれども、この研究が発端となって、里仁地区の活性化に少しでも貢献できれば、望外の喜びである。

謝辞 本研究の遂行にあたっては、SDクリニックのオーナーO氏をはじめ、竹中工務店鳥取支所長の貞永氏、所員の岡氏のほか、さとに医食同源料理長の岩谷氏ご夫妻には多くの資料と情報をご提供いただくとともに、終始手厚いサポートをしていただいた。また、本学のベゴール・ベッティーナ准教授には英文要旨の作成をご指導いただいた。末筆ながら、記して感謝の気持ちに代えさせていただきます。

注

- 1) 新居裕久 (2008) 『21世紀の医食同源』 ベータホーム出版局、p. 3
- 2) Andrew Weil (2000) 『Eating well Optimum Health』Knopf; 1 edition 訳本: アンドルー・ワイル 著、上野圭一 訳 (2000) 『ワイル博士の医食同源』 角川書店
- 3) 国土交通省住宅局建築指導課・建築技術研究会 (2011) 『基本建築基準法関係法令集2011年版』 凸版印刷株式会社、p. 674
- 4) 注3) 前掲書、p. 675
- 5) 注3) 前掲書、p. 677
- 6) 注3) 前掲書、p. 685-687
- 7) 春木繁一 (1999) 『透析患者の心とケア-サイコネフロロジーの経験から- (続編)』 メディカ出版、p. 182-196
- 8) 和春牧野 (1990) 『吉田璋也と鳥取県の手仕事』 牧野出版、p. 114-117
- 9) 鳥取県教育委員会 (2007) 『鳥取県の近代和風建築-鳥取県近

代和風建築総合調査報告書』中央印刷、p. 253-254

10) 注9) 前掲書、p. 255-256

11) 注9) 前掲書、p. 266

参考文献

- 浅川滋男編 (1996) 『橋津の藩倉 今にのこる鳥取池田藩の灘御蔵』 羽合町教育委員会
- 浅川滋男編 (2003) 『鳥取県の中山間地域における過疎集落の活性化に関する基礎的研究-歴史的環境の分析と再評価を通して-』 平成13~14年度鳥取県環境学術研究費助成研究報告書
- 浅川滋男編 (2005) 『河本家住宅-建造物調査報告書-』 琴浦町教育委員会
- 浅川滋男編 (2006) 『加藤家住宅の実験』 平成18年度鳥取県環境学術研究費成果報告書
- 浅川滋男編 (2007) 『尾崎家住宅-建造物調査報告書-』 湯梨浜町教育委員会
- 池田三四郎 (1996) 『新版 松本民芸家具』 沖積社
- 小野健吉 (2004) 『岩波 日本庭園辞典』 岩波書店
- 表 真美 (2010) 『食卓と家族-家族団らんの歴史の変遷』 世界思想社
- 基準法を考える設計者の会 (2010) 『いちばんやさしい建築基準法』 新星出版社
- 重森千青 (2010) 『図解雑学 日本庭園』 ナツメ社
- 腎不全治療食をおいしく食べる会 (2009) 『新版 透析食を楽しく作るおいしく食べる人工透析患者さんのための安心お料理BOOK』 旭屋出版
- 須長一繁ほか (1998) 『庭木専科 気になる草花、樹木をマルチに検索!!』 グラフィック社
- 高市憲明 (2010) 『よくわかる最新医学 新版肝臓病』 主婦の友社
- 高木任之 (2005) 『建築基準法』 株式会社ナツメ社
- 竹内理三 (1982) 『角川日本地名大辞典大辞典31鳥取県』 角川書店
- 津金昌一郎 (2010) 『食の文化フォーラム28 医食同源-食とからだ・こころ』 ドメス出版
- 徳永職男 (1992) 『日本歴史地名大系第32巻 鳥取県の地名』 平凡社
- 鳥取県教育委員会文化課 (1976) 『鳥取県の民家-鳥取県民家緊急調査-』 矢谷印刷所
- 中根史郎ほか (2001) 『庭のデザイン② 飛石・敷石』 学習研究所
- 春木繁一 (1999) 『透析患者の心とケア-サイコネフロロジーの経験から (続編)』 メディカ出版
- 深滝准一 + 建築知識編集部 (2010) 『写真で学ぶ建築基準法』 エクスナレッジ
- 古瀬 敏 (1998) 『ユニバーサルデザインとはなにか』 都市文化社
- 牧野和春 (1990) 『吉田璋也と鳥取県の手仕事』 牧野出版
- 堀越英嗣ほか (2003) 『和奈見 下田邸の保存と活用歴史的住宅建築の保存と活用に関する研究』 鳥取環境大学
- 山本誠子 (2010) 『ゼロから始める建築知識 07住宅の植栽』 エクスナレッジ
- 和田昭允ほか (1998) 『現代の医食同源-21世紀にむけて食を考える』 学会センター関西

(受付日2011年11月22日 受理日2011年11月30日)