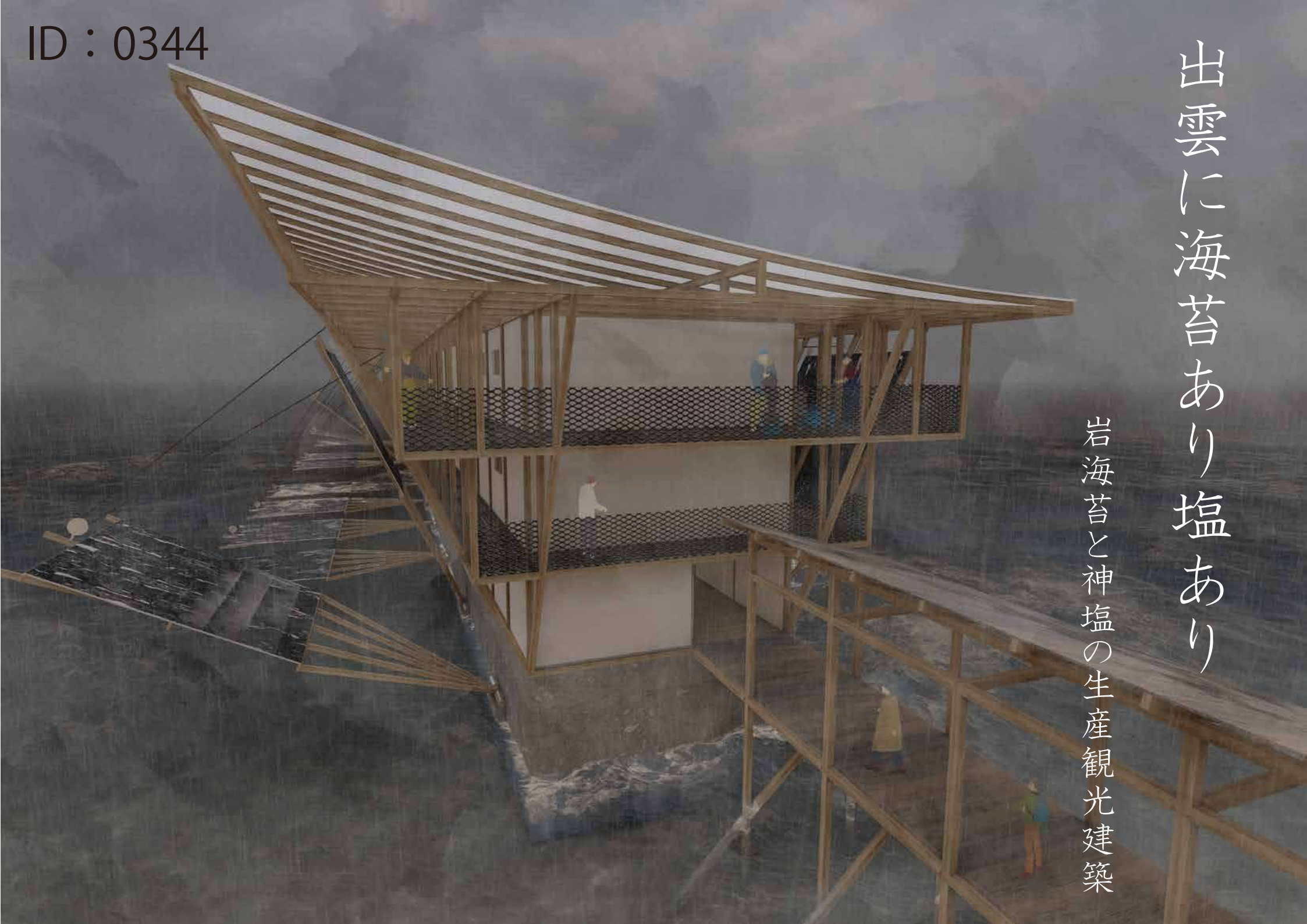


ID : 0344

出雲に海苔あり塩あり

岩海苔と神塩の生産観光建築



はじめに

社会の流れ

近年、地方の観光地では、地域独自の体験ができる建築が求められはじめた



問題提起

しかし、全国には、いまだに箱モノ建築が多くあり、体験が均質化している



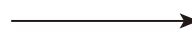
設計の目標

本設計では、計画地でしか成立しない建築を設計するために、食文化に着目して設計を行う。

ローカルな食から生み出される建築は地域性が強く現れると考えた。

建築化

ローカルな食の生産加工



地域再生や観光振興を総合的に行う

敷地選定

敷地は、島根県 / 出雲市 / 年間 600 万人が訪れる観光地の出雲大社エリアを選定した。その中でも、出雲大社の横に位置し、神々の玄関口とされる稲佐の浜にある大社港を拠点敷地とする。



現地サーベイ

塩の製塩所・岩海苔の栽培場所・周辺敷地の調査から提案建築に落とし込む。



着目した出雲の食文化

出雲の食文化の中でも、島国日本らしい2つの沿岸食に着目した。

この2つの食材の生産・加工から、地域再生や観光振興を総合的に行う建築を設計していく。

岩海苔

日本特有の岩海苔は風土記の記載から出雲が発祥とされている。出雲の岩海苔生産量は全国1位だが、様々な課題に直面している。



海苔島 引用 鳥根県ホームページ

神塩

稲佐の浜で採取される塩は様々な神事に使用され、地域住民の生活にも溶け込んでいる。食用やお守り用として生産販売されている。



神塩の乾燥工程 引用 JR広報

配置計画

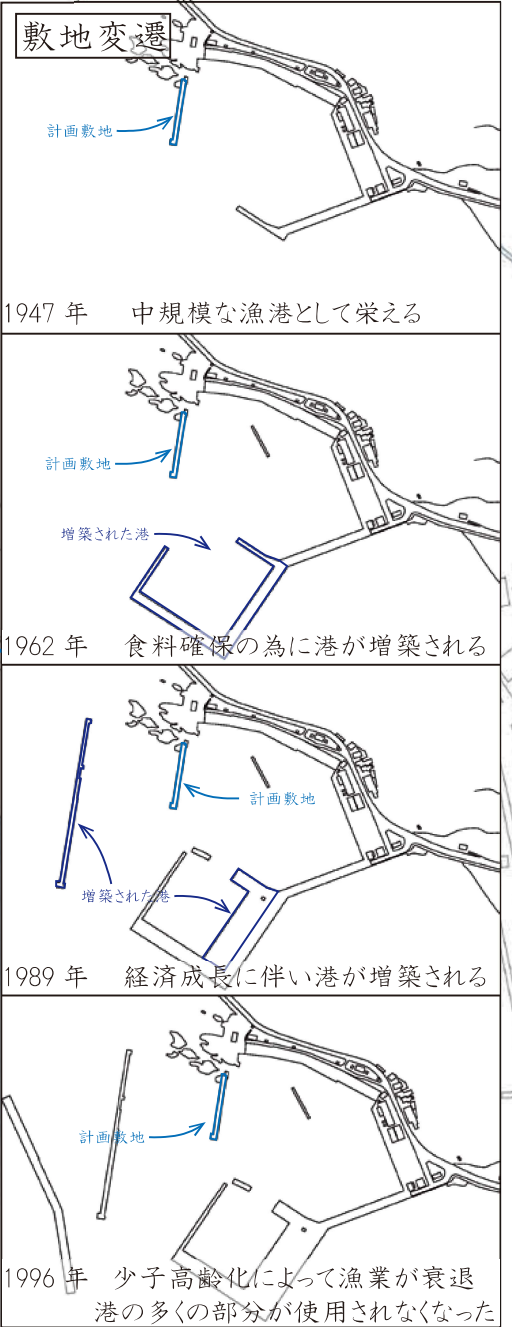
大社港の敷地変遷を読み取り、エリアと動線を集約して、設計する。

計画敷地

漁業エリア

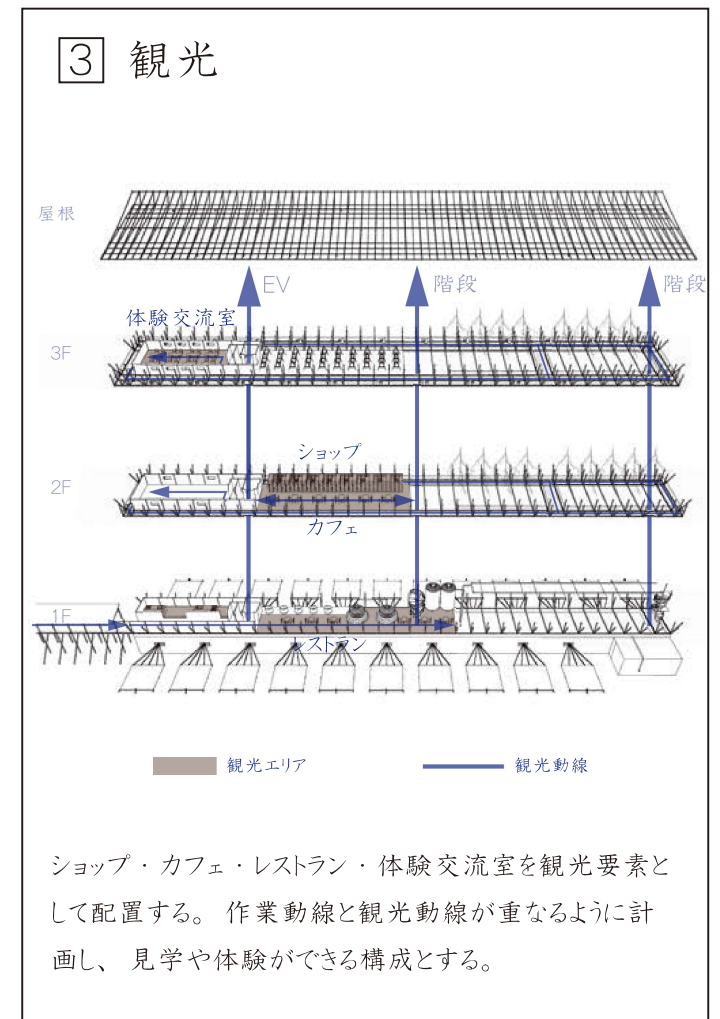
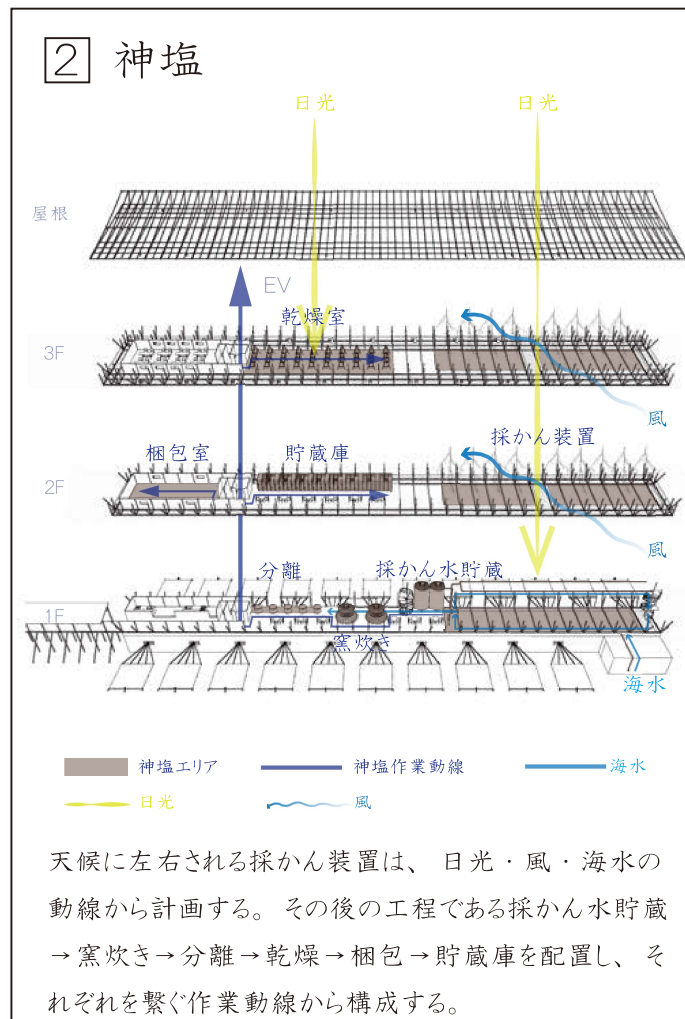
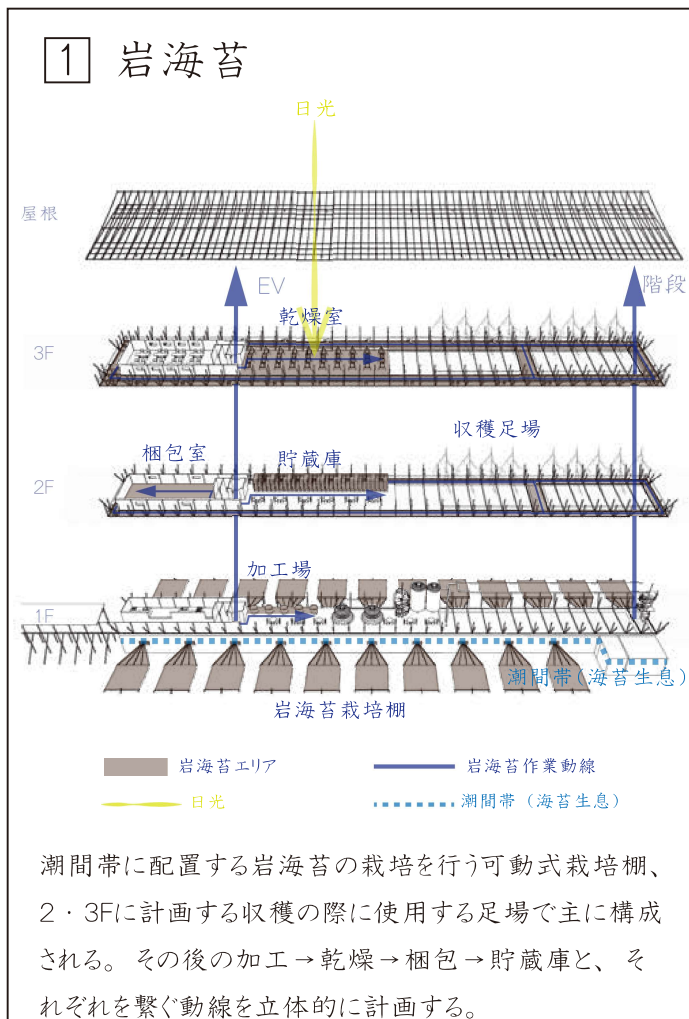
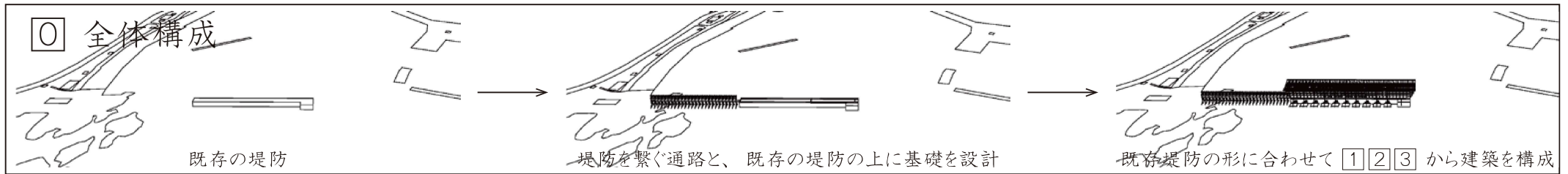
..... 観光動線

..... 漁業動線



設計（断面計画）

3つのプログラムから建築を構成し、岩海苔と神塩の生産・加工・観光を複合化していく。



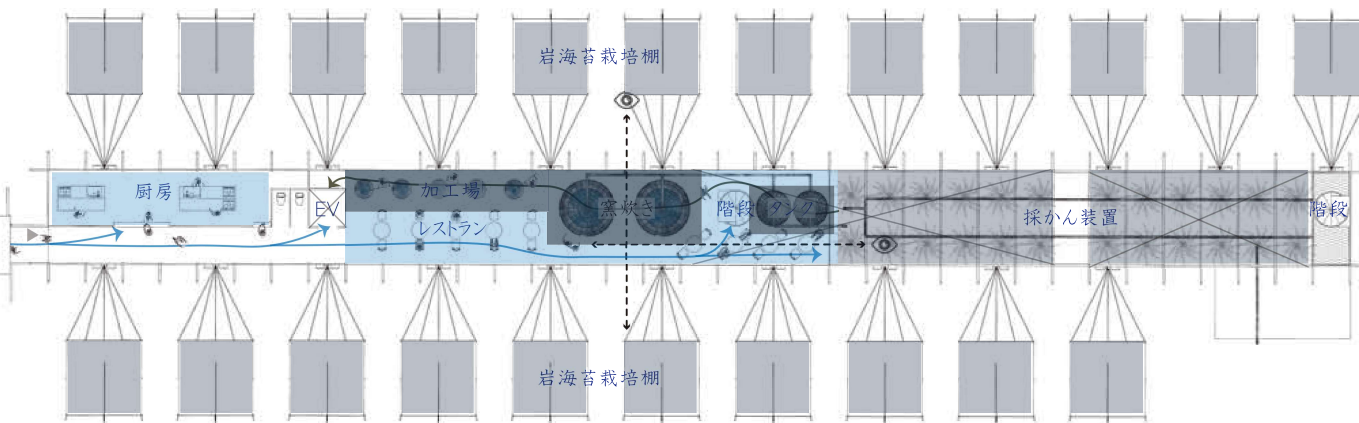
設計（平面計画）

生産量・人数・工程から、面積とゾーニングを計画する。

生産エリア 観光エリア 加工エリア 作業動線 観光動線 視線

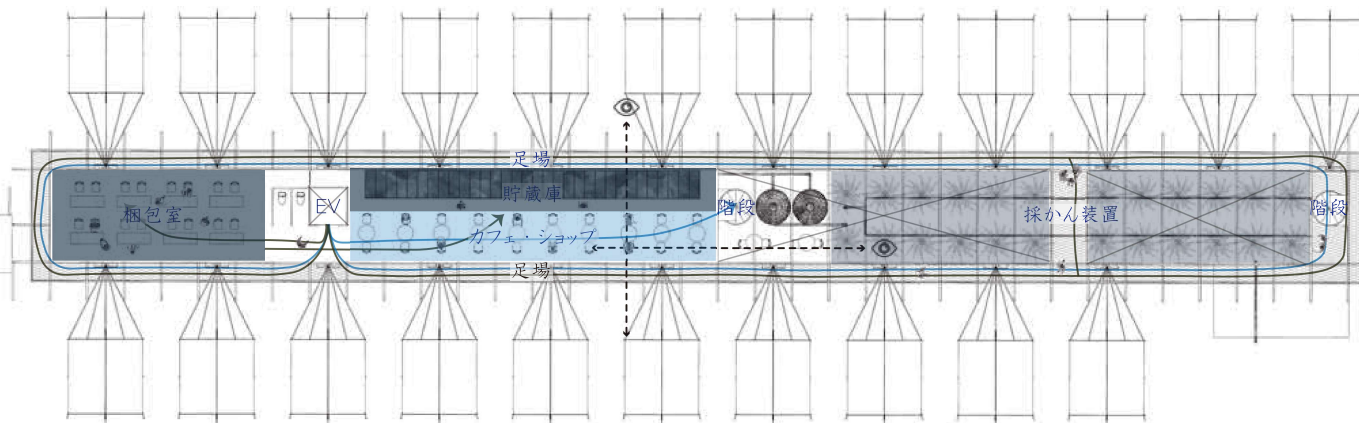
1F

1階では、岩海苔と神塩の生産加工を行う。工程の中に、観光要素のレストランを組み込んで計画する。生産加工の様子を眺めながら、新鮮な岩海苔と神塩を使用した地元料理を食べることができる。



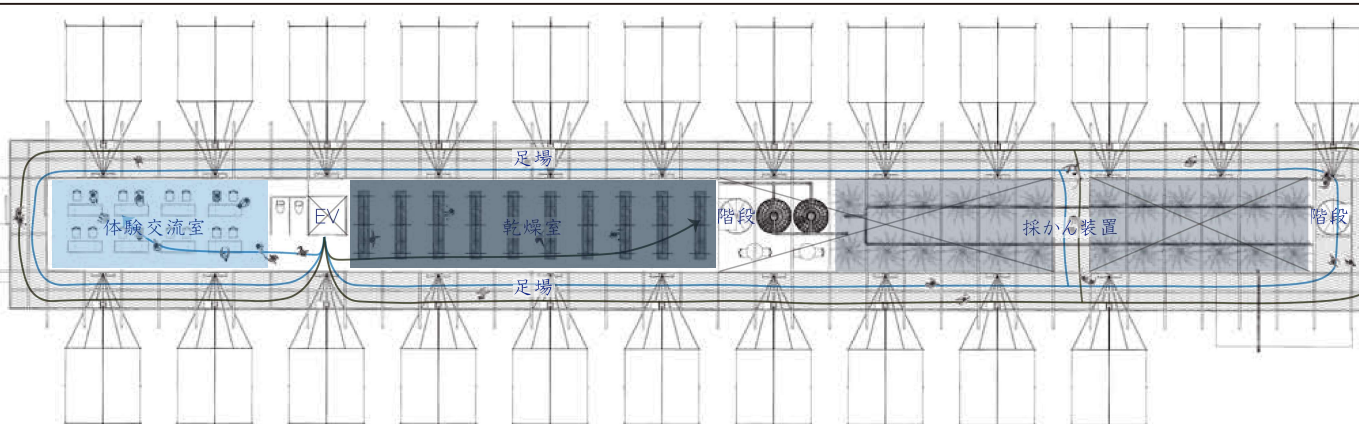
2F

2階には、岩海苔の収穫足場・梱包室・貯蔵庫を計画した。貯蔵庫はカフェと併設させ、ショップの商品棚としても使用する。カフェでは買い物や休憩をしながら、地元スイーツや神塩コーヒーなどを飲食できる。



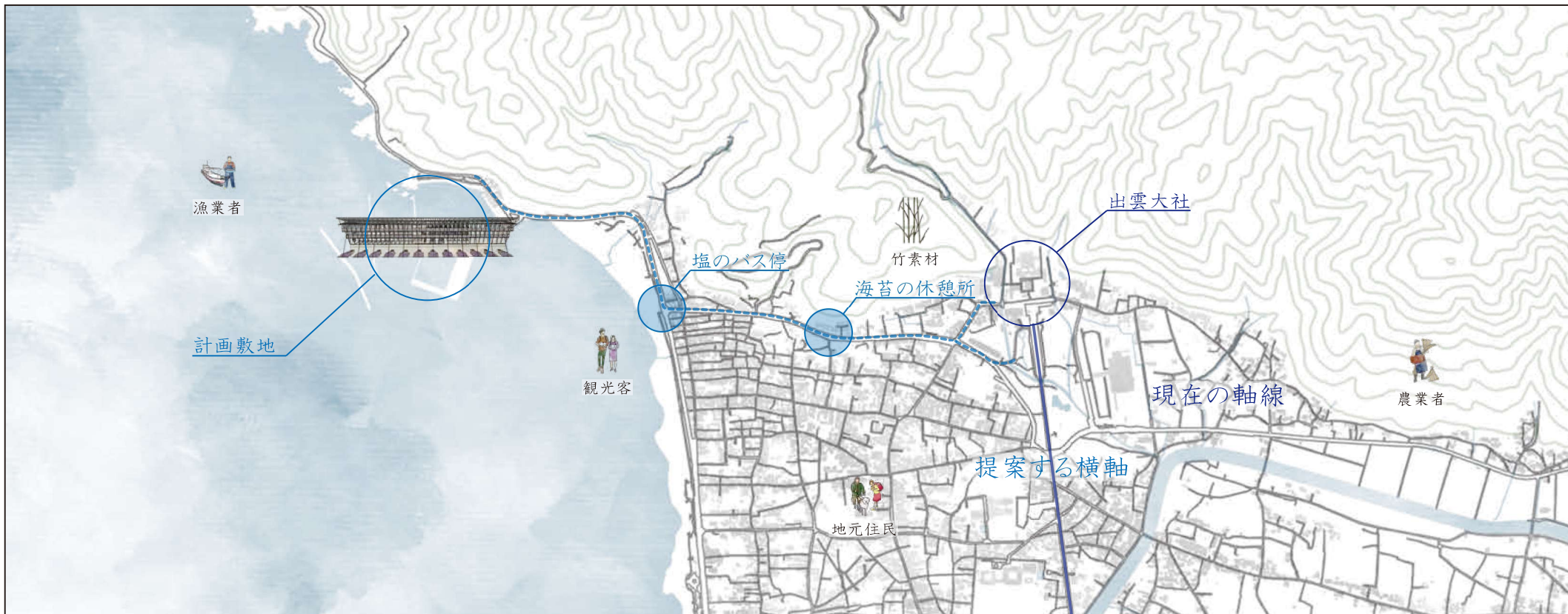
3F

3階には、岩海苔の収穫足場を利用した観光動線と乾燥室・体験交流室を計画した。体験交流室では海苔と塩作りを体験できる。収穫足場では採かん・収穫風景の見学や、岩海苔の収穫体験が行われる。

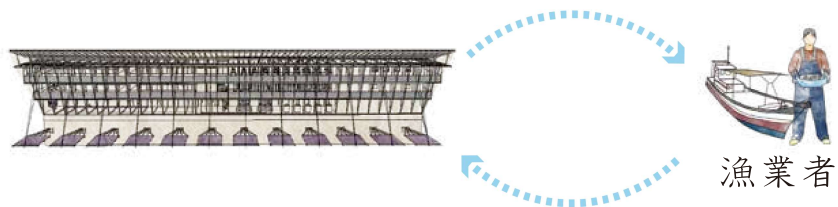


地域提案

既存の縦の参拝軸線に、横の軸線を提案して地域に広がりを持たせる。人とモノの関係と、横軸の道をデザインする。

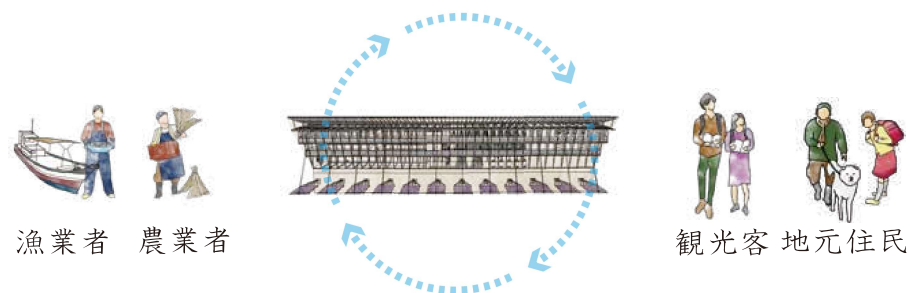


小規模漁業者支援



個人で買えない加工機などを地元漁業者は借りることができ、商品開発や加工食品などの支援施設となる。

地場産業への利益循環

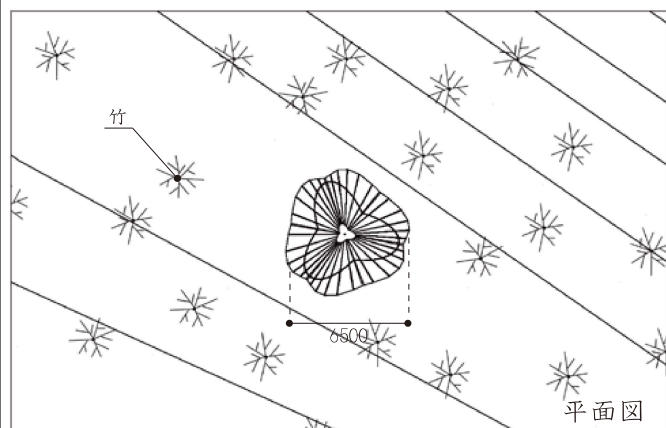
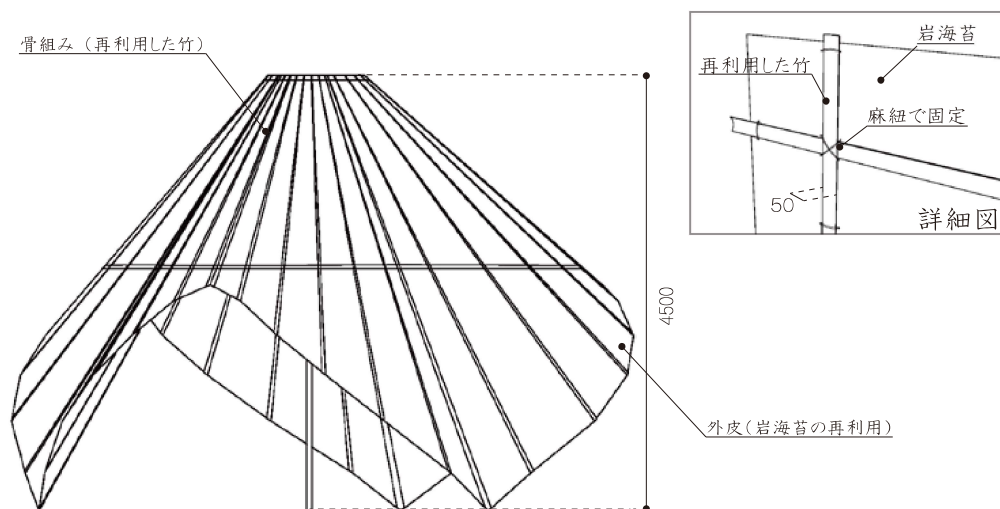


地元食材は、併設されているショップやレストランで観光客と地元住民に消費され、利益は地場産業に還元される。

地域提案

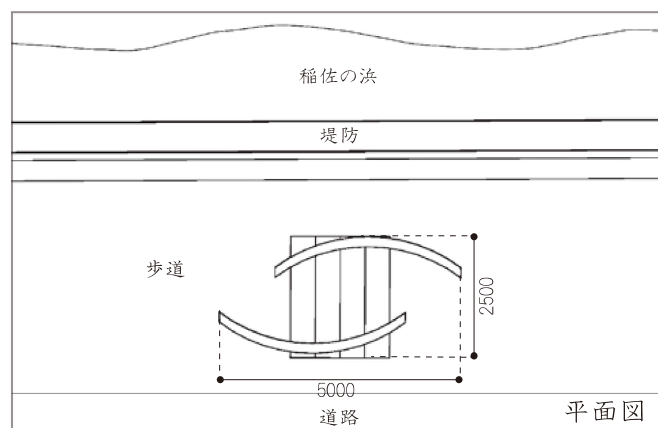
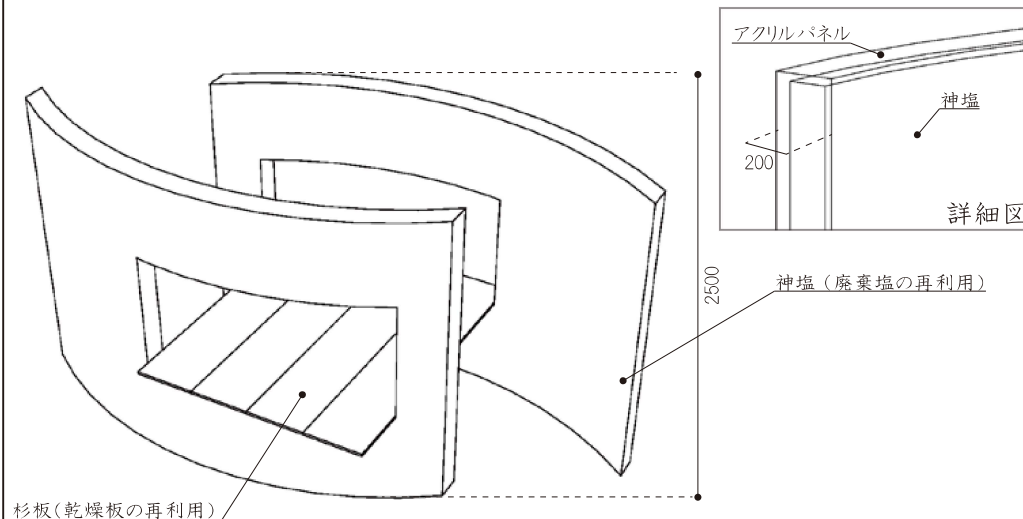
出雲大社と提案施設の間に、別々の機能を持った、2つの休憩所を設計する。

海苔の休憩所



大社と計画敷地の中間地点の竹林に、神楽の八岐大蛇をモチーフとした休憩所を設計した。骨組みは塩の生産で使われた竹を再利用し、皮幕は繊維が強い岩海苔を防水加工して使用する。この休憩所では塩生産で使用する竹の伐採風景を見学できる。

塩のバス停

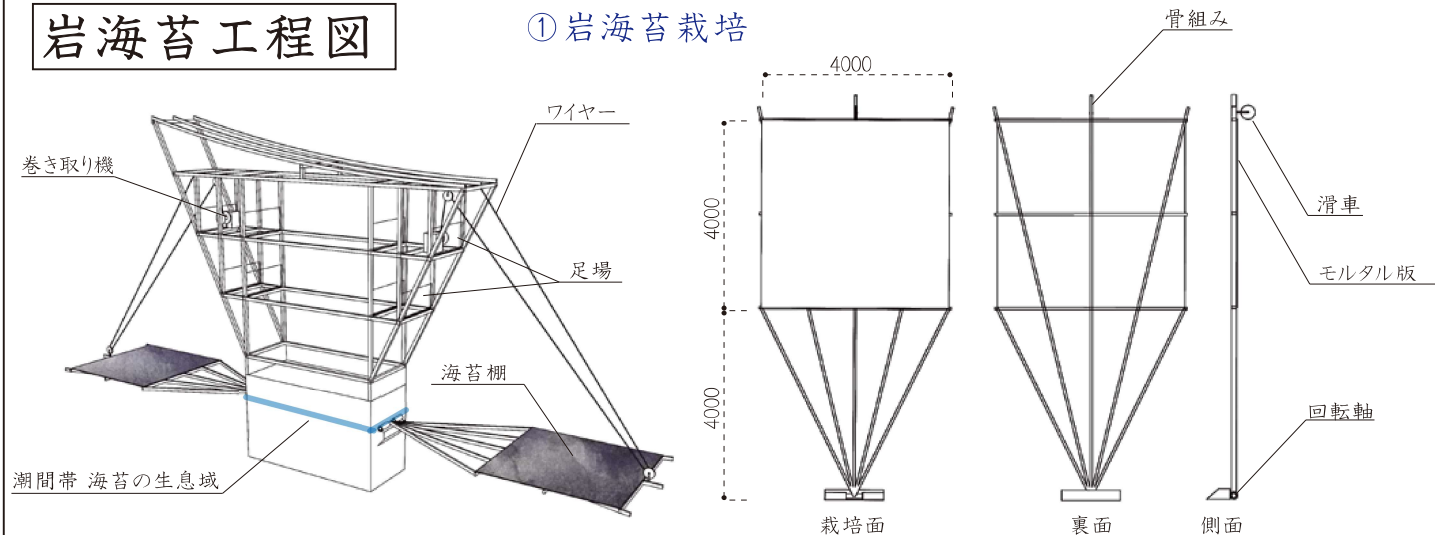


大社に伝わる八雲をモチーフとして、稲佐の浜にある既存のバス停を新しく設計する。ベンチは海苔の乾燥で使われる杉板を再利用し、壁は、廃棄される神塩をアクリルパネルで挟んで形作る。既存のバスのルートに新たなバス停を加えることで、横軸の利便性を強化した。

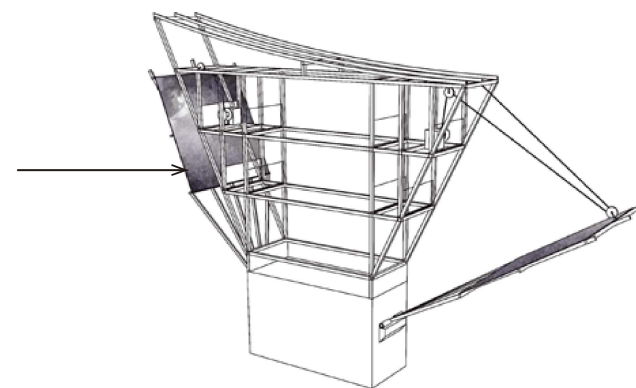
生産・加工提案

岩海苔工程図

① 岩海苔栽培



② 収穫



海苔島を建築化する。既存の岩海苔業が抱える様々な課題を解決する可動式の海苔棚の提案。

10月～5月に海苔棚を引き上げて収穫する

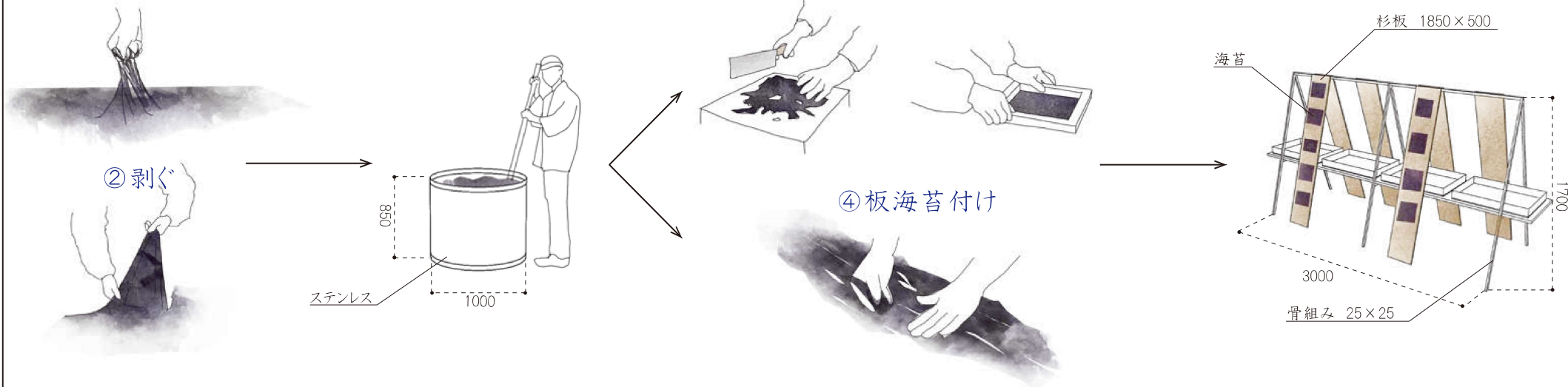
② 摘む

③ 洗い

④ 海苔切り

④ 海苔すき

⑤ 乾燥



時期によって、収穫の仕方が異なる

海水で海苔を洗う

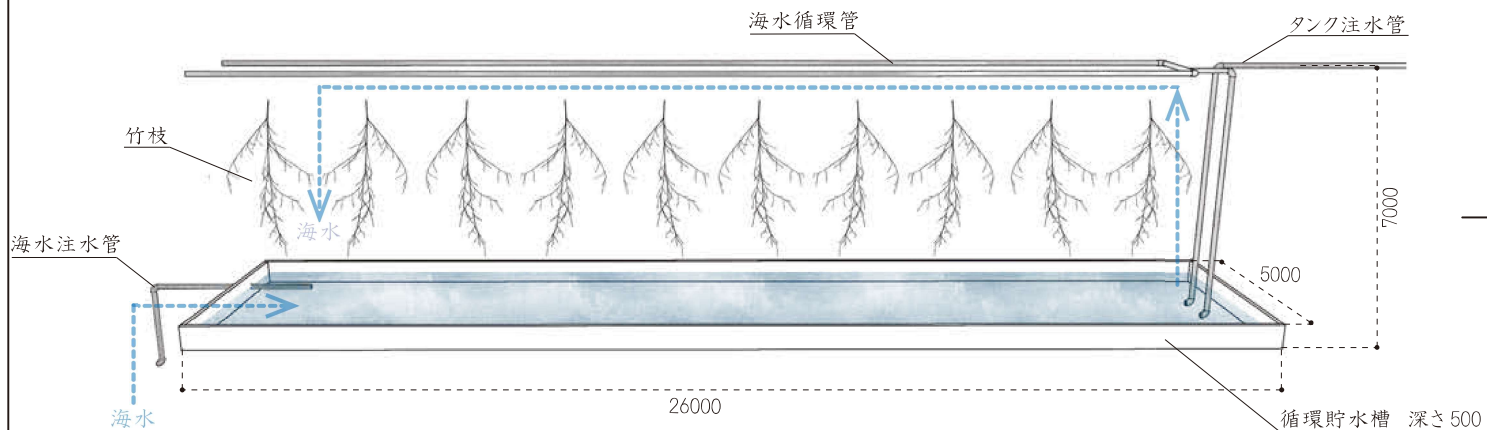
工程の違いにより板海苔・すき海苔の2種類に分けられる

天日干し（異物チェック）

生産・加工提案

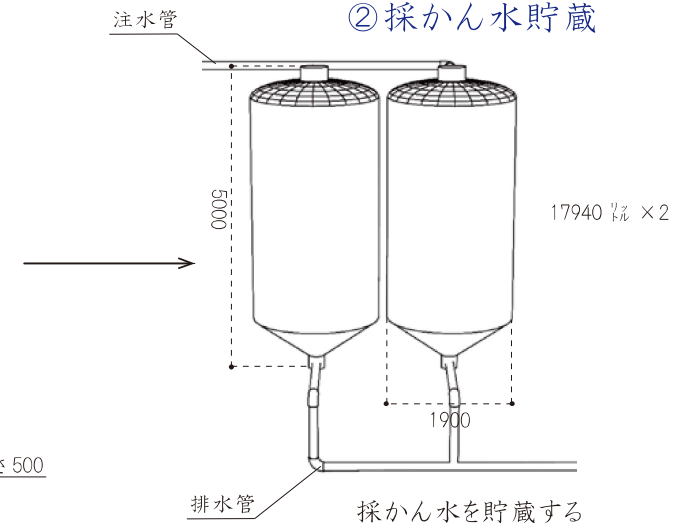
神塩工程図

① 採かん



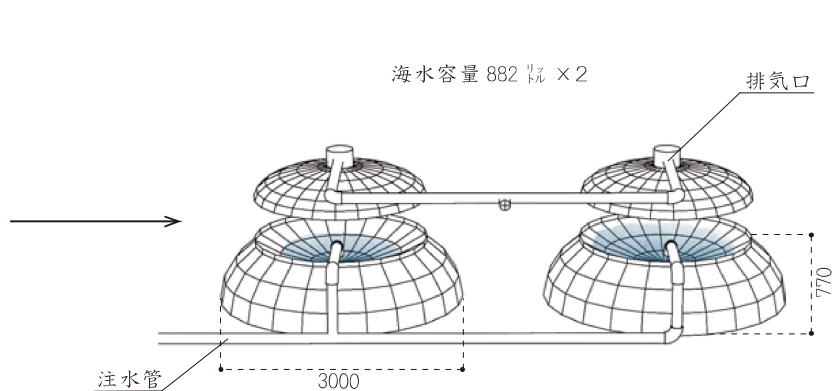
海水を竹枝に這わせ、天日と風のみで10%の濃度まで濃縮。6月～9月に行われる

② 採かん水貯蔵



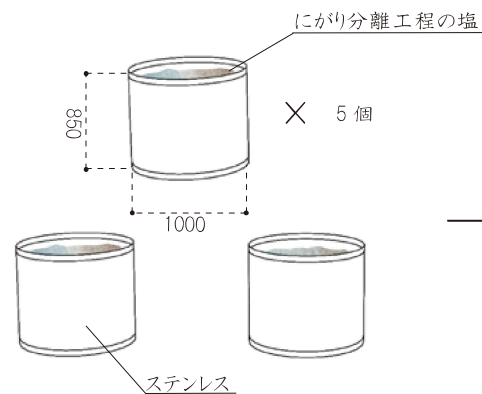
採かん水を貯蔵する

③ せんごう



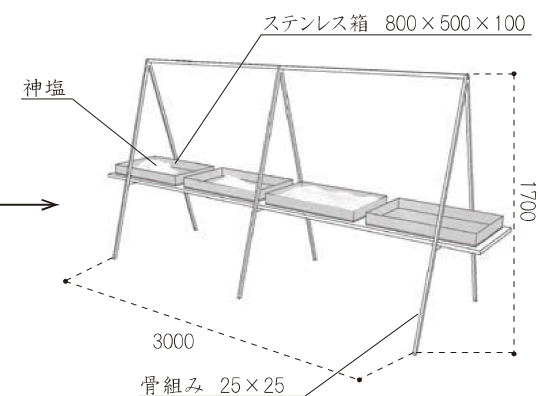
塩の結晶ができるまで1日程度、窯で煮詰める

④ にがり分離



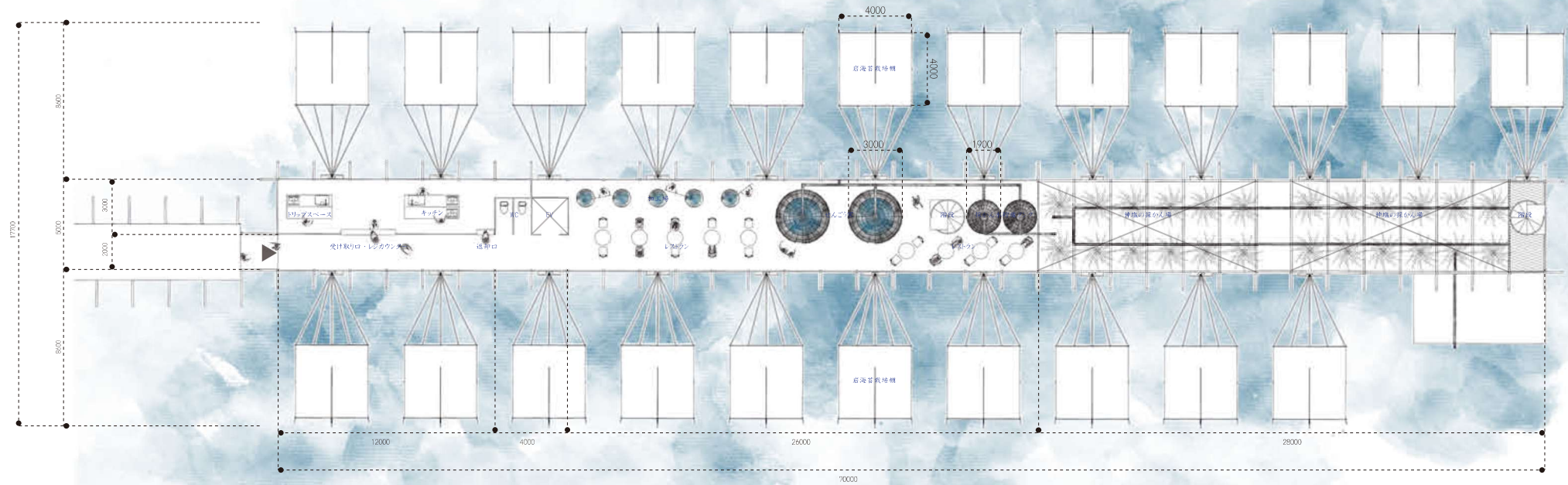
1週間ねかせて、にがりを分離させる

⑤ 乾燥

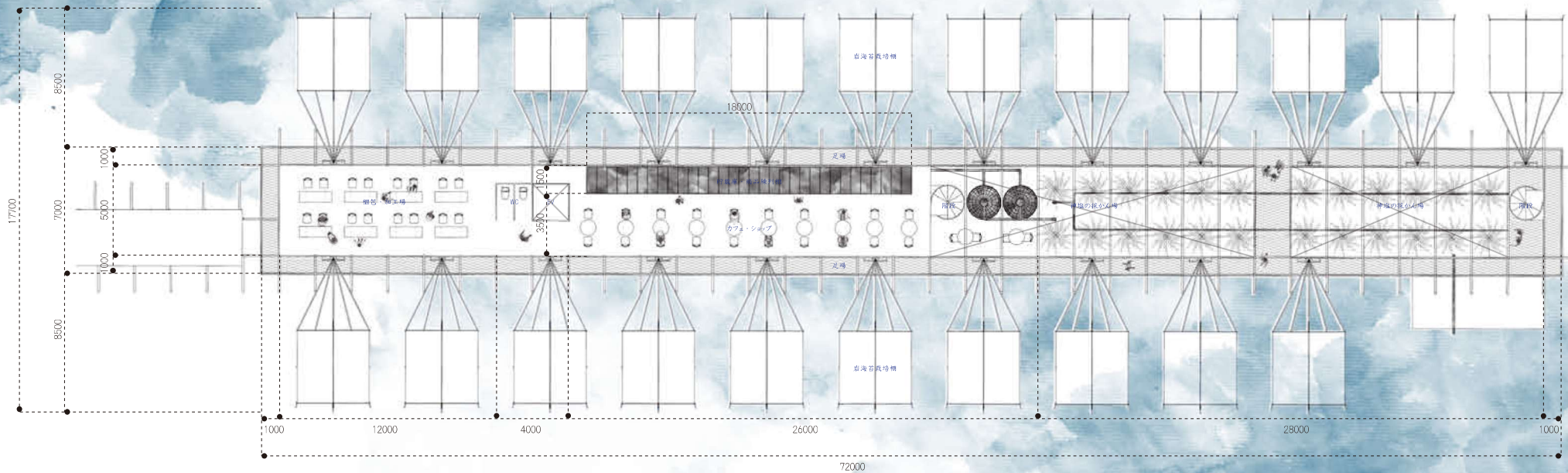


天日干し (異物チェック)

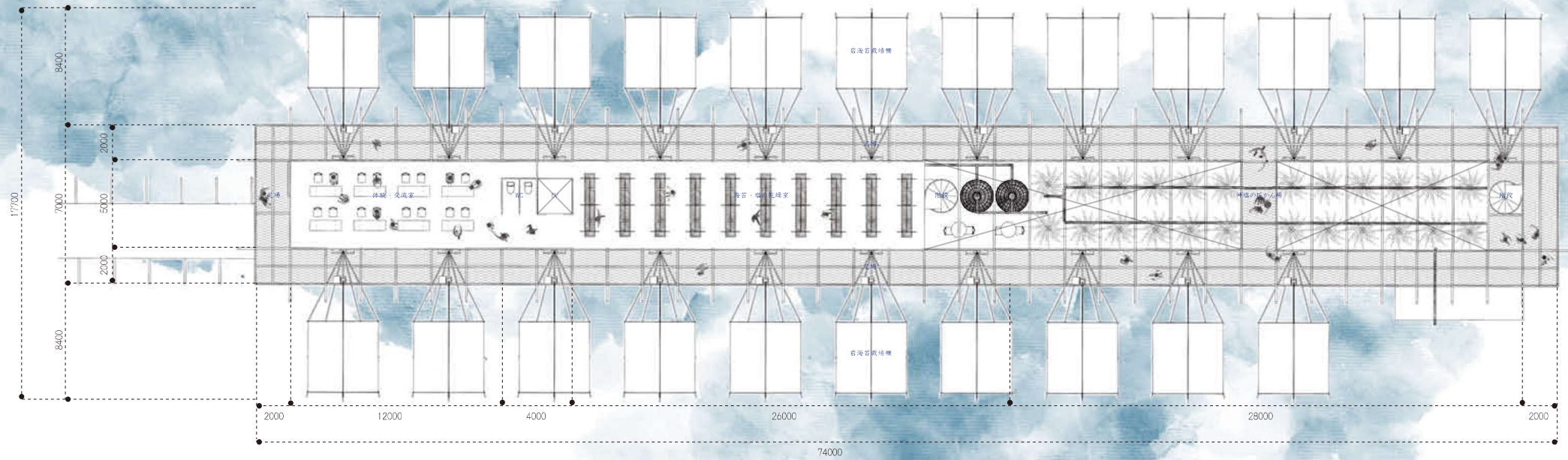
1階平面図



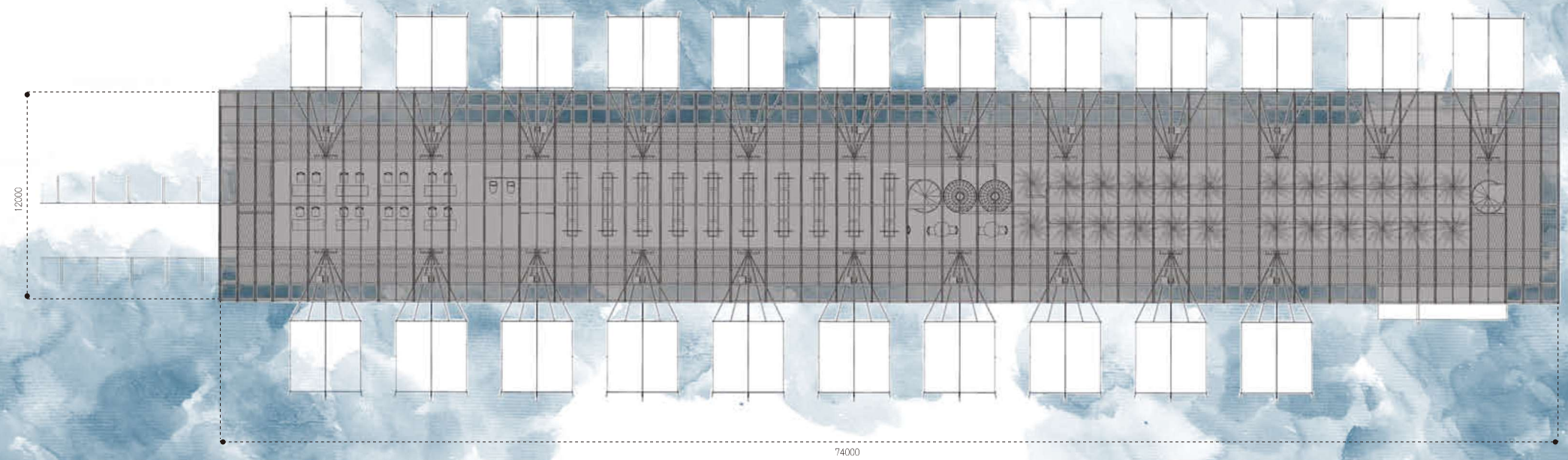
2階平面図



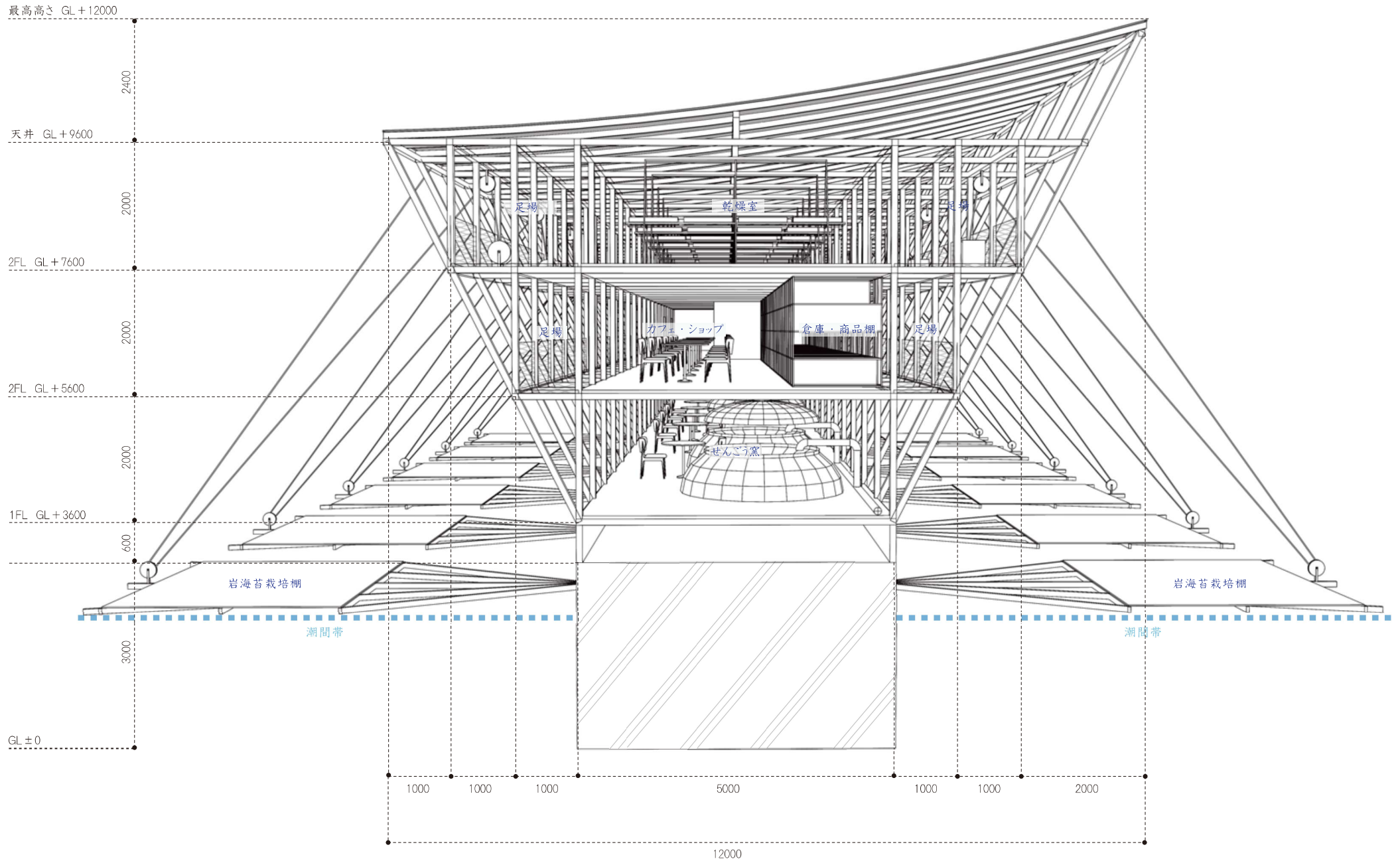
3階平面図



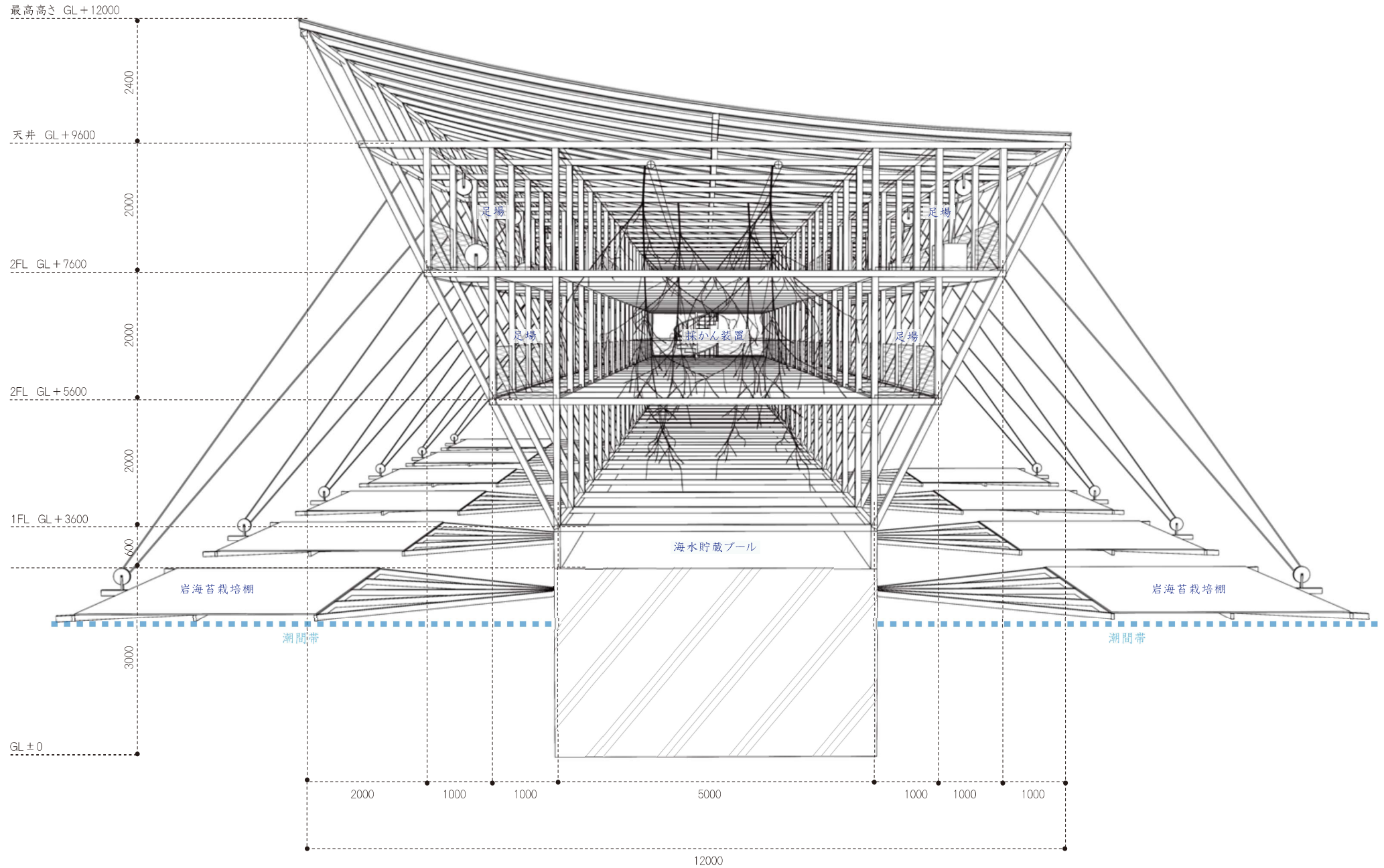
屋根伏図



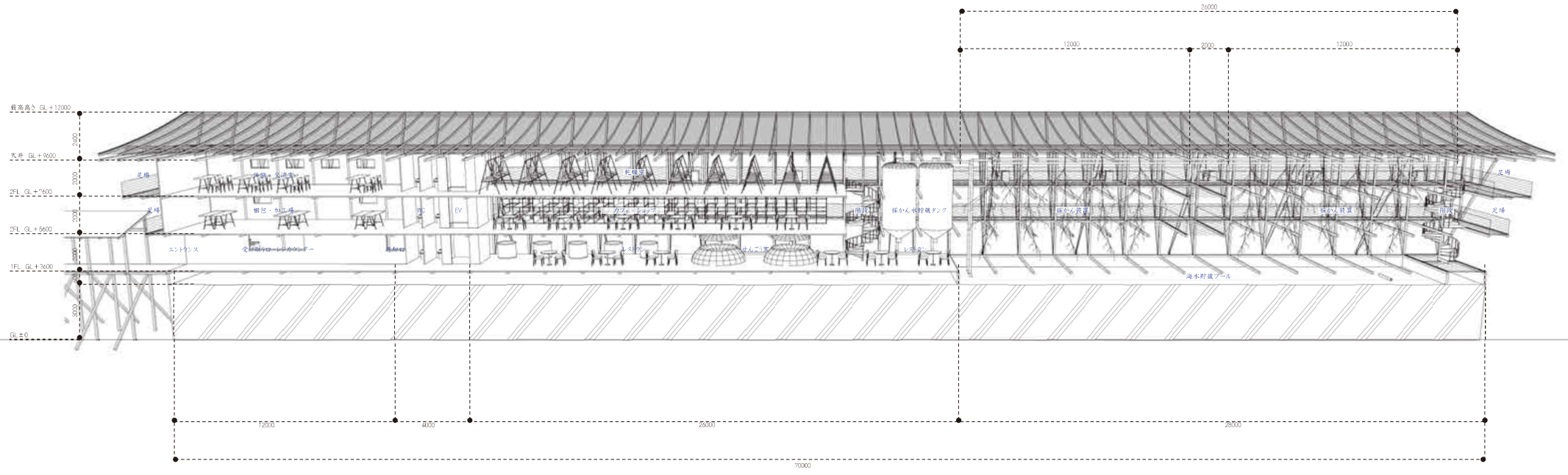
断面図 (Y-1)



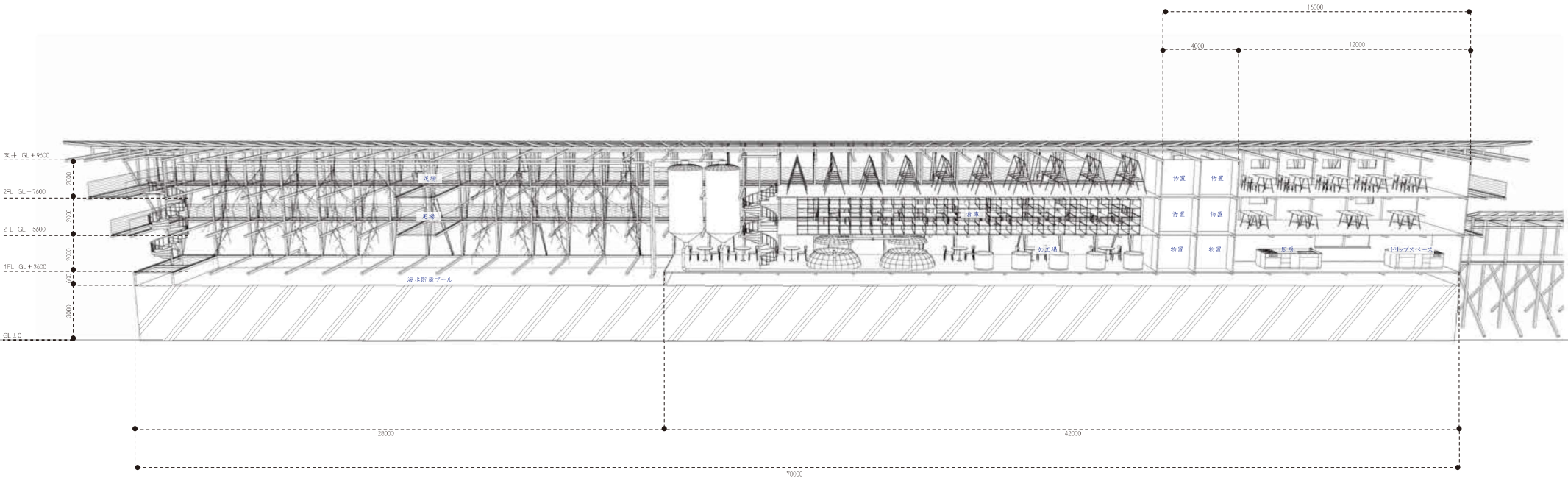
断面図 (Y-1)(Y-2)



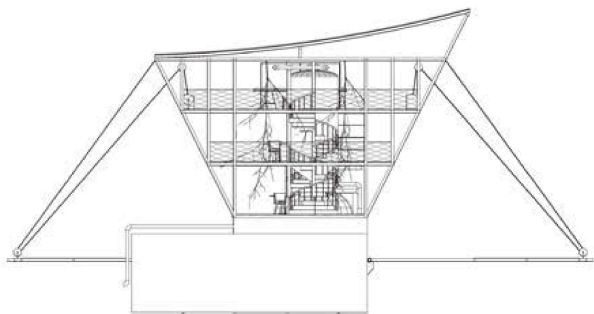
断面図 (X-1)



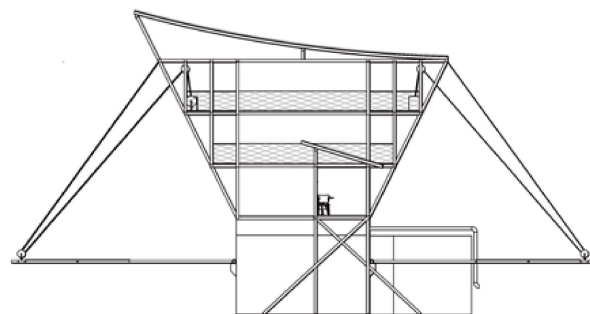
断面図 (X-2)



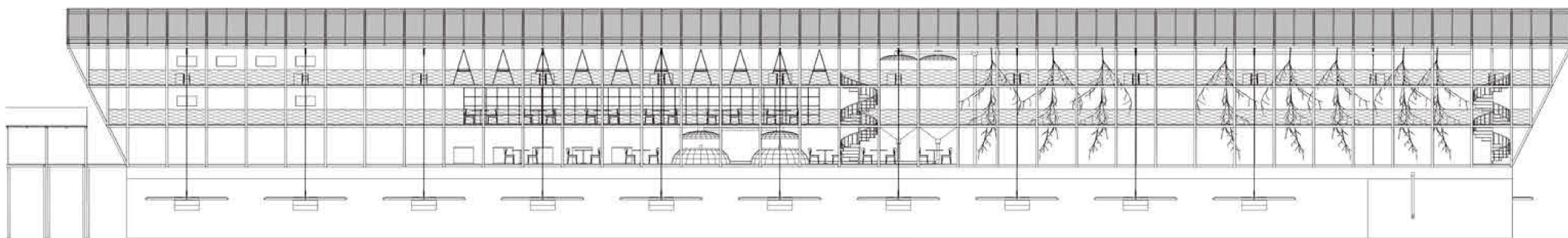
立面图



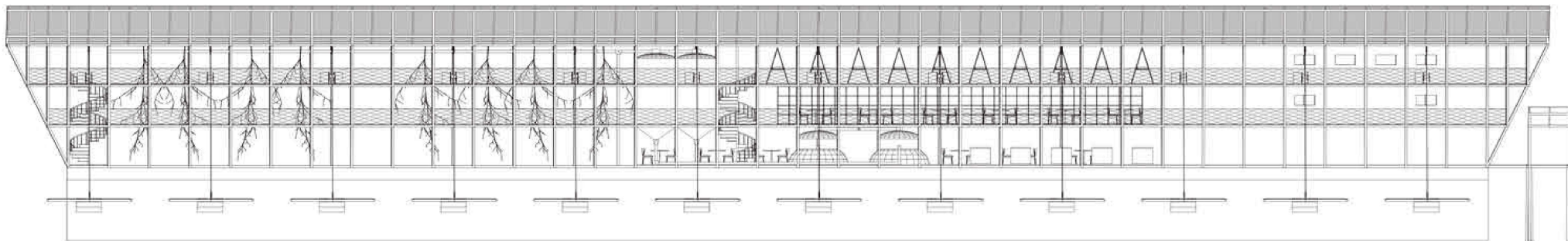
北側立面图



南側立面图

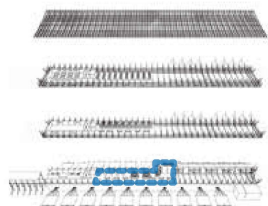


西側立面图



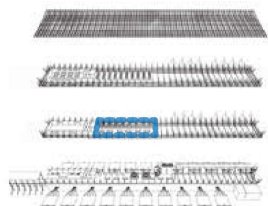
東側立面图

海苔と塩の加工 × レストラン



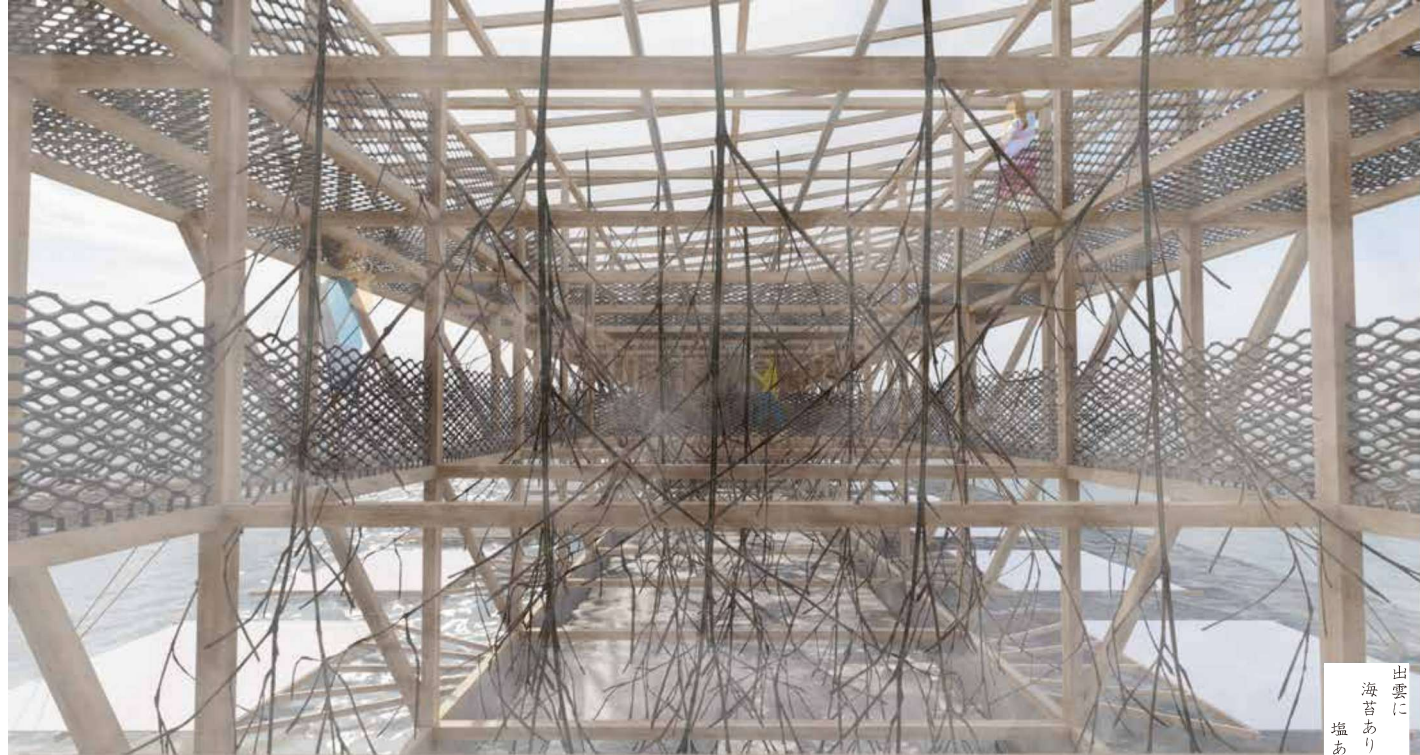
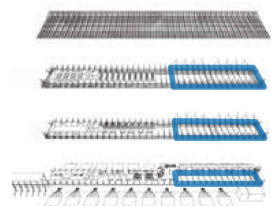
出雲に
海苔あり
塩あり

カフェ × 倉庫 × ショップ



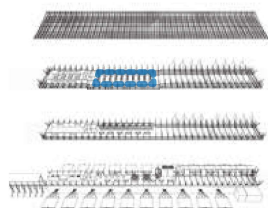
出雲に
海苔あり
塩あり

竹枝による採かん風景



出雲に
海苔あり
塩あり

神塩と岩海苔の乾燥室



出雲に
海苔あり
塩あり