

台所のパッチワーク

-異なる「食」「住」の集積から構築する共生-

PATCHWORK KITCHEN

-Symbiosis Built from The Accumulation of Various “Food” and “Housing”-

11923007

戸部友紀子

主査 篠原 聡子

教授

副査 定行 まり子

教授

江尻 憲泰

教授

近年外国人労働者の受け入れ拡大により、日本において進行している多国籍化は、治安の悪化を招いているなど、負のイメージで捉えられている。しかし、様々な個性の集積は新たな価値を生んでいくことができるポジティブなものではないかと考え、本研究に着手した。人間の生活基本要素である「食」「住」に注目することで、共通する生活行為から日常的に通じ合うことができる新たな共生の形を構築していく。

均質化により食のアイデンティティを失った都市部であり、外国人集住地域で日本人との亀裂がある豊島区池袋地区を対象に計画した。かつて日本において、住まいの中の近隣とのパブリックな空間であった台所に着目し、台所を起点としたネットワークを繋いでいく。脆弱さにより都市の弱点として捉えられ、外国人が集住している木賃アパートを利用し、台所外部化によって木賃アパート同士を食のネットワークで繋ぐ。台所がなくなった木賃アパートの残余空間には、まちとの接点となる生活行為に関わるコモンスペースを計画し、点在する木賃アパートがまちにコミュニティを派生させていく。可視化される人、物、生活の集積がまちと住まいとを繋ぐような空間を提案する。

Keywords: *Ethnicity; Gastronomy; Inner City; New Overseas Chinese; Kitchen; Wooden Apartment for rent*

エスニシティ、ガストロノミー、インナーシティ、新華僑、台所、木賃アパート

1. はじめに

1-1. 研究の背景と目的

近年、日本の労働力の衰退と共に、外国人労働者が急増している。2019年4月に施行された入管法の改正により、在留期間が延長され、更なる受け入れ拡大が進められているが、実態は労働環境、生活環境の劣悪さによって失業者が続出し、治安の悪化を招いているという、政策と実態のずれが生じている。外国人労働者の環境改善は日本において直近に、また継続的に考えていかなければいけない問題である。

本研究では、多様なアイデンティティをもつ人々の共生のカタチを、人間の生活基本要素である“衣食住”の「食」「住」に注目し、各国の違いを再認識しながら、共通する生活行為を通して共生のための空間を構築することを目的とする。

1-2. 日本に増加する外国人とのこれから -エスニシティ-

多様な人種の共生において、エスニック集団同士の相互作用によって動的な心理的現象「エスニシティ」が生じる。多人種共生の先進的事例であるシンガポールでは、人種別に自分のアイデンティティを認識し、「差異化」しながら、団地という均質な「標準化」され

た居住空間で暮らし人種間交流をすることで、良好なエスニシティを形成している。この事例を参考にし、本研究においては、「食」「住」というアプローチから個々のアイデンティティの違いを認識し認め合うことから始め、共通する生活行為から日常的に通じ合うことができる空間におけるエスニシティを構想する。

1-3. 「食」を媒介とした交流 -ガストロノミー-

ブリア=サヴァランが著書『美味礼賛』（1825）で提唱した「ガストロノミー」は、ガストロス（消化器）と、ノモス（学問）が語源とされたもので、文化と料理の関係を考察し、精神的にも意義を持つ食の営みを研究するものである。美食学と言われるが、ただ美味しいもの、良いものを食べるということではなく、もともと人が食べる行為とは、共に食事をするのが前提となっており、精神的意義を持つ食事においては、そこでの交流やどのような空間で食べるかが重要な要素となる。

食を通じた多人種が集まる空間の事例として、シンガポールやマレーシアで多く見られる、ホーカーセンターというフードセンターがあげられる。ホーカーセンターとは、まちの人々の台所となっていたホーカー（露天商）が、道路を占拠し環境を悪化させていたこ

とや衛生面を配慮した政策により、政府が建設したものである。大屋根のかかった半屋外の空間に多国籍な飲食店の屋台が並び、そこで様々な人々が食を共にする。食を通じた文化交流を可能にする建築物である。本研究では、イベント的に集まる食の空間ではなく、日常的に食を通して通じ合うことができるような空間の構築を目的とする。

1-4. 論文の構成

第1章では、本稿の背景と目的として、食を通じた共生においてキーワードとなる、「エスニシティ」と「ガストロノミー」について明らかにする。第2章では、日本の食空間の歴史に関する調査の結果を示し、本研究の食空間におけるキーポイントである「台所」について述べる。第3章では、食のアイデンティティが失われた都市部において、外国人との共生に関する問題をかかえている敷地を選定し、歴史や現状の調査を行う。第4章では、敷地に居住する外国人上位3か国の食空間の歴史調査の結果から各国の台所の空間的特徴を考察し、設計提案につなげる。第5章では調査結果を基にし、多様な「食」「住」の集積から構築する共生のための空間を提案する。

2. 日本の食研究

2-1. 日本の共食の歴史

人が食べることは2つある。生命維持・栄養摂取という「生理的意義」と、共食によって人と交流し絆を深め、さらにはそこに高度な文化的価値を求め、育むという「精神的意義」である。ガストロノミーの概念によれば、精神的意義をもつ食事には、共食による人との交流の他、食事空間を構成する、机や椅子、箸などの食具、食卓のしつらいが関わるとされている。

そこで、日本における食卓史の変遷を調査すると、本格的にしつらいが意識されるようになった平安時代から使用されるようになった、個々の食卓である「膳」が1000年以上使用されており、日本では長い歴史、食卓は個別で隔絶された食事の仕方をしてきた。

東アジアとして、中国、韓国、日本の共食の歴史を比較してみると、中国、韓国に比べて日本は食卓、器は個別であった歴史が長い。中国、韓国も初めは個別であったが早くに食卓を共に囲み、共通の器から食事をする習慣があった。だが、中国、韓国では性別や世代によって部屋を分けて食べる事が多く、食卓と器を個別にしても1つの空間を共有し、共に食事をしてきたのは日本であった。

表1 中国、韓国、日本の共食の歴史比較

	机	器	食器管理	部屋
中国	共食(長卓、炕卓)	飯、汁は個別+共通の皿	食器管理なし	性別ごと
韓国	共食(兼床、周盤)	飯、汁は個別+共通の皿	食器管理あり	性別、世代ごと
日本	個別(膳)	飯、汁、おかず全て別	食器管理あり	同じ

大正時代のちゃぶ台で食事をしてきた頃までの農耕社会では、家庭が仕事場であったため、食事の際は1つの空間の中で性別、世代格差による席順が決まっており、団欒という雰囲気のある食事ではなかった。その後、産業社会になり核家族化が進み、女性も社会進出したことで、家庭が血縁という関係だけで成り立つようになる。そう

すると、ダイニングテーブルで食を共にし、その中で会話して交流することが家族を繋ぎとめる行為となった。近代は、ポスト産業社会として、第三次産業の占める割合が高くなり、外食の比重が多くなったことで、個食が進んでいたり、21世紀にはシェアハウスが流行り他者との居住、共食が一般化するようになった。2020年の初めからコロナ社会になり、より一層の個食が進んでいる。シェアハウスなど、他者とのつながりが多様化する中で、多国籍化した日本における新たな共食の形を模索していくことによって、日本における個食化を防ぐとともに、共生のためのつながりをも生むことができるのではないだろうか。

2-2. かつて近隣との接点であった「台所」

住まいにおける、「食空間」(調理空間である台所と食卓空間)の構成が確立し、居室が機能ごとに分離し始めていった江戸時代から、食に関わる日本の住まいの居室の変遷を調査した。江戸時代の住まいでは、食空間は「ダイドコロ」という居室におさまっており、土間と板の間で構成され、住まいの入り口に配置された居室であった。調理だけでなく食事、団欒の場であり、きのはらないお客を迎え入れていたため、台所は近隣との接点であり、そこで交流することで情報が集まってくる住まいの中の開かれた空間であった。その後、明治時代から台所改善運動がはじまったことを契機に、昭和時代には台所はキッチンに移行していき、だんだんと住まいの奥に配置されるようになる。かつてまちとのつながりをもっていた台所は現在では家族のプライベートな居室となってしまっている。

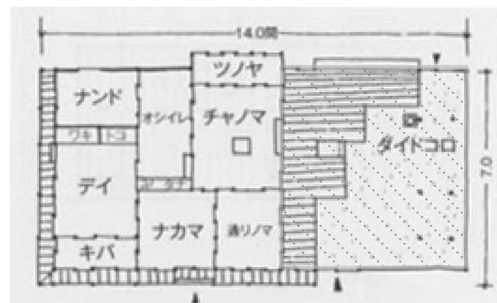


図1 江戸時代の住まい

出典：宮本常一「日本人の住まい」p. 55

ここで、共生のためのつながりをうむ食のキーポイントとなるものは、かつて近隣とのパブリックな交流の場であった「台所」であると考え、本研究のキーワードとする。他者とのつながりが多様化している中で、住まいの中の食空間が家族のためのプライベートな空間である必要はないであろう。これからの住まいのあり方、台所のあり方を再構築する必要があると考える。

かつて食料調達を中心で移動しながら暮らしていた時代では、調理場である台所は食料の周りをさまよう不確定な存在であった。その後、食料を決まった場所で作り、簡単に得ることができるようになると、台所は固定化し、生活の中心、住まいの中心として確立した。また、生活学・住居学・道具学を専門とする山口昌伴氏が、著書『講座 食の文化 第4巻 家庭の食事空間』の中で、台所は、主に空間、人間、時間の三つの間によって成り立ち、それを補うように情報、道具が関わって形成されていると述べている。(1999,pp.36-

37)現在では、住まいのあり方、家族のあり方に関係なく形式的で均質なシステムキッチンが装備された台所が広く普及しているが、実際はそれぞれの状況にあった台所を設計することが、生活の中の食を充実させるため、精神的意義をもつ食事するために必要なことである。本研究における共生のためのつながりをうむ台所においても、この変数となる要素（空間、人間、時間、情報、道具）に現状を当てはめて構築していく。

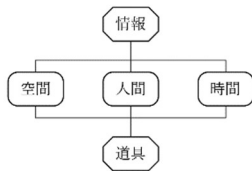


図2 台所に関わる要素

2-3. 台所の空間的特徴

日本における伝統的な台所には、「3段階の床」「3段階の空間」という2つの空間的特徴があった。

まず「3段階の床」は、土間、中の床、上の床という3つの床で構成されており、土間から上の床に上がっていくにつれて清潔な床と考えられていた。土間は外から持ってきたまだ土のついた食材などを置き、土足で調理をする床、中の床は調理途中のものを置いて作業する台として利用する床、上の床は食事をする床という、レベル差を利用した段階的な食空間を作り出していた。かつての台所には作業をするための台が広くとられており、3段階の床は、台を作り出すための空間的工夫であった。

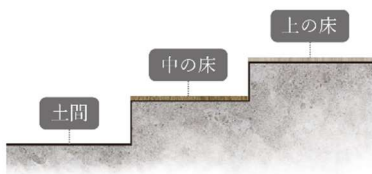


図3 3段階の床

次に、「3段階の空間」は、玄関の間、中の間、奥の間で構成され、食に関する異なる時間軸をもった空間であった。玄関の間では、1次加工として採取してきた食材を、食べることができるようにする。中の間では、2次加工として食べられるようになった食材を美味しく調理する。奥の間は、ストックの空間として使用されていた。玄関の間は、何週間かの食材を作り出す空間、中の間は毎日の食事を作り出す空間、奥の間は何年間かの食材を保存しておく空間であった。それぞれの空間はゆるやかに仕切られながらも、その使われ方によって空間の区切りが明確であった。現在は保存食が自分で作らなくても簡単に手に入るようになり、毎日の食事を作る事が台所空間の主な目的であり簡素なものになっているが、昔は食に関わる時間を空間化することで、より豊かな住まいの中の食空間を作り出していた。

台所が住まい全体の中でどのように構成されていたのか、昔の都市住宅であった町家の事例を参考にすると、町家の台所は通り土間

という住まいの中の道に沿って構成されていた。頻繁に通る生活動線沿いに配置することで、住まいの中心となる台所が作られていた。他事例同様、土間と板の間で構成され、道に沿った段階的な台所空間が構築されていた。

これら空間的特徴をまとめ、日本の伝統的な台所は「段床の道の台所」と分析した。段床によってゆるやかに区切られた空間は、食における異なる時間や用途で使われ、食空間をより豊かなものにする。道として台所が構成されていることで、台所の動線が常に生活の動線に組み込まれ、台所を中心に空間を利用する人々の関係が構築されていく。

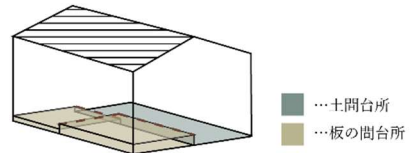


図4 段床の道の台所

3. 敷地

3-1. 敷地概要

本研究では、豊島区池袋地区を対象敷地とする。

豊島区は2020年1月1日の時点で、総人口290,246人の内、外国人人口が29,672人であり、外国人人口が約10人に1人という、集住地域である。中でも豊島区内で中央地域にあたる池袋地区(池袋1丁目-4丁目)は、5,002人(豊島区住民基本台帳による年齢別登録人口,2020/1/1)の外国人が居住し、これは豊島区外国人総人口の17%を占め、割合が高い。

本研究の対象とする外国人居住者の出身国を選定するため、「区市町村別国籍・地域別外国人人口」(東京都の統計,2020.1.1)と「豊島区外国人区民意識調査報告書」(豊島区ホームページ,2016.3)をもとに、豊島区に在住する外国人の国籍、在留資格、仕事、滞在期間を調査した。上位3か国である、中国、ベトナム、ネパールを本研究の対象国とする。

表2 豊島区に居住する外国人上位3か国

	1.中国	2.ベトナム	3.ネパール
人数	13,525	3,194	2,831
在留資格	留学、永住者等	永住者等、留学、その他(特定活動、特定技能)	永住者等、留学、その他(特定活動、特定技能)
仕事	学生	パートタイム(学生など)特定活動、特定技能	パートタイム(学生など)特定活動、特定技能
滞在期間	1年未満~5年未満	1年以上~20年未満	1年以上~20年未満

コンビニやチェーン店などの食の均質化により食のアイデンティティが失われた都市部において、外国人集住地域で、コミュニケーション不足によるすれ違いから外国人と日本人間の深刻な亀裂ができていく敷地である、豊島区池袋地区を対象とすることで、食を通じて繋がる新たな共生のカタチを提案できるのではないかと考え

た。第2節第1項で外国人と日本人の間に明確な亀裂が作られた経緯について述べる。

3-2. 敷地背景

3-2-1. 新華僑が築くチャイナタウン

対象敷地とする池袋1-4丁目は池袋駅北口、西口側に位置する。



図5 豊島区池袋地区

ここは横浜、神戸、長崎の三大中華街のように観光地化していないチャイナタウンとして知られている。三大中華街との違いは、1980年代以降に来日した「新華僑」という、中国国籍を持ちながら日本で暮らす華僑によって形成されていることだ。中国改革・開放政策が1970年代後半に出され、それ以前に来日した華僑が老華僑、以降が新華僑であると言われている。三大中華街は老華僑によって形成され、日本人向けの店舗が多いが、池袋は日本人向けでない、新華僑の生活のための店舗が多く存在する。そうした店舗は、駅付近に密集する雑居ビルの一室に入って点在しており、まちを歩いていて分かりやすく見えてこないことが特徴である。また、新華僑は中国の様々な地域から来日しており、中国の縮図とも言われている。地理学者である山下清海氏が『池袋チャイナタウン：都内最大の新華僑街の実像に迫る』（2010）の中で、新華僑の出身地について、上海、福建省、最近では東北三省（遼寧省・吉林省・黒竜江省）出身者が多いと調査している。駅前の西池袋1丁目にチャイナタウンとして店舗が集中しており、そうした店舗を利用する新華僑の住まいが池袋地区に広がっている。

日本において1983年に「留学生10万人計画」が出されたことをきっかけに、日本語学校、アルバイトができる店舗、家賃の安い古いアパートが多くあった池袋が留学生の受け皿となり、新華僑が集住するに至った。

昔からそうした新華僑と日本人が共に同じ場所で暮らしていたが、明確な亀裂を作る問題が起こる。2008年に上海出身者が発起人となって、新華僑経営者らによる「東京中華街構想」が打ち出された。点在する中国の料理店、雑貨店などを繋げ、中国文化を発信し、新たなスポットを作ろうというもので、日本人にも利用してもらいやすい繋がりを作る構想であった。だが、地元商店街とゴミ出

しなどの問題で元々関係が良好でなかったことや意図のずれ違いがあったことで、衝突が起こり、構想は頓挫、更なる亀裂が入ったまま現在に至っている。

現在では中国だけでなく、ベトナムやネパールの人々も集住傾向にあるため、地元商店街と1ヶ国によらない繋がりを作ることで円滑に良好な関係を育んでいくことが必要であると考えられる。

3-2-2. 大都市インナーシティ -闇市と花街の歴史-

池袋は1932年に都市の核として東京に含まれるまで、大都市東京と郊外の狭間に位置する地域であった。東京は100年の間に1923年の関東大震災と1945年の戦争による空襲という2つの大きな災害に見舞われているが、池袋はこれらの災害をきっかけに徐々に栄えていく。1885年に駅が開発されるまでの長い歴史、池袋は純然たる農村部であった。駅の開発後だんだんと市街地化していく中で、関東大震災が起こり、被害の大きかった東京市の下町のほうから郊外に人が流れてきて、駅のあった池袋も震災を契機としてさらに市街地化が進んでいった。この頃はまだ、隣町の大塚の方が栄えていたが、現在の池袋繁華街を形成する大きなきっかけとなったのが、戦後復興のために行われた闇市である。

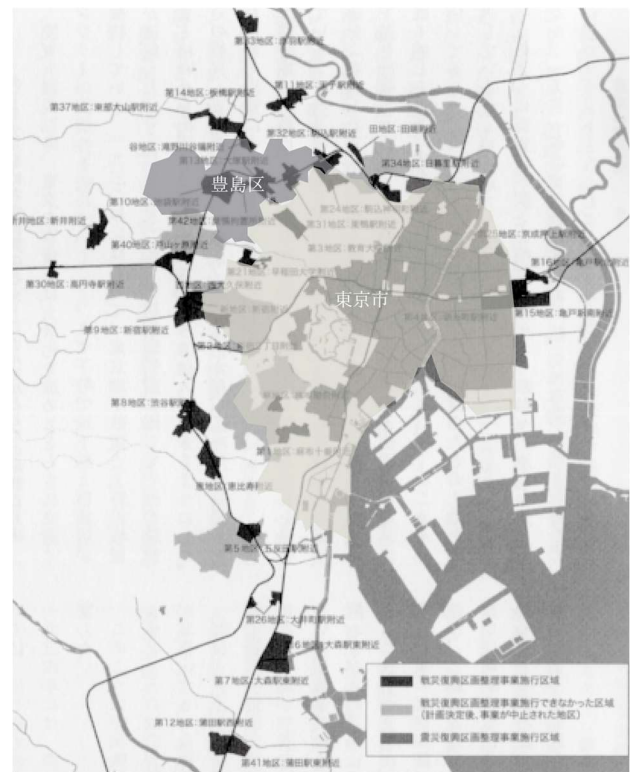


図6 東京市と豊島区

闇市とは、終戦で物資が圧倒的に不足し、公式なルートでは生活に必要なものが手に入らないため、非公式な流通経路によって集積した食料や雑貨などの闇物資が売られていた市場のことである。敗戦後の混乱で取り締まりが弱体化していたため、政府は黙認していた。この闇市は都市部の各地で行われていたが、池袋においても西口と東口の両側で行われていた。1949年頃から、取り締まりが強化され撤退されていったが、西口の闇市マーケットは、土地の権利

が錯綜していて1962年まで整理が難航し、治安の悪化を招いていた歴史がある。

また、池袋が栄えた歴史として池袋2丁目から3丁目にかけて池袋花街が形成されていた。1928年に池袋三業地として指定され、1935年前後の最盛期には、料亭（料理の調理・提供を本業としつつ、客室に芸妓を呼び寄せて客を遊ばせる）・待合（料理を取り寄せ、芸妓を呼んで客を遊ばせる）が40数軒、置屋（芸妓を抱え、見番の呼び出しに応じて芸妓を派遣する）10数軒が狭い路地に並んでいた。その後、戦禍に巻き込まれ街は衰退したが、戦後再び復活し、1955年には料亭39軒、芸妓数200名になる。しかしそれ以降また衰退していき、池袋花街は消失した。

花街は都市における代表的な悪所であり、「必要悪」と「社会悪」という相対する位置付けの下にあった。一方では懐柔されつつ、他方では様々な規制を受け、行政や警察によって管理されてきた歴史がある。

池袋はこうした、一方で負のイメージととらえられる要素によって栄えてきた。そのため、大都市インナーシティと言われている。インナーシティとは、大都市周辺に位置し、住宅や商店などの様々な用途の建物が混在する地域で、都市の内部にありながらも、治安の悪化により都市全体との交流が隔絶され、低所得者が密集して居住する場所として問題視されている地域のことである。実際に池袋は2014年に東京都内で唯一、消滅可能性都市に指定された。消滅可能性都市とは、「少子化や人口移動などが原因で将来消滅する可能性がある自治体」のことで20～39歳の女性の数が2010年から2040年までに5割以下に減るなどの基準があるものである。人の転出入が多く定住率が低い、単身世帯の割合が高いという理由から指定されたと分析されており、池袋には「暗い、汚い、怖い」などの負のイメージがあるとされている。2015年にそれらのイメージを払拭するため、豊島区は「豊島区国際アート・カルチャー都市構想」を策定し、持続可能な都市を目指した新たな改革に取り組み始めたことで、特に東口側は開発が進み、子育て世代が住み始めて生活環境は改善方向にあるが、西口側はそうした負のイメージが停滞していたところに外国人が集住していることで、いまだ、完全な改善には至っていない状況である。

3-2-3. 区画整理と個人経営の木賃アパート

池袋地区の位置する西口側は、闇市の撤去の際に土地の権利が複雑で難航したように、土地を個人で所有している場合が多いため、個人経営のビルやアパートなどが昔から多く存在する場所であった。1964年から1988年まで区画整理をし密集状況はかなり改善されているが、20年以上かかったことが、所有権が複雑で、共同化に消極的だったことを示している。

そのような大規模な区画整理がされたものの、○○荘と名の付くような、老朽化した個人経営の木造賃貸アパートが多く現存しており、そうした家賃の安い木賃アパートに外国人が居住しているケースが多くある。経営者である高齢者やその後継ぎは、家計の足しにするために老朽化してもなお、木賃アパートを経営している。

木賃アパートは、戦後の住宅供給を支え、古くからあることで昔の路地に接するなどまちのコミュニティに関わってきた建築物であるが、現在は老朽化による脆弱さから都市の中のウィークポイント

として捉えられている。そのような住宅に、コミュニケーション不足による治安の悪化から都市の弱点とされている外国人が居住している。弱点とされてしまっている両者を、食をきっかけとした建築の操作によってプラスに変えることができれば、希薄になったまちのコミュニティを活性化させることができるのではと考える。



図7 現存する木賃アパート



図8 木賃事例

木賃アパートは、ワンルームマンションの前身の1つとも言われ、当時の日本人労働者、単身者のための住居で、個室に生活が詰め込まれた都市から隔絶されたハコであった。それは、実家というつながりが他にあったことで、最小限の住宅でも他に補填されるものであったが、現在家族の形も変化していたり、外国人が居住するなど住む人々も変化してきている。木賃アパート自体も変化していく時なのではないだろうか。かつて共用空間で行われていた銭湯での入浴、コインランドリーでの洗濯、共用の水回りによる調理などの生活行為が、個室に完結され見えなくなったことによって、どのような人が住んでいるかが不明瞭になり、まちとのつながりが希薄になったのではないかと考える。

3-3. 敷地現状調査

2019年1月1日時点の、池袋1丁目-4丁目の外国人人口を比較すると、池袋2丁目が1,727人と最も多く、次に3丁目が1,290人、4丁目が995人、1丁目が692人という順になっている。

食を通じたネットワークを構築するため、対象とする3国の料理店の分布を調査するとともに、旧花街があった池袋三業地付近に現存する、昔ながらの日本料理屋の分布を調査した。そして、点在し

ている料理店を各国ネットワークとして繋ぎ、各国料理屋がまちの中でどのように分布しているのかを分析した。それらネットワークの中心となる場所であり、外国人が多く集住する場所、木賃アパートが密集している場所である、図9の黄色で示す地域を本研究の対象範囲とした。ここは、池袋2丁目、3丁目にまたがる地域であり、閑静な住宅街が広がっている。



図9 料理店ネットワークと対象範囲

4. 各国の食研究

4-1. 各国の対象地域

設計提案につなげるため、池袋地区に居住する外国人上位3か国の食空間の歴史を調査し、各国の台所の空間的特徴を考察した。伝統的な各国の食空間の調査は、中国は池袋地区に居住する新華僑の出身地である上海、福建省、東北三省を対象にし、ベトナム、ネパールはそれぞれ歴史・文化都市とされている地域を対象とした。ベトナムはハノイ、フエ、ネパールはカトマンズ、パタン、バクタブルを対象として調査を行った。

4-2. 食空間の歴史 -中国-

上海には、都市に高密度に住宅が建てられていたことで1人1人に割り当てられる居住面積が非常に狭かったため、「ミニマムキッチン」という台所があった。これは、小さいボックスに入った台所で、住戸の前面部分、道路にはみ出して建設していたものである。

次に、福建省には世界遺産にも登録されている土楼という、円形もしくは方形の土壁で囲まれた集合住宅があり、伝統的建築物として有名である。土楼の食空間は1階部分と「差し掛け小屋」によって内側に拡張された部分に構成されている。差し掛け小屋の下に台所が設置され、土楼に住む人々の交流の場所となっている。

東北部ははじめ中国全体としての伝統住宅、都市集合住宅の伝統的な食空間の特徴としては「庁」という居室があげられる。伝統住宅には大きくわけて、庁と室という名称の部屋があり、室は寝室などプライベートな空間、庁は公的空間であり、用途として、玄関、客庁という接客空間、餐厅という食空間として使われ、台所は庁に設置されていた。

これら中国の伝統的食空間における台所の特徴をまとめ、「母屋に付属する台所」として分析した。ミニマムキッチンや差し掛け小屋など、母屋に付属しつつ外にはみ出すことで、住まいを拡張す

る空間的工夫がされている。特に土楼の食空間の特徴である差し掛け小屋は、食を通じた交流を促す建築的操作と捉えている。母屋部分で閉じている生活を、差し掛け小屋による台所が内側に開いていく役割を果たしている。

庁は室内にあるが、昔の日本の台所のように入口すぐの玄関にあたる場所にあり、差し掛け小屋によって引き込んだ交流を室内にも広げていける空間である。

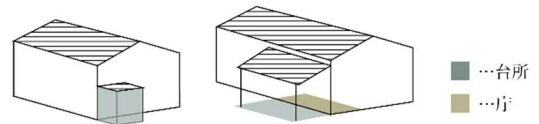


図10 母屋に付属する台所

4-3. 食空間の歴史 -ベトナム-

ベトナム北部(ハノイ)、中部(フエ)において、1675年から1931年まで、庭園住宅という広い敷地に平屋建ての住宅が建てられていた。この頃の台所は敷地内に分離して作られたり、住宅の入り口に対して反対側、奥側に設けられていた。その後、1908年に中部において、都市の狭い土地に適合するため庭園住宅の構成を町家に発展させた住宅が建てられるようになると、台所は完全に分離せず、「中庭や階段を隔てた住まいの奥」に配置されるようになる。1800年から北部においてショップハウスの原型である長屋が誕生するが、台所は同じく中庭や階段を隔てて住まいの奥に配置されている。ベトナムの住宅は、リビングアクセスであるため、リビングは道路に面した入口すぐに配置される。そのため、台所とリビングが一体にはなっていない場合が多い。食卓空間は台所、リビング、寝室など住まいの中で固定化されずに、食空間は住宅内全体に広がっている。

調査結果から、ベトナムの伝統的食空間における台所の空間的特徴は、「分断された奥の台所」として分析した。リビングやショップハウスでは店舗が住宅1階の前面にあるため、住宅内に前面道路に開けた空間がある。奥側に配置される台所は外からは閉じた空間となるが、閉じた空間であることによって住宅に住む人々にとっての落ち着く空間になっているとも言える。リビングや店舗でうまれた交流を、食を通じた交流に発展させるとすると、奥にある台所は住宅内横方向に開けた空間を広げていくことができるとも考えられる。

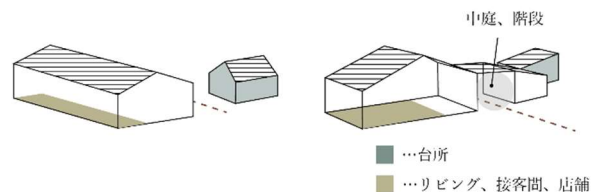


図11 分断された奥の台所

4-4. 食空間の歴史 -ネパール-

ネパールの都市部の住宅は、人口流入が激しく密度が高いため、増築の際、縦方向に拡張していく特徴があり、1200年から1749年のマッラ期では3階建ての町家が出現し、1846年から1951年のラナ期には4階建ての町家が出現してきた歴史がある。その中で台

所は常に「最上階」に計画されてきた。ネパールでは、台所は「神聖なもの」として扱われ、穢さないように決められた風習がある。これは、宗教によるもので、住宅内で1階が最も不浄、上階に行くにつれて浄の空間とされている。3階建てに屋根裏部屋がついた4層構造が一般的な住居構成とされており、階層ごとに居室の用途が決められている。1階はチェリという名称の階層で店舗や便所、居住者の職業によって用途が異なる収納空間となっていた。農家であれば家畜や、作業用の農具、穀物などの食物を保管する倉庫として利用し、職人であれば、作業場や店舗として使用していた。2階のマトンは寝室、接客室として使用され、2階までが知人が入れる空間とされていた。3階のチョターは家族室や、広間、4階のバイガ、もしくはピヤタは、台所や食堂、折り室があった。折り室と同じ階に台所が設けられていたことが、神聖な台所であることを示している。また、食卓空間は台所と一体となっていた。

調査結果から、ネパールの伝統的食空間の台所の特徴は、「上階の台所」であると分析した。1階部分は店舗の他、穀物等を収容する倉庫として使用されており、これは食を通じた交流の要素となる機能であるだろう。もともと2階までが知人の入れる空間であったように、1階の機能で生まれた交流を縦方向に広げていくことができる空間構成であると考えた。

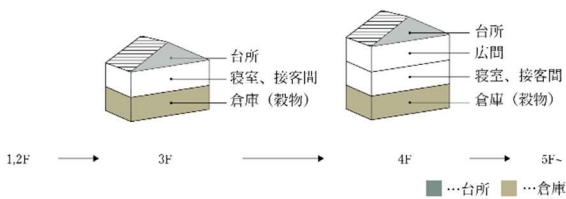


図12 上階の台所

4-5. まとめ

調査結果から、人と人との交流という観点からは消極的なイメージとなってしまう現在の台所ではなく、食を通じた交流を可能とする、伝統的な各国台所の空間的特徴をデザインコードとして利用する。横方向に拡張された中国の「母屋に付属する台所」、ベトナムの「分断された奥の台所」。縦方向に拡張された、日本の「段床の道の台所」、ネパールの「上階の台所」。各方向に拡張された台所は、様々な食空間による交流を促し、可視化される食における生活行為が、人々の接点を作り出していく空間を構築していく。ネパールの伝統的住宅の1階にあった食糧倉庫や、中国の庁のように、食の機能であり交流を広げていく機能も継承していく。

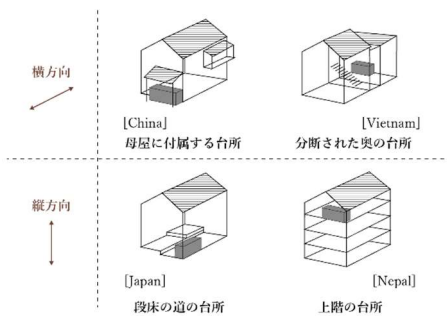


図13 抽出したデザインコード

5. 設計提案

5-1. コンセプト -台所ネットワーク-

住まいの中の近隣とのパブリックな場であった台所は、インフラが完備され、住宅というハコに生活が押し込められたことで、奥に内向きなプライベートな場となってしまった。台所を起点としたネットワークを構築することでもう一度まちと住まいを繋ぐパブリック空間にする。

5-2. 設計手法 -ハブキッチン、木賃アパート-

個室に生活が詰め込まれ、まちから隔離されたハコが普及するきっかけの1つとなった木賃アパートを利用し、ネットワークを形成する。食を通じた共生のキーポイントとなる台所を木賃アパートから外部化し、集約してハブキッチンとする。そうすることで、木賃同士を食のネットワークでつなぐ。台所がなくなった木賃アパート自体も現在の住まいのあり方として再解釈し、改修を行う。つながったネットワークが、点在する木賃アパートによってまちに広がり、コミュニティが派生していく。

ハブキッチンは廃校になった小学校で現地域交流施設として使用されているみらい館大明の敷地内、使用されていないプール跡地と、プール跡地に隣接する空き家となっている木賃アパート跡地に計画する。提携する木賃アパートはハブキッチンから約250m以内(徒歩約3分以内)に位置するものとし、21軒を対象とする。

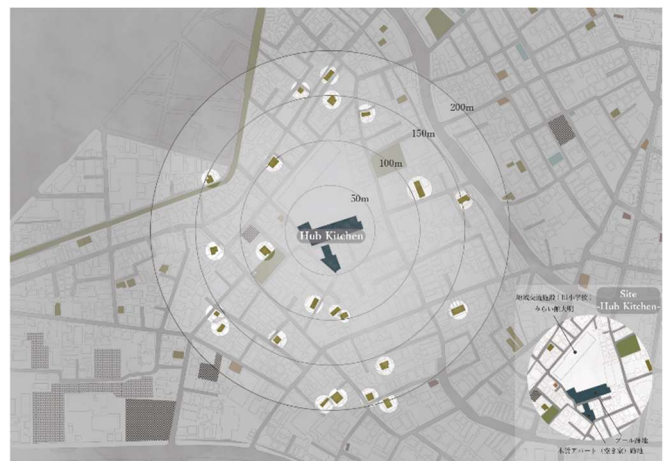


図14 ハブキッチンと提携する木賃アパート

-ハブキッチン-

プール跡地には、抽出した各国台所のデザインコードと、それらを繋ぐものとして各国共通する「農」をキーワードにビニールハウスの架構を使用し、4つの台所をパッチワークする。木賃アパート跡地には、ビニールハウスの架構を利用し、農地と農業に関わるワークショップのできるスペース、農具小屋などを計画する。提携する木賃アパート、まちの食の拠点となる建築を提案する。

-木賃アパート-

台所が外部化したことでできた残余空間に住まい、まちに対して段階的に開かれたコモンスペースを計画する。著書『変わる家族と変わる住まい：〈自在家族〉のための住まい論』(篠原聡子、大橋寿

美子、小泉雅生+ライフスタイル研究会,2002)を参照し、「オープン・コモン」、「クローズド・コモン」を計画することで段階的に開かれたコミュニティを形成する。

(1) ハコの解体

木賃アパートというハコに収容された閉じた生活を、台所外部化をきっかけに解体し、2つのコモンを入れ込むことによって段階的に開けた生活へと変換させる。

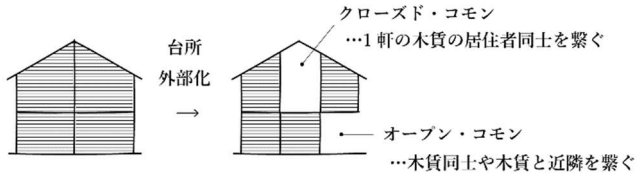


図15 木賃アパートの解体

(2) オープン・コモンの開き度合い別の想定機能

オープン・コモンの中でも地域への開き度合いの異なる、生活行為に関わる4つの想定機能(浴場、みんなの書斎、ランドリー、シェアリビング)を設定する。シェアリビングはいつでも誰でも利用することができる「オープン型」、ランドリーは限られた時間で誰でも利用できる「セミオープン型」、みんなの書斎は許可された人がいつでも入ることができる「セミクローズ型」、浴場は居住者と親密度の高い知人が許可された時間に入れる「クローズ型」とする。

(3) 解体方法と住居構成領域の設計

木賃アパートの解体方法は、クローズド・コモンとオープン・コモンが接するかどうかによって設定する。一体的に使用される場合には縦軸方向の解体、分断される場合には横軸方向の解体を行う。

そして、クローズド・コモンがオープン・コモンと道に対して接続するか、しないかによって4タイプの住居構成(住居内におけるパーソナルスペース、クローズド・コモン、オープン・コモン、パブリックスペース(道)の接続構成)を設計する。

(4) 接道タイプ別の住居構成領域の設計

4つの接道タイプ(1棟1面、1棟2面、2棟1面、前面空地)それぞれに想定機能と4タイプの住居構成をあてはめて、設計する。クローズド・コモンと同一機能である水回りの浴場、ランドリーは、オープン・コモンとクローズド・コモンが接続する住居構成、みんなの書斎とシェアリビングは接続しない住居構成にあてはめる。より開けたオープン・コモンの機能の場合にはクローズド・コモンは道と接続させず居住者のプライベートを守る。

	Pattern 1	Pattern 2	Pattern 3	Pattern 4
接道タイプ	1棟1面	1棟2面	2棟1面	前面空地
オープンコモンの開き度 想定機能	-クローズ型- 浴場	-セミクローズ型- みんなの書斎	-セミオープン型- ランドリー	-オープン型- シェアリビング
道の境界の素材	壁+ガラス	ガラス	カーテン	なし
住居構成領域 ネットワーク 解体方法にあわせた 住居構成				
	クローズ オープン 弱 強	OC CC OC OC	OC CC OC OC	オープン クローズ 強 弱

図16 木賃アパートの設計手法まとめ

5-3. プログラム

豊島区国際・アートカルチャー都市構想の一環で区と建築家の事業として本計画を行うことを想定する。ハブキッチンには、異文化交流研究をする学生と料理人が区の経営の下、管理、運営をする。4つの台所は、基本はハブキッチン居住者と提携する木賃アパートの居住者が使用し、機能として計画する農地、貯蔵庫、店舗、ワークショップという食に関わる機能によって地域住民と日常的につながっていく。地域住民が機能を使用する時に発生するお金、提携木賃アパートの提携料がハブキッチンに集まり、ハブキッチンからは諸機能の供給、木賃アパートには、台所と食材の供給をするという、経済と食の循環をまちの中で形成し、コミュニティを強めていく。

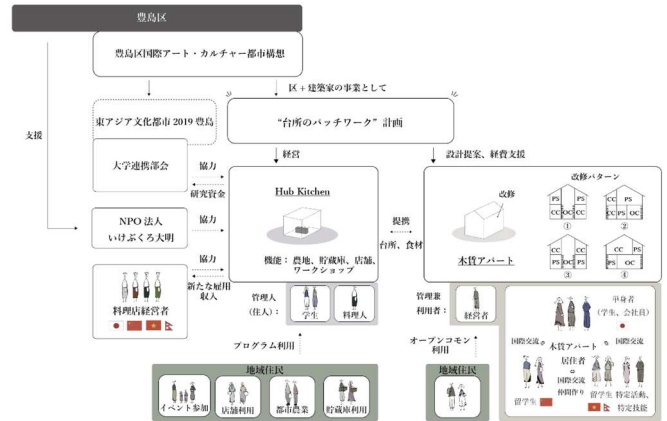


図17 運営ダイアグラム

ハブキッチンにはシェアハウスの他、木賃アパート工事時に木賃アパート居住者の住まいとなる住戸を設ける。工事終了後はゲストハウスとシェアハウスに変化することを想定し、流動的に居住者が変化することで生活を通した人々の交流機会を増やしていく。

引用文献

- 図1) 宮本常一、「日本人の住まい：生きる場のかたちとその変遷」、2007.4.1、p.55
- 図6) 石樽督和、「戦後東京と闇市 新宿・池袋・渋谷の形成過程と都市組織」、2016.9、p.19

主要参考文献

- 1) 鍋倉聡、「シンガポール「多文化主義」の社会学：団地社会のエスニシティ」、2011.4.6
- 2) プリア=サヴァラン、「美味礼賛(上)、(下)」、1967
- 3) 責任編集・山口昌伴、「講座 食の文化 第4巻 家庭の食事空間」、1999.6.28
- 4) 山下清海、「池袋チャイナタウン 都内最大の中華街の実像に迫る」、2010.11.1
- 5) 西村亮彦、内藤廣、中井祐、「近代東京における花街の成立」、2008.12.4
- 6) 豊島区 HP、<http://www.city.toshima.lg.jp/070/1904220937.html>、「住民基本台帳による地域別、年齢別、男女別、日本人外国人別人口」、2019.1.1
- 7) 篠原聡子、大橋寿美子、小泉雅生+ライフスタイル研究会、「変わる家族と変わる住まい：(自在家族)のための住まい論」、2002.8.1