

隈研吾が最初に設計した木造建築物



11月に久しぶりにハウスでオーガニックの勉強会があり、高知県の梶原町に行ってきました。オリンピックで使われる予定の国立競技場を設計した隈研吾氏が世に出るきっかけを作った町です。



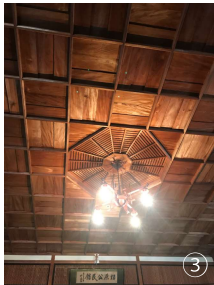
①

①が隈研吾氏が最初に設計した木造建築物で雲の上のホテル&レストランです。26年前に建てられた建物です。現代でも色あせていないおしゃれなデザインです。建物の内部もドアの取っ手一つにしても、デザインにこだわっているのがよくわかる素敵な建物でした。ただ、築26年と古くなってきたことと建築当時の予算のこともあり、空調や遮音性に問題があり建て替えるの計画が進んでいるそうです。この建物の建築費は約6億5千万円くらいだったそうですが、次回の建物の建築費は35億円くらいらしいですから、どんなものができるのか、楽しみです。でも、ちょっと、もったいない気がしますねえ。勿論次の建物の設計者は隈研吾氏で、すでに設計は出来ています。

②が隈研吾氏が木造の建築を設計することになるきっかけとなった建物です。以前から梶原町にあった演芸場で、この建物を現在の場所に移築するときに、梶原町の地元の建築家に手伝ってほしいといわれてきたのが最初だったそうです。調査の際に内部を見て写真③のように柱のない広い空間が木造でもできることに驚き、天井裏に上がって地獄組という木組みを見つけ、木造建築の可能性を感じて、そこから木を利用した建物を設計するようになりました。④は町役場です。木をふんだんに使っていてぬくもりを感じられる建物です。それにしても、どうして、こんな山奥の町にこのような優れた建物を建てるお金があるのが不思議でガイドさんに尋ねたところ、1993年に起きた豪雨災害によって国から復興資金が出たことで、建てることのできたそうです。禍を転じて福と為す。梶原町あっぱれ!(^^)!



②



③



④

今月のお勧めレシピ <かぶとエビのクリーム煮>

森安 晴香

かぶの旬は11～3月。春の七草のひとつで「かぶら」とも呼ばれます。かぶの根には、ビタミン類のほかに、消化酵素アミラーゼが含まれています。アミラーゼは食物中のでんぷんの消化吸収を助けるので、胸やけや胃もたれの不快感の緩和、食欲不振を改善する効果が期待できます。また、アブラナ科の野菜に共通するイソチオシアネートも含まれているので、がん予防効果も期待されています。また、かぶの葉には、カロテン、ビタミンCがたっぷりなので、捨てずに使いましょう。



<材料 2人前>



- エビ 8匹
- カブ 2個
- 薄力粉 大きじ 1/2
- ※牛乳 150 ml
- ※コンソメ顆粒 小さじ 1/2
- ※塩 少々
- ※黒コショウ 少々
- 有塩バター 10 g
- 乾燥パセリ 適量



<作り方>

1. かぶは皮をむき、8等分にくし切りにする。
2. エビは殻をむき、背ワタを取っておく。
3. 中火で熱した鍋にバターを溶かし、かぶを炒め、火が通ってきたらエビと薄力粉を入れて炒める。
4. 全体に薄力粉が馴染んだら、※を加えて蓋をし、中火で10分ほど煮る。
5. 全体に味が染み込んだら火から下し、器に盛りつけパセリを散らして完成。