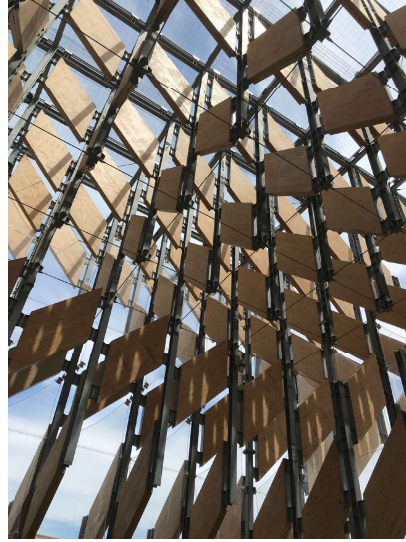


風の葉

今年の7月15日に蒜山高原にオープンした「グリーンブルヒルゼン」
 中にあるパビリオン棟で建築家隈研吾の設計した建物



「風の葉」に行ってきました。真庭市の銘建工業の作るCLT（クロスラミネイティッドティンバー）木材を縦横交互に貼り合わせて作った木質系材料を使った建物で昨年まで東京の晴海に設置されていました。



今年の春にもこの建物を見えています。でもその時には、まだ建築途中で、サイクリングセンターや室内展示場や外構の工事がまだ完成してなくて、パビリオン棟であるこの「風の葉」だけが目立って、建築物というよりも、一つのオブジェのような印象であまり興味を惹かれなかったのを覚えています。今回も、別の用事で蒜山に来ていて、ついに見たということなのですが、春に車窓から遠目に見た時の印象とはまるで違い、少し小高くなった丘の上に芝生と碎石に囲まれて他の2棟の建物と建っている、そのたたずまいは、大いに興味をそそられるものでした。建築というのはその建物だけではなく、他の建物や外構を含めた周辺のすべてを巻き込んだものだということを感じました。

パビリオン棟の「風の葉」という名前は、この建物に使われているCLTの形が葉っぱに似ているからだということだそうですが、「風」の方は隈さんが「この建物は風の抜け方を計算してデザインしている」と言っているように、建物の中に入ると、外では感じられなかった風を感じます。昔の農家の母屋と長屋の間を吹き抜ける風のように気持ちの良い風が吹き抜けていました。

今月のお勧めレシピ <アボカドのしそ巻き揚げ>

森安 晴香

アボカドといえば、美容やダイエットにも効果的と言われている人気の食材です。「世界一栄養価の高い果物」としてギネスにも認定されており、ビタミン類をはじめとする豊富な栄養素と食物繊維が含まれています。特に、アボカドのビタミンB群の含有量は果物の中でもトップクラスです。ビタミンB群はエネルギー代謝を助ける働きがあり、疲労回復効果があると言われています。猛暑が続く疲労を感じやすい今の時期にアボカドはうってつけの食材です。



<材料 2人分>

アボカド	1個	小麦粉	大さじ4
青じその葉	8枚	水	大さじ4
レモン汁	大さじ1	サラダ油	適量
レモン	適量	塩	適量

<作り方>

1. アボカドは皮をむき種を取り除き、横4等分に切り、レモン汁をかける。アボカドに青じそを1枚ずつ巻きつけ、巻き終わりを下にしておき、馴染ませる。
2. ボールに小麦粉と水を入れて菜箸でさっくりと混ぜ、ころもを作る。
3. フライパンにサラダ油を高さ2cmくらいまで入れ、中温（170～180℃。乾いた菜箸の先を底に当てると、細かい泡がシュワシュワとまっすぐ出る程度）に熱する。1をころもにくぐらせて、上下を返しながら2分ほど揚げる。器に盛り、塩とレモンを添える。