

時を醸す家 -田烏の風土と手仕事が紡ぐ、時の建築-



01 「土着」

私にとっての「土着」とは、単に過去の形を継承することでも、ありのままの自然に頼ることでもない。土地の恵みである「水」や「風土」に人の手を加え、発酵のように時間をかけて熟成させ、新たな価値を育んでいく「営みのプロセス」そのものであると考えた。時代の変化を受け止めながらも、風土と人の手が交わり、時間をかけて価値を深めていくこと。この地に根ざす建築とは、その営みを支え、ともに時を育てていくための「器」である。

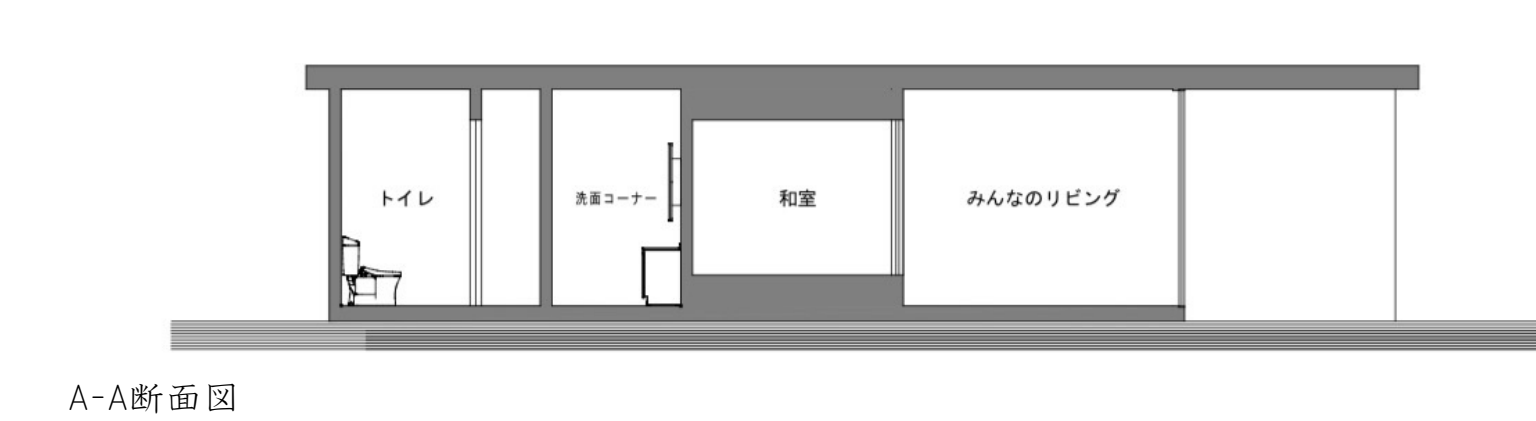
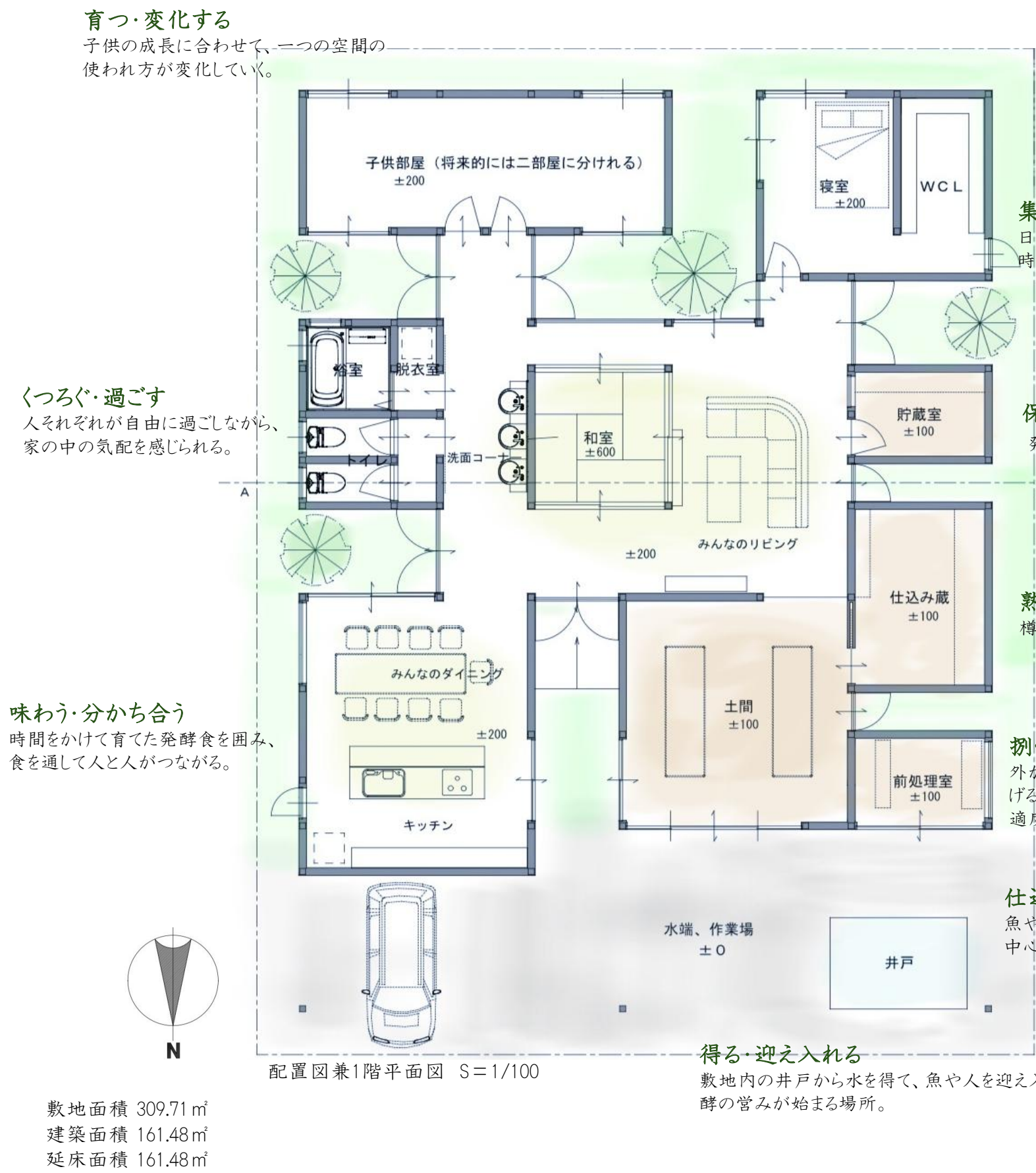
02 敷地選定 -福井県小浜市田烏-

田烏には、鯖とともに生きてきた記憶がある。かつて天然の鯖を獲り、へしこやなれずしとして保存・発酵させてきた。現在、天然鯖の水揚げはほとんどなくなった一方で、田烏では酒粕を餌に育てる「小浜よっばいサバ」など、鯖を未来へつなぐ新たな取り組みが生まれている。鯖を保存し、発酵させることは、海の恵みを未来へつなぐための知恵だった。人の手を加え、時間をかけて待つことで、魚は新たな味へと変化していく。そこには、ただ「保存する」のではなく、時間を味方にしながら、食と暮らしをつないでいく営みがある。だから私は、田烏の暮らしを受け継ぐ方法として「発酵」に着目した。

05 「時を醸す家」とは

小浜の海とともに暮らしてきた人々は、獲れた鯖を無駄にせず、塩や糠、麴などを用いて保存し、時間をかけてへしこやなれずしへと変化させてきた。そこには、豊かな水や海の恵みだけでなく、魚を捌き、仕込み、手入れをしながら、変化を待つという人の営みがある。発酵は、すぐに結果を求めるのではなく、時間を受け入れることで新たな味や価値を生み出す。そこで生まれるのは食だけではなく、仕込みを通して受け継がれる知恵や、食卓を囲む人との時間でもある。「時を醸す家」は、こうした土地に根付く発酵の営みを暮らしの中に取り込み、仕込む・待つ・味わう・集うという時間をつなぐ住まいである。水を感じ、食をつくり、時間をかけて醸し、その味を誰かと分かち合う。日々の小さな営みが積み重なることで、食だけでなく、暮らしや人と人のつながりまでも育てていく。水を醸し、食を醸し、時を醸し、暮らしを醸す。その積み重ねが、この土地らしい「時を醸す家」をつくる。

06 発酵の営みを、家の中へ。



03 受け継がれる、時間

田烏に残るへしこやなれずしには、魚を保存するための知恵だけでなく、人の手と時間によって食を育てる営みがある。魚を仕込み、すぐには答えを求めず、季節や気候の変化を感じながら、時間の経過とともに味が変わっていくのを待つ。そこには、「仕込む」と「待つ」として、変化を受け入れながら見守るという田烏ならではの暮らしの姿がある。一人で完結するものではなく、家族や地域の人々が集まり、手を動かし、その知恵や味を次の世代へと受け渡していく。私はこの、時間をかけて価値を育てる営みを田烏の暮らしから建築へ取り込みたいと考えた。仕込む場所、待つ場所、味わう場所をつなぎ、人と人、人と食、そして過去と未来が交わることで、建築そのものが時間とともに醸されていく。「時を醸す家」は、発酵を通して、田烏に受け継がれてきた暮らしの知恵と時間の価値を、これからの風景として残していく家である。



発酵に流れる「待つ時間」を暮らしの中に取り込み、
食・人・自然とのつながりを時間をかけて育てていく。

04 手で醸す、田烏の味 -へしこからなれずしへ-

田烏に受け継がれる、鯖を保存し発酵させる知恵。人が手を加える工程と、時間に委ねる工程が重なり、「へしこ」から「なれずし」へと姿を変えていく。



① 鯖を捌く
鯖を開き仕込みの準備をする。



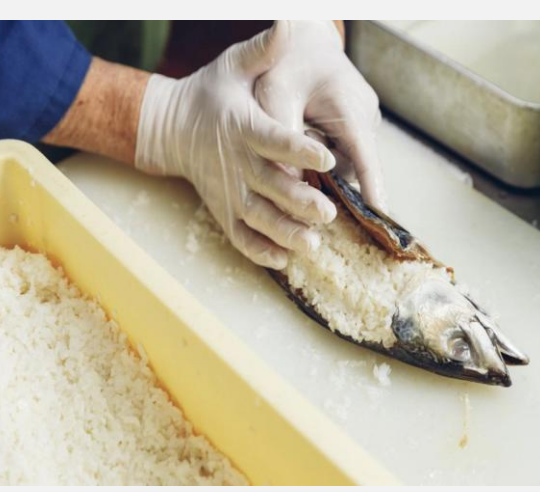
② 塩漬け
塩を施し、水分を抜いて保存する。



③ 糠に漬ける
糠で包み、樽に詰めて重石をする。



④ 熟成 → へしこ
糠の中で発酵・熟成させる。



⑤ 麴飯を詰める
へしこに麴飯を詰める。



⑥ 樽に仕込む → なれずし
樽でさらに発酵させ、なれずしへ。

人の手で仕込み、発酵に委ねる

田烏の発酵文化には「捌く・仕込む・待つ・味わう」という日々の営みがある。



上からみた屋根

ひとつの大きな屋根で建物を覆うのではなく、建物の間にあえて「穴」を開けるように庭を設けた。建物の間に生まれる庭や外部空間を介して、室内と外のつながりも生まれる。また、そこから自然光や風を室内へ取り込み家の中にいても自然を感じられるように四季の変化を暮らしの中に取り込めるようにした。個々の居場所がゆるやかにつながり、ひとつの家として暮らしが醸成されていく。

水端から始まり、捌く・仕込む・熟成させるという発酵の営みが、集う・待つ・味わうという暮らしへとつながっていく。それぞれの部屋は役割を持ちながらも、和室やリビングを介して人の気配や時間を共有できる。発酵の時間だけでなく、家族の成長や日々の何気ない時間も重なり、暮らしがゆっくりと育っていく。

発酵のための動線と、日々の暮らしの動線を分けながら、どこどこで交わるように計画した。魚を迎え入れ、捌き、仕込み、熟成させるまでの発酵の営みは、作業しやすい動線をつなぐ。一方で、家族や地域の人が過ごす暮らしの動線は、リビングや和室、ダイニングへとつながる。2つの動線が交わることで、発酵の作業をする人と暮らしの人が自然に出会い、「つくる」と「暮らす」がゆるやかに重なっていく。

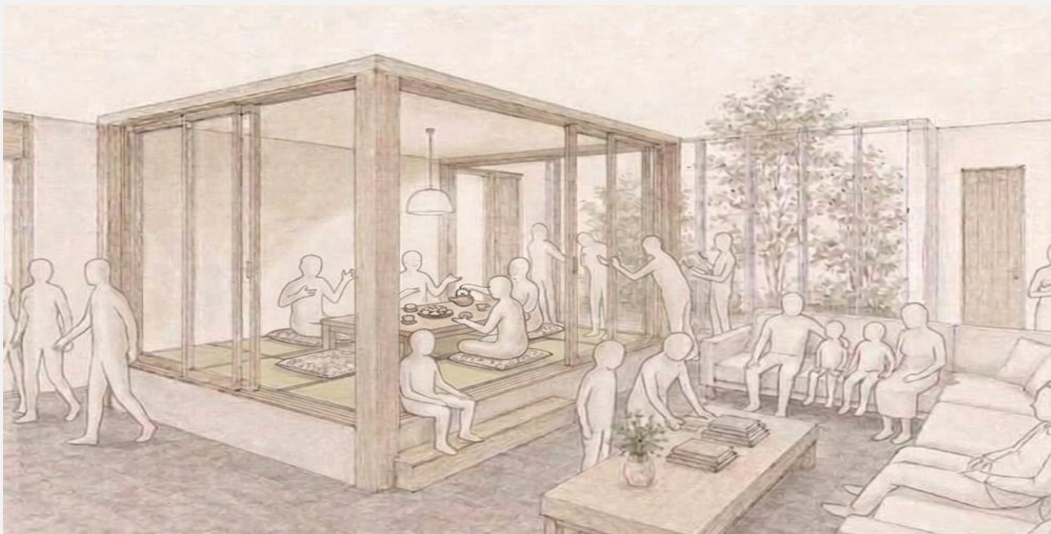


手を動かし、時を醸す土間

土間は、魚を捌く・塩をする・糠に漬けるなど、発酵の仕込みを行う家の中心的な場所。広い作業台を囲んで家族や地域の人がともに手を動かし、仕込みの時間を共有する。外からも作業の様子を感じられる開かれた空間とすることで、発酵の営みが暮らしの中に自然と現れ、「つくる人」と「食べる人」をつなぐ場所となる。

家族構成

夫婦：発酵文化の担い手
地域に残るへしこやなれずしの文化を受け継ぎ、夫婦で発酵食品をつくりながら、その魅力を地域の人や訪れる人へ伝えている。
子供二人
家の中で発酵の営みや地域の人との交流に触れながら成長していく。



人が集い、時を待つ

みんなのリビング・和室は、目的がなくとも人が集まり、誰かを待ちながら時間を過ごす場所。畳やソファなど、それぞれの居場所ですごすうちに、自然と会話や交流が生まれる。発酵のように、急がず同じ時間を共有することで、人のつながりもゆっくりと育まれていく。



食卓を囲み、分かち合う

家族だけでなく、地域の人と一緒に食卓を囲む「みんなのダイニング」。誰かが料理をしている様子を眺めたり、できあがった料理を運んだり、会話をしながら食卓を囲んだり、それぞれの行為が重なり合うことで、人と人との距離が近づいていく。へしこやなれずしなど、時間をかけてつくられた発酵食をみんなで味わい、食を分かち合うことで、地域のつながりや暮らしの知恵を次の世代へと受け継いでいく場所となる。