特集 | 食を支える建物

我が国には、地域ならではの気温、湿度、風、日照、水など、その土地固有の気候や自然環境が育んだ風土があり、その風土の影響を受けた食と建物が一体となって“味”を作る関係が各地で受け継がれてきました。例えば、厚い土壁と小さな窓で温度と湿度を保つ味噌蔵の工夫は、何百年経った今も食の深い味わいを作り出しています。そして、海辺の潮風、山間部の冷涼さ、季節の移ろいなど、風土の特性を読み取り、建物はそれぞれの土地での最適な環境を生み出してきました。その営みもまた、その土地の大切な資産として受け継がれてきています。

一方、食をつくる新しい取組みも生まれています。建物内部につくられた植物工場では、最新技術により水や光を制御し、季節や天気に左右されない生産が実現し、一年を通じて安定した野菜の生産が可能となりました。

同時に、食を中心とした地域の活性化を目指す新しい可能性も広がっています。地方では、明治時代の旧ビール醸造工場が観光拠点として再生され、また、使われなくなった公共施設が地域の交流センターとして農業体験の場へと生まれ変わるなど、食を通じたまちおこしが進められています。採れたての野菜や魚を味わい、生産現場を学び、地域の人たちと出会う。このような体験を通じて、食を核とした交流が生まれ、地域全体の活性化へとつながっていきます。

伝統を守る建物、最新技術を活かす建物、地域を活性化させる建物。こうした様々な取組みが、これからの地域の「食」を支えていきます。本号では、「食を支える建物」として、食と建物の関わりについて事例を交えて紹介します。