

平均化する風土の中で

株式会社 浦辺建築事務所 辻 野 純 徳

元旦は澄雑煮・二日は白味噌雑煮・三日はとろろ汁、それに手を尽し工夫を重ねた煮染で飾られるわが家の正月の膳も年々淋しくなる。御節料理は主婦や使用人の骨休み、供給側の休みに加え、訪れる客をもてなす主婦の為に即席で準備でき保存のきくものとして生まれ育て伝えられてきた。ところが近年はこの用意された御節料理は朝食だけ、夕食にはステーキや刺身など日頃よりはめでたい御馳走が出る様になったのはわが家だけではなさそうだ。保存を生のまままで可能にした電気冷蔵庫の普及は、朝も夕もと同種類の料理に飽々して近隣知人を訪ねてそれぞれのお国自慢・お家自慢の御節料理を求めて食べ歩いたことを昔話としてしまったようだ。その御節料理も、料理法がテレビで放送されどの家も同じ、百貨店で御節は勿論年中売られるとあって便利この上もないが、季節感も、郷土の香りも、伝来の血もうすれてしまって淋しいかぎりである。とどのつまりは、山奥の旅館で鮮度のおちた海の幸の刺身というやりきれない組合せとなる。料理は正月の三カ日でおわるのだが、私共の携さわる建築の分野でもこの種の話はしばしば、しかしそれが数十年にわたって恥をさらすのだから申し訳ない事である。

昨秋、白壁と海鼠壁ウサギで象徴され土蔵造りと大原美術館・倉敷民芸館で代表される芸術の街倉敷の保存地区の中に、明らかに京都の民家に似せた鉄筋コンクリート造りの建物がふって湧いた様に生まれた。市との展示館という名称の約束も反故にして名も倉敷美術館、大原美術館と同じ入場料を支払って、エル・グレコやゴッホの名画がないので戸惑う観光客もしばしばと言うが、それよりも保存地区にふさわしいものとの条件付が京風でなぐり込んで来た事に怒りを覚える。京の町家は権力のもとに内に潜み、少

々いじてはいるが、豊かな文化の情報と洗練された技術を誇って立派である。倉敷の町家は天領の豊かさと商人のもった合理性を伸々と表現し、山陽路の恵まれた風土の中に育てられたものであり、京と共に日本を代表するものである。倉敷の場合、明らかに異質のものが、建築家にもうけ入れた市側にも同質に映ったとすれば、又は異質だがふさわしい物とみたとすれば淋しいこと、しかもすでに建物が存在しているのだから大変な出来事である。10年前日本建築協会出版の日本民家集「ふるさと」のすまゐ、の編集に携ったとき、風土に適応した、文化に育てられた民家の知恵と変化に驚異を感じた事がある。それがわずか10年の間にGNP第2位にあやつられたのか、風土不要の機械万能の環境変革の為か、急激に平均化され、土の香りを失って来た。その結果が、日本人の眼にも京と倉敷の差が見出せなくなっていたとすればわれわれ建築家にとっても一大事である。

かつてグロピウスによってマッチ箱と呼ばれた都市の近代建築、これが外からみた評価であった。町家・寺院以外に大規模な都市建築をもたなかった日本の歴史が、不用意に木造りのままの規模の鉄筋コンクリート造りを、流行そのままの姿を、それぞれ何となく生産しているようだ。かつては丹下健三ばかりが鈍重なコンクリート打放ちとして、今やスターリングばかりのガラス屋根が共に九州から北海道まで時代の流行としてたちまちに街の中にも入りこんで来る。西欧ではこの様な前衛の時代はその価値が定着がみとめられるまで、森の中・ニュータウンの中に建てられることが多く、街並の中では伝えられた歴史の中に新建築も姿を肩を並べ得るものを生み出している。パリでもベルリンでもシカゴですらこの印象は強いものであった。

御節料理を口にする度に、風土の土のにおい

生産と技術

の失われぬ間に原型保存し、再開発もその地方文化に対する充分の答えが出るまで待つべきと思う。しかし日本列島改造論がおしすすめられ

る年、ますます平均化する事による風土忘却が高まるにちがいない。

その渦中に立たされそうな1973年である。