

サクラバ設計様

店舗兼住宅に関するわたしどもの希望 (2)



2010年1月15日

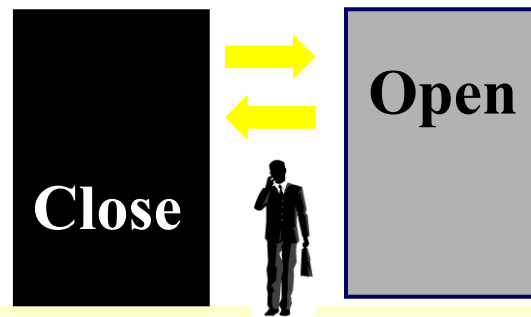
1. わたしたちの棲家への思い
 - 1-1. 現代の常識は職住分離
 - 1-2. 終の棲家には職住一体こそ望ましいのでは？
 - 1-3. 開放の場(店舗)とプライベートな場(住居)を共存させる
 - 1-4. 開放の場とプライベートな場は穏やかに連続する
 - 1-5. 物理的に独立するが論理的に連続する設計
 - 1-6. 論理構成と物理構成を整合させる
2. 全体レイアウト
3. 店舗への思い
 - 3-1. わたしたちにとって店舗とはなにか
 - 3-2. 客席数と店舗面積のバランス
 - 3-3. レイアウト
 - 3-4. テラス席の位置づけ
 - 3-5. 店舗・テラスの天井高
 - 3-6. C & S の陳列と利用
 - 3-7. 本のコーナー
 - 3-8. 展示棚
 - 3-9. その他の期待

- 4. 厨房への思い
 - 4-1. わたしたちにとって厨房とはなにか
 - 4-2. 厨房の面積
 - 4-3. レイアウト
 - 4-4. 厨房器材類リスト
- 5. 住居への思い
 - 5-1. わたしたちにとって住居とはなにか
 - 5-2. レイアウト
 - 5-3. 店舗部との連続性
 - 5-4. 期待する要件
- 6. 外観
 - 6-1. 建物と景観との親和性
 - 6-2. イメージ
- 7. 立地
- 8. その他

1. わたしたちの棲家への思い

1-1. 現代の常識は職住分離

現代人の多くは、私人としての生活と公人としての活動の環境が、物理的に区分されている。たとえば、いま、わたしも、Privateな閉じられた団地空間と、Publicな開かれた会社空間を行き来する毎日を送っている。



在郷でレストランを開きたい、という話しをすると、まず間違いなく、職住分離の環境を薦められる。「店は、人通りのあるところに建てなさい。」

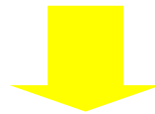
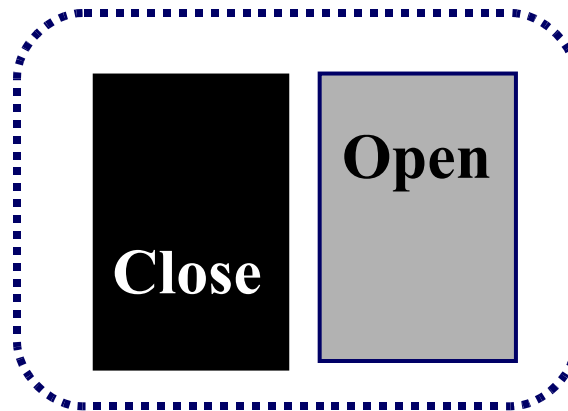


1. わたしたちの棲家への思い

1-2. 終の棲家には職住一体こそ望ましいのでは？

ところで、わたしたちにとって、退職後の在郷で暮らしは、人生の集大成の場でもある。集大成に、公人と私人の区別はない。だから、移住後の暮らしの場は、職と住が一体(接近)してあるべきだ、という漠然の思いがあった。

※産業革命以前、職住は切って離れない距離にあった。それが本来の姿なのかも知れない。



今までの生き様を集大成する環境はどうあるべきなの？

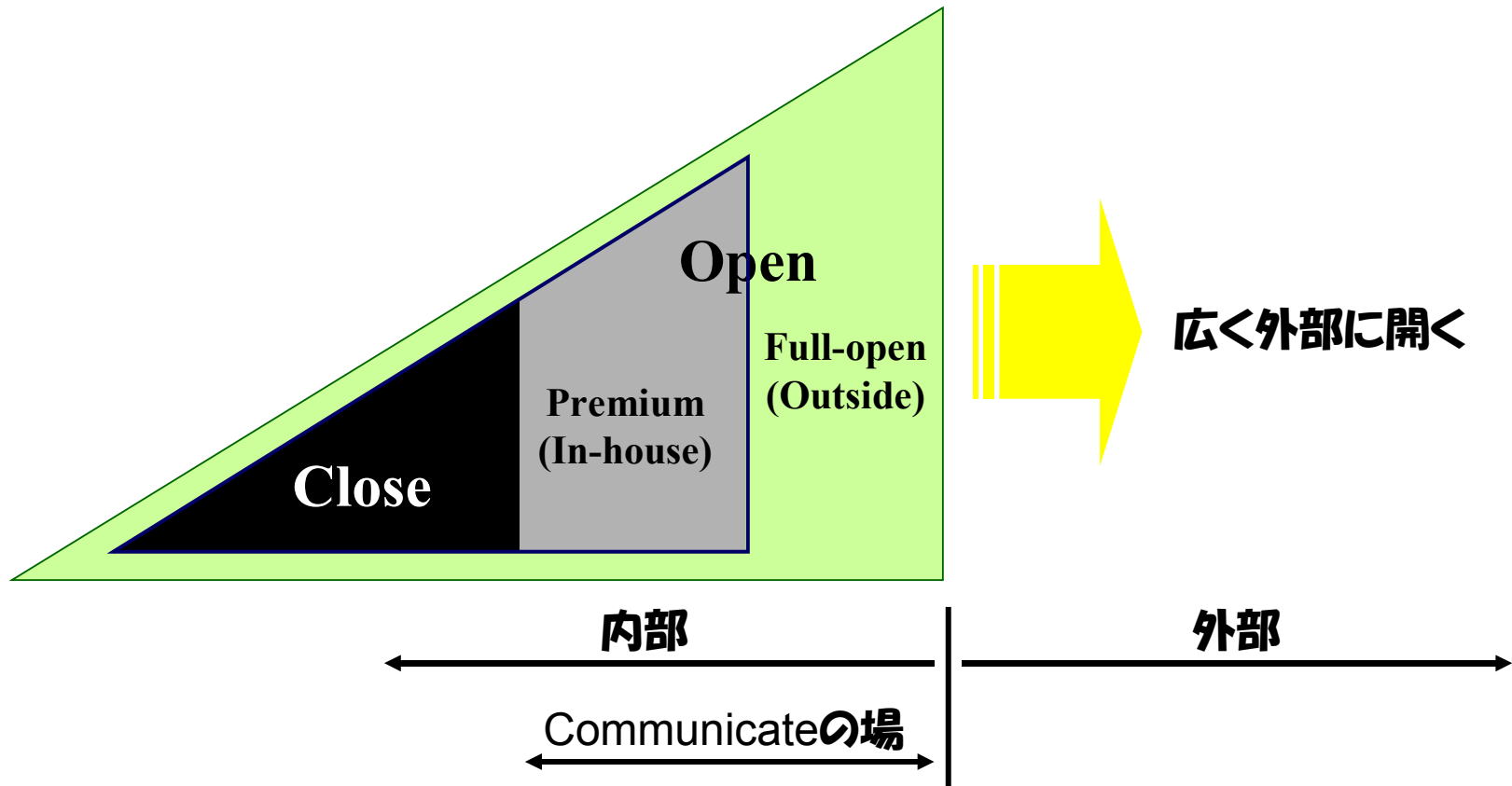


店舗と住宅がバラバラの環境を避けたい、という本能のようなものがあり、それが、職住接近を前提として、土地を探した背景になっている。

1. わたしたちの棲家への思い

1-3. 開放の場(店舗)とプライベートな場(住居)を共存させる

移住する土地と建物のなかに、開放(解放, Open zone)と閉塞(籠り, Close zone)の空間を設ける。開放の場は、すなわち店舗であり、閉塞な場はプライベートな住居となる。Open zoneを設けるということは、わたしたちの在郷の生活は、逼塞するのではなく、むしろ外に開いていく -Communicate- という意思のあらわれである。

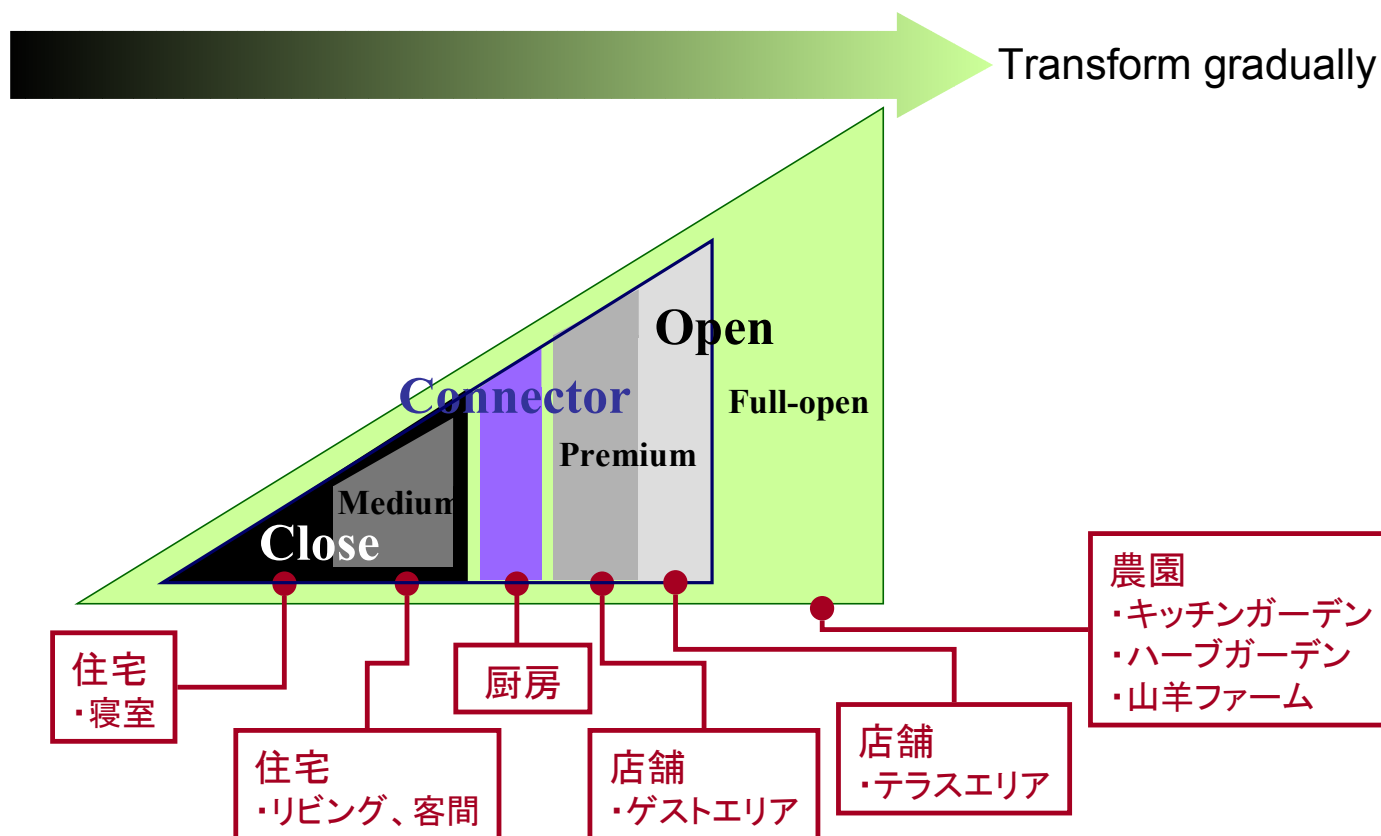


1. わたしたちの棲家への思い

1-4. 開放の場とプライベートな場は穏やかに連続する

CloseとOpenな空間は、ON/OFFのスイッチのように切り替わるものではなく、穏やかに (gradually) 連続している。

- ・住居 (Close) は、寝室とリビングとなり、後者は、客人が入るため、Medium areaと云える。
- ・店舗 (Open) は店舗、及び農園を指す。店舗は対価をいただくので、Premium areaと言えし、農園は誰でも自由散策してよいので Full Open areaとなる。
- ・CloseとOpenの臨界点に、CloseとOpenをConnectionするアイランドキッチンがある。そこに、Forth Quarterのテーマ、「食」・「共生」が凝縮する。



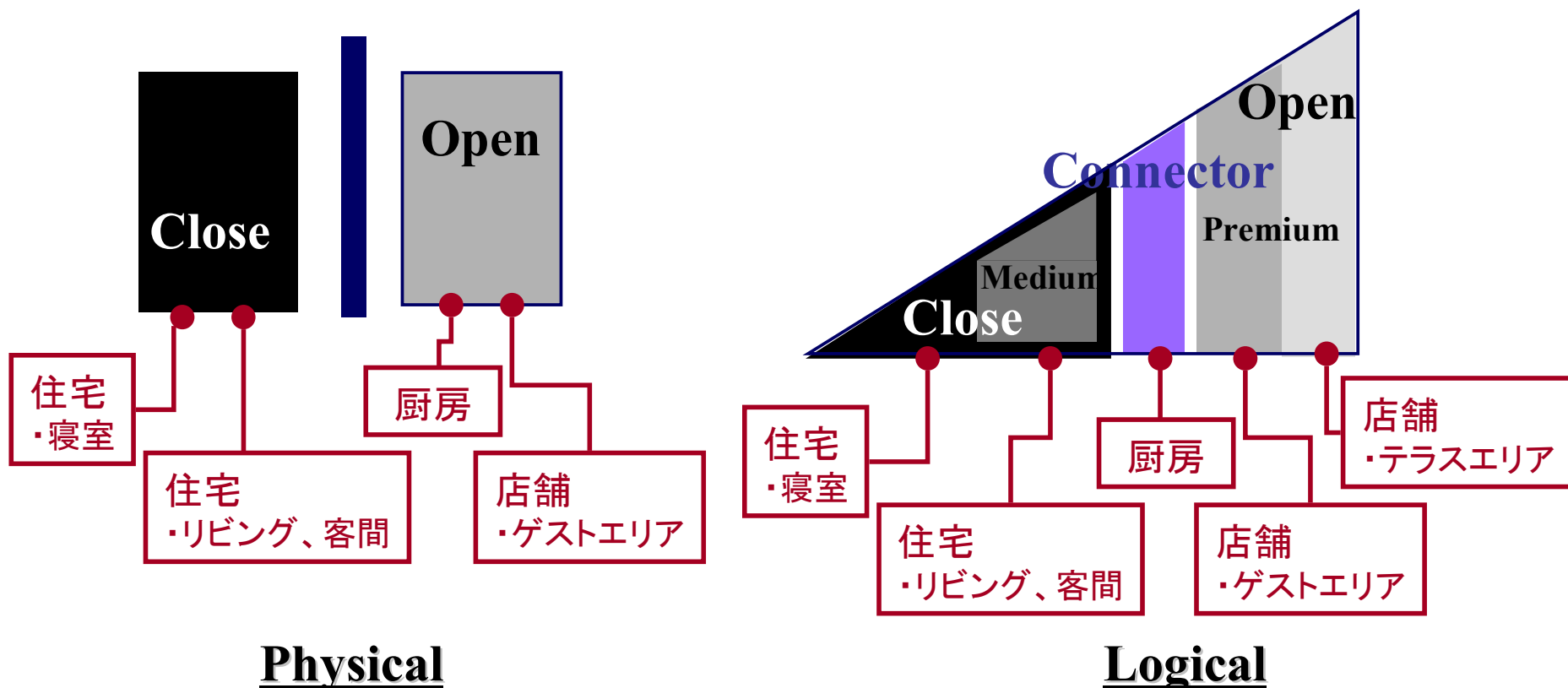
1. わたしたちの棲家への思い

1-5. 物理的に独立するが論理的に連続する設計

保健所の規制等では、住居部と店舗とは、物理的に分離(非連続)して峻別されていなければならない。

一方、わたしたちの意識(論理)では、住居と店舗は、大きなひとつの枠になかにならなくて、Close---Open zoneが穏やかに連続しながら成立しているものである。

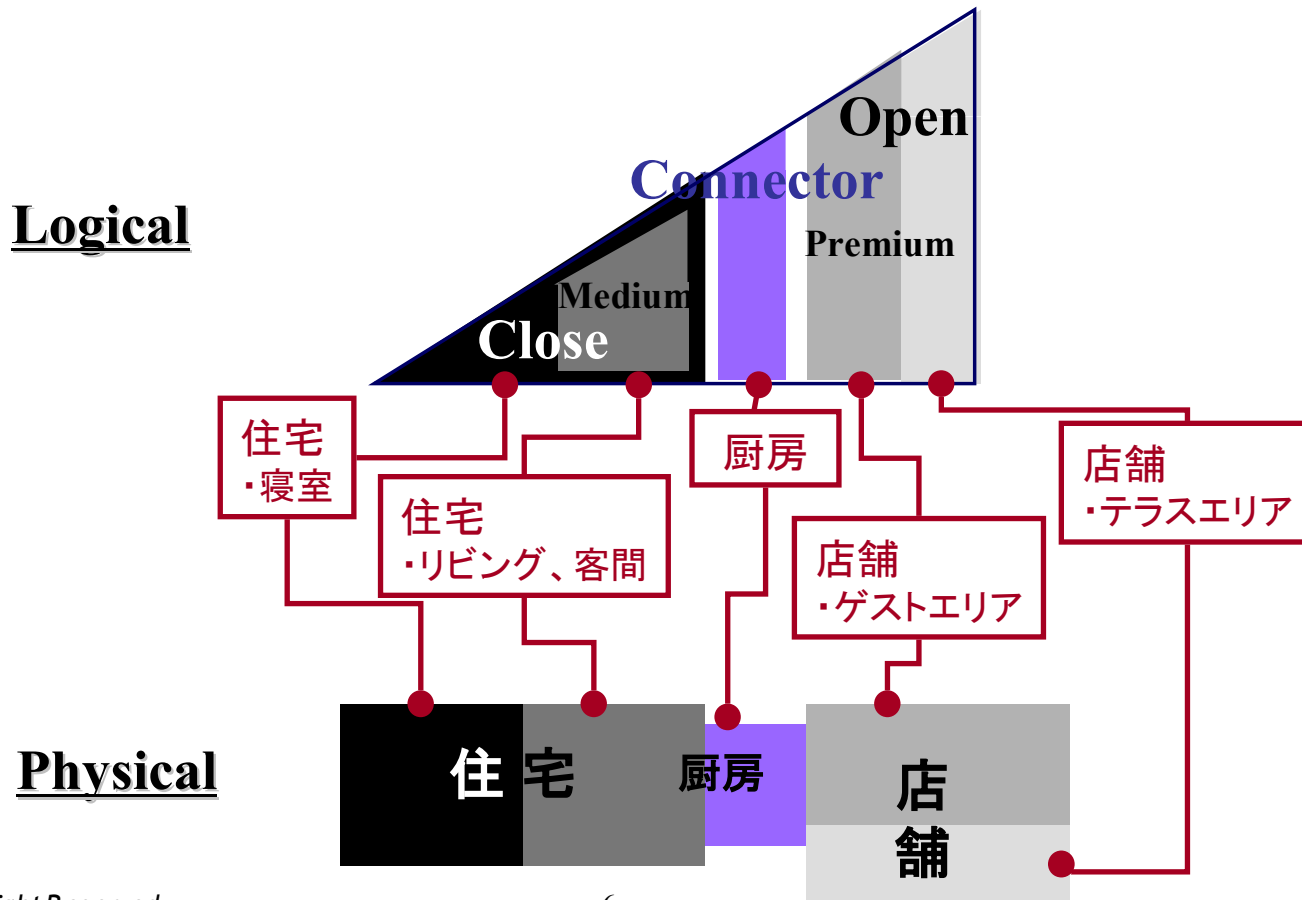
物理的には峻別しながら、論理的に連続性を図る設計



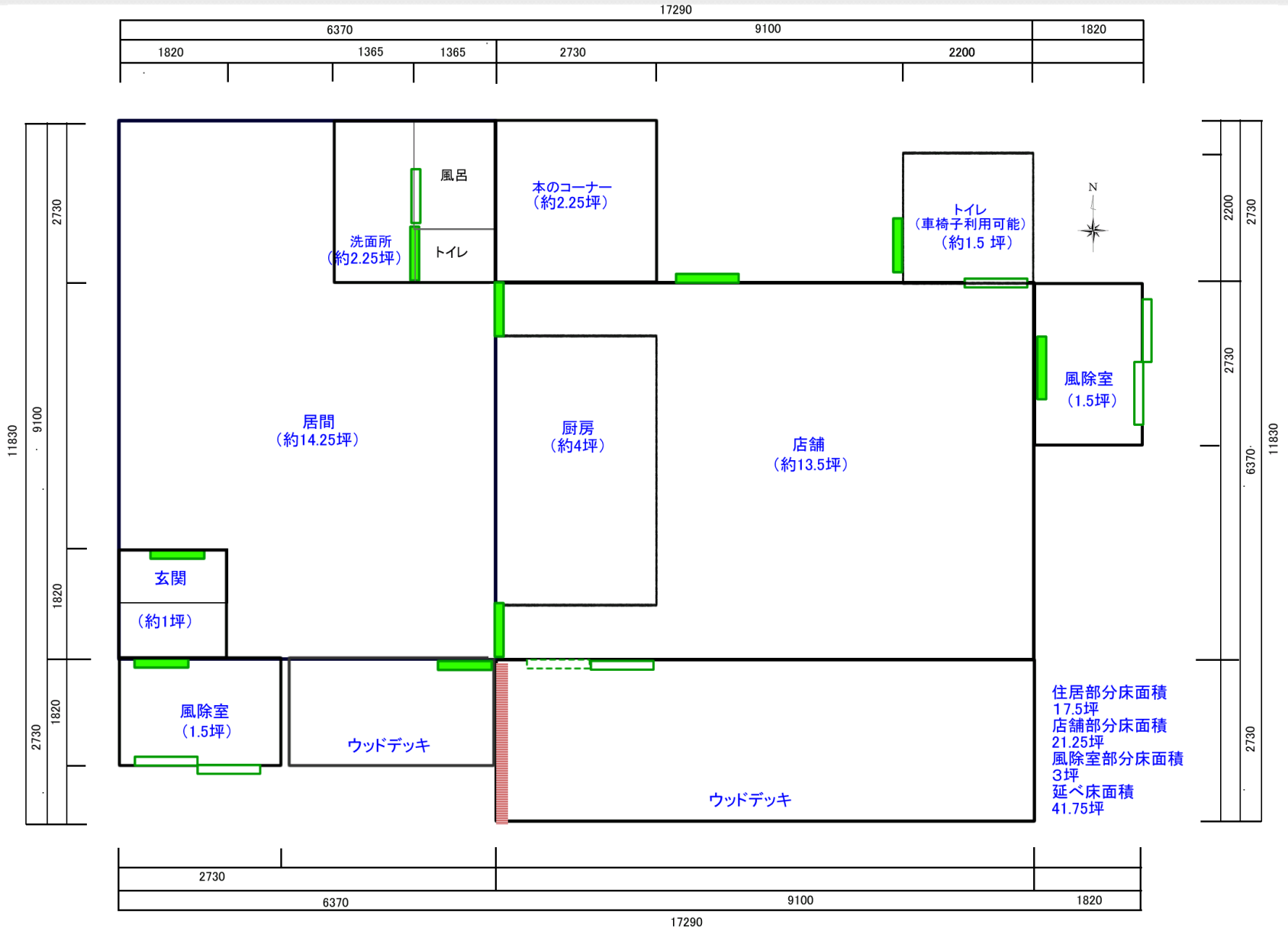
1. わたしたちの棲家への思い

1-6. 論理構成と物理構成を整合させる

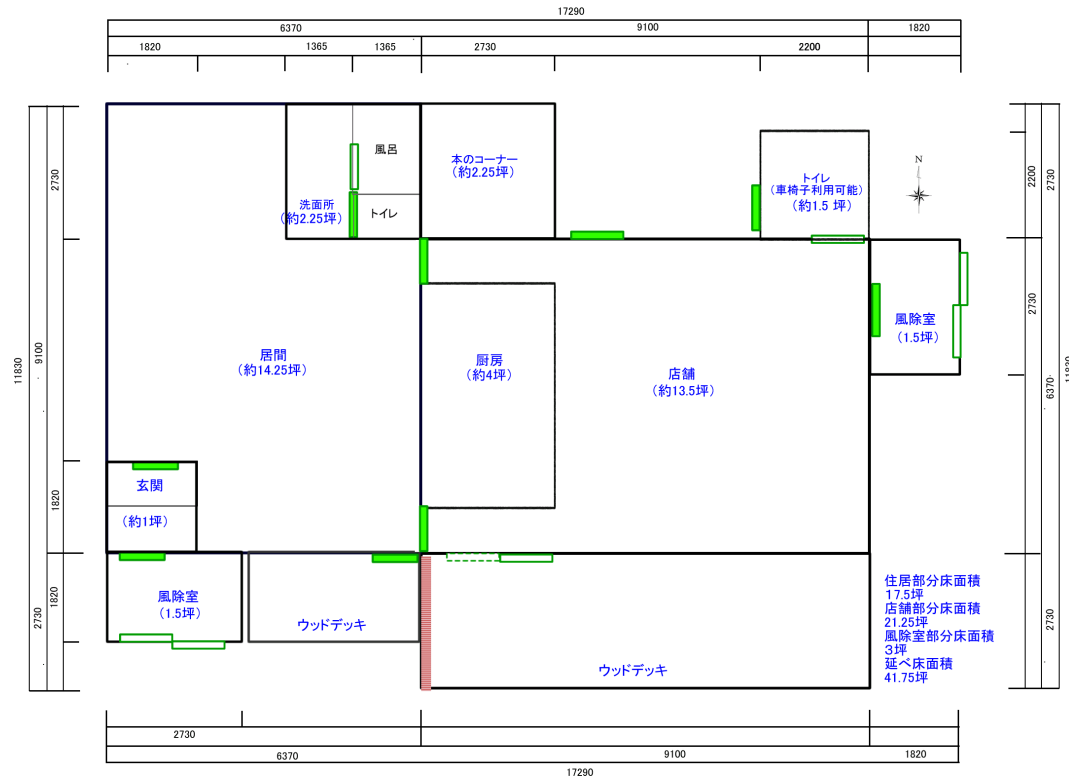
デザインをシンプル化するためには、論理構成と物理構成が対であることが、望ましい。つまり、物理的にも、住宅(Close)と店舗(Open)が、ひとつながりとなり、その分界点に厨房が在ればよい。土地の広さや形状からの利用制限はない。採光などを考えると、南に面したひとつながりの建物が望ましいように思える。



2. 全体レイアウト

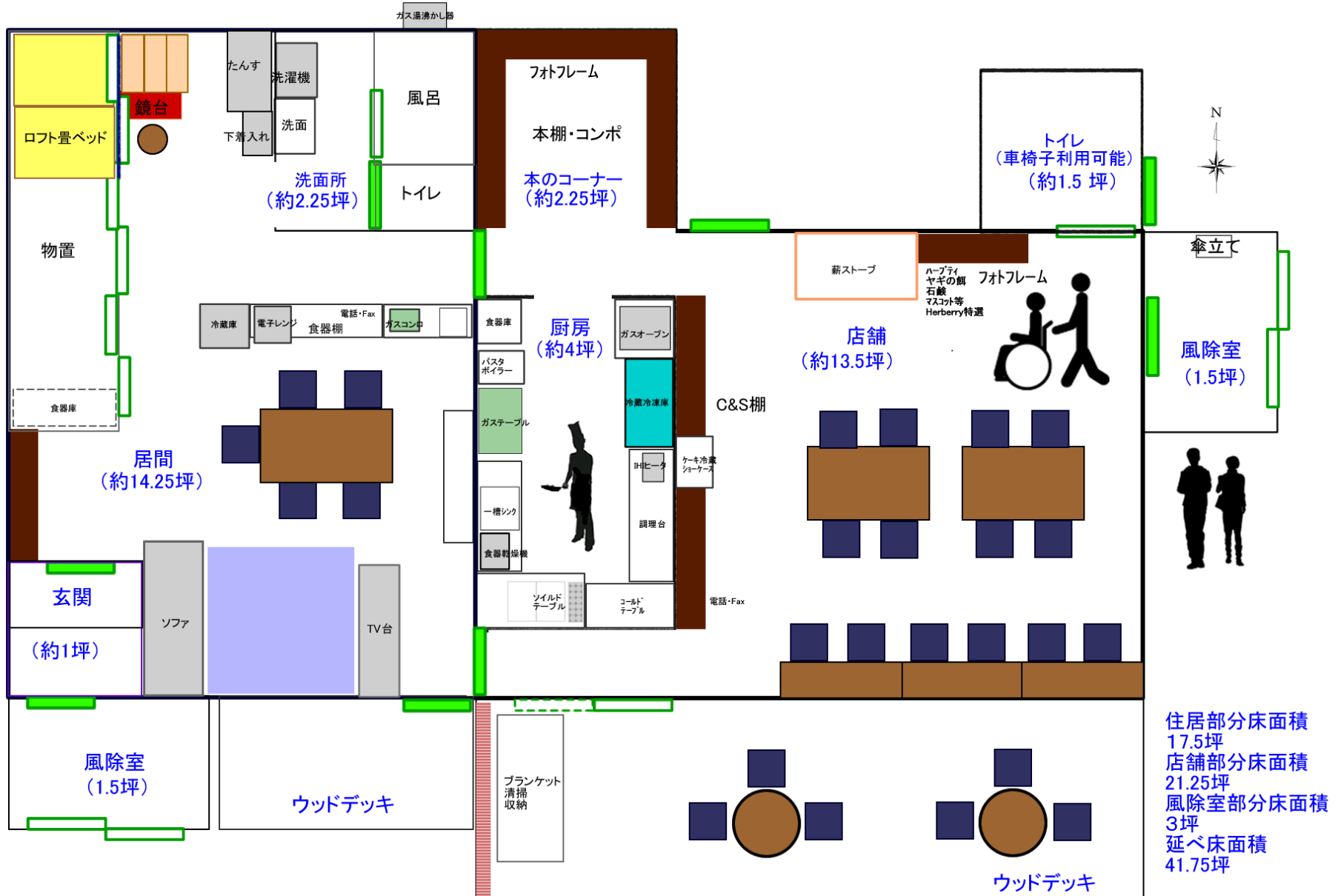


2. 全体レイアウト



- 東(店舗部)と西(住居部)で2分し、中央に厨房を配す。
- 店舗部はゆったりめ、住居側はコンパクトな収容設計としたい。
- 店舗部と住居部は、南北それぞれ1本の廊下でつながる。

2. 全体レイアウト



2. 全体レイアウト

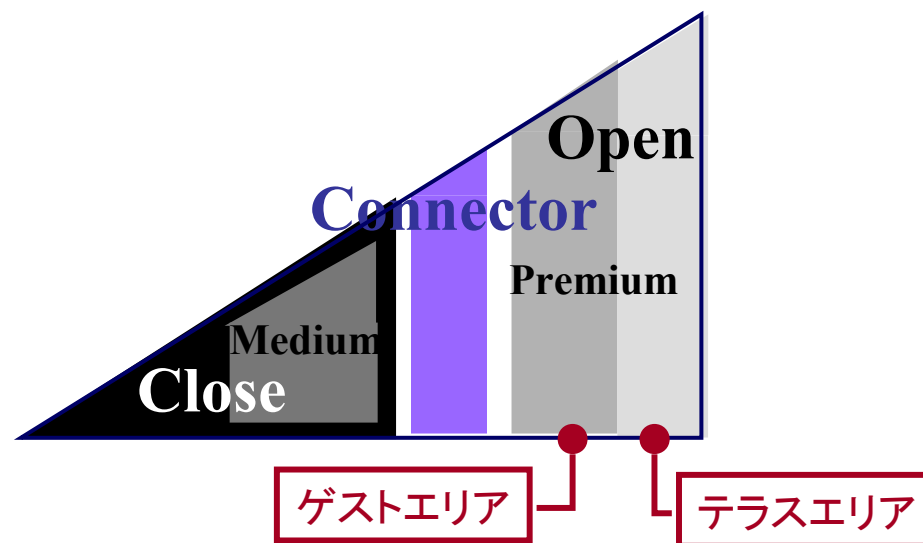
■ 来客時の措置



3. 店舗への思い

3-1. わたしたちにとって店舗とはなにか

わたしたちにとって、店舗とは、生活の糧を得るために働く場であること以上に、わたしたちの在郷の暮らしを広く外部に開放する空間である。
したがって、料理を提供する場だけではなく、書籍や食器などのコレクションを陳列したり、農園での加工品をならべたり、あるいはギャラリー的な意味合いも持つ空間となる。



- ・料理や喫茶を楽しみ、かつ窓外の眺め(採光)を楽しむ空間
- ・C&Sや食器、書籍を陳列し、自由に利用できる空間
- ・農園グッズの陳列・販売空間
- ・写真等のギャラリー的空間
- ・珈琲・紅茶のサーブ空間 等

- ・料理や喫茶を楽しみ、かつ農園の眺めを楽しむ空間

3. 店舗への思い

3-2. 客席数と店舗面積のバランス

客席数は、店舗内14席+テラス席6席=20席で考えている。
店舗は、顧客に食の快適性を提供する空間であるだけでなく、書籍や陶器、自家製品などを発露していく空間でもあるから、その分、客席数の割には、やや広めの面積となる。

【客席数からみた店舗面積】

一般の飲食店での、一客席あたりの必要面積=0.77坪

ゆったりした店では、一客席あたりの必要面積=1.0坪

■わたしたちの店舗では、

店舗内21.25坪/14席=1.5坪

但し、この15坪から書籍・陶器棚や動線スペース等を差し引くと、実質、12坪⇒0.85坪となり、一般の飲食店に近いレベルと言える。

テラス 7.5坪/6席=1.25坪 であり、かなり開放感のある客席になる。

【労働量からみ適正客席数】

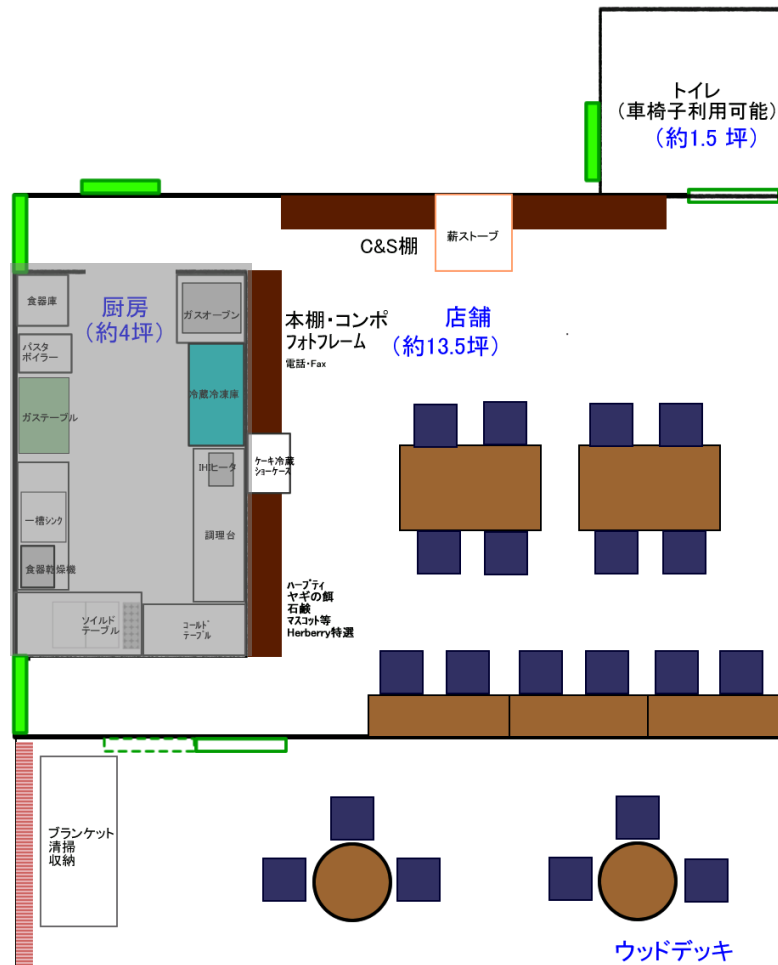
ホール1人、キッチン1人の場合の、一般的な客席数は20席。

■わたしたちの店舗では、店舗内14席+テラス6席=最大20席 であり、概ね妥当。

3. 店舗への思い

3-3. レイアウト

店舗内の客席を中心に、それを囲むように陳列棚を配置し、北・西向きに囲まれ感があり、玄関やテラス席のある南・東向きに開放感のあるレイアウト

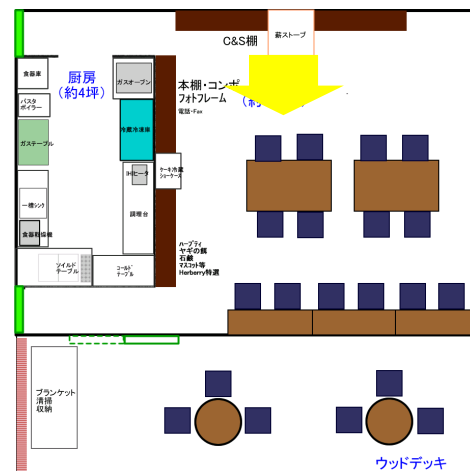
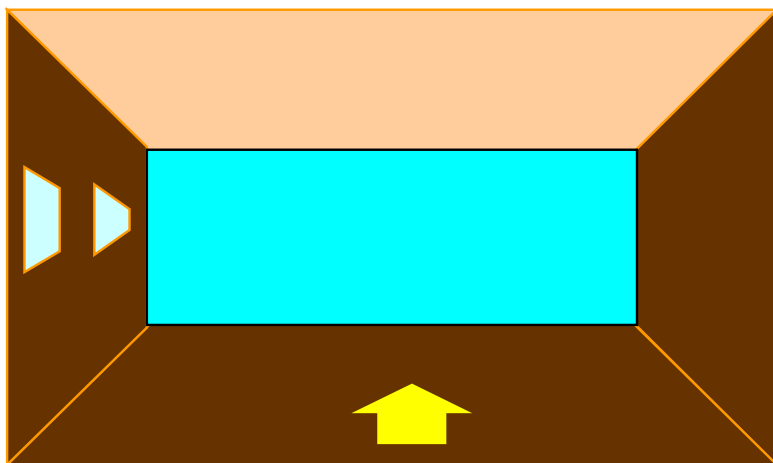


3. 店舗への思い

3-4. テラス席の位置づけ

ウッドデッキを2.7m張り出し、屋根を設けるテラスを設けることで、採光のGraduallyを演出する。

※秋田は、日照時間が全国最低。だからこそ、設ける。



■採光としては、北を閉じ、南に開く。店舗からはトンネルのなかから出口を見るような視覚効果にしたい。テラス席は、トンネル出口に立つ感覚である。

■店舗は、昼でも適度に「暗く」したい。見え「過ぎる」とImaginationを損ねる。

■テラス席は、アピールポイントのひとつである。風や強い雨の日でなければ、厳冬期以外は利用できるように開放したい。ブランケット(ひざ掛け)を用意する。

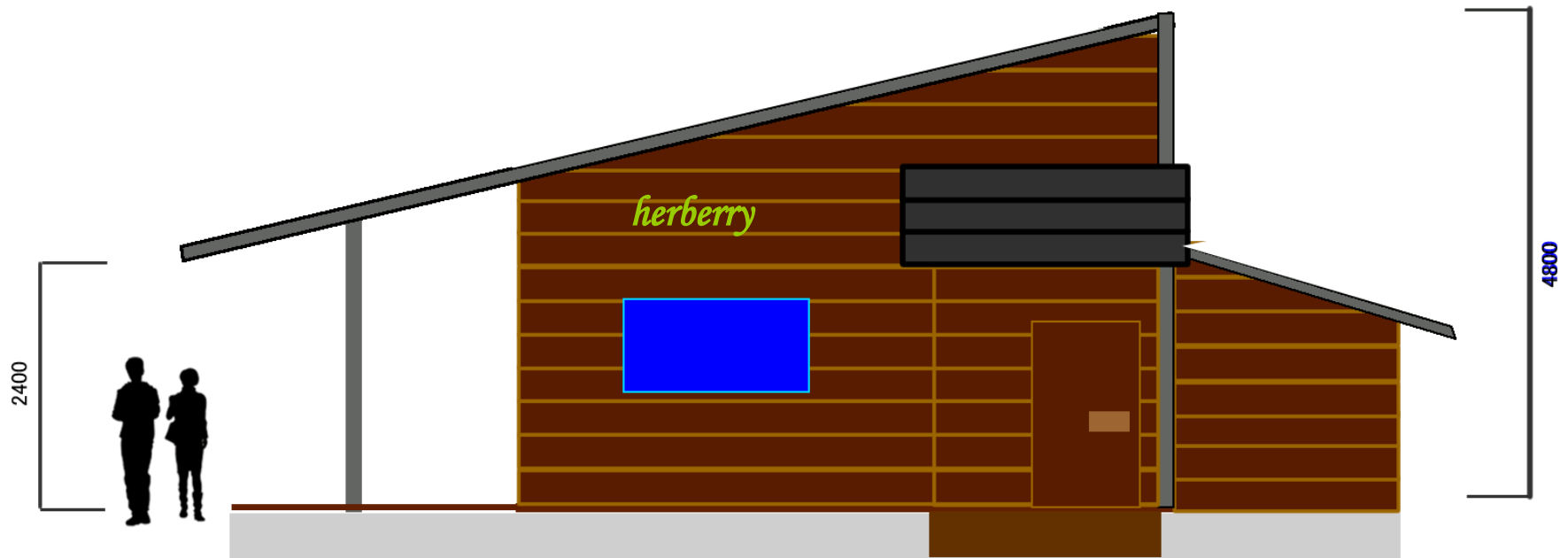
■店舗内は全館禁煙とし、喫煙場をテラス席隅に設ける。

■未使用時、テラス席のテーブル・椅子はカバーをかぶせて保管する。そのカバーや清掃具、ブランケットを入れる簡易な倉庫を設ける。

3. 店舗への思い

3-5. 店舗・テラスの天井高

天井高は、可能であれば北に向けて斜面化して、やや暗めの圧迫感から解放するよう考えたい。(コスト次第)

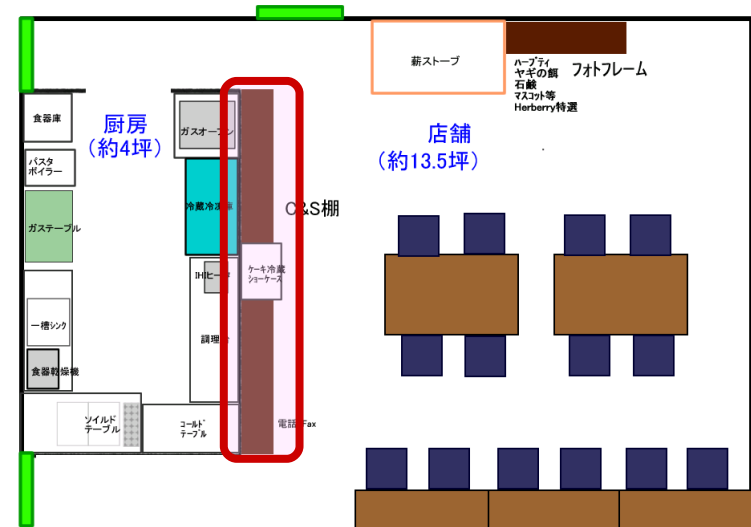
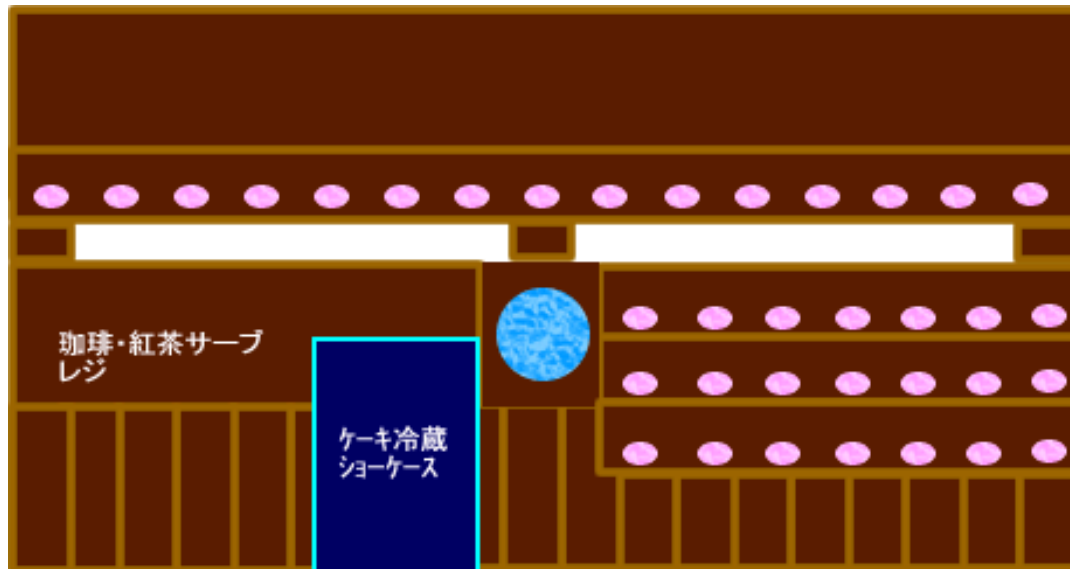


■ 予算オーバーになるならば断念するが、その場合の天井の梁をむきだしにするなど、解放感を出すための工夫を行いたい。(要ご相談)

3. 店舗への思い

3-6. C & S の陳列と利用

119客のデザイン違いのウェッジウッドC&Sのうち、季節に合わせて36客程度を陳列する。ゲストは好みのものを自由を選んで、喫茶を楽しむことができる。



■照明の工夫をしたい。

■厨房部から客席の様子をうかがえるスロットを設けたい

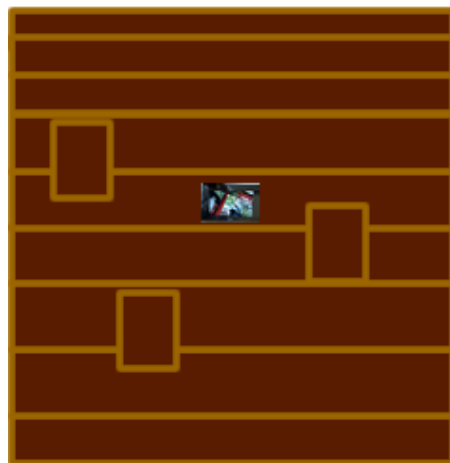
○

3. 店舗への思い

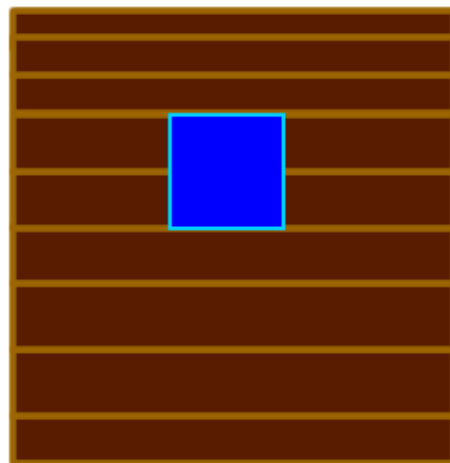
3-7. 本のコーナー

2,000冊程度の蔵書(文庫・単行本、写真集、絵本、画集等)から適宜、選別したものを陳列し、自由に閲覧できるようにする。

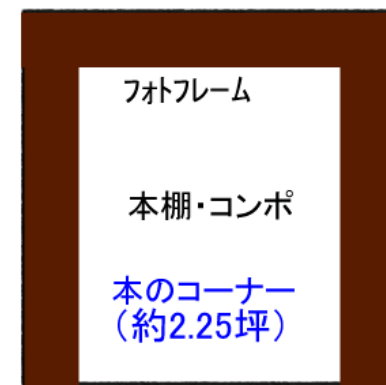
【向かって左面】



【正面】



【向かって右面】



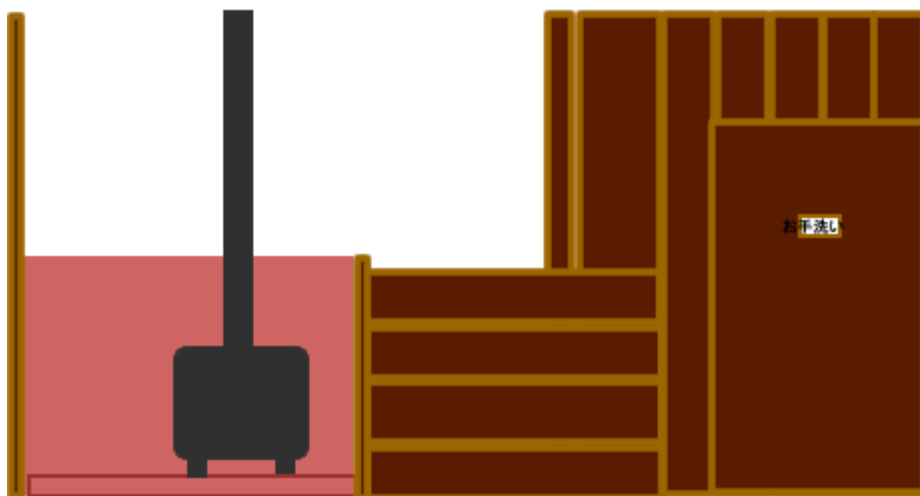
■本棚を一部スペースをデジタルフォトフレーム等によるギャラリー空間とし、江川正幸氏等の写真の展示・販売に結びつける。(要調整)

■本棚を一部スペースをオーナメント置き場とする。

3. 店舗への思い

3-8. 展示棚

農園での加工品（ハーブや山羊ミルク石鹸等）の展示場を設ける。



■ デジタルフォトフレーム等をここにも置く。

■ 観光パンフレットやI/Jターン候補者の関連情報等も置く。

3. 店舗への思い

3-9. その他の期待

■トイレは、車椅子利用を可能とする。

■近将来、来訪者に向けた離れを建てる考えもあるが、水回りの設備はしない方向であり、その場合のトイレは店舗のものを利用することになるため、外部へのドアを用意する。

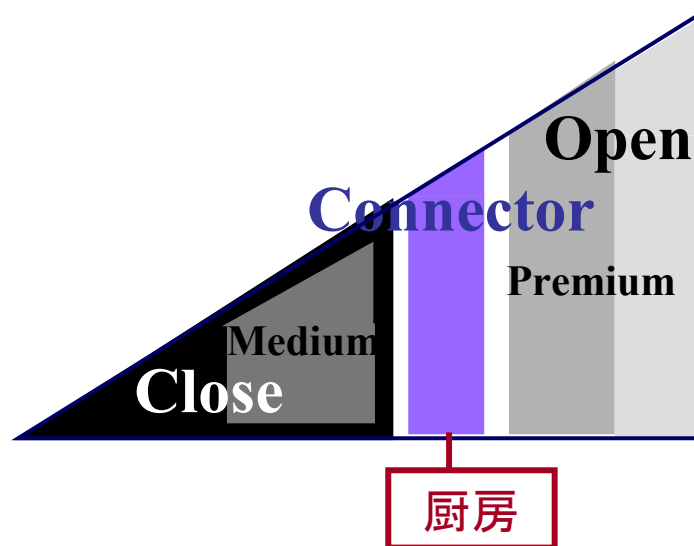
この離れ屋は、来客宿泊用であるとともに、Aターン候補者に向けて格安で開放するグループハウスの機能を有するものでもある。

■暖房要、冷房要。暖房は、薪ストーブとしたい。

4. 厨房への思い

4-1. わたしたちにとって厨房とはなにか

厨房は、わたしたちのフォースクォーターのテーマである「食」を具現化する空間であり、CloseとOpen空間のConnectorともなる中枢の場である。店舗の裏方ではない。



■店舗が、ゲストに快適な空間であること同様に、厨房はわたしたちにとって快適な自己発露空間でありたい。

4. 厨房への思い

4-2. 厨房の面積

厨房も自家加工を基本とした調理となり、また、チーズ造りなども兼ねるものとなるが、コンパクトな収容設計とする。

【厨房面積】

一般の飲食店で、店舗と厨房の面積は2:1。

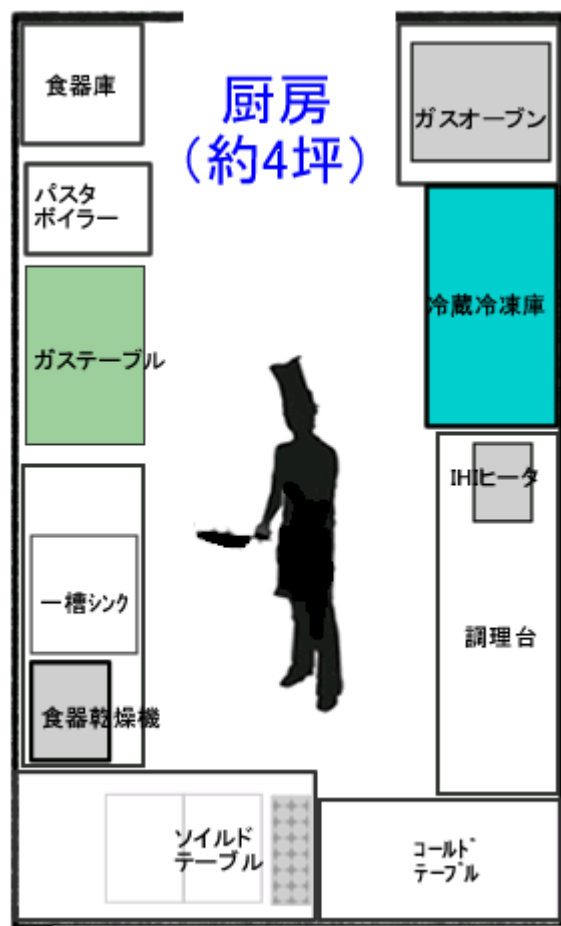
■わたしたちの店舗では、

書籍・陶器棚や動線スペース等を差し引いた店舗は、実質12坪であるが、コンパクトな収容設計とし3.75坪程度におさめたい。

4. 厨房への思い

4-3. レイアウト

レイアウトは、作業効率と衛生性を追求した機能的なものとし、今後、さらに検討していきたい。



■市販の厨房機器を配置できる標準的な採寸とする。

4. 厨房への思い

4-4. 厨房器材類リスト

業務用厨房器材については、高額であることから、中古品を中心に揃えるが、必要な器材のリストアップを今後詰めていくことにする。但し、予算感を定めるために、早期のタイミングで厨房機器業者との打合せ等も行う。



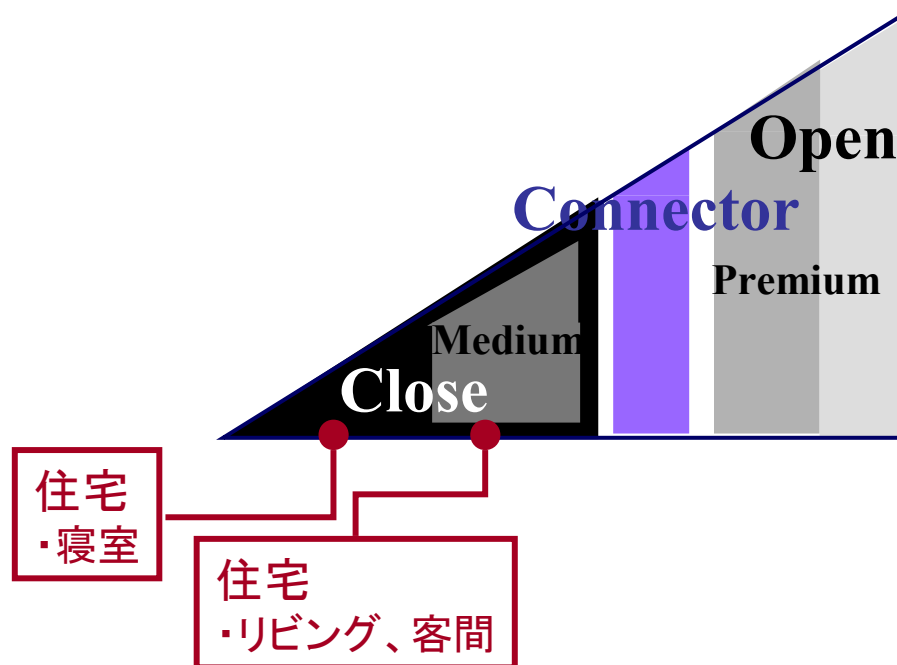
	機種名称	型番	メ-カ-	幅×奥行×高さ(mm)
1	手洗いシンク	L30DM	TOTO	410×320
2	一槽シンク	TX-1S-60	タニコー	600×600
3	パイプ棚	TX-P-150	タニコー	1500×300
4	パスタボイラー	MGU-046PE	マルゼン	450×620×800
5	作業台	TX-WT-75NB	タニコー	750×600×800
6	ガスオープン	TPO-3E13	リンナイ	600×703×874
7	テーブルレンジ	RSB-096SV	リンナイ	900×600×800
8	パイプ棚	TX-P-180	タニコー	1800×300
9	作業台	TX-WT-NB 特寸	タニコー	850×600×800
10	ガス炊飯器	RR-30S1	リンナイ	450×421×407.5
11	電子ジャー	THA-C60A	象印	460×380×320
12	炊飯台	TX-R-60T	タニコー	600×600×800
13	コールドテーブル	RT-120SNE-R	ホシザキ	1200×600×800
14	吊戸棚			
15	製氷機	IM-45M	ホシザキ	630×450×800
16	ソイルドテーブル			
17	製氷機	IM-45M	ホシザキ	630×450×800
18	冷凍冷蔵庫	RFC-120XT	ホシザキ	1200×650×1890
19	ケーキ冷蔵 ショーケース	OHGU-S-700F	大穂製作所	700×500×995
20	IHヒーター			
21	食品庫			
22	食器乾燥機			
23	ガス湯沸かし器			
24	チーズパッド等			
25	換気扇			



5. 住居への思い

5-1. わたしたちにとって住居とはなにか

リビングや洗面所、寝室、収納スペースなどの基本的な機能があり、羽を伸ばせるシンプルな空間が良い。ただ、生活スタイルの変化に合わられる余白性が欲しい。

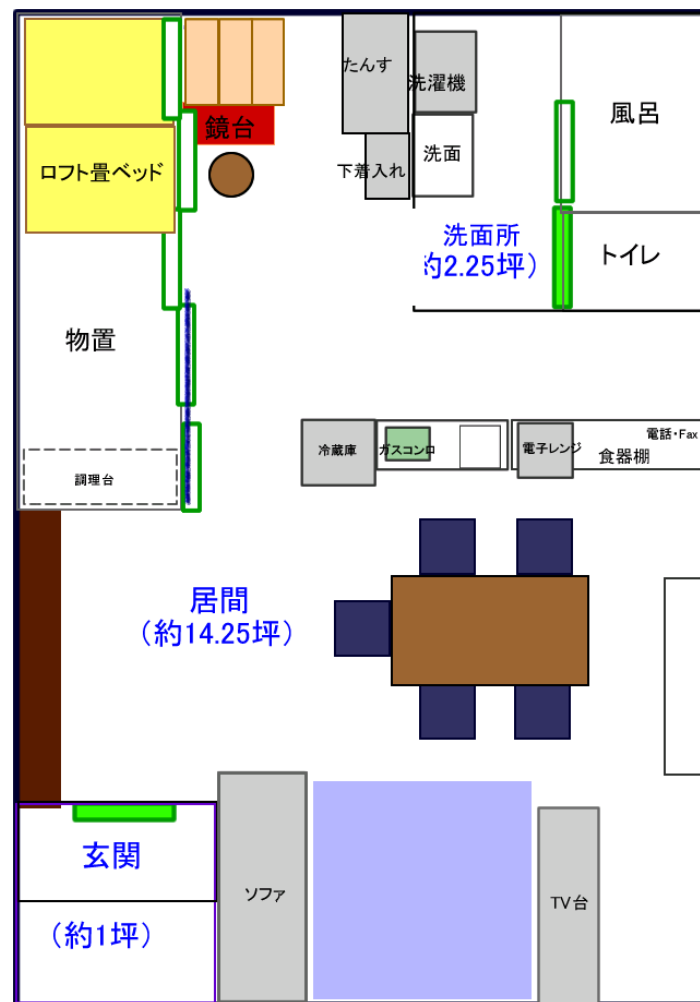


■店舗と住居は、通常時が分離しているが、スライド式本棚で区切ることとし、ひとつながりにすることも可能とする。

5. 住居への思い

5-2. レイアウト

ワンルーム型で、リビングやキッチン等を97センチ高の棚等で、ゆるやかに機能分離する。寝室は、ロフトの畳敷きとしてカーテンで仕切る。

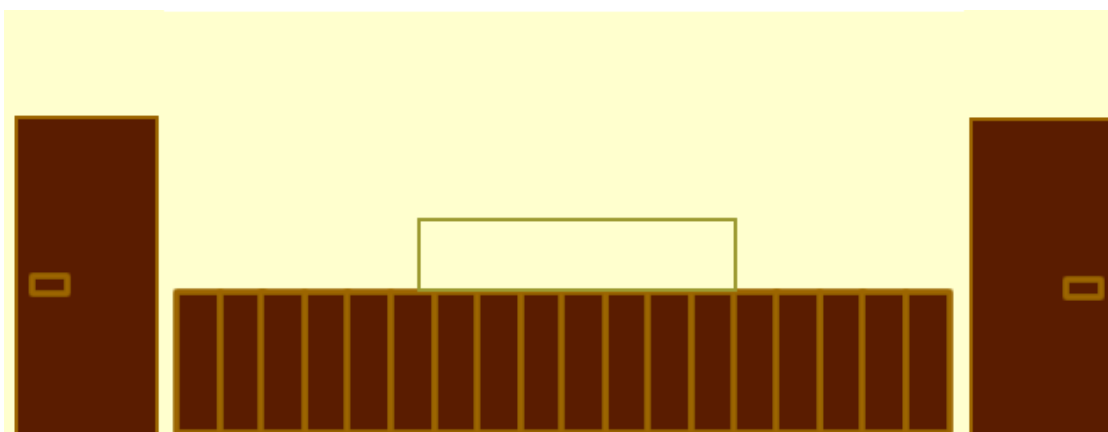


<物置上に配備するロフトの寝所>

5. 住居への思い

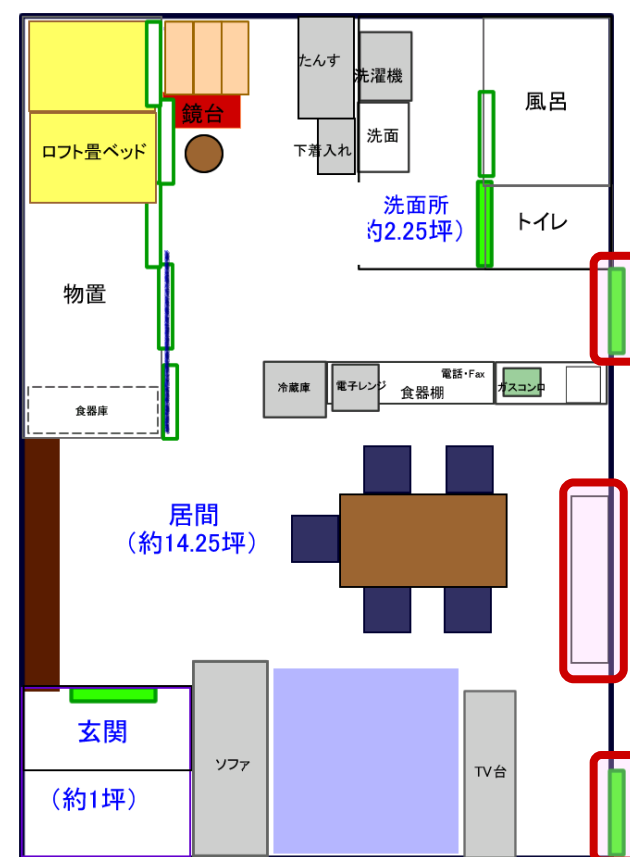
5-3. 店舗部との連続性

店舗と住宅は、南北の2つのドアで行き来できるとともに、厨房部との壁には可動式（上下に開閉）の仕切り板を設ける。



■実態として、通常の自宅用調理も厨房で行う。

■住居のキッチン部は、訪問客などが居て、かつ店舗の営業や準備で厨房を利用しているときだけ使われる。つまり、利用頻度は極めて低い。



5. 住居への思い

5-4. 期待する要件

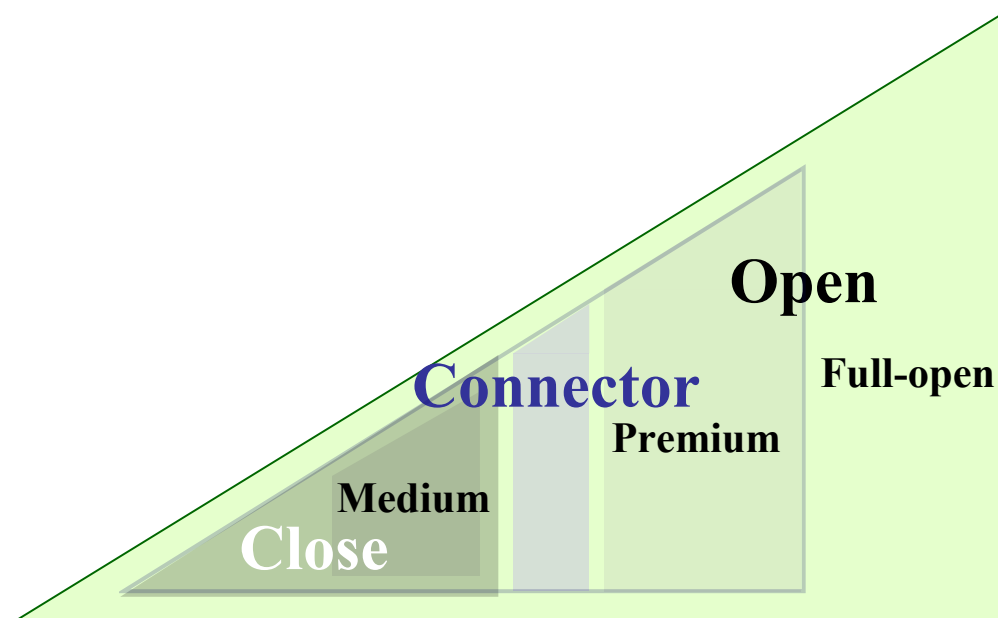
- すべて洋間(フローリング)が良い。
- システムバスやシステムキッチンはいらない。シンプルなもの+棚があれば、それで良い。
- キッチンは、最低限の簡易のものでよい。水道1本、ガス栓不要。
- 玄関、風呂、洗面所などは団地型の小さなものでよい。
- 来客があつて宿泊が出た場合は、洋間に畳を敷いて、臨時の宿泊スペースとする。
- 天井高は、2.4^m程度で通常のもので良い。
- 暖房要、冷房不要。暖房方式については、要ご相談。
- 老後、店を閉めた後はキッチン部をとりはらい、旧店舗部と住宅部は機能的にも一体化される。
- 神棚、仏壇などは要ご相談。



6. 外観

6-1. 建物と景観との親和性

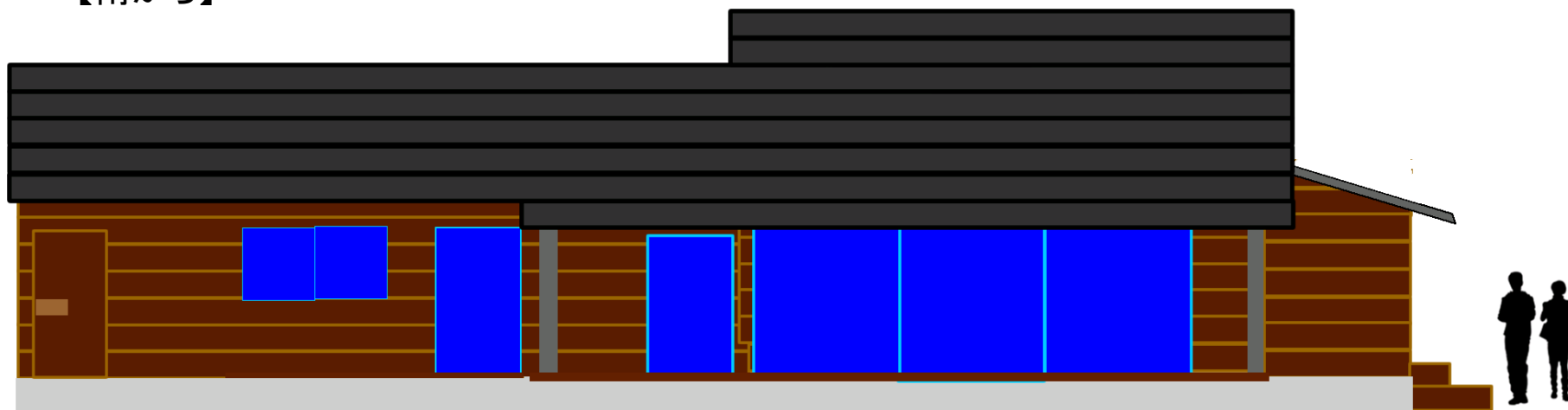
建物はその環境の一部である。それ自体が威容を誇るようにそびえる必要はまったくない。むしろ、周辺の景観に溶け込んで、目立たないくらいが良い。
全体のイメージは、繊維にたとえるなら、最先端の合成レザーではなく、洗いざらしの麻。



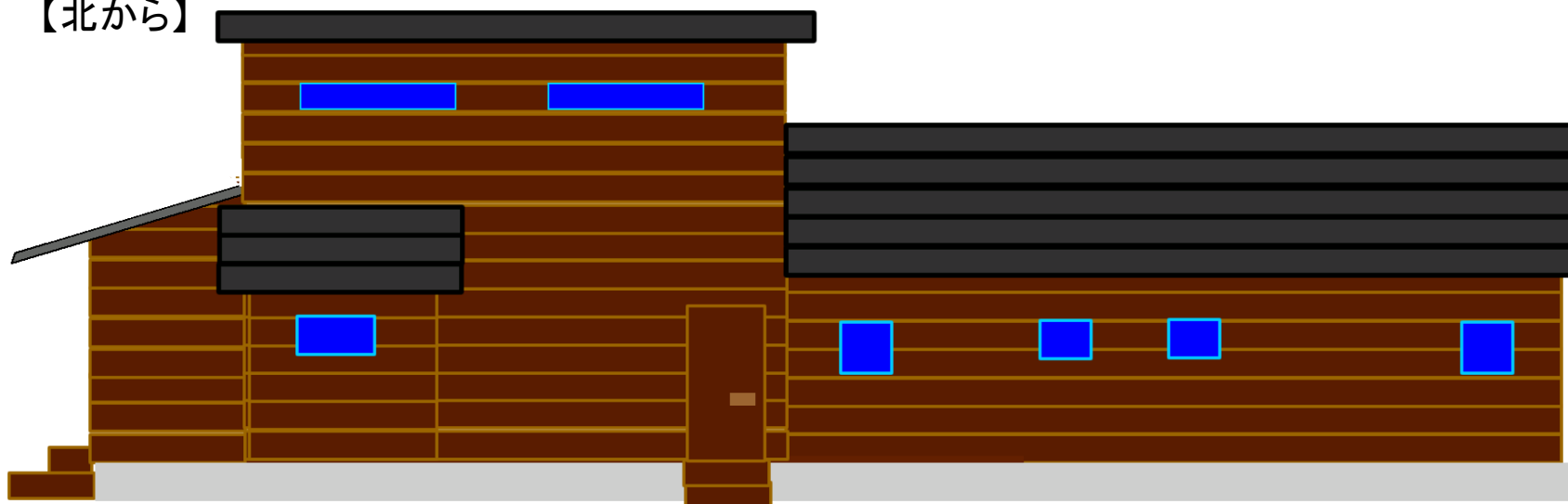
6. 外観

6-2. イメージ

【南から】



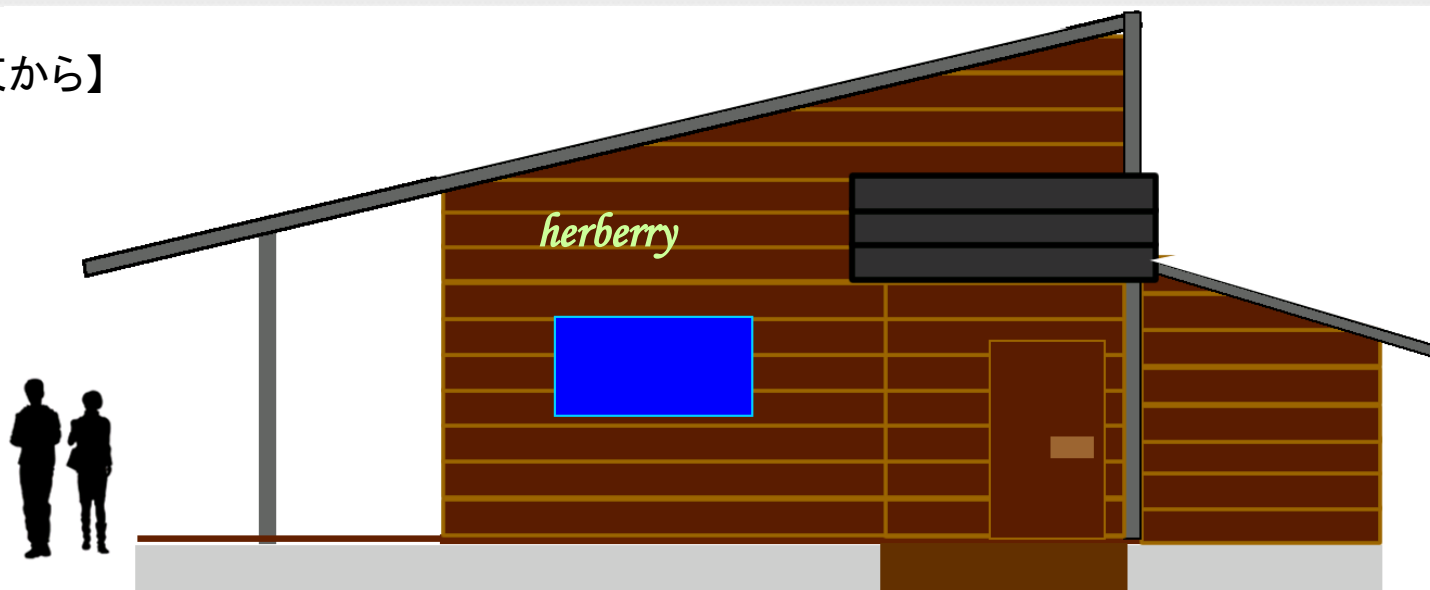
【北から】



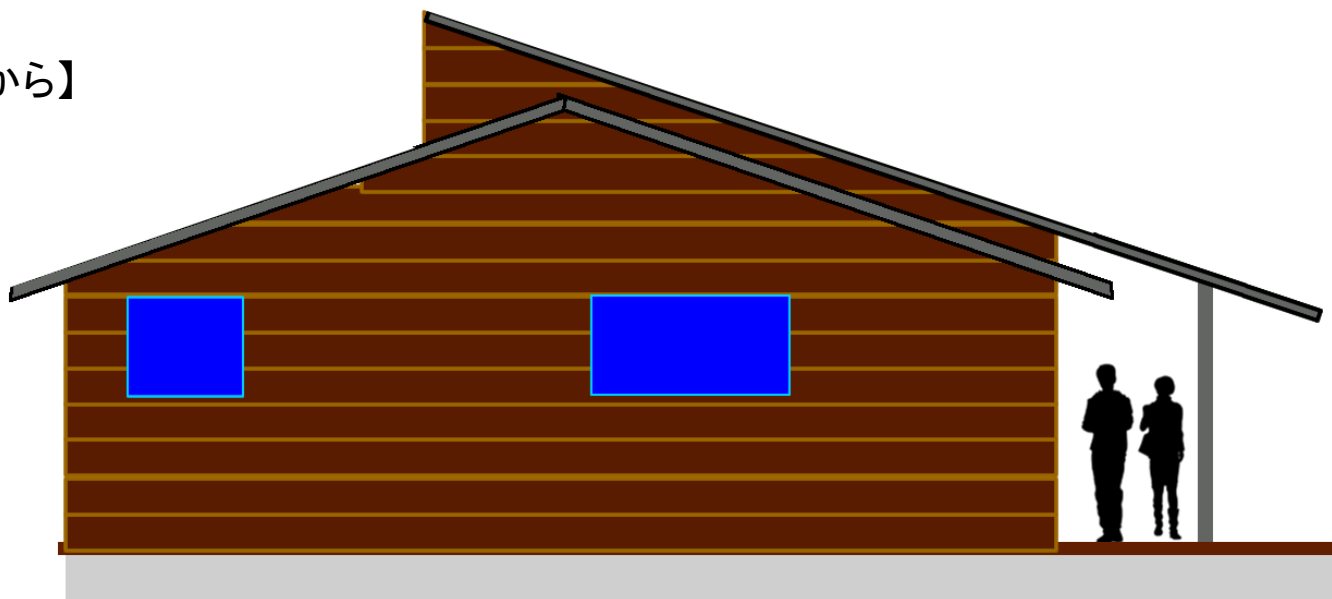
6. 外観

6-2. イメージ

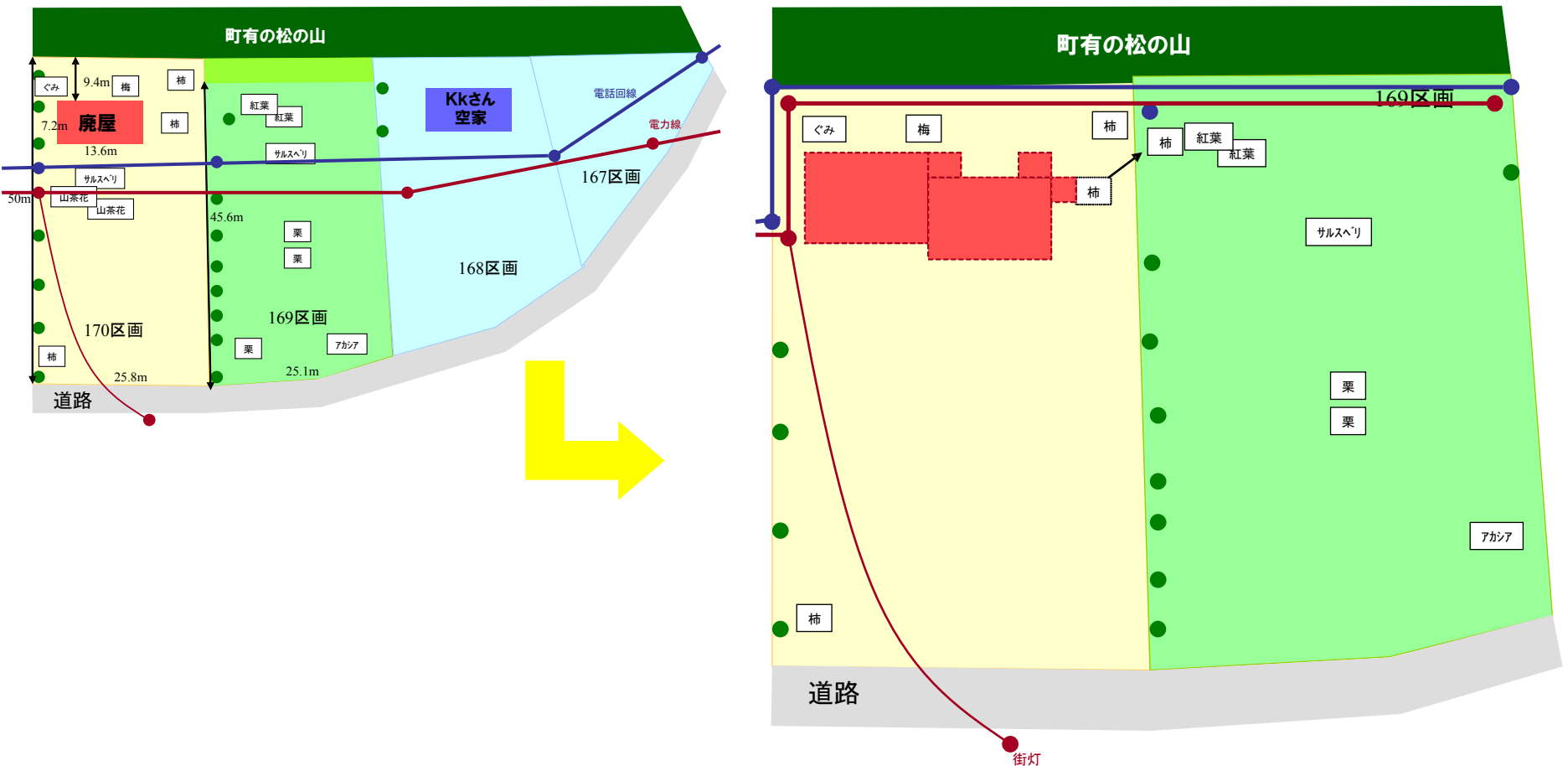
【東から】



【西から】



基本的には、170区画の廃屋跡に建設する。
一部の果樹の移転、及び電話・電力ケーブルルートの支障移転が必要。



- 井戸の再利用
- 太陽熱利用
- 雨水利用

- 本検討は、機能からのみ検討。構造は???
- 住居の暖房のあり方(仮住まいで購入するものを活かしたい)

- 焼却炉の帰省有無
- 合併浄化槽の容量
- 住居側風除室の要否

- 今後のスケジュール
- 大枠で予算の範囲に収めるための改善方針