

# 食す

## 一 都市生活者のための食育施設一

### Keywords

飽食時代 都市型生活 中食  
食品ロス フードシステム 擬似体験



AK16099 馬郡 彩

### 1. はじめに

ファストフードやコンビニエンスストアで売られているような中食、それに対して、有機栽培・bioのように厳しい基準が設けられている食もある。食においては、誰とどこで食べるかについても多くの選択肢がある。これらの何を選択するかは人それぞれの価値観であるが、現代の食生活が正解ではないように思う。都市生活者のための解を考えることを建築を通して考査する。

#### 1.1 研究背景

飽食時代になり、日常的な食べるものへのゆとりが生まれ、扱いが粗末になっている中で、SDGsの考えが求められ、食品ロスの排出量が問題視されている。一方、食事の簡易化・効率化が求められ、中食への依存が高くなり、食品添加物の影響やミネラル不足が指摘されている。

##### (1) 新型栄養失調

コンビニ弁当やファミレスの食事、レトルト食品、冷凍食品の栄養成分を検査すると、太るほどのカロリーだが、ミネラル成分の量が驚くほど少ないことが指摘されている。その理由は、加工食品の原料に、ミネラルが溶け出した水煮食品がたくさん使われること、加工食品に添加物のリン酸塩が多用され、ミネラルの吸収を阻害していることなどが挙げられる。<sup>1)</sup>

##### (2) スローフード運動

スローフードとは、おいしく健康的で、環境に負荷を与えず、生産者が正当に評価される食文化と、食の生物多様性を守っていく社会運動である。郷土に根付いた農産物や文化を失うことを始め、ファストライフ・ファストフードの台頭、食への関心の薄れを憂い、1989年にイタリアで始まる。<sup>2)</sup>

##### (3) 食品ロス

日本では、年間2,759万トンの食品廃棄物等が出されている。このうち、まだ食べられるのに廃棄される食品、いわゆる「食品ロス」は643万トンある。これは、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食糧援助量(平成29年で年間約380万トン)の1.7倍に相当する。また、食品ロスを国民一人当たりで換算すると「お茶碗約1杯分(約139g)の食べもの」が毎日捨てられていることになる。大

切な資源の有効活用や環境負荷への配慮から、食品ロスを減らすことが必要である。<sup>3)</sup> (グラフ1, 2参照)

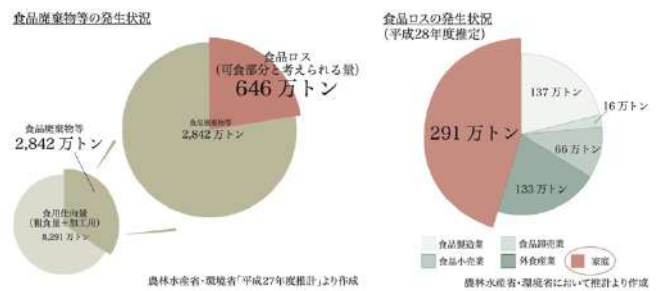


図1 食品廃棄物等の発生状況

図2 食品の発生状況 (平成28年度推定)

### 1.2 研究目的

新型栄養失調を回避するため、食品ロスを減らすために、スローフードな生活を推進したい。しかし、現代の都市生活では多くの人に安定して食を届けるために、分業化され、経路が分かりにくく、どのようなモノを口にしているのか認識しにくい。そこで、現代の生活を改善するためには、まず個人の食リテラシーをあげる必要があると考え、そのために求められる建築空間を構想する。

## 2. 対象敷地

### 2.1 敷地概要

対象地区は東京都中央区の築地市場跡地の一画とする。大正12年に「中央卸売市場法」が公布され、物価安定が図られた。その後、昭和10年に東京市中央卸売市場(築地市場)が開場した。<sup>3)</sup>2018年、豊洲市場にその機能が移転され、現在は更地になり、東京オリンピックの際はバスの発着所となる。現在、計画敷地近くの住宅街には高層マンションが建設されている。



写真1 対岸から計画敷地と築地市場



写真2 勝どき橋から計画敷地越しの



図3 敷地とその周辺地図

## 2.2 築地中央卸売市場跡地の再開発

東京都は「築地まちづくりの大きな視点」(2018年5月)を踏まえ、都として築地再開発の将来像や分野別方針、段階的整備の進め方などを示した「築地まちづくり方針」(2019年3月)を発表した。この方針では、築地のポテンシャルを生かし、魅力と付加価値を高め、東京の持続的成長につなげていくことを目的として、4つのゾーン(ゲートゾーン・交流促進ゾーン・おもてなしゾーン・水辺の顔づくりゾーン)に敷地を分割し、段階的に整備していく。また、各ゾーンの計画については、民間事業者からの提案を受けながら具体化していく構想を示している。都市基盤整備は地下鉄・舟運を計画しており、インフラ機能の向上も見込める。

## 3. 設計提案

### 3.1 設計主旨

訪れやすく、食の安定供給に尽力した築地にミュージアムを計画する。地下鉄や船でのアクセスを引き込むことで、より多くの都市生活者に食の知識が広がることを目指す。

### 3.2 プログラム

#### (1) ミュージアム(11,330m<sup>2</sup>)

食品の物流や加工・保存技術、和食文化について、フードシステムの生産から消費までの流れを追体験しながら展示を見ていく博物館。食材になったつもりで巡ることで食べられることの大切さを再確認し、食べ物への関心を高める。

#### (2) 船着場(678m<sup>2</sup>)・待合室(135m<sup>2</sup>)

浅草やお台場、葛西臨海公園を行き来する水上バスの発着所を計画する。東京へ訪れた観光客が立ち寄ることを想定する。

#### (3) 料理教室(1,500m<sup>2</sup>)

近隣に住む人が定期的に通うことや観光に訪れた外国人が利用することを想定して、自身のレパトリーを増やし、食を通じた友達・家族とのコミュニケーションが豊かになることを期待する。場外へ買い出しに出かけることも想定し、食材の目利きや地元コミュニティの広がり促す。

#### (4) コンポスト加工室(900m<sup>2</sup>)

食品廃棄物の再利用・加工を行う。場外エリアと市場跡地の食品廃棄物を回収し、コンポスト化し、敷地内の畑での利用や外部での利用する。

## 4. 設計手法

### 4.1 ボリューム計画

周囲のスケール感に合うように最高高さを30mと制限し、敷地内にある波除神社からの景観を損ねないように高さを抑える。面が大きいのが、周辺に圧迫感を与えないように敷地境界線から大きくセットバックさせる。

### 4.2 動線計画・配置計画

場外エリア・晴海通り・隅田川・新開発地からの歩行者の動線を計画を行い、建物中心まで引き込む動線を引く。その中心をミュージアムの起点とし、上階から螺旋状に降りていくように展示を見て回れるように配置する。それを囲うように他の機能を配置する。

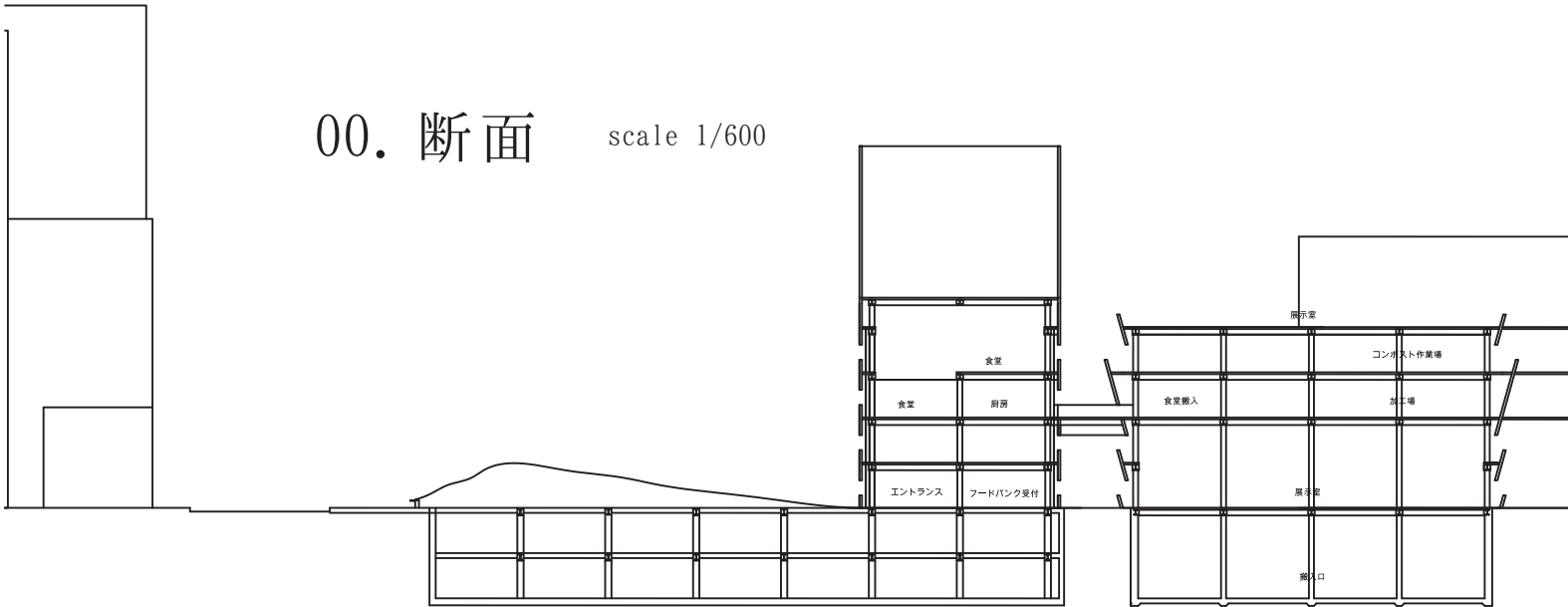
## 5. 終わりに

食を見直すことで、都市生活者の食の改善が促されることや日本の価値のある食品・食材や食文化が残されていくことを期待する。日本の食の安定を担った築地市場が存在した土地から、これからは食を大切にすることを発信していきたい。

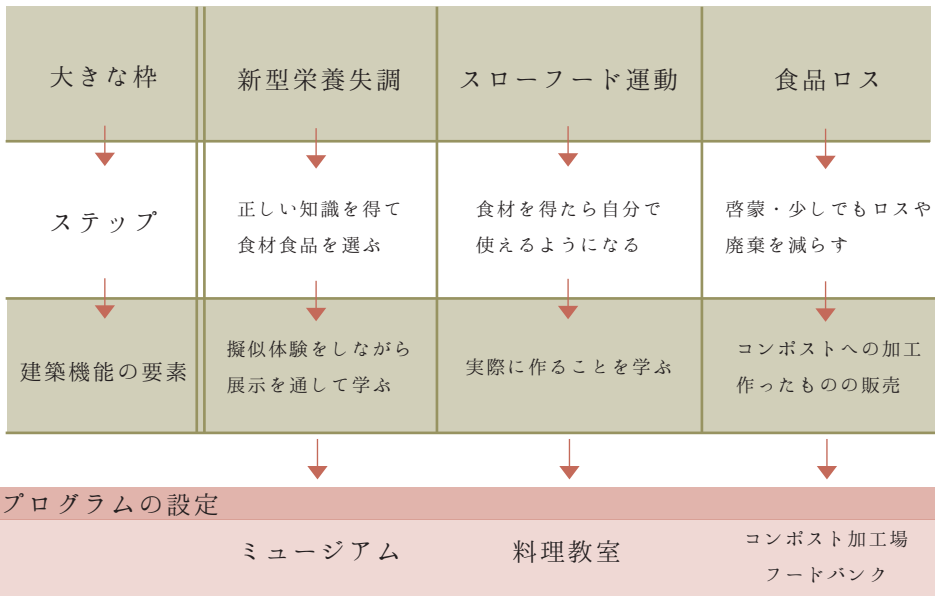
### 参考文献

- 1) 中戸川貢の食育セミナー通信講座  
第1回「現代の食事はミネラル不足-新型栄養失調」
- 2) スローフードニッポンHP<https://www.slowfood-nippon.jp/aboutus>
- 3) 平成30年度 食育白書第2部5章4節 農林水産省
- 4) 東京都二十三区清掃一部事務組合HP <https://www.union.tokyo23-seisou.lg.jp/shiro/saishu.html>
- 5) 築地市場 福地享子/築地魚市場銀鱗会 2018
- 6) 築地まちづくり方針 東京都 平成31(2019)年3月
- 7) 木の实とハンバーガー 原田信男 1995
- 8) スローシティ世界の均質化と闘うイタリアの小さな町 島村菜津 2013
- 9) 食がデザインする都市空間 小野芳朗/岩本馨 2019

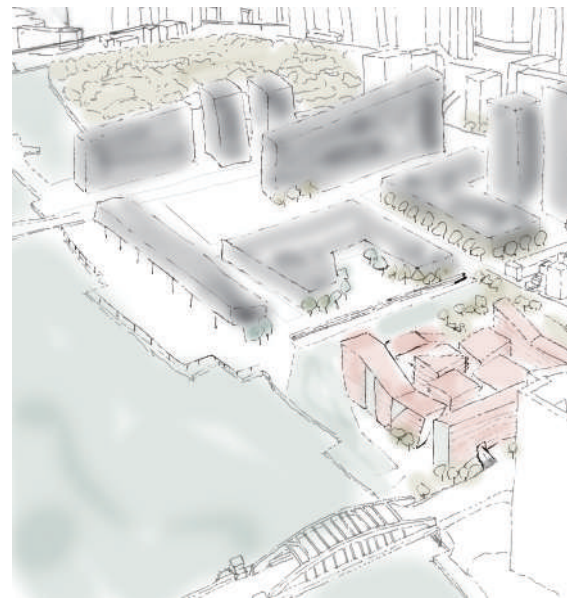
# 00. 断面 scale 1/600



## 01. 問題定義とプログラム

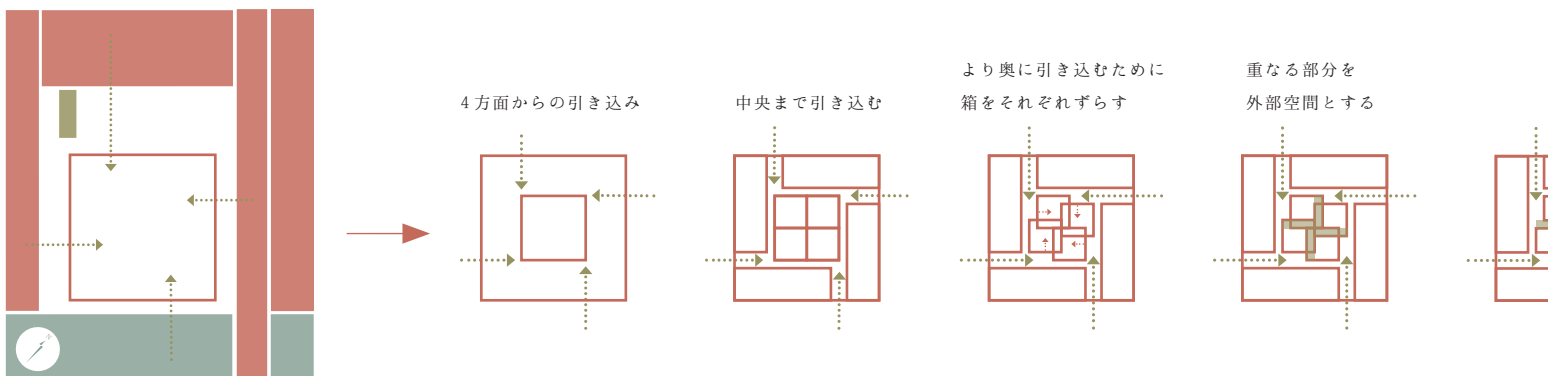


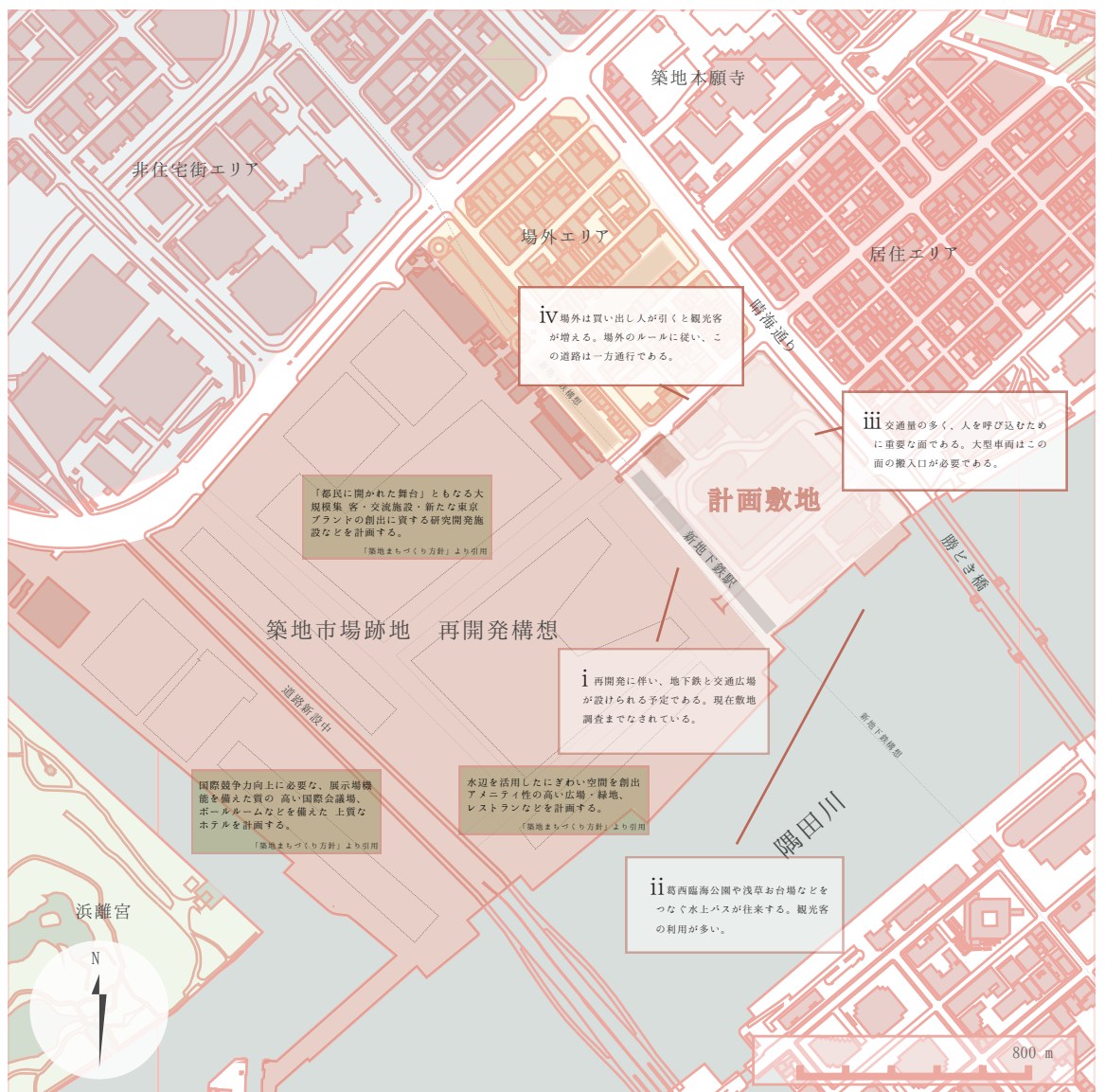
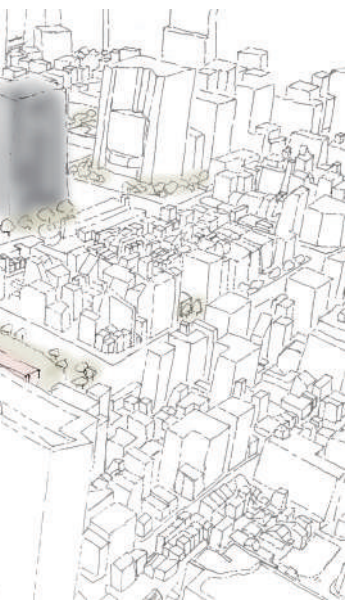
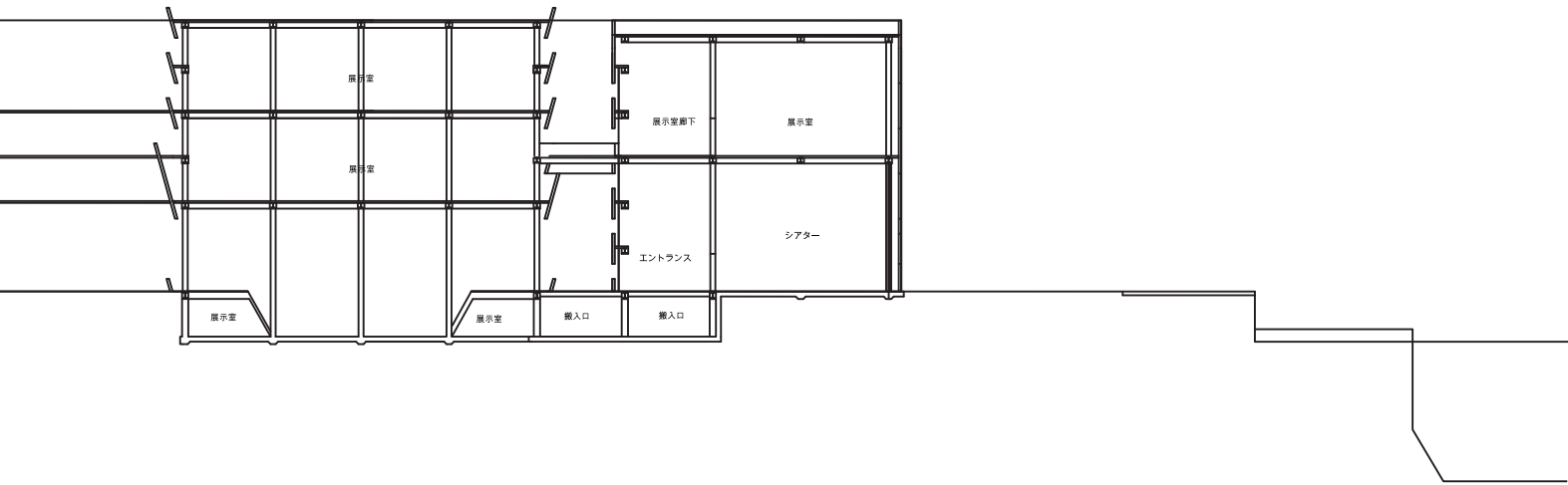
## 02. 敷地



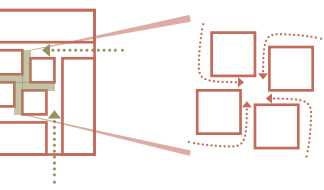
築地跡地 全体イメージパース

## 03. デザイン





それにより中央へ動線を作る  
ここがミュージアムの入り口につながる



敷地分析