

▼ 私たちにとってのG.L.

私たちはグラウンドレベルという言葉から物事の原点や基礎、基準を連想した。なぜなら、グラウンドレベルは建築物を建築する際の様々な作業の基準となる目印であるためである。

ところで、人の体は100%食事によって得たものを素として活動している。運動をすることも、学ぶことも、仕事をする 것도食事によってできている。したがって、食事こそが人間のグラウンドレベルと言えるのではないだろうか。

そこで、人間の基盤となる食事について正面から向き合うことのできる“生涯のグラウンドレベル”となるような施設を提案する。この施設で人それぞれのグラウンドレベルを見つけていただきたい。

メゾン・イロドリ

▼ 背景

現在、わが国では食事について様々な社会問題が勃発している。食料自給率の低下、野菜不足、朝食を食べない人の増加などが例として挙げられる。

その中でも私たちは8つの“コ食”に着目した。コ食とは、孤食・個食・固食・粉食・小食・濃食・子食・戸食のことである。これらは生活環境や食生活などのライフスタイルが昔とは大きく変化し、家族がそろうことがなくなった日本に現れた食事形態である。

健康的な生活を送るためには食事で栄養を摂取するだけでなく、誰かと一緒に食事を楽しむことが必要である。誰かと食卓を囲むことで、生活習慣病や偏食防止にもつながるのではないだろうか。また、お箸の持ち方などの正しい食事のマナーも身に付けられるであろう。

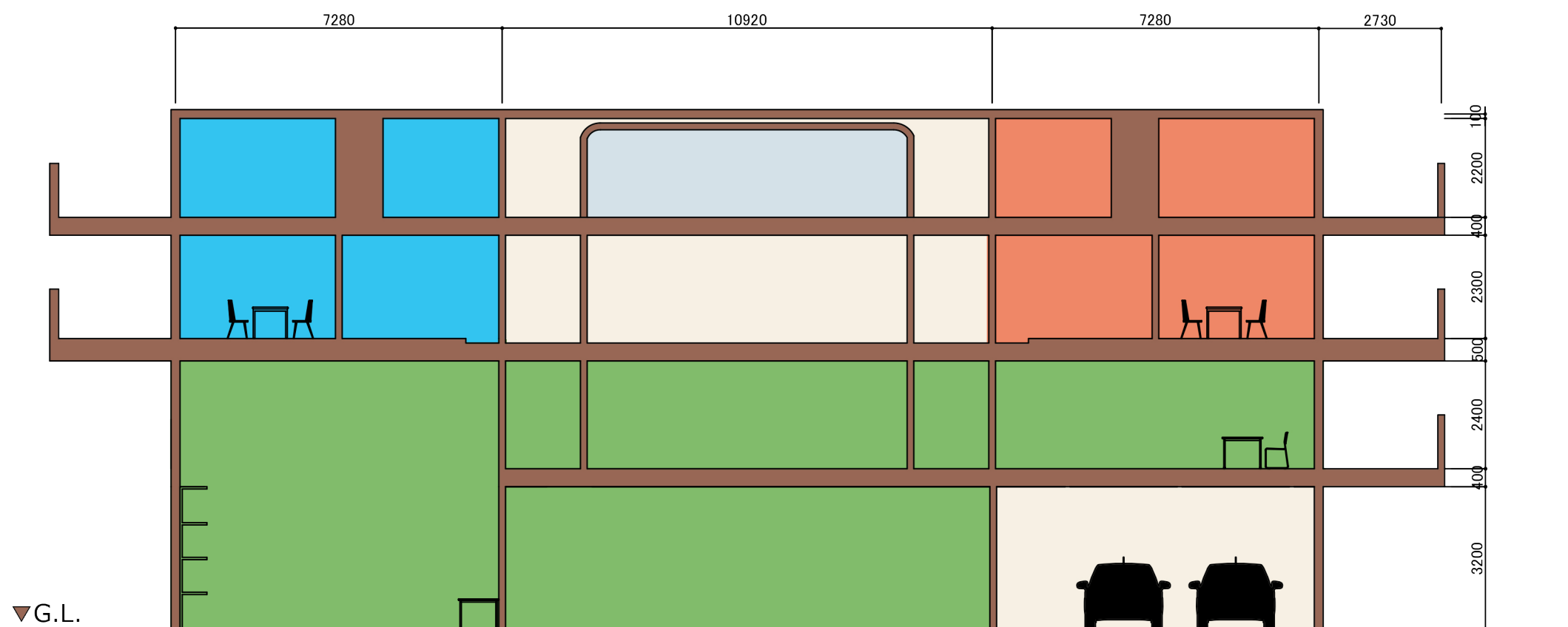
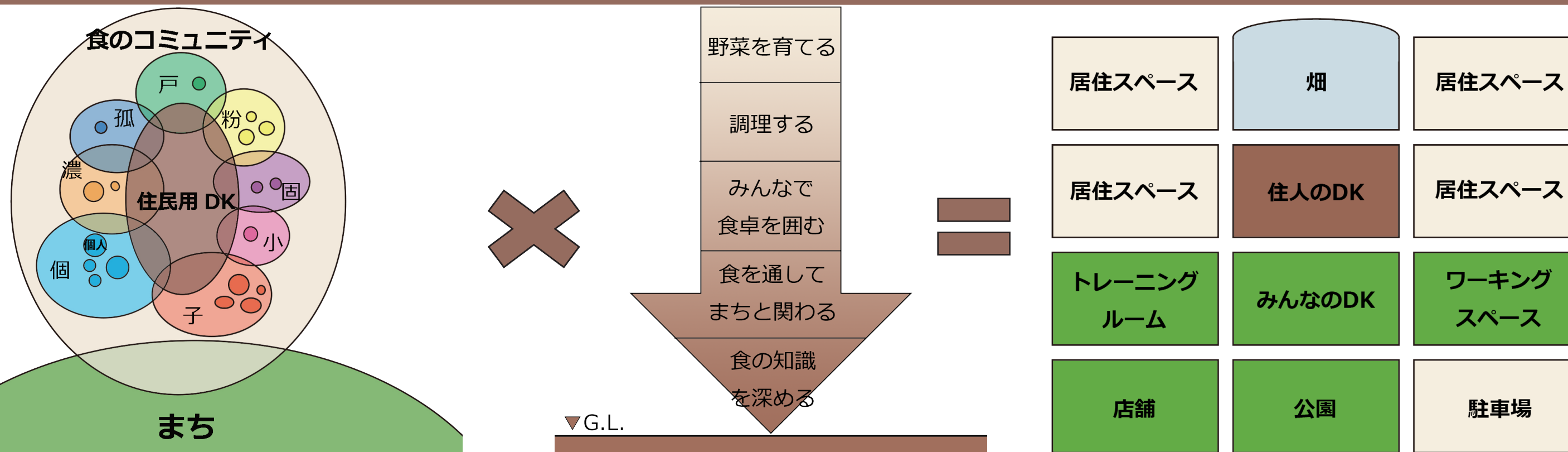
▼ 提案

そこで私たちが提案するのは、メゾン・イロドリである。この建物では8つの“コ食”それぞれの問題を抱えた家族が集い、共同生活を行っている。4階で野菜を育て、3階の共同ダイニングキッチンで調理し、食事をする事ができる。家族は共同のダイニングキッチンである“住人用DK”を通じてコミュニティを形成している。それぞれの家の玄関を“住人用DK”を取り囲むように配置することで、“住人用DK”に立ち入りやすいように工夫した。

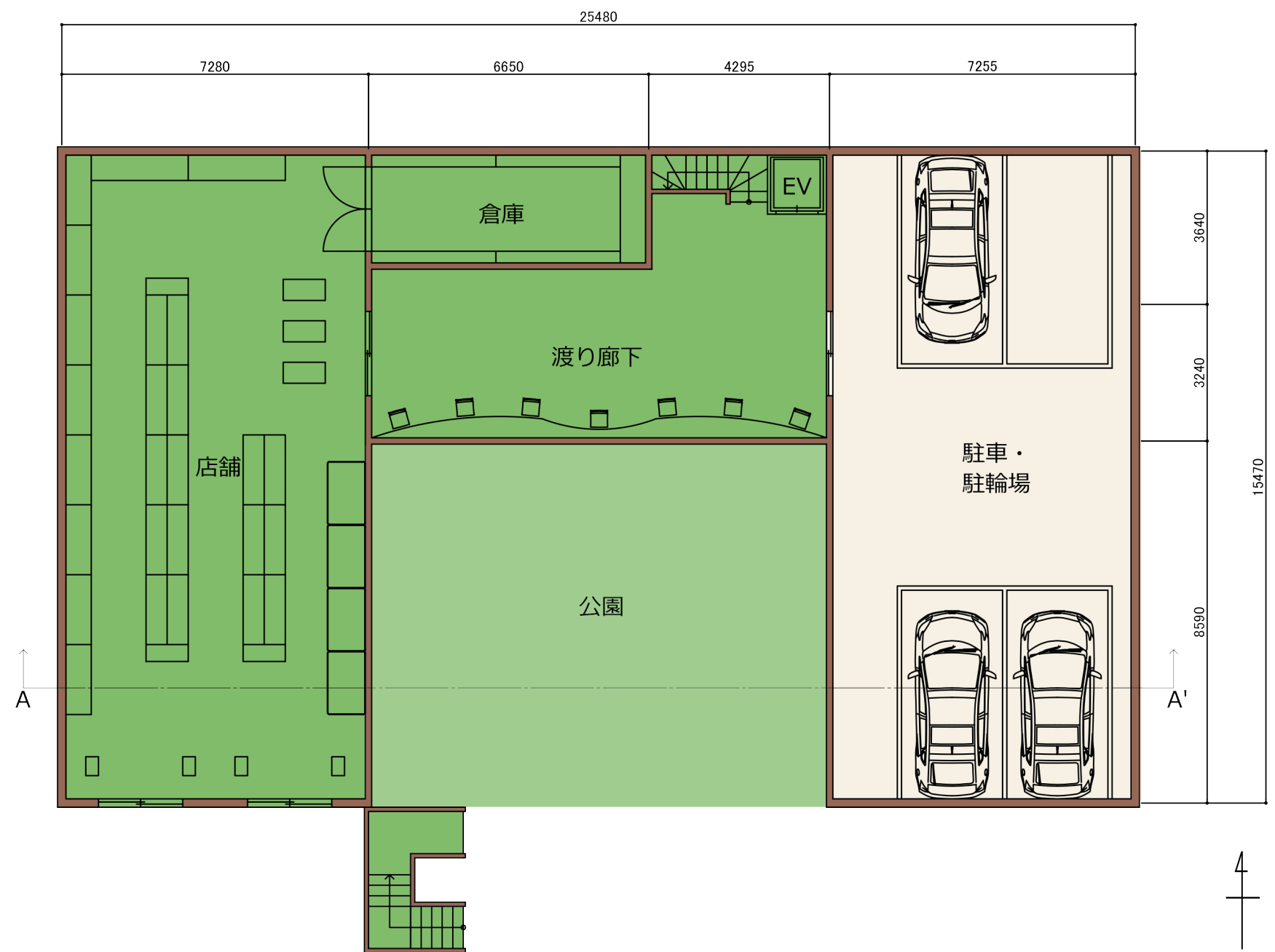
また、1・2階は周辺地域の人々も使うことのできる施設を設置し、まちの人々と住民の交流を図る。住人が作った野菜を使った料理が楽しめる店舗や、地域の人々も使うことのできるダイニングキッチン、食の知識を深められる会議室も用意した。

この建物が人々の生活のG.L.となり、そして彼らの生活をイロドリ場となってほしい。

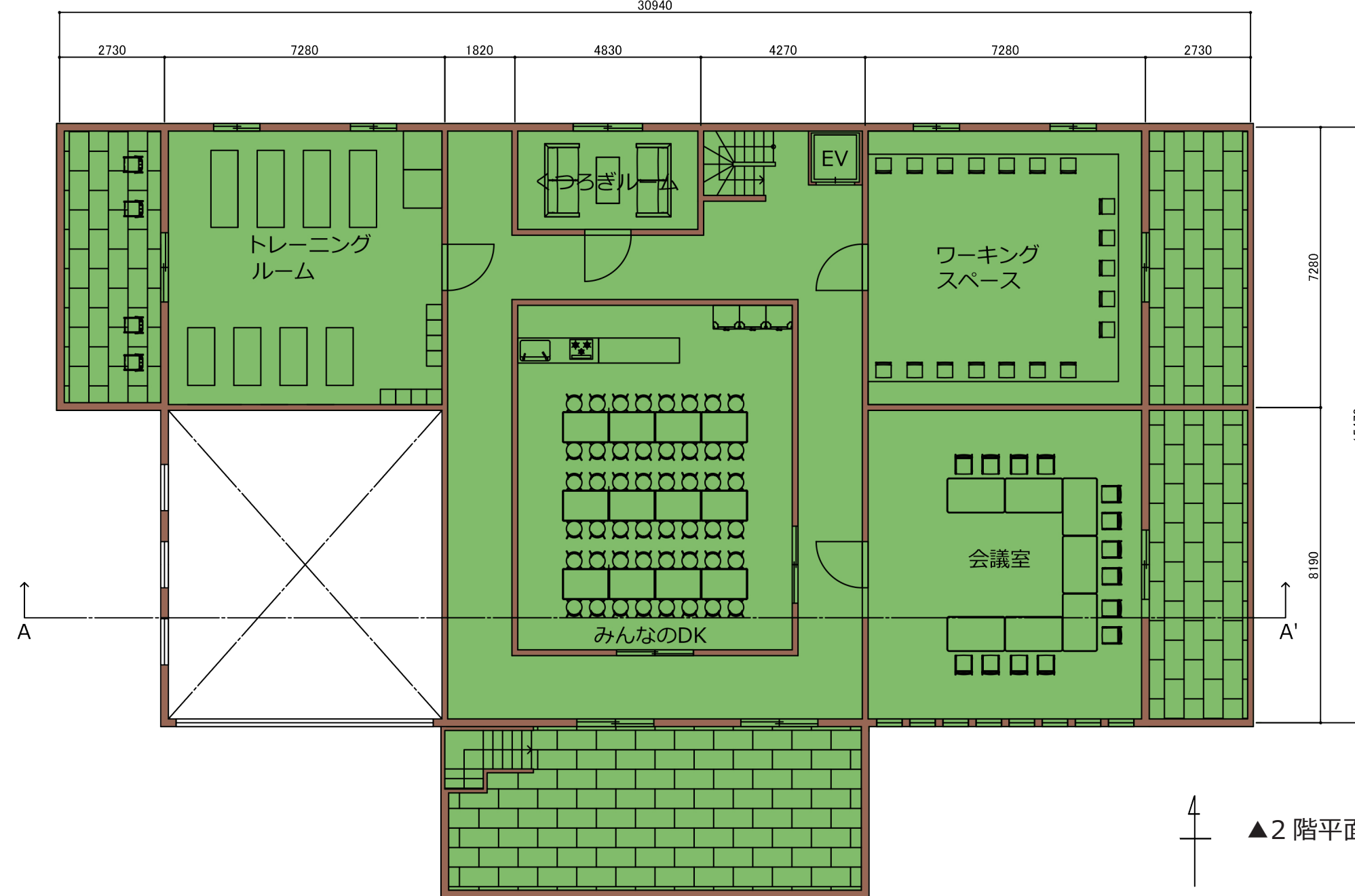
▼ ダイアグラム



▲A-A' 断面図



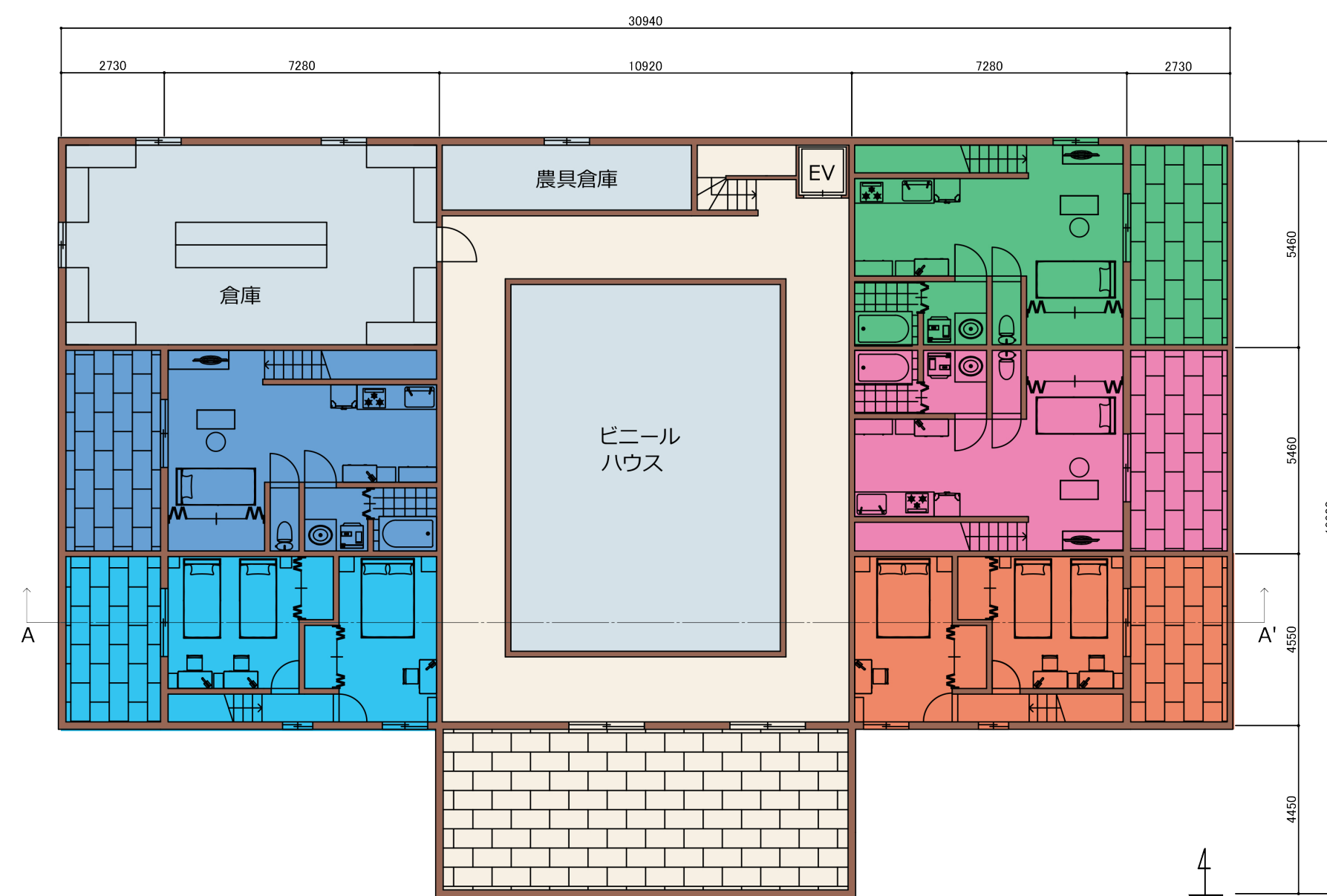
▲1階平面図



▲2階平面図



▲3階平面図



▲4階平面図