

SD

0002

Space Design

スペースデザイン ISSN 0563-0991
第425号2000年2月1日発行(毎月1回1日発行)
昭和40年2月5日第三種郵便物認可

特集

コミュニケーション・キッチン

Kitchen for Communication

建築家の12事例／キッチンのスグレモノ／収納の極意

国内・海外メーカーの動向／世界のキッチン

業務用キッチンSDセレクション

GS Revolution:ガソリンスタンド再生計画 volume 2

GS Revolution: Gas Station Revival Project, volume 2

SS業界の基礎知識

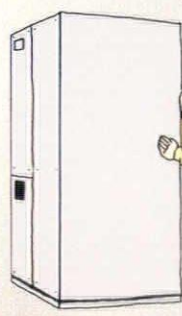
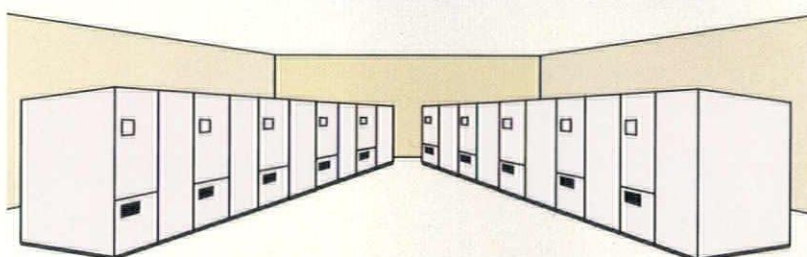
ガソリンスタンド解剖図鑑

ガソリンスタンド・サンプリング・中心市街地の場合・東京都世田谷区原

第一回再生計画

ビル空調機リニューアル 合理化委員会の評決です。

スーパーアロエースの ロッカー設置



YAZAKIの吸収冷温水機スーパーアロエースは、コンパクトなユニット設置タイプです。場所を取らず、ロッカーのように整然と並べて設置できます。エレベーターや階段から容易に搬入でき、工期の大幅な短縮が可能。ビル空調機のリニューアルに最適です。

ユニット形冷温水機のパイオニア

ロッカー設置に最適な スーパーアロエース

矢崎総業株式会社

空調機器事業部：〒435-8575 静岡県浜松市子安町1370 TEL053(461)5112

仙台支社 022(284)9115 東京支社 03(3298)3140 名古屋支社 052(833)8415 北陸支社 0764(41)6516
 大阪支社 06(6458)4825 中国支社 082(923)2115 四国支社 087(833)3336 九州支社 092(411)4835

20歳過ぎたら 健診を。 人間の話では ありません。



働きざかりのビルを診断、中から元気にする。関電工でリニューアル。
コンピューターや通信機器など、加速する技術の進歩に追われて息切れしているのは、私たち人間だけではありません。あなたが働いているそのビルも、電気配線など様々な設備の面で、中から疲れやすくなっています。だから、関電工でリニューアルを。ビルの内部を診断した上で、設計、施工してビル内環境をリフレッシュします。関電工はビルの設備に関するプロフェッショナル。新しいビルの電気設備から、今あるビルのメンテナンスまで、最高の技術力でお応えします。ビルをきちんと長生きさせるために、ビルのドクター関電工にお任せください。

ビルの誕生からリニューアルまで
総合設備の

関電工

本社 〒108-8533 東京都港区芝浦4丁目8番33号

National/Panasonic

AV&C FTAP S

AUDIO
音響システム

VISUAL
映像システム

COMMUNICATION
通信システム

COMPUTER
コンピュータシステム

FOOD
食品流通システム

LIGHT
照明システム

AIR & AQUA
空調・水管理システム

PASSAGE
搬送システム

SOFTWARE &
SYSTEM
ソフトウェア・
システム

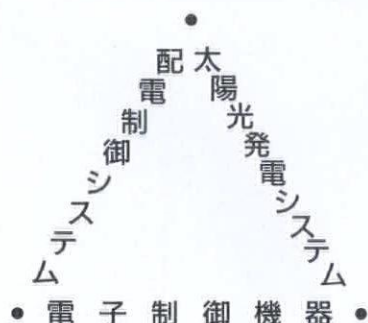
ここにはあります人と自然と技術の調和が

松下電器産業の建設エレクトロニクス技術は人に優しい環境創造を目指してシステム開発に取り組んでいます。そこには人と人・情報・空間をコンセプトに、明日の夢を描くまちづくりの思いがあります。

松下電器産業株式会社

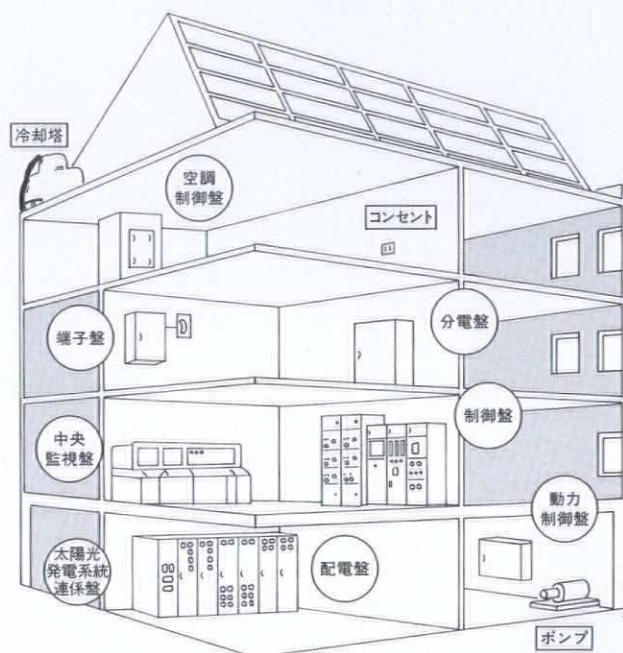
建設システム営業本部	☎03-5460-2931
北海道支店	☎011-207-7722
東北支店	☎022-711-3551
新潟支店	☎025-246-1031
関東支店	☎0286-37-2241
神奈川支店	☎045-651-5051
建設システム営業本部中部支店	☎052-951-6010
長野支店	☎0262-26-3990
北陸支店	☎0762-23-1121
静岡支店	☎054-247-5155
建設システム営業本部関西支店	☎06-6949-2111
中国支店	☎082-247-5272
四国支店	☎0878-26-1711
九州支店	☎092-431-1100
沖縄支店	☎098-869-2926

見えない電気を交通整理 それはKAWADEN



川崎電気株式会社

- 東京本社／東京都港区芝浦3-7-4
- 本社／山形県南陽市小岩沢225



信頼と確かな技術で 未来を築く



大栄電気株式会社

代表取締役社長 伊藤 赳

本社 東京都中央区銀座3-7-10 TEL03(3562)0311(大代表) FAX03(3562)0300
支店営業所 大阪,名古屋,北海道,東北,北関東,東関東,神奈川,浜松,神戸,四国,中国,九州,沖縄

もう一つのカジマを知ってください。

高層のビルを建てる。巨大なダムを造る。長い海底トンネルを掘る。確かにカジマの仕事ですが、しかしそれは、

ほんの一面にすぎません。私たちが四六時中生活する住まいの、

ここにも、あそこにも、意外なところにカジマの仕事が隠れています。

毎日が健康で、安心して、しかも快適に暮らせるために、

マンションや住宅用につくられた沢山の建材や工法たち。環境に配慮しつつ、

これからの高齢化する社会に向けて、カジマは何ができるのか。

そんな気持ちで、住空間に役立つ商品を開発しています。



健康に暮らせる住まいづくりへ。

住まいは健康を大きく左右します。湿気や結露、カビなどの発生は住まいを損なうだけでなく、そこに暮らす

人々の健康にも影響を与えます。鹿島は、空気中の水分を吸ったり吐いたり、脱臭機能ももつ天然素材「ゼオライト」に注目。耐火性にも優れたこのゼオライト建材は、室内の湿度を一年中快適な状態に保ち、健康住宅を実現する夢の建材です。



ゼオライト建材



自然を身近に感じる快適環境づくりへ。

ガーデニングを楽しむ人がたいへんな勢いで増えています。庭やベランダで自然を楽しむの

はとても素晴らしいこと。鹿島の「ケイソイル」「草花名人」は、バルコニーや屋上庭園にぴったりの、軽くて保水性の高い人工土壌です。重さの条件が厳しい屋上やベランダ、バルコニーでも、緑豊かな自然を育てることができ、生活に潤いを与えます。



エコヒーリングガーデン

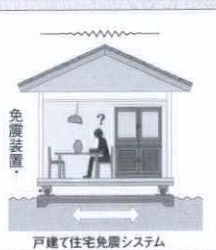


ひとのふだんへ。



地震や火災に負けない安心空間づくりへ。

住まいを考えると、地震への対策が不可欠です。壊れない住まいを目指すのであれば、構造を強くすれば解決します。しかし、家具の転倒などによる被害は防ぐことができません。鹿島の「戸建住宅免震システム」は、建物と基礎との間に設置するボールベアリングを活用。建物に伝わる地震エネルギーを1/5以下に減らし、安全で安心な住まいを実現します。



100年をつくる会社

鹿島

KAJIMA CORPORATION

本社:東京都港区元赤坂1-2-7 〒107-8388

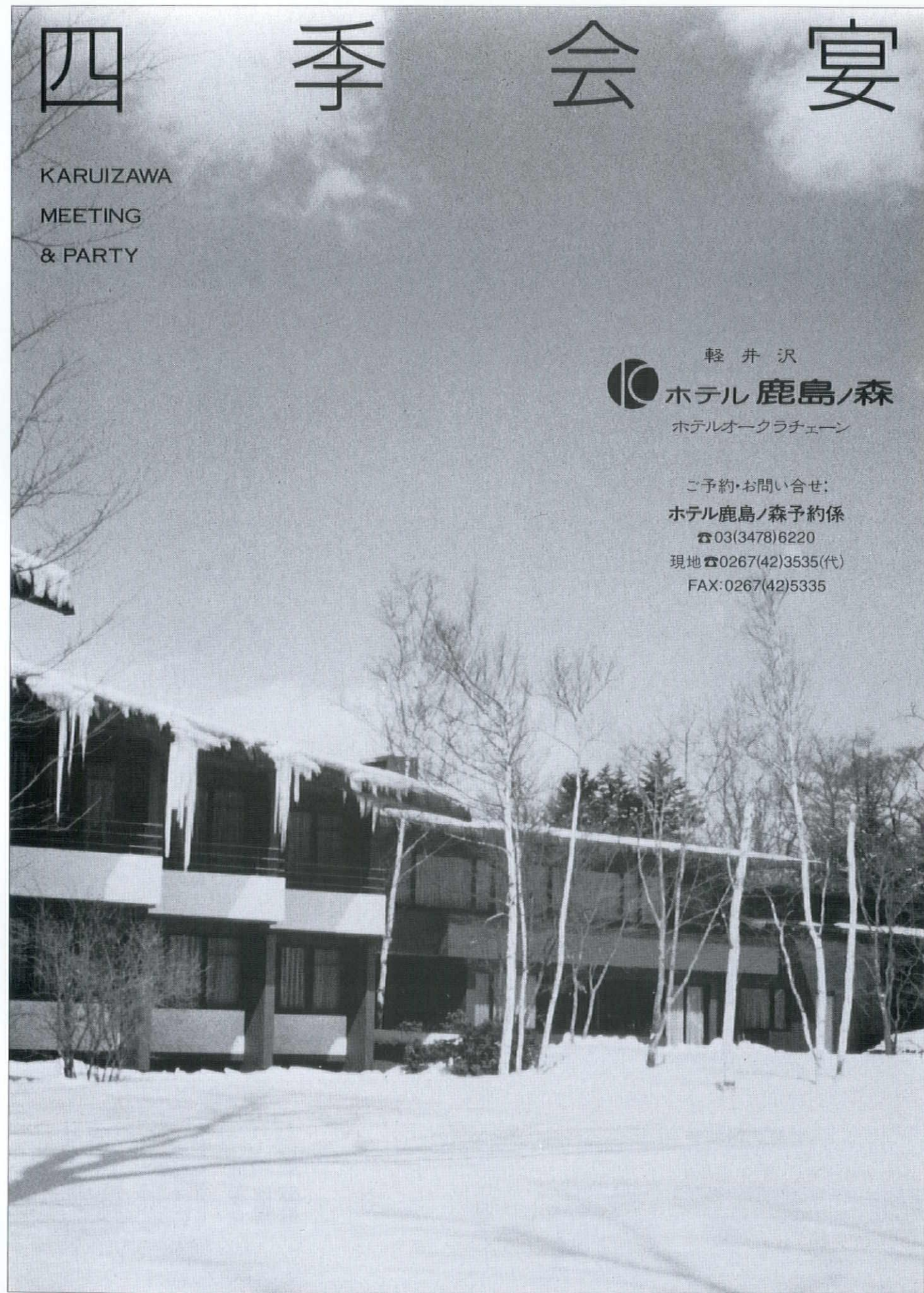
ホームページ <http://www.kajima.co.jp/>

四季宴会

KARUIZAWA
MEETING
& PARTY

軽井沢
 **ホテル 鹿島ノ森**
ホテルオークラチェーン

ご予約・お問い合わせ：
ホテル鹿島ノ森予約係
☎03(3478)6220
現地 ☎0267(42)3535(代)
FAX: 0267(42)5335



大興物産の海外建材シリーズ

No.6 木製品(ツーバイフォー, 集成材)



大興夢科山荘

大興物産は、米国ツーバイフォーシステム用各種部材をパッケージ輸入しており、企画段階から調達・施工段階までトータルなコーディネーションを致します。

お問い合わせは、大興物産株式会社・海外調達部まで。
〒107-8318 東京都港区元赤坂1-5-31(新井ビル) TEL 03-5474-6054 FAX 03-5474-6386

建設資機材の総合商社 鹿島グループ 大興物産株式会社

本 社 〒107-8307 東京都港区元赤坂1-6-4 安全ビル

本 社 ☎(03)5474-6060 FAX(03)5474-6076
東京支店 ☎(03)5474-6072 FAX(03)3423-1915
横浜支店 ☎(045)212-3925 FAX(045)212-3996
名古屋支店 ☎(052)961-6171 FAX(052)961-6179
大阪支店 ☎(06)6762-5661 FAX(06)6762-1074

札幌営業所 ☎(011)231-6841 FAX(011)222-4074
東北営業所 ☎(022)219-6861 FAX(022)219-6867
関東営業所 ☎(03)5632-6717 FAX(03)5632-6719
北陸営業所 ☎(025)247-2286 FAX(025)243-5248
広島営業所 ☎(082)249-9221 FAX(082)249-9270

四国営業所 ☎(0878)39-3191 FAX(0878)35-4722
九州営業所 ☎(092)441-2624 FAX(092)471-7996
シンガポール
オフィス ☎65-3440590 FAX65-3446714



快適さは…安全、確実が基本。

快適な環境づくりに、 豊かな経験。



●技術と伝統の…

内線工事 ■ 外線工事

東光電気工事株式会社

本社 〒101-8350 東京都千代田区西神田1-4-5 TEL.(03)3292-2111

支社所在地／札幌・仙台・大宮・千葉・丸の内(東京)・新宿(東京)・横浜・名古屋・大阪・広島・福岡

0003

特集

リカルド・ボフィール 1995-2000

リカルド・ボフィール率いる「タリエール・デ・アルキテクトゥーラ」は、バルセロナを拠点として1962年に設立以後、パリ、ニューヨークへと活動を拡大し、現在も世界各地でプロジェクトが進行している。彼らは「古典的近代主義」をテーマとし、'70年代にプレキャスト・コンクリートによる古典主義様式の集合住宅設計でセンセーションを巻き起こし、その後ガラスやスティールを用いたテクノロジカルな建築へと変貌する。現在も先端技術と素材を探究し続け、クラシシズム、モダニズムを現代にどう融合させ表現するかが、彼らのめざすところでもある。本特集は、リカルド・ボフィールの'90年代半ばから現在までの主要作品・プロジェクトを紹介する。

紹介作品：

バリバ・マルシェ・サントノーレ、モンペリエのオリンピック・プール（フランス）、カタルニア国立劇場、バルセロナ新湊計画、カステラーナ通りの拡張計画（スペイン）、サルダナ・アトリウム（ポルトガル）、カサブランカ・ツイン・センター（モロッコ）、ボローニャ中央駅計画（イタリア）、シカゴ・プロジェクト2000（アメリカ）、明治生命青山パラシオ、資生堂銀座ビル計画、他。

文＝リカルド・ボフィール、飯島洋一（建築評論家）、櫻井義夫（建築家）、志村直昱（KAJIMA DESIGN）、他。

トピックス

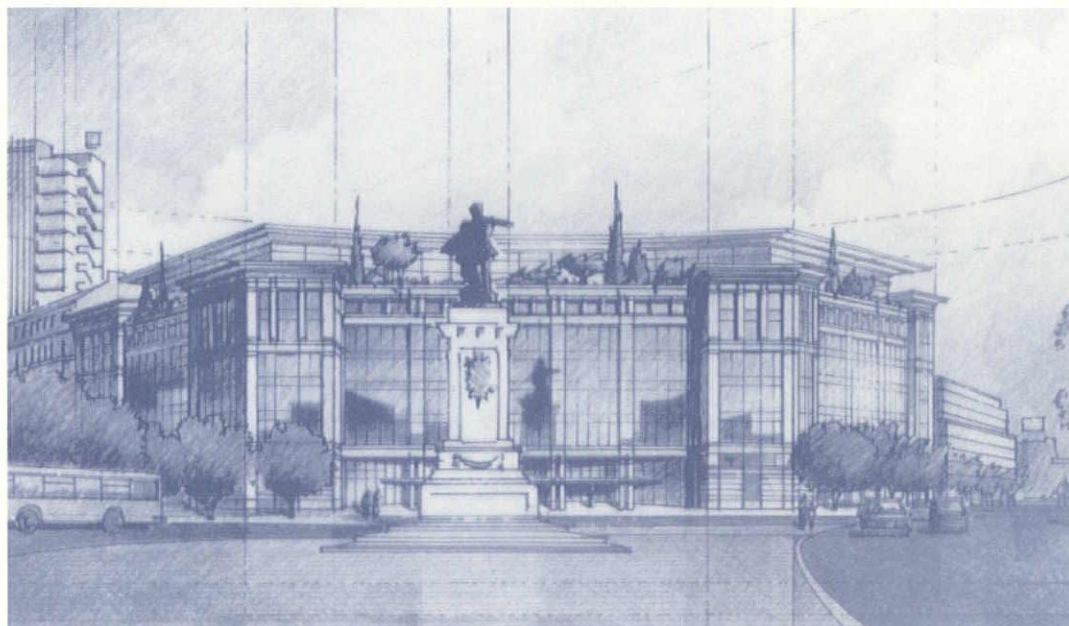
代官山インスタレーション'99展

代官山の街を舞台とし、都市とアートの新しい関係と魅力を引き出そうという試みの公募展。若手アーティスト7名・組の入選作を紹介する。 審査員＝横文彦、中原佑介、川俣正

連載：

カルチャー・カフェ——今月の舞踊・映画 文＝多木浩二、浜野保樹

〈サルダナ・アトリウム〉
設計＝リカルド・ボフィール



9912

特集

SDレビュー1999

第18回SDレビュー1999入選展の結果を審査員のコメントと共に誌上発表する。

●審査員＝林昌二（建築家）、播繁（構造家）、芦原太郎（建築家）、小川晋一（建築家）

●入選者＝石田壽一、川人洋志、金井謙介・小池聡子、平沼かおり、山口隆、駒井貞治、寺岡豊博、山田良、他

北欧モダンの恒星： エリック・プリュグマンの建築

●作品＝トゥルクの復活礼拝堂、パライネンの礼拝堂、ヴィエルマキの体育学校、オーボ・アカデミーの学生会館、他

●文＝田中雅美、ユハニ・パッラスマー、他

ハプニング1999/2000・レビュー

文＝岡田栄造

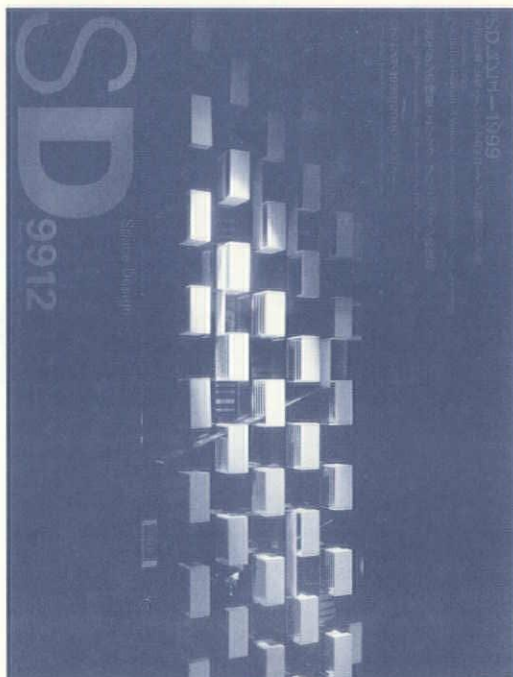
連載：エントロピーの森——都市のインフラストラクチャー

12（最終回）写真＝ハイナー・シリング 文＝山形浩生

カルチャー・カフェ——今月の音楽・演劇

文＝ピーター・バラカン、清水裕之

定価＝2000円／本体1905円



0001

特集

槇 文彦 1993-1999

1999年、第11回高松宮殿下記念世界文化賞（建築部門）を受賞した槇文彦。1993年から最新作までの作品を、進行中のプロジェクトを含め豊富な写真、スケッチ、図面によって詳細に紹介する。

●紹介作品＝鳥取県立美術館、ヴォサーリ・ニュータウン高層住居、デュッセルドルフ港のオフィスビル、海のミュージアム、ザルツブルグ・コンGRESセンター、MIT新メディア研究所、ヒルサイドウェスト、風の丘斎場、浮かぶ劇場、東京キリストの教会、YBG芸術センター、イザール・ビューロ・パーク、幕張メッセ新展示場・北ホール、富山国際会議場、名取市文化会館、新潟国際コンベンションセンター、横浜ベイサイドタワー、テレビ朝日新本社、他。

●序文＝槇文彦 建築とコミュニケーション

●対談＝門内輝行×槇文彦 街並みとしてのヒルサイドテラス／ウェスト

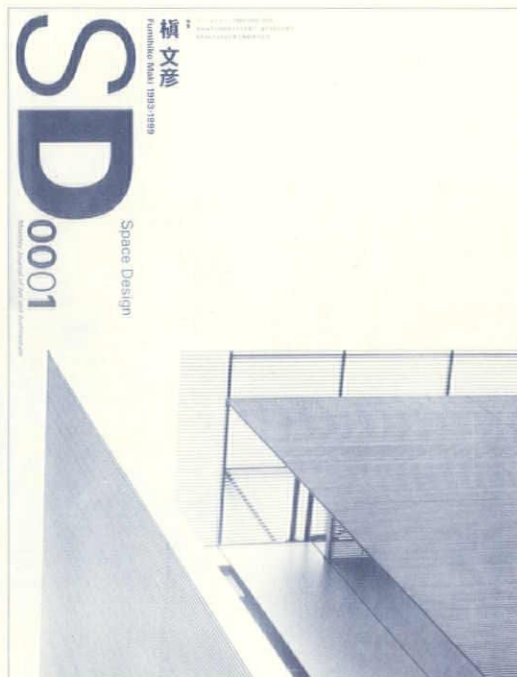
●論文＝デイヴィッド・スチュワート、富永 譲

連載：

カルチャー・カフェ——今月の舞踊・映画

文＝尼ヶ崎 彬、鶴沢 隆

特別定価＝4100円／本体3905円



鹿島出版会

東京都港区赤坂6-5-13

電話：03-5561-2550

振替：00160-2-180883

Home Page Address：

http://www.kajima-publishing.co.jp/group/publish/index.htm

年間定期購読料

26,000円（特別定価号十消費税、送料込み）

SD

Space Design

SDバックナンバー常備店

東京

八重洲ブックセンター 03-8231-8203

三省堂書店（神田）03-3233-3314

書泉ブックマート 03-3294-0011

紀伊国屋本店 03-3354-0131

大盛堂書店 03-3463-0511

大阪

旭屋書店本店 99-999-9999

柳々堂 06-443-0167

札幌／旭屋書店 011-241-3007

横浜／有隣堂本店 045-261-1231

京都／大龍堂書店 075-231-3036

大学生協内書店

東北工業大学 東京工業大学

法政大学工学部 早稲田大学理工学部

関東学院大学

9803 表層革命再考：チェコ・キュビズム建築 2000円

現存するプラハのキュビズム建築を撮り下ろし写真により紹介する。撮影＝鈴木豊。[香山壽夫のドローイングと空間] 文＝香山壽夫、八木幸二、鈴木博、青木淳

9804 次世代のマルチ・アーキテクトたち 2000円

30歳代の若手建築家たちの作品と創作活動を紹介し、時代性を浮かび上がらせる。インテンショナルリーズ、みかんぐみ、他。[デスクトップ・コミュニティ]

9805 空間演出の最前線 2000円

建築家とデザイナー、アーティストとのコラボレーションの具体例を紹介。藤江和子、中村純平、新宮賢、他。[カーロとリベラの家] ファン・オゴルマンの建築とメキシカン・モダン

9806 風景創出の現在：ランドスケープ・アーキテクトの挑戦 3000円

風景創出の現在：ランドスケープ・アーキテクトの挑戦「公共的な価値」によって自然の風景と区別され、積極的な社会性が意図されている事例を紹介。佐々木葉二、ブレイスメディア、三谷徹、登坂誠、他。

9807 シーラカンス 2600円

彼等の12年間の建築活動の軌跡を、作品紹介を中心に振り返る。作品＝吉備高岸小学校、大阪市水上消防署、〈仮称〉外ヶ岡交流拠点施設、他。論文＝原広司、土居義岳、インタビュー＝山本理顕

9808 光のデザイン・ヴォキャブラリー：LPAの仕事1990-1998 2500円

LPAのデザイン言語を40に厳選して紹介する本書は、光が生み出す空間を全般的に考察する本格的な照明バイブルである。文＝磯崎新、面出薫

9809 ティテールが創る風景：細部に宿る美と技巧 2000円

建築作品のティテールを写真と図面で紹介する。宮崎浩／Plants Associates、渡辺明設計事務所、竹中工務店、谷口建築研究所、KAJIMA DESIGN、他。

9810 オフィス環境の近未来 2000円

最新のオフィス環境を、事例を中心に紹介する。作品＝電通インタラクティブ・ソリューション・センター、他。文＝仲隆介、他。[京町屋再生の手法——時を超えて生きる空間を求めて]

9811 「白」と「透明」の詩：モダンデザインの秀作135 3000円

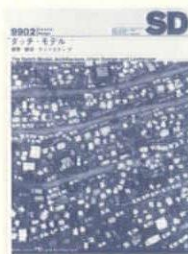
白い陶磁器と透明ガラスで出来た日常生活の中の小モノたち135点を紹介する。カシミール・マレービッチ、ゲートルード・ヴェースガルト、柳宗理、他。

9812 SDレビュー1998 2000円

第17回SDレビュー誌上発表
小特集4題：[シャルロット・ベリアン] [「ハブニング」展]
[アアルトの空間構成] [メタルシート・ストラクチャーによる遠藤秀平の近作]

9901 環境共生の現在 2700円

プロジェクトを紹介しながら近年の動向を俯瞰し、次世代のヴィジョンを示唆する。エムシャーパーク、東京ガス〈アースポート〉、世田谷区環境共生住宅、2005年国際博覧会構想案、他。



9902

タッチ・モデル：

建築・都市・ランドスケープ
オランダの都市・社会のシステムを5つのキーワードによって探る。OMA、MVRDV、West8、クーン・ファン・フェルゼン、メカノ、ケース・クリスティアーンズ、他。
2000円



9903

木の空間

木素材による快適建築
次世代スタンダードを示唆する木の使われ方を紹介する。趙海光、インテンショナルリーズ、河西立雄、葛西潔、みかんぐみ、H DESIGN、他。
2000円



9904

ガウディの愛弟子ジュジョールの夢

ジュジョールの遺した作品を、写真とオリジナル・ドローイングで紹介する。撮影＝鈴木久雄、文＝丹下敏明、他。[ドナルド・ジャッド：空間と認識のコンシステンシー]
2000円



9905

挑発するマテリアリティ：

素材の進化とデザインの可能性
国内外における素材と技術のデザイン事例を取り上げながら、そのデザインに隠された素材の応用の「手法」、「技術」を分析する。
素材史年表、素材地図1999、他。
2500円



9906

小川晋一

Transbody / Super traffic

小川晋一の13年間の仕事を、実作、計画案、展覧会への出品作品を通して紹介する。作品＝キュビストの家、ミニマリストの家、他。文＝鶴沢隆、岡河貢、小川晋一、他。
2000円



9907

学校建築：

個性を育む環境創出へ向けて
学校建築設計の手引きとして、今後の学校建築に求められる事項を解説し、事例を現地レポートを交えて紹介する。文＝上野淳、他。座談会＝堀昭代＋佐藤学＋船越徹＋小嶋一浩＋上野淳。
2500円



9908

階段

Beyond Function

近年の国内の階段、21作品を、「起伏」、「移ろい」、「軽み」、「天空」といった4つのキーワードで緩やかに分節しながら、階段をめぐる詩集のような形で紹介する。文＝渡辺武信、下村純一。
2000円



9909

ベルリン・トボグラフィ

今世紀最後の首都移転が展開されている。ハイポテンシャルな状況をドキュメントする。文＝内山佳代子、杉本俊多、山下昌彦、飯島洋一、花田和幸、他。
個性の彩る集住群：長野市今井ニュータウンの試み
2000円



9910

東京リノベーション

スペースの再生転用の事例を紹介するとともに、その手法やスペースの新しい可能性を探る。企画編集協力＝粕谷純中
写真＝村角創一
蔵田川再生とリバーサイドスペース 写真＝加藤嘉六
2000円



9911

ジャパニーズ・プロダクツ'99

インディーズなシチュエーション
インディペンデントな活動を展開するデザイナーを中心に紹介し、日本におけるプロダクト・デザインの可能性を探る。
企画協力・文＝川上典子、青山玲、写真＝高山幸三
3000円



9912

SDレビュー1999

第18回SDレビュー1999入選展の結果を審査員のコメントと共に誌上発表する。
エリック・ブリュクマンの建築 文＝ユハニ・パッラスマー、田中雅美、他。
ハブニング展1999/2000
2000円



0001

横 文彦 1993-1999

1999年から最新作までの作品を進行中のプロジェクトを含め、豊富な写真、スケッチ、図面で紹介する。
文＝横 文彦、D.スチュワート、富永 謙
対談＝横 文彦×門内輝行
4100円



9810 Office Environments for the Near Future:

Introduces recent developments in office environment design through specific examples. Works: Dentsu Interactive Solution Center, etc. Text: Ryusuke Naka, etc.

Machiya Restored: The Future of Central Kyoto and The Development of Machiya Restoration

¥2,000



9811 135 Outstanding Works of Modern Design:

Introduces 135 coffee and tea services, glassware, and other utensils made of white ceramic or clear glass.

Kasimir Malevich, Gertrud Vasegaard, Trude Ptri, Wilhelm Wagenfeld, Josef Hoffman, Peter Schlumbohm, etc.

Text: Sori Yanagi, Angelo Mangiarotti, Shukuro Habara, etc. ¥3,000



9812 SD Review 1998

The 17th Exhibition of Winning Architectural Models and Drawings. **Four Small Features:** Charlotte Perriand, Designer's Catalogue of "Happening", Aalto's Space Composition, Shuhei Endo's Recent Works in Metal Sheet Structure

¥2,000



9901 Sustainable and Ecological Design Today

Specific Projects that have achieved symbiosis with the environment provide a bird-eye view of recent trends and display the vision of the upcoming generation of architects.

Emscher Park, Tokyo Gas "Earth Port", Setagaya-ku Fukazawa Symbiotic Housing, etc. ¥2,700



9902 The Dutch Model:

Architecture, Urban Design and Landscape

Explorations of Dutch cities and social systems in terms of five key words.

OMA, MVRDV, West8, Koen van Velsen, mecanoo, Kees Christaense, Wiel Arets, Benthem Crouwel, etc.

¥2,000



9903 Spaces of Wood:

The Elements of Comfortable Architecture

Introduces uses of wood construction materials that suggest next-generation standards.

Cho Umihiko, Intentionallies, Tatsuo Kawanishi, Kiyoshi Kasai, MIKAN, H. DESIGN ASSOCIATES, etc.

¥2,000



9904 Josep Maria Jujol i Gibert's Vision:

Introduces the legacy of Jujol's work through photographs and original drawings.

Donald Judd: Consistency of Space and Cognition

¥2,000



9905 Alluring Materiality:

Evolution of Materials and Their Potential for Design

Takes up some examples of material and technical design from Japan and overseas and analyzes the applied methods and techniques hidden in the design. Also includes "A Chronology of Materials" and "The Map of Materials 1999." ¥2,500



9906 Sinichi Ogawa: Transbody / Super traffic:

Introduces 13 years of Sinichi Ogawa's achievements through Cubist House and Minimalist House and other completed works, plans, and works submitted to exhibitions. Text: Takashi Uzawa, Mitsugu Okagawa, Sinichi Ogawa, and others.

¥2,000



9907 School Architecture:

Toward Environments That Foster Individuality

Offered as a guide for the architectural design of schools, this issue comments on topics to be addressed in school architecture from now on, combined with on-site reports of specific examples. Text: Jun Ueno et al.

¥2,500



9908 Stairs: Beyond Function

Introduces 21 recent Japanese stair designs in the manner of a poetic anthology, dividing the works loosely in four categories: "undulation", "transition", "lightness", and "open above". Text by Takenobu Watanabe and Junichi Shimomura.

¥2,000



9809 Berlin Topography

The century's last transfer of a capital city is taking place. This issue documents the high potential of this move.

Text: Kayoko Uchiyama, Toshimasa Sugimoto, Masahiko Yamashita, Youichi Iijima, Kazuyuki Hanada, and others.

Distinctive Housing Complexes: The Imai New Town Experiment in Nagano ¥2,000



9910 Tokyo Renovation:

Introduces several cases of space renovation and reuse and explores the methods used and the new possibilities of space they offer. Editorial Cooperation: Hijun Kasuya. Photographs: Soichi Murazumi.

Reviving the Sumida and Riverside Space.

Photograph: Karoku Kato ¥2,000



9911 Japanese Products 99:

Their Independent Situation

Introduces mainly designers engaged in independent activities, and explores the potential of product design in Japan. Editorial cooperation and text by Noriko Kawakami and Akira Aoyama. Photographs by Kozo Takayama ¥3,000



9912 SD Review 1999:

Introduces the results of the 18th Exhibition of Winning Architectural Models and Drawings, along with comments from the screening committee.

Erik Byggman's Architecture: Texts by Juhani Pallasmaa and others.

HAPPENING 1999/2000 ¥2,000



0001 Fumihiko Maki 1993-1999:

Introduces a generous selection of photographs, sketches, and drawings of Maki's most recent works from 1993. Texts by Maki, David B. Stewart and Yuzuru Tominaga. Discussion: Teruyuki Monnai and Fumihiko Maki.

¥4,100



アルヴァ・アアルト

巨匠A.アアルトの全主要作品を掲載した総特集。A.アアルトのデザイン・ヴォキャブラリー：武藤 章、アアルトの年表1899-1976、アアルト建築所在一覧。

3090円



高松 伸

高松 伸

88年度建築学会賞受賞作のキリンプラザ大阪を中心とし、1988年までの全主要作品を一挙掲載。精緻なる細部と大胆な素材の扱い、独特な造形により、益々高まった独自の作品を創り続ける高松伸の世界を紹介する。織陣Ⅰ、Ⅲ、他。

3800円



横事務所のディテール/TEPIA

機械産業情報会館 (TEPIA) というハイテクの殿堂にふさわしいデザインを支える、精密かつダイナミックなディテールの仕組みを写真とドローイングの構成で解剖する。横文彦のディテールとしては初の作品集。

6800円



菊竹清訓

メタポリスト菊竹清訓の初期から1980年までの作品集。第三世代の建築/とりかえ論1950-1960年/方法論の時代1960年-1970年/私の中の菊竹清訓の作品：内井昭蔵、他/作品データ・主要作品分布図。年表、他。

3090円



Kishida Hideo

早川邦彦

プロジェクト、商業施設、都市型複合建築、集合住宅、住宅、コンペ案まで、初期の作品から1988年までの全主要作品を一挙に紹介した早川邦彦の初作品集。SKY VILLAGE、ラビリンズ、成城交差点の家、アトリウム、他。

4300円



Aizawa Isao

磯崎新① 1985-1991 part 1

キーワードを軸に自らの作品をいくつかの流れに分けて、つくばセンタービル以来、1985-1991年の作品群を紹介。水戸芸術館、サンジヨールディバレス、お茶の水スクエア、他。

4800円



白井 晃一

孤高の建築家・白井晃一の珠玉の作品集。懐賢館、ノアビル、聖アキラ館、昨雪軒、夙別山寮、虚白庵、他。論文＝磯崎新、針生一郎、浅野敏一郎、白井晃一。座談＝大江宏＋藤井正一郎＋宮内嘉久。作品文献年表1935-1975年。

3605円



Doitsuryu Shugi no Tenjiku

ドイツ表現主義の建築

1920年代のドイツを席捲した表現主義の嵐。そこにはレンガとガラスを素材とした自由奔放な造形と多様な表情をもった建築が生まれた。近代建築誕生の母体となり、現代にも影響を与える表現主義建築の全容を紹介。B.タウト、他。

3300円



Aizawa Isao

磯崎新① 1985-1991 part 2

part1同様、自らの「自註」と共に作品を紹介してゆく。ティーム・ディズニールビルディング、北九州国際会議場、シェットアウトガルト現代美術館、パラディウム、[蝶々夫人] 舞台美術、他。

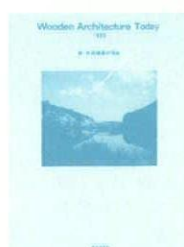
4500円



象設計集団

独自の造形理念により常に新鮮な作品を生み出し続ける象設計集団の初めての作品集。そのユニークな建築群の生々しい姿を捉える。安佐町農協市民センター、名護市庁舎、宮代町立笠原小学校、進修館、他。論文＝荒保宏、宇佐美圭司、他。

4000円



Wooden Architecture Today

続・木造建築の現在

海外61作品、国内13作品の木造建築を紹介。豊かで暖か味のある空間を生み、またあらゆる空間構造に対応できる木構造を再評価する。インタビュー：坪井善勝、杉山英男、内田祥哉。対談：今川憲美×安村基。

3708円

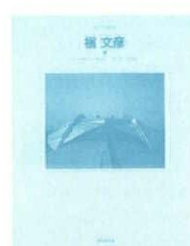


Carlo Scarpa

カルロ・スカルパ図面集

プリオン家墓地を始めとする主要作品のドローイング約150点を収める。プリオン・ツェガ墓地、フェルトレの遺跡博物館、ヴェネツィア大学文学・哲学部校舎増改築、他。文：豊田博之、カルロ・スカルパ、他。

3500円



横 文彦②

横文彦の80年代の活動を知る第2作品集。そこには増々精緻さと多彩さを加えた作品群が見て取れる。スパイラル、藤沢市秋葉台文化体育館、前沢ガーデンハウス、慶應義塾日吉図書館、電通大阪支社、京都国立近代美術館、他全21作品。

4326円



Bruno Taut

ブルーノ・タウト

1933-36年滞日期間の活動を中心に、没後40年を記念した特集。作品＝熱海の家、ポスボラス海峽に臨む自邸、ヴァイネルト通りの集合住宅、グレル通りの集合住宅、他。タウトの工芸品と書画、他。

2575円



Tadao Ando

安藤忠雄①アンビル・プロジェクト

'70年代からの見逃せないアンビルト作品29点を紹介。JR京都駅改築設計競技案、岡本ハウジング、I計画、伊豆プロジェクト、水の劇場、中之島プロジェクトⅡ、Iギャラリー、大淀の茶室、他。

3800円



伊東豊雄

風のように、光のように変化する建築。独自の感性で賞かれた作品群、その初期から1986年までの軌跡。中野本町の家、シルバー・ハット、レストラン・ノマド、馬込沢の家、風の塔、東京道牧少女の家、ホンダクリオショールーム他。

3914円



Bozary

ボザール：その栄光と歴史

ボザールの全貌を紹介。アカデミーの功罪：高階秀爾、ボザールーその歴史と思想：三宅理一編、ボザールの成立とネオ・グレンゴの形成、折衷主義の世界。近代の憂愁、戦後のボザール、バリ・オペラ座の図面と写真、他。

2575円



Urban Design

都市デザイン | 横 文彦

横浜市の20年にわたる都市デザイン活動の足跡を辿り、これからのアーバンデザインの課題と展望を探る。座談会：都市づくりの新局面へ向けて、横 文彦×義康敬×小澤恵一、他。

5000円

Space Design published its first issue in 1965 as a monthly journal for a general readership introducing noteworthy achievements and leading works in the fields of architecture, urban problems, design, and the fine arts. The journal has established a solid reputation over the years in the fields of architecture and design. It enjoys the support of a broad readership in an age when up-to-date information on contemporary design, urban planning, and architecture is in heavy demand. **SD** endeavors to make its features and articles ever richer in content, focusing attention on the methodological, and aesthetic themes of modern architecture, the city, design, and the arts. The text of **SD** is mainly in Japanese, but in certain cases English translations or summaries are provided for feature articles.

Send your order for subscriptions to **Space Design** and/or for back issues or hardcover editions by:

Filling in the order card below and faxing it to:
Space Design: 81-3-5561-2551

Or mail the card to:
Subscriptions Department
Kajima Institute Publishing Co., Ltd.
6-5-13 Akasaka, Minato-ku,
Tokyo 107-8345, Japan
tel: 81-3-5561-2551

An invoice will be sent immediately. Upon receipt of the invoice, you may pay by check or international money order or bank check.

Order Card

Name (in block letters please):

Address:

Fax number (if available):

Occupation:

Please check one of the options below:

- ☐ Please enter my SUBSCRIPTION to
Space Design,
starting in

	sea mail	air mail
12 issues	¥30,000	¥55,000
24 issues	¥50,000	¥80,000

Price includes postage and bank charges.

- ☐ Please process my order for the following BACK ISSUES and/or HARDCOVER EDITIONS of **SD**:

The invoice includes:

1. Price of the publication
2. Bank charges(¥1,500 per order)
3. Postage(determined upon receipt of order)

Alvar Aalto

A special comprehensive collection of celebrated architect Alvar Aalto's major works. Aalto's Design Vocabulary, by Akira Mutoh / Chronological Review of A. Aalto's Life : 1898-1976 / Worldwide Distribution of Alvar Aalto's Works ¥3,090

Tadao Ando

His 21 works since 1981 including Church with the Light are classified into five categories and introduced at once here. The 10-meter long drawing of Nakanoshima Project lets the readers feel his vigorous approach to architecture. ¥4,800

Arata Isozaki

Introduces whole of Isozaki's major works, 1976-1984, especially his shocking work : Tsukuba Center Building. Ministry of Foreign Affairs of Saudi Arabia, MOCA, Blick of Flats, Berlin, Okanoyama Graphic Art Museum, ¥4,944

Kiyonori Kikutake

Collection of Metabolist Kiyonori Kikutake's works from the early years to 1980 : Architecture of The Third Generation, On the Notion of Replaceability, Phase of Methodological Search, Data, Location of Works ¥3,090

Kisho Kurokawa

13 major works for these 10 years, including Hiroshima City Museum of Contemporary Art which won 1990 The Prize of the Architectural Institute of Japan, and 2 other Museums are introduced. ¥4,300

Seiichi Shirai

Introduces a collection of the gem-like works by Seiichi Shirai, an architect of proud loneliness. Kaisetsu-kan, Noa Building, Sei-Akira-kan, Sasetsuken, Kohakuan, etc. Essays by Arata Isozaki, Ichiro Haryuu, Ikuma Shirai ¥ 3,605

Atelier Zo

Presents the first collection of the works by Atelier Zo who has continuously brought forth fresh works by their original formative ideas. Nago City Hall, Shinsyukan Community Center, etc. Essay by Hiroshi Aramata ¥4,000

Kenzo Tange

29 projects are introduced at a stroke so that his footwork in 1980's can be seen. Also, the noticeable new Tokyo City Hall is introduced through many drawings and photographs of new model. Full English text. ¥4,100

Fumihiko Maki

Presents the second collection of Maki's works which show his activities in 1980s. Spiral, Keio University Hiyoshi Library, Fujisawa Municipal Gymnasium, Hillside Plaza, Tokyo Metropolitan Gymnasium, etc. ¥4,326

Toyoo Ito

9 projects of his semi-permeable architectures such as restaurant NOMAD and Silver Hut and 11 projects of Transformations by Light are introduced. The Shinorama Space by Kishin Shinoyama shows White U. ¥3,900

Shin Takamatsu

All of his major works including Kirin Plaza Osaka which won 1988 The Prize of the Architectural Institute of Japan are introduced. His working field in which he has continuously been creating his sharp works can be observed. ¥3,800

Kunihiko Hayakawa

His original pastel-colored works such as ATRIUM and STEPS give the architectures allegro rhythm and feast one's eyes. His works and projects for 10 years since 1978 show his world. ¥4,300

Kazuhiro Ishii

His Sukiya-village which won 1990 The Prize of the Architectural Institute of Japan and 51 other works introduce his method of composition. ¥4,300

The Expressionist Architecture of Germany

Meaning of the Expressionism which is the mother of the modern architectures and has influence on the contemporary ones is introduced by 12 architects' works. ¥3,300

Wooden Architecture Today 1989

Introduces works of Europe, mainly German, Swiss, and French, as well as of the United States, Australia, and Japan. Works in Japan include those by Shoei Yoh, TAKE-9, Hideaki Katsura and others. ¥3,708

Bruno Taut

Introduces his activities mostly while staying in Japan 1933-36. Features in memory of Taut in 40th year of his death. Architect's Own House Istanbul, Housing on Erich-Weinert Strasse, etc. Taut's Handicraft and Books ¥2,575

Ecole des Beaux-Arts and its Glorious Tradition

Updated: Essays: History and Credo, Thought Backbone/ On the Grand Prix : List of Recipients and their Presentations/ Genealogy of its Ateliers/ Collections : Notre-Dame at Lorette, Opera Theater, Paris, etc. ¥2,575

Details by Maki & Associates

Shows detail at Forum TEPIA, a showcase of high technology using a variety of new materials. The work features studies in surface, point, and line and develops numerous types of detail. ¥6,800

Kim, Swoo Geun

Introduces his 30 projects, mainly in Korea. Masan Cathedral, Korean Overseas Development Corporation Building, Art center of Korean Cultural and Arts Foundation, Seoul Sports Complex, Nam Dae Mun Market Redevelopment Plan, etc. ¥3,090

Architects Own Houses of the World

Introduces famous architects' own houses of the World. Architects: Richard Foster, Frank Gehry, Don Hisaka, Wilhelm Holzbauer, Michael Hopkins, Barton Myers, Christopher Owen, Arthur Erickson, Ulrick Franzen, Paul Gray, etc. ¥4,944

0002

都市・建築・芸術の統合誌

スペースデザイン 第425号
2000年2月号

SD

Space Design

編集長：相川幸二
副編集長：高木伸哉
編集スタッフ：
飯塚りえ 松口 龍
川嶋 勝 田中晶子
制作協力：久世 健
株式会社シンクス
発行人：平田翰那
編集人：長谷川愛子
発行所：鹿島出版会
107-8345
東京都港区赤坂6丁目5番13号

電話：
03-5561-2551 営業
03-5561-2555 編集
FAX：
03-5561-2561 営業
03-5561-2565 編集
TELEX：
02422467 KAJIMA J
振替00160-2-180883番
URL：
http://www.
kajima-publishing.co.jp

005

特集

コミュニケーション・キッチン

006

鼎談：キッチンが喚起する住宅のなかのコミュニケーション
黒田秀雄×葛西 潔×東 利恵

009

事例 12 作品紹介

〈中井の家〉室伏次郎／スタジオアルテック
〈A LITTLE HOUSE〉白川直行アトリエ
〈保土ヶ谷の住宅〉佐藤光彦建築設計事務所
〈西荻北の家〉スタジオナスカ
〈葉山の海荘〉杉原建築デザイン事務所
〈西六郷の小住宅〉オムニバス／石上申八郎
〈柏の家〉木型屋のむすめの仕事部屋
〈木箱 210〉葛西潔建築設計事務所
〈中央区勝どきM氏邸〉佐々木正明建築都市研究所
〈あざみ野の家〉増田政一／アルクデザイン
〈成城の家〉伊藤寛アトリエ
〈私の家〉阿部勤／アルテック

043

キッチンのスグレモノ

045

収納設計の極意
下島資子

049

国産キッチンメーカーが提案する
システムキッチンの最新動向
松永信子

057

世界のキッチン
写真＝木戸 明

061

海外メーカー動向：
自立するキッチン——
ユニットを置いたところがキッチンになる

065

業務用キッチンSDセレクション

067

新しい時代のキッチン空間を考える
黒田秀雄

069

GS Revolution： ガソリンスタンド再生計画 volume 2

SS再生計画実行委員会

070

鼎談：サービスステーション施設の現状と再生の可能性
門松 貴×林 康郎×SS再生計画実行委員会

074

SS業界の基礎知識

076

ガソリンスタンド解剖図鑑

078

ガソリンスタンド・サンプリング：
中心市街地の場合——東京都世田谷区編

086

第一次再生計画案
SS再生計画実行委員会

090

連載 カルチャー・カフェ：今月の演劇「華骨ロック」
「1999 シェイクスピア リチャードIIより」
清水裕之

092

連載 カルチャー・カフェ：今月の音楽「カルロス・ヌニェス」
服部のり子

094

展覧会レポート：写真展 村井修の空間——光と形
細江英公

095

展覧会レポート：「エンジニア・アーキテクトのデザイン」展
佐々晩生

097

展覧会レポート：住まいを見続ける眼、展——
住まい学体系の100冊が語る1987→1999
中谷正人

098

書評
中谷正人

101

新刊紹介

102

お知らせ

印刷・製本：凸版印刷株式会社
174-0056 東京都板橋区志村1丁目11番1号
電話：03-3968-5111 案内

取次店：トーハン・日販・大阪屋・大洋社・栗田出版販売・
誠光堂・鈴木書店・西村書店・中央社

定価：2,000円 [本体1,905円]
年間直接購読料：26,000円
特別定価号＋送料込み

表紙：私の家（阿部勤／アルテック）
表紙写真：浅川 敏
デザイン：
山口デザイン事務所／山口信博＋狩野幸洋＋寶藤亜季子

005

Special Feature

Kitchen for Communication

006

Discussion: Kitchen-generated Communication in the Home
 Hideo Kuroda, Kiyoshi Kasai, Rie Azuma

009

Twelve Model Works

<Nakai House> Jiro Murofushi / Studio ARTEC
 <A LITTLE HOUSE> Shirakawa Naoyuki Atelier
 <House in Hodogaya> Mitsuhiko Sato Architects
 <House in North Nishi-og> STUDIO NASCA
 <Hayama Seaside Cottage>
 Sugihara Architecture Design Office
 <Small House in Nishi-rokugo>
 Omnibus/Shinpachiro Ishigami
 <House in Kashiwa> Kigata-ya no Musume
 <Wooden Box 210> Kiyoshi Kasai Architects
 <M House in Kachidoki, Chuo Ward>
 MASAAKI, SASAKI & ARCHITECTS
 <House in Azumino> Seiichi Masuda ARC DESIGN
 <Seijo House> Hiroshi Ito
 <My House> Tsutomu Abe / ARTEC

043

Fine Kitchens

045

The Ultimate in Storage Design
 Motoko Shimojima

049

Latest Trends in System Kitchens
 from Japanese Kitchen Furniture Manufacturers
 Nobuko Matsunaga

057

Kitchens of the World
 Photo: Akira Kido

061

Overseas Manufacturing Trends:
 A Kitchen is Anywhere
 You Put the Independent Kitchen Unit

065

SD Selected Business-use Kitchens

067

Consider the Kitchen Space for the Future
 Hideo Kuroda

069

GS Revolution:

Gas Station Revival Project, volume 2

SS Committee

070

Discussion: Service Station Facilities Today and Potential for Reconstruction
 Takashi Kadomatsu, Yasuo Hayashi, SS Committee

074

Basic Know-how in the Service Station Industry

076

A Guide to the Dissection of a Gas Station

078

A Gas Station Sampler: Tokyo's Setagaya Ward

086

Plan for Stage-one Improvement Project
 SS Committee

090

Culture Cafe This Month: Play
 "Genkotsu Rock" "1999 Shakespeare-Richard II"
 Yusuyuki Shimizu

092

Culture Cafe This Month: Music
 "Carlos Nuez", Noriko Hattori

094

Exhibition Report: Photograph Exhibit,
 "Osamu Murai's Spaces: Light and Form", Eikoh Hosoe

095

Exhibition Report: "Designs by Engineer-Architects" Exhibit
 Akio Sassa

097

Exhibition Report:
 Exhibition on How to Keep a Critical Eye on Your Home:
 100 Books on the Study of Dwellings, 1987-1999
 Masato Nakatani

098

Book Review
 Masato Nakatani

101

Book Information

102

Announcement

Published by
 Kajima Institute Publishing Co., Ltd.

6-5-13 Akasaka, Minato-ku, Tokyo 107-8345, Japan
 TEL: +81 3 5561 2551 [Management],
 +81 3 5561 2555 [Editing]
 FAX: +81 3 5561 2561 [Management],
 +81 3 5561 2565 [Editing]
 TELEX: 02422467 KAJIMA J
 URL: <http://www.kajima.co.jp/group/publish/index.htm>

Printed in Japan

This Copy: ¥2,000
 ¥30,000 a year
 ¥50,000 two years

Order Form: Page 2

Cover: <My House> Tsutomu Abe / ARTEC
 Photo: Satoshi Asakawa
 Design: Nobuhiro Yamaguchi / Yamaguchi Design Office

特集

コミュニケーション・キッチン

Special Feature

Kitchen for Communication

キタナイものを隠し、シンプルで端正なデザインを一様に見せる傾向にあったキッチンは、居住者の生活スタイルに応じて多様化する。自分流のキッチン。あるモノはラフな機器を剥き出しにしてオープンに構える。あるモノはそのまま外部空間へ延長する。それらのスペースが共通して期待されているのは、調理という機能を越えた自分流のコミュニケーション。

建築家によるキッチンスペース、メーカーのキッチン機器などを紹介しながら、国内で実現できるキッチンスペースの可能性を探る。

企画協力：黒田秀雄

黒田秀雄×葛西潔×東利恵

SD：これまでは、隅に追いやられがちだったキッチンですが、最近、家族の求心力してキッチンを中心に置くという住宅が見受けられます。調理するという場から新しい役割が生まれてきている表れかと思います。今日は、建築家のお二方と、キッチンプロダクトの開発を経て、現在コンサルティングなどをされているスペシャリストの皆さんに、キッチンについていろいろ語っていただきたいと思います。まずは、キッチン設計をどんなふうにお考えか伺いたいと思います。

葛西：私の建て主は30歳代から40歳代で、初めて家を建てるという方がほとんどです。予算的にもかなり厳しい中で、やはりキッチンはどの建て主も理想なり、ある程度のイメージを持っておられる。

私は住宅の設計の最大の目的は、がらんとした箱を提供することだと考えています。施主が生活しながら自分たちの生活をつくり上げていくことが一番いいと考えているからなんです。キッチンもつくり込んだ完成品を渡すのではなくて、ある程度場所をつくって、あとは建て主が使いながら徐々に作り上げていくようなキッチンを目指しています。現在の建て主は主体的に生活を組み立てていける方が多いですから。

今回、掲載されているのは、業務用メーカーに頼んだオーダーキッチンですが、これに少し味付けをして住宅になじむようにしております。基本的に共通するのは、一般のキッチンと比べて収納に細かい配慮をせず、扉や引き出しをつくらないようにしています。

東：私たちの施主は30歳代から70歳代まで広範囲です。住宅の設計では私たちは施主と共に考え、生活をデザインし、形にしていくと考えています。当然ライフスタイルによってキッチンのあり方というものも千差万別です。予算の問題もありますし。そうになると、食べること、つくることが施主の生活の中でどういう位置にあるかなど聞きながらオープンにする、あるいはクローズドしていく、そういったことを考えていますね。最近設計した60歳代後半の新婚カップルの家では、朝食室とダイニングが別々にありまして、それぞれにキッチンが欲しいと。2階の朝食室では、朝の景色を見ながらコーヒーを入れて、トーストぐらいのものを作る。こんな要望もありますから、キッチンのタイプもさまざまです。ただそこで共通しているのは、基本的に住んでいく方がつくっていく部分を残しておかなければいけないということで、キッチンの細かい工夫までは要求されない限りはしませんし、ほとんどの方は要求されません。

SD：黒田さんはキッチン設計のアドバイスを求められた際には、どんなスタンスであたられますか。

黒田：私自身はクライアントの要望がまず第一なのと、デザインとしてのこだわりがあるので、やはり美しい空間をつくるというのが基本です。キッチンの設計施工をやっている会社というのは、最近では随分出てきましたけれど、細かい部分まで、設計し尽くし

て引き出しの中も小割りにして仕掛けだらけのキッチンをつくる方が結構多いのです。先程おっしゃったとおり、それは全くお客さんがつくることであって、そういう収納システムというのは、僕も賛同しない。

SD：施主のライフスタイルとリンクするキッチンの傾向などというものはありますか。

葛西：今の建て主のライフスタイルをひとつにくくることは難しいと思います。ただ私がいろいろな建て主と会って気がつくことは、生活スタイルが変わっていく可能性があることを自覚している場合が多い。ですから、新しい家をつくるとき、完成品をつくっておしまい、ゲームの上がりだとは思っていない。さっき僕がつくり込まないといったのは、ひとつには、建て主自身も変わっていくから、可変性のあるキッチンが必要だと思うからです。

それは積極的に変わっていくばかりではなくて、例えば僕も今60歳代のご夫婦の家を設計しておりますが、その方たちの場合、今は健康な方なんですけれど、段々足腰も弱ってくる、将来的には車いすになるかもしれない。体力が落ちることを前提にして、キッチンのあり方も変わるだろうと考えています。ただ、その内容までは実感がないので、簡単に改造できるようにしています。しまうこと自体が大変だということで、ワークトップを広くして、器具類を収納しなくても済むようにしました。収納をオープンにすることは、ただ若い人たちのスタイルというだけではないことを、そのご夫婦に教えられました。

可変性を実現するには、基本的にキッチン家具と建築物が離れていることです。つながっているとしたら配管だけです。そういう意味で、キッチンは、空間的には建築物と絡むのが当然なんだけれども、物理的には絡まないことを考える必要があると思います。

東：私が最近感じるのは、若い世代に多いと思いますが、デザインに対してすごく敏感なんだけれども、とらえ方が表面的で、生活様式にしても、どういう考えで自分が選んだのか意識していない人が増えていることです。そのため表面的なところで話が進んでしまい、実際に出来上がったものが、現実の生活あるいはイメージしていたものと、食い違う危険性が増すわけです。

葛西：僕は建て主がイメージを伝える時にはやはり写真とか限られた情報で伝えるしかないもので、たまたまそれを持っているというふうに理解しています。ですので、おっしゃるように、その奥に何を求めているのかということを読み上げて、我々の土俵ができて、設計がスタートするのだと思います。

男性主導と業務用機器というトレンド

黒田：男性が主体でキッチンの話をする方が特に増えてきましたよね。最近、ご夫婦で一緒に来られても、30歳代、50歳代でも生活の仕方がちょっと違うなという人は、男性の方が主導権を持ってキッチンをこうしたいとおっしゃる。そういう場合大体、業

黒田秀雄（くろだ・ひでお）
1943年神戸生まれ。京都市立芸術大学工業デザインコース卒業。企業でのキッチン家具開発を経て1975年キッチンシステム研究所設立、集合住宅のキッチンのオリジナルデザインなどを手掛ける。また、インテリアスクールでの講師や、キッチンリフォームのコンサルティングなども行う。主な著書に「食べるインテリア」「収納と空間構成」（ともにインテリア産業協会刊）、CD-ROM「ヨーロッパの最新キッチン動向」など。

葛西潔（かさい・きよし）
1954年東京生まれ。東京工業大学卒業、同大学院修了後、葛西潔設計事務所を設立。主な作品に〈角地の木箱〉、〈小さい木箱〉、〈木箱3〉、〈大きい木箱〉、〈傾斜地の木箱〉、〈銀の木箱〉など一連の木箱シリーズがある。

東利恵（あずま・りえ）
1959年大坂生まれ。東環境・建築研究所代表。日本女子大学卒業、東京大学大学院工学系研究科建築学専攻修士課程修了。コーネル大学大学院建築学科修了。主な作品に〈大原のアトリエ〉（東孝光と共同設計）、〈Kフラット〉、〈御代田の家〉など。著書には「日本の現代建築（1958～1985）」（共著、鈴木博之編、講談社刊）、「収納のデザインと工夫」（共著、彰国社刊）

務用を使いたいというのが、大きなトレンドですね。

東：それは男性の方が実際に使われるという前提なんです。

黒田：たまに、ね（笑）。週に1回魚をおろしたいとか、こんな大きな鍋で中華料理をつくりたいというのだけれど、毎日やっているのは奥さんですから、その辺で僕は矯正しなければいけない立場だから。ただそういうお客様は本当に増えました。

葛西：ほとんどの男性が料理することが前提になっています。夕食は男性がつくるという家庭もあります。そういう場合業務用の要望が多いんですよ。女性は、インテリアということを考える反面、ご主人はつくって食べるという、かなり実用的なものに重点をおいているのではないのでしょうか。だから2人で議論していくと、業務用という何か実利をとる方が理論的に勝ってしまうのではという感じを持っていますけれど。

東：本当に業務用の方が使いやすいものなんでしょうか。

葛西：ラフに使えるというのは大きいんじゃないですか。

東：ステンレスを使わなくても、ラフに使えるキッチンというのはつくれません。

黒田：ステンレスは、クレンザーで磨けば一応光るということは間違いないわけですから、手入れの問題解決のひとつとしてはあるのでしょうか。ただ、やはり男性の要望が多い一番大きな理由は、10,000キロもあるようなハイカロリーバーナーを使いたいということにあると思います。レストランで料理人がやるのを見て、俺もこんなふうにつくりたいという憧れがあるんですね。

東：私は〈塔の家〉で育ったんですが、コンロは2～3万円です売っているような置き型の小さいもの。それでも母はかなりの料理を出すと思っているものですから、その男性の求め方が、何だか車に凝るような凝り方で、実際の味がそんなに道具に左右されるのかという疑問もあるんですね。

黒田：僕は業務用を使いたいというお客さんには、その理由をかなり聞きます。雑誌に乗せられて、ただハイカロリーを使いたいという話だったらやめるように説得します。僕はそんなの全然使う意味ないと思っていますから。

東：ちょっとオーバーに言えば、業務用だから実用的というのはひとつの売りみたいなもので、本来はそうではないのではないかと思います。

黒田：問題は今、家庭雑誌だとかインテリア雑誌を見ていると、これからのキッチンはいかにもそれを入れないといけなような特集が割と多いんです。それが誤解を与えてしまうから、一般の方にはあまり見せたくない。使うなら完全な給排気システムや、周りの不燃の処理、油の処理など、いろいろなことを考えて設計しないとイケない。風になびくカーテンがレンジのすぐ横にあるような危ない写真を見たりすると、これはやめてほしいなと思いますね。

東：実際私たちもカウンターだけ業務用のメーカーに頼んだりします。換気扇のフードにしてもきれいに作れますし、そういう良

さももちろんあるんです。でもトレンドでみんなが飛びつく必要もない。

葛西：業務用キッチンが注目されるのは、日本のキッチンが業務用と家庭用とははっきり別れているのに、多様な要望に対応しなければならぬ家庭用には限定したものしかないからだだと思います。メーカーがつくっているキッチンに飽き足りないから、業務用に目が行ってしまうんだと思います。家庭用のシステムキッチンがいやで業務用キッチンを買っている人は多いと思います。

プロダクトについて

SD：レディメイドからオーダーメイドまで空間づくりの幅はありますが、いずれにせよデザイナーがセレクトできるプロダクトのクオリティと量が必要となってくると思うのです。これが今そんなに選べるものがないという現状についてはいかがでしょう。

黒田：例えばイタリアのキッチンはデザイン的にも面白いものがありますが、それらをデザインしているのはほとんどアーキテクトなんです。建築家がプロダクトデザイナーを兼ねている。プロダクトしかやっていないデザイナーというのを逆に探す方が難しい。その中で特にキッチンというのは彼らにとってはテーマのかなり大きなウエイトを占めていると思います。イタリアの建築家の中では、どこどここのキッチンを今度やったというのは、その建築家の評価が上がってくる仕事なんです。

それに、彼らが描いた実にいい加減なラフスケッチを実現させてしまう技術がまだ残されていることも大きい。これは日本のメーカーがどうあがいたって追いつかない大きな問題点でしょうね。日本のメーカーはデザインから実際に形になるまで何百人という人の手を経て、いろいろな形の会議をやって、その毎にものスケッチは段々角がまあるくなっていくわけですね（笑）。何にも問題のない商品が世の中に出ていく。日本人だって未来志向の絵もいっぱい描いているんですよ、各社。

それから可変ということをおっしゃってましたけれど、実は僕も可変のキッチンをテーマにして随分スタディをやったことがあるんです。例えば休日になるととんでん返しがあってすごい面白いキッチンがほこっと出てくるとか、パーティションや壁の向こうにキッチンがあって、開けると、そこにドーンとキッチンがあるとか、逆に非常にコンパクトなキッチンがあるとか、いろいろな可変性がありますよね。それはさっきの年代によってのライフステージやライフスタイルによる可変性もあるでしょう。「可変性」という言葉は、キッチンのひとつのキーワードではあると思うのですよね。

葛西：今の住宅の中で、可変性の一番低いのはキッチンだと思います。僕がプロダクトの方をお願いしたいことは、可変性を生み出す仕掛けをもつ機器類を開発していただくことです。そうすれば、キッチンの自由度が増し、特別な場所から解放されて、建て主の隠れた要望がどんどん出てくるんだと思うんですよ。

黒田：日本のメーカーの一番面白くない理由は、何についても言われていることですが、基本のスタンスが横並びというだけのことなんです。色の問題ひとつとっても、ガスレンジの色というのは、日本のメーカーみんな一緒ですよ。一時、真っ白のレンジをつくったこともあったのですが、やはり日本では売れなくてみんなやめてしまう。冷蔵庫にしても、ドイツの冷蔵庫のように、基本機能がびしっとしていれば、モデルチェンジなんて5年に1回もしないようなのが当たり前です。それを重箱の隅をつつくように新製品を毎年出してくる必要なんて全くないわけで、こういう開発スタンスというのは、もうやめないとはいけません。

システムキッチンにしても、今は大きく変わってしまって、レイアウトの決まった簡単な組み合わせで、それにちょっとオプションが変えられる程度の簡易型にほとんど変わってしまったんです。部材型と言われている本来のシステムキッチンというのは1割もないぐらいなんです、実際には。その簡易型は値段の競争しかしていない。

SD：こういう状況の糸口というのは何かないのでしょうか。

黒田：やはりさっきおっしゃった、ちょっと面白いアイデアを具体的にものにするというところが、ひとつはあるんじゃないでしょうか。それは切り口としては絶対あると思いますね。

空間とコミュニケーション

SD：最近、キッチンに求めるものが、実際につくる行為なり、つくるときのコミュニケーションという部分にシフトしている人が増えてきているんじゃないかなというイメージがあります。

葛西：そうです。今、料理すること自体が物理的、心理的なコミュニケーションの場になっています。だから調理のためだけだった狭くていいけれども、別の要素が加わると空間のつくりにかたがかわってきます。僕の〈木箱210〉も昔風にいえばDKです。でも意識は、リビングにキッチンがあるというのに近づいてきているのは事実ですね。

東：結局家族がいろいろな生活をしていると、ダイニングキッチンに集まる可能性が高いということですね。

黒田：ダイニングキッチンという言葉がよくないですよ。むしろさっきおっしゃったようにリビングの中にキッチンがくっついているという発想をした方が、キッチンのとらえ方がひろがって、発展し得ると思うのです。

葛西：そういうところはすごく実感がありますね。我々の世代は、家族の団欒や接客をほとんどダイニングで行っています。それが進んでいくと、キッチンが家の中心になっていくんじゃないかなと思うんです。家族が集まって一緒にやることというの、食べる、料理するというキッチンでの行為が多くなっています。これはかなり重要なことになりつつあると思います。

東：確かに、上の世代はダイニング、リビングといったエリア分けの意識が強いようですが、若い人はどんどん一体になってきて

いますよね。ワンルームで視線的にも通るし、話もできるし、共働きだと2人で作業するということが基準になってきますから、限られたスペースの中では大テーブルに集まって、つくる+食べる+αという形になると思います。

SD：キッチンの将来的なあり方のイメージというのは、どんなものでしょうか。

黒田：キッチンというのはキッチンだけでとらえることではないんです。調理して食べるという一連の行為があるわけで、やはりひとつの空間としてとらえたい。キッチンの商品だけをどうこうという話は僕はあまりしたくないのが基本です。それに構えて言葉だけを整えても意味がない。さっきからお話が出ているDKという言葉や「テーブルコーディネート」「ホームパーティ」なんかもそうです。

葛西：そうですね、何か違うな。

東：パーティじゃない。わいわい食べるんですよ。

黒田：これに代わる言葉を見つけないと、キッチンの空間のあり方がデコレーションの世界というのかな、そんな方向に行ってしまう気がします。ダイニングはダイニングで構わないのですけれど、それはダイニングルームをきちんと持てる人がすることで、一般の世界ではもっと日常的な空間としてとらえた方がいいと思います。

もうひとつ見過ごせないのが私が「キッチンレス・キッチン」と呼んでいる方向でしょう。この背景には、HMR (Home Meal Replacemnt)、つまり家庭食を外部でつくっていくという、大きな流れがあります。食事の素材、食材の提供の仕方が大きく変化しているのです。それが進展していくと、キッチンというのはなくなってしまって、作業台があればいいとか、電子レンジが1個あればいいとか、ストレージがちょっとあればいいとか、今までのキッチンとはまた違ったものが多分出てくると思うのです。それを良しとするかどうかは別問題ですが、21世紀の面白い可能性を秘めている部分だということも言えると思うのです。

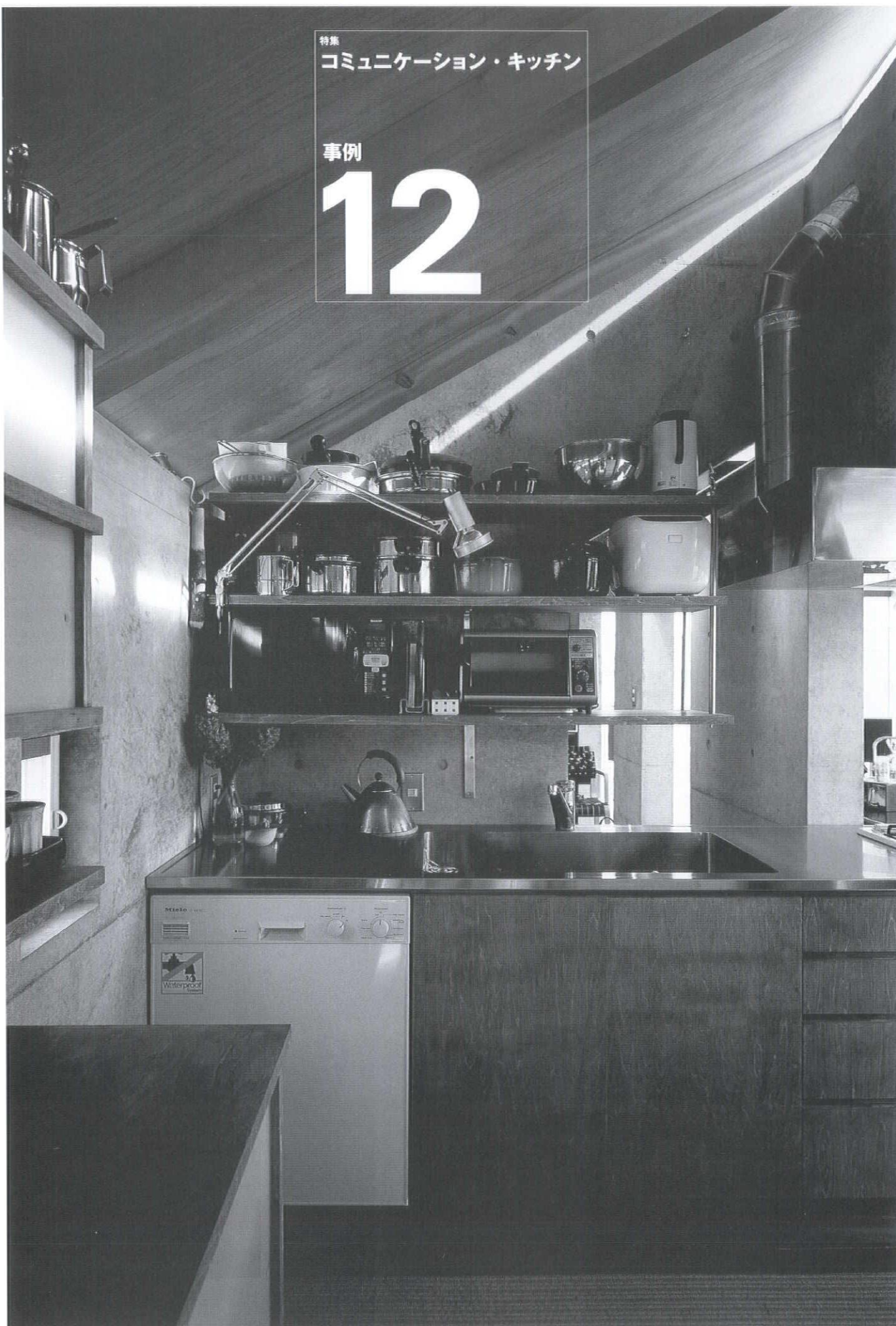
ただキッチンというのが、さっきから言っているように食べる空間としてとらえていく、それがコミュニケーションだとか、子どものしつけだとか、家族のつながりだとか、社会的なそういうつながりだとか、いろいろなところにつながっていくという、そういう空間として食べるという行為は、必ず人間の場合はつきまとうわけですから、建築家の方にはぜひ面白いキッチンをつくっていただきたいですね。

(1999年12月6日 於：鹿島出版会)

特集
コミュニケーション・キッチン

事例

12



建築の内外をつなぐキッチン

中井の家の空間のダイアグラムは、1枚の壁と、対置された箱「囲われた場」と、それらのつくる間「開かれた場」に差し込まれた3枚のスラブからなる。

キッチンのある最上階は、生活の中心となるダイニング（リビング）を核として、南北軸については南よりバルコニー、ダイニング、キッチンの順に並び、次第に閉じてゆく場の配列が空間に奥行きを与えている。また、東西軸については、ダイニングの東端にバルコニー、西端にテラスを配し、東西方向の空間の開放が意識される場所でもある。

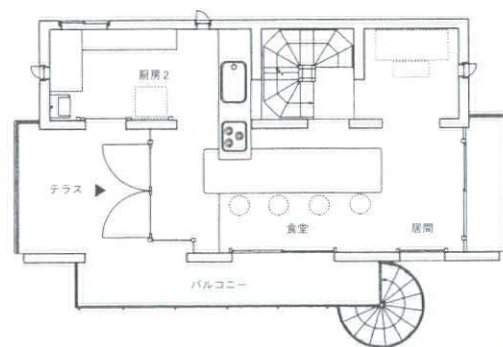
キッチンはコンクリートの壁に穴を穿つことで区切られた2つの場「囲われた場」「開かれた場」を南北軸にまたいであり、東西軸上のダイニングテーブルに交差することで空間を流動させている。一方、キッチンはダイニングとテラスへの境の土間にあり、テラスとの一体感が意識されることで、建築内外の境界をあいまいにしている。（水野行偉）



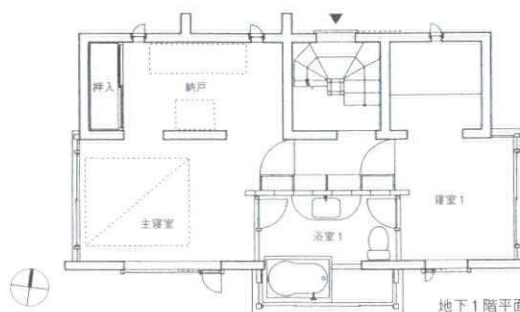
中井の家

室伏次郎／スタジオ アルテック
所在地：東京都新宿区
竣工年月日：1998年12月20日
家族構成：
祖母、夫婦、子供1人／2世帯

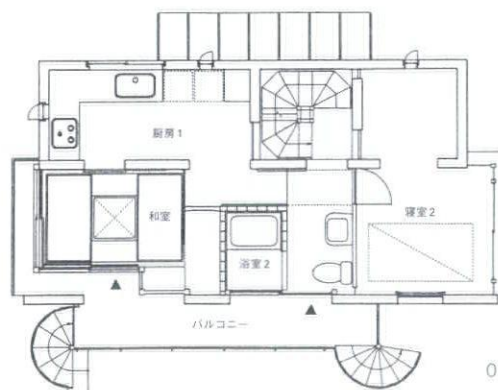
構造	：鉄筋コンクリート造
敷地面積	：117.52m ²
建築面積	：53.67m ²
延床面積	：117.44m ²
使用した主な厨房機器：	
ミーレ（食器洗乾燥機）、ハーマン（ガスレンジ）	



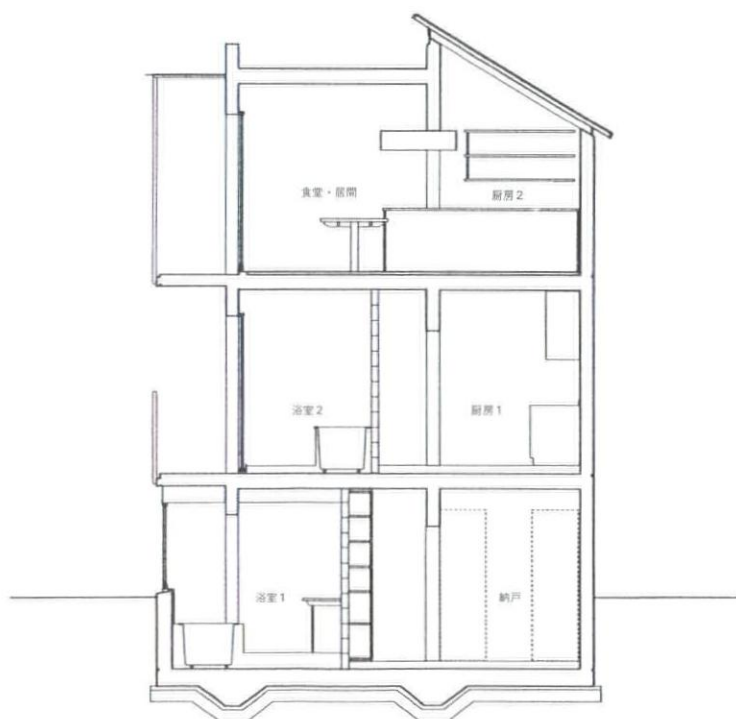
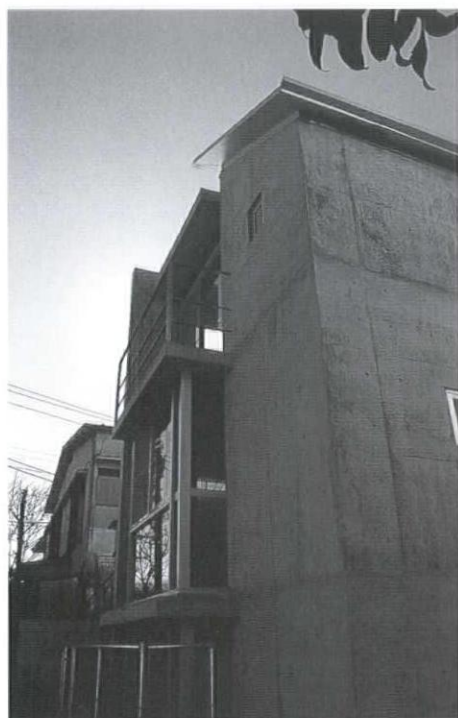
2階平面図



地下1階平面図 S=1:150



1階平面図



断面図 S=1:100

A Little House

白川直行アトリエ

所在地：神戸市西区

竣工年月日：1998年1月10日

家族構成：夫婦、子供2人

構造：鉄筋コンクリート造・平屋建

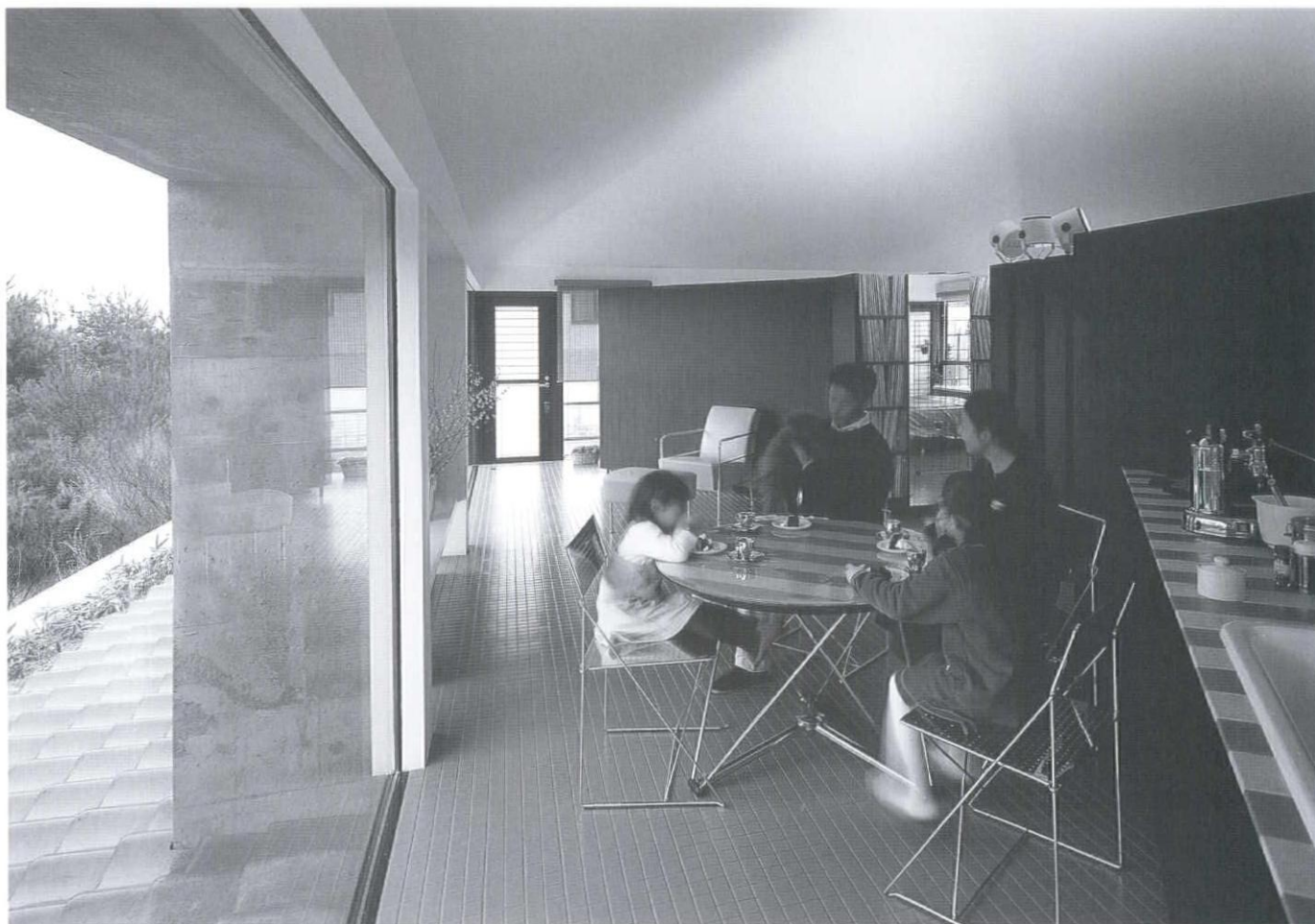
敷地面積：191.6m²

建築面積：76.38m²

延床面積：76.38m²

使用した主な厨房機器：

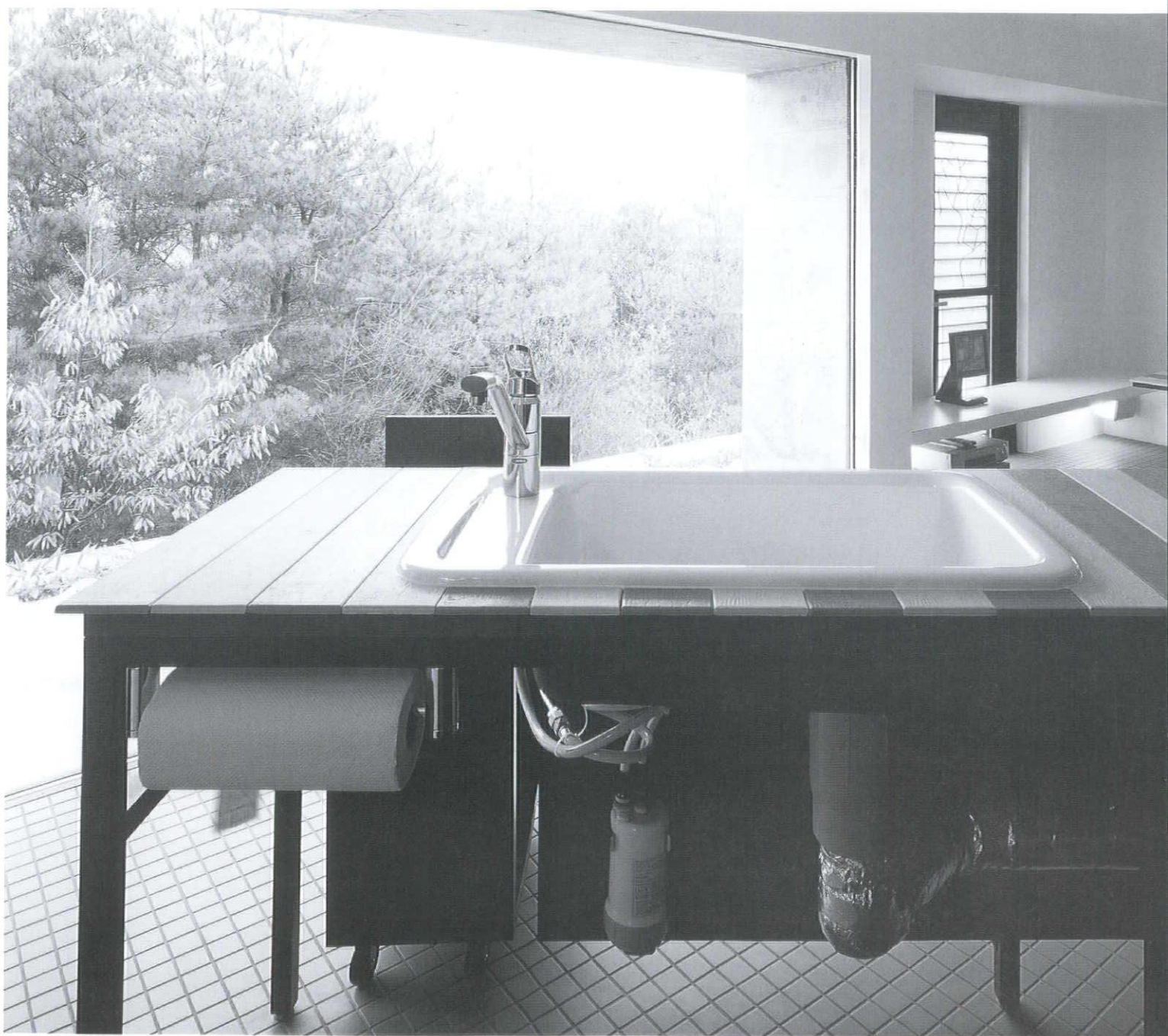
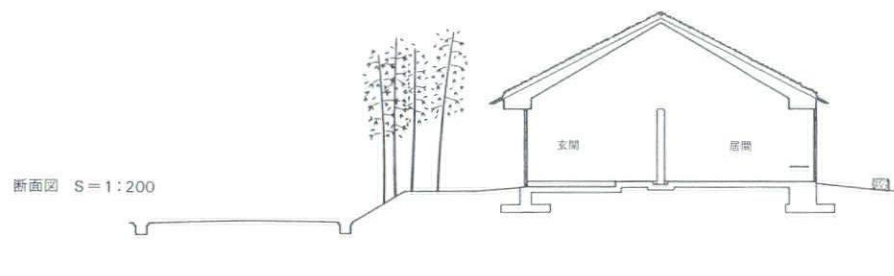
ガゼナウ（ガスレンジ、ベンチレーション）、デロンギ（電気オープン）、GE（電子レンジ）、大阪ガス（食器洗乾燥機）、TOTO（シンク、水栓）、（生ゴミ分解器）、エレクトロラックス（冷蔵庫）、マルパ（洗濯機）

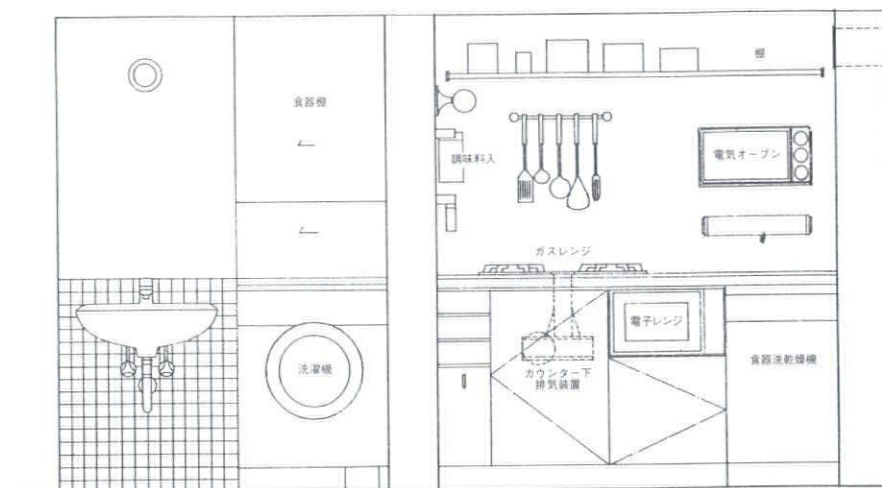


ひとつ屋根の下のオープンキッチン

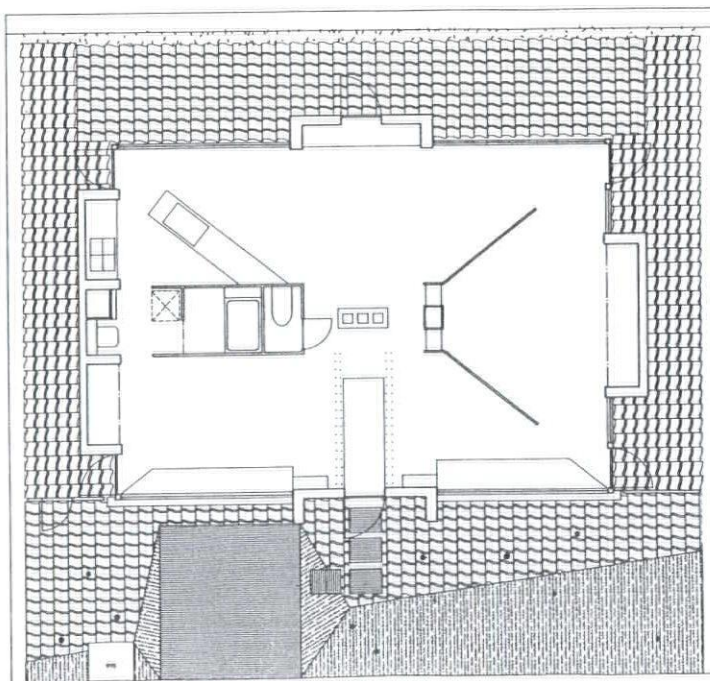
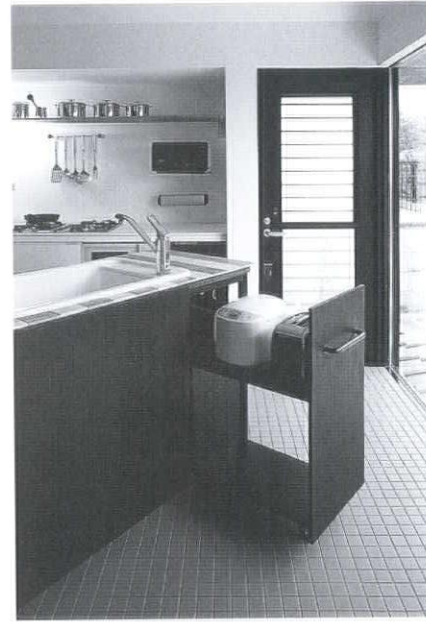
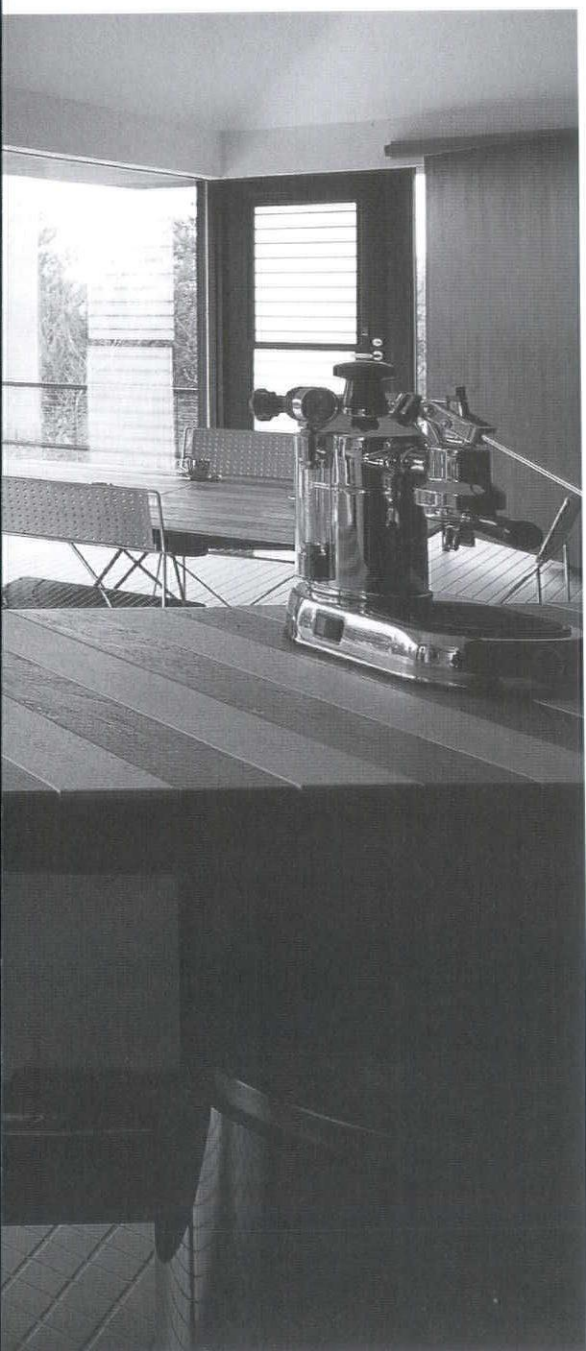
「ひとつの屋根の下に住む」という言葉をモチーフに、阪神大震災後の神戸で計画された、RC平屋建ての小さな住宅である。室内はどこにいても「ひとつ屋根」が感じられるように作られており、従ってキッチンもオープンである。調理ゾーンでは、カウンター下排気型のガスレンジを使用することで、通常フードがつく部分に棚を設けている。棚にはホテルで良く使われるクローゼット棚を転用し、通気性や清掃性を良くすると共に、クリステル社製の鍋やエムザ社の調味入れなどの材質感と合わせている。ケーキを焼く機会が多いため、電子レンジとは別に設けた電気オープンを目線高さに浮かせ、使いやすさと共に、黒地に赤のデロンギ社の操作ボタンが白いキッチンに対するアクセントになる効果をねらった。また、配膳カウンターの下は完全にオープンとし床暖房を優先させたり、炊飯器やトースターを収納したワゴンが食卓側から使える、あるいはシンク横に生ゴミ分解器を置けるなどいくつかの工夫をしている。A Little House では、使いやすいけれど一枚の絵の様に美しいA Little Kitchenを作りたいかった。







キッチン立面図 S=1:30



平面図 S=1:150

スタイリッシュなライフを実現

この住宅の1階部分は、敷地全体が南側の擁壁を利用したコートハウスのようになっており、上部に2階部分が架け渡されることによって、内部と外部が分けられている。床は内外とも現場研ぎ出しのテラゾーで仕上げられ、LDKと庭は連続したひとつの領域として考えている。キッチンが西側の壁に沿って設けられているが、これも庭の物置から連続した造作の一部であり、コートハウスを構成する要素のひとつとなるようにした。

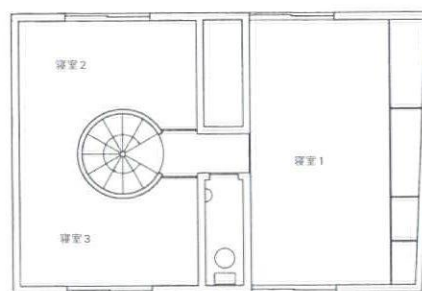
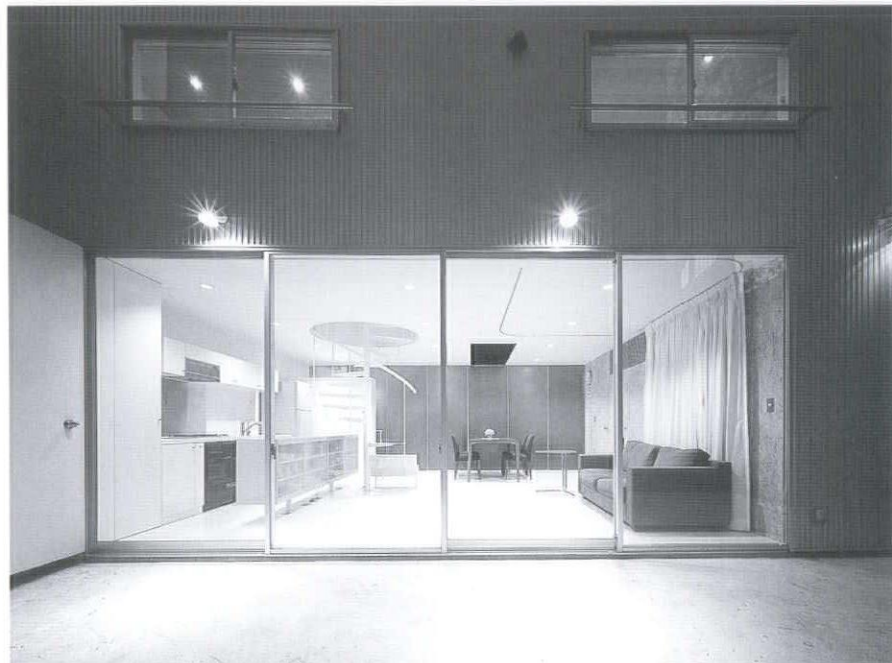
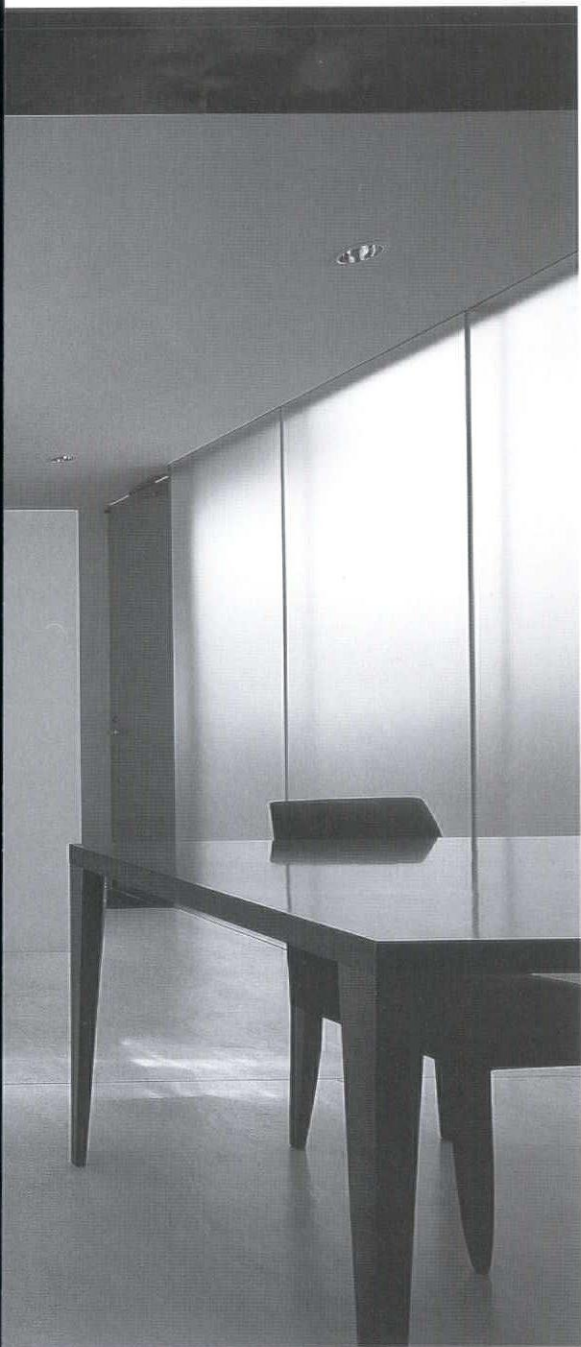
比較的小さい規模の住宅ばかり設計しているので、キッチンはLDKというワンルームの中に計画することが多い。特にキッチンのまわりには生活に必要な様々なものがあふれ、将来にわたって増減を繰り返す。それらのものを「キッチン」を「デザイン」することによってコントロールすることは出来ないし、する必要もない。このような場合、建築家に出来ることは、キッチンを壁や床などと同等な、建築を構成する要素の一部として取り扱うことである。



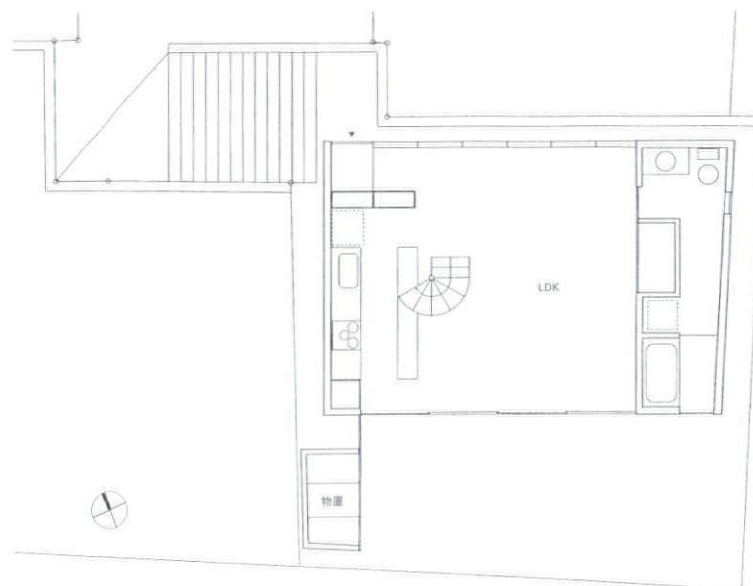
保土ヶ谷の住宅

佐藤光彦建築設計事務所
所在地：神奈川県横浜市保土ヶ谷区
竣工年月日：1998年12月20日
家族構成：夫婦

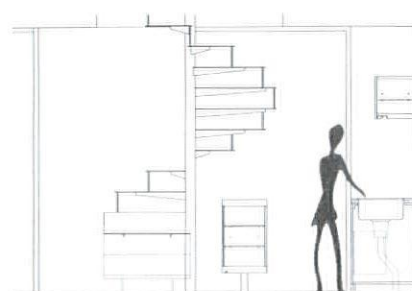
構造	：木造
敷地面積	：147.74m ²
建築面積	：44.00m ²
延床面積	：85.52m ²
使用した主な厨房機器：	
中外交易（シンク）、TOTO（水栓）、松下電器（レンジ・オープン、食器洗乾燥機）、タカラスタンダード（レンジフード）	



2階平面図



1階平面図 S=1:150



家族が集う日だまりのキッチン

細長い16.7坪の敷地に建つこの木造3階建ての住宅は、居室の中でも長時間滞在するであろうスペースを全て3階に配置した。周辺の密集から少し解放された最上階の13坪は、全体が調理するための場でもあり、ときには食事の場、勉強の場、井戸端会議の場、洗濯や物干の場、洗面の場、寝転がってテレビを見る場、長電話する場、読書の場、観葉植物の場、犬と遊ぶ場でもある。時間や人員構成によっておよそ多種多様な日常の活動がこのキッチンでは行われる。多くのアクティビティが展開するこのスペースには特に決められた行為のための間仕切をつくることをやめた。限られた広さをフル回転させるためには、一つながりの許容力のある空間と収納が必要であった。長手方向に直線配置した無垢のステンレス板のワークトップと集成材のテーブルは細長い13坪の水平方向を広く感じさせる。そして、キッチンと地上は1階から3階まで一直線に続く階段で視覚的にも動線的にも繋がれ、ほどよい距離感をつくりだしている。

(八木佐千子)



西荻北の家

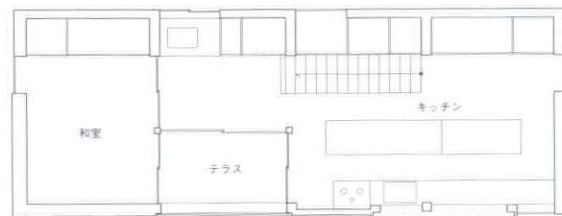
スタジオオナスカ

所在地：東京都杉並区

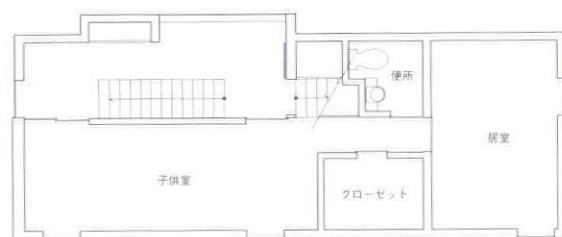
竣工年月日：1997年8月20日

家族構成：夫婦、子供2人

構造	：木造
敷地面積	：55.62m ²
建築面積	：44.30m ²
延床面積	：112.18m ²
使用した主な厨房機器：	
松下電器（ガスコンロ）、TOYOキッチン（レンジフード）	



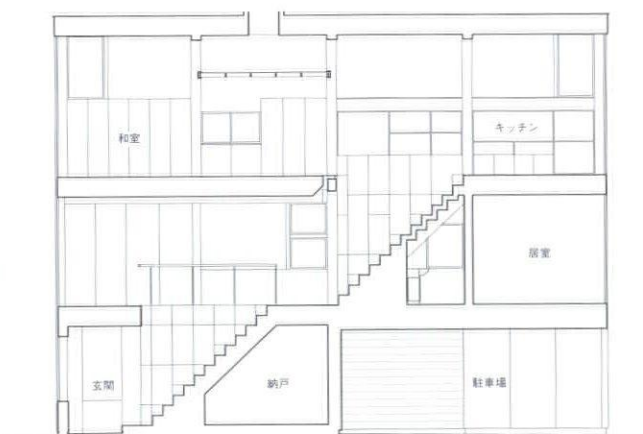
3階平面図



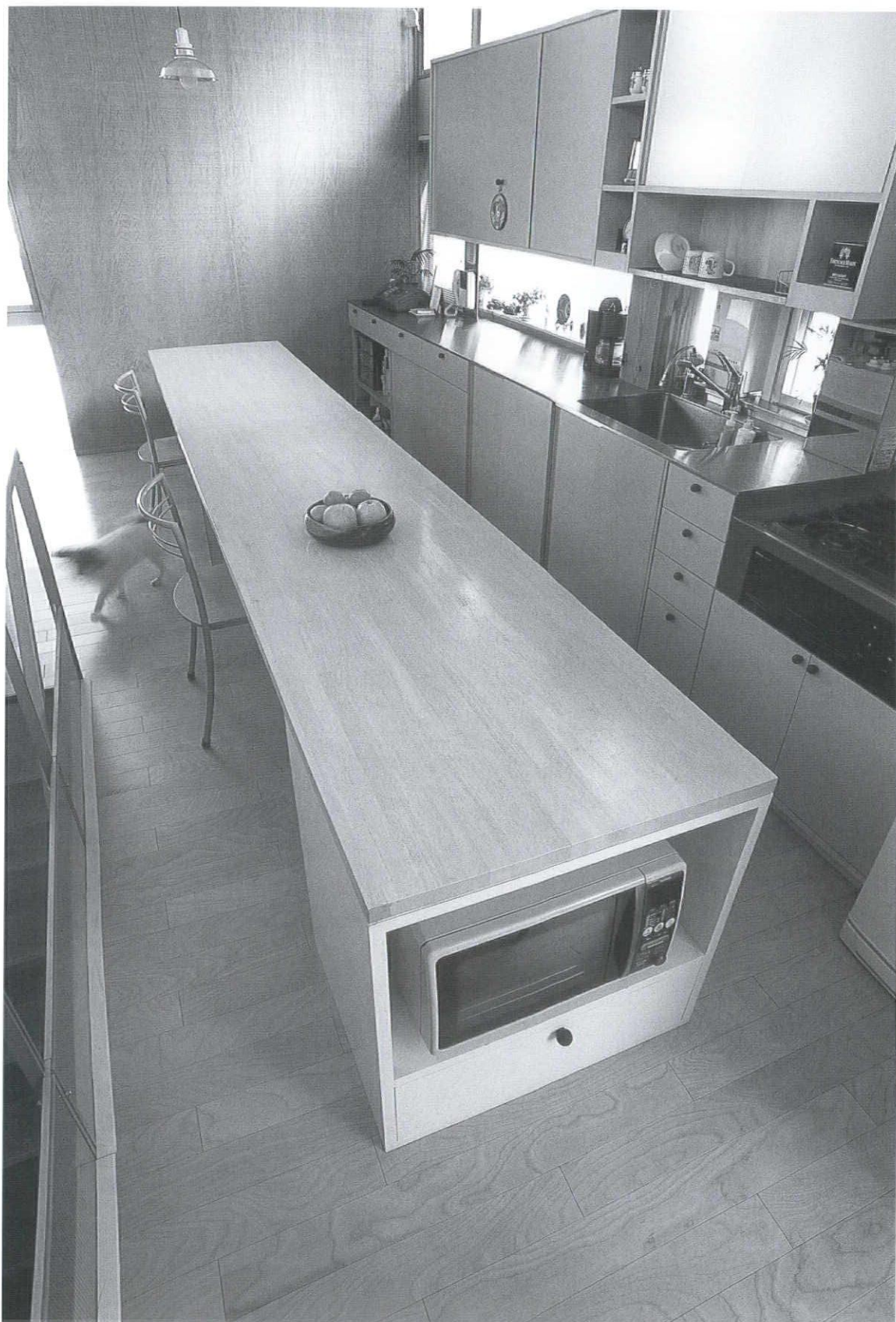
2階平面図



1階平面図 S=1:150



断面図 S=1:150



食器棚の引き戸は、3mm厚のアルポリックに引き手としてアルミアングルをビス止めたものを溝に落とした。軽く使い勝手が良い。またテーブルの手前は固定、向こう半分は高さを変えることができる。



広いワークトップ。食器棚の底辺に穴を穿ち、タオルなどの取り出し口としている



癒しのキッチン

このキッチン（正確にはダイニングキッチン）は、計画の当初から家の真中にデンとあった。

それというもこの家は、多忙な現代社会にあって仕事や人間関係に疲れた男達が、おいしい料理とワインでその疲れを癒すための「隠れ家」として計画されたからである。

男達は、気ままにふらっと立ち寄り、近くの店で食材を漁り、料理を作りそして食べる。カニ、エビ、イカ、タイ、ウニ、サザエ、アワビ、パエリア、ヴィヤベース……。男達は、何でも作り、そして食べる。巨大な栗の一枚板のテーブルは確かにあるが、男達は楕円の打っ放しカウンターで、立って食べる。その方がワインも確かにうまいのだ。

冬の日の、よく晴れた夕方、相模湾の彼方に思いもかけない大きなシルエットとなって富士が浮かぶ。

男達の、至福の時である。

葉山の海荘

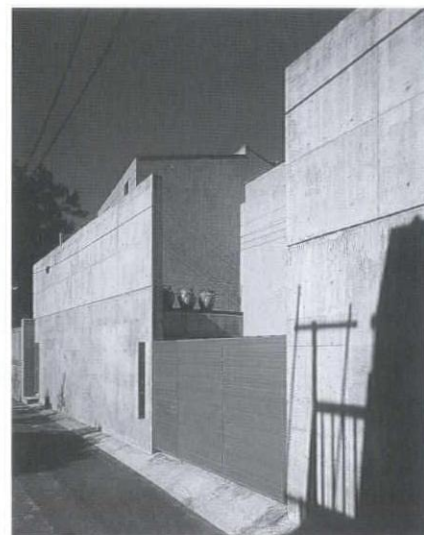
杉原建築デザイン事務所

所在地：神奈川県三浦郡葉山町堀内
字葉山960番

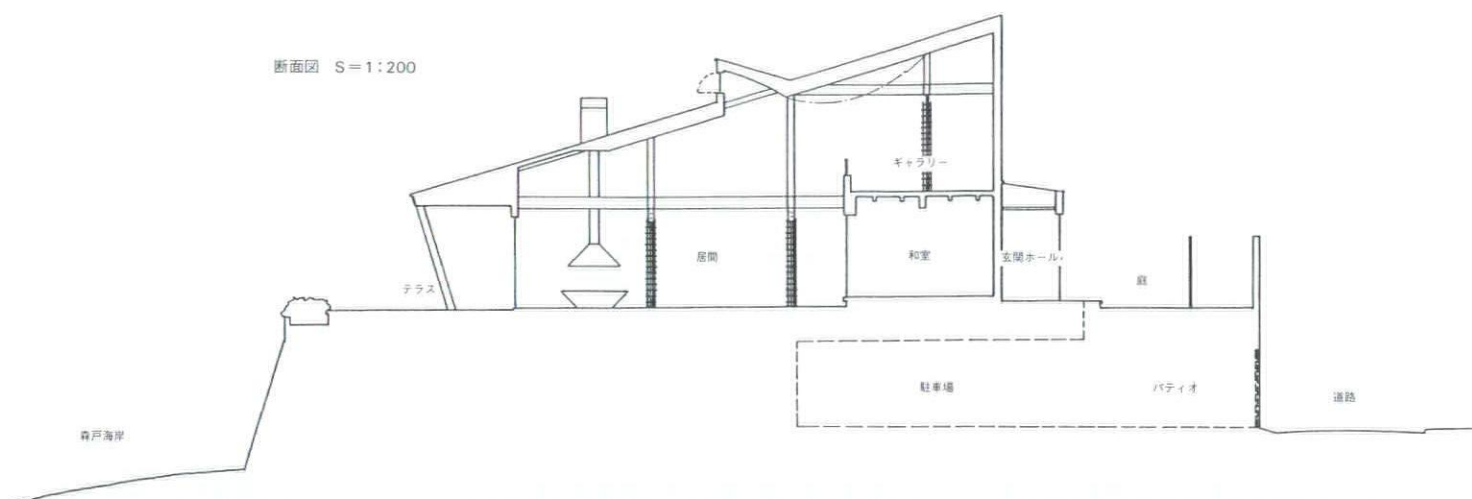
竣工年月日：1995年7月

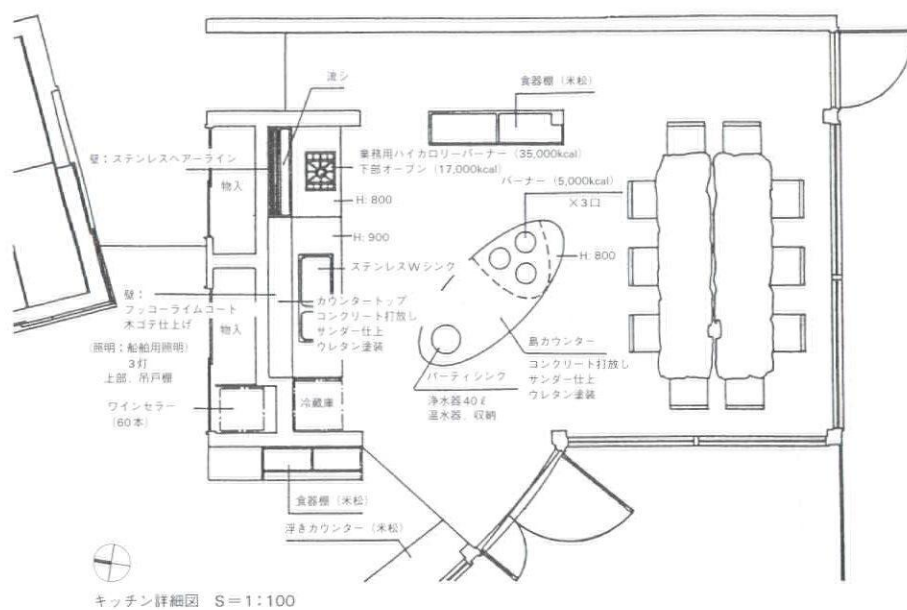
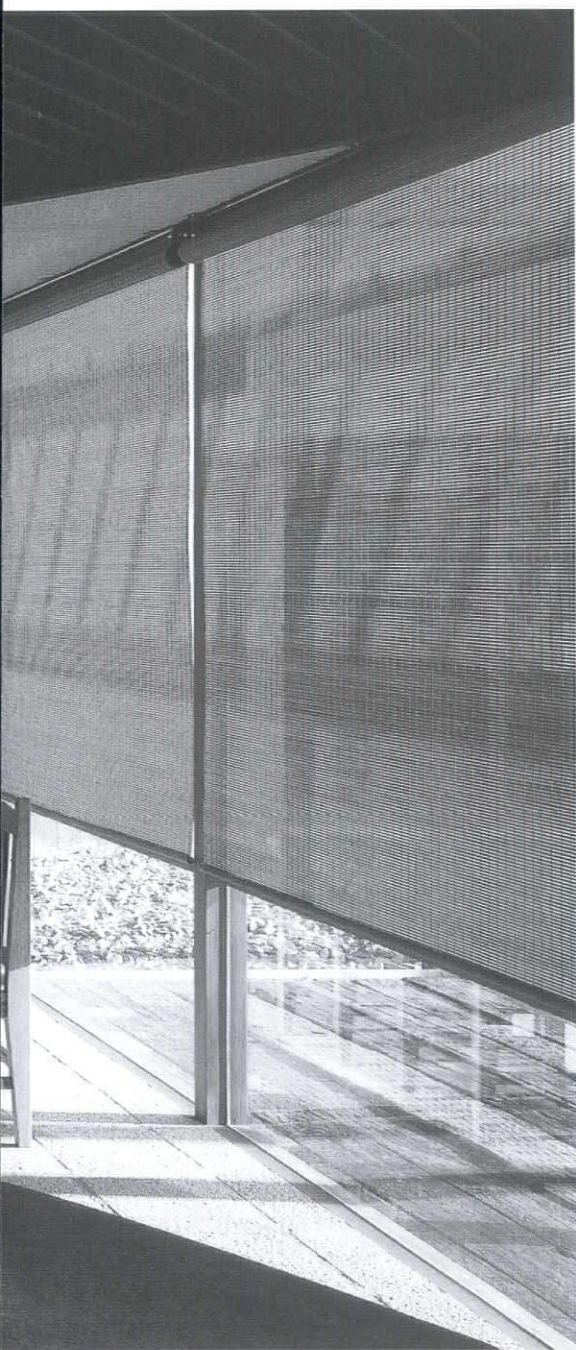
家族構成：——

構造	：RC造、木造
敷地面積	：736.33m ²
建築面積	：281.96m ²
延床面積	：491.86m ²
使用した主な厨房機器：オザキ（特注製作）	



断面図 S=1:200



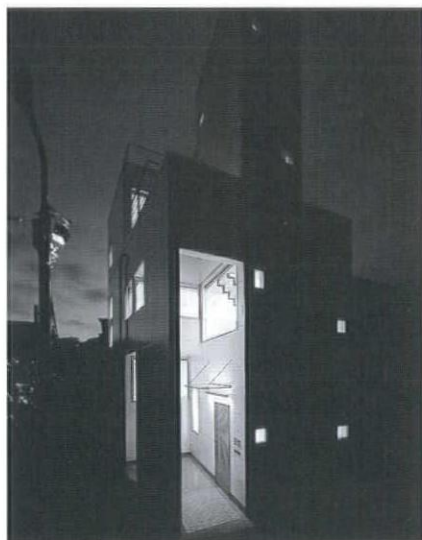


小住宅の端正な空間

狭小な敷地に立つ母娘ふたりのための家。1階は玄関と浴室、中2階は母の個室、2階はDK、中3階はリビング、3階は娘の個室と、各1室が1レベルを占め、螺旋状に重なって配置されている。DKは、この5つのレベルのちょうど中間を占め、母と娘の個室から等距離の位置にある。

DKとリビングのレベル差は90cmほどあるが、天井は連続していて、DKの天井高は3.5mほどになる。朝食を取るばかりの小さなカウンターのついたキッチンは、完全な開放型としたが、これはキッチン内外のコミュニケーションを容易にすることと、狭い空間を相互補填させる目的をもつ。キッチンの設備は、必要以上のものは用意せず、比較的軽装備に止めている。

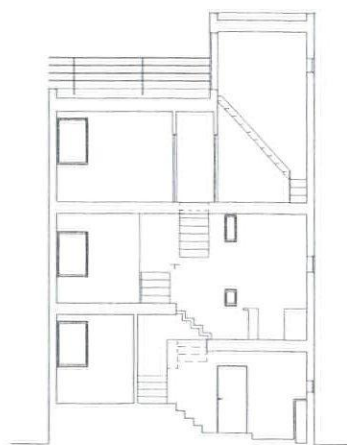
家具はすべて石と木による特注製作だが、リビングと一体のインテリアのため、ほとんどキッチンらしくない、居間のような空間にした。床はモザイクタイルが階段の下まで続いている。



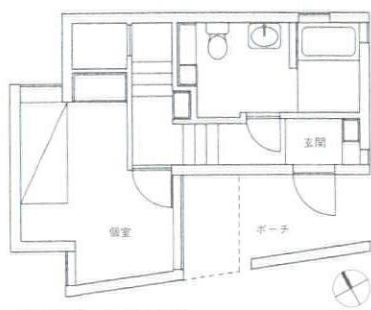
西六郷の小住宅

オムニバス 石上申八郎
所在地：東京都大田区
竣工年月日：1995年9月
家族構成：母、子供

構造	：鉄骨造
敷地面積	：47.52m ²
建築面積	：28.21m ²
延床面積	：77.05m ²
使用した主な厨房機器：ハーマン（ガスレンジ）	



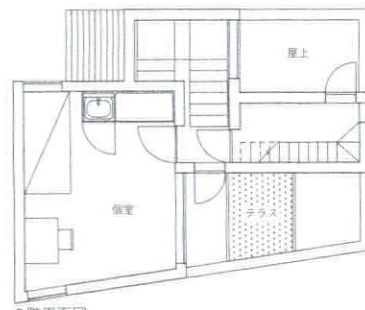
断面図 S=1:200



1階平面図 S=1:150



2階平面図



3階平面図

細部に気配りした可変空間

家族の交流が良い家である。食卓を中心に波紋のように各スペースが広がり屋外のデッキまで生活圏が続く。台所と食卓がひとつの空間になるよう対面式の台所になっている。

調理中は壁に向かわず、広い室内や庭の景観を眺めて気分良くしたいものだ。ひとりで作業するときもそうだが、家族がいる時は孤立しなくてすむ。交流のできる台所のため料理教室の場の提供もしているという。だが時には独立した台所で作業したい時もある。また食堂や居間側から、台所を見せたくない時もある。そのための間仕切り用の2本の建具が壁の中に入っている。和室と居間の引き戸も同じ設計になっている。つまり、これらの戸をすべて開ければ、1階全体をワンルームとして使うことが可能になる。中学生の子供が友人とのパーティーでこの効果を大いに使ってくれた。台所も和室も戸で閉め、居間、食堂で盛り上がったという。親や妹は追い出して、和室を使わせ、台所やユーティリティ（パントリー）からの出入りを頼んだそうだ。要はTPOで使い分けられる可変空間になっているのである。（下島資子）



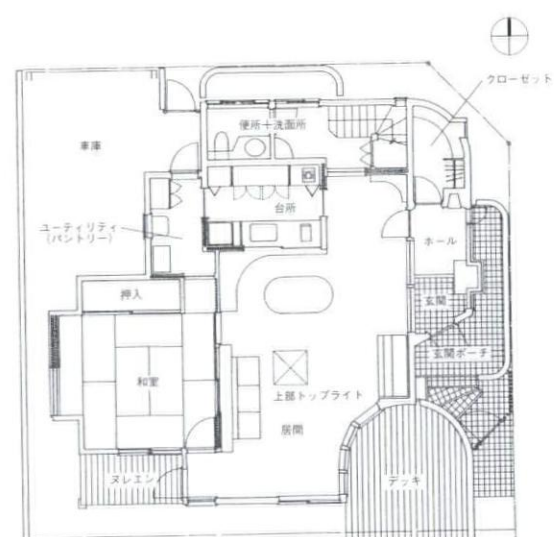
柏の家——篠崎邸

木型屋のむすめの仕事部屋
所在地：千葉県柏市布施新町
竣工年月日：1990年5月
家族構成：夫婦、子供2人

構造	：木造在来工法
敷地面積	：205.76㎡
建築面積	：87.38㎡
延床面積	：142.25㎡
使用した主な厨房機器：	
パウクネヒト（二口コンロ、洗濯機）、オザキ（セラミックヒーター、ハイカロリーバーナー）、リンナイ（魚焼き機）	



2階平面図



1階平面図 S=1:200



間仕切りの建具を引くと、キッチンとリビングが独立する

木箱 210

葛西潔建築設計事務所

所在地：東京都練馬区

竣工年月日：1996年11月23日

家族構成：祖母、夫婦、子供1人

構造：木造

敷地面積：144.19m²

建築面積：69.41m²

延床面積：138.82m²

使用した主な厨房機器：

谷口工業（流し台、調理台、その他）、エレクター（収納）＋

現場加工（ポリカーボネイト複層板＋アルミフラットバー）



業務用キッチンの住宅でのかたち

この住宅は間口3間×奥行き7間×高さ7mの単純な箱である。その中にレベルの違う4つの床を設け、それらを階段とスロープでつなぐことで変化と多様性を確保しようとした。内部の建具や間仕切りを少なくし、天井裏や床下や壁の内部を作らず、住宅を構成する部材が現しになっている。作り込まないことによって生活の変化を受容する現代の都市型住宅である。

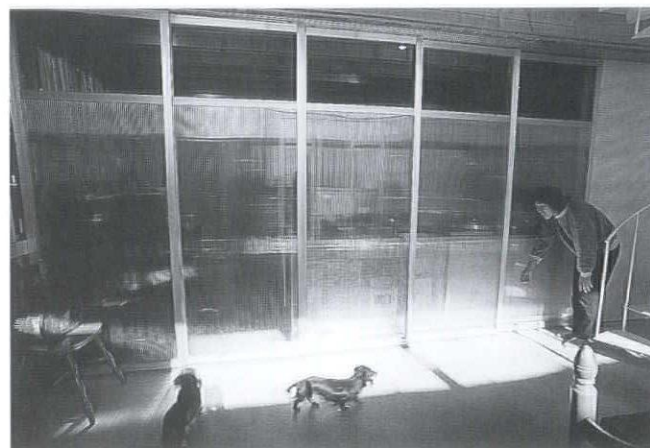
この住宅の特殊条件は、家族以外のものが老人を介護しやすいように、老人介護室とトイレと浴室と台所を他の部分と区画できるようにすることであった。台所を1階に設けて、この条件を満足させるとともに、台所が住宅の中心になるようにしている。この家族は料理好きなので広めのオープンキッチンとした。厨房機器は業務用のものを使用して安価にできた。建主は以前住んでいた住宅でも業務用厨房機器を使用していて、その使いよさを理解していた。ただ、業務用機器は造作や仕上げが粗いので、一室空間の他の部分との調和を考慮して印象を和らげる細工を施している。



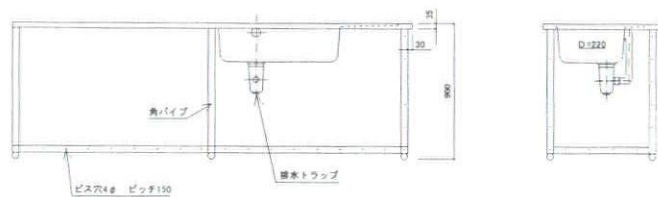
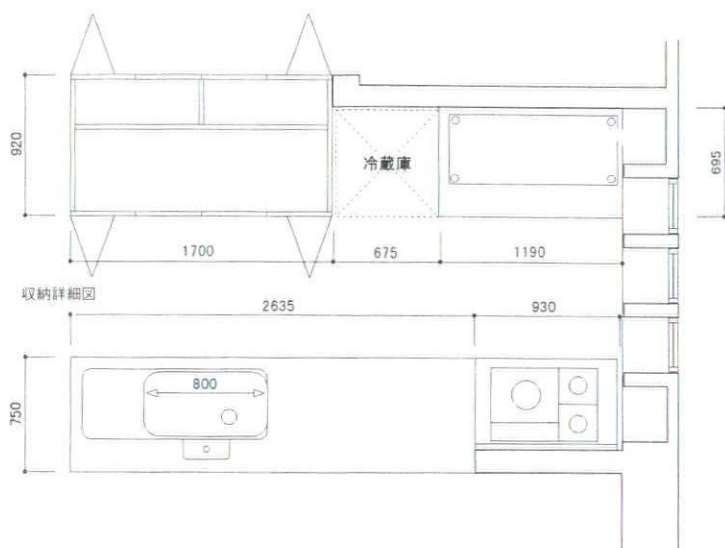
オープンな業務用をそのまま使うのではなく、ポリカーボネイト複層板を使って目隠しにするなどしている



食器棚扉を開けたところ

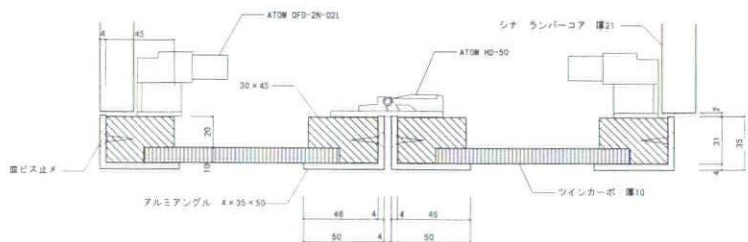
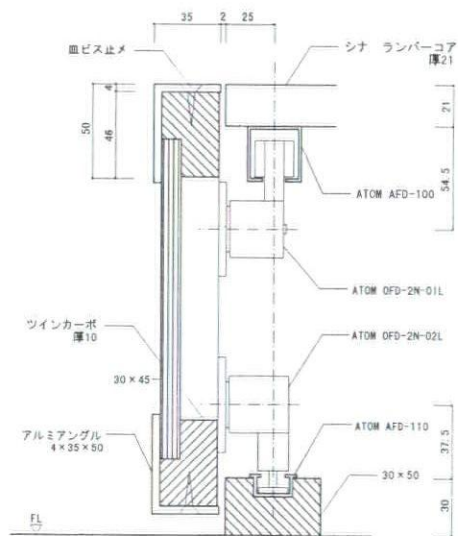


引き戸を閉めると水まわりが隠れる



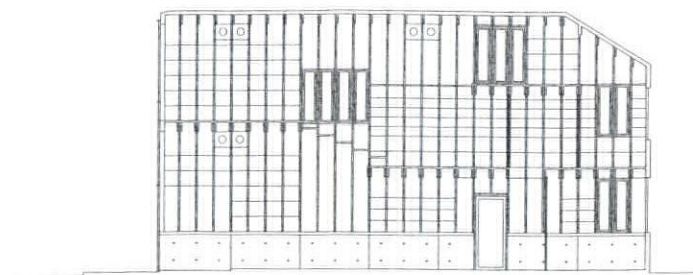
流し台詳細図

業務用の流し台を特注で作るときは、通常行わない細工が工場にうまく伝わらないことがあるので、指示は簡単にする。今回は屋上にポリカーボネイト複層板を取り付けるためのビス穴の位置を指示している。

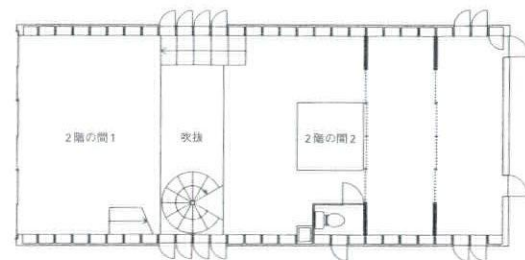


収納は大工工事でシナランバーコアの箱を作り、建具工事で折れ戸をつけた。扉はアルミ製に見えるが木の框扉にアルミのアングルを挟んでいる。鏡板はポリカーボネイト複層板を用いて、内部がある程度見えるようにした。

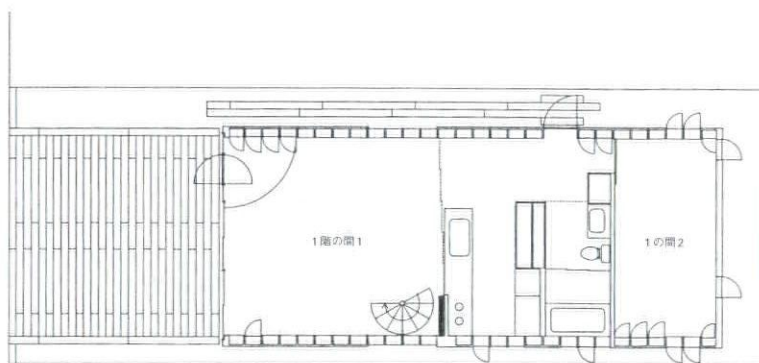
SD0002



断面図



2階平面図



1階平面図 S=1:200

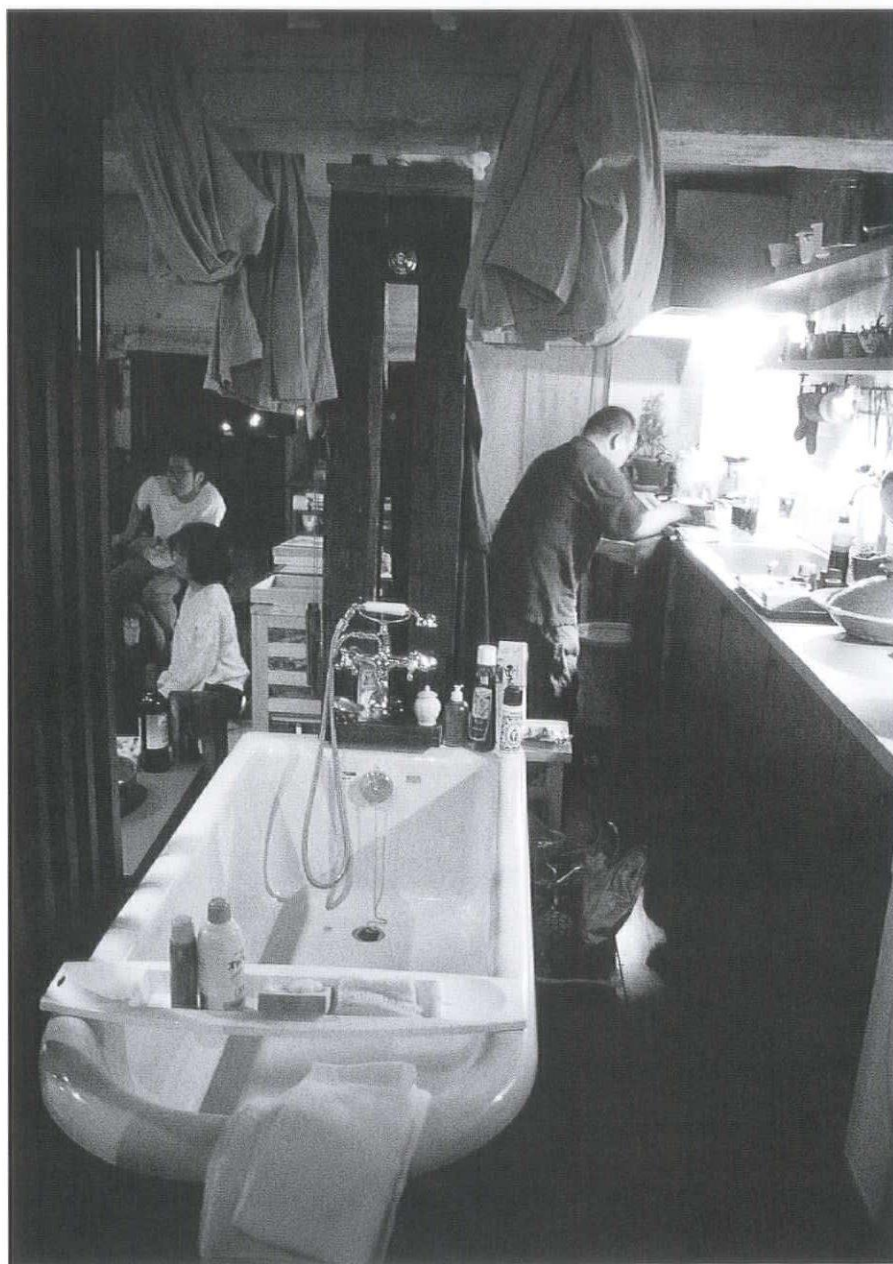
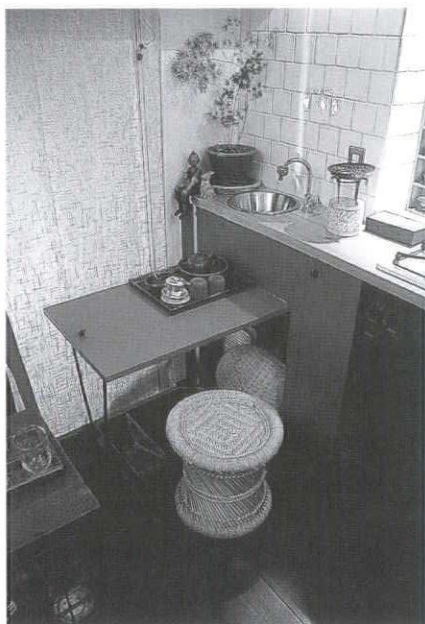
自由なシングルライフが生んだバスタブ・キッチン

クライアントのMさんは風のような人だといつも思う。その匂いも強さも吹く方向さえも常に変化し、掴まえどころがない。ただ「風でありたい」という心根は十分過ぎるほど伝わってくる、そんな人だ。

誰にも気兼ねなく、一人っきりの生活を満喫できる空間を望んでいると同時に、無類の人好きで、「飯でも喰いながら」話をするのが大好きなMさんは、自らの手料理で気の置けない仲間達をもてなす場を望んでいた。

限られたスペースの中に、この両方の望みを同時に実現するためには、ゾーニングの手法では窮屈になってしまう。そこで、生活する上で必要と思われる必要最小限の機能を満たしつつ、それらの関係性や、動線はあいまいなまま「宙吊り」状態とした。従って、ここでは常識的な「使い勝手」やものの在り方が流動化し、形のない「風」になる。

完成から半年、月の内半分以上国内外を忙しく飛び回っているMさんは、この隠れ家的スペースにゆっくり落ち着いていたことがない。Mさんの訪れは一陣の風のように、それもまた、この場に相応しいのかもしれない。



中央区勝どきM氏邸

佐々木正明 建築都市研究所
所在地：東京都中央区勝どき2丁目
竣工年月日：1999年3月（改修）
家族構成：1人

構造	RC造
延床面積	43.74m ²
使用した主な厨房機器：	
中外交易（シンク）、グローエ（混合水栓）、収納事典（パーティシンク）、リンナイ（レンジ）、AEG（冷蔵庫、冷凍庫）、TOTO（浄水器用水栓）	

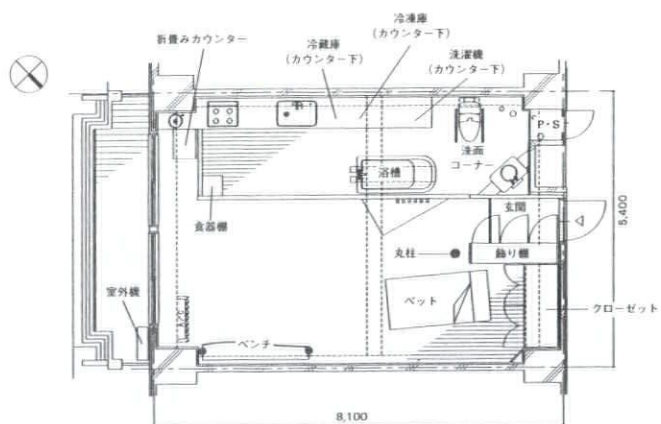




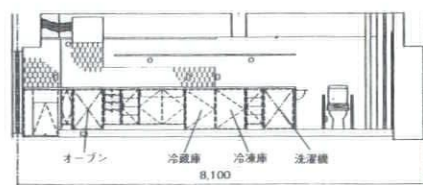
配水管を通すため床を上げている。左隅には造りつけのカウンター



引き出しのツمامミも特注



1階平面図 S=1:150



展開図

ハードな仕様は全員参加の調理場

住みながら変化する家

この家はローコストを第一の目的とし、生活しながら仕上げを加えていく方法で計画がスタートした。構造はRCラーメン打放しの箱に木造の屋根をのせたシンプルで単純な形状の住宅である。内部空間は、いわゆる〇LDKの間取りではなく、〇〇する場所、〇〇がある場所、〇〇を置く所等、機能に応じてワンルームの空間に、いくつかの目的に応じたスペースが設けられている。

キッチンはアイランド型のものをダイニングテーブルと連続した形でデザインされている。内装的な仕上げは竣工の時点でほとんどなく、ここ数年の間で徐々に手が加わりつつある。

あざみ野の家

増田政一／アルクデザイン

所在地：横浜市青葉区あざみ野4丁目

竣工年月日：1994年4月

家族構成：夫婦、子供2人

構造：RC造、木造

敷地面積：100m²

建築面積：40m²

延床面積：60m²

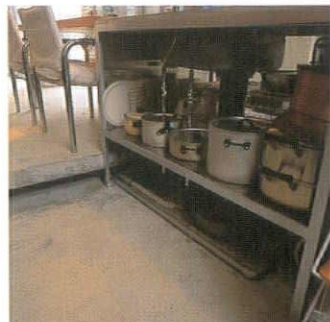
使用した主な厨房機器：

TOTO（水栓）、クロワッサン（ガスレンジ）



アイランドタイプのキッチンと生活の変化

当時小学生だった子ども2人が、今では中高生になり外での時間が多くなった。個々のプライベートな生活スタイルが徐々に変わりつつあるが、家族の食のスタイルに大きな変化はない。食卓で学校の宿題をしながら調理を眺めていた子供が、大きくなるにつれ食器洗いを手伝いはじめ、そのうち一緒に調理に参加するようになった。家族が参加して調理が出来るアイランドタイプのキッチンは家族のコミュニケーションの手段として十分な役割を果たしている。



配置

知人と共同で購入した敷地を分割し長屋として計画、将来の変化に対応する可能性として、1階の洗面部分と2階のダイニング部分のブロック壁をとれば、隣と接続することも可能な構造になっている。



1,2階平面図 S=1:300

断面

家族が集まるダイニングキッチンが3.5mの天井高さとし、この家の中で空間のボリュームを一番大きくとっている。シンクがある床はレベルを150mm下げること食卓天板とシンク天板のレベルを合わせ連続性を考慮。

調理台

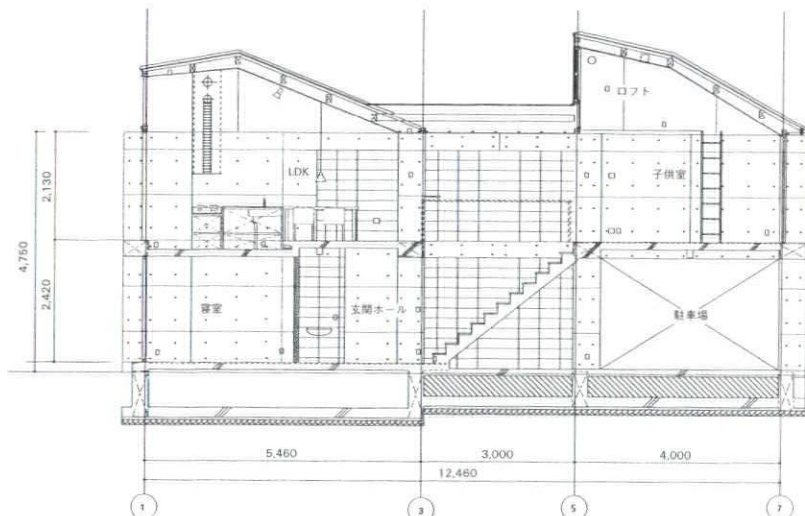
30×30mmのスチールアングルにステンレス板2.0mmを貼った簡単な構造の調理台、その上に600mmサイズの既製品のステンレスシンクを組み込む。1800mmの長さしかない調理台でもアイランドキッチンであれば家族4人が調理に参加できる。ガスコンロはクロワッサン、東京ガス、リンナイ共同開発のステンレス製2口コンロで6000kcal/hのハイカロリーー

換気

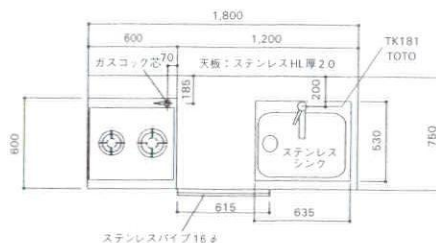
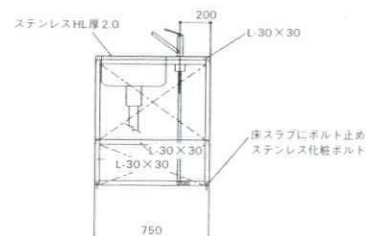
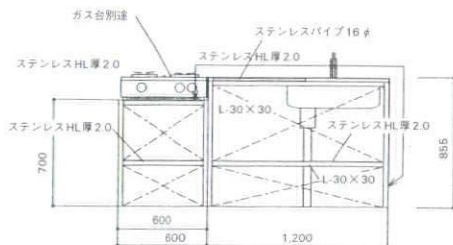
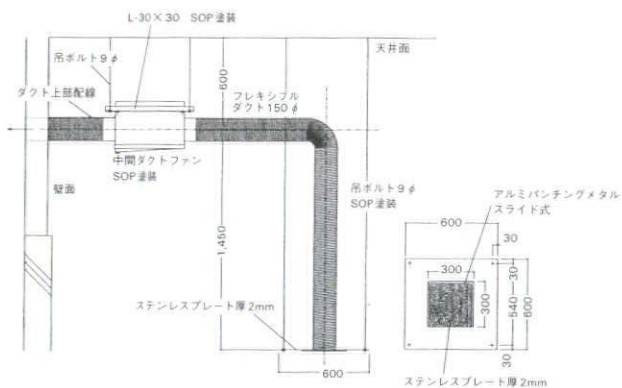
業務用中間ダクトファンにフレキシブルパイプ150φを接続、フード部分は600×600mmステンレス板とし、アルミバンディングメタルをグリースフィルター代わりに使用、取り逃した煙と臭気はさらに天井近くのパイプファンで排気

設備配管

キッチン廻りの配管類は全て露出とし将来の変化に対応しやすくなっている。



断面図 S=1:150



キッチン詳細図 S=1:50

家を見守る コックピットキッチン

この家のキッチンは、南に向いた大きな空間の中であって、高さ2.5mの杉の棚で居間と隔てられている。そこにはキッチンカウンターのみならず、小さな子供さんの遊び道具や書籍、ミシン、掃除用具、通信機器などの納まった扉なしの裏方収納や、またステンレス製の家事用机が、流しカウンターをそのまま延長した形で設けられている。

ここは、確かに料理を作る場所であるが、家の中で果たす役割はそれだけにとどまらない。南面する道路、車庫、専用庭、大きな居間空間。そうした、オープンな空間からプライベートな空間へと領域が段階的に変化していく一番奥にキッチンは位置している。光に満ちた居間。そこに影を落とす5本の独立柱。光を反射させるたたき仕上げの白い床。黒い板塀に囲まれた外部のテラス。塀の足元に穿たれたスリットの向こうに見える、通りを行き交う人の足元。空の色。

キッチンは、こうした空間の変化を内側から全て見通せるこの家のコックピットのような場所である。



成城の住宅

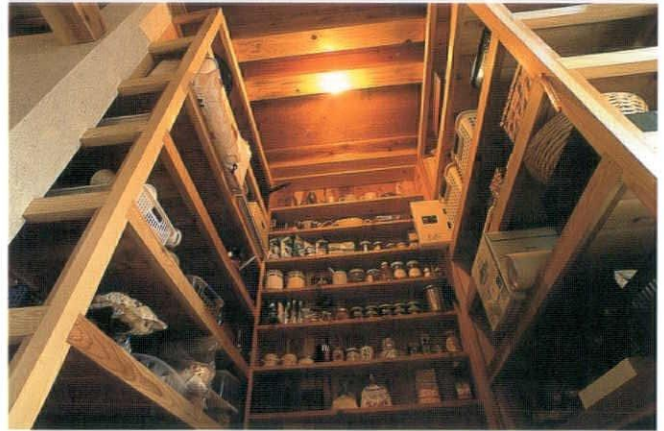
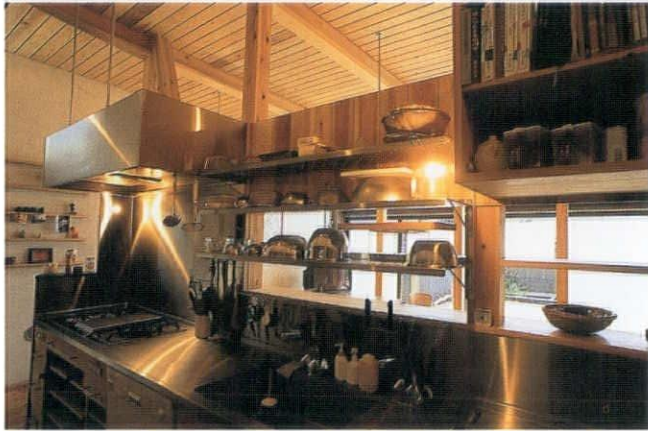
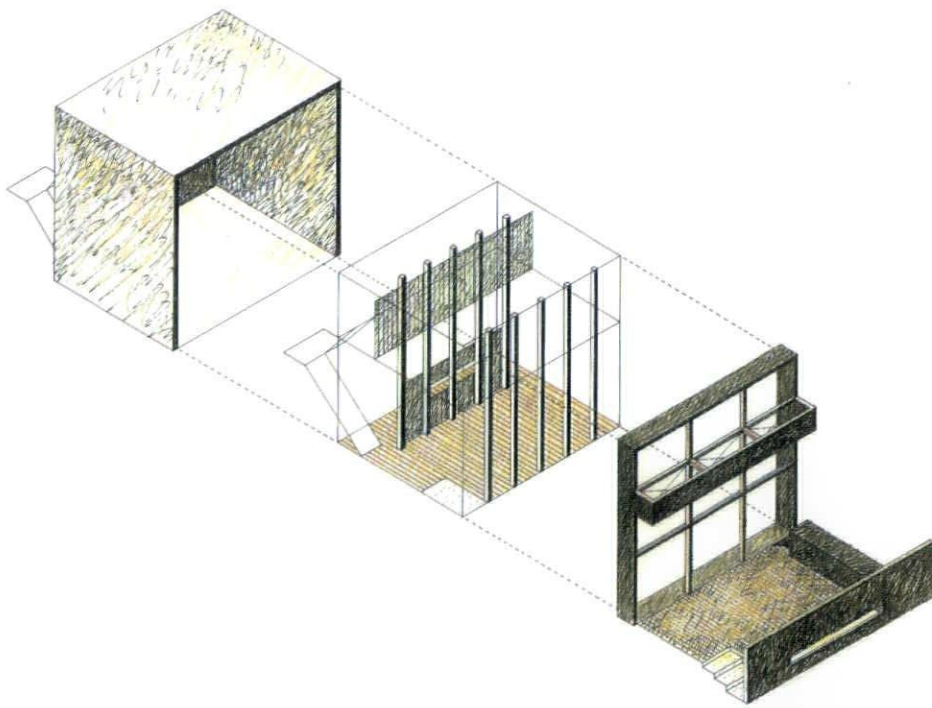
伊藤 寛アトリエ

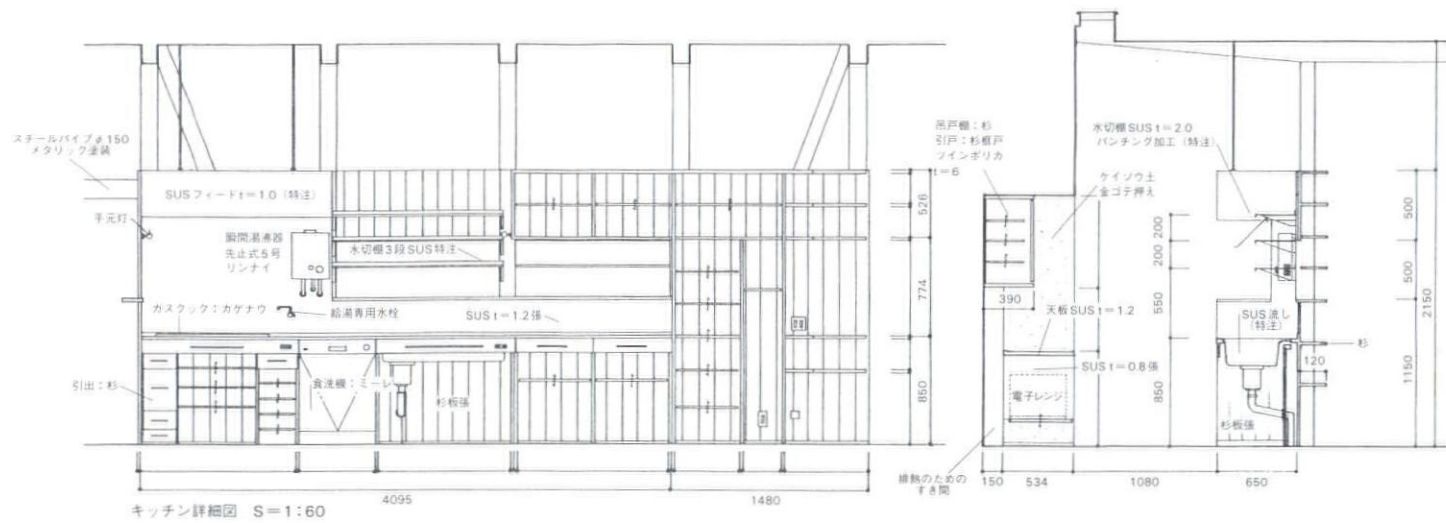
所在地：東京都世田谷区成城

竣工年月日：1998年11月

家族構成：夫婦、子供2人

構造	：木造
敷地面積	：198.90m ²
建築面積	：78.93m ²
延床面積	：151.59m ²
使用した主な厨房機器：	
ガゼナウ（クッカー）、グローエ（水栓）、TOTO（水栓）、ミ ーレ（食器洗乾燥機）、リンナイ（湯沸器）	

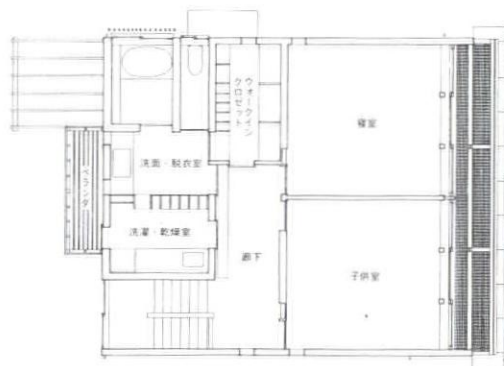




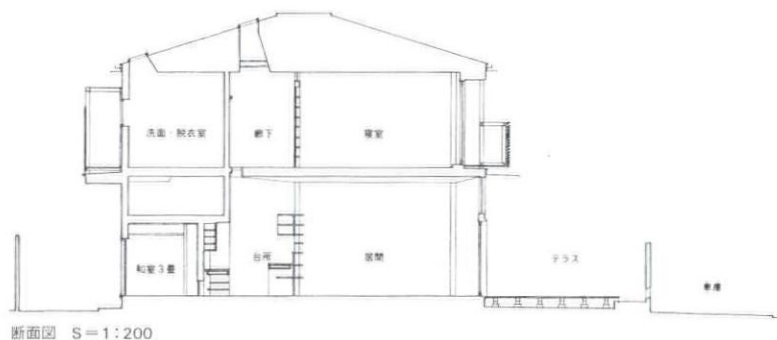
キッチン詳細図 S=1:60

クッカーの選定にあたっては、火力や機能性の観点から業務用のものも検討されたが、1万kwを越す能力が果たして住宅のキッチンとして必要か？ 木造下地に対する熱の問題もあり、結局、操作性や、掃除の容易さ、美しさの点で、ドイツ製のものが選ばれた。

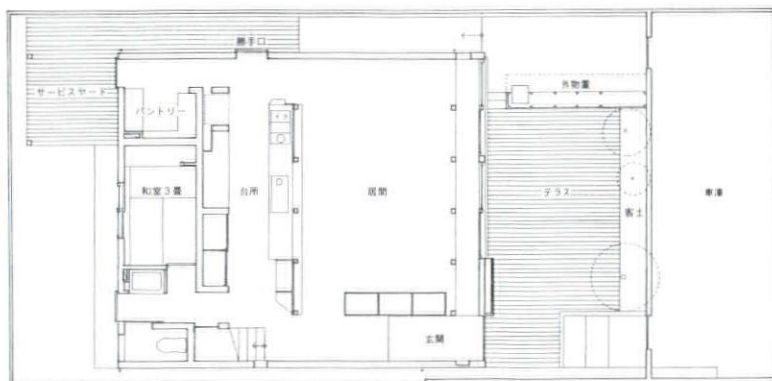
給湯器はぬるい湯をチョロチョロと出して洗いのをするのに一番見合いのいいものとして、一番小型の瞬間湯沸器の先止式がキッチンの壁に取り付けられた。かつて広く使われていた、こうした機器は、貼られたラベルをはがすと、決して悪いデザインでないことに気づく。



2階平面図



断面図 S=1:200



1階平面図 S=1:200

男のためのペニンシュラ・キッチン

25年前に建てた私の住まいの厨房を一昨年改修した。気に入った器や道具を使い料理を作り、食べ、くつろぎ、接客のできる、生活を楽しむ場としてのリビングキッチンである。

高さ865mmの壁沿いのメインシンク、調理台から半島型に突き出した高さ720mmのテーブルにはミニシンク、レンジを配し、その先端に750×750mmの食卓がついている。この部分は椅子に座ったまま調理が出来、加齢対応となっている。特に私の定位置には、キャスター付の椅子が用意されており、少し動くだけで、レンジ、シンク、トースター、炊飯器、ウォッシャー、電話とほとんど用が足りる。またこの部分を囲み、何人かで料理を作ったり、鍋をつつくこともできる。壁いっぱい水切り棚が取り付けられている。最近物忘れがひどくなったので、普段使うものはこの棚と調理台の上に出し放しになっており、気に入ったもの達に囲まれ、使う楽しめと見る楽しみを味わっており、ここで過ごす時間が長くなった。題して「ペニンシュラ・キッチン」。(阿部 勤)



私の家

ARTEC

所在地：埼玉県所沢市

竣工年月日：1998年（改修）

家族構成：1人

構造	：RC造、木造
敷地面積	：202m ²
建築面積	：52m ²
延床面積	：102m ²
使用した主な厨房機器：	
AEG（オープン、レンジ）、ミーレ（食器洗乾燥機）	
セラ、グローエ（混合栓）、コーリアン（ミニキッチンコンロ）	



- ・ テーブルの下部はオープンになっており、ゴミ入れやキャスター付の棚等が入る
- ・ 720mmのレンジトップは調理しやすい。この高さのオープン(ミーレ)を探すのに苦労した
- ・ レンジの隣のミニシンクは、うどんやスパゲッティをゆでた後の処理や、中華鍋を流すのに便利
- ・ テーブルトップの180mmの段差は、まな板で刻んだものを鍋に移すのが簡単
- ・ 水切り棚の置くは鏡になっており、グラスが倍に見えて賑やかにキラキラ輝く
- ・ 水切り棚のメッシュにはどこでもものを吊り下げられる
- ・ 750×750の食卓は可動なので、大きなテーブルにも変えられる
- ・ シンク前の棚はオフィス用のもの(ハーラー)
- ・ 普段使わないもの、表に出したくないものはパントリーに収納している

キッチンのスグレモノ

有野真由美

建設省との共同研究から生まれた 家庭用生ごみ処理システム 一夢厨房（松下電器産業）

家庭ゴミ、特に生ゴミは悩みのタネである。貯め置きをしてイヤな臭いが発生したり汚水がしみだしたりするうえ、排出時にも臭いを使う。高層の集合住宅などでは、ゴミ収集日に生ゴミを持ってエレベーターに乗らなくてはならないことや、動物が収集場所の生ゴミをあさって散乱させることなど、現状では不都合が多い。今や廃棄物処理と環境の問題は行政レベルでも深刻な問題となっている。

家庭ゴミの中で大きな割合を占める生ゴミを粉碎して下水に放流する「ディスポーザー」は、アメリカなどでは普及しているが、日本では一般になじみが薄い。最近では外国製ディスポーザーなどが市販されているが、こうした機器を自分で取り付け使った場合、日本では違法となる。また、現行の下水処理システムでは、粉碎されただけの生ゴミを処理することは物理的に不可能だ。ゴミ処理事情の差はあれ、ディスポーザー先進国アメリカでも、ディスポーザーから放流された汚水がミシガン湖の汚染を引き起こすなど、環境への悪影響が指摘されている。

そこで注目したいのが、建設省との共同研究によって生まれ、ディスポーザーと処理槽のセットで建設大臣の一般認定を受けた日本独自のシステム。これは、ディスポーザーとバイオ技術の組み合わせによって処理槽内で生ゴミを分解・浄化し、基準値以下のきれいな水にして下水道へ放流

キッチン課題のひとつは、家事労働をいかに減らすか、雑多なものをいかに整然と見せるかである。ここでは、これからのキッチンをより使いやすく、より洗練されたものにするためのスグレモノの製品3点を紹介する。ディスポーザーは、高層マンションだけでなく一般の住居でも需要が見込まれる製品だが、下水道の処理能力や環境への負荷など認識すべき問題も多い。紹介する製品はこれらを解決した安心して使える商品。エスタジオ・ウィズは1999年度にグッドデザイン賞を受賞した。従来のシステムキッチンという枠を超えた、まさにデザイナーが望んでいたシステムキッチンである。IHクッキングヒーターは、高齢化などを見据えた、クリーンで安全な調理器具。「電気はカロリーが低い」という誤解を解きたい。

するという新発想のシステムである。

このシステムでは、キッチンで発生した生ゴミをキッチンの排水口の下に設置されたディスポーザーに投入し、水栓を細く開いて投入口にフタをし、足元の運転スイッチを軽く蹴りこむだけでスイッチが入る。ディスポーザーは操作性に優れ、誤作動や事故のない安全設計になっている。生ゴミはわずか1分間で粉碎され、自動的に処理槽に流れ込むという仕組み。食器洗いなどの作業と同時進行でき、また、三角コーナーいらずでシンクを広く使えるというメリットもある。

キッチン排水とともに処理槽に流入した生ゴミは、地中に埋設された処理槽内の各室を順に流れる。液化分解室では嫌気性微生物（加水分解菌・酸生成菌）によって液化され、ドロドロの液状になって好気性床室に流入。そこで好気性微生物（好気性菌）の働きによって浄化される。沈殿室では汚泥や固形物を沈殿させ、基準値以下の、環境にやさしい水となった上澄み水を下水道へ放流するという仕組みだ。CO₂やダイオキシンの発生もなく、キッチン排水を同時処理することによって、下水道への総負荷は従来よりも低くなる。

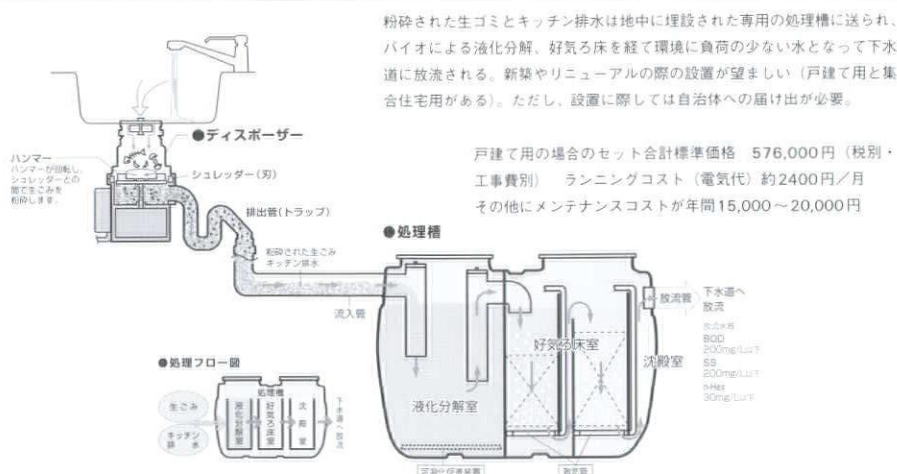
ゴミを減量化し、環境への負荷を最小限に抑える有望なシステムとして今後はディスポーザーシステムにも熱い視線が送られるようになるはずである。

キッチン空間を自分流にコーディネート エスタジオ・ウィズ（ノーリツ）

秀逸なデザイン性とレイアウトの自由度が高い評価を得て「グッドデザイン賞」に輝いた、「コンポーネント型」システムキッチン。

システムキッチンといえば、平均的なユーザーの使い勝手のよさを想定したトータルコーディネートが一般的だ。設置するスペースの条件に合わせて「ウォール・トゥ・ウォール」を基本に選択するものと考えられている。ところが、「エスタジオ・ウィズ」はこうした従来のシステムキッチンのイメージを刷新した。設計にあたっては、キッチンの役割を「火と水がある生活空間」とシンプルに定義し、そこに不可欠な要素を水・火・台に絞り込んだ。それ以外の要素は使う人自身の個性やライフスタイルの反映であるべきだということ。こうしたコンセプトをふまえ、システムキッチンの機能を「シンクユニット（水）」「レンジユニット（火）」「ワークユニット（作業台）」という3種類の基本ユニットに集約させているのが特徴的といえよう。さらに「シンクユニット」「レンジユニット」は、収納重視の「スタンダード」、機器を組み込んだ「プラス」、シンプル&フリーの「オープン」の3タイプから選択できる。この他、シンクユニットとワークユニットの上部に設置する収納「アッパーキャビネット」、ワークユニットに組み合わせる「ドロワーユニット（引き出し）」、「カップボード」なども用意されている。

これらの中から、それぞれのユーザーが必要な機能・ユニットを選択し、自由自在に組み合わせ



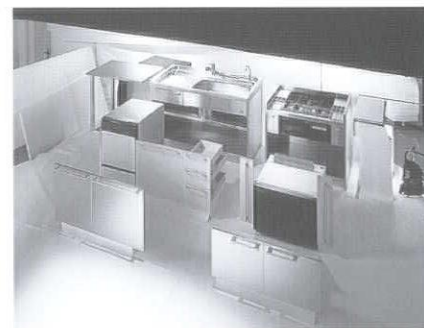
注意

このシステムの設置にあたっては自治体への届け出が必要であり、地域によっては行政との事前調整が必要な場合もある。

また、このシステムは定期的な点検による維持管理が不可欠であり、ユーザーが指定業者とメンテナンス契約を結ぶことが設置の条件となっている。

問い合わせ先

松下電器産業株式会社 設備営業本部システム開発センター
tel: 03(3437)1105 / 東日本
06(6949)2113 / 西日本



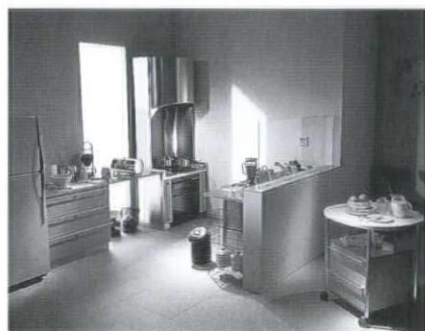
「シンクユニット」と「レンジユニット」。それぞれ、（奥から順に）「オープン」「プラス」「スタンダード」から選択できる。

てレイアウトする。使い慣れた家具や電化製品と組み合わせても使えるという点がユニークだ。

部材点数が少なく、自由に組み替えているいろいろな形態に組み替えられるため、単品で購入する人も多いという。ユーザー独自のコーディネートが優先させられるように、それぞれの部材が素材感をそのまま表現したシンプルなデザインになっている（扉は天然木、ステンレスなど4種類、ワークユニットの天板は3種類）。

キッチンの設計にあたっては、現在の希望だけでなく家族の将来まで見越していなくてはならないが、「エスタジオ・ウィズ」はその時々状況に応じて自分流にレイアウトできる。将来的な変更が簡単であれば、現在の暮らしに合わせ、思い切って個性的な空間を演出することが可能である。これも「最終的には、ひとつのものを長く使うことこそエコロジカルな環境共生。時間的な寿命や家族の変化に対応していくことによって長く使えるキッチンを提案したかった」という姿勢があればこそといえよう。こうした思想を実現するため、基本的部材はフレーム構造になっており、耐久性があるリサイクル素材が積極的に使われている。

ノーリツといえば本来湯まわり設備メーカーであり、システムキッチンに関しては、いわば後発メーカーである。同社がシステムキッチンの切り口を変え、ターゲットをしばったコンセプトualな製品を開発することには当初、社内でも賛否両論があったという。しかし、「エスタジオ・ウィズ」は設計者の熱意とデザイナーのこだわりがみごとに結晶したハイセンスな仕上がりとなっている。



Skin Unit
Open Stainless ¥278,000、浄水器 ¥64,300、
対面用パネル ¥78,000、
Range Unit
Open Stainless ¥271,000、ブーズ型シロッコフ ¥129,000
Work Unit
WorkCabinet 600type / Natural Birch ¥78,500
WorkBoard 600type / Stainless ¥44,000
WorkBoard 900type / Stainless ¥62,400
Drawer 300type × 2 ¥48,000、脚2本 ¥30,000、アイレベ
ルサポート ¥12,000、L型ジョイントL180 × 2 ¥9,000
計 ¥1,104,200
問い合わせ先
株式会社ノーリツ 東京ショールーム tel: 03(3423)7721

火を使わず快適な高火力調理を実現

IH クッキングヒーター（松下電器産業）

高齢者向け住宅、高気密・高断熱住宅などへのニーズの増大を背景に、安全でクリーンなキッチン
の熱源として電気クッキングヒーターへの期待が
高まっている。

IH（インダクション・ヒーティング）は従来の
ガス調理機器と異なり、トッププレートの下に磁
力線が発生し、鍋の電気抵抗によって発熱するの
が特長。鍋自体がヒーターとなって内容物を加熱
調理する。裸火がないため、燃え移りややけどの
心配がなく、不完全燃焼や吹きこぼれによる立ち
消えも起きない。また、鍋底の温度が均一なた
め、麺茹で等の調理中に鍋をかきまぜる手間が省
けるという利点もある。

電気調理機器という一般に、ガスに比べて立
ち上がりが遅いのではないかと、火力が弱いでは
ないかと、電気料金がかかりすぎるのではないかと
いったイメージがある。しかし、松下電器産業
（株）のIH クッキングヒーターはこうした先入観
を根底からくつがえすパワフルかつ低コストな機
器である。

操作はタッチ式キーで行い、火加減は操作部と
トッププレートの2か所に表示されるという行き
届いた配慮。デジタルタイマーもセットされてい
る一方、揚げ物は設定温度をキープでき、安全に
調理できるため失敗が少ない。

鍋をプレートから外すと自動的に電源を切る、
空焼きなどによる異常な温度の上昇を検知して電
源をオフにするなど、各種安全機能も搭載してい



松下電器産業のIH クッキングヒーターKZ-321D。システム
キッチンに最適な人気モデル。
熱効率は抜群。調理時間が短縮でき、調理中の手間も省ける。
システムキッチン用KZ321D（IH2口、クイックラジエント
ヒーター1口の3口タイプ、ロースター付き）で本体標準価
格230,000円（税別・工事費別）

る。高齢者や子どもにも安心である。

従来の熱源に比較すると熱効率が格段に高く
（都市ガス約40%に対してIHでは約83%）エネ
ルギーのロスが少ないため、立ち上がりも速い。
IHの2kWヒーターの火力は4,200kcal/hのハイ
カロリーガスコンロに相当するという。加熱時間
と費用の点からみても都市ガス並みのランニング
コストを実現している。

IHヒーター使用にあたってひとつだけ注意した
いの鍋。鉄、ステンレス、鉄ホーローの材質で
底が平らな鍋は使えるが、アルミ・銅・土鍋や底
が平らでない物は使えない。ただラジエントヒ
ーターの火口はどんな鍋でも使え、海苔やスルメ
などのあぶり調理もできる。

さらに、IHクッキングヒーターから発生する
上昇気流が少ないため油の飛び散りが抑えられ、
汚れが少なく、硬質セラミックのフラットなトッ
ププレートは手入れが簡単（水拭きするだけで
OK）。鍋の汚れが少なく、コンロ奥のスペースも
有効に活用できる。

IHを導入すれば高齢者にやさしいオール電化も
可能となるだろう。火を使わずに調理するため熱
源から燃焼ガスや窒素酸化物水蒸気が発生せず、
輻射熱の発生も少ない。したがって、自然換気が
少ない現代住宅の悩みである結露発生も低減でき
るのがうれしい。



問い合わせ先
相談センター 0120-878-365
松下電器産業株式会社 電化調理事業部システム営業部
tel: 078(992)9464

収納設計の極意

下島資子

台所の設計とは、流し台を設計したり収納を設計したりすることではない。あくまでも「台所室」として他室と同じ有機的な空間をつくることである。となく台所は昔と同じ標準型で設計計画に設けられがちだが、実は他室以上の詳細な予備知識と計画性を要する。使い手の性格や趣味、調理の特異性、社会制の他、周囲の部屋との関連性、敷地との連続性、隣地との取り合いや仕事時の景観などにも配慮がある。これらの条件は各々異なる訳だから、それに応じた個々の解が必要になってくる。とは言っても設計上の留意点がふたつある。ひとつは、採光をどう取るか、キッチンが明るい程良いと考える。元気がでるし、自然と人が集まり、食物も美味しく見える。ふたつめに収納がある。吊り戸（天袋）のみに頼るだけでなく、コンパクト収納を考えたい。その他の収納スペースづくりを紹介していく。

1. 集中収納と分散収納

天袋に代わる収納は、台所との続きに集中収納＝食品庫を本工事で設ける。箱ではなく小部屋として間仕切り壁を立て、内部は120～300mm程度の棚をL字型やコの字型に床から天井近くまで取り付け。ここには、重箱など年に数回しか使わないものの、保存食品、到来もの、漬け物や、冷蔵庫に入れない野菜など多種多様で、戸建てなら勝手口もここに付ければ、台所室づくりの雰囲気も損なわれないばかりか、外気が入ってもものの保存にも効果があり、また主室の冷暖房ロスのパッキングとしても役立つ。集合住宅のときは、ゴミバケツを置けば手近に処理できる。集中収納は扉を開けると全体が見渡せるので、コンパクト収納としての効率も良い。

分散収納は、使いたい所に使いたいものがあることがスペースの有効利用である。普段使いの食器は意外に少なく、洗浄、盛りつけなど、調理の流れに従って最小限度のものを収めたいものである。その他、使う頻度によって距離的分散をしていくことである。

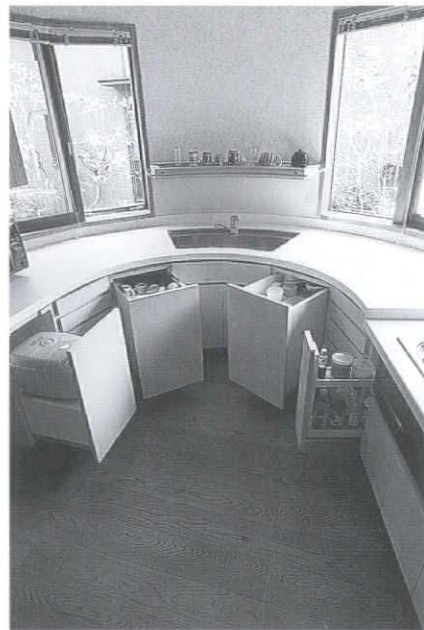
2. 食器の収納

収納場所とは、あくまでも「取り出しやすく使いやすく」がテーマなので、ものの大きさに従って一列に並べて収納する。そうすることによって見やすくなると同時に食器を重ねる必要がなくなり、取り出しやすいのである。棚のピッチは200mm程度にして可動にしておくと、都合がよい。

引き出しに食器を入れるという手法もある。上から見るので見やすく、皿や湯飲みなど並んでいると見た目にも機能的にも良い。当然、引き出しにはスライドレールをつける。全開用は開ける時、段階ごとに少々きつくなるような感触があるが、慣れると気にならない。

3. 奥行きのある収納

流し台の下部や、床から天井近くまである縦長の収納は、棚板だけだと奥行きが深くて使いづらいものである。スライド式にして奥のものを出し入れしやすくする方法がある。設計上は、縦長収納のスライドレールには、箱の脇、上下にもレールをつける点に留意する。荷重の問題だけでなく、振れ止めの役割も果たす。

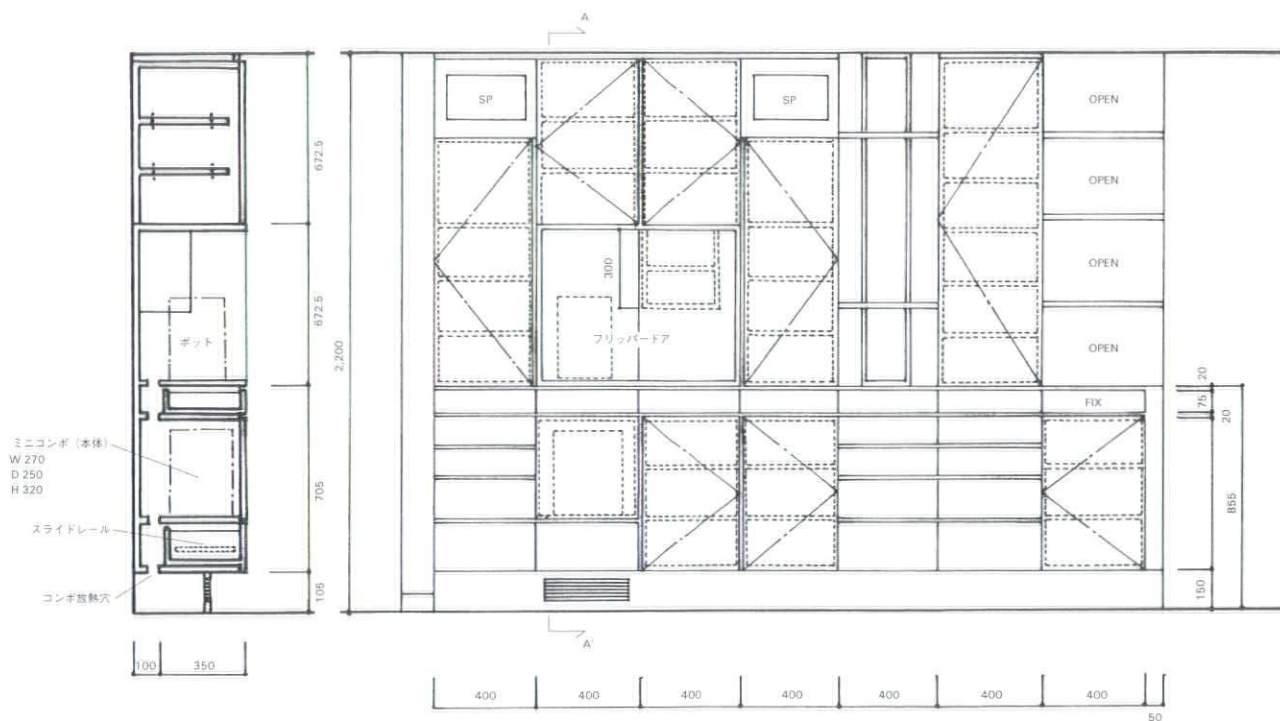


4. 調理機器の収納

本来は、扉もつけずオープンにして取り出しやすく、見やすくするのが理想だが、とかく目障りを理由に隠すことが多くなってきた。これは機器そのもののデザインにも問題があるようで、コーナーのディテールや操作ボタンの色に違和感を感じるのは筆者ばかりではないらしい。調理機器の収納で理想の高さは、使いやすいFL400～1400mm程度であろうか。使うときはオープンにし、使い終わったらジャバラ式の回転引き戸（またはフリップボード）で隠す方法がある。さらに電気ポットやコーヒーメーカーはスライド式の棚に置いておき、前に引き出して使う。ここではオープントースターを置く内部は、全てベルギー製のグラサルという発色の美しい不燃材を使用

している。内部に色があることで、気分的にも楽しくなる。また機器の使いやすさは、常に使える状態にあり、操作ボタンを押すだけのワンアクションにあるということも加えておく。

魚焼きグリルやオーブンは、高熱処理のため不燃材（石綿板、ステンレス等）を貼る他に、強制換気を設けている。ミニシロッコファンを屋外に設置し、機器の側にはオイルフィルターを取り付けるだけなので、音も気にならず、掃除も簡単である。



A-A断面図

展開図 S=1:30

5. ゴミの収納

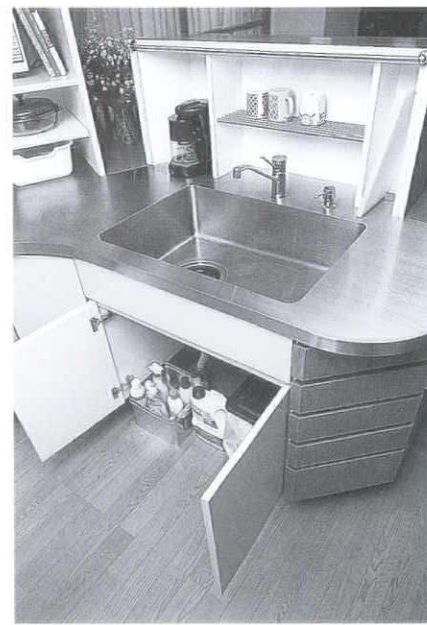
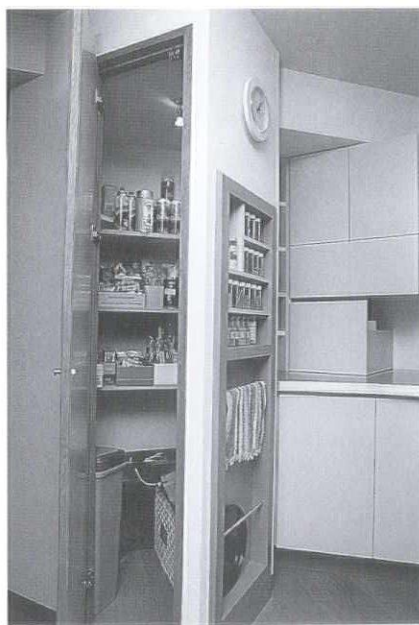
ゴミは、出たならなるべく早く屋外に出すのが良い。特に生ゴミは時間が経つと悪臭を放つ。大半の家には、シンクの排水口にアミカゴがあって、まずはそこに流し落とし、溜まると別のバケツなどに移しているようだ。だが、濡らさなくてもいいものを濡らすことで、ゴミは重くなり、臭いが強くなる。そのため、排水口のアミカゴも本来使いたくないオプションのひとつである。そのため、筆者はベダル式でふたの開くゴミバケツを置いておくことを勧めている。

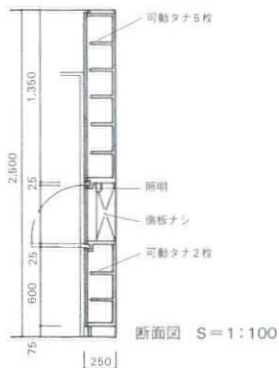
6. 調味料の収納

頻繁に使う基礎調味料は、クックトップのカウンター下に幅150mm程度のスライド式の箱に置く。奥行き450mm程度取っておけば全てのものが収まるが、中には和洋中の調理をこなし、スパイス等にこだわりのある人もあり、この何倍もの収納が必要になることもある。その場合は、それ専用に縦長の浅い引き出しを設け、スパイスが横斜めになるように底板を斜めに置く。こうすると、ラベルも見やすく、楽しげである。その他、隣接するパントリーとの間仕切り壁に奥行き60mmのスパイス棚をつけたことがある。出が少なく、取り出しやすく動線上も良い位置であった。

7. 水切り棚をつける

水切り棚も収納棚として応用範囲が広い。これをいかに水切り棚らしくなく、生活のおいを感じさせないで設計を考えるのも、ひとつの楽しみである。そもそも水切り棚の魅力は、洗ったものを棚にのせておけば、食器を拭く手間が省けるということである。水切り棚らしくない水切り棚とでも言おうか。ある家では、パイプの廻りにフラットバーをまわし、さらにナラのムク材で化粧をして、一見、木質の棚板が一枚シンクの上にあるように設計したことがある。また別の家では、オープン型の流し台でシンクの手許隠しとして小さな棚をカウンターの上に置き、その部分にパイプ棚を設けて水切りとした。これも反対側の食卓からはまったく見えず、キッチンからは水切り棚、ふきん掛けと多様に使えるスペースになった。





8. こだわりの作業場とその道具入れ

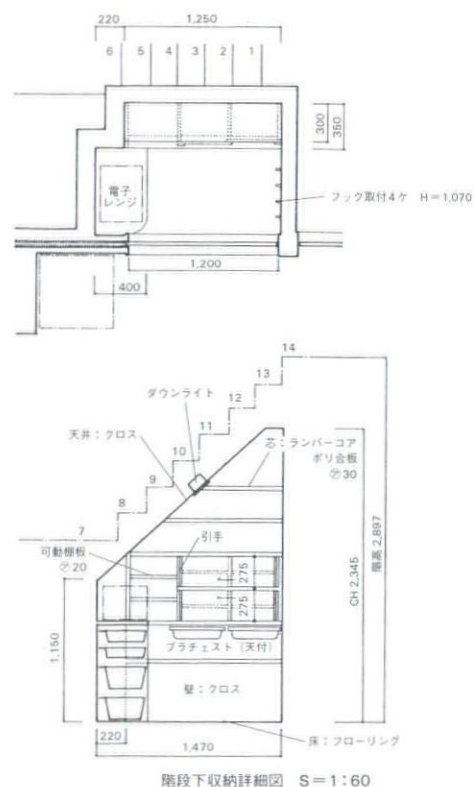
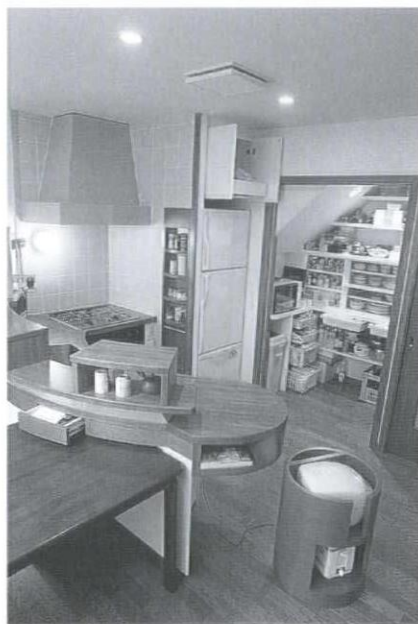
台所のコーナーに興味の作業台を設ける例が良くある。ガスバーナーと水を使う彫金など特殊なものもあるが、パンやクッキー、ケーキ作りは、かなり多くの方から要望を受ける。1週間分の食パンを一日で焼き上げる台所を設計したことがあって、オープンで2台と大理石を埋め込んだ作業台が使い手上、気に入られた。最近手掛けた例は、パンを作る台をオープン横に設け、作業する時は台を兼ねた扉を手前に倒す仕掛けになっている。当然ステイがついていて、しっかりとした作業台である。手許が暗くならないように、奥行き250mmの棚の左側板の一部に採光のための透明ガラスがはめ込んである。夜間作業のためにも60wのミニ電球が上端についている。この棚全体に道具や材料を保存しているため、作業に取りかかりやすい。

9. デッドスペースを活かす収納

階段下はとにかく廊下から使う中途半端な収納になりがちだ。奥行がありすぎるため、しまったモノが取り出しにくいのである。こうしたスペースが、もし玄関近くにあるのならスライド式にして靴入れにしたりすることもある。今回の例はちょうどキッチンと隣接していたため、パントリー（食品庫）にしてある。パントリーといっても食品のみならず、オープンレンジやゴミバケツ、ストックの飲料水や食器まで納まっている。幅1200mmの大きな引き戸は吊り金物で受けているため、開閉も軽くできる。必要のないときは、閉めておけばすっきりとしたキッチンになる。

10. 食器棚を建築化してスペースを確保

食器棚を置くスペースがない。そのようなときは、壁厚を利用するとよい。部屋の中仕切り壁なら大半筋カイも断熱材もいらないことが多い。壁厚100mm少々を上手く使った例がある。かつてそこに奥行有効150mm床から天井までの食器棚をつくったこともある。裏板15mm、扉厚21mmで全体の奥行外寸186mmになる。その内約100mmは壁厚を利用しているため、86mmが出る。扉は壁に合わせて木質にし（クロスでも良い）、タッチラッチにして取手をつけない設計にした。一見壁面に見せるコツである。収納の極意は、収納らしくさせないこと。建築空間化したもの、壁面化したものにする事で空間をより広く感じることができる。



国産キッチンメーカーが提案する システムキッチンの最新動向

松永信子

「使いやすさ」「片づけやすさ」「収納力」を追求して、より充実した機能が実現されているシステムキッチン。各社ともデザイン性が高まる一方で、さらに清潔面、安全面、家族の健康面などにも配慮した人にやさしいキッチン、高齢化にも対応した快適なキッチンが登場している。



ステンレスの機能的なキッチンながら、扉2分割のステンレス冷蔵庫までトータルにコーディネートできる。
(CREA TIRO ¥736,000/トーヨー工業)

細かなニーズやライフスタイルに応じた 便利で使いやすさを追求したキッチン

登場して以来、インテリア性の高さ、設備機器や収納力の充実、オプションの豊富さなどが魅力で、自分だけのキッチンを作りたい人に最適なのがシステムキッチンだ。さらに各社のバリエーションは豊富になり、機能面での標準装備や基本性能がグレードアップしてきたのが最新のシステムキッチンの傾向だ。各社、いろいろなシステムキッチン、キッチンプラン例の提案をしているが、使い方や使う人に応じてさらに細やかな配慮がさ

れている。

料理を作る場として、作業しやすいだけでなく、片づけやすい、手入れしやすいということにもこだわっているのが主流だ。そのうえ、社会問題となりつつある環境問題、健康面を考慮した仕様や素材が使われている。高齢化も含めて、より快適で使いやすいキッチンをめざしてさまざまな提案がされている。

まず、キッチンのスタイルを決め、キッチン本体のレイアウト、間口のサイズを決める。さらに、どういうキッチンにしたいかなど、使い方に応じてベーシックなプランを決め、ワークトップ

や設備機器を選ぶのは従来と変わらない。さらに、必要に応じて、設備機器やパーツを入れ替えたり、オプションをプラスし、収納ユニットを追加。そしてキッチンの扉と天井材、床、建て具の材質、カラーが豊富なので、以前にも増してキッチン全体を部屋としてコーディネートできるようになってきた。

多様なニーズに応えるべく進化してきた、最近のキッチンのタイプの主な傾向と設備機器の充実ぶりをまとめてみた。

料理好きのためのキッチン

本格的な料理を作るための作業性を第一に考えたキッチンである。下ごしらえや調理がスムーズにできる広々とした調理スペース、最新の調理機器など、本格的な料理をしても作業しやすいこと。無駄な動きをする必要がないようレイアウトされたキッチン。シンクや調理機器の間口、奥行きもワイドになり、大きな鍋を使っても作業しやすく、調理から盛り付けまでの使いやすさが追求されている。大きな鍋も入るし、重いものを入れてもラクに引き出せるスライド式引き出しも、料理好きには必要なアイテム。

後片づけを手早くこなせる効率のよいキッチン

食器の後片づけは食器洗い乾燥機が便利。まな板も丸洗いで、以前よりもいろいろなタイプがあり、手軽にビルトインできるようになってきた。トップオープンタイプ、スライドタイプは、食器をラクな姿勢でセットできる。汚れをはぎとるクッキングウォッシュ付きシンクも便利。

健康面、環境面に配慮したキッチン

キャビネットの扉は、低アルムホルデヒド仕様やダイオキシンの発生源になる塩ビを使用しない非塩ビ材を使用する。使う人に化学物質の影響が少ない基材や、資源を考えた上での有効活用など、社会問題になりつつある問題にも取り組んでいる。健康、環境問題に配慮したシステムキッチンが増えているのは、最新の傾向だ。

掃除のしやすさを考えたキッチン

いつもきれいに保つためにも、毎日の手入れがしやすく、掃除がしやすいこと。サッと拭くだけで汚れが落ちるフッ素加工のクックトップ、メンテナンスフリーのレンジフードも登場。キッチンパネル、キャビネットの扉も汚れが簡単に落とせるものが増えている。汚れがつきにくいよう抗菌加工されたカウンタートップ。取り外したり、油汚れを落とすのがひと仕事だった換気扇は、シロッコファンの遠心力で排気中の油分を分離する新構造で、フィルターが不要だから手入れもラク。

高齢化に対応するキッチン

電動でカウンターの高さが変わるキッチンや、椅子に座ったまま調理できるニースペースのあるキッチン。火を使わないIHヒーターやタイマー機能付きのガスレンジ、リモコン操作ができる換気扇など、体に負担をかけない、少しでもラクに作業できるような工夫が施されている。



調理がしやすいように工夫がされているキッチン。水切り、湯こぼしに便利なエアアテールシンクは抗菌ステンレス。トップオープンの食器洗い乾燥機は、フタも庫内もまるごと抗菌。(サンウエーブ工業「サンヴァリエ」)



このキッチンはすべてフロアキャビネットをすべてスライド式に。奥の物の出し入れも簡単。デッドスペースを作らない。ウォールキャビネットは、引き下げて使うソフトダウンウォール付き。(サンウエーブ工業「サンヴァリエ」)



高齢者にも作業しやすく、安全性にも配慮。離れた場所から、操作できるリモコン付きレンジフード。火を使わないから安全なIHヒーター。座って作業ができるニースペースキッチン。(大建工業「NEW ダイノールレビュー」INタイプ)

1. 選べる面材、ワークトップ、レンジフード

扉のデザイン、カラーは各社ともに豊富なバリエーション。カウンターはステンレスカウンターと人工および人造大理石カウンター。ステンレスのワークトップでも、鏡面、ソフトパターンエンボス、ニットエンボスから選ぶこともできる(トヨー工業「CREA」)。レンジフードは換気扇タイプ、シロッコファンタイプにはスタンダードと、さらに室内の空気をクリーンに保つ同時給排気タイプもある。水洗金具は、片手で操作ができるシングルレバー式混合水栓が一般的。

2. ワイドシンク、そして奥行のあるシンクが人気

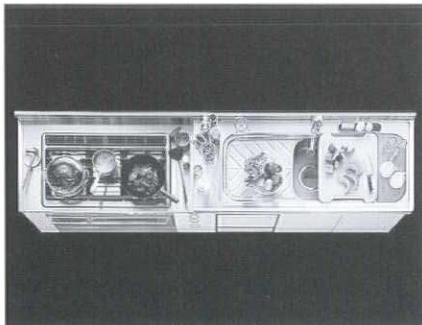
シンクの幅、奥行、シンク内のかたちは使いやすいものを選ぶといい。中華鍋やすし桶がすっぽり入る奥行が最大奥行の目安になっている。例えば、INAX「アコルトII」のシンクは6種類で、大きな鍋も洗えるDシンク(幅80cm、最大奥行50.5cm)、ジャンボシンク(幅95cm、奥行41cm)、標準サイズの中ドルシンク(幅80cm奥行41cm)、コンパクトサイズのミニシンク(幅65cm奥行41cm)など。ヤマハリビングテック「ドルチェ」の最大奥行50.5cm、シンク有効幅76cm、106cm。トヨー工業「クレア」は、奥行60cm、75cmの2タイプで、シンク幅は110、140cm。大家族や本格的な料理をよく作るのなら、水切りトレイ、まな板をシンクにはめこんで、調理スペースを広くして作業ができるシンクが便利。



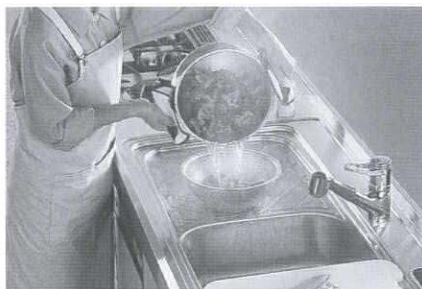
魚さばきスペースは魚料理の多いお宅に最適。パスタやパンの生地をこねるのにも便利。動く調理台とまな板プレートが標準装備。奥行75cmで広いシンクと調理スペースが得られ、作業効率もよい。(トヨー工業「CREA」Hシンク)



洗う、下ごしらえする、盛り付けるなど、ダブル水栓でふたりの作業も進む奥行75、幅140cmのシンク。(トヨー工業「CREA」Kシンク)



全体がテーブルであり、シンクと考えられてきたテーブルシンク。使いやすさがグンとアップ。(サンウエーブ工業「シェグラ」)



水が流せる調理台として便利。茹でこぼしや、湯引き、下ごしらえなど、いろいろできる。丸洗いできるので、清潔に保てる。(サンウエーブ工業「シェグラ」)



まな板、水切りスペースをセットすれば、一度に6~8人の皿を並べて配膳も可能。(サンウエーブ工業「シェグラ」)

3. 出し入れしやすく有効なフロアとウォールユニットの収納

収納スペースがたくさんあっても、奥のほうは取り出しにくいために、入れたままになりがち。デッドスペースになることがある。収納はたっぷり入り、入れやすく、取り出しやすいことが一番。最近では、重いものを入れても丈夫で、ラクに出せることからフロアキャビネットはスライド式収納が増えている。吊り戸棚は昇降式。電動、ハンドル式で取り出しやすい高さまで吊り戸棚が降りてくる昇降式収納吊り戸棚だ。手の届きにくいところも棚を下ろして出し入れできるため、ラクに取り出せるのがいい。キッチンハウスの引出し収納は、100%引き出せるフルエクステンション引

出しで、重い鍋類を入れてもサッと引き出せる。長年の使用に耐える堅牢性の面で、キャビネット構造体、引き出し、ドアヒンジなどに「10年間保証システム」を実施している。



床下までオールスライドキャビネットスペース。出し入れが簡単で、たっぷりしまえる。(サンウエーブ工業「サンヴァリエ」)

4. ガスコンロは使い方2タイプ

ワイドになり、フラットタイプと段差のあるタイプの2極化。一般タイプは間口60cm。グリル付き3つ口ガスコンロが多く、間口75cmは大きな鍋を置いてもゆったりしたサイズ。

段差がないフラットタイプは、鍋の移動も軽く浮かして横にずらすだけ。重たい鍋を持ち上げることがないのがよさだ。段差のあるタイプは料理のしやすさを考えてのことで、一段さがったコンロは、深い鍋や重い中華鍋もラクにこなせるからだ。そしてガスコンロとIHヒーターの組み合わせることも可能になっている。



ワイド75コンロは間口75cmのゆったりサイズ。中華鍋や大鍋を置いても鍋同士がぶつからない。(サンウエーブ工業「サンヴァリエ」)

5. ビルトイン機器、オプション機器、ユニットなどの多彩なバリエーション

調理機器の上部の印象を決めてしまう、レンジフード。静かでバワフル、しかもインテリア性を高めてくれるレンジフードを選ぶことも可能になってきた。足元温風器、電子レンジ付きオープンレンジもビルトインできる。メタリック素材のプロ仕様の加熱機器もオプション機器。シンク脇にセットしたトップオープンの食器洗い乾燥機はラク

な姿勢のまま、食器をセットできる。皿を入れるのも動きもスムーズで、床を汚す心配もない。水栓のオプションとして、清水器、アルカリイオン水生成器シンク下に収まるビルトインタイプも健康や水の味にこだわる人にはおすすめだ。大型食品庫、収納ユニットなど、スペースに応じて増やしていくことができるのもシステムキッチンのよさ。



臭いや煙をレンジの端に集めて、効率的に一気に吸い込めるので、静かながら吸力はアップ。コルガノフド S ¥659,000 (トーヨー工業「CREA」)



デザイン性を重視したレンジフード。強力な吸力のシロッコファン。コルガノフド Bタイプ ¥370,000 (トーヨー工業「CREA」)



ラクな姿勢で、作業もスムーズ。スライドオープン食器洗い乾燥機。(TOTO「スーパーレガセス」)



本格的な料理ができるプロ仕様の5つ口ガスレンジ イルベ (トーヨー工業「CREA」)

6. 身体にやさしい配慮、環境保護

健康を害する恐れがあると、社会問題化している化学物質ホルムアルデヒド。建材に使われる合成樹脂や接着剤に含まれ、頭痛やアトピーの原因になるといわれるので、低ホルムアルデヒド仕様、ノンホルムアルデヒド仕様が増えてきている。また、住宅建材にも使われている塩化ビニールは燃やすとダイオキシンが発生し、環境汚染の要因になると言われているため、キッチンの扉だけでなく、床までトータルに考えたい。大建工業が開発したダイライト基材は、未利用の資源を原料にした環境にやさしい素材で、不燃タイプのキャビネットに採用されている。

下の表は、低ホルムアルデヒドの目安。

F1・F2	JIS対象品目で、公的試験に合格して、その条件をクリアした製品。
F1・F2相当	以下のいずれかに該当する製品。 1. JISの対象品目ではないが、社内での測定データがJAS基準をクリアしている製品。 2. JASの対象品目になっているが、公的試験を受けていない製品。
E ₀ ・E ₁	JIS対象品目で、公的試験に合格し、その条件をクリアした製品。
F1・F2相当	以下のいずれかに該当する製品。 1. JISの対象品目ではないが、社内での測定データがJAS基準をクリアしている製品。 2. JASの対象品目になっているが、公的試験を受けていない製品。

ホルムアルデヒド放出量	表示
0.5mg/ℓ以下	F1・F1相当 E ₀ ・E ₁ 相当
1.5mg/ℓ以下	E ₁ ・E ₁ 相当
5.0mg/ℓ以下	F2・F2相当 E ₂ ・E ₂ 相当



天然木の味わい、温もりをもちながら、水、火、傷、薬品などにも強い、タフな床材。ノンホルムアルデヒド床材で人にもやさしい。(トーヨー工業「エレットフロア」パルクウッド)

7. 安全面、高齢化へ対応した扉や調理機器

安全面では、地震の揺れを感じてロックされる耐震ロック機構、またガラスが割れても飛び散らないガラス飛散防止対策も施されている。また、鍋だけが熱くなるIHクッキングヒーター。電気による熱源で、火を使わないから空気を汚さず安心。その上、切り忘れ防止仕様、空炊き自動OFF機能など、安全性が高い。天ぷら油の温度上昇には危険温度になる前に自動消化する装置もあるので、高齢者のキッチンにはぜひ取り入れたい。



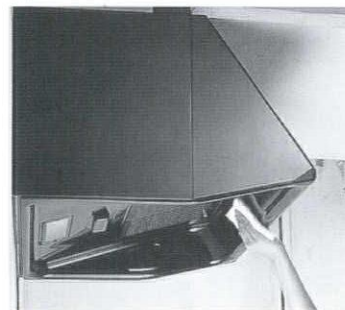
長時間の立ち仕事負担になる高齢者に使いやすいキッチンとして開発。カウンターの高さは73～85cmの13種類、1cmきざみで調整できる。椅子に座ったままでも料理ができるキッチン。配膳にはワゴンが便利。(サンウエーブ工業「ウエル ライフ キッチン」住宅金融公庫割増融資「高齢者等対応設備設置工事」対応機種)

8. 清潔に保つことができ、汚れにくく掃除しやすい

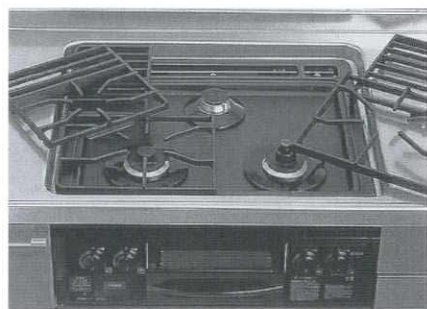
大きなシンクもシャワー引き出し水栓の採用で、洗にくいシンクのコーナーもきれいに洗い流せる。油汚れが簡単に拭き取れるフッ素加工が施された扉やレンジトップ壁面パネル。TOTOのハイドロキッチンパネルは、光の働きで汚れを分解する世界初のキッチンパネルだ。また、他のキャビネットの扉は、汚れを落としやすい樹脂コーティングされていて、軽く拭くだけで掃除しやすいものも多い。抗菌人造大理石カウンター、抗菌のシンクだけでなく、包丁差し、取っ手など抗菌加工が施されているものもある。汚れが付きにくいように抗菌加工することによって、汚れや臭いの原因になる細菌の繁殖を抑えることができ、清潔で快適なキッチンに保つことができる。



シンク表面がコーティングされているので、油汚れもサッと落ちる。汚れに強く、抗菌仕様。ナイロンたわしでこすっても傷が付きにくいエクセラードシンク。(INAX「アコルトII」)



フードの内部が凹凸のないフラット構造で掃除がしやすい。フッ素加工が施され、油汚れもサッと拭くだけ。(INAX「アコルトII」)



掃除しやすいように、ゴトクも洗いやすく分割。フッ素加工のプレートなので、油汚れも拭くだけ。(TOTO「スーパーレガセス」)



耐久性、耐熱性はもちろん、汚れが染み込まない特殊加工で、頑固な汚れも軽く拭くだけ。大腸菌や黄色ブドウ菌などの菌も寄せつけないので、衛生面も安心。(トーヨー工業「エレットフロア」パルクカラー)

本格的な料理を楽しむためのキッチン、CREAシリーズ。キッチンは人が働くワークショップがコンセプト。「切る。炒める。茹でる。運ぶ。洗う。」こうした作業が伴う場のため、目指しているのは作業動線が短く、手入れしやすい高機能型キッチン。言い換えれば、無駄な動きをしないで作業できるキッチンということになる。さらに独自の考え方やこだわりをカタチにしてい、インテリア性の高さ、美しい素材は、ギャラリー感覚をイメージさせる。一番のこだわりはワークトップ。Hシンク、Kシンク、Oシンク、KOシンクの4タイプ。Oシンクは、コンパクトな奥行60cmと、タテに皿が3枚並べられる奥行75cm。調理台プレートとまな板を左右に動かせる可動式のため、間口が255cmでもスライドすることで、80cmの調理スペースを確保できる。広いシンクと広い調理スペースを両立したことで、材料を並べたり、一度に皿に盛り付けが可能。忙しい時でも効率良く作業ができるわけだ。また、吊り戸棚のリフティングドアは開けたままでも作業ができ、開け閉めを何度もする無駄な動きがない。作業動線をカットし、人を動かさない工夫といえる。さらに動く収納「モバイルコンテナ」は、必要なものを入れたまま使いたいところに移動できる。フロアユニットの引出しは閉め忘れても確実に閉まるセルフクローズ機能。ノンホルムアルデヒド仕様はもちろんだが、リサイクル可能なアルミ素材を多用する他、森林伐採を避けるために間伐材を採用するなど、エコロジーを考えているのも大切なコンセプトだ。



Sy(サイ)：シンク下引出しは間口120cm、90cm。端から端まで全開し、軽い力で奥まで引き出せるフルエクステンション式。大きな調理機器も入り、取り出しやすいから調理するときも便利。参考価格 ¥766,000 間口255cm、Oシンク・奥行60cm 床材バルクウッド



モバイルコンテナ。必要などころにそのまま移動できるコンテナ。食器乾燥機内蔵。下の引出しに小物も入れられる。

ザ・スタジオ南青山
東京都港区南青山5-11-14
03-5485-8998
営10:00～18:00 無休
商品問合せ：0120-104078
<http://www.toyokitchen.co.jp>



Lu(ルー)：アフリカ産のベンゲ材を扉に使用。デザイン性、耐久性にもすぐれている。もちろんノンホルムアルデヒド仕様。参考価格 ¥873,000 間口255cm、Oシンク・奥行60cm



上はリフティングドア。扉は固定できるので、開けたり閉めたりする必要もなく、無駄な動きが少なくてすむ。

クレア	
ワークトップ	ステンレス、人工大理石 (3種類)
シンク	4タイプ
調理機器	5口片面グリル付きクックトップ
食器洗い乾燥機 2タイプ	
(前開き式、上開き式)	
スライド式引き出し	●
吊り戸棚	●リフティングドア
低ホルムアルデヒド仕様	●(E ₀)
抗菌性	●
汚れ防止性	●
安心ロック機構	●

間口に合わせて、キッチンのプランを決め、扉、ワークトップ、シンク、水栓金具、加熱機器、レンジフード、食器洗い乾燥機、フロアユニット・ウォールユニットなど、8つのアイテムを豊富なバリエーションから選ぶことができる。さらに、プラスオプションで充実を計ることができるのはもちろんだが、細部まで手入れのしやすさを追求し、環境にやさしい仕様にこだわったシステムキッチンと言える。

まず、世界初の抗菌・防汚シンク「エクセラガードシンク」は、油污れを簡単に洗い流すことができ、しかも傷が付きにくく、手入れがラク。カラーも7色から選ぶことができる。そして、扉などすべての素材を非塩化ビニールにし、他の安全な素材に切り替えているのは業界初だ。さらに、すべての木質系材料は、JIS規格E₁(MDF、パーティクルボード)、JAS規格F1(合板類)以上のものを使用した低ホルムアルデヒド仕様。キッチンバックタイル、人造大理石ワークトップ、包丁差し等はいずれも抗菌仕様で細菌の繁殖を抑える。そして、ウォールユニット・アップユニットは、地震の揺れに応じて扉がロックされる感震ロックや割れても破片が飛び散りにく飛散防止ガラス入り扉など、使いやすく、安全にも配慮したシステムキッチンだ。無駄のない省エネルギー対策の商品、リサイクル材を活用するなど、環境問題への配慮も十分だ。



メインシステム部間口285cm 天然木ナラ材を使用した額縁仕上げの扉。コンロ部分のカウンターを一段低くし、楽な姿勢で料理ができる。オプションで食器戸棚をセットし、収納スペースをたっぷりとしたプラン。ソシオシリーズ 写真セット価格 約¥2,610,000



通常より15cm広い74cm幅のワイドトッププレートコンロは、大きな鍋を並べての調理もしやすい。電気ヒーターも搭載したハイブリッドコンロ。



メインシステム部間口270cm 鏡面仕上げの扉やフッ素トッププレートのコンロは汚れが落としやすく掃除もラク。さらに、キッチンバックには大型パネルを。掃除のしやすいアイテムをセレクトしたプラン。ファミファシリーズ 写真セット価格 約¥2,090,000

INAX アコルトII

ワークトップ	ステンレス、人工大理石 (4種類)
シンク	6種類 (材質はエクセラガード、ステンレス)
調理機器	クックトップ (ガス12機種、電気3機種、ハイブリッド1機種)、ビルトインレンジ (ガス8機種、電気2機種)
食器洗い乾燥機	3タイプ (シンクサイド、トップオープン、ビルトイン)
スライド式引き出し	●
昇降式吊り戸棚	●
低ホルムアルデヒド仕様	●
抗菌加工	●
汚れ防止加工	●
耐震ロック機構	●

INAX新宿ショールームL21
東京都新宿区西新宿1-6-1 新宿エルタワー
20・21F 03-3340-1700
営：10:00～18:00 休／毎月第1水曜日・
年末年始・夏休み・8月第3日曜日・2月11日
商品問合せ：0120-1794-00
<http://www.inax.co.jp/>

オーダーメイド感覚で作るシステムキッチン「ナイスキッチンオーメイド」。

オープン、セミオープン、クローズのいずれかのキッチンスタイルを決め、そのスペースに合わせて、I型、II型、L型、U型、ペニンシュラ型、アイランド型などのさまざまなレイアウトができる。対応力が豊かなので変型敷地や制約のあるスペース、また、柱や梁があってもオリジナルカウンターが欲しい場合に対応できるのがメリットだ。カウンターの高さも「オーメイド」なら台輪アジャスターの使用により、フロア部全体がミリ単位で調節可能。

「ナイスキッチンオーメイド」のキーワードは、つくる、後片付け、しまう、手入れ、安全・安心、エイジフリーの6つ。キッチンの使い方やニーズに応えられるように用意されたこだわりのアイテム「奥行たっぷりGシンク」・「幅約700mmのワイドトップガステーブル」・「カウンタートップ食器洗い乾燥機」・「ミドル食器乾燥機」・「昇降ウォールユニット」・「高耐熱カウンター」など、つくる、後片付け、手入れがラクにできる機能を充実。フッ素処理を施した扉は掃除も簡単。さらに、健康面と安全面に配慮し、低ホルムアルデヒド仕様、耐震機構、ガラス扉には半強化ガラスなどを標準装備。天ぷら油過熱防止センサーや焦げ付き消化機能など、高齢者にも安全・安心な機能も装備している。



チークの質感に包まれた落ち着いた雰囲気のマッシュチークシリーズ「ナチュラルチーク」写真セット価格 約¥9,190,000 II型プラン（キッチン部：約¥2,290,000、パントリー部：約¥4,490,000、飾り棚：約¥1,810,000）



パール調の輝きを加えた鏡面仕上げのルビエシリーズ「パールホワイト」I型+アイランド ダイニングキッチン 写真セット価格 約¥4,550,000（キッチン部：約¥2,780,000、カップボード部：約¥1,310,000、アイランド部：約¥460,000）



温かみのある雰囲気たっぷりのゆとりのプラン。フラウN-IIシリーズ「ナチュラル」L型+アイランド ダイニングキッチン 写真セット価格 約¥3,850,000（キッチン部：約¥2,780,000、カップボード部：約¥640,000、アイランド部：約¥430,000）

新宿ショールーム
東京都新宿区西新宿2-3-1 新宿モリス3～5階 03-5381-8211
営：10:00～18:00 無休（お盆、年末年始、2月の第3日曜日を除く）
商品問合せ：06-6908-1131
<http://www.mew.co.jp/>

ナイスキッチンオーメイド

ワークトップ	ステンレス（2種）、人工大理石（11種類）
シンク	7タイプ
調理機器	ガステーブル（間口70、60cm）、IHクッキングヒーター
食器洗い乾燥機	2タイプ（前開き式、上開き式）
スライド式引き出し	●
昇降式吊り戸棚	●
低ホルムアルデヒド仕様	●（F ₁ 相当）
ヌメリキラー	●
フッ素加工	●扉
耐震ロック機構	●

毎日のキッチンワークが流れるように手際よくはかどること、どんなにハードに使ってもサツときれいになることを追求したキッチンで、1999年グッドデザイン賞を受賞した。掃除のしやすさと作業性で選べる「火まわりのシステム」、ゆとりのシンクと広いカウンターを実現した「水まわりのシステム」、空間をムダなく有効利用する「収納のシステム」のラインナップ。例えば、「火まわりのシステム」では、コンロ上面がフラットで掃除しやすいスーパーコンロと、カウンター面との段差が少ないフラットコンロの2タイプから選べる。フィルターがなく、掃除が簡単なレンジフード「ノンフィルターダブルキャッチフード」。「ハイドロテクトキッチンパネル」は業界初で、特殊コーティング層が油分をはじいて、汚れがパネルにこびりつかない。光の働きで油汚れを分解、ひと拭きで掃除できるパネル。というように、使いやすさと手入れを考慮したシステムが特長。低ホルムアルデヒドや安心ロックも配慮されている。

シンクはNシンク、Fシンク。引き出し式のスライドオープン食器洗い乾燥機とフロントオープン食器洗い乾燥機の2タイプ。カウンターの高さは81cm、86cmの2種類。ウォールキャビネットは、42cm、56cm、70cm、84cm、98cmの5タイプの高さがある。アイテムが選びやすいのがメリットだ。



扉のデザインAタイプはスクラッチ柄。落ち着いた色調にパールの華やかさをプラス。セット価格 ¥1,880,000（キッチン部¥940,000、収納などその他 ¥940,000）間口255cm 6畳のI型キッチン



太めでシンプルな四方框のデザインで自然な風合いのQタイプ。セット価格 ¥2,230,000（キッチン部 ¥920,000、収納などその他 ¥1,310,000）間口255cm I型 14畳のダイニングキッチン



パールの光沢とシンプルなデザインで洗練された明るい雰囲気のNタイプ。セット価格 ¥2,980,000（キッチン部 ¥2,080,000、収納などその他 ¥900,000）シンク側間口181.8cm 8畳のII型キッチン



対面式のカウンターのシンクキャビネットの横をオープン収納にしてマルチワゴンをセットしたプラン

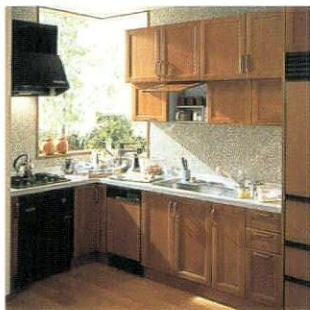
TOTO スーパースペース
東京新宿区西新宿1-6-1 新宿エルタワー26、27F 03-3345-1010
営：10:00～18:00 休/毎月第1・3水曜日、夏期休暇、年末年始、2月11日、8月第3日曜日
商品問合せ：TOTO お客様相談室 0120-03-1010
<http://www.toto.co.jp/>

スーパーレガセス

ワークトップ	ステンレス、人工大理石（4種類）
シンク	2種類
調理機器	スーパーコンロ4機種、フラットコンロ5機種、電気・電磁調理器3機種
食器洗い乾燥機	4タイプ（スライド、トップオープン、フロントオープン、組み込みトールユニット）
スライド式引き出し	●
昇降式吊り戸棚	●
低ホルムアルデヒド仕様	●
抗菌加工	—
汚れ防止加工	●
安心ロック機構	●

機能的であることはもちろん、食を楽しむための快適なキッチンルームがコンセプト。〈NEW ダインドールレビュー〉は、扉カラーが豊富で、組み合わせに応じて8つのテイストから選んで、キッチンのイメージを決めることができる。

パッケージプランは、標準タイプ、高機能タイプ、エイジングタイプの3つ。ベーシックな標準タイプは幅95cmの大容量シンク、グリル付き3つ口ガスコンロなどを装備。高機能タイプには、トップオープン食器洗い乾燥機、昇降式吊戸棚、浄水器兼用水栓、奥行46cmのワイドなシンクなどの最新設備がプラスされている。エイジングタイプは加齢にも配慮。座って作業できるニースペースや、安全性の高いグリル付き3つ口IHヒーター、重い鍋もラクに引き出せるスライド式引出しを標準装備し、使う人への負担を軽くする工夫がされている。そのパッケージプランをベースに、ワークトップ、シンク、水栓、調理機器、ビルトイン機器などを選ぶことで、手軽にグレードアップ。さらにキッチンとコーディネートできる収納ユニットも揃っている。キャビネットには低ホルムアルデヒドの基材を使い、扉や棚板には非塩ビ材を採用。地震による食器の飛び出しを防ぐロック機能、手入れしやすいクリーン加工や清潔加工を施すなど、使いやすい機能が充実。



写真の組み合わせ価格 ¥3,010,000 (キッチン本体価格 約¥1,640,000 / L型 255cm×165cm 天然木化粧板。人造大理石ワークトップ、ジャンボADシンク、食器洗い乾燥機ベースタイプなど)



写真の組み合わせ価格 ¥1,450,000 (キッチン本体価格 約¥950,000 / L型 255cm×165cm 鏡面(メラミン)化粧板。人造大理石ワークトップ、ジャンボADシンクなど)



写真の組み合わせ価格 約¥1,290,000 (キッチン本体価格 約¥720,000 / I型 255cm ライトグレーの樹脂化粧板。ステンレスワークトップ、ポケット付きジャンボシンクなど) 収納棚が上げ下げできる昇降式タイプのウォールユニット。

NEW ダインドールレビュー

ワークトップ	ステンレス、アクリル系人造大理石 (3種類)
シンク	4タイプ
調理機器	ガスコンロ、IHヒーター
食器洗い乾燥機	3タイプ (引き出し式、前開き式、上開き式)
スライド式引き出し	●
昇降式吊り戸棚	●
低ホルムアルデヒド仕様	● (F1相当)
抗菌加工	●
クリーン加工	●
耐震ロック機構	●

シンプルなデザインで、豊富なラインバリエーション。使いやすく、いつまでも美しさと清潔さを保つ工夫は、ずっと変わらないことだ。

HPLワークトップは、キッチンハウスが特許を取得した耐熱性、耐汚染性、耐磨耗性に優れたもの。また、抗菌性人工大理石ワークトップは、独自に開発した特殊セラミックス処理を施し、人工大理石のもつ欠点を解消。汚れが簡単に拭き取ることができ、抗菌性がありながら人体にも安心。静電防止効果を持つために、チリやホコリもつきにくいのもメリット。標準装備の「フルエクステンション引出し」は、引出し全体が引き出せる機構で、奥のものまで100%見渡せるため、出し入れもラクにできる。「感震自動ドアロック装置」も標準装備し、また環境問題を配慮して10年も前からホルムアルデヒド対応をしているのもキッチンハウスならではのバリエーションやポケット、キャビネット、スライド式キャビネットなど、収納アクセサリーの充実はもちろん、より機能的にするキャビネット類が揃っているのが特長。長年の使用に耐える堅牢性の面において、キャビネット構造体、引き出し、ドアヒンジなどに「10年間保証システム」を実施。品質の高さを追求し、耐久性にすぐれたキャビネットを提供している。



エレガントなイメージのホワイトカラーFD-line。間口255cm、I列型参考価格 約¥1,030,000



引出しすべてが奥まで引き出せるフルエクステンション引出しは10年間保障



木の温かみがプラスされたPQ-line。間口255cm、I列型参考価格 約¥930,000

キッチンハウス OZONE 新宿店ショールーム
東京都新宿区西新宿3-7-1 新宿パークタワー
OZONE 内7F 03-5322-6543
営10:00~18:30
水曜休 (祝日の場合は営業)
商品問合せ: 03-5707-9411

システムキッチン

ワークトップ	HPL (7色、積層ソリッドタイプ有)、人工大理石 (4色)
シンク	15タイプ
調理機器	各社対応
食器洗い乾燥機	各社対応
スライド式引出し	●フルエクステンション
昇降式吊り戸棚	対応
低ホルムアルデヒド仕様	● (E ₁)
抗菌加工	—
汚れ防止加工	—
耐震ロック機構	●



豊富なバリエーションに加わった新しいタイプのAF-line。間口255cm、I列型 参考価格 約¥1,030,000

新宿コーディネートプラザ
東京都新宿区西新宿7-5-25 木村屋ビル1F
営: 10:00~17:30 日祝日休
03-5386-5681
商品問合せ: 06-6452-6000
<http://www.daiken.co.jp>

キッチンを中心に、ダイニング、リビングに広げてコーディネート提案しているのが「ドルチェ」だ。システムキッチンとコーディネートできる「コーディネートファニチャー」が用意されている。天然木突板塗装仕上げや、日本の伝統色25色の塗装仕上げなど、9シリーズ、全71タイプの扉パリエーションから、コーディネートできる。表面をシリコン加工し、汚れがつきにくく、油煙のベタつきも軽く落とせる扉シリーズも揃えている。トータルにインテリア性を重視したい人に最適なシステムキッチンだ。

低ホルムアルデヒド化のキャビネットが、非塩ビシート扉が標準仕様。万が一の場合にも食器の飛び出しを抑えるアッパーロック機構も標準装備。油煙をにがさず取り込むC（サイクロン）フード、食器乾燥機が目の前で電動で下がり、洗った食器を収納できるオートアップドライヤーなど、手入れや収納がしやすく、使いやすさを考えた工夫が施されている。また、シンク幅106cmのEワイドシンク、幅76cmのEジャンボシンク、食器洗い乾燥機を組み込んだアシストジャンボシンク、高速ジェット水流で洗浄できるクックウォッシャーシンクの4つのベースプラン。カウンターは、レンジ部までひと続きのフラットカウンター、コンロを少し低めにしたスムーズカウンターの2種類から選び、ベースプランとウォールプランを組み合わせて、キッチンプランができていく。



ベーシックフレーム採用のオープンスタイル。開口255cm キッチン本体価格 ¥717,800（アシストジャンボシンク、ニースペースキャビネット、スムーズカウンターなど）



ミラーフィニッシュのシャープなイメージのシャインカラー（珪藻土色）キッチン本体価格 ¥1,692,300 開口180cm×255cm（クックウォッシャーシンク、オートアップドライヤー、IHヒーター、サイクロンフードなど）



ベーシックフレーム。ダイニングの家具もコーディネートできるのがよさ。ダイニングセット価格 ¥858,000（対面ファニチャーユニット、ローボードユニット、ダイニングチェア4脚）収納スペースもたっぷり



カジュアルなテイストのウエーブタッチ。上部収納は引き戸式を組み合わせた。キッチン本体価格 ¥776,000 開口270cm（アシストジャンボシンク、ニースペースキャビネット、サイクロンフードなど）

リビングシティ新宿
東京都渋谷区代々木2-11-15
03-3378-7721
営：10:15～18:15 水休
商品問合せ：053-473-8018

ドルチェ

ワークトップ	アクリル系人造大理石（2色）、ステンレス
シンク	4タイプ
調理機器	ガスコンロ、IHクッキングヒーター
食器洗い乾燥機	2タイプ（フロントオープン、トップオープン）
スライド式引き出し	●
昇降式吊り戸棚	●
低ホルムアルデヒド仕様	●（E ₁ ）
抗菌加工	●
汚れ防止加工	●（一部/シンクコート）
耐震ロック機構	●

ステンレスの機能美とシンプルスタイルを提案。デザイン性が高く料理の基本を考えた道具としてのニューコンセプトのキッチンとして登場。ワークトップを高機能にしたプロ並み仕様のキッチンだ。調理をするとき、シンクの回りが広々と使えることが、能率のよさ、手際のよさにつながってくる。そこで、水作業も、下ごしらえも両方できる「テーブルシンク」を提案。浅いシンクとして、水を使って野菜を洗うこともできるし、茹で汁をこぼす作業もできる。水が使える調理台はいろいろな作業ができるため、便利。洗うのもハンドシャワー水栓で汚れを流し落とす。また、シンクの真下に食器洗い乾燥機をセットし、後片づけまでの流れもスムーズだ。

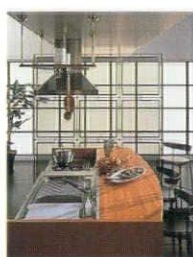
「シェグラ」はシンクを含む調理面が86cm。ガス機器面はそれより低く、段差がある。中華鍋で炒めるときガス面を低くすることで作業性があがるし、鍋の中をみるときにも、ほどよい高さに設定してある。ガス機器は開口60cm、90cm。ゆとりの90cmは、5000kcal/hで、本格的な調理も可能。ガスコンロの下には、グリルと電子レンジ機能付きオーブンを内蔵。炒める、蒸す、煮込む、茹でる、などの作業が効率よくできるように、また、天ぷら油過熱防止機能など、安全面にも配慮。サンウェーブの商品は、すべて低ホルムアルデヒド素材を採用。最新シリーズのシステムキッチン「サンヴァリエ」は充実した機能が魅力だが、「シェグラ」も人にやさしい美しいキッチンと言える。



253-P フレッシュライム
小さなスペースに収まるプロ仕様のキッチン。開口272cmのキッチン部価格 ¥2,067,400



90cmのコンロはゆとりある広さ。つまみやスイッチプレートのデザインも美しい



I型、L型と組み合わせられる対面カウンター

東京ショールーム サザンタワー
東京都渋谷区代々木2-2-1 小田急サザンタワー 03-3370-7150
営：10:00～18:00
商品問合せ：03-5371-4311
<http://www.sunwave.co.jp>

シェグラ

ワークトップ	ステンレス
シンク	テーブルシンク
調理機器	ガス3口、コンログリル付きコンロ（開口60・90cm）
食器洗い乾燥機	1タイプ（前開き式）
スライド式引き出し	●
昇降式吊り戸棚	—
低ホルムアルデヒド仕様	●（F1、E ₁ ）
抗菌加工	—
汚れ防止加工	—
耐震ロック機構	—



252シリーズ・ディープグレイのツートンタイプ。インテリア性を高めた扉はブナ材と組み合わせでツートンカラーにもできる

世界のキッチン

住宅のインテリアをテーマに各国を巡った写真家の木戸明による、「世界のキッチン」。日本では見られないような色使い、レイアウトを見せる楽しいキッチンが揃った。ここでは、ヨーロッパとアメリカのものを紹介する。

写真＝木戸 明

ドイツ、フランクフルト

ペーレンス邸：ティル・ペーレンス

住まいの中心に位置するコアキッチン。主婦の場所をもっと家の中心にあるべきというコンセプトをもって、ゾーニングがなされた。3.25mの壁面にキッチン機器を並べ、反対にカウンターテーブルを配している。収納棚はすべてオープン。カウンターは幅75cm、トップは床と同素材のタイル貼りで、壁は白塗装のブロック。

設計はペーター・ペーレンスの孫にあたるティル・ペーレンス。



ドイツ、ダルムシュタート

シャイト邸：ハインツ・シャイト

ドイツの大手銀行ドレスナーバンクビルの設計を手掛けたシャイト氏。自邸全体がグリーンでまとめられている。キッチンはユニークな円形。設備面では食器洗い機があるため、シンクはかなり小さめになっている。また、料理が異なり油煙の上がるような調理をしないため、レンジフードがない。



スイス、ジュラ地方

アンドレアス邸：J・ヘルツォーク & P・ムーロン

フランスとの国境に近い、ジュラにある、1689年築の石造りの農家を改造した住宅のキッチン。石の床はジュラハウスの大きな特徴。正面に見える絵は画家である施主の作品。周囲はなだらかな丘陵地帯で、牛や馬が放牧されている。



イタリア、ミラノ

ニューディ邸：高浜和秀

広い空間を活かし、右回りにシンク、レンジ、冷蔵庫といった具合に家具を配置したコの字型のキッチンにしている。キッチン家具は古い家で使用していた家具をそのまま持ち込んでいるとのこと。

天板はメラミンポストフォームだが、一部に集成材を用いて、調理台も兼ねている。

天板と吊り戸棚の間は46cm。コーナーにガスレンジを配している。



イタリア、ボローニャ

茂登山邸：茂登山昌晴

当地で活躍する日本人建築家、茂登山昌晴の自邸。6m×2mの縦長のスペースを機能によって分けた二列型。キッチンの基本的な動線であるシンク、レンジ、冷蔵庫の配置を忠実に三角形にまとめ効率の良い作業動線を確保した。間口180cmにキッチン機器を設置、ワークトップまでの高さは87cm、レンジはガスを使用している。

白い扉にはエンボス仕上げを施し、独特の陰影感を生んでいる。キッチンに立つ人の服がどんな色でも映えるようにと、家具は白とグレーのモノトーンで仕上げている。



イタリア、ミラノ

P.R.邸：G・クアドリオ

1930年築の印刷工場跡の最上階ロフトを住宅に改装したもの。同じ頃に1950年代のアメリカ製キッチン家具を手に入れ、設計者にこれらを収められることを条件に設計を依頼。ガスの種類が違いため、レンジは使用できなかったが、それ以外はすべて使用している。電気製品なども、キッチンと雰囲気を合わせてその年代のものを購入したとのこと。



U.S.A.、ロスアンゼルス

ワグナー邸：カールトン・ワグナー

機能のしっかりとしたステンレスを多用したキッチン。中央にレンジフード、窓辺にはモーニングカウンターを設置している。



U.S.A.、ニューヨーク

アレン邸：ジャック・ギルバート

ベランダでハーブを育てたりする料理好きの男性のための「男のキッチン」である。玄関ホールからステップアップしたキッチン。中央に大理石の床と同素材を使用したガスレンジを独立して置き、間仕切りとしたユニークなキッチン。シンクの後ろのバックスプラッシュに鏡を使用して、狭い空間をより広く見せる工夫を施している。冷蔵庫右側には電話収納棚とパントリーが並ぶ。



U.S.A. ニューヨーク

S邸：アントニオ・モレッド、ドンツォ・サボイエ（スタジオモーサ）

古い人形劇場を改装した住宅のキッチン。ニューヨークらしい、素材を活かしたミニマルなデザインが成されている。中央に見える収納棚の向こうがレンジで、目隠しと間仕切りの役目を果たしている。

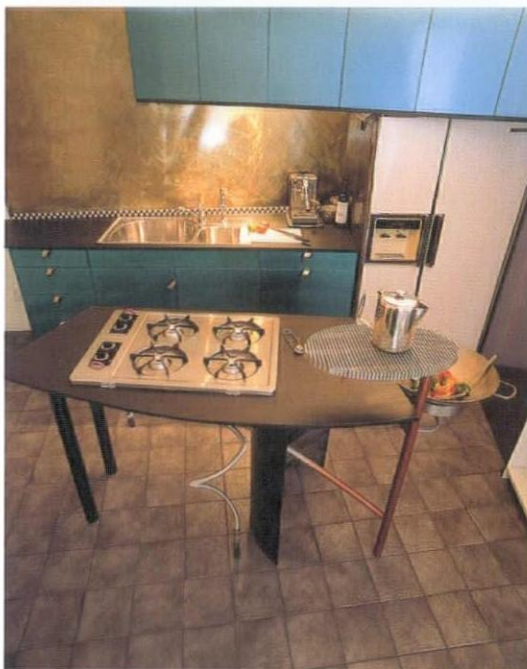
調理機器は、グリル付のガスレンジやステンレスシンク、天板と同じ御影石の床など、デザインと機能の調和が取れた空間となっている。



U.S.A. ニューヨーク

H邸：ジェームス・ホン

自身のアイディアを思いのままに実現させたジェームズ・ホン氏の自邸。目指したのは「エンターテインメントキッチン」。中央に置かれたガスレンジは、取り出し式の5つ目のバーナー、鍋置き台がついて、デザインのみならず機能にも優れたもの。いわゆる箱形のキッチンを嫌い、フロアやシンクの天板を変型にしている。写真は中2階からの眺め。



U.S.A. ニューヨーク

Bムラー邸：ヨハン・バムラー

彫刻家である夫人のデザインしたキッチン。写真は玄関から見たところ。エントランスからすぐにキッチンというハンデを逆手に取り、アーティスティックな「見せるキッチン」を実現した。黒をベースカラーに大胆な装飾を施しているが、床を大きな市松模様にして、収納棚をラッカーで黒に塗り替えたという手作りキッチンである。ゲートやチャップリン、マリリン・モンローなどのポスターが効果的に使われている。



自立するキッチン

ユニットを置いたところがキッチンになる

システムのドイツ、デザインのイタリア。このふたつの国が世界のキッチントレンドをリードしている。

ドイツ発祥の Einbau Küche (Built-in-Kitchen) はウォール・トゥ・ウォールという思想で、住空間の壁から壁までをシステム部材で隙間無く埋めるという考えにこだわっていたのだが、ここ数年で大きく変貌した。その変化のキーワードは「自立」。システム部材を組み合わせて壁に持たせる「建築依存型キッチン」から壁に左右されなくて自立できるシステムへの変貌である。次ページ写真で見える SieMatic 社の調理センターはその一例で、机の脚のような4本のスタンドとワークトップにつり下げられたオープンが基本システムとなり、シンクユニットや作業台のユニットもこれと同じ考えで構成されている。もちろんレンジフードやウォールユニットは壁面パネルに取り付けるのだが、ベース部分は全く壁に依存しない……「自立」できるのである。

このような新しいシステムの背景には、従来の家族像を否定する新しいライフスタイルの台頭がある。シングルライフが当然となってきた社会がそこにある。簡単な作業で、ある空間をキッチンにしたり、ベッドルームにしたり、極端にはバスルームやトイレとすることもできる。既成概念を打ち破った若者の描く新しい生活スタイルと言えよう。キッチン家具の世界も、このようなニーズに合わせてシステム構築を変貌させたのである。

一方のイタリアは、キッチンデザインの絶頂期を迎えている。例によってガラスを始めとするスケルトン素材やアルミニウム・ステンレスなどの新しいインテリア素材がふんだんに使われたシステムはかつてのキッチン家具とは全く違ったデザインを主張し始めた。新しいシステム構成、斬新な造形、新しい素材、この三つがイタリアキッチンデザインのキーワードである。

ここにその特徴的メーカーを掲載した。(黒田秀雄)

製作メーカー: **poggenpohl**

製品名 : Trend BL 251

生産国 : ドイツ

問合せ : (株)アクタス 03-5269-3207

水平の横線をデザインアクセントとしながら、縦に積層するのではなく、横に広がってゆく気持ちのよさを実現している。またキャビネットのグリッドパターンが強い印象を与える。レンジフードのフォルムも絶妙。ウッドタイプのシリーズと組み合わせでバリエーションをつくれる。ドア表面は手入れが楽だけでなく、室内汚染によるシックハウス症候群の原因となりにくい素材が使われている。



製作メーカー： **SieMatic**

製品名： **Modula**

生産国： ドイツ

問合せ： エス・アンド・エイチ・ジャパン(株)
03-3669-0708

どのユニットも柱状の足で構成されたテーブルでできているのが特徴。したがってワークトップや収納ユニットなど、すべてのエレメントをオプションでセレクトできるようになっている。全体に、キッチンスペースを埋めるというより、独立した家具が据え置かれたイメージ。



製作メーカー: **STRATO**

製品名 : STR-063・031

生産国 : イタリア

問合せ : トーヨー工業(株) 0120-10-4078

天然木の素材感とステンレススティールの素材感のマッチングが非常にうまい。「直線的」「清潔さ」がデザインコンセプトとして貫かれている。ほとんどのパーツと仕上げが伝統職人によるハンドメイドで製作されているという逸品。





製作メーカー： **Val Cucine**

製品名： **Ricicla Ciliegio**

生産国： イタリア

問合せ： 柳屋建設(株) 0120-45-7001

「ricicla」とはイタリア語でリサイクルの意味。名前の由来は環境を守ることをコンセプトとして開発され、材料の90%をリサイクルできるように考えられているところにある。造形は金属材料、木質系材料、樹脂系材料の組み合わせが絶妙。また脚で支えられる構造には、ユニットの独立性が現れている。

業務用キッチンSDセレクション

本格的な調理をしたいとき、一般住宅向けの機器にない機能が欲しいとき、求めたいのが業務用キッチン機器。

そこには調理機能に徹した、シンプルで強固なデザインがある。



高カロリーコンロで最も小型のタイプ。
ゴツいゴツクとシンプルなデザインが愛される。

品名：ガステーブルコンロ

型式：OZ30K

W300×D450×H180 (mm)

ガス消費量：5,000kcal/h

標準価格：¥36,000

メーカー：オザキ(株) 03-3633-1291



3500kcal/hのシングルバーナと12,000kcal/hの二重バーナの3口タイプ。
下に100～400℃のサーモスタット付オーブンを具備している。

品名：オーブン付ガスレンジ

型式：OZM-90R

W900×D600×H800 (mm)

ガス消費量：32,500kcal/h

標準価格：¥287,000

メーカー：オザキ(株) 03-3633-1291

業務用ガス厨房機器を住宅で使用する際の注意

1. (財)日本ガス機器検査協会の形式検査合格品については、製品別に定められている可燃物からの離隔距離やフード取付等の設置基準に従うこと。
2. 合格品以外は地域の火災予防条例に従った方法で設置すること。
3. 重量のある製品は、施工の際に床の補強が必要か確認すること。
4. 火力が強いので、底が厚い金属製取手の鍋を使うこと。
5. トップバーナに立消え安全装置を標準装備した「立消え安全装置付Xシリーズ」をお勧めする。



焼き物にこだわる日本人に欠かせない逸品。炭に代わる性能を発揮する。

品名：赤外線魚焼器（一連式）

型式：TGF-75L

W750×D750×H1,500 (mm)

標準価格：¥359,000

メーカー：タニコー(株) 03-5498-7900



必要最小限のパーツで構成されるシンプルなデザイン。
他の室内家具としての転用もイメージできる。

品名：コンロ台

型式：TS-GT-945

W900×D450×H650 (mm)

標準価格：¥45,000

メーカー：タニコー(株) 03-5498-7900



大型魚もまるごと収まる幅と奥行き。
キャビネットは無く、棚の仕様になっていてシンプル。

品名：一槽シンク

型式：TS-1S-90

W900×D600×H800 (mm)

標準価格：¥75,000

メーカー：タニコー(株) 03-5498-7900



品名：作業台

型式：TS-WT-945

W900×D450×H800 (mm)

標準価格：¥38,000

メーカー：タニコー(株) 03-5498-7900



家庭用冷蔵庫には無い横形。
高さはワークトップのJIS規格と同じ800mmなので面を合わせて作業台にもなる。
また850mm高のカウンターの下に収納が可能。

品名：テーブル形冷凍冷蔵庫

型式：RFT-180SNC

有効内容積：255L (冷蔵室) 140L (冷凍室)

W1800×D600×H800 (mm)

消費電力：430/420W

本体標準価格：¥864,000

メーカー：ホシザキ電機(株) 0562-97-2110 (坂本商事)



家庭用製氷器ではできない量の氷が得られる。
一通りの機器が揃った後に欲しくなる逸品。

品名：キューブアイスメーカー卓上型

型式：IM-15CL

製氷能力：約15/17kg/日 (50/60Hz)

約11/13kg/日 (50/60Hz)

貯氷量：自然落下時貯氷量約6kg

最大ストック量約7kg

W450×D450×H630 (mm)

消費電力：230/240W

本体標準価格：¥270,000

メーカー：ホシザキ電機(株) 0562-97-2110
(坂本商事)

黒田秀雄

キッチンは文化

日本人が何世紀にもわたって、連綿とはぐくんできたキッチン空間は、ほんのりと明かりが差し込む、踏み固められ掃き清められた、ワラ屑ひとつ無い土間の凹凸や竈の造形、磨き抜かれた床板の節目、それらがモノクロ写真で見る映像のように、妖しく光り輝く美の空間であった。そこは一方では、火の神を祭る神聖な場所でもあった。正月には竈に据えられた羽釜の上に五葉松を飾り、スズだらけになった荒神様のお札を貼替え、神棚をびかびかに磨いたものである。しかし現代のキッチンにはそのような場はなくなり、神棚やお札を貼る鴨居や柱の無い住宅がほとんどとなってしまった。すなわち八百ろずの神々は住まいの中で居場所を無くしてしまったのである。これによって神々への畏敬の念と感謝の気持ちを表現する場と機会を無くしてしまう結果となった。そして各家庭独自の伝統行事のひとつであったおせち造りも、こだわりはなくなり、デパートのお総売り場で揃うようになった。こうして、単調なプラスチックの板とステンレスで構成されたキッチンには、作業効率と清潔さと栄養学だけが強調され、インテリア空間の中での陰影を排除してしまった。

伝統文化の継承は、日本人にとっての重要なテーマであるが、この点ではキッチン空間も大きな役割を担っている。現代の日本社会の抱える諸問題の中で、世紀末を実感させるさまざまな不安といらだちがあり、親子の関係や子供たちの直面する問題が大きなウエイトを占めている。

これからのキッチン空間や食事空間が、画一化から抜け出して豊かな人間性を回復し、食育の場としての大切さが再認識され、その家庭独自のコミュニケーションの場として機能するならば、そして神々や家族への感謝の気持ちを表現する場を持つことができるならば、これらの問題解決への手がかりとなるのではないだろうか。

日本のキッチンと西欧のキッチン

竈と水屋と呼ばれた流し台、そして広い三和土で構成されたかつての日本のキッチンは、その後、研出流しとコンロの組み合わせによる台所へと変化する。丁度その頃ちゃぶ台が現れ、それまでの箱膳スタイルの食事形態から大きく変化した。

一方ヨーロッパのキッチンは、石造りの建築空間の中におかれた暖房機器を兼ねたストーブが調理道具として進化し、食器棚がキッチン家具という名で発展した。第二次世界大戦で廃虚と化し、残されたレンガやコンクリートのがらんだ空間を、快適な生活空間として再構築するためにシステム家具が考案されたのである。この壁から壁までをすき間なく埋め尽くす、ウォールツーウォールという考え方が、キッチン家具にも採用され、ストーブから進化したさまざまな機能を持つビルトイン機器との組み合わせによって、ビルトインキッチン(EINBAU KÜCHE)と呼ばれるキッチンのシステムが完成していったわけである。

日本には昭和48年に、このビルトインキッチンが導入され、昭和50年代に入ってシステムキッチンという名称で国産メーカーが参画し、一斉に開花し今日に至った。何よりの魅力はその豊富な部材群から、自分のキッチンスペースと生活価値観に合わせて必要な部材を選択し、自分だけのキッチン空間を作り上げることにある。この魅力は家事労働の軽減と生活空間の充実という、当時の命題にマッチしたシステムであった。またそれまでのキッチンセットが、簡単な組み合わせと施工で完結したのに対して、システムキッチンはその部材の多さと住空間に完全にフィットさせるために、一軒ずつのシステムの組み合わせを図面化し、それを具現化するために、造作家具工事のレベルに近い細かい施工技術が要求されるようになった。

このように、ユーザーからの熱い期待に応じて順調に発展してきたかに見える

日本のシステムキッチンは今、再び隘路に迷い込んでいる。それは日本でも根づき始めるかに見えた、手間ひまかけて作り上げるキッチン空間という考え方が、バブル以降の住宅市場の低迷に合わせ、コストだけの競争に再び突入してしまったことにある。結局現状では、さまざまな部材を組み立てて構成する本来のシステムキッチンは市場の一割程度のシェアにまで落ち込んでしまい、簡易型システムキッチンと呼ばれる、組み合わせと寸法のあらかじめ決められた商品がほとんどとなってしまった。この結果、各社の簡易型システムキッチンは、デザインも仕様も価格もその区別が全くできないほどに似通ったものとなり、再びキッチン空間の画一化、没個性への道をまっしぐらに突き進んでいる。

システムキッチンからキッチンレスキッチンの時代へ

ここ数年来、食の世界で話題になっている言葉にHMS(ホームミールソリューション)またはHMR(ホームミールリプレイスメント)と呼ばれる言葉がある。翻訳すると家庭食の解決策とか家庭食の置き換えという意味になるが、今までのいわゆる外食とは違って、家庭に持ち帰って食べる外部で作られる食事や総菜のことを云う。外食と内食の中間に位置するということから中食なかしょくとも呼ばれている。デパートやスーパーのお総売り場もそのひとつだが、もっと手作りに近い、量も味付けもコストも家庭料理にできるだけ近いものを目指していることが特長である。成人女性の60%が仕事を持ち、家事に避ける時間が減少するにつれ、ますますHMRのニーズが高まりつつあるのは時代の流れといえる。

HMRはキッチンの形態に大きな変化をもたらすことになるかと予測される。食材を一から加工してきた今までのキッチンと違って、HMRという名のもとに加工・調理された中食の食材は、コンロやレンジで温め直したり、盛りつけに工夫

をするなど簡単な作業だけで食卓へ運ぶことができる。食卓の上での作業だけで食することが可能というわけである。今までよりも、もっと機能を限定したコンパクトなキッチン、というよりも作業台と電子レンジがあれば用をなすようになってしまう訳だ。HMRで手に入れた食事には、いくら家庭の味付けに近づいたとしても、おふくろの味の介在する余地はほとんど無くなってしまふであろう。

このようなキッチンの近未来像を、私はキッチンレスキッチンと呼んでいる。要するに今までのようなキッチンとは呼べないキッチン、キッチンに見えないキッチンが生まれてくるであろう。そして極端になれば、住宅にキッチンはいらないという考え方もできるようになるわけだ。事の善し悪しは別として、時代はキッチンレスキッチンの方向に確実に動いているといえる。

しかし本当にそれで良いのだろうか。料理に対するこだわりや、家庭内での調理にこだわる人々もまだまだ数多くいる。キッチンレスキッチンと極をなすのが、私がキッチンズキッチンと呼んでいる考え方である。これはいってみれば究極のキッチンともいえるが、あらゆる食材を一から調理・加工し、すべてを手作りでやっつけてしまおうという生活価値観から生まれる考え方である。食に対する飽くなき欲求をこなしたり、自然食指向や手作り食指向を突き詰めていくと、設備的にも満足できる業務用厨房に近い機能と仕様を求めるようになってくるのも必然の成り行きではある。

もうひとつの考え方が、1999年夏に私が座長を務めるHOTNET 研究会が新宿OZONEで発表したPARCO KITCHEN (バルコキッチン=公園キッチン) である。これは家庭の住空間からキッチンを取りだし、地域コミュニケーションを活性化し、人のつながりを強めようという、公共空間に設置するキッチンと食の空間である。

新しい世紀に入り、キッチン空間はさ

まざまに变化していくものと思われるが、キッチンに使われる素材の問題、キッチンから排出される、厨芥や排水・排ガスの問題など、環境に対する配慮やエネルギーの有効活用、高齢化社会への対応、ユニバーサルデザインへの対応など解決すべき課題の多い空間でもある。住空間・生活空間の設計者はその時代背景を十分に咀嚼し、一時的な流行に左右されるのではなく、またキッチンメーカーに描かせた図面をそのまま使うのではなく、ユーザーへの啓蒙を含めてキッチン空間の設計に十分な時間をかけて取り組んでもらいたいと考えている。

(くろだ・ひでお)

photo:

新建築 pp.9~12上

スタジオアルテック p.12下

小林浩志/スバイラル pp.13~15

平井広行 pp.16~17

廣尾茂 pp.18~20、p.31左、pp.32~33

Nacasa & Partners pp.21~25

木戸明 pp.26~27、pp.45~48、pp.57~60

藤塚光政 pp.28~30

佐々木正明建築都市研究所 p.31右

本郷秀樹 pp.34~36

浅川敏 pp.37~43

編集協力 (pp.57~60「世界のキッチン」):

林山弘子

茂登山昌晴

丸岡美奈子

トソー出版

文化出版局

GS Revolution:

ガソリンスタンド再生計画 volume 2

GS Revolution: Gas Station Revival Project, volume 2



ガソリンスタンドは、リノベーション意欲をそそる。シンプルな大屋根。開放的なオープンスペース。完備されたインフラ。
一方、ガソリンスタンドは岐路に立たされている。閉鎖店舗が増え、石油業界再編の流れの中で新たな展開を余儀なくされている。

ガソリンスタンドのリノベーションを計画する「GS Revolution」第2弾！

99年10月号の「イントロダクション」に引き続き、ガソリンスタンドを徹底分析、東京都世田谷区のガソリンスタンド全172件を網羅した実態調査を開始した。

企画監修：SS再生計画実行委員会
企画協力：アパートメント

鼎談「サービスステーション施設の現状と再生の可能性」

現在、全国に約50,000カ所あるSS（サービスステーション＝ガソリンスタンド）施設。ここ2年間で何と約6,000カ所ものSSが閉鎖されている。未曾有の競争激化・淘汰の嵐が吹き荒れている中、地球環境への配慮からエネルギー問題にも直面している石油業界。国はこの現状をどう捉え、どう打開しようとしているのだろうか？そこで、石油業界における行政のリーダーである「通産省資源エネルギー庁」と全国の石油商業組合の連合体で中小企業の核をなす最大、最有力組織である「全国石油商業連合組合」からそれぞれキーパーソンを招き、「SS再生計画実行委員会」のメンバーを交えて、SS施設の現状と再生の可能性を探る。

門松 貴

（通産省資源エネルギー庁 石油部流通課）

林 康郎

（全国石油商業組合連合会・全国石油業協同組合連合会 業務部業務課）

SS再生計画実行委員会

（松口 龍、高木伸哉）

SS再生計画実行委員会（以下SSC）：

我々はSSの施設再生ということに非常に関心を持っています。1999年4月から「SS再生計画実行委員会」という組織を立ち上げて、再生のための調査・分析・検討をスタートし、具体的な提案へと向かっています。ある日ふと気づくと閉鎖したSSがそのまま放置されているのが目についた。SSというのは都市の中にある程度の距離を置いて複数存在する、しかも都心部、郊外部、過疎部を問わずあらゆる所に存在している。施設単体の再生のみならずネットワークの構築や街づくりといった観点にも目を向けて考えてみると、様々な今日的な問題を解決する糸口にもなり得ると思うのです。石油業界と建築や街づくりの人間がコラボレートしてアイデアを出していくと、業界の枠を超えて少しずつ新しい状況が発生してくるのではないかと、そのような事を考えて活動を展開しています。

SS施設の現状と規制緩和

SSC：そこでまず最初に、石油業界におけるSSの現状ということ、それぞれの立場に即しながらお伺いしたいのですけれど。

門松：行政の観点でいうと、石油業界には石油の安定供給のための規制があったわけです。SSに関しても、指定された地区でSSを新設する場合は既存のSSから何キロ離れてなければいけないとか、元売系統のSSをひとつ新設するのであれば、どこかひとつは潰さなければいけないといったルールがありました。しかし規制緩和の流れの中で、1996年に特石法（特定石油製品輸入暫定措置法）の廃

止、品質確保法が改正されました。自由にSSを建ててよくなった、自由に輸入して売れるようになったわけですから、それ以前は、ガソリンは収益が上がる油だったので、異業種がSSに参入してきました。そこで、安売り競争が始まり、耐えられないSSが数多く出てきたのです。規制緩和直前のピーク時には約60,000ものSSが日本にありましたが、通産省のデータでは1998年度末で約56,000にまで減少しています。また、廃止していないSSについても、販売業の方々のほとんどが赤字で運営してしまっている状況にある。さらにSS施設自体の安全に対する規制が非常に厳しいものですから、閉鎖するにも施設の撤去に多額な費用がかかる。そのため、「赤字でも今堪えれば何とかなのではないか」といった思いもあって、とりあえず放置してあるというSSがあるのです。そういったものもあって、都市部などはやはり放置されているSSが多いのかなと思います。

林：日本のSS業界の場合、欧米との大きな違いは、多くの場合独立した経営者が自分でSSを所有し運営していることです。一方の欧米では、いわゆる元売会社がSSを所有、運営しているため、元売会社が「このSSを閉鎖したい」と思えば閉鎖できてしまいます。日本の場合は、前述の通り、独立した経営者が自分のSSを経営しているため、元売会社の意思だけでSSを閉鎖することは許されないことです。この点は日本のSSを考える上で極めて重要な点です。また、閉鎖、放置されているSSが目につくという問題ですが、この業界から撤退する方が運営していたSSの立地がある程度の交通量もあり、常連客がある程度確保されている場合、そのSSに製品を供給している元売会社が、そのSSの運営を任せ新たな経営者を起用するための時間がかかり、結果としてその期間、放置状態に見えるということあはあります。こうしたところが目についているということも考えられます。

SSC：SS施設の再編成がうまく進まないのは、通常の建物とは違って、極めて特殊な「危険物施設」であることが最大の原因でしょう。しかし、あの空間はかなり色々な使い方の可能性を持っています。施設の空間特性、立地特性等を考えると、有効な転用や事業多角化の展開が相当ありそうな気がしますし、それは技術的にも法律的にも可能だと思います。事業変更が難しいのは、「危険物施設」というインパクトが染み着いていて、その施設に相当の設備投資もしていることも一因でしょう。もしSSがつぶれたら、別のSSとして再生するか、全部取っ払ってしまって全く別の事業を展開するか、もうその二者択一しか存在していないというイメージが強すぎるような気がするんです。

門松：業界の方はみんなそのイメージしかないと思います。

国のSS問題打開策は

SSC：国としての現状打開のための施策には具体的にはどういったものがあるのですか。

門松：まず、地下タンク撤去の補助金制度があります。ふたつめは利子補給制度。銀行からの借金をする際に金利分を補助するもので、これは廃業の場合だけでなく、SSの事業多角化の際にも補助しようという制度です。もうひとつは各都道府県の組合での異業種交流会に対する補助です。これは、SSを今後どういう具合に異業種と複合させるか、また転用させるか等といった視点に立ったものです。現在の施策はこの3種類で、これは今後拡充する方向で検討しています。

SSC：例えば地下タンクの補助事業は、実際の申請者数が目論見より随分少ないという印象があります。

門松：この事業は、平成11年度まで3年間という計画で、中小企業者のSS撤退に際してタンク撤去費用が大きな障壁になっているから、それを取り払おうという観点でスタートしたものです。しか

	1989年	1990年	1991年	1992年	1993年	1994年	1995年	1996年	1997年	1998年
固定式SS数	55,120	55,597	55,929	56,458	57,073	57,874	57,653	57,405	56,149	54,490
可搬式SS数	3,165	3,017	2,896	2,766	2,660	2,547	2,337	2,210	2,114	1,954
合計	58,285	58,614	58,825	59,224	59,733	60,421	59,990	59,165	58,263	56,444

揮散法に基づくSS数（固定式・可搬式）資源エネルギー庁調べ



閉鎖され放置状態のSS

し、実際に閉鎖したSS数の多くが、補助金の対象とならない非中小企業が運営するSSだったのではと思います。

林：現在、SSの所有形態というのは、全国のSSの約2割が、元売企業が建設してSS運営者に貸与しているケースです。例えば、元売が豪華なSSを建設して運営者が借りて営業する。ところが、採算が全く合わないの、運営者が契約解除して元売にそのSSを返却する。元売りはSS建設に過大な先行投資をしているから、それを潰すと損金が出てしまう。それでやむを得ず残っているというのもある。一方、いざ潰そうと思っても、それもまた費用がかかる。地下タンク撤去補助事業は中小企業者対象だから、対象外になってしまう。そういった事もあって、申請者が閉鎖SS全数の3分の1位しかなかったのではと思うのです。それを来年度以降の補助金の中では、拡大するという事になっているようなので、そうすると撤去補助金制度を活用する事業者が随分と増えるのではと思います。

SSC：そうすると小さな事業者から元売りのような大企業まで、全部を対象にして、タンク撤去を補助する事になるのですか。

門松：最終的に決まったものではありませんが、現在、平成12年度から開始できるように準備を進めています。

SSC：実際撤去には、600万とか700万円の費用がかかる。その半分以上が今までは補助されていましたが、それは今後も変わらないんですか。

門松：中小企業は半分のまま、非中小企業は1/3になる予定です。

SSC：補助を受けて撤去をして更地にしたなら、もうSSへは二度と引き返せなくなる。撤去費用の補助外の1/2なり2/3の分を事業者が負担して、さらに後の事業計画をどうするか。これらが対になって両輪で考えないとダメだと思うのです。

門松：実際、SSを撤去した後にそこで何をやっていくのか。それは自分でやら

なくてもいいでしょうし、土地を転売してもいいのですが、その後の事業のマッチングというのはすごく大事だと思うのです。その後の収益源も見込めない状態でSSを潰すというのは、事業の縮小になるだけです。そういう意味で、今まではコンビニやファーストフード等の業界が事業を検討するケースもあったのですが、それだけではもう限界かなと思っています。そんな中で、SS施設を全く新しい形で有効利用して頂けるような業界があれば、それこそありがたい事です。12年度から全石連でSS跡地のデータベースを作成して頂き、求めに応じて公表するという形の事業を考えています。

現制度を有効利用するアイディアとは

SSC：SS跡地の次の事業計画というのは、極めて重要な部分なので、行政もSS業界もこれまでにいろいろと考えてこられたと思うんです。その辺りはいかがですか。

門松：通産省の委託調査報告の中に「多角化マニュアル」というものがあります。その中では、特に「今の石油を売るという小売業とほとんど同じような業態でできるものは何か」といった側面から、例えば飲食店、コンビニ、ファーストフード、ドライブイン等といったものが挙げられています。完全に石油販売業界中心に考えていて、その人がSSをやめた際に何が一番しやすいかということを考えていたのです。しかし、転用先を決定することは非常に難しい。SSはすべて立地条件が違いますし、事業者にもすべて個別な事情がありますし。

林：撤退する方というのは、やはり余裕を持って撤退される方と切羽詰まって撤退される方がいますのでね。だから、やめる状況も千差万別ですし、その後の状況といったら、もっとわかりにくいところですね。すべてのケースを個別に考えてゆくしかないですね。

SSC：現行の地下タンク撤去の制度は極

端な選択を迫るものだと思います。つまり、「放置のままにするか、更地にして跡地を有効利用するか」の二者択一しかない状態です。閉鎖して制度を利用して更地の状態で跡地を有効利用するというのは、オーナーにとっては大きな決断です。一方、SSの建物自体の耐久性は十分なので、「とりあえず放置して残しておけば、またSSとして営業できるチャンスがくるのではないか」というオーナーがいっぱいいるのではないかと考えています。例えば補助金を使ってタンクだけを撤去し、上屋は残す。するとキャノピーの下に地下1階、地上2階のスケールのヴォリュームが現れる。既存建屋には電気・水道・ガスといった設備はすでに備わっているし、床面積が小さいのであれば、床を自由に増設して必要な面積を確保すれば、施設の転用も十分可能です。事業の可能性は突然広がります。このケースは「中ジャンプ」です。一方で、放置状態のSSに関しては、次の展開をオーナーが考えている間を仮想的に有効利用するケースもあると思います。タンクを一旦水で埋め戻した状態で、イベントや期間限定の施設として暫定的に使用するのです。このケースは「小ジャンプ」です。このように段階的に捉えれば、このSS施設が、突然、転用の可能性に溢れた建物に感じられてくる。そこでは、「スクラップ・アンド・ビルド」というレベル以外に、とりあえず事業をしながら、準備期間を確保できるような、段階的な転用の可能性があると思います。

門松：非常に参考になる話ですね。しかし、「小ジャンプ」は少々問題があると思います。一応消防法上、水入れ、砂入れでもいいということになっているそ



地下タンク撤去補助金制度の案内



地下タンク撤去の工事風景



撤去工事終了後の更地風景

うですが、3、4年の間、SSとして営業しないのであれば、「中ジャンプ」としてタンクだけは取ってもらって、SS再開の時は新たにタンクを入れてほしいですね。

林：タンクで何が一番問題かというのと、洩れることなんです。土壌汚染にもつながります。

門松：今のタンク撤去事業は、防火塀と一般土間以外は全部補助金の対象になるんです。キャノピーも対象になります。そのような制度になっていますが、当然、地下タンクだけを撤去する事も可能です。

林：我々の頭の中ではオールオアナッシングです、やるかやらないかです。既存の建物があって、それをなくすか、そのままにするか、それだけの話なんで、その間にそういったクッションがあった方が、選択肢は相当広がってきますよね。既存施設を積極的に再利用できれば、撤去費用自体もコストダウンできますし。

SSC：現状では、オーナーも「タンクを撤去して上屋だけ残されたって、どうしようもない」、だから全部撤去してしまうということですよ。でも既存施設が持っている耐久性と空間的な可能性みたいなことを、メニューの中に入れてあげて、事情に応じて「選べる」ということ、あとは幾つか実例さえあれば、急にオーナーにとってもリアリティが出てくると思うんです。選択メニューを段階的に用意して、「小ジャンプ」、「中ジャンプ」そして「大ジャンプ」のいずれかをオーナーサイドでチョイスするのです。

門松：まさにそう思いますね。現状では「大ジャンプ」以外に選択肢がないし、確かに僕らにも考えがないんです。そのようなアイデアが是非あればと思うので、提案して頂ければ、我々もいろいろ連携できると思うのです。

林：選択肢が多くなるということは歓迎できます。

SS施設をまちづくりの施設へとシフトするSSC：去年、『SD』10月号で「GSレボリューション」と題して企画第1弾を発表したのですが、相当な反響がありました。閉鎖SSを転用して、自分たちの活動拠点として数人でシェアするスペースをつくりたいという声がいっぱいあったんです。そういったニーズはかなりあると思いますね。一方で、現在我々は街づくりの視点でフィールドワークをしながら、リアリティのある提案をしようとしています。フィールドには世田谷区を選びました。区内のSS施設をすべて当たって、個々の周辺状況、施設状況等を調べて、地図をにらんで、いろいろ研究してみよう。その際に区の外郭団体である「街づくりセンター」という所に行って、いろいろ話を聞いたんです。やはり世田谷というと住民の活動が盛んで、自治体が非常にいろいろなレベルの活動を住民と一緒にやっています。しかし、現状ではとにかく活動のためのスペースが足りなくて非常に困っていると言うのです。そこで、例えばSS施設をうまく利用できないか。閉鎖しているSSはもちろん、営業しているSSも視野に入れて、「モノを売る商売」というSSのイメージをいったん白紙にして改めて眺めてみると、随分違った多角的な施設構成に展開できるのではと、実際街づくりの人たちと話をしていた、強く感じるんですよ。

門松：なかなかそういう声って業界には聞こえてこないんでしょうね。

林：SS業界はずっと商業でやってきた所ですから、どうしても商業に主眼をおきがちです。

門松：逆に質問ですけど、そういった場合に「SSって危険で怖いから、ちょっと遠慮したい」といった印象というのは一般の人にはないのですかね。

SSC：それは小さなハードルだと思います。例えば、以前は工場をオフィスに転用することにすごく抵抗があった。しか

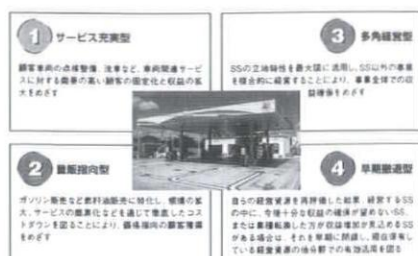
し、いざ事例が出来てきて、そこがうまく機能していると、アツという間に浸透してしまう。SS施設の場合も同様だと思います。

門松：事例の積み重ねなんでしょうね。

林：そうなんでしょうね。やはりSS委員会サイドで、例えば世田谷だけでなく他の都市部では、郊外部では、田舎では、といった形で継続してやって頂いた方が。そうすれば、広い範囲での展開力が見えてきて、いろいろな新たな動きが出てくると思います。

SSC：あくまでも世田谷区はスタートであって、これは都市部、市街地のSSというモデルのひとつとして位置づけています。今後の展開としては、全国規模で大きなテーマになっている「中心地市街地活性化法」とのリンク等も考えています。地方都市の中心にある商店街のパワーがどんどん郊外に逃げていってしまっ、中心地が空洞化してしまった。このエリアを再生しようという制度で、かなり面的な再生イメージがあるようなんです。だから、その面の中にピンポイントで、SSという施設に注目して、それを重ね合わせてみると、活性化するキーのひとつにできないかなと。もうひとつの展開は、閉鎖SS施設の転用だけでなく、今後のSSの施設構成自体の可能性を提案していきたいと思っています。いろいろな意味で、SS自体も従来のイメージからドラスティックに変貌する時期に来ていると思いますので。

門松：そういう動きがSS業界以外の所で起こってきて、新たなアイデアを投げかけて頂けると、本当に助かります。やはり規制緩和の中で、業界内部の人間だけで考えるのでは限界があります。もうバブル期のような発想ではダメで、今後はいかにその土地で、資産を有効に活用していくかというアイデアが生まれてきて、そこで業界の中でもいろいろな意見を聞きながら、うまい方向に変えていく、それこそ人のためになっていくのだったら、非常にありがたいと思うんで



SSの新たな発展方向の4類型



災害対応型給油所の案内



エコ・ステーションの案内

す。
林：そういう気がしますね。

SS活性化の4つの方向性とは

SSC：日本商工経済研究所の調査で「SS事業多角化ガイド」という報告がありますね。これからのSS活性化の4つの方向という形で、「サービス充実」、「量販指向」、「多角化」、「早期撤退」とあるんですが、これについて説明して頂きたいのです。

門松：その考え方が初めて示されたのは、石油審議会の石油流通問題小委員会という通産省の審議会で報告書です。この時はまさに規制緩和によって大きくマーケットが変わっていく中で、今後SSが新たな発展をするために適切な経営・マーケティングをしていくべきだといってまとめたのがこの4つの類型です。まず「サービス充実」というのは、油だけではなくて、点検であるとか洗車であるとか、要は特定の固定客により良いサービスを提供していく、そういう形で収益を拡大していくべきではないかというものの。「量販指向」は、人件費、固定費を徹底的にコストダウンして、薄利多売をやるというもの。「多角化」は、ショップやコンビニ、レストラン等を併設した多角経営の中で、全体としてうまく収益を上げていく方法を取っていくというもの。最後の「早期撤退」は、自らの経営資源を再評価した際に、SSでは十分な収益を見込めなくて、土地を有効活用する手が他にあるとの決断ができるのであれば、早く撤退した方がいいのではないかと。この4つです。

林：SS業界では多くの経営者が「サービス充実型」、もしくは「事業推進型」を推進しています。しかし現実の話となると、消費者が求めるサービスや多角化する事業について、なかなかマッチングしないこともあります。だから、こういった切り口とは異なった選択肢は多い方がいいと思います。

門松：ですから、先程のご提案のような

話というのは、本当に業界、関係業者全体の視野を広げて頂ける事だと思うので、とてもありがたいと思っています。

SSC：この4つの類型の中で、やはり我々は「多角経営」という部分と「早期撤退」という部分に対して、提案をしていければと思っています。

門松：そうですね。政府の予算のウエイトもこのふたつに置いています。

SSC：そうですか。我々は、このふたつを同じ流れの中で考えています。「早期撤退」の転用について考えていくと、これは結局「新しい多角化」にも繋がっていくと思うのです。例えばシルバー産業、この需要は今後増えていかざるを得ない。一方でガソリン車の需要はというと、CO₂の問題ともリンクして、潮流としては非常にネガティブなイメージが強い。この接点というのは現状では考えられないんですけど、例えば好都合の立地にある既存SSに抱き合わせにして介護サービスの活動拠点のランチとしても機能させるといった事も考えられますし。林：メニューは多いほど良い。それを選択するのは、個々の経営者の判断ですから。

門松：私がこの業界と関係してきて一番感じたことは、やはり経営者の問題なのです。皆さん、一国一城の主なんですよ。自分の経営する業種が変わるとか多角化しようという際に、どれが一番儲かるかという事がすべてだと思うのです。そう言いながらも、収益性の計算に関して十分とは言えないのですが。例えば、不動産賃貸業といった形まで視野を広げて考えていくと、それこそ自分の資産の再評価が明確にできると思うのです。「早期撤退」というのも、やはり自分の資産を再評価してくれというのが第一にあると思うんです。そういうセンスというのは今までなかったかもしれませんが。そういった点からも、SS委員会から新鮮な選択肢をどれだけ提示してもらえるかというのが、今後非常に大きな意味を持つような気がしますね。

ガソリン+αからα+自動車燃料補給へ
林：これからは業界を越えて様々な方からアイデアを頂ければ、それは一番良い事だと思います。提案して頂いて、それをどう判断していくのかというのが、この業界のあるべき姿だという気がしますけれどもね。

門松：業界全体が沈滞ムードの中で、今回のように新たなアイデアが出てくれば、本当に業界全体としても助かるし、業界自身が明るくなって行くのではと思います。

林：これからはこの業界は「石油製品販売業」ではなくて「自動車燃料供給業」だと思います。そういう意識でやっていると時代に遅れてしまいますよ。

門松：そうですね。「給油所」という言葉もその内なくなるかもしれない。

SSC：現在は給油するためだけの存在なので、身近な所にあるのに、住民にとって非常に距離感がある。これからは、ネットワークとしてSSを考えるような視点というのが非常に重要な事だと思いますよね。誰かが面白いことを言っていて、人に自分の家までの道順を説明する時、「あのガソリンスタンドの角を曲がって……」と。別に大きな建物ではない、ただかた2階建て位ですが、あの開放的な間口と、誰が見てもガソリンスタンドと認識できる形態は、逆に発想を変えてみると住民に対して、「近しさ・親しさ」を持ち得る。何かそういうプラグを提案できれば、かなりいろいろなことが街づくりのレベルでできるのではないかと思います。

今日は本当にありがとうございました。

(1999年11月22日 於：鹿島出版会)

図版出典：
全国石油協会「地下タンク撤去補助金制度のご案内」
石油連盟「今日の石油産業」(1999年4月)
資源エネルギー庁「災害時の強い味方 災害対応型給油所」
(1999年3月)
エコ・ステーション推進協会「エコ・ステーション——低公害自動車の普及をめざして」(1999年5月)

SS 業界の基礎知識

サービスステーション

いわゆる「ガソリンスタンド」のこと。従来の給油サービスだけに限らず、カーライフ全般を視野に入れた多角的なサービスを展開していこうとする、石油業界の理念を表した用語。

参考文献：
渡辺昇著 「最新『業界の常識』よくわかる石油業界」
(日本実業出版社、1998年)
日本商工経済研究所監修、波形克彦編著 「SSの事業多角化・集約化経営成功マニュアル」(経済情報出版社、1997年)
『月刊 ガソリンスタンド』1999年9月号(99年度版SS統計資料特集)(燃料油脂新聞社、1999年)
石油連盟 「今日の石油産業」(石油連盟、1999年)
石油連盟 「規制緩和・変わる石油」(石油連盟、1998年)
石油連盟 「石油のQ & A」(石油連盟、1998年)

現状と課題

閉鎖SSの増加



SSの新しいタイプをつくる

1. 新しいサービスを加える
2. 徹底的にコストダウンして量販する
3. 多角的に展開する
4. 撤退する

なぜ、閉鎖SSが増え続けるのか？

適産省資源エネルギー庁の調査報告によると、次のような5項目が列記されている。

1. 小規模SS(敷地面積330m²以下程度が目安)で経営者の高齢化による後継者不在、経営者死亡などにより廃業する。
2. 小規模SSで競争激化で売上げが低下し、経営不可能になり廃業する。
3. SSを複数経営する企業が不採算SSを集約化し、転業する。
4. 他業界からの新規参入SS、ディスカウントSSとの競争に敗北し廃業する。
5. 低価格化時代の経営ノウハウ、兼業による油外収入増大のノウハウがなく、廃業する。

これからのSS活性化の4つの方向性とは？

1995年、石油流通効率化ビジョン研究会はその中間報告の中で、個々のSSの新たな発展の方向性としてその地域、立地、客層、資産、人材等の経営資源を再評価し、消費者ニーズに対応していく将来展開を「SS活性化の4つの方向性」として以下のように類型した。

1. サービス充実型SS：顧客車両の点検整備、洗車など車両関連サービスに対する需要の高い顧客の固定化と収益の拡大を目指す。
2. 量販指向型SS：ガソリン販売など燃料油販売に特化し、サービスの簡素化などを通じて徹底したコストダウンにより低価格指向の顧客獲得を目指す。
3. 多角経営型SS：SSの立地特性を最大限に活用し、事業を複合的に経営することにより、事業全体での収益確保を目指す。
4. 早期撤退型SS：自らの経営資源を再評価した結果、今後十分な収益確保が望めないSS、または業種転換した方が収益増加が見込めるSSがある場合は、それを早期に閉鎖し、現在保有している経営資源の他分野での有効活用を図る。

【元売会社】もとうりがいい

自社ブランド名を持った石油製品の特約店販売や直接販売を行っている石油会社のこと。一般に「元売(もとより)」と呼ばれている。現在の主要元売会社の概要は以下の通り。しかし、今後は吸収・合併等により、数社の巨大企業が競う「スーパー・メジャーの時代」に向かうと言われている。

1. 大手・全国ネット系

日本の地域市場に密着した販売戦略を全国ネットワークで展開しているグループ。

「日石三菱」：SS数/13,739カ所

1999年、日本石油・三菱石油の合併で誕生した国内最大の石油会社。一県一大大特約店主義が基本。有力特約店多数。

「出光興産」：SS数/7,032カ所

小特約店主義が基本。特約店との密接な関係を築いている。

「昭和シェル石油」：SS数/6,229カ所

1985年、シェル石油・昭和石油の合併で誕生。各地区の有力特約店を核にバランスのとれた関係をとる。

「コスモ石油」：SS数/6,278カ所

1986年、大協石油・丸善石油・コスモ石油の合併で誕生。中部、近畿、四国に強力な基盤。総じて特約店規模が大きい。

「ジャパンエナジー」：SS数/5,217カ所

1992年、共同石油・日本鉱業の合併で誕生。「JOMO」のブ

ランドの下、系列SSの整備強化に積極的に取り組む。コンビニの多角的展開で注目されている。特約店は商社と全農への依存度が高く、自己基盤がやや脆弱。

2. 中堅・地域戦略型グループ

アメリカのメジャーズの資本系下にある外資系会社で構成されているグループ。SS出店は需要の大きい製品供給の効率的な地域を中心に展開。非効率地域からは早期撤退を決定。

「モービル石油」：SS数/3,276カ所

都心部中心のSS展開。小特約店主義が基本。

「エッソ石油」：SS数/2,162カ所

都心部中心のSS展開。SS1店当たりの売上げはトップ。社有SS比率もトップ。徹底した小売り指向特約店主義。特約店との関係は極めてビジネスライク。商社は三井物産のみ。

「セネラル石油」：SS数/2,139カ所

エッソ石油と資本関係にあり業務提携している。小売り販売指向の小特約店主義が基本。

3. 小規模グループ

後発組のグループでガソリンシェアは小さいが、小粒なりの独自路線を歩む。出店地域を限定したSS網の構築が重点戦略となっている。

「キグナス石油」：SS数/882カ所

1972年、日網漁船具・東亜燃料工業の共同出資会社として発

足。モービル石油と業務提携している。関東、中部、九州に集中したSS展開。SS強化に積極的。中小特約店政策をとる。商社へのSS依存度が高く、伊藤忠が中心。

「九州石油」：SS数/825カ所

1960年設立。九州、関東に絞ったSS展開。日石と業務提携している。商社系への依存度極めて高い。

「太陽石油」：SS数/489カ所

1941年設立。元売りとしては後発のため積極的にSS網づくりを進めている。中四国、近畿、九州、関東に絞ったSS網開発を展開。特約店政策は定着していない。

「三井石油」：SS数/986カ所

1961年設立。三井グループのエネルギー部門を担当する企業で、事業展開においては三井物産と強力なグループ体制を形成し、総合エネルギー企業として独自の企業活動を展開。

【特約店】とくやくてん

代理店、「ディーラー」のこと。「元売会社」と直接取引契約をし、石油製品の販売を行う。また中間卸業者として、「販売店」への石油製品の卸しも行う。全国を対象にする「広域特約店」から「一店舗運営店」まで、その規模は様々。全国に8,000店程度ある。

【販売店】はんばいてん

代理店、「ディーラー」のこと。石油製品を「元売会社」からではなく、「特約店」から仕入れる形で販売を行う。いわゆる「サンちゃんスタンド」はほとんどこれに属する。

【消防法】しょうぼうほう

ガソリンスタンド(法令上は「給油取扱所」)は、引火危険性の高い危険物を大量に取り扱うことから、消防法によって安全性確保のための様々な安全対策措置が規定されている。ガソリンスタンドに関する技術基準は1959年に制定されたが、技術の進歩、社会的ニーズの変化等を踏まえて1987年に大幅な改正がなされた。

【特石法の廃止】とくせきほうのはいし

1986年、石油製品を一定秩序の下で輸入を促進する目的で「特石法(特定石油製品輸入暫定措置法)」は制定された。しかし、規制緩和の流れの中で、石油の「安定供給」と同時に一層の競争原理を取り込んだ「効率的供給」への要請が高まり、1996年に石油製品の輸入自由化を目的に「特石法」が廃止。これによって、異業種が新規参入し、熾烈な価格競争が展

所有・運営形態

全国のSSは石油元売会社のいずれかの系列に属し、「1給油所1元売」の原則の下、系列元売のサインボールを掲げて営業をしている。一方、「無印SS」と呼ばれるSSもわずかながらあり、どの石油元売にも属さない業界のアウトサイダー的存在だ。また自由化後は大手スーパー、JA、外資系企業もSS運営に参入しSSの形態は多様化している。

表面的には同じ顔に見えるSSも、その所有・運営形態は実に様々。SS建設資金の出所によって所有形態は次のように分類される。

1. 「社有SS」：「カンパニーSS」とも言い、石油元売会社所有のSSで全SSの約20%を占める。さらに内訳として、「土地、建物とも元売会社所有のSS」、「土地、建物のいずれかが賃借のSS」、「土地、建物とも賃借のSS」に分かれる。
2. 「特約店SS」：「ディーラーSS」とも言い、特約店・販売店等の運営者が所有するSSで、系列特約店が自らの投資、賃借、リースなどによってSSを開発するタイプ。「系列元売から建設資金融資を受けてきたSS」、「投資に見合う補助金を受けて開発されたSS」等がある。

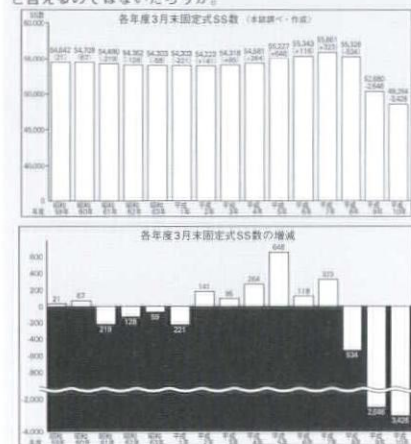
現在、日本のほとんどのSSは特約店、販売店によって運営されていて、石油元売会社が自らSSを運営するケースは皆無の状況。今後は、系列ネットワークの維持と再編成のために元売資本の入った特約店によるSS運営が急増していくことは確実と言われている。

数量

1. SS数の推移

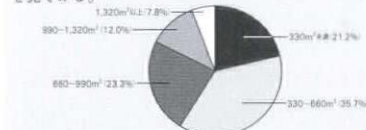
1996年3月、それまで10年間にわたり石油製品の輸入に関して規制をかけてきた「特許法（特定石油製品輸入暫定措置法）」が廃止された。石油製品の輸入自由化により日本の石油業界の構造は大きく揺れ、異業種の参入・競争激化・価格破壊・地球環境問題等でSSの経営は経験したことのない厳しい状況に直面している。SSの数はこの状況を如実に反映する。別表の通り、元売系列のSSだけでもここ2年間で何と約6,000カ所も減少している。誕生以来増加しつつあったSS数は1996年を境に激減の一途なのだ。1998年度のSSの減少数を見ると、「元売別」では、ジャパンエナジーの862カ所をはじめ、出光の674カ所、昭和シェルの499カ所とつづく。「都道府県別」では、熊本県の255カ所がトップ。100カ所以上のSS減少エリアは、東京、神奈川、千葉、埼玉、茨城、栃木、愛知、大阪、福岡、宮城、秋田、山形、福島。「SSの減少ラッシュはまだ続く」との見方が大勢を占めているのが現状である。

となると、生き残りをかけたSSの施設構成の新たな可能性の検討、閉鎖されてしまったSSの事後処理方法（再利用、転用、解体等）の検討は、極めて重大な社会的な課題であると言えるのではないだろうか。



2. 敷地面積

現在、全国に約50,000カ所あるSS。その敷地面積の分布を見てみる。



全体の約2割を占める330m²未満（100坪）の狭小SSは、当然販売量にも限界があり、競争激化・低価格化の中で特に厳しい経営環境にある。

3. 建設コスト

SSの主要施設構成は、販売・修理・事務・休憩等のための「小さな建屋」、「地下タンク」、「洗車スペース」、「給油スペース」、「キャノピー」。建設コストは、一般的に8,000万円～1億円程度と言われており、バブル期には2～3億円のSSも建設されていたようだ。現在は、「SS建設のローコスト化」に拍車がかかっている。工事単価目安としては、「小さな建屋」が約30～35万円/坪、「簡易なキャノピー」が約10万円/坪、「大屋根」が15万円/坪程度で、建設コストの大半が「地下タンク」、「給油計量設備」を含む危険物施設としての設備工事費。

開かれ、経営環境の激変に対応する健全な業界再編が急がれている。

【品確法】ひんかくほう

「品質確保法」の略。1977年、ガソリン等の安定供給と品質管理の徹底を目的として制定されたのが「揮発油販売業法」。これを、「特許法」の廃止に伴い、1996年に改正されたのが「品確法」。石油製品の輸入自由化で、海外から多種多様な品質の石油製品が流通することによる問題を事前に防止するためのもので、品質維持のために「環境」、「安全」、「性能」の三項目から基準が定められている。

【エネ庁】えねちょう

通産省資源エネルギー庁のこと。エネルギーの対外依存度・石油依存度の高い日本において、効率的なエネルギー供給体制の

確立、エネルギー消費と密接な関係のある地球環境問題への対応は極めて重要な側面である。こうした資源エネルギーをめぐる多面的な要請に応えることを通じ、より活力に満ちた産業活動を確保し、より豊かで充実した国民生活を実現するため、資源エネルギー庁では、規制緩和を積極的に進め、効率的なエネルギー供給体制の確立を図ると共に、環境との調和の視点を重視し、国民生活・経済活動の基盤であるエネルギーの安定供給を確保するために総合的な政策を推進している。その中で、「石油部流通課」は様々なSS問題に関する施策を展開するセクションである。

【全石連】ぜんせきれん

全国石油商業組合連合会のこと。1963年設立。47都道府県の石油商業組合の連合体で、中小企業を中心にする最有力組織。傘下会員数も30,000名以上と最大規模。全国石油業協同組合連合会、（社）全国石油協会（通称：「全石協」）を含む組織構成をとる。

【全石協】ぜんせききょう

（社）全国石油協会のこと。1948年設立。日本石油協会が前身で1953年に社団法人に改組。石油販売業界の健全な発達と消費者の利益保護を目的に公共事業を実施する組織として設立。主な事業は、「品質管理事業」、「給油所経営の支援事業」（金融助成事業、構造改善事業、特定石油製品施設設置防止等事業）であり、いずれも国の支援の下で実施。

【石連】せきれん

石油連盟のこと。1955年設立。日本の石油精製の元売会社の基幹的産業団体で、現在23社の会員会社で構成。

【PEC】ぺく

（財）石油産業活性化センターのこと。1986年設立。通産省による「石油産業の技術開発、精製体制の合理化対策等の構造改善のための事業を総合的に推進し、石油産業活性化の一翼を担う新たな組織の必要性」を受けて発足。石油産業を中心に、石油開発・エンジニアリング・機械・電気・シグナリング・金融等広範囲にわたる関連産業の賛同を得て、石油産業の活性化を促進するための中核的機関として活動を展開。現在、114法人の賛助会員と資源エネルギー庁の支援協力で活動を展開。

【石油業界紙】

主要な業界専門紙としては、燃料油脂新聞、油業報知新聞、石油通信、オイルレポート社、石油タイムス、石油ニュース、石油春秋社、油界新聞などがある。また組合員対象の全石新聞もある。発行部数は推定13万部レベルのものから数千部レベルのものまで様々。

【月刊 ガソリン・スタンド】

1959年創刊のSSの専門誌。毎年9月号は「SS統計資料特集号」となっており、約200ページにわたってSSに関するあらゆる数字が満載される。

【フルサービスSS】

SSに来店したユーザーに、給油はもとよりカーライフに関連する周辺サービスのすべてをSSスタッフが行うシステムのSSのこと。

【セルフSS】

規制緩和の流れの中、1998年4月に解禁されたSS形態のひとつ。監視者の常駐、固定消化設備の設置等の安全対策が条件になっており、危険物取扱を有する従業員を配置した、いわゆる「有人セルフSS」である。人件費の削減は期待されるが、2,000万円以上の設備投資が必要となることもあって、解禁後1年間でセルフSS数は全国で85カ所に止まっている。

【ハイパーSS】

大型スーパー等に併設されるSSのこと。フランスでは、規制緩和後ハイパーSSが続出し、現在では45%ものシェアを有している。

【CVCとSS】

SSにコンビニエンスストアを併設する戦略はアメリカでは主流になっており、全米CVC会社の上位20社のうち15社が石油会社系列である。SSの全収益の50～60%を占めると言われている。

【SS業態開発】

規制緩和後ガソリンの収益が大きく後退し、新たな収益メカニズムを構築しなければならぬ状況の中で、SSが従来の石油製品販売から販売の重点を変化させることを指す。欧米メジャーズ系では、SS事業におけるガソリン収益の割合は全体の30%程度に激減し、残りをオイル交換・カー用品販売・業態開発事業等でカバーしているのが実状。

【SS建設と定期借地権制度】

定期借地権制度が誕生し、各社は新設SSの用地確保を「購入」から「賃借」に転換しており、それによって、SS建設のローコスト化を促進させている。

【SSの顧客度合】

ある調査では、ユーザーが「行きつけ」を決めている施設順位として、病院、歯医者、美容院、理髪店に次いで、「SS」が挙げられている。SSにとって「常連客」の獲得が大きな課題であるようだ。

【サインボール】

SSに掲げられている系列売の社標、商標のボールのこと。運転中のドライバーに最も認識しやすい位置、高さに設置されており、ロードサイドの風景の大きな要素になっている。

【セービングスポット】

道路車両運送法の改正で、SSでの車両整備ビジネスの再構築としてスタートした考え方。経整備資格を有する特定給油所を中心に、全国で4,000カ所のSSが加盟。

行政施策

通産省資源エネルギー庁が中心となって、SSをめぐる複雑かつ深刻な状況を打開するために様々な施策が展開されている。代表的なものを概観しておく。

1. 施設解体撤去等支援

（特定石油製品販売施設撤去等支援事業）；
経営悪化等のため廃業により閉鎖するSS、SS事業は継続するものの集約化のために閉鎖するSSに対して、特定施設（地下タンク、建屋、キャノピー等の上物施設）撤去にかかる費用の一部を補助するもの。「中小小売・卸売業者」の場合、撤去費用の1/2を補助し、対象外の1/2については無利子になるまで利子補給する。また、「非中小小売・卸売業者」の場合は、撤去費用の1/3を補助し、対象外の2/3については無利子になるまで利子補給する。

2. 事業転換円滑化等構造改善利子補給事業

「事業多角化・事業転換等に必要の設備資金、運転資金」、「廃業・集約化に必要な設備資金、運転資金（債務弁済、従業員退職金等）」を対象とする、利子補給の制度。金融機関からの融資の場合は返済金利から2%分を利子補給する。さらに、中小企業者によるSSの集約化・廃業に伴う運転資金の借入については、無利子になるまで利子補給を拡充する。

3. サービス充実・多角化等の支援

（異業種交流等円滑化事業）；
石油組合等が実施するモデル的な構造改善計画の策定等に要する調査事業、経営効率化相談事業、事業多角化に必要な情報収集等を図るために行われる異業種交流イベントの開催等への補助を行う。さらに、異業種交流円滑化事業を拡充し、SS事業者による事業多角化等の円滑な実施のために、「消費者ニーズ調査やマーケティングセミナーの開催」、「地域特性を活かした多角化等共同実施モデル事業」、「廃業・集約化等の円滑な実施に資するためのSS数地利用促進支援事業」等に対して補助を行う。

3. 災害対応型給油所普及事業補助制度

「災害対応型給油所」とは、災害時に電力供給がストップした場合でも、自家発電設備や貯水設備等の整備により緊急車両等への燃料供給ができる自立機能を持った「災害に強いSS」のこと。「阪神・淡路大震災」ですべてのSSが無傷であったことを契機に、1996年度にスタートした制度。補助対象設備は、「太陽光発電設備」（費用の1/3を補助）、「コ・ジェネレーション設備」（費用の1/5を補助）、「貯水設備」（費用の1/5を補助）となっている。「災害対応型給油所」は、1999年3月現在で、全国に10カ所が設置されている。

4. エコ・ステーション補助事業

地球環境問題に直面する現在、低公害自動車（電気自動車、天然ガス自動車、メタノール自動車、ディーゼル代替LPガス自動車）の普及が大きな課題となっている。これを受けて、「インフラ整備」のひとつとして「SSに低公害自動車用の燃料供給設備を併設する」という視点から、「自動車用マルチ燃料供給施設」として「エコ・ステーション」が注目されている。エコ・ステーション補助事業は、エコ・ステーションの設置、運営を行う事業者に対して補助金を交付するもので、1993年度からスタートした制度。費用種別には「設備費」、「運営費」、「改造費」がありそれぞれの設備種別に応じて一定の限度額の中で補助される。「エコ・ステーション」は、1999年5月現在で、全国に99カ所が設置されている。

ガソリンスタンド解剖図鑑

参考文献：
消防庁危険物規制課 監修、危険物規制法令研究会 編
「ガソリンスタンド法令 四訂版」(三協法規出版、1999年)
消防庁予防課 監修、建築消防実務研究会 編
「建築消防Advice'99」(新日本法規出版、1999年)
神戸市消防局 監修、神戸市危険物安全協会 編
「危険物法令の早わかり」(東京法令出版、1996年)
CG制作：
アパートメント

消防法関連規定

【給油取扱所】きゅうゆとりあつかいじょ

消防法では、「危険物施設」として「製造所」、「貯蔵所」、「取扱所」が定められている。SS（サービスステーション）は「取扱所」の中の「給油取扱所」を指し、「固定した給油設備により自動車等に危険物を給油（灯油の容器詰め替えを含む）する取扱所」と定義されている。

SS（給油取扱所）の種類

1. 屋外SS：上屋（キャノピー）等の面積が事務所等の部分を除く敷地面積の1/3以下のSS。
2. 屋内SS：（1）上屋（キャノピー）等の面積が事務所等の部分を除く敷地面積の1/3を超えるSS。
（2）上部に上階（他用途：病院、福祉施設、特殊学校等を除く）を有するSS。



屋外SS



屋内SS(1)



屋内SS(2)

SSに設置できる用途

1. 給油又は灯油の詰め替えのための作業（ポンプ室、油庫含む）
2. 給油取扱所の業務を行うための事務所（社長室、応接室、更衣室、湯沸室、宿直室、従業員休憩室、便所含む）
3. 給油、灯油の詰め替え又は自動車等の点検・整備若しくは洗浄のための給油取扱所に入出入りする者を対象とした店舗、飲食店又は展示場（付随する倉庫、調理室含む）
4. 自動車等の点検若しくは整備を行う作業場（コンプレッサー室含む）
5. 自動車等の洗浄を行う作業場
6. 該給油取扱所の所有者、占有者の住居又はこれらの者に係る他の給油取扱所の業務を行うための事務所

300m²の床面積制限

「給油取扱所の係員以外の者が出入りする建築物の部分で以下のもの」の床面積合計は300m²以下。

1. 給油取扱所の業務を行うための事務所
2. 店舗、飲食店、展示場（便所含む）
3. 自動車等の点検・整備を行う作業場

構造基準

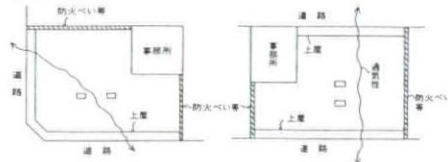
1. 屋外SSの床、壁、柱、はり、屋根：耐火構造又は不燃材料
2. 屋内SSの床、壁、柱、はり、屋根：耐火構造（給油所の上部に上階がない場合、屋根は不燃材料OK）
3. 窓、出入口：甲種又は乙種防火戸

階数制限・地下室について

用途制限内であれば、階数制限はない。地下室の設置もOK。その場合の階段は建物内に設置し、安全性を確保すること。

屋内SSの開放性

通風、避難のため、道路に二方以上開放していることが原則（一方開放の場合、避難口設置による緩和規定有り）。



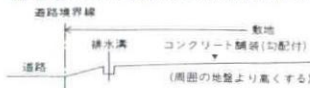
屋内SSの異種用途区画

SSと他の用途、SS内の住居等と他の部分は、開口部のない耐火構造の壁又は床で区画する。



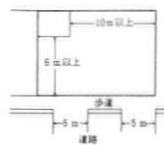
空地地盤の構成

周囲の地盤より高くし、傾斜をつけコンクリート等で舗装する。また、漏れた危険物が空地外に流出せぬよう排水溝及び油分離装置を設置する。



給油空地の確保

固定された給油設備の周囲に自動車等が入り出すための、間口10m以上、奥行6m以上の給油空地を確保する。



油・蒸気流入防止構造

1. 自動閉鎖式の防火戸
2. 犬走り、出入口の敷居の高さは150mm以上。

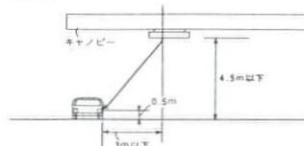


防火塀の構造

自動車の出入り側以外は、高さ2m以上の耐火構造又は不燃材料のへい又は壁の設置。

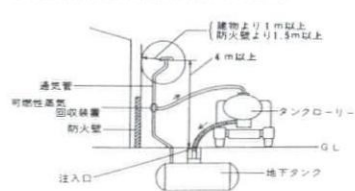
ホース引出口の高さ

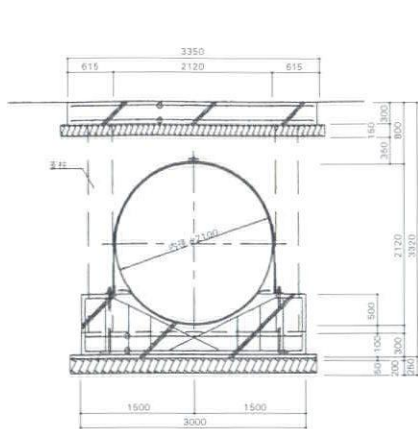
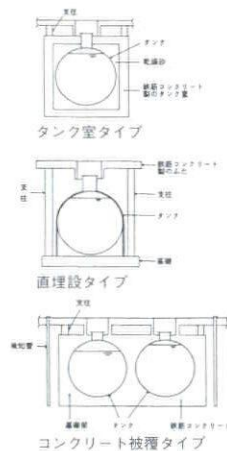
懸垂式の固定給油設備及び灯油用固定注油設備のホース機器の引出口の高さは、地盤面から4.5m以下。



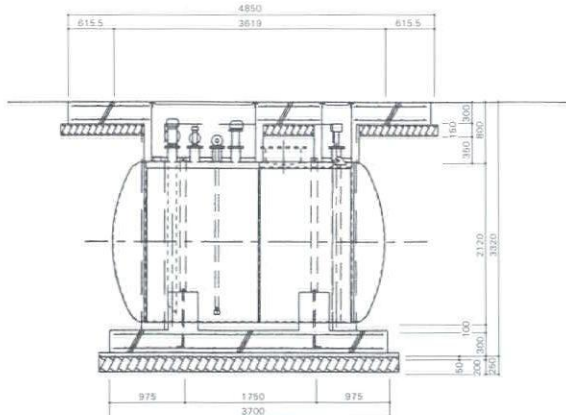
可燃性蒸気回収装置

タンクローリーから危険物を注入する際に放出される可燃性蒸気を回収する装置。





二重殻タンクタイプ詳細図（容量10KL） S=1:100



火災・震災に
強い構造
阪神・淡路大震災で
無傷だった実績

小規模な建物に完備されている
空調・衛生・電気設備

頑丈な土間スラブ
厚さ300mm以上の
コンクリート床

豊かな空間のヴォリューム
高さ5～6mはあるキャノピー下の空間
シンプルな大屋根・キャノピー

給油設備による空間障害
床面の障害：床から立ち上がる
固定給油設備
天井の障害：天井から吊られる
懸垂式固定給油設備

視認性の高いサイン
移動時の視認性への配慮
サインボール、ベルトサイン、独立看板の複合によるサイン効果

低く水平に伸びる強固な壁面

危険物の流入防止のための
床の傾斜と段差

高い建ぺい率
地域・地区、道路状況等により緩和措置有り

10m以上の接道長さ

開放的な前面空地

良好なアクセス
道路からのスムーズな出入ルート
充実した接道環境

巨大な埋設地下タンク
地下3m程度の位置に数本埋設されている
油漏れ等による周辺土壌汚染の可能性有り

地下タンク関連規定

【危険物施設】

ガソリンスタンドの心臓部にあたる「地下タンク」。この存在を抜きにしてはガソリンスタンドは語れない。開放的な地上のスペースとは裏腹に、それを支えるべく地下には所狭しとタンクの世界が展開している。

地下タンクの埋設タイプ

1. タンク室タイプ
RC製のタンクピット（ $t \geq 300\text{mm}$ ）内に防食措置したタンクを設置。
2. 直埋設タイプ
堅固な基礎に防食措置したタンクを固定設置。
3. 二重殻タンクタイプ
堅固な基礎に防食措置した二重殻タンクを固定設置。
二重殻タンクは以下の3タイプ。
(1) 鋼製二重殻タンク：内殻、外殻（鋼製）
(2) 鋼製強化プラスチック製二重殻タンク：内殻（鋼製）、外殻（FRP製）
(3) 強化プラスチック製二重殻タンク：内殻、外

殻（FRP製）

4. コンクリート被覆タイプ
防食措置したタンクの周囲をコンクリートで覆い（側方・下方： $t \geq 300\text{mm}$ 、上方： $t \geq 150\text{mm}$ ）、堅固な基礎に固定設置。

廃止した地下タンクの安全管理指導 東京消防庁の場合

火災等の事故防止のため、次の安全対策を講じること。

1. タンク内の危険物は完全に抜き取ること。
2. タンク内には、気相部が生じないように頂部に達するまで水を充填すると共に、浮遊した危険物は除去すること。
3. タンクは、危険物配管のフランジまたはソケット部において切り離し、タンクを密閉すること。

ガソリンスタンド・サンプリング

中心市街地の場合 東京都世田谷区編

東京都世田谷区のガソリンスタンド全172件を網羅した実態調査——
 実際、ガソリンスタンドはどんな姿で街の中に点在しているのか？ これは、
 都市部、市街部におけるガソリンスタンドの実状が見渡せるひとつのサンプ
 ルとしての調査レポートである。

ロケーション

Location

ガソリンスタンドの立地を俯瞰して見てみよう。世田谷区の主要交通幹線は
 都心から放射状に延びる東西の道路と、それをつなぐ2本の環状道路。当然
 はほとんどのガソリンスタンドが、この幹線道路沿いに立地する。その総数は
 172件。600m四方に1件、人口4500人に1件の割合で建っている計算に
 なる。また、どこかのエリアに偏在することなく、ある距離をもって散在
 する傾向にある。

部分的な特徴を見てみると、概して通過交通の多い環状線（環七、環八）
 と国道246号が最も密度が高く（300～500mに1件、部分的には200m
 に1件）、施設の規模も大きい（400m²以上が多い）。次の規模の通過幹線
 道路や旧道をふくむ繁華街を貫く地域のための主要道路は、立地密度は変わ
 らないが、各々の規模は小さくなる（世田谷通り、駒沢通り、目黒通りな
 ど）。さらにそれらと平行して走る地域道路（淡島通り、弦巻通り、赤堤通
 り）は閉鎖ガソリンスタンドが増えてくる。また、道路と鉄道のクロスボイ
 ント周辺では「閉鎖・放置」が目につく。一方、駅に注目してみると、「駅
 前商業エリア」にはガソリンスタンドは極めて少なく、エッジ部分かその後
 背部分に位置している。

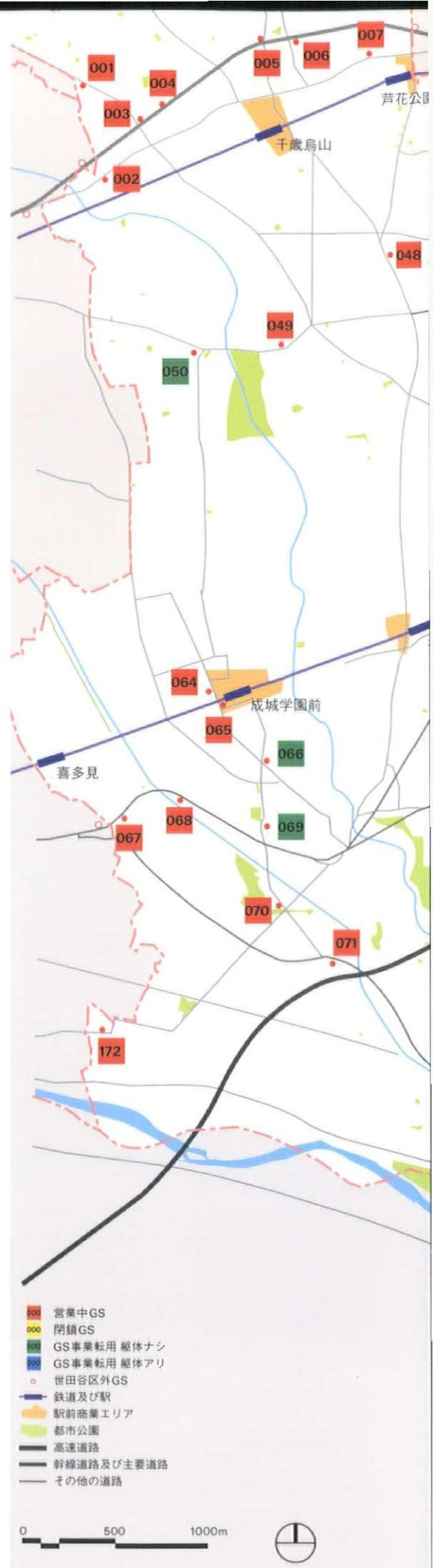
世田谷区データ（1999年12月1日現在）

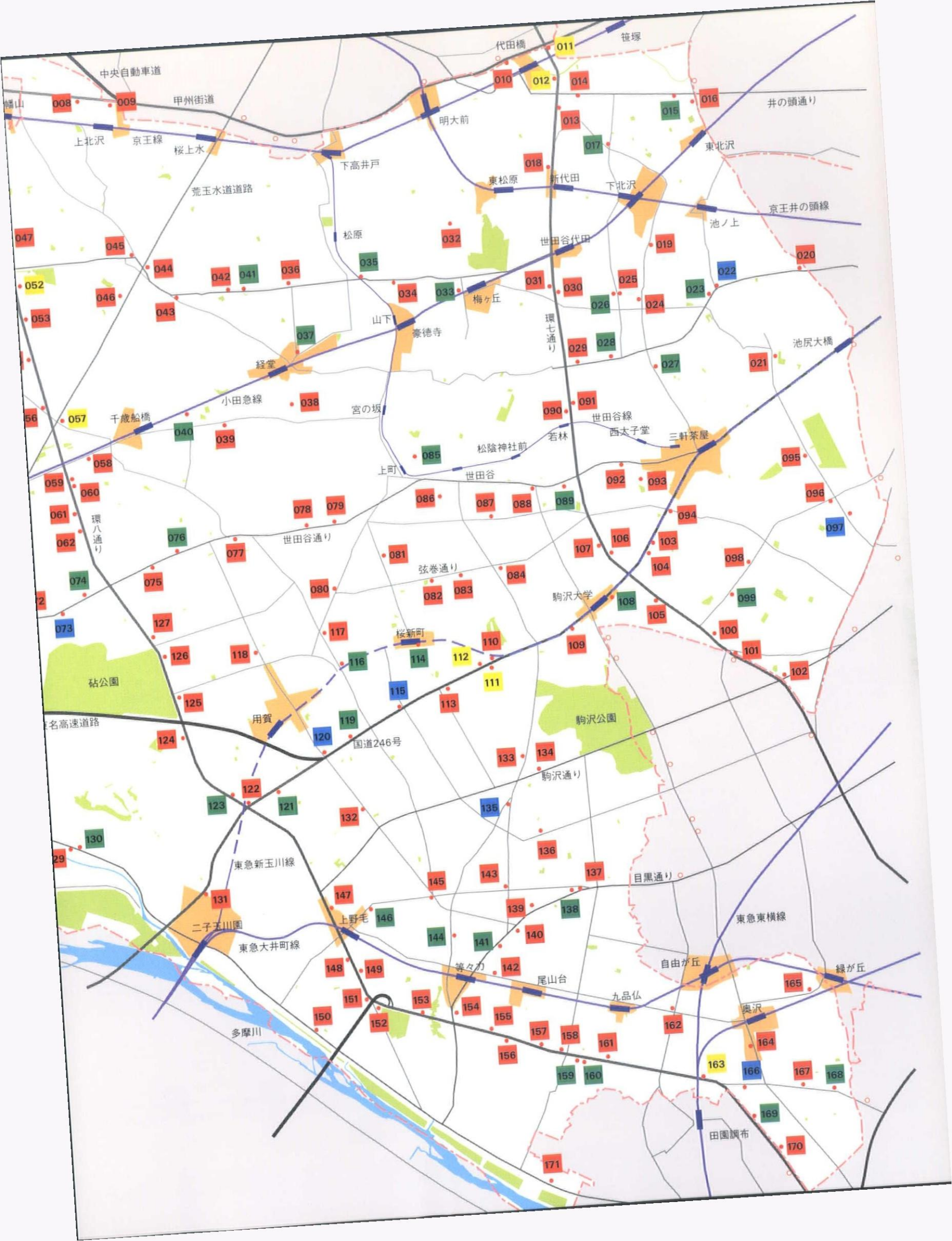
面積：58.08km² 人口：780,048人（男：376,620人 女：403,428人）
 高齢者人口：119,930人 世帯数：388,985世帯 自家用乗用車保有台数：199,048台
 総道路延長：1146.373km 道路率：16.5% 緑地面積：2,292,882m²
 主要道路：目黒通り・国道246号（玉川通り）・甲州街道・井の頭通り・環七通り・
 環八通り・世田谷通り
 主要鉄道：京王線・京王井の頭線・小田急線・世田谷線・東急新玉川線・東急大井町線・
 東急東横線

世田谷区のロケーション



SD0002





ガソリンスタンドはどのような外観を呈しているのだろう。世田谷区の道路を地図から1本抜き出してみよう。そこには数個のガソリンスタンドが張り付いてくる。まるで1本の神経系に付帯するニューロンのように。クルマから見るGSは施設が単独で認識されるよりも、街道や場所と一体で記憶され、一連のイメージができていく。ここでは道路やエリアごとの、一連のGSの外観・表情を、立地状況——隣のGSとの間隔、敷地規模など——も加味しながら再現した標本をつくってみた。

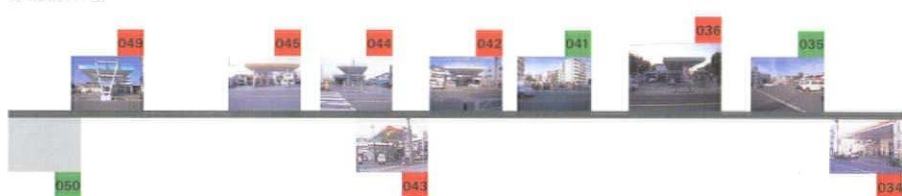
甲州街道 ①



環八通り ②



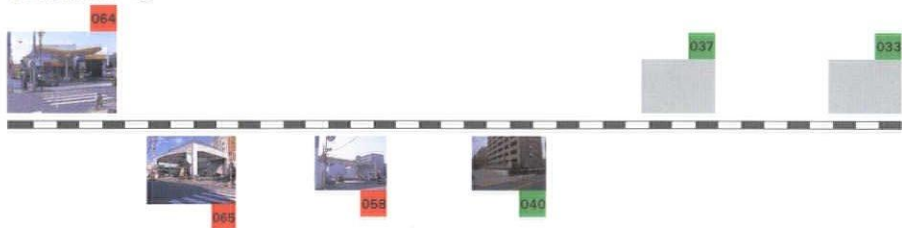
赤堤通り ③



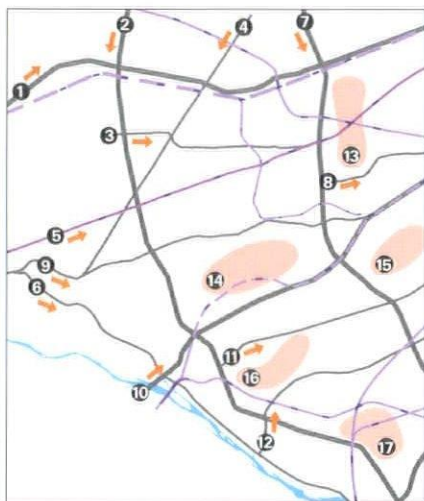
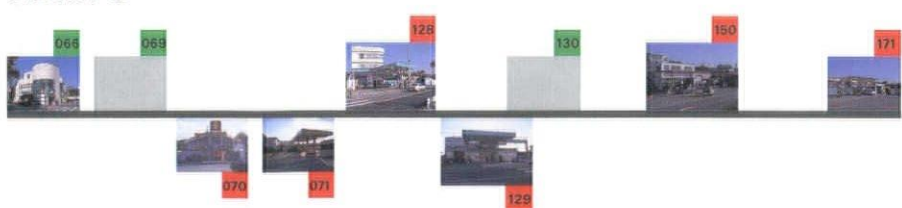
荒玉水道道路 ④



小田急線沿い ⑤



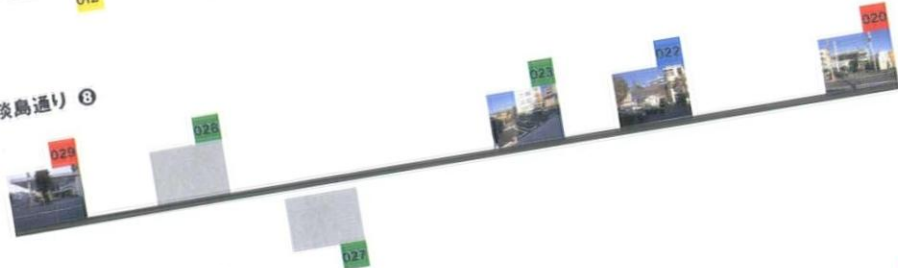
多摩堤通り ⑥



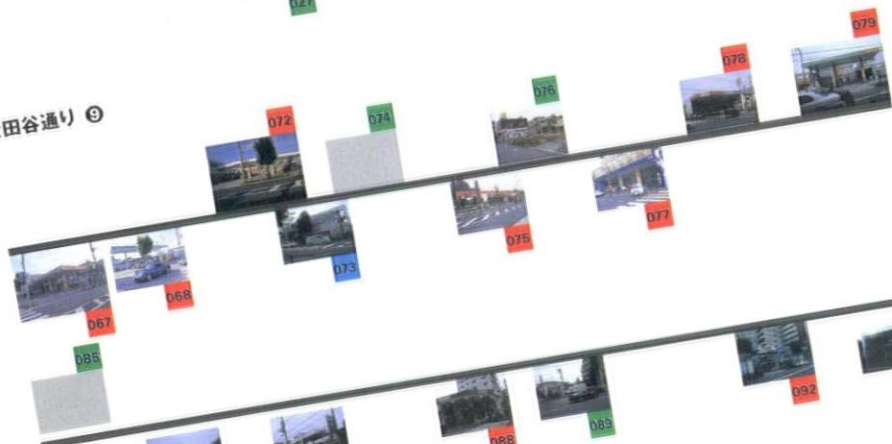
環七通り ⑦



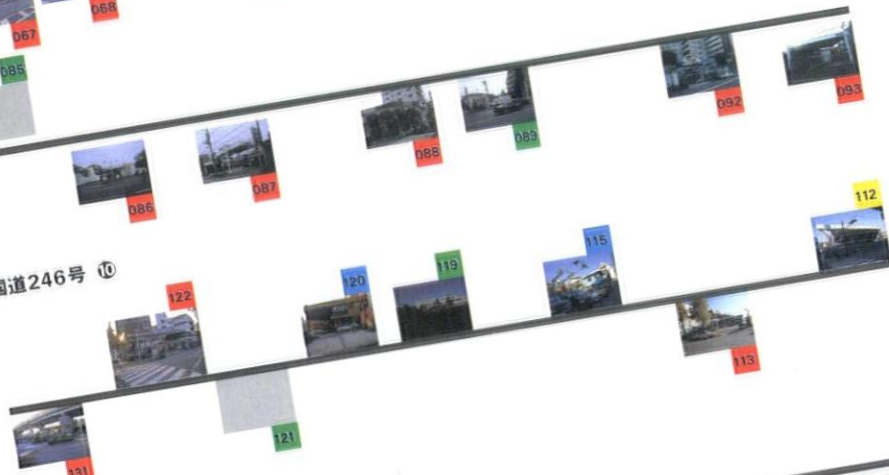
淡島通り ⑧



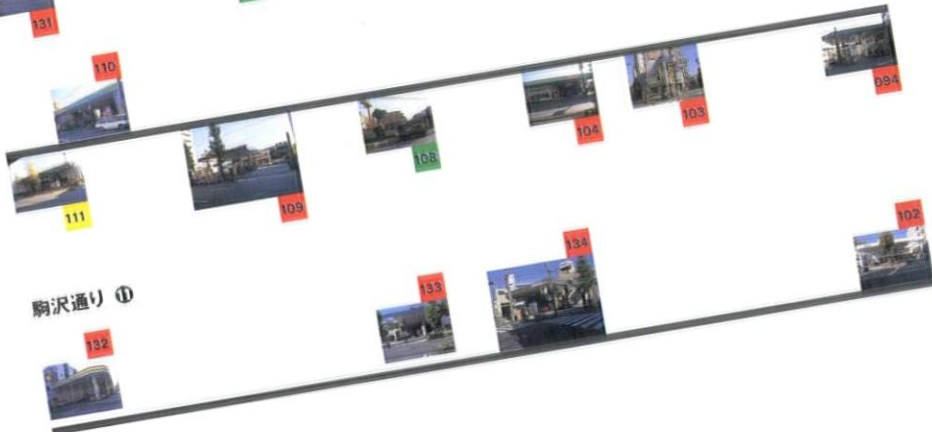
世田谷通り ⑨



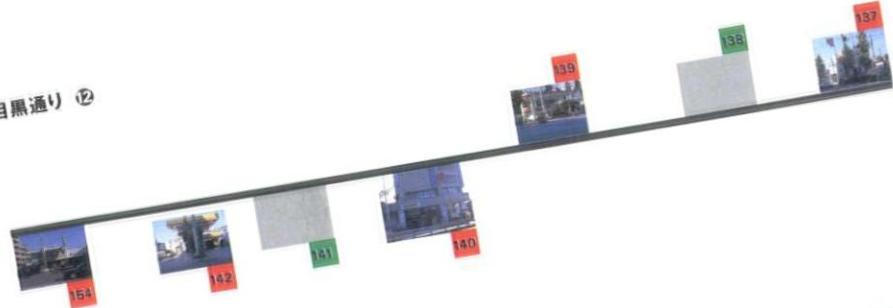
国道246号 ⑩



駒沢通り ⑪



目黒通り ⑫



北沢・代沢周辺 ⑬



弦巻周辺 ⑭



下馬周辺 ⑮



等々力周辺 ⑯



奥沢周辺 ⑰



その他



000 営業中GS
000 閉鎖GS

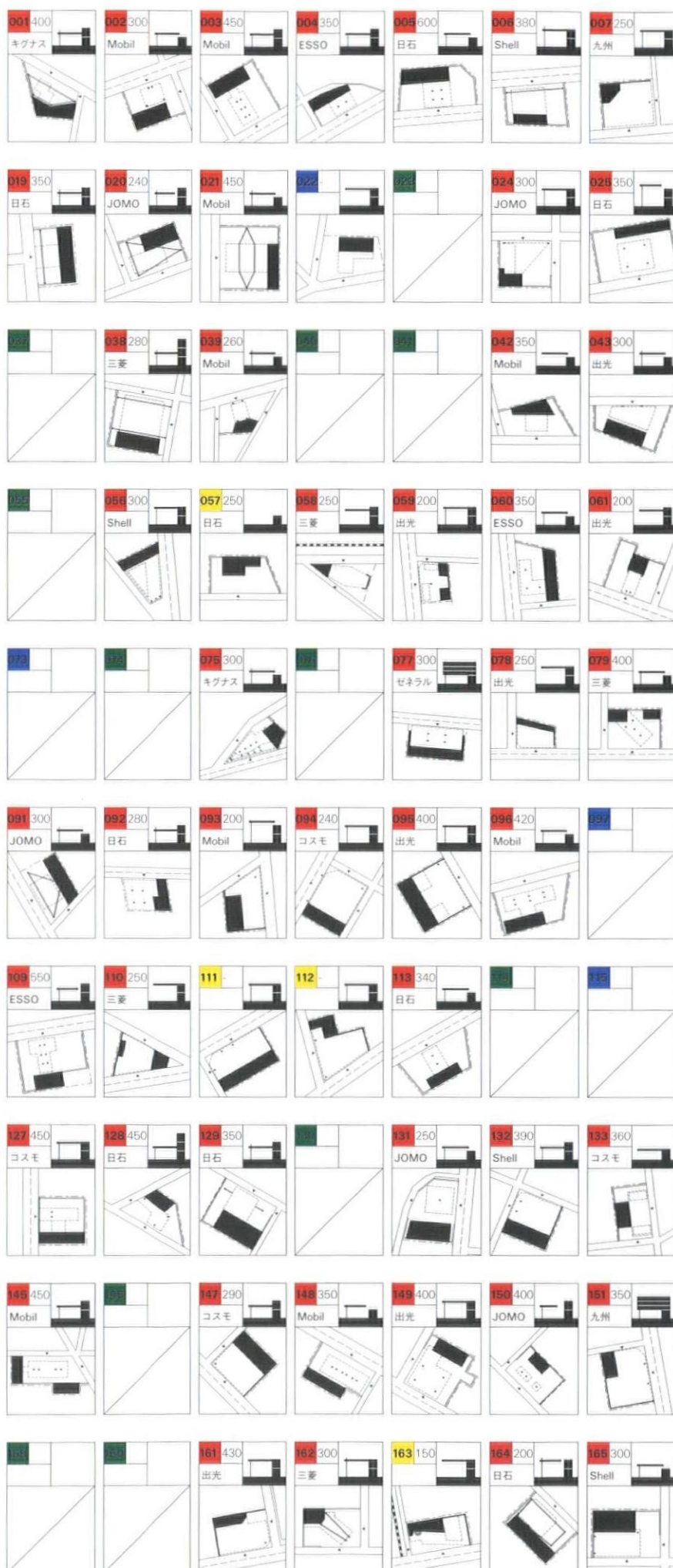
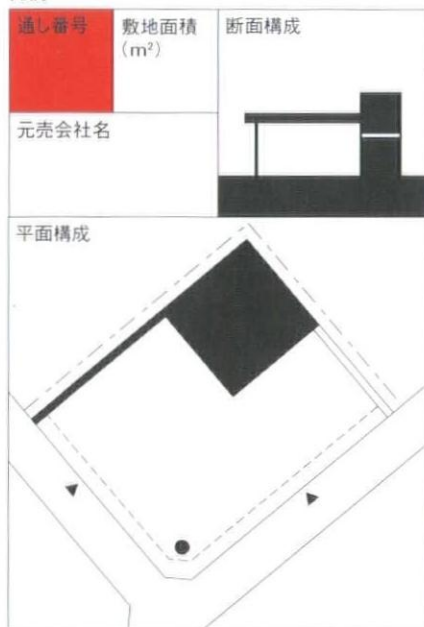
000 事業転用 躯体ナシ
000 事業転用 躯体アリ
080 081

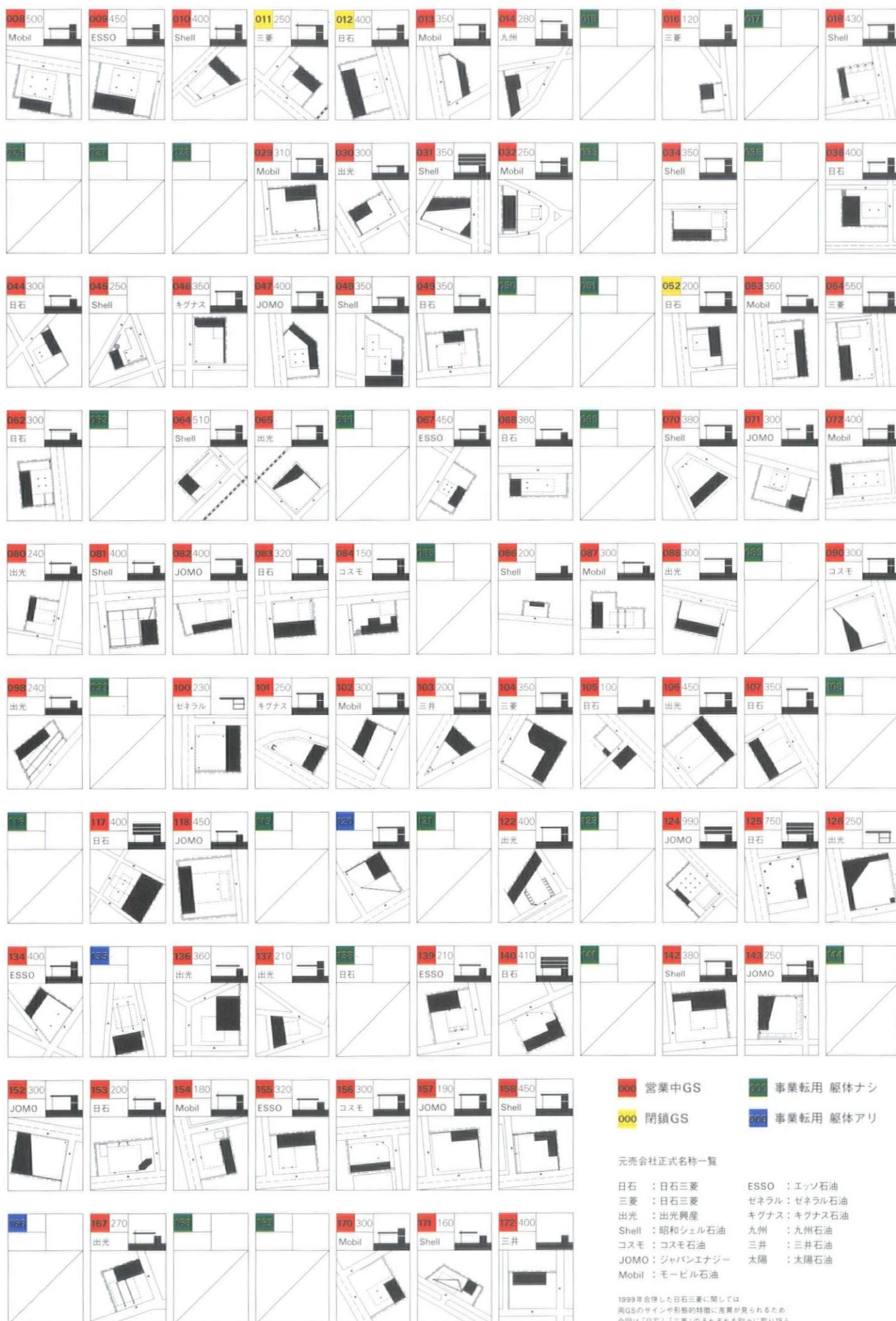
コンポジション Composition

ガソリンスタンドはその一つひとつの敷地の中に、
いかに配置されているのだろうか。ガソリンスタ
ンドはオープンスペースが多くフレキシブルな利
用が想像できるが、逆に施設の構造は強度が高
く、配置構成が再利用の条件を強く限定もする。

敷地規模は300m²～400m²クラスのモノが目
立つ。構成要素は、キャノピー、建物部分、前面
の給油スペース、隣地境界に沿って配された壁
面、サインポール。それらが、個々の敷地規模、
敷地形状、道路の接道状況、元売会社の企業戦略
等といったファクターを踏まえた上で組み合わさ
れ、定型ができあがっている。敷地形状は整形が
多いが、難しい敷地形状に合わせた不定形のもの
も少なくない。特に目を引くのが、交差点の鋭角
三角形の敷地。これはガソリンスタンドに特有の
立地である。交差点の小規模な三角形敷地は一般
の建築計画に無理のある形だが、ガソリンスタ
ンドにとっては、視認性や施設構成上きわめて効果
的。一方、建物とキャノピーの関係も興味深い。
双方に必要な空間の高さが異なっているため、こ
の断面的なギャップをどのように解決するかが、
ヴァリエーションを生む契機となる。

凡例





ガソリンスタンドには、有効に利用すべき独特なデザインが備わっている。最も目立つのがキャノピー（大屋根）とサイン。キャノピーの下に広がる大空間は独特の手法でライティングされ、その周辺にはGS特有の設備が顔を出す。また、既に大きくデザインが改変された施設もある。どれも既存施設を利用するときに、一考したくなるエレメントだ。

1 キャノピースケープ Canopy Scape

ガソリンスタンドの形態の特徴は、何と云っても大きく張り出したシンプルな「キャノピー」だ。形態的にも実にヴァリエーションが豊富。それは、単なる雨避けの機能を越え、少しでも施設を大きく見せたい、存在をアピールしたいという欲望の表出だと言える。

1 架構 Frame



自立タイプ



建物との一体化タイプ



建物からの
キャンティレバータイプ

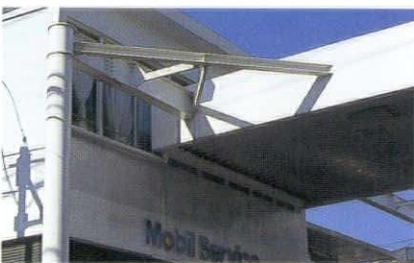


自立タイプ



自立タイプ

2 ジョイント Joint



建物との接合



鉄骨フレームとの接合



自立柱との接合

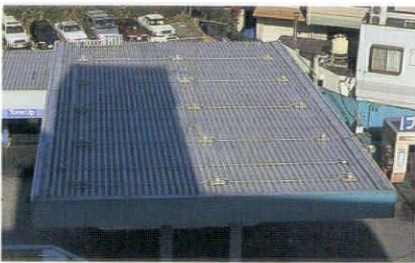
3 ルーフ Roof



デザインされたキャノピーの舞台裏

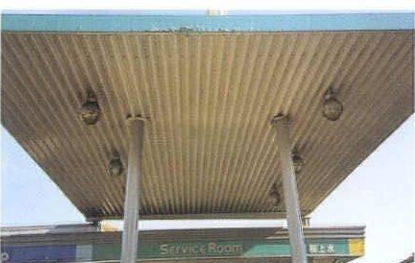


天井からの給油設備のための配管



天井照明の配線レイアウト

4 シーリング Ceiling



折板あらわしに直付けの照明器具



パネル仕上げに埋込みの
照明器具



天井から吊された
懸垂式固定給油設備

2 サインスケープ Sign Scape

車の移動速度を前提にした視認性の獲得。ガソリンスタンドの存在を最初に認知するのは、効果的に設置されたサイン群だと言える。高々と掲げられたサインポール、キャノピーのベルトサイン、壁面サイン。一目でそれとわかるインパクトのあるロゴマークが、車とスタンドの距離と位置関係に応じて目に飛び込んでくる。



車道からの視認性



足元から見るサイン群



サインポール



キャノピーのベルトサイン



サインポールとベルトサインのコンビネーション

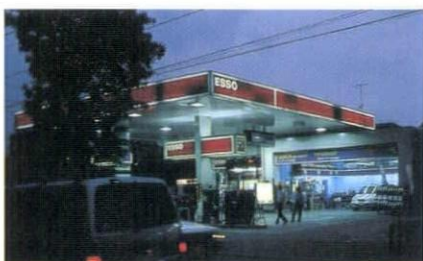


3 ライティングスケープ Lighting Scape

夜のガソリンスタンドはその光景の特異さゆえ、ますます周辺から際立った存在として浮かび上がってくる。サインポール、キャノピーのベルトと天井をフルに活用したライティング効果が多彩な光環境を作り出している。



点光源の反復による光環境



キャノピーのベルトを利用した緑的光環境



キャノピーの天井を利用した面的光環境

4 エキップメント Equipment

「危険物施設」であるガソリンスタンド。給油のための地下タンク、床と天井からそれぞれ突出する給油設備といった大物はいわばその主役だ。しかし、それらをサポートする周辺設備にも脇役としての存在感がある。



隣地に配慮した可燃性蒸気回収装置の独特な形態



地下タンクから天井まで油を運ぶ配管の列



キャノピー天井裏のメンテナンス用さるぼしご



漏れた危険物の空地外流出防止のための排水溝

5 コンディション Condition

街中に点在するガソリンスタンド。営業しているモノ以外にも、閉鎖され無骨に囲われ放置されたモノ、躯体を利用して事業転用しているモノ、施設を解体撤去し更地状態で跡地有効利用待ちのモノ、跡地を有効利用しているモノといった様々な姿に出会う。その至る所から「元ガソリンスタンド」の余韻を感じ取ることが出来る。

1 閉鎖・放置



金属波板フェンスで閉鎖的に囲われた状態



無骨な工事用フェンスで囲われた状態

2 躯体を利用した事業転用



カー用品店舗への転用



中古車販売店舗への転用

3 施設の解体による更地・放置



ネットフェンスは格好の広告看板設置場所



隣地境界壁面に残る見慣れたロゴデザイン

4 跡地利用による有効利用



公園への転用



建て替えによる容積率の有効利用

第一次SS再生計画

SS再生計画実行委員会

SS再生計画実行委員会は閉鎖ガソリンスタンドの転用・再生とガソリンスタンドとしての多角化展開の提案を始める。提案は次のようなスタンスをとる。

《ガソリンスタンドが現在置かれている状況を読む》→《そこに隠れている潜在力をひきだす仕組みをつくる》

ガソリンスタンドが置かれる現況は実に様々。したがって、SS再生計画実行委員会は、ガソリンスタンドが置かれたあるひとつの状況に対して、ひとつのアイデアを提案する作業を続ける。これらの提案の積み重ねがガソリンスタンド再生計画として積み上げられてゆく。

【施設自身の潜在力を引き出す】

大きく張り出したキャンポビーとその下の大きなヴォリューム。何といってもこのシンプルな架構があるからこそ、転用・再生の可能性が広がる。解体の度合いに応じた段階的な転用のアイデア。既存施設をそのまま利用するケース、地下タンクを残して床を増設するケース、地下タンクのみを撤去して転用するケース。既存施設のローコストな改造によるドラスティックな再生が可能となる。

‘SOHO オフィスとしての再生・有期限使用する’

工場がリノベーションの格好の対象として好まれたのと同様、ガソリンスタンドの開放的でシンプルな構成はデザインのにも幅広い可能性をもつ。その転用アイデアは、既存の価値観にとらわれることの少ないSOHO的な活動をする人たちから導き出される。中でもデザイン系のSOHOは旧施設と新規事業のこれまでに無いマッチングを空間づくりのレベルからも発案できる。それならば彼らの活動拠点として転用することがもっともスムーズなアイデアであろう。旧施設の残りの耐用年数、改造予算等に応じた柔軟な有期限的な転用・再生は、彼らの活動のスタンスとうまく重なり合ってくる。

提案の対象SS：国道246号沿い

- 適度な面積規模（約300m²）
- 都心からのアクセスの良さ
- 敷地全面を覆うキャンポビー



キャンポビー付き閉鎖SS



国道246号桜新町付近

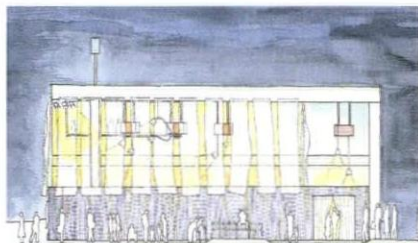
中心市街地に施設がそのまま放置される状況



国道246号桜新町付近

1 閉鎖後の仮囲いまでも残して【そのまま利用】

次のアクションがはじまるまで、期間限定のイベントを開催。

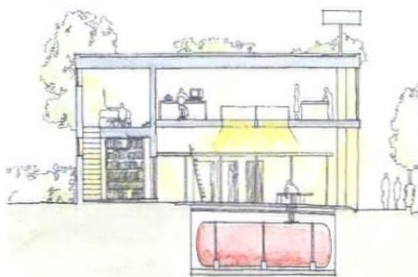


ガソリンスタンドは閉鎖されると、たいてい仮囲いで囲われて放置される。この状態に極力手を加えず、最小の構築物の仮設によって期間限定の短期イベントを開催する。ある種のSOHOの事業者はそんな企画遂行も容易だろう。

ある日、真っ暗のまま放置されていたガソリンスタンドが新鮮な光で満たされる。大きなヴォリュームと特異な設備形態をフルに使った仕掛けが施され、その空間的魅力を顕在化させる。無骨な背の高い仮囲いはその一部だけにエントランスが穿たれ、イベントの格好の宣伝ウォールとしても利用される。

2 地下に【タンクを残したまま転用】

事情により施設の解体・撤去に踏み切れずに行き詰まっている放置状況を素早く打開。

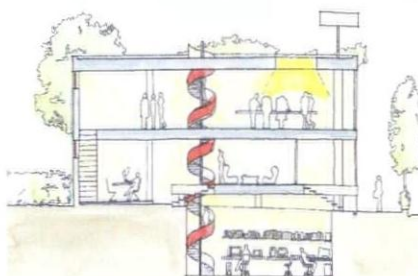


施設の解体・撤去への決断、新規事業計画等がスムーズにリンクしない時、放置SSが発生する。しかし、何も更地にして一からスタートする必要はない。タンクを撤去せずにそれに水を充満させれば消防上の安全は確保される。地上部分のヴォリュームを活用して自由に増築すれば、SOHOオフィスとして十分に機能する。これは次の中長期事業を開始するまでの暫定活用のアイデアである。

2階建ての既存建物を手狭ならば、床を増設し壁を建てれば状況は一変する。キャンポビー下のスペースがオフィススペースとして、またピロティとして有効に機能しはじめる。

3 地下の【タンクを撤去して転用】

転用価値のある部分は残し、地下タンクのみを撤去した途端に出現する「約10mの垂直空間」。もはや長期的に転用可能な劇的リノベーション。



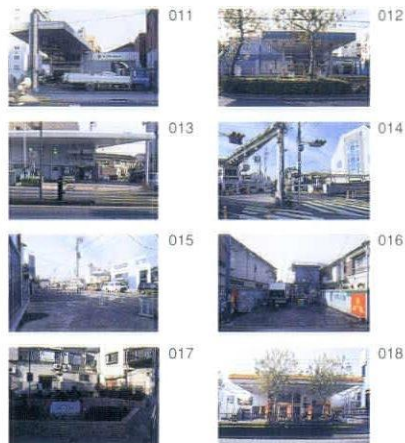
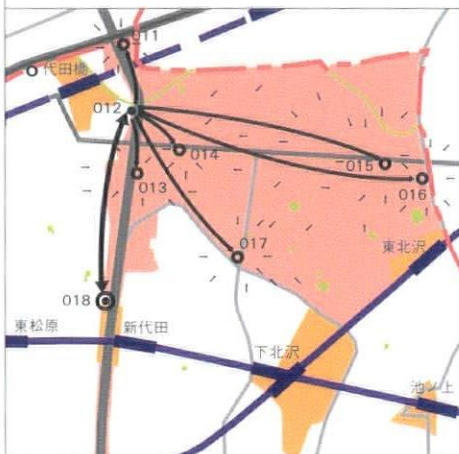
国の施設撤去補助事業を有効活用する。地下タンクのみを補助で撤去すれば十分なのだ。そうすれば、給油空地の大部分に地下3m以上のスペースが苦もなく確保できる。既存建物の耐用年数に見合った建築性能で、キャンポビー下の地下1階、地上2階はあるヴォリュームを存分に利用して、SOHOオフィスのスペースを実現することができる。敷地の許容容積を最大限利用するべく高層化展開までの長期間の再生アイデア。既存建物の壁面を撤去し、キャンポビー下に床スラブを2枚挿入する。新旧の施設は、平面的にも断面的にも一体のものとなって機能しはじめる。垂直軸線の新設はそのシンボル。オフィスのアクティビティに応じて、必要なレベルに必要なスペースがレイアウトされる。

【営業GSと閉鎖GSをネットワーク化する】

都心部では、1km四方に少なくともひとつは見つかるガソリンスタンド。実はそれらはネットワークされるのにちょうど良い距離で建っている。徒歩10分間隔のネットワークの構築。街の中では、施設によっては分散して点在する場合がある。その施設はその街の個別の状況によって異なるだろう。営業GSと閉鎖GSがその施設機能を分担しながら、街の中でネットワークを形成し、全体として力を発揮する。そんな再生もある。

‘常時はサービスステーション・住民活動の拠点として、災害時はエネルギー・物資の供給拠点として機能させる’

都市基盤整備が立ち後れたまま市街化した木造住宅密集地帯。新規に施設を建設することなく防災拠点を設置することが考えられる。災害時には、幹線道路の400m以上の閉鎖ガソリンスタンドを物資の供給拠点に、営業中のガソリンスタンドをエネルギーの供給拠点とし、その周囲半径約1km圏内の営業および閉鎖ガソリンスタンドをサブ拠点とする。



災害時のGSネットワーク機能図。環七の規模の大きなGSを供給地点、住宅地内部のGSをサブ供給地点とするネットワーク。環七の閉鎖GS-012を「物資の貯蔵・供給拠点」として、営業GS-018を「エネルギーの備蓄・供給拠点」として、コンビネーションで機能させる。それらの供給物がサブ拠点に分散され、そこから近隣住民へ配給される。

提案の対象エリア：
北沢・大原地区

- 住宅密集地に点在する。
- 背後に環七を控えている。

住宅密集地にも
点在する状況



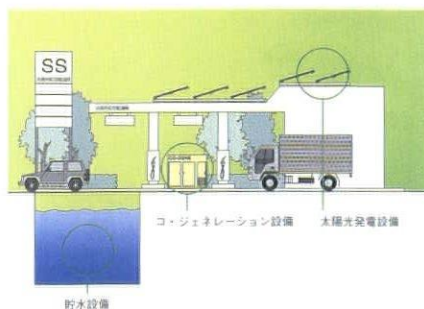
この地区は木造住宅が密集する市街地で、区の街づくり誘導地区、防災地域に指定されている。さらにここから南に三軒茶屋までは、概ね同様の住宅密集地帯を形成している。この地帯を南北に貫く環七は、災害時の延焼防止ラインとして期待されている。

1 営業GSの災害対応化

エネルギー・水を自力で供給する。

普段はガソリンスタンドとして営業しながら、太陽光発電設備、貯水槽設備、コ・ジェネレーション設備の設置により備蓄し、非常時は近隣の救援のためにそれらを供給する。

既に、国の補助金事業として「災害対応型給油所」への助成制度が施行されている。

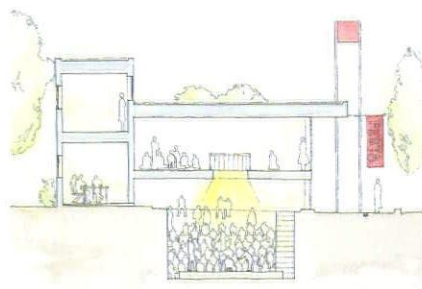


2 災害時ネットワークの核となる閉鎖GS

常時は、主に劇場・稽古場スペースとして利用する。

演劇／芝居人の街・下北沢に隣接するこのエリア。練習の場、発表の場を確保するための彼らの苦労は大変なのだ。街のカラーを特化した、公共的なホットスポットへの転用。

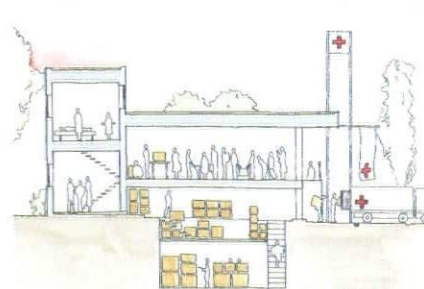
キャンビー下の空間に挿入される一枚の床スラブ。地下タンクを撤去すれば、そこは格好の劇場になり、防音上も都合が良い。上部は稽古場として有効に利用されるであろう。



非常時は、災害時ネットワークの核として、物資をストックし供給する。

環七と甲州街道は災害時の緊急物資輸送動脈。これらに近接する劇場スペースは物資のストック・供給拠点に変貌する。日常、人が集まり、認知度の高まる使い方がなされている施設であるからこそ、緊急時に有効に機能することになる。

地下は物資のストックヤードとして、上階は供給、緊急医療、一時避難等のスペースとしての役割を果たす。サインボールの有効利用も緊急時の目印として、より効力を発揮する。



【眺望型商業施設を増設する】

散歩ができ、サイクリングができ、運動施設がある。そこは見晴らしが良く、しかも市街地から近い…。そんな河川敷には人が集まり、滞留する。もしその付近に商業施設が無いたら、もしその付近にガソリンスタンドが点在していれば、その事業多角化展開として、潜在する商業的ポテンシャルを引きだし、魅力的な施設に変貌させることもできる。

‘レジャーエリアでの商業施設として再編成する’

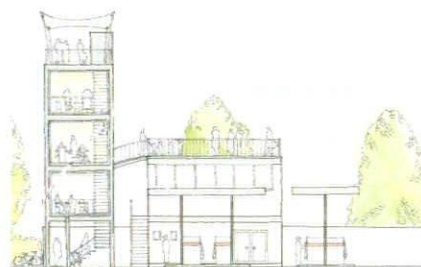
遊歩道が整備された多摩川の河川敷には、散歩やサイクリングなどのリニアなアクティビティが存在する。また河川敷はピクニックの格好のフィールドで、緑地公園も充実している。さらに、区画分けされて多彩なスポーツ施設もある。そこでは休日ともなると人が集まり、賑わいをみせる。そんな河川の沿道に商業施設が少ないのには驚く。沿道に点在するガソリンスタンドに小規模な商業施設を併設したらどうだろうか。ちょっとした休憩スポットへの再生。そのとき、河川を見渡せる眺望は大きな魅力となるだろう。

世田谷区野毛付近の多摩川沿道とガソリンスタンド

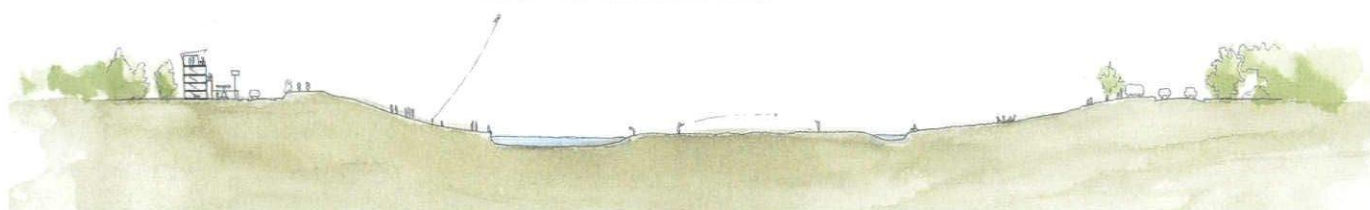


営業GSとは独立した構造をもつ5層の建屋を増設する

車以外の自転車、人もダイレクトにアプローチできるレイアウト。ガソリンスタンドと商業施設の動線交錯を回避する配置計画。法的制限内で高さを十分に利用した断面構成。屋上レストランからは川面が一望でき、今までの河川敷に立ったアイレベルからの景観とは違った姿が憩いを演出する。野球が終わったら、打ち上げでビール一杯というニーズが容易に想像できる。



様々なレベルから眺望が楽しめる空間構成



レジャーエリアのランドスケープ



SS再生計画実行委員会
略称：SS Committee

本委員会は、「リノベーション」の観点から「閉鎖したガソリンスタンド」の存在に光を当て、既存施設の積極的改造・転用による再生、さらに「ガソリンスタンド」そのものの施設構成の可能性の提案、実践を目的とし、1999年4月に発足。現在、調査・分析・検討を進めている。また、国、自治体、石油業界関係諸社、個々のオーナー等への働きかけ、具体的なモデルの設定、ワークショップ、イベント等の開催を通して全国規模の活動、具体的な再生計画の実現へと歩みだしている。

問い合わせ：松口 龍（建築家／KAJIMA DESIGN）＋高木伸哉（SD編集部）
107-8345 東京都港区赤坂6-5-13 鹿島出版会SD編集部内
tel. 03-5561-2555 fax. 03-5561-2565 email. matsuguchi@kajima-publishing.co.jp

SD0002



人の集まるリバーサイドに
点在する状況

提案の対象エリア：多摩川沿道地域

- 眺望の良い大規模河川沿いにGSが点在する。
- 河川敷にレクリエーション施設があり、都心からも近いので、人が集まる場所となっている。

多摩川は世田谷から対岸の川崎にかけて、遊歩道とサイクリングコースが整備され、近隣住民が日常的に利用している。河川敷には、野球場、テニスコート、サッカー場などフィールド・スポーツの施設が設置され、多彩なアクティビティが共存して賑わいを見せている。利用人口が多い割りに沿道には河川敷利用者にサービスを提供する商業施設はほとんどない。一方で、この沿道にもガソリンスタンドは点在している。



多摩川沿道地域に点在する
ガソリンスタンド



/apt. アパートメント
apartment

1997年11月に発足。現在、SS再生計画実行委員会との共同プロジェクト「ガソリンスタンド改築計画」を進行中。
email. apt@dj8.so-net.ne.jp

制作協力：橋本明日子（明治大学）、KAJIMA DESIGN
写真真：牧ノ貴史

「僕のうちにも、もうすぐCATV。」

■情報通信メディアの明日を創る——ここにも、きんでん。

光通信やCATV、携帯電話……これら情報通信の総合設備にも
先進の技術力が光っています。

きんでんは情報・エネルギー・環境の各分野にわたって、
人と技術の調和を目指した総合設備エンジニアリング事業を展開。
社会と暮らしのさまざまな場面に、きんでんの先進技術が活かされています。

あつ、きんでんだ。

「人にも地球にも

大切なエネルギーだから。」

■安全に安定してエネルギーを供給する

設備とシステムづくり——ここにも、きんでん。

地球環境に優しく、経済的なエネルギーの開発と
有効利用の実現に向けて、日夜取り組んでいます。

「システムインテグレーションで、人に優しい。」

■繊細に感性豊かにシステムを制御する

——ここにも、きんでん。

多様なオフィスビルや工場、環境と生産体制に対応した、
人間中心のシステムづくりを開発・提案しています。

「良くなるね。街も人も。」

■ビルでオフィスで地域社会で、より快適な環境を創る

——ここにも、きんでん。

地域冷暖房プラントなどの環境設備。オフィス空間の機能性・快適性を提案する内装設備。
これらの多面的で総合的な設備事業を展開しています。

「海の向こうでも

活躍してるんだって。」

■地球上の各地域におよぶ海外工事の実績

——ここにも、きんでん。

1950年代に始まるきんでんの海外経験。
習慣や国民性の異なる世界各地でも、
きん細かな活動を続けています。

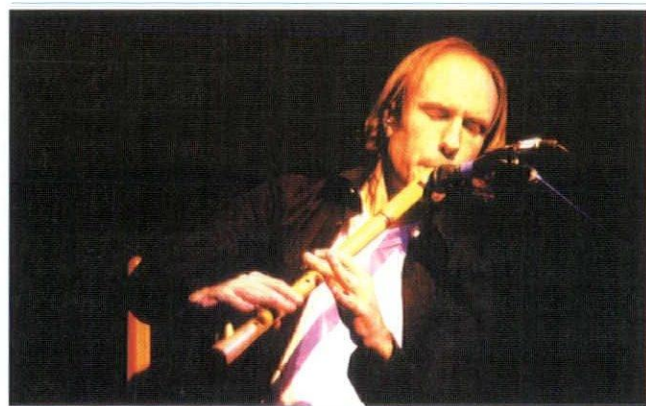
株式会社 **きんでん**

本店 大阪市北区本庄東2丁目3番41号
東京本社 東京都品川区東五反田5丁目25番12号
国内事業所185カ所／海外事務所12カ所／国内関係会社19社／
海外関係会社4社／海外合弁会社7社

MUSIC

今月の音楽

カルロス・ヌニェス



はっとり・のりこ／音楽ライター

東京都出身。レコード会社勤務を経て、フリーのライターとなる。現在は『GINZA』『レタスクラブ』（ともにマガジンハウス）、『FM fan』（共同通信社）に執筆中。

タブーに挑戦したスパニッシュ・ケルト

服部のり子

カルロス・ヌニェスは、スペイン出身のガイタ（バグパイプ）奏者。現在28歳と若いですが、13歳頃から頭角を現し、その超絶テクニックの演奏は、ケルティックミュージックの本場、アイルランドのミュージシャンも認める。

一般的にスペインと言うと、地中海側の風土や文化をまずイメージすると思うが、カルロスが生まれたのは北部ガリシア地方。大西洋に面したガリシアと、隣接するアストゥリアス地方にはケルトの末裔が多く住み、今も独自の伝統文化を継承する。ガイタもそのひとつ。音楽は、他のケルト文化圏と比べると、どこか陽気で、フラメンコの情熱を思わせる。

でも、カルロスによれば、スペイン国内でケルト文化は異端児的存在。フランコ政権時の抑圧政策を未だに引きずり、南と北の間には目に見えない国境線が存在し、音楽界でもケルトとフラメンコが交わることはなかったとか。カルロスは、新作『アモーレス・リープレス』で、そのタブーに挑戦した。ガイタとスパニッシュギターの競演。禁断とされていたはずのコラボレートがアラブ音楽など、さまざまな要素を巧みに取り入れながら、見事なまでの調和を奏で、新しい世界を拓いた。

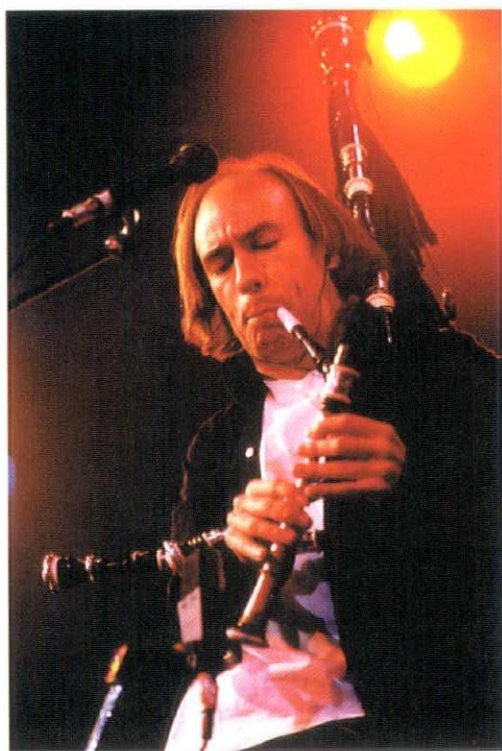
日本での初単独公演は、その新作をライブで披露するステージとなった。私が観たのは、12月19日のラフォーレミュージアム原宿での公演。観客の大半は、20歳代後半から30歳代と、いつものケルト系コンサートと変わらぬが、外国人率が低かったのは、やはり見えない国境が影響しているのかもしれない。

バンドの編成は、カルロスのガイタをフロントに、ドラムス、フィドル、ブズーキ、スパニッシュギターの5名。他にゲストとしてフラメンコシンガーと、アイルランドの大御所ブズーキ奏者、ドナル・ラニーのふたりが参加した。

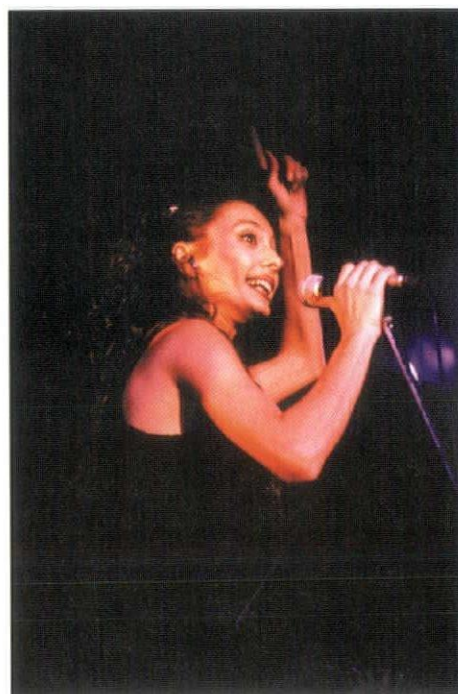
演奏は新曲が中心だが、さすが総勢100名のゲストを迎え制作した新作をそのまま再現するのは、スケール感においても限界はあったようだ。それでもライブで聴くガイタやホイッスルと、スパニッシュギターの競演は、美しく、異なるモノの融合だからこそ、心躍るものがあった。そして、ハイライトは、ドナル・ラニーを交えての演奏。ドナルのブズーキが他の5人、特に南側のふたりを刺激し、丁丁発止といった感じで、演奏が進むにつれ、どんどんヒートアップしていき、音楽が何倍にも膨らんでいく楽しさがあった。彼ら自身のノリは、足を目一杯あげてのラインダンスにも現われ、なんとも微笑ましい光景だった。

そのダンスを含め、全員がステージのフロントに並んでの演奏は、ケルティックミュージック、強いて言えば、音楽の原点に触れる思いがあった。音楽がコミュニケーションの重要な手段であり、演奏することがミュージシャンの最大の歓びという。最近のコンサートは、見せる要素の比重がますます大きくなる傾向があり、豪華セットやバックダンサーが必須になるなかで、このような、音楽が主役のステージは、かえって新鮮に映る。それにしても、ケルティックミュージックの転調を繰り返しながらの演奏は、どうしてあんなにも聴く者の気持ちを高揚させるのだろうか。転調のたびに心躍る自分がいた。

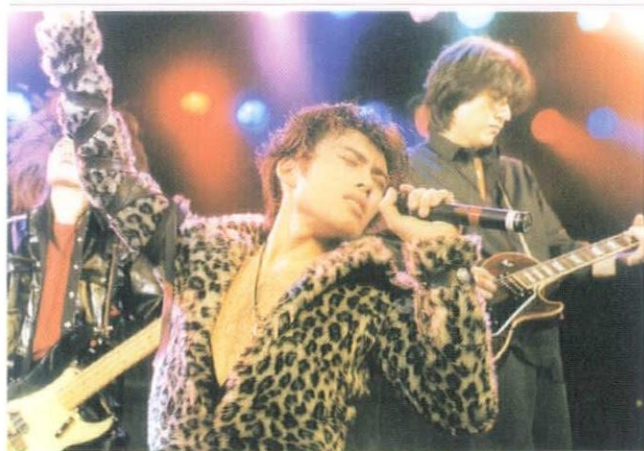
C u l t u r e C a f e



日時：12月18日、19日
会場：ラフォーレミュージアム原宿



「拳骨ロック」 「1999シェイクスピア ～リチャードⅢ」



拳骨ロック

しみず・ひろゆき

1952年名古屋市生まれ。1974年東京大学建築学科卒業。1978年～80年ハノーバー大学留学。愛知芸術文化センター、彩の国さいたま芸術劇場など数多くの公共文化施設の構想立案、プロジェクトマネジメントに参加。現在名古屋大学教授。建築家、劇場計画者。

アナザープレイス アンド インタージェネレーション

清水裕之

演劇界ではこのところ地域の元気が良い。名古屋でもユニークな試みが着実に進行している。今回取り上げるのは、劇場以外の場所を使ったふたつの試みである。「名古屋まちなか演劇祭」で行われた劇団きまぐれ十劇座による水野誠子演出「1999シェイクスピア～リチャードⅢより～」と、ライブハウス「ボトムライン」を使った劇団シアターガッツによる「拳骨ロック」である。

名古屋まちなか演劇祭は、名古屋のお屋敷町の古い邸宅や教会などを使ったユニークな演劇祭で今年で2回目を迎える。9月から2ヶ月間で12の演劇公演が行われた。そのひとつの会場が撞木館である。和風の座敷、離れの茶室、洋館別館に囲まれた広い庭を持つこの館は数年前からまちづくりに関心のある建築家やデザイナーなどの拠点として提供されてきた。かれらに知己を持つ劇団きまぐれの主宰者水野誠子がここを公演場所として利用し始めたのがこの演劇祭のきっかけである。水野は庭側に客席を設けて和風広間を演技空間としたり、反対に庭を舞台に使ったり、既に様々な使い方を試みているが、今回はシェイクスピアのリチャードⅢをとある町の広場の覇権をめぐる闘争として設定し直し、庭を広場に見立てた。存在感の強い実空間（庭）と虚構の演劇との駆け引きでは、演劇側が苦戦することが多い。今回も幕を用いシルエットで殺人の場面を見せるなどあの手この手で空間を手の内に入れようと格闘していた。全てが成功したとは言えないがその不完全さが劇場とは違う魅力を生み、また豊かな街並みの貴重さを改めて認識させる契機を与えてくれた。権力を手に入れるために手練手管を駆使するグロスター役には名古屋演劇界の重鎮、劇座主宰の天野鎮雄を迎え、演技様式も世代も異なるふたつの劇団の競演となったが、その違和感を支配階級と庶民の感覚のずれとして演出に生かしたところも興味をひいた。

シアターガッツは高校演劇から生まれた売り出し中の若手劇団である。今回の芝居は、「拳骨ロック」、時代の波に押されて閉店を余儀なくされるロック喫茶を舞台に、現役から退いてゆく古いロック世代とこれから身を投じようとする若者との世代交代の物語である。シアターガッツはいつも客を喜ばせるという観点から芝居づくりに励んでいるが、今度も、ロックの芝居だからと老舗のライブハウスを借り切り、本物のロックバンドの演奏をバックにロックを歌いまくる楽しいエンターテインメントを見せてくれた。かつて、困窮からあるいは既成の演劇勢力への対抗という立場から劇場以外の空間を探し求めた、60年代のアンダーグラウンド演劇とは違って、難しい理屈ぬきにストレートに作品にふさわしい場を探し演じるシアターガッツの姿勢に、新しい演劇世代の可能性を感じ取ることは早急であろうか。「拳骨ロック」の筋はロックを通した世代交代の物語であるが、このところローカルな芝居を見ていてふと気がついたことがある。それは、芝居づくりに世代の垣根が次第に取り払われてゆく傾向である。シアターガッツ主宰の品川浩幸は高校の教師で、劇団員との間にはかなりの世代格差がある。このような世代を超えたコミュニケーションは先の劇団きまぐれと劇座の場合にも当てはまる。二十歳前後の若い人と中高年が相互に異質さを認識しながら緊密な交流を行うようになってきた。これも地域演劇の新しい傾向といえるだろう。



拳骨ロック



同上



1999 シェイクスピア ～リチャードIII

シアターガッツ vol.6「拳骨ロック」

作・演出：品川浩幸

日時：1999年11月27日、28日

会場：ボトムライン

劇団きまぐれ「1999 シェイクスピア ～リチャードIII」

作：菊本健郎

演出：水野誠子

日時：1999年10月18日～21日

会場：権木館



同上

Exhibition Report

展覧会レポート

写真展「村井修の空間・光と形・1955-1995」

主催：
東京工芸大学写真センター

会期：
1999年11月24日～1999年12月24日

会場：
東京工芸大学芸術学部内「写大ギャラリー」

世界の建築写真家 村井修の誕生物語

細江英公

人の運命は、人との出会いから生まれる。

建築写真家・村井修の場合、その言葉はもっともふさわしいと言えよう。村井修は改めて紹介するまでもなく、世界的に知られる建築写真家で、建築にかかわる専門家なら必ずどこかで「写真・村井修」の名前を見ているはずである。

村井修は1928年（昭和3年）愛知県半田市生まれで、生家は写真館。終戦直後の1947年、将来は写真館を継ぐべく、東京写真工業専門学校（現在の東京工芸大学の前身）に入学、卒業後、名古屋の三国写真館で修業。その後、1953年に上京し、著名な写真館を経営する寺田萬治郎に師事。渋谷桜ヶ丘の小さな一軒家が写真館の暗室と下宿を兼ねていて、数名の徒弟の若者たちの中に村井修もいた。25才の村井青年が若者たちの最年長だった。

ある日、若者たちが道路でキャッチボールをしていて、過って隣のお屋敷の窓ガラスを割ってしまった。最年長者の村井青年が代表して隣家にあやまりにいった。玄関を開けると、布が玄関の土間から奥の部屋まで敷きつめられていて、靴のまま入っていくと畳の部屋の真ん中に彫刻が置いてある。そのまわりに木くず

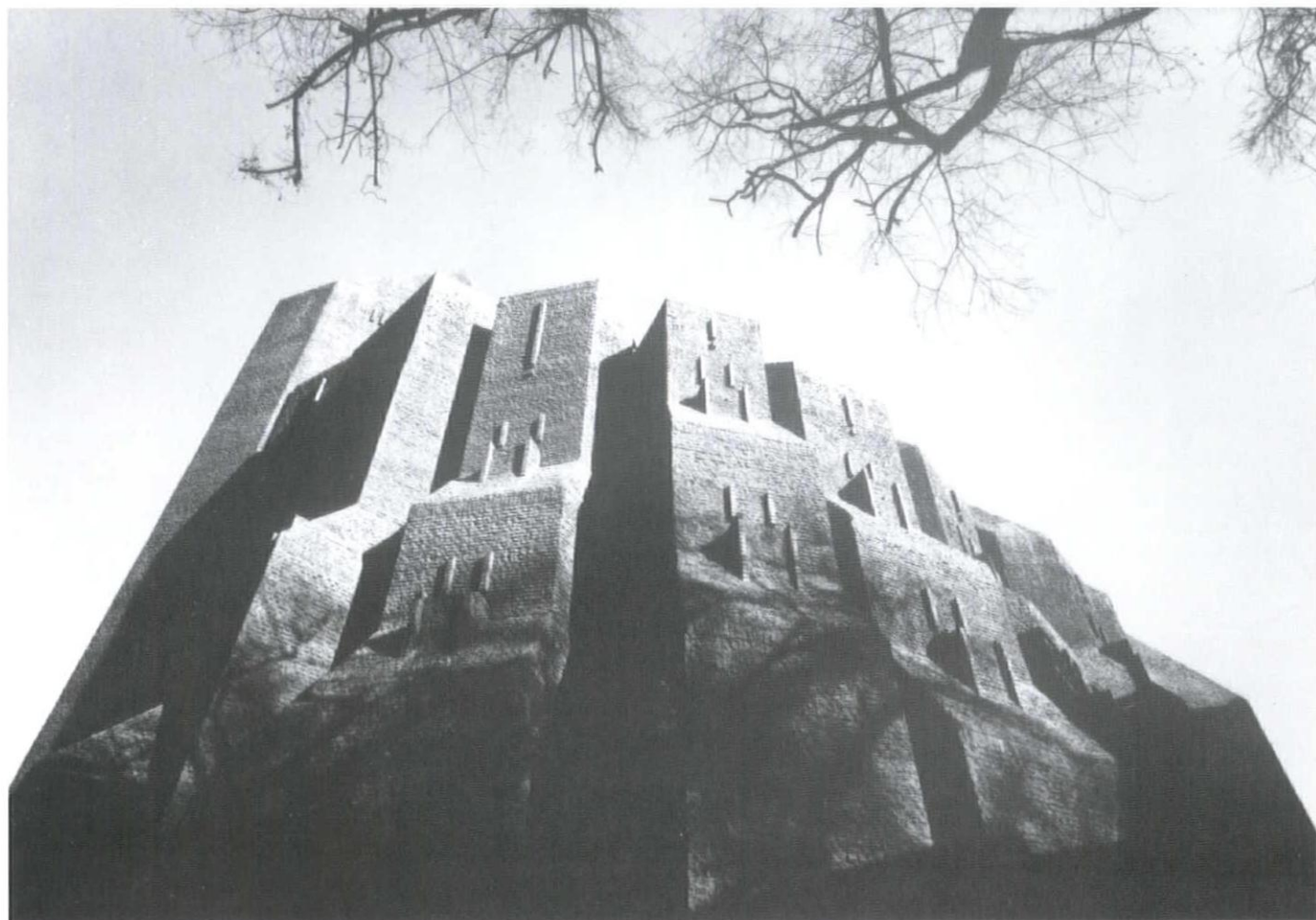
が散乱し、その中央に体格の大きな男が座っていた。「すみませんでした」と言っても男はそれには答えず、大きな声で、「きみ、何やってんの？」
「写真やってます」
「あ、そう、じゃ俺の彫刻を撮ってみないか？」

おそろおそろ屋敷に入った村井青年の前に現れたのが彫刻家の流政之だった。あとで村井青年が知ったことだが、その家の主は建築家の図師嘉彦氏だった。

その後、1957年、村井修は流政之の彫刻をテーマにした写真展「カメラでとらえた彫刻と空間」を開いた。建築写真家・村井修の最初の展覧会である。流政之は、その後、渡米し、各地で彫刻を制作、リンカーンセンターの〈ばち〉などで知られる世界的な彫刻家になった。

村井修ギャラリートークからの抜粋である。

（ほそえ・えいこう／写真家、東京工芸大学芸術学部教授）



京東教会（ソウル、1981年 撮影：村井修（同写真展より）
SD0002

Exhibition Report

展覧会レポート

「土木造形家のデザイン」展

会期:

1999年11月29日～2000年2月25日

会場:

ギャラリー・タイセイ

2月25日16:00より展覧会場にて景観デザイン

研究会会長・篠原修によるトークを予定。

問い合わせ: ギャラリー・タイセイ

Tel: 03-5381-5510

佐々
暁生

「土木造形家」をめぐって

ここ数年、日本の土木でも「デザイン」の重要性が声高に叫ばれるようになった。しかし、大部分の土木設計者は今なお、「デザイン」の意味を履き違えたとしても設計を続けている。あらゆる美的工夫を否定し、合理的かつ経済的な構造こそが必ずや美しいとする「構造美」の盲信者、規格品に装飾を付けば「デザイン」だと勘違いする者、等々……。

土木における「デザイン」とは本来、構造の美しさを生かしつつ、それを洗練させ、細部から全体、周辺景観まで視野に入れて形をまとめ上げる総体的作業に他ならないはずだ。そんな当然のことも十分に理解されないほど、土木デザインを取り巻く状況は幼稚なのである。

そしてその最大の原因は、技術という物差しでしか構造物を見てこなかった体質にある。すなわち日本の土木には、建築と違いデザインに関する批評も歴史研究も、まともに存在したことはなかった。その結果、土木設計者の多くは「デザイン」の何たるかすら理解しないし、理解する者も、今自分がどこに位置するのか、どう進むべきなのか、参照すべき過去も持たずに彷徨っているのである。

さて、この幼稚な現状を打破する第一歩ともいえるのが、今回の「土木造形家のデザイン」展だ。これは国内初のまとまった土木デザイン展ではあるが、土木デザインの過去・現在・未来について一体どこまで解答を与えるものなのか。背景となる土木界の諸事情を交えつつ、過去・現在・未来の3断面より、本展の内容を紹介したい。

土木デザインの過去

本展は最近6年間に竣工した国内の土木構造物に関する写真、スライド、図面、模型を用いた展示と、戦前の土木遺産に関する写真、ビデオによる展示の2部構成となっている。

土木遺産については、隅田川の震災復興橋梁など著名な事例が何点か示されているものの断片的であり、デザインの思想や流れを体系づけるものではない。したがって将来のデザインの拠り所とするには不完全だが、これはデザイン史研究の遅れを反映したものであり仕方がない。

とはいえ、展示事例はデザインレベルの目標を見事に示している。舞い降りる水のカーテンを演出した〈白水ダム〉の美しさ！ しかも設計者は一介の地元の農業土木技師に過ぎないのである。

土木デザインの現在

「土木」には橋梁やダム、トンネル、街路や広場、水辺など、多様な種類があり、様々な設計のアプローチがあることを、本展は教えてくれる。

しかし事例が最近6年間に限られるためか全体に似通った印象があり、きれいにまとまっているが個性の発露の中途半端な作品が目立つ。そんな中、逆に作為を完全に放棄した水辺のデザイン〈阿武隈川渡利地区〉は新しいデザインの方向性のひとつであるように思われる。

さて、本展は景観デザイン研究会（会長：篠原修）による土木デザイン事例集『景観デザインレポート』の出版を記念して企画されたものだ。この研究会はデザイン主導の土木設計を目指し、デザイナーの個人名掲出を推進するなど、土木デザイン界をリードする団体といえる。

にもかかわらず、設計者の顔と苦勞がよく見えない展示に終わっていることは、遺憾というしかない。全体主義、デザインリーダーの不在といった土木の特殊性を反映してか、全23の事例中、設計者の個人名が見えるのはわずか7例。またスタディ模型がなく、事例集そのものといった構成の会場では、設計の過程や苦勞が十分に伝わらず、少し残念であった。

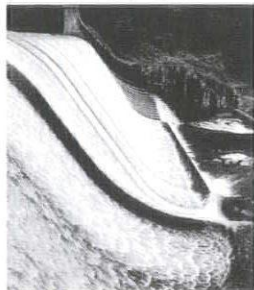
土木デザインの未来

今回の展覧会タイトルに掲げられた「土木造形家」なる新概念は、将来の土木設計者のあるべき姿を示す的確な造語といえよう。

が、国内の限られた事例だけでは、真の「土木造形家」とは何なのか、十分な解答を与えてはくれない。それを知るには海外における土木デザイナーとの比較がやはり欠かせない。〈リヨン・サトラス空港TGV駅〉などで知られるS.カラトラバの躍動感あふれる造形美、P.シュライヒの演出する羽のような軽やかさ。これらを見てわかるように、個性に満ちた確固たる美意識を磨くことこそ、「土木造形家」に必要な修練ではないだろうか。彼我の差はまだ大きい。

「土木造形家」への道は、始まったばかりだ。デザインに指針を示し、作品を衆目の批判にさらす土台を作った点で、この展覧会の意義は決して小さくはない。（さっさ・あきお／東京大学大学院博士課程、日本学術振興会特別研究員）

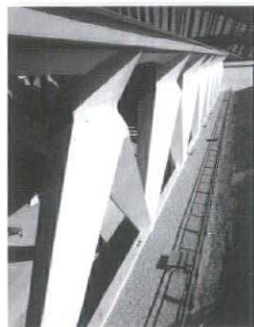
写真＝筆者（上、下）
プランニングネットワーク（中）



（白水ダム）。1938年竣工、設計＝小野安夫、大分県竹田市

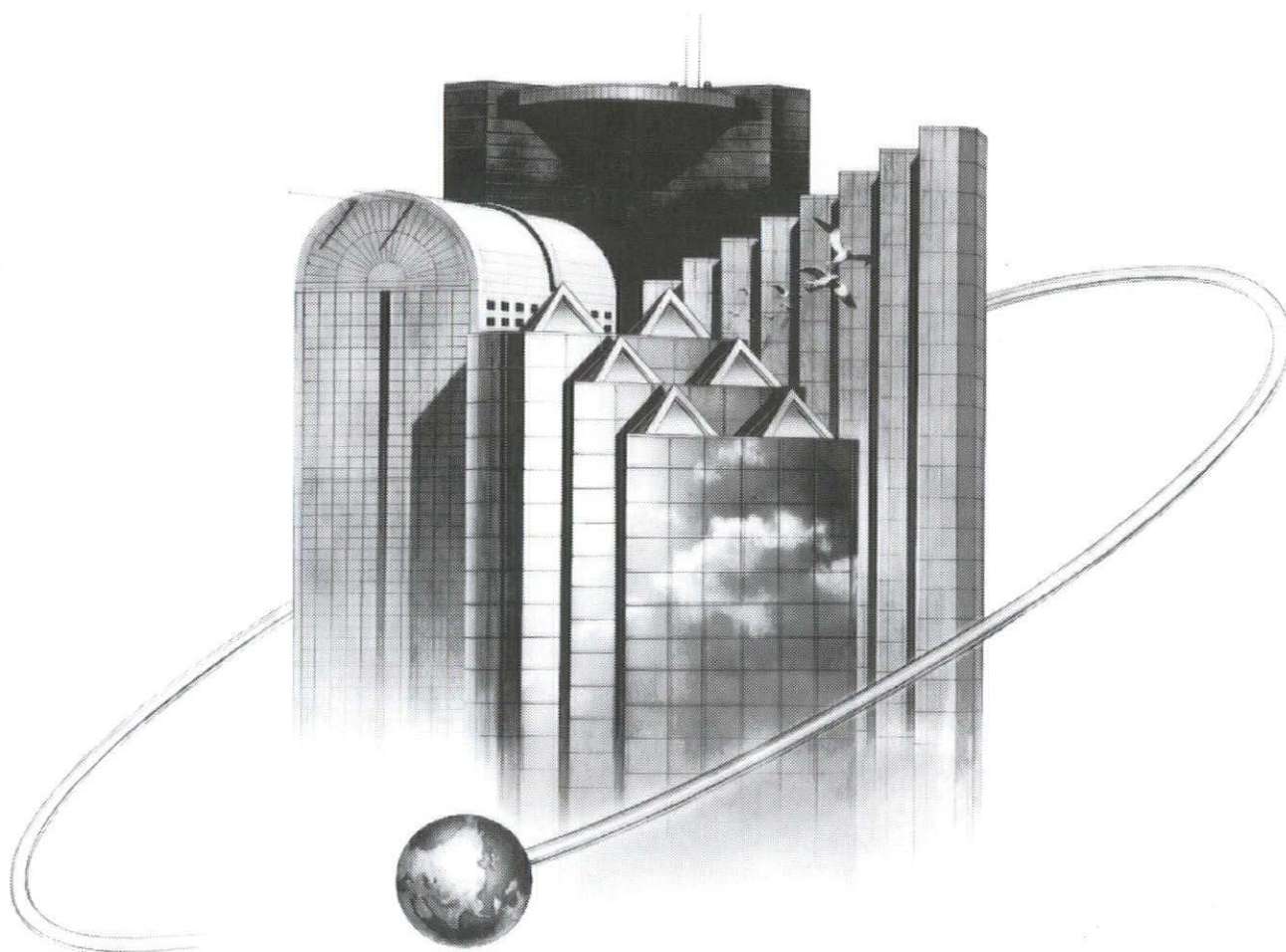


（阿武隈川渡利地区）。1999年竣工、設計＝プランニングネットワーク／伊藤 登十郎代田和弘、福島県福島市



（リヨン・サトラス空港TGV駅）。1993年竣工、設計＝サントニアゴ・カラトラバ、リヨン市（フランス）

快適創造



人と自然と機能が調和した理想の快適環境を。

人と自然、そして機能が調和した新しい快適環境を創造する。

それが三機工業のめざす総合エンジニアリングです。

都市、コミュニティ、産業施設…人を取りまくさまざまな環境について考え、

その理想を追いつづけている三機工業は、

いま、地球環境という視点にたって、すばらしい未来にむけての新しい環境のかたちを提案しています。



三機工業株式会社

〒100-8484 東京都千代田区有楽町1-4-1 TEL.03(3502)6111

Exhibition Report

展覧会レポート

住まいを見続ける眼・展

住まい学大系の100冊が語る1987→1999

会期:

1999年11月11日～12月7日

会場:

リビングデザインセンター OZONE

一冊の本は枠を超えて拡大する

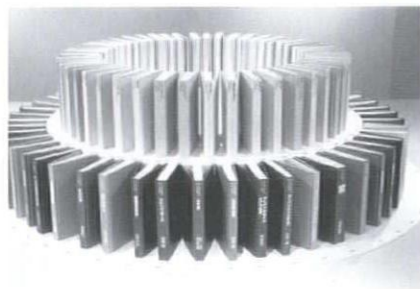
中谷正人

資料提供:リビングデザインセンター OZONE

写真:梶尾敏英



藤江和子による会場構成



「住まい学大系」全100巻

「住まいを見続ける眼」展が開催され、同時に4人の著者をゲストに迎えての連続セミナーが開催された。

住まい学大系は、13年ほど前にフリーの編集者、植田実さんが、3カ月に1回、3冊配本して100冊の単行本を出すぞ、というわかれわかれ不自由な編集者を驚かせたときから始まる。

正直なところ、半信半疑だった。どこからそんな発想が出たのか。そんな配本計画では、平均すれば月刊誌と同じ、ひと月に1冊というペースである。

おそらく長い間、雑誌編集者として暮らしてきた経験から、雑誌と単行本がそれぞれにもつ可能性と限界とを睨んだ上での、新しいチャレンジだったと気がついたのは、この企画に参加するようになってからである。読みが甘かった。

100冊刊行の祝賀会を開こうと言いつづけたのは、さまざまな形で編集に協力した連中。でも、せっかくだから飲み食いだけで終わらせてはもったいない。次につながるような企画はないものか、と頭をひねった結果が、この展覧会であった。

幸いなことに、OZONEの協力を得て開催できることになり、会場構成は、これも仲間内の藤江和子が、ありものの材料で構成してくれることになった。

展示の構成は内容を中心に、100冊が11にグルーピングされ、水平に浮いた半透明のポリカーボネートの上に、カバーと関連資料が展示された。さらに、会期中に刊行されるものについては、ゲラを山積みにして、編集作業の雰囲気や少しでも伝わるようにした。

会場には、『アスファルトの犬』の著者、大竹昭子が取材した著者や編集室の様子がVTRでエンドレスに流され、さらに著者から拝借したさまざまな実物も展示されて、100冊の本が多角的に紹介された。

100という数が、多いか少ないかはともかく、住まいというキーワードからさまざまに展開された内容だが、この中から4人の著者がピックアップされて、セミナーが開かれた。

順に記すと、在塚礼子、小泉和子、矢吹昭良、伊東豊雄の4氏。

この4名を植田さんが選択した意味がわかったのは、セミナーの後半であった。

在塚さんは、いち早く老人問題に取り組んだ人で、『家族の中の社会』というテーマで話をうかがった。著書『老人・家族・住まい』の中で、調査を進めるに従い、住居の平面形式に疑問を抱く。ひょ

っとすると、nLDKタイプではなく、伝統的な中廊下や田の字型プランの方が、高齢者対策としては有効なのではないか、との疑問を提示する。

続く小泉さんは、東京・大田区に、ご自分の生家を転用して開設した「昭和のくらし博物館」の館長であり、『占領軍住宅の記録(上・下)』の著者。現在の日本の生活様式は、アメリカ式だといわれているが、漠然とそう思ったのではなく、確実に起源があり、それが占領軍住宅だと指摘する。占領軍の将校には、アメリカにいるのと同じレベルの生活が要求され、敗戦国日本としては、それに応えざるを得なかった。しかし、その時の経験が住宅のみにとどまらず、家電製品などまで含めた、その後の生産基盤を確立することになり、現在はその延長上にあるという。つまりnLDKの確立した時期を特定してくれたことになる。

矢吹さんは「古民家再生工房」のキーパーソンで『古民家再生術』を共同執筆。古民家を再生する上での課題、例えば解体されるのだが、もったいないので部材だけでもなんとかならないだろうか、という相談を受けるのが、解体される直前であったり、1週間前であったり。これじゃあ受けようがないという、無念の声が漏れた。

このセミナーの司会役を務めた私の反省は、古民家での生活様式、老人たちはどのように暮らしていたのか、質問し損なったことである。

伊東さんは、『中野本町の家』の著者というより同名作品の設計者であり、著者である施主家族にとっては親戚にあたる。nLDKとは程遠い平面形式のこの家が、そこで生活する人々にとって、いかに重要な意味をもち保たれたかということが示される。

現代住宅に対する軽薄な批判への、痛烈なアンチテーゼとなっており、住宅のもつ意味と、そこに暮らす人々のライフステージの変化と対応のしかたを、改めて考えさせられる結果となった。

100冊の本の組み合わせによって、住まいに対する、より広範囲な視点を生み出せることに気がついた展覧会であり、セミナーであった。さすがに植田さんの仕掛けである。

この続きは今年の4月から月一度のペースで2年間、OZONEにおいて連続セミナーが開催される予定になっている。(なかたに・まさと／編集者)

Book Review

書評

回歸すべき場所性

評者 中谷正人



住まい学大系100「栖十二」
磯崎 新＝著
B6判 304頁
住まいの図書館出版局 2600円

正直なところ、ここしばらく磯崎さんの著作は、敬いつつも遠ざかっていた。というのも、読み解くには、高度な知的洗練度を要求される磯さんの世界とは、かなり縁遠い暮らしをしていたから。

あるときは下北半島の突端で、スギの間伐材と格闘してログハウスをつくり、あるときは高知県の山奥で間伐や下草刈りに汗を流していた。

こんなことになったのも、建築雑誌の編集者を辞めたためである。改めて建築を取り巻く環境のリアリティを確かめてみたいという欲求からであり、それはいまでも続いている。

いまさらいうまでもないが、日本各地で活動している、いろいろな建築家や職人たちの付き合いの中から、場所性という言葉が、リアリティをもって感じられるようになってきた。

ひとつの代表的な例が、高知県の土佐派の家のムーヴメントである。彼らの手法は、伝統と地域性を基盤として、現代社会に参画しようとしている。ここでは彼らの生活と文化と環境が密着している。もちろん、それを超えようとしている建築家もいる。

今回、「住まいを見続ける眼・展」に関わったおかげで、住まい学大系の第100巻にあたる『^{すみか}栖十二』の書評を仰せつかった。

こわごとと扉を開けたところ、一気に引きずり込まれてしまった。あまりにも平明でありながら、奥行きのある磯さんの話術の虜となったからである。

というのも、わたし自身が勝手に、場所性をこの本の通奏低音として読み解いたためである。

12の栖がモチーフとなっており、まえがきもなく、いきなり巻頭を飾るのが〈カサ・マラバルテ〉である。

いくつかは私も実際に見ている。〈レイクショア・ドライブ・アパートメント〉は、やはりスタンリー・タイガーマンの自宅を訪れているし、孤篷庵では砂摺り天井の下で昼寝をしてきた。

そして〈カサ・マラバルテ〉に私を導いてくれたのは北川原温である。残念ながら彼は出発直前に病に倒れ、同行することは叶わなかったが。

それは、10年ほど前の秋。ナポリからいったんカプリに渡り、さらに小船で崖下にアプローチした。

ところがカプリには、約束の時間より早めに着いたので、ばかばかしいとは思

いながらも、観光名所、青の洞門へとモーターボートで繰り出した。

海上でゴンドラに乘換え、罅口のような小さな穴から洞窟へ入る。ゴンドラの漕ぎ手は「サンタ・ルチア」などを朗々と唄ってくれるのだが、何艘も揺らめくゴンドラの船頭が、それぞれ勝手に唄いまくるものだから……。

強烈な印象として残っているのは、振り返って見た入口。浅い海底の白い砂に、外からの強い陽光が反射し、地中海の水の色を洞窟内に満ち溢れさせていた。マリン・ブルー。

そんな体験の後、〈カサ・マラバルテ〉の船着場に接岸した。迎えに出てきたのはクルツィオ・マラバルテの末孫だという70歳を超えたジヤサン。これが真っ白いパンツに真っ赤なボロシャツという出で立ち。白っぽい岸壁の上に建てられた栖は、赤煉瓦色。周辺を松林が取り巻いている。とにかく刺激的な色彩に、一発でイカれてしまった。

建物については磯さんの文章がすべてを語り尽くしているし、それ以上に語れば蛇足の誹りを免れない。

磯さんは、建築的なディテールより、カプリ島の、さらには〈カサ・マラバルテ〉のもつ場所性を読み解いてゆく。

「すなわち場所がもつ力は反復を強いたとき初めて作用します」。

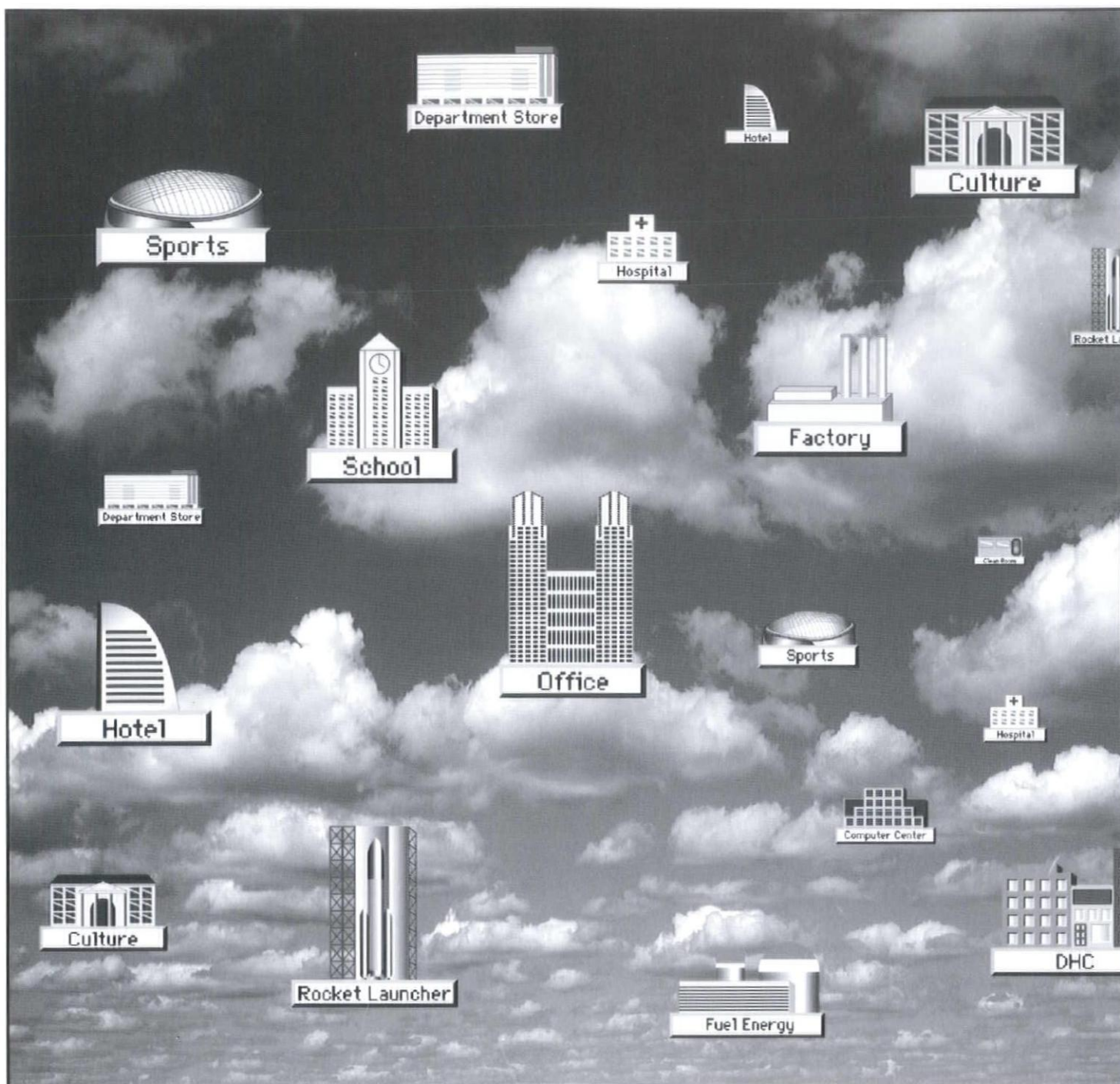
映画「軽蔑」を初めとして、また、さまざまな人間の舞台として、繰り返し映像や文章で記録されてきたカサ・マラバルテをめぐる書簡の、最後を締めくくる言葉を引用させていただいた。

磯さんが、書簡の形式を借りて語るのは、栖という建築に関わった人々が希求したものである。それは空間あるいは形式などという言葉だけでは、概念的にも空間的にもさらに時間的にも包含しきれない広がりをもっているように思われる。

そして、それが地下水脈で深く場所性に関わっており、地域のもつ気候風土や伝統性など、狭義の場所性ではなく、水や空気、また、大地という根源的なものとの葛藤の中から生成されてくるからこそ、強い力を得て人を惹きつけることに気づかされるのである。

蛇足ながら、全体に、ですます調で流れる中に、である調が散りばめられている。この調子の変化にこめられた、磯さんの意図を勘ぐるのも、この本の楽しみのひとつだろう。

(なかたに・まさと／編集者)



空気のメニュー。

オフィス、工場、学校、病院…。それぞれの建物には、もっとも適した空調システムがあります。

新菱冷熱は「さわやかな世界を創る」という思想のもとに、

用途に合わせたオーダーメイドの空調システムを、設計・施工しています。

バリエーション豊かな私たちの空気のメニューから、21世紀の新しい都市環境が始まります。

◆ 新菱冷熱
SHINRYO CORPORATION

いま開幕、 スポーツ ニューステージ。

多目的スペースがスポーツアリーナに一変！



ロビンズ・オールスターは、シカゴブルズなどのNBA公式戦やアトランタオリンピックのメイン会場など、世界中で広く使われている本格的なフローリングによるポータブル・スポーツ・フロアシステムです。

- プレーヤーへの衝撃を吸収する弾力性に加え、永年の使用にも反りや狂いを起こさない高品質設計。
- 独特のジョイント・ロッキング方式により、短時間での組立て・取外しが可能で、しかも優れた収納性。

コンベンション施設、インドアスタジアムを短時間でバスケットボールやバレーボール、バドミントンなどに最適なスポーツアリーナに変身させることができるフローリングシステムです。

ロビンズ FIBA・JBA・NBA公認コート

オールスター

ポータブル スポーツフロア システム

good new days
人間らしい楽しい未来を

ヤナセ

総輸入元 株式会社 ヤナセ
商事事業部

東京都港区芝浦一丁目6-38 〒105-0023
TEL (03) 3452-4311

本社 03(3452)4311 大阪支店 06(6488)9801 名古屋支店 052(241)2531 福岡支店 092(522)1331 札幌支店 011(231)2313 ヤナセ東北 022(221)4171 ヤナセ静岡 054(261)4105

詳しい資料を差しあげます。ハガキに資料請求券を貼付のうえ、ヤナセ 商事事業部までお送りください。

Books

新刊紹介

『建築家の仕事とはどういうものか』

香山壽夫＝著

B6判 224頁

王国社 1900円

プロフェッサー・アーキテクトがひとりの人間として理想と現実の中を行き来する日々、そんな「リアル」な息吹きを感じることができる文章の数々がこの1冊に集まった。建築を志す若者、建築に関心を持つ一般の人々に贈るメッセージ集。



『アジア建築研究』

村松 伸＝監修

B5変型 328頁

INAX出版 2800円

アジアの建築・都市についての、日本建築界の流行を煽動する、情報・理論・考え方を体系的に整理・紹介することを謳った本書。デザイン、都市、歴史、保存、民族学などの諸領域で活躍する論者たちの、4年間にわたるワークショップの結晶。



『建築巡礼44 ニューヨーク』

小林克弘＝著

A5判 112頁

丸善 2700円

20世紀を象徴する都市・ニューヨーク。400年前の誕生から現代までの過程で生まれた名建築・名所を紹介する。建築家であり、建築史・理論の研究者である著者の職能が、専門家だけでなく、一般旅行者にも適するガイドブックに仕上げた。



『石山修武 考える、動く、建築が変わる』

石山修武＝著

A5判 224頁

TOTO出版 1429円

芹沢高志によるインタビュー形式で、国内外のプロジェクトや教育論、21世紀の建築家像など、石山修武がその発想と実践を語る。一貫するのは「ライフインフラストラクチャー」「開放系技術」といった建築理念だけでなく、社会へ開く意志。



『図解 建築構法計画講義』

——「もののしくみ」から建築を考える』

真鍋恒博＝著

A5判 548頁

彰国社 7600円

構造学の一分野「建築一般構造」から発展・昇華し、建築計画学の一分野となった「構法計画学」。細分化する建築学のなかで、ものづくりに立ち返り、手法の体系化をめざす理論をまとめた1冊。



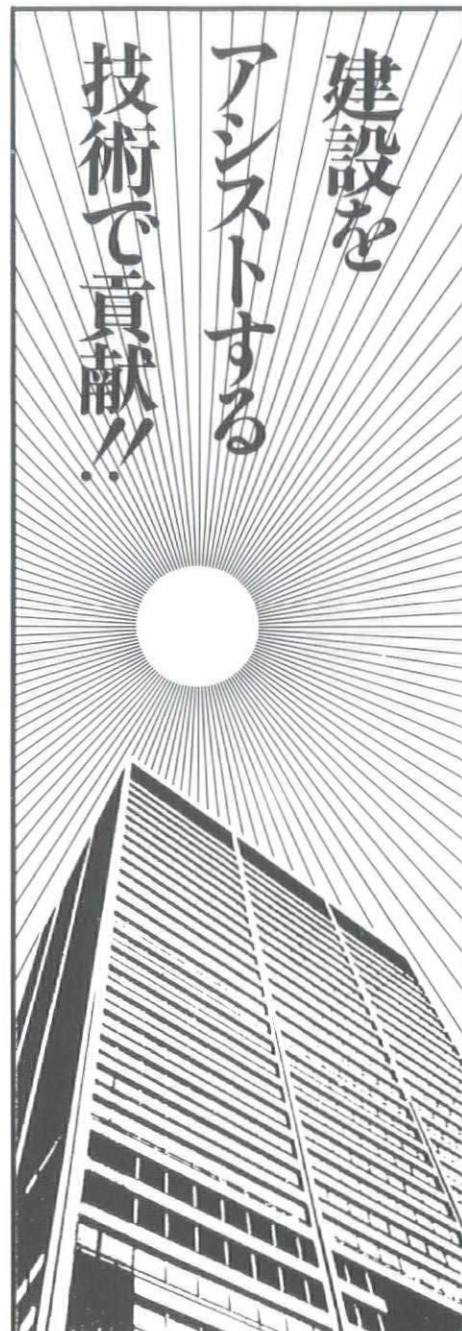
『雅びの木——古典に探る』

佐藤 健＝著

B6判 204頁

海青社 1600円

木というマテリアリティに注目するデザイナーであれば、ときには本書のような知的探求はいかがだろうか。木材の物性を専門とする農学博士の著者が、鎌倉時代までの古典文学から古代日本人の木への感覚を読み解く。建築的にも好著である。



- 一般電気設備工事＝設計施工
- 防爆電気設備工事＝設計施工
- 計装工事＝設計施工
- 電気加熱保温工事＝設計施工
- 静電気接地用リール＝販売

ASTEC
SHOWA ASTEC

昭和アステック株式会社

(旧社名 昭和電機工業株式会社)

取締役社長 浦 道 雄

- 本社／東京都港区東新橋2丁目7番3号
電話03(3437)3851(代表) ㊦105-0021
- 支社＝関東・中部・関西・中国
- 営業所＝新潟・鹿島・千葉・四日市・堺
倉敷・岩国・徳山・坂出・松山
新居浜・大分・福岡
- 駐在事務所＝ジャカルタ・テヘラン・タイ
シンガポール・マレーシア

Information

お知らせ

日本建築美術工芸協会 第9回aaca賞決定

受賞者：兵庫県企画庁都市整備局科学公園都市整備課＋遠藤秀平建築研究所

作品：「SPRINGTECTURE 播磨」

同賞は、すぐれた芸術的環境形成に支援、協力した個人、団体に贈られるもの（内井昭蔵審査委員長）で、受賞作はコルゲート鋼板を使用した軽やかな曲面構成の公衆便所。見事な環境造形としての構成力が評価されたものと言える。

小屋——働く建築展

日本各地に点在する素朴で働きモノの小屋の魅力を探る展覧会。まさに、「建築家なしの小建築」。

会期：3月1日(水)～5月20日(土)

会場：INAXギャラリー1

東京都中央区京橋3-6-18INAXアーキブラザ2階

時間：11：00～19：00 日曜日、祝日休館

入場料：無料

問い合わせ：INAXギャラリー

Tel: 03-5250-6530 Fax: 03-5250-6549

宮島達男展 MEGA DEATH: shout, shout, count

昨年のヴェネチア・ビエンナーレに出品した「MEGA DEATH」で世界中から絶賛された宮島。東京の美術館規模での彼の個展は初めてで、「MEGA DEATH」も凱旋出展される。

会期：3月3日(金)～5月14日(日)

会場：東京オペラシティアートギャラリー

東京都新宿区西新宿3-20-2

時間：12：00～20：00

金、土曜日は21：00まで 月曜日休館

入場料：一般 900円、大高生 700円、

中小生 500円（中小生は週末無料）

問い合わせ：東京オペラシティアートギャラリー

(担当：吉田)

Tel: 03-5353-0447 Fax: 03-5353-0776

土門拳展 古寺巡礼——第二集

飛鳥寺、東大寺、聖林寺、唐招提寺、神護寺、渡岸寺の写真をオリジナルプリント56点で紹介。

会期：1月17日(月)～3月20日(月)

会場：写大ギャラリー

東京都中野区本町2-9-5東京工芸大学芸術学部内

時間：10：00～20：00 会期中無休

入場料：無料

問い合わせ：東京工芸大学写真センター（担当：

平野、上篠）

Tel: 03-5371-2735 Fax: 03-5388-7996

学生デザインレビュー2000 in 福岡開催

学生たちの作品を通じて、現代建築および都市を取り巻く諸問題を議論し、考える場を提供しようとする、今回で5回目を迎えるイベント。

日時：3月18日(土) 10：00～19：00

作品受付、展示

3月19日(日) 10：00～18：00

展示、審査、クリティーク（講評会）

場所：NHK福岡放送局

福岡市中央区六本松1-1-10

応募資格：大学、大学院、短大、高专等に所属し、建築、都市を学ぶ学生。

応募作品：卒業設計、コンペ応募作品等で、学生個人に著作権がある作品。

参加料：記録誌購入（1000円）をもって応募登録料に換える。観覧、聴講は無料。

応募締切：3月10日(金)

クリティーク：隈研吾、川島透、王藤和美、中谷正人、藤森照信

問い合わせ：学生デザインレビュー実行委員会事務局（担当：松原）

福岡市東区箱崎ふ頭4-4-4博多デザイン倶楽部内

Tel: 092-651-8008 Fax: 092-651-9556

農林水産省食料倉庫跡地利用 アイデアコンペ 作品募集

応募内容：東京都武蔵野市は、JR中央線武蔵境駅南口の食料倉庫跡地（約5,000㎡）に新たに公共（公益）施設を建設予定である。周辺環境や内部機能相互の調和等に配慮した機能、デザインのアイディアコンセプトを募集するもの。A4サイズで2,000字以内程度で、A3サイズ1枚程度の図面を添付してもよい。敷地、面積、容積率等の条件とこれまでに検討されてきた施設内容等については別途参考資料が用意されてある。応募作品の取扱いについては、あくまでも今後の計画の「参考」にするものであり、計画化を前提にするものではない。

応募テーマ：21世紀に必要な公共（公益）施設とは何か

応募資格：義務教育修了者

応募期間：2月1日(火)～3月1日(水)

賞：優秀賞 20万円（3点）、ユニーク賞 10万円（3点）、むさしの未来賞（20歳未満の応募者対象） 5万円（2点）

問い合わせ：武蔵野市役所企画部企画課

東京都武蔵野市緑町2-2-28

Tel: 0422-60-1801

産業デザインフェスティバル 木製家具デザインコンクール作品募集

応募内容：第15回国民文化祭・ひろしま2000の一環として開催されるもので、「暮らしの未来」をテーマとした木製家具のデザイン画を募集する。木工産業が盛んな広島県府中市。審査の上で、その伝統の技を生かしてデザインを形にする。デザイン画の大きさはA3サイズ（デザイン画1点につき、外形寸法・材質等が分かるA2サイズ以下の図面を添付）とし、紙厚、紙質は問わない。

応募資格：なし

応募点数：一人（又はグループ）3点までとし、未発表のものに限る。

応募料：無料

応募締切：3月21日(火) 必着

問い合わせ・提出先：第15回国民文化祭府中市実行委員会事務局

広島県府中市府川町315 府中市教育委員会内

Tel: 0847-43-7180

高井潔 写真展 日本の民家

日本の伝統建築をテーマに多くの作品を発表してきた氏の、江戸から明治時代にかけて建築された大庄屋、藩御用商、造り酒屋、呉服商等、日本各地に残る民家の作品を紹介する展覧会。

会期：2月24日(木)～3月21日(火)

会場：東京ガス横浜ショールーム1階

横浜市中区羽衣町1-2-1

時間：10：00～18：00 水曜日休館

入場料：無料

問い合わせ：東京ガス横浜ショールーム（担当：

室園、野口）

Tel: 045-262-1500 Fax: 045-262-1058

岡山まちなみまちづくり展 開催

全国有数の歴史的まちなみが数多く残る岡山県。東京芸大前野研究室の15年間にわたる調査研究と実践活動の成果を集大成する展覧会。

会期：3月25日(土)～4月1日(土)

会場：岡山市シンフォニーホール

岡山市表町1-5-1岡山シンフォニーホール1階

Tel: 086-225-6436

時間：10：00～17：00

入場料：無料

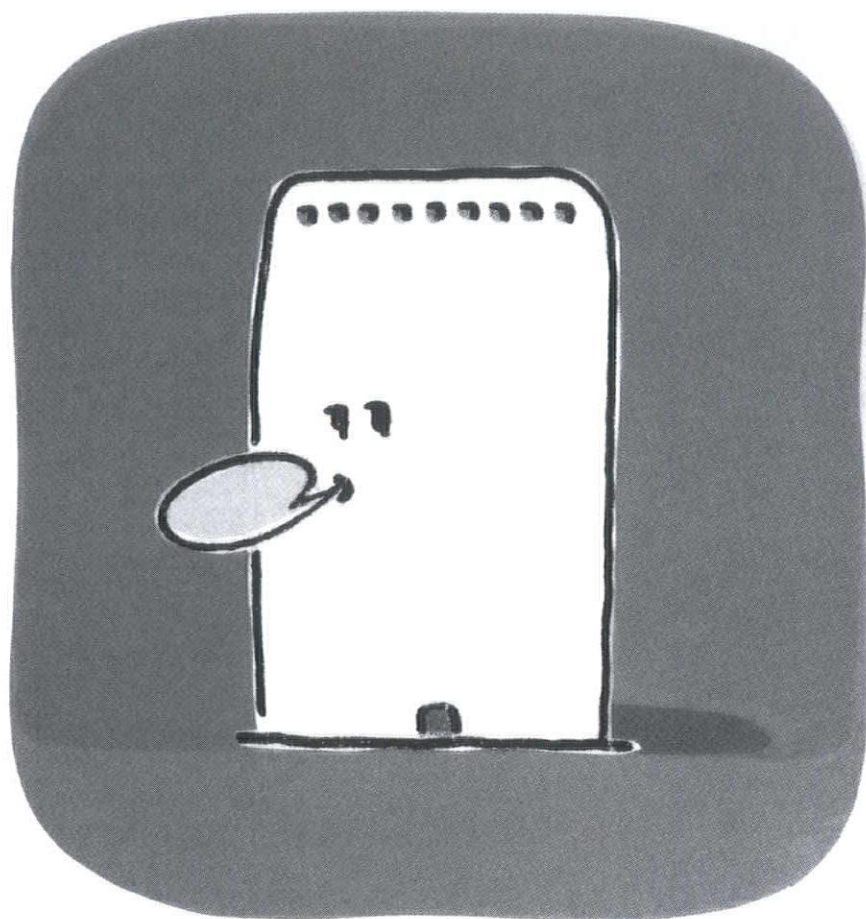
東京展：5月に一週間程度で開催予定

問い合わせ：岡山まちなみまちづくり展実行委員会事務局（事務局長：丸尾聡）

Tel: 03-3288-4249 Fax: 03-3288-5540

URL: <http://www.geidai.ac.jp/labs/maeno/>

人間すう、はく。ビルすう、はく。



私たちの呼吸は

自然の呼吸に

支えられています。

私たち人間が意識しないで呼吸しているように、人をとりまく環境も、知らないうちに呼吸しています。海も陸地も、動物も植物も。この地球全体が、ひとつの完成された空調システムとなり酸素をつくり、酸素を消費しています。

東熱のめざすひとつの頂点が、この自然の摂理を解明し、システム化することです。温度、湿度のコントロールによる環境を超えて、フィジカルな面から、メンタルな面の可能性のヒントが自然の中に隠されています。

ビルも呼吸しています。中にいる私たちのために。さまざまな分野のさまざまな建物が呼吸しています。だから東熱はいつも考えています。次に求められる環境とは何だろう。より私たちに優しく、より私たちに身近な環境の実現のために。山の朝のさわやかな空気や、冬の夜の透明な空気を東熱は忘れません。

宇宙センターからスポーツドームまで、東熱のマインドはあなたのまわりに息づいています。

時代、呼吸、マインド
東洋熱工業

〒104-8324 東京都中央区京橋2-5-12 Tel.03(3562)1351(大代表)

個性が集まって大きなエネルギー

サッシ・カーテンウォールの総合メーカー



私たちは、今、ひと昔前の科学技術の進歩を強調するだけの時代から
“テクノロジーとヒューマンイズムの調和”をめざす新しい時代をつくろうとしています。

とくに人間の生活空間を創造する建築業界においては、
こうした先進性が強く要求されていますが、その中で、生活空間としてのアメニティ（快適さ）や、
建築物内外の両面にわたるデザイン・外観・色彩など
美的付加価値の重要性もますますそのウェートを高めています。
弊社は斬新で、確かな品質の製品を供給することを通して、
社会へ大きく貢献していきたいと考えています。



昭和サッシ

昭和鋼機株式会社

本社 ▶ 〒101-0031 東京都千代田区東神田 2 丁目 10 番 6 号
☎ 東京 (03) 5687-1101 (代表)

所沢工場 ▶ 〒354-0045 埼玉県入間郡三芳町大字上富 1163 番地

明石工場 ▶ 〒674-0093 兵庫県明石市二見町南二見 21 番 3 号

昭和鋼機サービス株式会社 ▶ 〒354-0045 埼玉県入間郡三芳町大字上富 1163 番地

大阪支店・札幌営業所・仙台営業所・横浜営業所・名古屋営業所・九州営業所

今月の新刊

建築図書の最新刊書と、それに関連した書籍を紹介しております。

当社の新刊すべてをご覧になりたい方は隔月で奇数月発行の「新刊案内」をご請求ください。

当社のホームページ上でも新刊書を紹介しておりますのでご覧ください。



SD選書236

都市デザイン

野望と誤算

ジョナサン・バーネット 著 兼田敏之 訳／四六判・288頁 2,100円+税

都市デザインの成立を解明する新たな視点

16世紀以降こんにちに至る500年間の欧米の主要な都市デザイン事例を、豊富な図版と平易な文章による解説で概観。専門家のみならず都市デザインに興味をもつ実務者・学生の教養書・入門書として好適の1冊。



建築家の住宅論 鈴木恂

鈴木恂 著

菊判・128頁 本体2,500円+税(予価)

建築家による住宅設計論

ミニマルで透明度の高い空間をつくり続けてきた鈴木恂による住宅論。住み手が生活の変化の中で育んでいく空間の原型をつくる建築家は、建主とともに空間についての夢を共有し、さらにそれを現実のものとしていく職能であると論じる。



動く家

ポータブル・ビルディングの歴史

ロバート・クロネンバーグ 著 牧紀男 訳

B5変形判・184頁 本体4,000円+税(予価)

あらゆる可動建築を技術的に解説する

携帯テント、軽量船舶・飛行船・航空機、仮設劇場や博覧会建築、軍事施設である海上基地・移動橋梁、モービルハウス、海上油田基地、災害仮設住宅、宇宙建築……仮設で可動なあらゆる構造物を技術的に解説する。



近代日本の郊外住宅地

片木篤、藤谷陽悦、角野幸博 共編

A5判・608頁 本体7,500円+税(予価)

日本各地に造られた郊外住宅地研究の集大成

明治以降、近代化に伴って日本各地に造られた様々な郊外住宅地30事例を紹介。住宅地の様々なタイプの代表例が、600点に及び写真、図面と共に紹介される。巻末には1000余りの近代住宅地リスト、郊外住宅地年表付。



高齢者・介護福祉のための

ヘルスケア施設づくりの実際

野口哲英、中田利夫 著

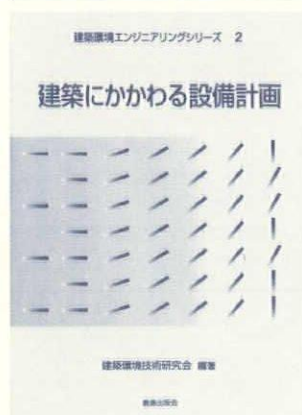
A5判・220頁 本体4,600円+税(予価)

介護制度による各種ケア福祉施設の計画運営

高齢化社会の到来を迎え、医療は予防治療からケア回復へと福祉重視策に転換。介護法施行により、今後の施設づくりに不可欠な医療特性の模索、地域に密着した併設機能のあり方を、事業収支、補助金、計画設計例で解説。

好評既刊書

最近刊行した建築図書と、それに関連した書籍を紹介しております。
最近の新刊すべてをご覧になりたい方は、隔月で奇数月発行の「新刊案内」をご請求ください。
当社のホームページ上でも新刊書を紹介しておりますのでご覧ください。



建築環境エンジニアリング②

建築にかかわる設備計画

建築環境技術研究会 編著
A5判・168頁 本体3,000円+税

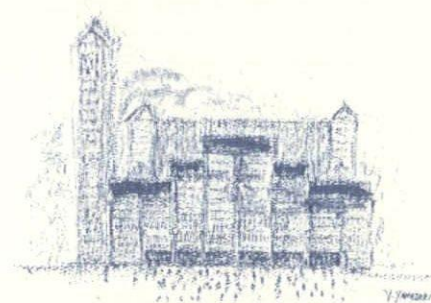
建築設計の実務者に送る、環境・設備設計のシリーズ

建築計画・設備計画をどのように具体化すべきか、
また、建築・構造・設備それぞれが相互に配慮すべき事項は何かなどについて、
豊富なデータ、実例を取り入れながら記述する。

●主要目次 設備計画方針の策定／コスト計画／スペース計画／維持管理とリニューアル

●シリーズ全4巻

- ① 環境からみた建築計画 [既刊] 本体3,400円+税
- ③ 電気設備計画 [続刊]
- ④ 空調・衛生設備計画 [続刊]



劇場の計画と運営

やわらかい劇場建築へ

山崎泰孝 著
四六判・272頁 本体3,300円+税

21世紀の劇場のあり方を施設、運営の両面から探る

現在、日本各地で行われている様々な劇場の活動を豊富な資料とともに紹介。
実践的な劇場論である。自治体、劇場関係者、建築家など劇場の運営、計画に
携わる人々にとって大いに示唆をあたえるものとなろう。

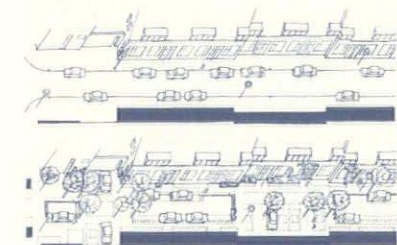
●主要目次 昨今の劇場事情—多様化する劇場空間／企画運営の様々な試み／
劇場づくりの思想と方法／「やわらかい劇場」の提案

●関連図書

21世紀の地域劇場

—パブリックシアターの理念・空間・組織・運営への提案

清水裕之著／A5判 本体3,700円+税



初学者のための都市工学入門

高見沢実 著
四六判・212頁 本体2,300円+税

都市工学・まちづくりへの入門書

従来のアカデミックな蓄積をふまえた上で、人間が生活するための都市を
どう制御しどうつくっていくかという視点から、都市工学・まちづくりへの入門書として、
ゴミ問題やユニバーサルデザインなど、近年の話題にも触れつつやさしく語りかける。

●主要目次 都市の作られ方／都市の読み方／都市を方向づける—公共の仕事としての都市工学／
都市に住まう—生活のための都市工学／都市をともに創り出す—市民が創る都市とまち

●関連図書

まちづくりの科学

佐藤滋 編著／A5判・384頁 本体3,500円+税

好評既刊書

建築図書の既刊書を中心に、話題の本を紹介しております。

既刊書すべてを収録した年度版の図書目録も用意しておりますので、ご請求ください。

当社のホームページ上でも既刊書を紹介しておりますのでご覧ください。



エコミュージアムへの旅

大原一興 著

A5判・184頁 本体2,500円+税

地域全体を博物館と見立て、その文化・風土を研究・保全・学習し、地域社会の次代の担い手を育てる博物館活動をエコミュージアムと呼び、まちおこしにつながる活動として注目される。その概要と先進諸国の事例を紹介。



痴呆を癒す建築

ヨーロッパとオーストラリアの設計事例20選

S.ジャッド 他共著 井上裕・浩子 訳

A5判・248頁 本体3,500円+税

グループホーム、看護ホーム、ホステルなど、痴呆の人々がグループで生活する多様な介護環境。その設計の原則と指針を先進的な事例を通して解説し、理想の介護環境の姿を探る。



二子玉川アーバニズム

玉川高島屋SC境界の創造と実験

彦坂裕 編著

B5判・128頁 本体3,100円+税

かつて遊覧の地であった二子玉川は、1969年の玉川高島屋ショッピングセンターの開業以降、商業を軸とする民間ベースの開発が急ピッチでなされ、緑陰濃く、歩行者に優しい独自の環境が創られてきた。その発展の全貌を追う。



住まいのリフォーム実例集

社団法人 日本建築家協会 編

A5判・176頁 本体2,400円+税

家族構成の変化から、住宅設備を新しくするため、あるいは高齢化に対応するためや地震に備えるための補強工事など、建築家による様々なタイプの住宅リフォームの実例を紹介する。リフォーム工事を考える人の格好の参考書。



アジアの水辺空間

くらし／集落／住居／文化

中村茂樹、畔柳昭雄、石田卓矢 著

四六判・268頁 本体2,800円+税

アジアの水辺空間は自然環境と一体化している。自然環境との共生思考によるアジアの水辺空間の魅力をその生活、住居、文化を通して紹介する。事例は、タイ、ミクロネシア、ベトナム、ホンコン 他

東京現代建築ガイドⅡ
2000's

松葉一清 著

四六判・256頁 本体2,800円+税

90年代に首都圏に建てられた名建築204点を紹介。11の特色のある地域別にコースを作成。首都圏の様々な地域とそこに分布する建物を見ることにより東京の90年代を様々な旅することができる。最新現代建築に興味を持つ読者に必携の建築ガイド。



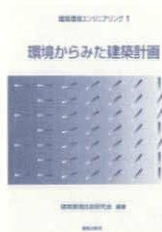
風景の調律

景観体験の構築

小林亨 著

四六判・184頁 本体2,500円+税

『移ろいの風景論』『雨の景観』に続く新しい試み。風景の解釈力、創造力、構築力のおもしろさや伝統を、「食と風景」「辞世と風景」「景観デザイナーとしての画家」といった斬新かつ大胆な視点で読み解く。



環境からみた建築計画

建築環境エンジニアリング シリーズ①

建築環境技術研究会 編著

A5判・188頁 本体3,400円+税

環境全般についての概説および建築が環境に及ぼす影響、人間が建築のもつ環境から受ける影響等について概説する。建築の環境設計では何が重要な課題なのか、幅広く記述する。



まちづくりの科学

佐藤滋 編著

A5判・384頁 本体3,500円+税

20世紀最後の30年、人々が地域で暮らす生活のあらゆるシーンが「まちづくり」として立ち現れた。今日までの各地での具体的な実践から抽出された、若手中堅の研究者と実務家による学問的まちづくり理論の最高到達点。



アーキグラム

アーキグラム編 浜田邦裕訳

B5判・148頁 本体3,400円+税

ポップとサイケの60年代、めくるめくドローイングで世界中の建築ヤッピーをとりこにしたアーキグラムグループ。彼らのマニフェスト「アーキグラム」誌を1冊に編集。新鮮な衝撃は少しも減じない。詳しい解説つき。

99年刊行図書一覧

99年1月より12月までに刊行した建築図書の一覧です。

詳しい内容等につきましては、当社のホームページ上で紹介しておりますのでご覧ください。

SD選書

四さあ横になって食べよう—忘れられた生活様式

B.ルドフスキー著 多田道太郎監修 奥野卓司訳／四六判・224頁 本体1,800円+税

235 間(ま)—日本建築の意匠

神代雄一郎著／四六判・208頁 本体2,400円+税

建築一般

東京現代建築ガイドⅡ 2000's

松葉一清著／四六判・256頁 本体2,800円+税

民家のこころ

道塚元嘉著／四六判・144頁 本体1,600円+税

自然共生建築を求めて

宿谷昌則著／A5判・192頁 本体2,300円+税

時間のなかの建築

M.ムスタファヴィ、D.レザボロー 共著 黒石いずみ訳／B5変判・144頁 本体2,800円+税

ル・コルビュジエと日本

高階秀爾、鈴木博之、三宅理一、太田泰人 編／A5判・256頁 本体2,800円+税

巨匠 フランク・ロイド・ライト

D.ラーキン、B.ファイファー 編 大木順子訳／B5変判・240頁 本体3,200円+税

マリオ・ボッタ | 構想と構築

マリオ・ボッタ著 古谷誠章訳／B5変判・160頁 本体2,700円+税

ルドルフ・シンドラー—カリフォルニアのモダンリビング

D.ゲバード著 末包伸吾訳／B5変判・192頁 本体3,700円+税

建築のイコノグラフィ—とエレクトロニクス

ロバート・ヴェンチュリ著 安山宣之訳／A5判・296頁 本体4,300円+税

アーキグラム

アーキグラム 編 浜田邦裕訳／B5判・148頁 本体3,400円+税

21世紀の地域劇場—パブリックシアターの理念・空間・組織・運営への提案

清水裕之著／A5判・248頁 本体3,700円+税

エコミュージアムへの旅

大原一興著／A5判・184頁 本体2,500円+税

エコテック | 21世紀の建築

キャザリン・スレッサー著 難波和彦監訳／B4変・192頁 本体7,300円+税

痴呆を癒す建築—ヨーロッパとオーストラリアの設計事例20選

S.ジャッド 他共著 井上裕、浩子訳／A5判・248頁 本体3,500円+税

ガラス建築

SD編集部 編／A4変判・186頁 本体3,200円+税

井上武吉作品集 Bukichi Inoue | my sky hole 1997

井上武吉著／A4判・143頁 本体9,000円+税

建築技術

これだけは知っておきたい 設計監理の知識—増補改訂版

西田明郎著／B6判・184頁 本体1,900円+税

これだけは知っておきたい 塗装工事の知識—増補改訂2版

高橋孝治著／B6判・272頁 本体2,800円+税

これだけは知っておきたい 厨房設計の知識

平岡雅哉、堀田正治著／B6判・192頁 本体2,000円+税

これだけは知っておきたい 住宅設備の知識

知久昭夫著／B6判・192頁 本体2,000円+税

これだけは知っておきたい 健康住宅の知識

健康住宅推進協議会 編／B6判・232頁 本体2,400円+税

建築環境エンジニアリング① 環境からみた建築計画

建築環境技術研究会／A5判・188頁 本体3,400円+税

今必見の建築テクノロジー

近畿建築士会協議会 編集 大阪府建築士会編集委員会 執筆／四六判・212頁 本体2,200円+税

新版 給排水衛生設備の設計

清水洋著／A5判・328頁 本体4,400円+税

都市・環境

風景の調律 景観体験の構築

小林享著／四六判・192頁 本体2,500円+税

アジアの水辺空間—暮らし・集落・住居・文化

畔柳昭雄、石田卓史、中村茂樹 共著／四六判・268頁 本体2,800円+税

まちづくりの科学

佐藤滋 編著／A5判・384頁 本体3,500円+税

新宿・街づくり物語—誕生から新都心まで300年

勝田三良 監修 河村茂著／菊判・244頁 本体3,300円+税

都市デザインとシミュレーション—その技法とツール

伊藤滋 監修 環境シミュレーションラボ研究会 編著／B5判・144頁 本体4,300円+税

都心 改創の構図—東京業務地区再生の論議

依田和夫 編著／A5判・168頁 本体2,800円+税

安らぎと緑の公園づくり—ヒーリング・ランドスケープとホスピタリティ

三宅祥介、浅野房世 共著／A5判・228頁 本体3,200円+税

二子玉川アーバニズム 玉川高島屋SC界隈の創造と実験

彦坂裕 編著／B5判・128頁 本体3,100円+税

住宅

マンションのリニューアル術100章

小原二郎、阿部一尋 編著／B6判・240頁 本体1,800円+税

新・マンション百科—建築家によるトータルメンテナンス

日本建築家協会 編／四六判・344頁 本体2,200円+税

住まいのリフォーム実例集

日本建築家協会 編／A5判・176頁 本体2,400円+税

建築ガイドブック

鹿島の建築ガイドブックは持ち歩きに便利な四六判サイズで
近代建築から最新の現代建築まで、代表的建築物を各コース別に紹介します。



東京現代建築ガイドII 2000's

松葉一清 著
四六判・256頁 本体2,800円+税

90年代に首都圏に建てられた名建築204選

11の特色のある地域別にコースを作成。
首都圏の様々な地域とそこに分布する建物を見ることにより
東京の90年代を様々に旅することができる。
最新の現代建築に興味を持つ読者に必携の建築ガイド。

【注】A地区—新宿、B地区—渋谷周辺、青山、恵比寿、C地区—皇居周辺、D地区—臨海副都心、E地区—品川、太田、目黒、
F地区—隅田川沿岸、G地区—豊島、足立、板橋、H地区—杉並、世田谷、I地区—多摩、西郊、J地区—横浜、K地区—幕張、
建築家索引、建物索引

●関連図書



東京現代建築ガイド

松葉一清 著
四六・250頁 本体2,800円+税

東京を中心とした首都圏に1980年代以降建てられた現代建築の中から200点を選んで紹介する。地域別に分けられた13のコースの冒頭にはガイドマップがついており、戦後の名建築も所要所で紹介。



ヨコハマ建築案内 1950-1994

吉田綱市 著
四六・224頁 本体2,700円+税

横浜を中心に神奈川県に建てられた1950年以降の代表的建築を紹介する。神奈川県立近代美術館からランドマークタワーまで、気鋭の建築史家が語る詳細な解説と美しい写真で構成されたガイドブックで、巻末に地図も入る。



近代建築ガイドブック [関東編]

東京建築探偵団 著 村松貞次郎、山口廣 顧問
四六・276頁 本体2,300円+税

官庁街、オフィス街、看板建築群、別荘地、産業遺跡など特徴ある24コースに沿って作品を写真と共に紹介。建築様式、設計者の紹介も盛り込み、首都圏の近代100年の変遷が建物を通して読みとれる。学生、一般向けガイド。



ヨコハマ建築暮情

吉田綱市 著
四六・232頁 本体2,800円+税

横浜を中心に神奈川県に現存する約90棟の建築に光を当て、エキゾチック・ヨコハマ、公共建築、銀行、教会、ミッションスクール、別荘建築、工場、ホテルなどテーマ別に紹介するもの。巻末にガイドブックを収録。



近代建築ガイドブック [関西編]

石田潤一郎、沢田清、柴田正己、中川理、福田晴彦 他共著
四六・312頁 本体2,800円+税

好評の関東編に続く第2弾。大阪の商業の中心、船場の商業建築にはじまりミナミの歓楽街、橋めぐり、堺の工場群、港町神戸の洋館、兵庫県の産業遺跡、あめりか村、文化の東京都の大学施設等々、24コース600余りの作品。



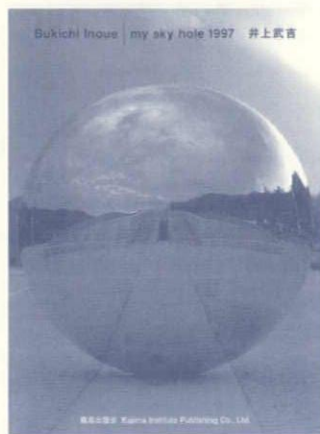
西洋館漫步 建築スケッチの旅

田中薫 著
四六・248頁 本体1,900円+税

筆者が数年に亘ってスケッチをして歩いた、北海道から台湾に至る西洋館を、印象記と共に紹介するもの。それぞれの土地に息づく建物が、長い年月を経てどのような形で生きつづけているかを生き生きとした文章で語る。

井上武吉作品集

場とそこに宿る精神のために、空間を刻み続けた一人の彫刻家、井上武吉。
彫刻を個人の精神世界の表現として、同時代性のなかへ広く解放し、さらに日本の現代美術界に
常に問題を提起し続けた井上武吉の作品群。



Bukichi Inoue | my sky hole 1997

A4判・143頁 本体9,000円+税

現代彫刻家・井上武吉の最後の作品10余点を収録

1996年に出版された「Bukichi Inoue | my sky hole」の続編として刊行。井上武吉の最後の年に当たる1997年の作品10余点及び室生村「森の回廊」計画の紹介、さらにフランスの美術批評家ピエール・レストानीによる井上武吉論「鳥居のしるしのもとに」を収録している。詳細な年譜・文献目録・展覧会歴も併せて収録。

主要目次

鳥居のしるしのもとに

my sky hole 1997

福井県立音楽堂のための4つのmy sky hole

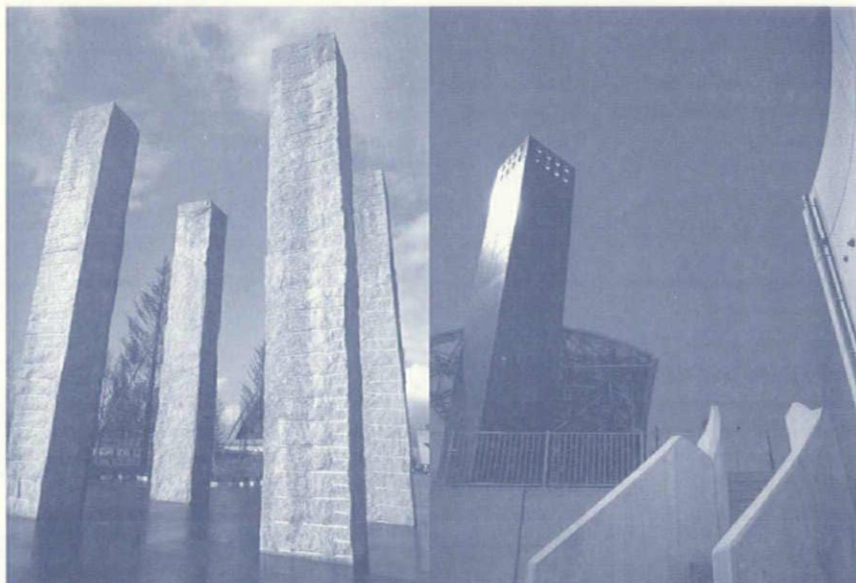
大津港シンボル緑地公園

生駒駅北口広場のための

奈良県営福祉パークのための

愛鷹広域公園スタンド前広場のための

室生村 森の回廊計画



my sky hole 97-3 風の門、福井

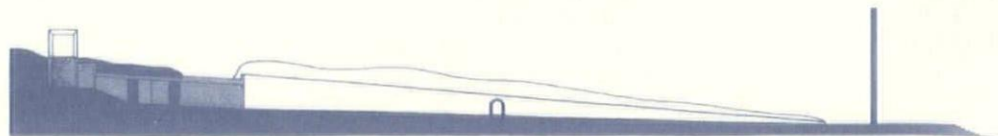
my sky hole 1997 奈良門



Bukichi Inoue | my sky hole

A4判・136頁 本体12,000円+税

my sky holeと題した本書は、1967年に制作した「無名戦士のための記念碑—慰霊の泉」に始まって、箱根彫刻の森、美ヶ原高原美術館など数多くのmy sky hole シリーズを1冊にまとめた彫刻の写真集。



《現代の建築家》シリーズ

SD編集部編 A4変型判

《現代の建築家》シリーズは、常に建築界に大きな影響力を持ち、その時代の先端を走り続ける建築家たちの珠玉の作品集である。各建築家にとって記念碑的作品の完成を機に、SD編集部独自の視点により継続的に編まれる、他に類をみない画期的総特集である。豊富なカラー写真、図版、ドローイングと論文を盛り込み斬新なレイアウトによる美しい誌面で構成されている。著名建築家たちの活動を時間軸で知る格好のシリーズといえる。(SD特集部分の上製・保存本)

アルヴァ・アアルト

216頁 本体4,000円＋税

巨匠、A.アアルトの全主要作品を掲載した総特集。「A.アアルトのデザイン・ヴォキャブラリー」＝武藤章

金壽根

160頁 本体3,000円＋税

韓国の巨匠・金壽根の作品集。馬山聖堂、韓国海外開発公社社屋、徳成女子大学家政館・薬学館 他

槇 文彦 [1]

180頁 本体3,800円＋税

初期から'79年までの全作品集。岩崎美術館、代官山集合住居、立正大学熊谷校舎、大阪臨海スポーツセンター 他

槇 文彦 [2]

196頁 本体4,200円＋税

豊富なカラー写真により槇文彦の'80年代の活動を知る第2作品集。スパイラル、藤沢市秋葉台文化体育館 他

槇 文彦 [3] 1987-92

218頁 本体4,400円＋税

'86年の特集に続く第3集。幕張メッセ、東京体育館などの公共建築、慶応大学湘南藤沢キャンパス 他

林 雅子

168頁 本体4,300円＋税

女性建築家として初の建築学会賞を受賞した林雅子の全作品集を収録。ルーフレラスをもつ家、傾斜地に建つ家 他

カルロ・スカルパ [1]

214頁 本体3,000円＋税

イタリアのマエストロ、カルロ・スカルパの総特集。「スカルパ特集に寄せて」＝白井晟一、作品・年表・参考文献

カルロ・スカルパ [2]

134頁 本体3,398円＋税

最後の作品であるプリオン家墓地进行と、主要作品の大胆かつ緻密なドローイング約150点を収録。

白井晟一

160頁 本体4,000円＋税

孤高の建築家・白井晟一の珠玉の作品集。懐背館、ノアビル、聖キアラ館、昨雪軒、尻別山寮、虚白庵 他

安藤忠雄 [1]

178頁 本体3,500円＋税

'80年代初期までの総特集。詩＋ドローイング＝安藤忠雄。ガラスブロックウォール、帝塚山の家、住吉の長屋 他

安藤忠雄 [2]

196頁 本体4,700円＋税

'80年代の主要作品を、精緻でそして圧倒的な迫力で迫るドローイングと共に網羅した特集第2弾。

安藤忠雄 [3] アンビルト・プロジェクト

148頁 本体3,689円＋税

実体として実を結ばない数々のプロジェクトの膨大な図面、模型、ドローイングから安藤の建築哲学に迫る。

石井和紘

170頁 本体4,175円＋税

独自のキーワードを用い、話題作をつくり続ける石井和紘の初期から'80年代後半までの全主要54作品を収録。

岡田新一

178頁 本体3,000円＋税

論文〈抽象と細密〉と、充実した作品年表、ドローイングにより、その輝かしい足跡を辿る。最高裁判所庁舎 他

堀口捨己

176頁 本体3,204円＋税

庭の大家としてはもちろん、歌人として、達意の文章家としても知られ、その心はそのま作品に生き続けている。

ジオ・ポンティ

88頁 本体2,300円＋税

建築、家具、絵画、彫刻など、多岐にわたる作品を娘リサ・ポンティの解説で年代を追って紹介する、ポンティ追悼号。

丹下健三 [1]

108頁 本体4,500円＋税

広島計画、東京都庁舎、東京計画'60年、代々木国立屋内総合競技場、赤坂プリンスホテル 他'80年までの全作品。

丹下健三 [2]

220頁 本体4,000円＋税

赤坂プリンスホテル、広島厚生年金文化会館、サウジアラビア王国国王宮殿・国家宮殿 他'80年以後の作品を網羅。

丹下健三 [3]

212頁 本体4,466円＋税

OUBセンター、ナンヤン工科大学、バリ・イタリア広場、横浜美術館、東京都庁舎 他'80年代の作品を収録。

丹下健三 [4]

202頁 本体4,078円＋税

新都庁舎を中心に、国内外の近作とプロジェクト、及びヨーロッパで展開している21世紀に向けての都市計画。

磯崎 新 [1]

194頁 本体4,000円＋税

初期から'76年までの総作品集。「位置と動き」＝ハンス・ホライン。秀巧社ビル、Y邸、群馬県立近代美術館 他

磯崎 新 [2]

196頁 本体4,800円＋税

衝撃的作品つくばセンタービルを中心に、'76年以後の主要作品を網羅。福岡相互銀行本店増築、MOCA 他

磯崎 新 [3]

170頁 本体4,660円＋税

'85年・'91年の作品集①。水戸芸術館、サンジオリディパレス、東京キリスト教学園チャペル、お茶の水スクエア 他

磯崎 新 [4]

138頁 本体4,369円＋税

'85年・'91年の作品集②。ティームディズニービルディング、ロサンゼルス現代美術館、EXPO'90国際陳列館 他。

黒川紀章 [1]

180頁 本体3,000円＋税

初期から'78年までの作品集。対談＝山崎正和・黒川紀章、芦原義信・黒川紀章。国立民俗学博物館 他

象設計集団

180頁 本体3,884円＋税

独自の造形理念により常に新鮮な作品を生み出しつづける象設計集団の初めての作品集。名護市庁舎 他

高松 伸

210頁 本体3,689円＋税

'88年度建築学会賞受賞作のキリンプラザ大阪を中心とし、全主要作品を一挙掲載。

早川邦彦

168頁 本体4,175円＋税

プロジェクト・商業施設・都市型複合建築・集合住宅・住宅・コンペ案まで、初期の作品から'88年までの全主要作品。

斎藤 裕

190頁 本体4,078円＋税

既成概念を白紙に戻し、自らの感性で捉え直した作品群、'75年以降の主要21作品。あるある阿房、屋久島の家 他

原 広司

174頁 本体4,300円＋税

「様相論」を軸として展開してきた建築を収録した作品集。地球外建築、空中都市計画、梅田スカイビル 他

山本理顕

156頁 本体4,200円＋税

建築空間の変容を予見し、過激的な空間論に刺激を与え続ける山本理顕の'90・'95年の主要作品集。

長谷川逸子 [2] 1986-95

164頁 本体4,200円＋税

自立する建築を追求していた時代から、建築の公共性を重視するという姿勢を打ち出した'86・'95年の主要作品集。

2月号 1月25日発売

SD

本体1905円+税

特集:コミュニケーション・キッチン

キッチンものを隠し、シンプルで端正なデザインを一樣に見せる傾向にあったキッチンは、居住者の生活スタイルに応じて多様化する。建築家によるキッチンスペース、メーカーのキッチン機器などを紹介しながら、国内で実現できるキッチンスペースの可能性を探る。

紹介作品: M氏邸/佐々木正明建築都市研究所、鎌倉の家/葛西潔、A LITTLE HOUSE/白川直行、葉山・漁師の別荘/杉原公嗣、他
座談会: 黒田秀雄+葛西潔+東利恵

<http://www.kajima-publishing.co.jp> 鹿島出版会 ☎03-5561-2551

2月号 1月18日発売

建築技術

本体1762円+税

特集: 傾斜地に建つ建築物の基礎設計 榎並昭(日本大学名誉教授) 傾斜地では斜面の安定性や土圧の評価、支持力の評価など、平坦地とは異なる問題があり、この特集では建築・構造設計者が知っておくべき土質工学的知識を体系的に学びます。
傾斜地に建つ住宅の基礎設計/地盤評価/基礎構造計画/偏土圧と支持力の評価/施工計画/行政からみる傾斜地建物/実例連載: Bridging the Gap/建築技術のアクション/プロダクトリサーチ(次世代省エネルギー基準の換気計画)

<http://www.kenchiku-tosho.co.jp/gijutsu> 建築技術 ☎03-3222-5951

隔月刊

No.131

好評発売中

庭

本体2800円+税

特集: 池下照年・小野登身 近作の庭4題

●作庭解説 ●プロフィール ●海と自然と創造と

記事: 瀬戸内に見る海岸線の美と瀧の景、古墳が語る石の加工と石積の技、串柿をつくり続けて五十年、みろくの里の夢づくり、広島に見る若手2人の庭づくり4題、公園を飾る華道の作品群

連載: おりおりの庭園論

<http://www.ksknet.co.jp> 建築資料研究社 ☎03-3986-3239

隔月刊

No.40

好評発売中

comfort

本体1905円+税

特集: 色の必然性/象設計集団、増田修、小泉誠、ザウアーブルッフ・ハットン・アーキテクツ、小町谷朝生

新連載: 生き続けるモダニズム建築/花田佳明

連載: 一脚の椅子・その背景—松村勝男のT・0635B/島崎信

働く建築再発見/安東邦廣+黒坂貴裕+沖元太一

住宅巡礼—チャールズ・ムーアと仲間たち/中村好文

不思議の国の建築家たち/村松伸+浅川敏

情報と空間の新しいデザイン/渡辺保史

<http://www.ksknet.co.jp> 建築資料研究社 ☎03-3986-3239

2月号 1月31日発売

住宅建築

本体2333円+税

〈特集〉居心地のいい住宅

●気持ちのいい家/小井田康和設計室 ●住まいと“外”のあいだ/DON工房・大野正博 ●都市と対峙する積層の部屋/佐藤光彦建築設計事務所

〈人と作品〉林昭男+Studio PRANA

藤本宗弘建築デザイン事務所

〈連載〉●蔵出し住宅(最終回) —わが解体/中谷礼仁

●復元思想の社会史—神明造という神話

<http://www.ksknet.co.jp> 建築資料研究社 ☎03-3986-3239

2000

1

2

ARCHITECTURAL MAGAZINES INFORMATION

ご購入は最寄りの書店でお求め下さい。ここに掲載されている雑誌は、建築関連雑誌発行出版協会の協力により最新号を告知していき、雑誌の一部は予定価格の表示がされているものも含まれていきます。詳しくは各出版社にお問い合わせください。(BNF事務局)

2月号 1月28日発売

商店建築

本体1943円+税

業種別特集●ファッションブティック

流行性に鋭敏で、時代の要素を反映する業種といえる。

掲載店 カフェ・ブティック ワイアード(東京・原宿)/C & A アーキテクツ アンダーカバー(京都市)/矢部直輝 アクアガール(福岡市)/インフィクス ヴィアバーストップ(札幌市)/岸和郎 シェアラ(大阪市)/西脇一郎—他15店掲載—
特別企画●ヒューマンスペースとしてのデンタル・クリニック

<http://www.sk-club.co.jp>

商店建築社 ☎03-3363-5770

商店建築

1月号増刊 1月11日発売

I'm home.

本体1905円+税

インテリアコーディネーターやデコレーター、高感度な一般読者を想定した資料性の高いホームデザイン雑誌を2000年1月スタート!

〈主な内容〉デザイナーの考えるホームデザイン

デザインに対する考え方とそれを実践するデザイナーの自宅と暮らしを紹介する。

変幻自在のマンションインテリア6題

特別企画/企業や建築家集団が提案する自由設計の住宅に住む
コーポラティブハウス 実例掲載

<http://www.sk-club.co.jp>

商店建築社 ☎03-3363-5770

隔月刊

No.25

好評発売中

造景

本体2800円+税

特集1: 水辺空間の新しい展開

河川法改正以来、各地で環境を考慮した河川や水辺整備が行なわれている。事例を中心に近年の試みを紹介する。

特集2: 瀬戸内海の歴史的港湾都市を分析する

尾道、庵治など、瀬戸内海の港湾都市には、内陸の城下町とは異なる都市構造が隠されていた。現地調査を基に考察する。

連載: 都市はどこへゆくのか?/五十嵐敬喜

記事: 工場跡地のまちづくり、まちづくりとしての同潤会

<http://www.ksknet.co.jp>

建築資料研究社 ☎03-3986-3239

季刊

No.13

好評発売中

MyGARDEN

本体1048円+税

●特集: 魅惑のアートガーデン

オランダのミステリアスな庭/建築家がつくる「コズミックガーデン」/彫刻家ピーター・ゴッホの庭/ミュージアムパーク・アルファビエラ/昆明園芸博覧会と雲南の山野草/養老天命反転地●特別企画—コンサバトリー・ライフ/木漏れ日が心地よいコンサバトリー/完成までの実際/日本でオーダー可能なコンサバトリー/神田隆氏に聞く/連載—南アフリカのコロニアル風ガーデン/スチュアートとつくるガーデンアイデアブック

<http://www1.newweb.ne.jp/wa/marumo-p/> マルモ出版 ☎03-3496-7046

季刊

No.18

好評発売中

LANDSCAPE

本体2505円+税

特集—ランドスケープワークス'99 最近作品を徹底紹介。

ゲティーセンターの庭/広島市立矢野南小学校/新潟県立植物園/和泉市久保惣記念美術館/島原中央公園/長野県飯田町りんご並木再整備計画/フローランテ宮崎「夢花館」/アオキビル屋上庭園/宮崎工業技術センター/西新宿6丁目再開発地区円形広場/靖国神社—蘇った明治の名園 ●1999年 A S L A 大会 ポストン100周年記念レポート●まちづくりと交通プランニング 連載庭を能くする建築家 第17回

<http://www1.newweb.ne.jp/wa/marumo-p/> マルモ出版 ☎03-3496-7046

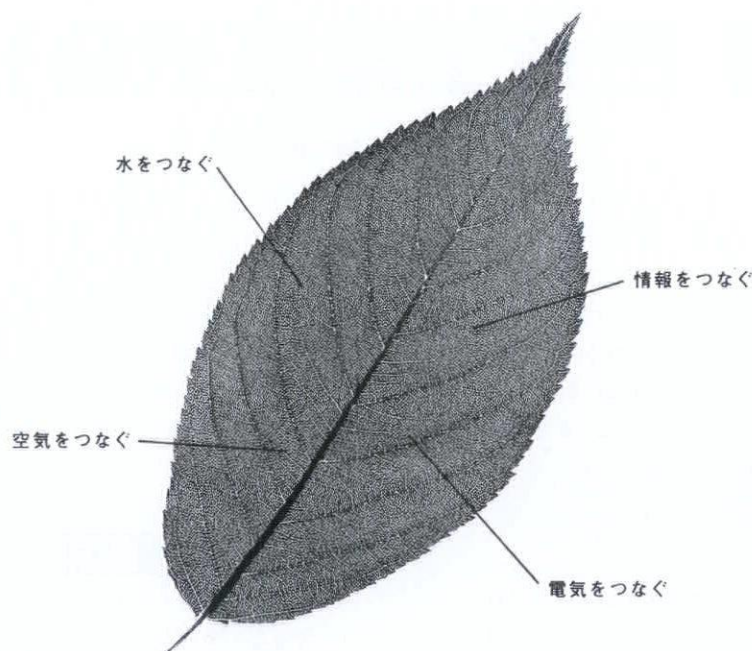
ビルの、工場の、街の、 すみずみに、つながろう。

私たちの仕事は、ビルに、工場に、
街に、生命を与える葉脈として、
そのすみずみにつながっています。
もっと、人が快適になる環境へ。

総合設備業の

リーディング・カンパニーとして、
先端の技術で、高度な未来を
提案し続けます。

あなたと快適をむすびます。



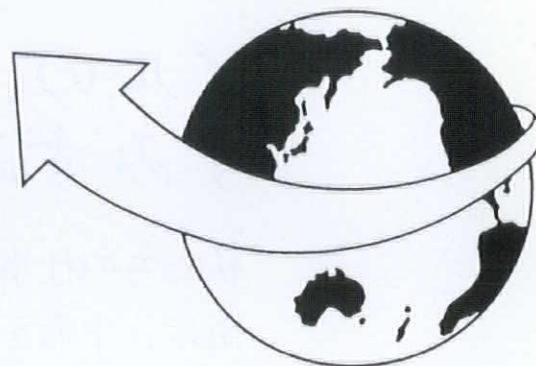
住友電設株式会社

大阪本社 〒550 大阪市西区阿波座2-1-4 Tel 06(6537)3400
東京本社 〒105 東京都港区芝2-2-17 Tel 03(3454)7311

営業種目：電気設備／空調・給排水・衛生設備／
プラント設備／情報通信設備／電力流通設備／その他

未来に向って...

限りある資源
限りある空間の中で
より快適な環境づくりの
ために努力しています。



●営業品目

空気調和・冷暖房・給排水・衛生設備・設計施工



株式会社朝日工業社

本社・東京支社 〒105-0013 東京都港区浜松町1-25-7 電話 03(3434)5711
大 阪 支 社 〒532-0031 大阪市淀川区加島1-58-59 電話 06(6302)2273
支 店 北海道／東北／北関東／横浜／名古屋／中国／九州

N 日章工業株式会社

代表取締役社長 福 田 三 丈

●本 社 〒101-0047 東京都千代田区内神田3-11-7(日立神田別館) ☎03-3254-3000
●大 阪 支 店 ●横 浜 支 店 ●仙 台 支 店 ●広 島 出 張 所 ●福 岡 出 張 所

日立製作所電機特約店
日立化成工業特約店
日立機材特約店
日立建機特約店

旭化成建材代理店
新明和工業特約店
大和ハウス工業特約店
大昭和製紙特約店

施 設 商 品

エレベータ・エスカレータ
ホームエレベータ
機械駐車設備
ゴミ処理設備
バスユニット・流し台
洗面化粧台
集中浄化槽・パネルタンク

空調衛生電気設備工事
受変電・自家発電設備
空調機・ポンプ・送風機
監視防犯システム
節水バルブ・節水トイレ

建 材 商 品

PHCパイプ・シテイガイ
イーゼット・現場造成杭
地盤改良
ヘーベル・グランデ
押出成形版・金属パネル
屋根・硝子工事
フリーアクセスフロア・OAフロア

クリーンルーム床工事
ハイベース・ハイスプリット
ユーボード・軽量鉄骨
プレハブ規格建築
大昭和ユニボード
九木ライトフォーム・シールド
クローラクレーン・耐火被覆

広告目次

SD誌に広告をお申込みの際は下記広告代理店にご用命下さい (五十音順)

●共栄通信社

東京——東京都中央区銀座8-2-1

新田ビル (3572) 3381

FAX (3572) 3590

大阪——大阪市北区西天満3-6-8

笹屋ビル06 (6362) 6515

FAX06 (6362) 6052

●建報社

東京——東京都文京区湯島2-30-8

(3818) 1961

FAX (3818) 1968

大阪——大阪市中央区淡路町1-4-9

昭栄ビル 06 (6231) 4548

FAX06 (6227) 0268

●新建社

神奈川県三浦郡葉山町堀内533

0468-77-1207

FAX0468-77-1208

●中外

大阪——大阪市北区浪花町14-25

日本生命天六ビル06 (6379) 1791

東京——東京都千代田区神田須田町2-5-2

須田町佐志田ビル (3255) 8411

名古屋——名古屋市中区錦2-2-13

名古屋センタービル052 (221) 7641代

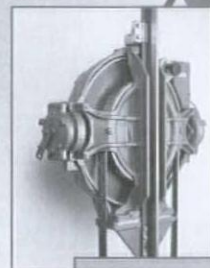
ア	株朝日工業社	A10
カ	株関電工	A1
	鹿島	A4・A5
	軽井沢ホテル鹿島ノ森	A6
	川崎電気株	A3
キ	株きんでん	89
サ	三機工業株	96
シ	新菱冷熱工業株	99
	昭和アステック株	101
	昭和銅機株	104
ス	住友電設株	A9
タ	高砂熱学工業株	表3
	大栄電気株	A3
	大興物産株	A7
ト	東光電気工事株	A8
	株東芝	A12
	東洋熱工業株	103
ニ	日章工業株	A10
マ	松下電器産業株	A2
ミ	三菱電機株	表4
ヤ	矢崎総業株	表2
	株ヤナセ	100

TOSHIBA

エレベーターから機械室が消えた！ 大好評、マシンルームレスのスペースセル。

〈スペースセル〉は、マンションなどの住宅用だけでなく、オフィスやテナントビルなどの兼用、病院など医療施設の環台用と充実しています。さらに、最大昇降行程は60m。20階建ての建築物にも対応するなど、設計・デザインの可能性をいちだんと拡大。まさに時代が求めた新世紀のエレベーターです。

コンパクト化に徹した新しいタイプの巻上機。昇降路内の設置を可能にした薄型ギヤレス巻上機を採用。高効率ギヤレスシステムにより、省エネルギーを実現しました。



超薄形の新開発制御装置。超薄形設計のインバータ装置や最新の制御用プロセスを搭載した高密度・高性能の制御基板を採用。厚さわずか100mmの制御装置を最上層のりばに配置することができました。

スペースセルは ここが違う！

デザインフリー

スペースセルは、機械室の設置は不要。ですから、屋根のデザインの自由度が拡大。建物高さの面でも制約が少なくなり、建築構造としての美観を自由に追求することを可能にしました。

レイアウトフリー

スペースセルなら昇降路の位置を自由にレイアウト。高さ制限上も有利。既存の建築物のエレベーター増設にも柔軟に対応します。

スペースを有効利用

エレベーター設備の面積を大幅に縮小。今までエレベーター設備に要していた共有部分を有効スペースとして活用できます。

省エネ・建築・設備工事を削減

スペースセルは、モータ容量が従来のロープ式や油圧式よりも低く抑えられるので、電源設備容量や消費電力量を低減します。また機械室そのものが無くなるため、従来必要だった機械室の建築・設備工事はすべて不要になります。

新保守システム「スーパーTERM(東芝遠隔監視メンテナンス)」で 万全の保守点検サービスを提供

東芝エレベーターが開発した新しい遠隔監視メンテナンスシステム「スーパーTERM」がエレベーターを止めずに遠隔診断。機器の状態変化をリアルタイムに察知し故障の未然防止につとめます。また万一の故障の際にも、より迅速な対応が可能となります。

いまお使いのエレベーターをハイグレードにリニューアル

ビルのリニューアルをお考えになる時、東芝エレベーターでは、最新モデルのスペースセルへのグレードアップをおすすめします。事前の調査にもとづき効率のよいリニューアルをご提案します。

東芝マシンルームレスエレベーター スペースセル

SPACE



株式会社 東芝 昇降機システム社 本社 〒105-8001 東京都港区芝浦1-1-1 (東芝ビルディング) TEL (03) 3457-4620 FAX (03) 5444-9275 ホームページアドレス <http://www2.toshiba.co.jp/ing/syoji/>
北海道支社 ☎ (011) 214-2451 北陸支社 (金沢支店) ☎ (076) 224-2815 新潟支店 ☎ (025) 246-8263 北関東支社 ☎ (048) 640-1130 東関東支社 ☎ (043) 299-1017 神奈川支社 ☎ (045) 664-8614
静岡支店 ☎ (054) 221-1787 中部支社 ☎ (052) 564-8511 関西支社 ☎ (06) 6440-2281 中国支社 ☎ (082) 542-3277 四国支社 ☎ (087) 837-0790 九州支社 ☎ (092) 735-3056
*東芝マシンルームレスエレベーター(スペースセル)はフィンランドKONE社からのライセンスに基づき、同社製の巻上機(EcoDisc™)を使用します。EcoDisc™はKONE社の登録商標です。