

くらしの良品研究所の活動

素顔のブラジル展



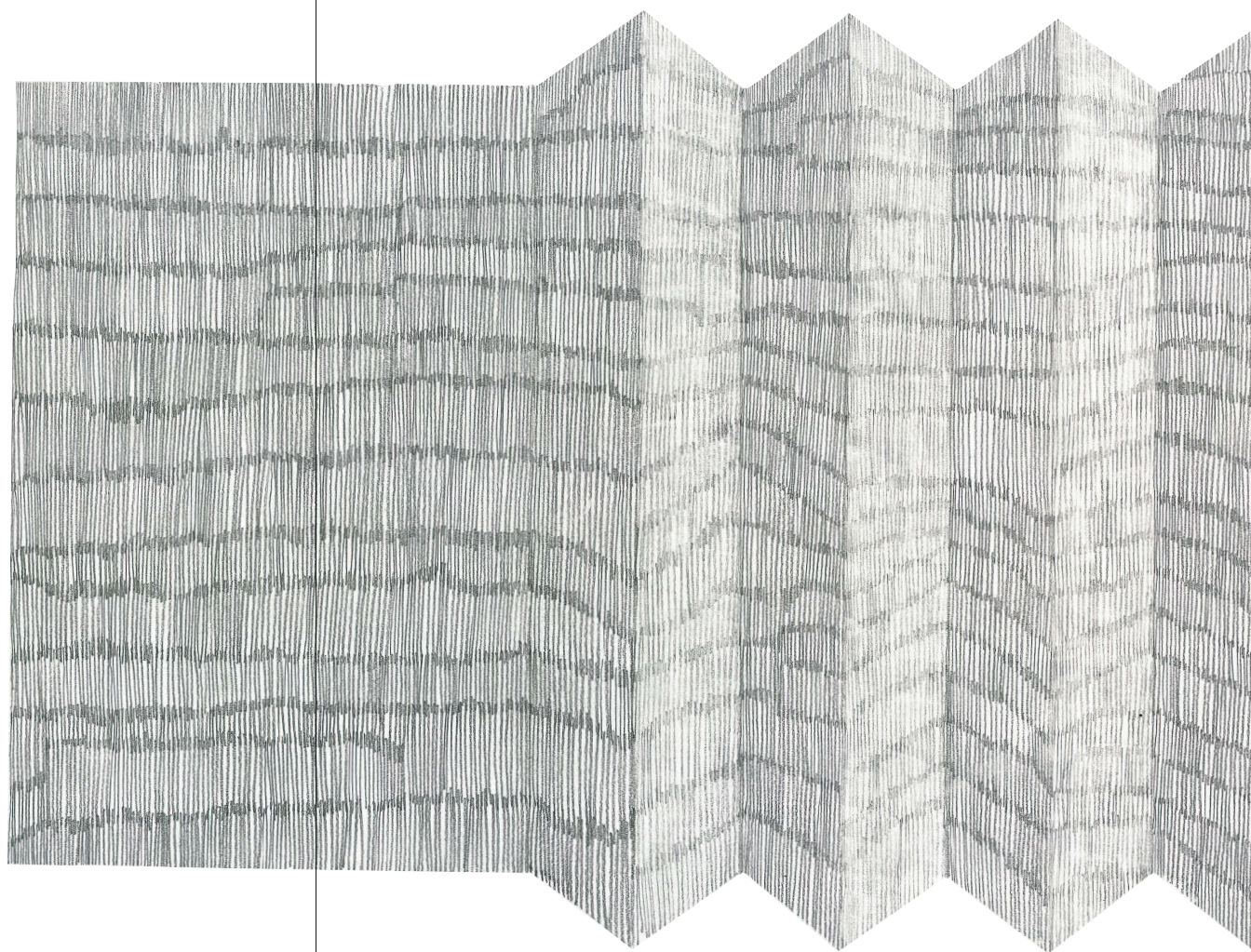
豊かな自然と多様な人種や文化が奏でるエネルギーに満ちあふれた国、ブラジル。その多様さゆえに広がる自由な気風とこの地に暮らす人々が織りなす風景は、なぜか私たちに「懐かしさ」と「未来への希望」を感じさせてくれます。多様な人種の中には日本からの移民も含まれ、ブラジル文化の一部に日本文化が織り込まれていることも、その理由の一つかもしれません。

そんなブラジルの魅力をご紹介するため、無印良品 有楽町 ATELIER MUJIでは『素顔のブラジル展』を開催中。日本を代表するクリエイターにより、ブラジル文化を象徴する空間「集い」を、生活雑貨とともにご紹介しています。ブラジルと日本、この二つの国をむすぶ、飾らない普段着の暮らし、素顔の魅力を感じていただけたら幸いです。

会期：2014年9月15日（月・祝）まで
 時間：10:00—21:00（会期中無休）
 会場：ATELIER MUJI（無印良品有楽町2階）
 入場料：無料

no.13

「コンパクト」



くらしの良品研究所とは

「くりかえし原点、くりかえし未来。」を合言葉に、これからの時代に求められる良品像を、みなさんと一緒に探っていく“ラボラトリー”です。店舗とインターネットを介して、生活者であるお客さまと対話しながら、既存商品を点検し、新しい商品を育て、世界のより多くの人々に「これでいい」と共感していただける、感じいい暮らしのかたちを考えていきます。

◇この小冊子は、背表紙に付いた2つのリングをファイルの穴に通して、ストックすることができます。

くらしの良品研究所 編集発行 2014.07

facebookを利用して、読者のみなさんからのコメントやご意見を公開。ユーザー同士のご意見交換も可能になり、たくさんのご意見を共有できるようになりました。

www.muji.net/lab

無印良品

「コンパクト」

「大きいことは、いいことだ」というCMが流行ったのは1960年代後半のこと。より大きなものをより多く持つことが、豊かさの象徴とされていた時代でした。そんな時代を経て、右肩上がりの成長は続かないことに多くの人が気づきはじめた今、「小さい」ことの価値を改めて見直す気運も見取れます。「コンパクト」は、これからの時代を生きていくためのキーワードのひとつかもしれません。



手すりに引っかかる分だけの材料で作れるスカイデッキ。空中に浮かぶコンパクトなテーブルは、都市の狭いテラスを少しだけ広げ、折り畳んで持ち運ぶこともできます。

成長の時代から成熟の時代へ。社会が大きく転換しようとしている今、ものに対する欲求にも変化が見取れます。そこにあるのは、大きなものやたくさんものを持つことより、小さなものや少ないもので暮らしていこうという、これまでとは異なる価値観。「コンパクト」を好しとする価値観です。そもそもコンパクトは、日本の「お家芸」ともいえるものでした。使わないときは重ねてしまえる重箱や入れ子の器、たたんで収納できる布団や着物、用途に合わせて部屋の広さを変えられる襖（ふすま）や障子、階段の段差を活かして引き出しを組み込んだ階段箆（かいだんだんす）…「たたむ」「重ねる」「巻く」「組み込む」「まとめる」「動かす」「変える」などの工夫で、さまざまな「コンパクト」を生み出してきました。それは、狭い国土の中で少しでも快適に生きていくための知恵だったのでしょうし、そこにはまた、簡素の中に美を見出す日本独特の美意識も働いていたかもしれません。「コンパクト」という言葉には、「機能を損なわずに大きさを小さくしていく」という意味や、「組み合わせなどを複合してひとつの形に納めていく」という意味がありますが、それだけでなく、小さくしながらも何かの「新しい価値を生み出していく」という可能性が埋め込まれているような気がします。さまざまなものをコンパクトにすることで移動も可能になりますが、この「移動」もキーワードのひとつといえるでしょう。こうした知恵に加え、すさまじい勢いで研究が進んでいる先端テクノロジーも、コンパクトの進化を促すかもしれません。本号では、身のまわりのものから建築まで、さまざまな「コンパクト」を取り上げながら、もう一度「コンパクト」という考え方に向き合ってみたいと思います。それはきっと、これからの「共生の時代」を生きるためのヒントにもなるでしょう。



コンパクトが広げる世界

狭い茶室に象徴されるように、日本の住まいは広さを誇示するものではありません。しかしそこには、建具や家具も含めて、空間を活かすための工夫が詰まっていました。コンパクトだからこそ生まれる創意工夫と、そこから広がる想像力。建築家ユニット、トラフ建築設計事務所の作品には、日本の誇る「コンパクト」がありそうです。



PMQ × MUJI のゲストルーム。
設計：トラフ建築設計事務所

家具をつくるように家を。家をつくるように家具を。

建築設計はもちろん、家具やプロダクトから、展示会場の構成、舞台美術に至るまで。建築的発想をもとに、数々の作品を世に送り出している建築家ユニット、トラフ。そんなお二人は、「仕事をするときには、いつも『コンパクト』を意識している」といいます。コンパクトをテーマに、お二人がピックアップしてくださったのは——ホテルの小さな部屋の壁面を活かしたリノベーション、日本の住宅事情に合わせた小ぶりな家具のシリーズ、顔だけ入れる空間をイメージした『コロロデスク』、建物の外壁を活用して本棚にした書店の棚、ベランダの手すりを利用して使う『スカイデッキ（前ページの写真）』、部屋の

中のコーナーをキャッチすることで棚になる『キャッチボウル（右ページの写真）』など。見る人の世界観を変え、想像力をかきたてるような「コンパクト」です。

トラフの作品の大きな特徴は、出来上がった作品がそれ自体で完結しているのではなく、人に使われることによって初めて完結すること。つくり手から完成品を押しつけるのではなく、使う人が自分なりの楽しみを見出せるよう、「余白」を残すことを心がけ



4分の1と4分の3に切り分けた半球が、入り隅と出隅にフィットする収納家具。フタを外せば容れ物にも。

ているのです。それは、障子や襖で区切ることで小さくも大きくもなり、ちゃぶ台や布団を持ち込むことで食事室にも寝室にもなるという、日本の和室の変容性にもつながるものかもしれません。

新しいところで見せていただいたのは、香港のPMQ × MUJI プロジェクト。PMQ（Police Married Quarter）は、かつて警察官の家族向けアパートだった建物ですが、増改築して、新たなデザイン複合施設としてオープン。施設内には、若手アーティストたちが滞在して創作活動するためのゲストルームもあり、その6部屋のうち3部屋のリノベーションを、無印良品とのコラボレーションで手がけたのです。

いずれもコンパクトな空間ですが、窮屈さを感じさせないための工夫が随所に施されています。たとえば、左ページの写真は、積み重ねながらカスタマイズしていく無印良品のスタッキングシェルフをベースにしたボックスを、天井から吊るしたもの。吊るすことで床を広く使えるだけでなく、小さな部屋を圧迫せずに、ゆるく仕切るパーテーションにもなっています。別の部屋では、特大のベッドのような可動式の家具（ジャイアントファニチャー／左ページ下の写真）を置くことで、寝る・座るなどフレキシブルな過ごし方を受け止める工夫も。「余白を残す」「視点を変える」といった手法で、コンパクトな空間を広がりのあるものに変えています。それは、「建築をつくるときは、家具をつくるように。家具をつくるときは、建築をつくるように」をモットーとするトラフならではの、自由で楽しい空間づくり。建築と家具の境界線を軽やかに越え、そして繋いでいくことで、コンパクトの中に潜む広がりを見せてくれるようです。



鈴野 浩一（右） / 禿 真哉（左）
トラフ建築設計事務所共同主宰 建築家
建築設計の他、建築的思考をベースに、ショップのインテリアやプロダクトのデザイン、展覧会の会場構成、空間インスタレーション、ムービー制作への参加など、多岐にわたって活動。

「建具」の開閉で変容する、一坪のキャビン。

室内にいても外の気配を感じられる障子や襖、屋内と屋外をつなげる縁側…狭い空間の中でも快適に暮らすために、日本建築は建物の内と外の間にある「あわい」を大切にしてきました。そこで大きな役割を果たしてきたのが「建具」。今では片隅に追いやられているそれを、現代の住まいの中に置いたとき、何か見えてくるのではないかと…そんなことを考えている建築家がいると聞いて、三輪良恵さんを訪ねました。建具の新しい取り組みとして、三輪さんが個展で発表したのは「ひとつぼキャビン」。組み立て、持ち運びができるコンパクトな1坪（約3.3㎡）の小屋です。フレームの中央には、自由に開閉できる4枚のL字壁（扉）を設置。その内側に立つと囲まれた感覚になり、開くと空間が生まれ、開閉によって外と内がつながる「あわい」を実現しています。扉には、「すわる」「こしかける」「たつ」「ねそべる」という、人の動作にそった仕掛けをコンパクトに収納。つい座りたくなる高さのイスや、立った目線にちょうどよいカウンターなどがあり、自然と身体が動きます。使う人の心情にあわせて空間を自由に変化できるので、オープンテラスやシェアオフィス、キッズスペースなど使い方もさまざま。複数棟を並べて、キッチンやリビングなど独立した役割を与えれば、生活を意識した建物にもなりそうです。忘れかけていた建具と建築との関係性を取り戻す——そんなところから、現代の暮らしにふさわしいコンパクトな住まいが見えてくるのかもしれません。



三輪 良恵
三輪アトリエ一級建築士事務所 建築家
「人間の行為や感覚に触れる」をテーマに、住宅設計から公共的建築物、ショップデザインまで多岐にわたって活動。2014年3月、新しい建具の試みとして個展「あわいのとびら」開催。

コンパクトはシェアする

ひとつ屋根の下で、住まいの一部を共用しながら暮らす。

シェアハウスは「コンパクト」を象徴するものですが、その暮らしぶりは建物の構造や運営の仕方で、大きく変わってくるかもしれません。

個性の異なる二つのシェアハウスを訪ね、手がけた建築家にお話を聞きました。

SHARE yaraicho

大きな巣箱のように、人をやさしく包み込む家。



1: 3階にある共用のキッチン。右手は個室で、床面との間にある60cmのすき間が光と風の通り道に 2: 1階エントランスは、多目的に使える土間空間。打ち合わせや語らいのためのバーカウンターも 3: 1階の土間から見上げる、天井高9.5mの吹き抜け空間。

東京新宿区の閑散な住宅街の一角に、大きな箱を思わせる3層構造のシェアハウスがあります。全体の高さは10mで、その中に水まわりと個室用の4つの箱を入れ込んだユニークな構造。建物の共同設計者であり、住人でもある内村綾乃さんに案内していただきました。

個室用の箱は、それぞれ約60cmのすき間で上下階の個室と隔てられていて、空間に個室が漂っているような不思議な景色です。もちろん、階下に音を伝えず、中央の階段室に光を取り込み、風も流れるという建築的な効果を計算していることですが、内村さんとしては「すき間がもたらす何か」を意識されていたとか。それは、日本建築に伝わる「間」のような感覚かもしれません。エントランスの土間から天井まで続く吹き抜けは、お互いの気配をわずかに感じながらも、わずらわしすぎない関係を保つための装置として機能。ここでも「間」が意識されています。

共用の広間では、2週間に一度ミーティングが行われます。そのうちの一回は「掃除の日」。外から掃除の人を雇わないのは、ハウスの中での役割分担を通してコミュニケーションを図りたいという内村さんの想いからです。みんなで話し合い、役割を決めながら分担していく。血縁のない大家族のような関係の中で、「実生活」が営まれているのがわかります。人間関係を心地よく保つために計算し尽くされた空間と、肝玉母さんのような存在感で住人を包み込む内村さん。空間と人間で成り立つシェアハウスがありました。



篠原 聡子(右) + 内村 綾乃(左)
空間研究所 + A studio 建築家

「都市居住の新たなオルタナティブを求めて」をテーマに、シェアを建築化する試みを実践中。次のテーマは、若者だけではない、幅広い世代に対応するシェアハウス。

LT城西

ひとりひとりが心地よく過ごせる公園のように。



1: 建物の内部は、2階の個室がぶら下がっているように見える2.5層 2: ラグやクッションを置くだけで集いの場になる2階の共用スペース 3: 1階の共用スペース。入り組んだ形だが、大勢が集まる時は、つながりのあるひとつの空間として使える。

名古屋にあるシェアハウス、LT城西は、13の居室が常に満室で、中には1ヵ月ホテル住まいをしながら「空き」を待ったという人もいます。そんな人気の秘密を、設計者である猪熊さんと成瀬さんに聞きました。

このシェアハウスには、いわゆる廊下がありません。建物内にある個室と共用部は、普通は廊下という通路でつながっているものですが、この建物では「通路」としての廊下をなくして、全部「居場所」にしてしまったのです。動線でもあり広場のようでもある、そんな共用部分が、1階だけでも3ヵ所。そして、すべての個室から、共用部に直接アクセスできるように設計されています。

1階と2階の共用部はどこから見てもつながっていて、それでいて、すべてが見通せるわけでもない「入り組んだ」構造。上下の使いやすさと広がり感を高めながら、大人数が入っても息苦しくならないように計算されていて、光も四方八方から入る設計です。

共用部は「入り組んでいる」ことが大事、と猪熊さんは強調します。ひとつにつながってはいるけれど、たとえば公園のように、それぞれの人が思い思いに過ごせる場所。ダイニングで仕事している人がいれば、リビングで何人が集まってワイワイ過ごしている人もいて、上の階では寝転んでいる人もいていい。そんなふうに、同時にちがうことをして過ごせる自由がかなうのも、「入り組んで」いればこそ、なのだそうです。

たしかに、そこで「日々暮らす」となると、自分の気持ちと

身体をありのままに置ける場所がないと、息苦しくなることもあるでしょう。「ひとりでも心地よくいられる空間があって、はじめて共用部分とのバランスがとれる」と猪熊さん。楽しめる部分は共有して、それぞれが考えたり行動したりする部分が許されるような、「いいとこ取り」のできる住まい。それをどう実現させるかが、設計者の腕の見せどころだとも言います。

ここでは、日用品の補給や共用部分の掃除など、基本的な管理運営は、プロの手に任されています。それなのに、ひとり暮らしのときよりこまめに掃除をするようになった、ていねいに生活するようになった、と言う人もいるのだとか。週2回、専門の人に基本的な掃除をしてもらうことで、そのきれいな状態を保ちたいという気持ちが自然に生まれるのかもしれません。そんな感覚が人間関係にも反映されていけば、住人同士がお互いをケアできるような気持ちも、自然に生まれてくるのでしょうか。このシェアハウスは入居者同士の仲がいい、といわれるのも、共用部で自由に過ごせる構造に加えて、生活そのものが快適に保たれているという気持ちの余裕があるからなのかもしれません。

写真提供: 西川公朗(写真1)、山本尚明(ポートレート)



成瀬 友梨(右) 建築家 東京大学大学院助教
猪熊 純(左) 建築家 首都大学東京助教
建築はもとより、プロダクトからランドスケープ、まちづくりまで、さまざまなデザインを行う。近年では、新しい運営と一体的に空間をつくることを実践。

経済のコンパクトって？

モノやお金を「所有する」より、「共有し活用する」ことで充足する。
成熟した社会の中から生まれてきたそんな経済観を、
インターネットやモバイルの普及が後押ししています。
コンパクトな経済は、どんな新しい価値を生み出していくのでしょうか。

シェアリング・エコノミー

共有し合うことで生まれる、新たなマーケット。

誰かが所有していて使わないものを、それを必要とする誰かに提供する。こうしたエコなシステムを、収益を生む仕組みにしたのが、「シェアリング・エコノミー（共有型経済）」です。大きなポイントは、そこにインターネットが介在すること。利用者は、コンパクトに凝縮された情報をいつでも自由に引き出すことができ、手続きなどに費やす時間や手間を大幅に短縮。これまで限られた範囲の中でしか行われていなかったことが、世界規模にまで広がっていくことになりました。この仕組みをリードするものとして、注目を集めているのが、旅行者向けのマッチングサービス。所有する空き部屋を宿泊場所として提供するホストと、宿泊場所を探しているゲスト（旅行者）をつなぐ仲介サイトです。中でも有名なのが、米国の Airbnb（エアビーアンドビー）。今では世界190カ国で60万件以上の部屋が登録され、創業以来累計で1,500万泊以上の利用があったとか。経済的な側面だけでなく、旅行者にとっては地元で暮らすホストとの交流も付加価値となっているようで、Airbnb日本代表の田邊泰之さんは「自分たちが発信することで、日本のいろんな顔をもっと知ってもらいたい」と語ります。

一方、シェアハウスも、ようやく日本の社会に溶け込んでき



海水プールやバドミントンコートも備えた、バリ島のゲストハウス。／Airbnb

ました。片仮名書きにすると、なんだか目新しく思えますが、時代劇でおなじみの「長屋」はまさにその原形。井戸端を共用しながら隣近所で助け合う長屋暮らしは、人と人のコミュニケーションが前提とされるシェアハウスと本質的に同じものです。シェアハウスの良さは、たとえ専有部分は狭くても、長屋の井戸端のような開かれた共用スペースがあり、そこで人とゆるやかにつながれること。シェアハウス専門の紹介サイトを運営する「ひつじ不動産」の北川大祐さんは、「ちょっとそこにいる人に声をかける。そんなささやかな楽しみの豊かさが、たくさん生まれるのがシェアハウス」だと語ります。日本の世帯構成が変わり、ひとり住まいが増えていく時代。人とゆるやかにつながりながら暮らすシェアハウスは、これからの暮らし方の大きなヒントになりそうです。

日本でも増えてきたカーシェアリングの他、同じ行先の車に同乗する「リフトシェア（ライドシェア）」、個人所有の自転車を貸し借りする「サイクルシェアリング」、ご近所同士であらゆるモノやスキルまで貸し借りする「ストリートバンク」…欧米では、シェアリング・エコノミーを体現するさまざまなビジネスが成長し始めています。その前提にあるのは、人と人との相互コミュニケーション。経済のコンパクトは、協力的な生き方にもつながっていくのかもしれませんが。

□ Airbnb <http://www.airbnb.jp/>

□ ひつじ不動産 <http://www.hituji.jp/>



ニューヨーク、ブルックリンのSOHOエリアにある建物の一室。／Airbnb

クラウドファンディング

「共感」を集めて、大きなチカラに。



勅使川原三郎「ミロク」©Bengt Wanselius

インターネットやソーシャルメディアの普及は、シェアリング・エコノミーを成長させただけでなく、寄付やチャリティーといった人と人が支え合うための行為を、より身近なものにしてくれました。

一所懸命がんばっている人を見ると、何かお手伝いをしたいと思うのは、人間の自然な感情です。そしてそのお手伝いは必ずしも多額である必要はなくて、たとえわずかでも心のこもった「貧者の一灯」の精神こそ、大切にされるべきものでしょう。そうした「善意」をすくいあげ、集めて、まとまった援助のカタチにするのが、クラウドファンディング。インターネット上のプラットフォームを通じて不特定多数の人に呼びかけ、資金を集める仕組みです。

その形は、大きく分けて3つ、①プロジェクト達成のあと金額に応じた特典を受け取る「購入型」②リターンを求めない「寄付型」③起業や新規ビジネスの創出を促す「投資型」。さまざまなプラットフォームがありますが、有名なのは、日本初の購入型クラウドファンディング「READYFOR?（レディーフォー）」や気軽に社会貢献に参加できる寄付型の「JustGiving（ジャストギビング）」といったところでしょうか。

文化的でクリエイティブな活動が集約されたプラットフォームとして知られるのは、「MotionGallery（モーションギャラリー）」。ここは先年、世界的舞踊家、勅使川原（てしがわら）三郎さんの東京の拠点であるアート空間「KARAS APPARATUS（カラス アパラタス）」をサポートして注目を集めました。「ほぼ何もない空間をかつけない独創的なアート空間」に！—— 応援する会の呼びかけ

で始まったそれは、何もない原点からサポーターと価値観を共有しながら、アート空間を形づくっていかうとするもの。電球1灯から始めて、照明や音響、映像機材などを一つずつつづらえ、よりクオリティの高い上演をしながら、支援者とともに唯一無二の「アパラタス」を形づくっていかうというものでした。

そして同時に期待されたのは、クラウドファンディングという新しく開かれた方法によって、思いがけない出会いが生まれること。その出会いによって、アパラタスがかつてない独創的な表現空間へと成長していけたら、という想いもあったようです。アーティストの魅力とプロジェクトの求心力とで、アーティストが発想する独創的な表現空間を充実させていかうという試み。その空間は、新しい創造の場として、今でも生命体のように成長し続けています。

クラウドファンディングの目的は、単なる資金調達にとどまりません。多くの人にその課題を知ってもらい、価値を共有していくのも、大きな目的。その上で、支え支えられながら、何かを達成していく。共感を集めてエネルギーに換えていくこうした動きは、これからの新しい経済の道筋を示すものかもしれません。何に共感し、何を選びとっていくのか。支援する側にも、確かな目とお金に換算できない価値観が求められていきそうです。

□ Motion Garellly <https://motion-gallery.net/>

□ JustGiving <http://justgiving.jp/>

□ READYFOR? <https://readyfor.jp/>

「小屋においでよ」

建築家 × クリエイティブディレクター
中村好文 × 小池一子



くらしをもっとコンパクトにできたらいいのにとこころつつ、なかなか踏みきれないでいる私たち。究極の選択は「小屋」と提案する建築家 中村好文さんを金沢 21 世紀美術館での展覧会場に訪ねました。本誌「くらし中心」を代表して小池一子がお話をうかがいます。

男の子は小屋を作る

小池： この小屋の前で、昨晩はリュートの演奏があつて。つのだかしさんの静かな音が心身に染みわたりました。リュートって、小屋そのものの感じ。音に没頭できてほんとに良かった。

中村： ありがとうございます。リュートの音色は小屋の雰囲気に良く似合うと思って、つのださんをお願いしました。

小池： 小屋にいつくらいから、入れ込んでいらしたのかしら。

中村： 子どもの頃からわりとそういう、コンパクトなスペースが好きだったんです。

小池： お母さまの使っていっぱやのミシンの横の隙間にもぐりこんでる坊や



小屋の壁にも小さなリュートが飾られている。

のドロイングがありますね。私、あれにちょっと疑似体験があつて。

中村： ああ、そうですか。子どもって好きですね。ああいう限られた、小さいところにもぐり込むのがね。子どもにはたぶん動物的な営巣本能が残っているんだと思います。その巣作りの能力は、大人になるにつれてだんだん失われていってしまうものらしいんですが、僕の場合は、それが今も健在なんでしょうね。住宅設計や家具デザインにこだわり続けているのも、その営巣本能の表れかもしれません。

小池： そうです！もうそこがはっきり見えます。そして、小屋を作っちゃおうというのはやっぱり男の子。

中村： それはあるでしょうね。やっぱり女性とは小屋に対する感じ方が違うみたいなんですね、男性は。この展覧会の見学者を見ているとはっきりそう感じます。

小池： どっちかっていうと、女の子は、おままごとなんですよ。女の子っていう言葉に、女はウチの中で食べ物を作っているというのがあるみたいで。もうその時に、社会的な役割意識かなんかがインプットされている。おままごとを始めるとき、男の子は行ってきますって、カバンかなんか持って出て行く。女の子はちょこちょこ野菜を刻んだり始めてます。

中村： 「男の子は木の上に家を持ち、女の子は人形の家を持つ」っていう言葉がありますが、まさにその通りですね。

小池： そうそう、そうですね。我々は昭和の子どもだったけど。こちらの外壁の、蔦の這った跡が絶妙です。実がついて蔦が動いてこうなっていたときから時間がたっているキレイさ。

中村： 蔦の跡が残っている外壁は唐松の板で、もともとは吉村順三先生が 50 年近く前に設計した山荘の外壁だったんですが、その山荘を改修することになったときに、風雪で変化した風合いがあまりにも見事だったので、捨てるに忍びなくて、使えそうな板だけをはがしてとっておいたものです。外壁はその古材の再利用です。

小池： ああ、そういうふうにつながる建物のお話。いいですねえ。

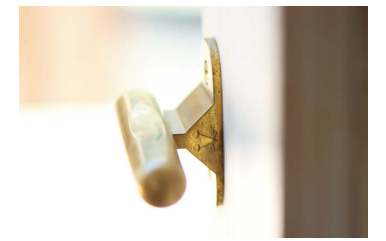
食う、寝るが住まいの原点、

小池： 昔から「食う寝るところに住むところ」って言われてきましたが、中村さんの小屋についてはどうですか。

中村： 「食う、寝る」は、やはり人の住まいを象徴している言葉だと思います。「食う、寝る」がないと「住まい」という感じがしない。僕は旅行好きですが、最近、海外に行くときはできるだけアパートメントホテルに泊まって料理をするようにしています。大した料理ではありませんけれど。

小池： その街のマーケットに行くっていうのが何よりいい！

中村： 市場で買ってきてね。部屋で自分でちょっと料理して食べると、住まいの感じになる。4 つ星、5 つ星のホテルで、部屋のしつらはどんなに豪華でも、結局ホテルの部屋は、バスルームを使うか、寝るだけで、いわばお客様ですから、生活している感じまでは味わえません。外食



カンヌキ錠に至るまで中村さんのデザイン。よく見ると、レミングハウスのネズミの刻印が。



小屋の暖房にも煮炊きにも使えるキッチンストーヴ。中村さんが改良を加えて炭火式に。

に飽きて、近所のお店で食材やワインを仕入れてきて部屋で食べるだけでも、暮らしている感じや、住まっている感じを味わうことができるから不思議です。そういう意味で「食べること」は、やはり住まいの中心的な要素なんでしょうね。

小池： この、もっともコンパクトな小屋で、キッチンが小さいけどすごく重要になっています。キッチンに最低必要なものを、ここで作っていらっしゃるキッチンから読み取っていいんですね。結構ツールが入ってます。

中村： ここでひと通りできるようにしています。その気になれば、フランス料理もイタリア料理もなんでもできちゃう。この小屋のキッチンの設計には、浅間山の麓にある小屋で、七輪で料理してきた経験が活かされています。料理は小さな創意工夫の積み重ねですが、狭ければ狭いほど、不便なら不便なほど、当意即妙の創意と工夫が必要。そして、そんな風に工夫して料理して食べることが楽しいんです。

小池： なかなかすごいと思うのは、職人の仕事。それが尋常じゃない。

中村： 僕の仕事は職人との協働でないと成立しません。映画の世界では「黒澤組」とか「小津組」とかいますが、あの感じですね。「好文組」という職人集団が僕の仕事を支えてくれています。

小池： 小屋の展覧会に関連してあちこちの小屋を訪ねていらっしゃる、その辺のお話も伺いたいと思います。私は「建築家・デザイナー アイリーン・グレイ」の本の翻訳をしたんです。イギリス BBCのプロデューサーだった友人が書いたので。

中村： ああ小池さんの翻訳されたこの本は、僕も興味深く読ませてもらいました。数奇な運命をたどった家でしたね。

小池： 最終的にコルビュジエはアイリーン・グレイのところをのっとしてしまった。でも更に小さな小屋をつくったというのが面白いです。

中村： コルビュジエはあの場所が本当に好きだったようですね。結局、彼自身もその下の海岸で亡くなりましたから。

小池： ドラマの多い家。まあ、でもコルビュジエはそれを予感したのかな。地中海で、泳ぎに出て。

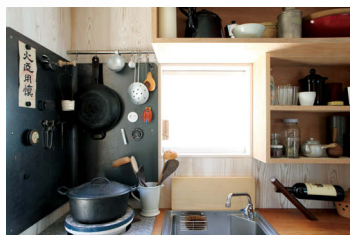
中村： その亡くなる半年前に小屋でインタビューを受けていて、この小屋は居心地が最高なんだよ。たぶん俺はここで死ぬ事になると思うと話していて、半年後に亡くなった。何となく予感があったんでしょうね。

小池： ポンピドゥ・センターでやったコルビュジエ展でキャバノンの板、外壁部分を見ました。あれは凝ったものではないのでしょうか？

中村： あれは丸太小屋のように見えるけどそうじゃないんです。パネルで作って丸太のところを貼付けてあるだけ。ある意味ではフェイクなんですよ。

小池： あの部屋と中村さんの小屋の広さを比べると、どう？

中村： あれは3.6m角で、ちょうど8畳の広さなんです。それに廊下がついているから全部で10畳くらいですね。僕のこの小屋のほうが小さくて7畳ちょっとです。コルビュジエの小屋にはありませんが、この小屋には台所もシャワー室もついています。



室内に設けられたバイオトイレ。おが屑を入れて微生物に分解させた後、土に戻します。



小屋の志を象徴する「エネルギータワー」には、高架水槽と風力発電、太陽光発電が。

小池： 世界の大建築家が小屋を愛したというのが象徴的。

粗末にしないこと

小池： 質感みたいなのはどのように受けとめられますか。布だったら？

中村： シルクよりコットンが好きです。ジーンズみたいに洗いがらしていく感じが好き。

小池： どんなにコンパクトでも、そこに使っている素材の時間とか表情というのがないとっぺらぼうになってしまう。

中村： 本当に粗末なものになってしまう。粗末になるか質素になるか、ギリギリのところですからね。

小池： お茶碗でもなんでも、持っていていい感じ、とかあるものですね。ここでは鉄のお鍋にしても選び抜かれているから、コンパクトな住空間が輝く。

中村： せまい家だから持ち込めるモノに限られますよね。そうするとやっぱり自分の好きなものでないと。何でもいいというわけにはいかないですよ。

小池： 私はとっても整理下手なんです。

中村： へえ、そうですか？ 意外ですね。僕も年が上ってきているので、モノを整理したいと思っているところなんです。

小池： でも小屋があるからいい。他に置いといてって理想じゃないですか。

中村： 他に置いておくのではなく、思い切って整理したいと思っています。最近は古道具で、ちょっと面白いと思うモノを見つけてもブレーキがかかって買わないようになりました。

小池： 「小屋から家へ」というご本のタイトル。気分としては「家から小屋へ」ね？

中村： はい。ある建築家からも、そう言われました。

小池： いろんなクライアントの家を建てられたあとで、ご自分は小屋ってのがすごく象徴的なような。あと私が思ったのはやっぱり、単に小さな空間にいただけじゃない。なんか料理したり、読書だけでなく、書いたり。仕事する人間に小屋ってすごくいいですね、集中できそう。

中村： 意識が拡散しないから。集中型になりますね。大きいと外向きになるけど、小屋は自分に正面から向かい合える。それがすごく大事。

小池： 鴨長明のことを書いていらっしゃる。ああいう世界っていうのは日本のセンスの象徴とも言えそう。

中村： あの人だって、昔は大きな家に住んでいました。豪邸に住んでいた人が最後は3m角くらいの家にたどり着いたところが、興味深いです。

小池： やってみたいと誘われますね。

中村： 古き良き時代の日本の住まいはコンパクトに暮らすための知恵が素晴らしいと思います。ひとつの部屋が、居間であり、食堂であり、寝室にもなる。寝具も畳んでしまえるし、食卓のちゃぶ台だってパタパタ畳むことができる。こうした、コンパクトに暮らすためのアイデアが現代の住まいにも、もっとあるといいですね。独創性や新奇性を追求するだけでなく、そうした生活の知恵を絞るのも、我々建築家の仕事なんだと思っています。



可動性のペンダントは、テーブルランプにも読書灯にも。紐はベッドから手が届く設計。



小屋の生活では太陽光を活用します。日向水をつくる袋(左)は、吊るしてそのままシャワーに。右はソーラー充電式ライト。



『小屋においでよ!』

期間：2014年4月26日～8月31日

会場：金沢21世紀美術館

中村 好文
建築家

32歳で独立してから30数年間、ライフワークの住宅設計と家具デザインの仕事に取り組む。豪邸には縁がないが「小住宅」と「小屋」を愛することにかけては人後に落ちないと自負する建築家。

小池 一子
クリエイティブディレクター
1960年代にデザインに関する執筆、編集活動を開始。「無印良品」創業以来、アドバイザーボード。2009年より「くらしの良品研究所」所長。武蔵野美術大学名誉教授。

今までのくらしで 実行されてきたこと

日本の文化の特長のひとつを Compact cultureとして海外に知らせたのは田中一光さん。
無印良品のアートディレクターとして創業から MUJI の海外展開までを見すえた田中さんはコンパクトという切り口で生活や文化を見つめました。田中さんのさまざまな視点をたどってみましょう。

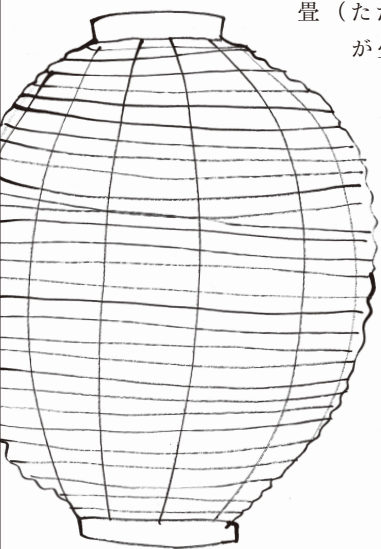


田中一光さんが指摘した「コンパクト」

日常生活で普通に行われてきた日本人の暮らしぶりから「コンパクト」の切り口をくくってみると、動詞がたくさん浮かび上がってきます。現在の私たちの生活のかたちが固まったのは江戸時代と言われていますが、根本はより感じのいい暮らしをするための知恵。先祖はこのようにやってきたという無言の教えのようでもあります。でも見回せば、暮らしに、ものづくりに、これらの動詞や概念は生き続けているのではないのでしょうか。

たたむ

着物に始まって、平面のものを整理したり収納するのはたたむという動詞。畳（たたみ）が語源と言われますが畳の縦6尺、横3尺という大きさは日本人の身体がなじんできた空間のモジュールであることから「たたむ」は空間に収めるという意味でコンパクトな暮らしのキーワードです。また御祝い事に使われる金屏風なども用が終わればパタパタとたたんでしまわれます。提灯も、折りたたみ傘も、たためることが前提。



重ねる

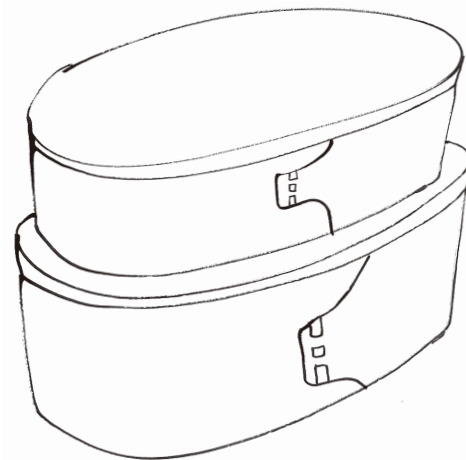
お座敷の食事を取り仕切る仲居さんが階段をものともせず下りてくる。左上の写真は目を見張るような光景ですが、これはスタッキング、積み重ねのデザインができているから。一人用のお膳、その



上の器の数々がきちんと収まって可能になっています。和室は一部屋が居間にも寝室にもなる。それも押し入れの収納があつてのこと。上段はふとん、下段は座布団をしまうのが一般的でした。生活習慣が自然に伝承された好例です。

巻く

布地を巻くのは、世界各地で行われてきた習慣ですが日本の場合には着物の用尺が一反、それを巻くので、反物が巻きものの顔ともなってきました。書、絵画など骨董では常識とも言える収納や保管、収蔵のかたち。空間を仕切るすだれも巻いて収めます。すだれと言え、お寿司が連想されますが、海苔巻きなどのSUSHIは、MAKIと海外で呼ばれて和食人気の代表ともなっています。お国ぶり豊かなロール寿司、マキをもっと広めたいですね。



組み込む

いわゆる入れ子の構造は、日本の伝統的な器や道具の領域で大切な要素です。櫥の枘には十段も重ねられるものなどありますが、それを可能にしてきた指物師の技には感嘆させられます。指物師は、箱、筆筒など板素材を組み合わせるプロフェッショナル。そのような仕事師がいて、日本の木工の質は守られてきたのです。漆の器も収納を考えたものが作られてきて、お重、お弁当に、使われて現在に至っています。

持ち運ぶ

生活をしようとするときさまざまな知恵が生まれます。お茶室のしつらえがなくてもお茶をいただくために生まれた携帯用のセットはその代表的な例。野点（のだて）として戦場の武士もたしなみました。20cm余りの長さの箱にすべての道具を収めた究極の姿には、単に便利・軽量などの目的をこえて、美を追究する心意気がコンパクトさを追求させるという、先人の姿勢が基本にあると田中さんは示しているのでしょう。



統合する

異なる機能を一つに合わせることも日本の暮らしには定着しています。古い民家では階段の下に筆筒が組み込まれている例が多く見られます。あるいは長火鉢の下に引き出しがあることも。道具箱の細かな仕切りにも収納の知恵はめぐられ、化粧道具入れなどに漆や螺鈿（らでん）の蒔絵の傑作が生まれてきました。これも機能追求だけでは終わらない、美を求めているコンパクトな道具箱をつくる職人氣質に支えられています。

小さくする

縮小する、ミニチュアライズする、という考え方はコンパクト化の基本とも言えます。根付けや、雛道具などに見られる微細な彫刻、篆刻、蒔絵、などのクラフトワークに、目を見張るような仕事が残されているのを私たちは博物館や資料館などで見聞きしてきました。盆栽は言うまでもなく日本の縮小の美学の代表、盆景の人気も海外で高まっています。そこには自然や環境を象徴的に見るという日本からの発信が生きているようです。

変容する

京都の暮らしは暦に敏感で、四季の楽しみを教えてくれる日本の指針のようでした。今は少なくなったとも言われる和室の変容、つまり夏座敷、冬座敷のしつらえも一つの部屋を使い回すコンパクト精神に満ちています。障子を立てると廊下との間仕切りになり室内の暖かさを逃しません。でも庭の様子を見たい向きには雪見障子のガラス部分が役立ちます。夏は建具を外して大らかな広間に変容。すだれが目隠しやパーティションの役割を果たすことで部屋を多様に使ってきたのです。



ここにご紹介したのは、日本の企業の広報誌として生まれた出版物 mazda books の内容です。前述の田中一光さん、そして文化人類学者の吉田光邦さん、編集者の瀬底恒子さんの3人が日本文化の特長を抽出し視覚化して海外に伝えてきた仕事の一端です。1980年代のことですから、今の日本の生活の実際とは差がありますが、なぜ「コンパクト・カルチャー」を主題にしたかという背景に目を向ける必要があるようです。トランジスターのラジオに始まり、ウォークマン、IC チップスなどの開発が途上であった頃の日本で、実は日本人は歴史的にこういう工夫を重ねてきたということを強調して次のステージに向かおうとよびかけたのではなかったか。現在のデジタル化、モバイル化による情報環境と認識の変化変革の時代への考察がここに残されています。

身体感覚とコンパクト

衣服は私たちの身体を包むものです。それだけに、衣服のコンパクトを考えると、身体の実感のリアルな感覚を抜きにしては語れません。ISSEY MIYAKE のクリエイティブディレクターとして活躍されていたころから、身体と衣服の関係を見つめながら仕事をしてこられた藤原大さんに、コンパクトについて伺いました。

手のひらサイズは、もっとも身近なコンパクト。



「こんなものを持ってきてみました」—— 藤原さんの取材は、小さなソーイングセットを見せていただくことから始まりました。子どもの頃から小さいものに惹かれていたという、藤原さんらしい愛用品です。

小さいものには一つひとつの機能が集約されていて、その「密度」が好きだったという藤原さん。集約のためには、「編集の力」と「目的に見合う技術」が必要だといいます。そして、その技術を使いやすいカタチにして提供するのがデザイナーの役割であり、同時にまた、そうした技術をモノの中にパッケージする調整役でもあると。そして、そのときに欠かせないのが、アートの感覚。洗練された技術が備わっていて簡単に使えるものほど社会に広まっていきますが、その技術をさりげなく伝えるのは、デザインの力なのです。

コンパクトな衣服というと、私たちはまず、「小さくするための」ことを思い浮かべます。藤原さんも以前、A4サイズにまでたためるジャケットを作ったことがあるといいます。しかし、そこでネックになったのは、「たたみジワ」でした。天然素材は、たためばシワができるのが普通ですが、たいていの場合、そのシワはネガティブにとらえられてしまうのです。実は、藤原さん自身も、「たたむ」ことが得意ではありません。たたんでシワができるなら、いっそのこと、初めからクシャクシャにしまっただろう？

藤原さんは今、そんなことを考えているそうです。例えば、振るだけでシワがとれるような素材で、シワを気にせず旅行鞆に詰め込める服を作る。服はたたむと折り目ができますが、クシャクシャだと構造が分散されるのだとか。実際、たたまなくてもコンパクトになる素材は、すでに生まれているといいます。



藤原さんが10年以上愛用している銅製のソーイングセット。海外出張時に何度も助けられたといいます。

藤原さんが「コンパクト」を考えるときの基準にするのは、「手のひらの中に納まる」サイズ。手のひらは、暮らしの中で実感を伴う身近なサイズであり、同時にまた、もっともユニバーサルなサイズでもあるからです。もちろんそのサイズには個人差があり、素材との兼ね合いによっても変わってきます。また、地域や風土によっても異なるでしょう。例えば、大きな鯉をつかむ北欧の人の手のひらと、米作りの文化圏に暮らす私たちのそれとは、サイズ感が違ってあたりまえかもしれません。「手のひらサイズ」は定規で測ったものではなく、抽象的な意味でのサイズ感ですが、それを基準にすることで、統一感が出せるといいます。

それは、先進技術を駆使しながらも、最終的には人肌を感じさせるモノづくりをしたいという、藤原さんのデザイナーとしての想いにもつながっています。そして、そうした意識をものづくりの仲間と共有するためにも、「手のひらサイズ」をキーワードにしているのです。暮らしの実感のサイズである「手のひらサイズ」は、みんなが原点に立ち戻るためのサイズでもあり、それを意識することで、より良いものづくりに結びついていく、と藤原さん。「手のひらサイズ」にするには、手で持てる軽さということも大切で、大きさだけでなく、重さや素材の質感など、それらをすべて含めたうえでの「コンパクト」を目指しています。

最先端の技術を取り入れながら、遊びのあるデザインで、機能を集約・統合させていく—— 藤原さんの描く「コンパクト」には、未来的なもの与人肌の温もりが同居しているようです。新しい「コンパクト」がカタチになるのを、心待ちにする人も多いことでしょう。



藤原 大
DAIFUJIWARA代表取締役 デザイナー
モノづくりのプロセスにも影響を及ぼす多様性に富んだコンセプトづくりとデザインを行う。東京大学生産技術研究所木質構造学研究室。多摩美術大学教授。MUJI to GOディレクター。

食のコンパクトの現在

外で食べることを前提に、携帯しやすく、食べやすく調えられた食事。
食のコンパクトを考えると、真っ先に思い浮かぶのは、お弁当でしょう。
そこには、日本の食文化と美意識が凝縮されているようでもあります。
コンパクトをテーマに、3組の料理家に、お弁当を作っていただきました。

主食、メインディッシュ、副菜、時にはデザートまで——食卓上に並ぶものを、弁当箱という小さな空間の中にコンパクトに収めたお弁当。それは私たち日本人にとって、日々の暮らしの中に普通にあるものであり、同時にまた、花見や遠足、運動会などの行事を晴れやかに彩る食事でもありました。

特に、芝居見物の幕間に食べられていた「幕の内弁当」や懷石料理の流れをくむ「松花堂弁当」などは、味覚的にも美的にも完成されたもの。食の国、フランスの人たちも「ひとつの箱の中にフルコースが詰まっている」と、目を見張るそうです。

晴れがましい日のお弁当だけではありません。身体を養うための一食として日々手作りされるお弁当には、家族の健康を思い、昼食のひとつが心安らぐようにという、作る人の愛情が込められています。お弁当は、食文化や美意識だけでなく、作る人の想いを詰め込んだコンパクトな食事といえるかもしれません。



HORO Kitchen スープに集約するお弁当



人の生は母乳で始まりスープで終わる、という話を聞いたことがあります。さまざまな栄養を濃縮し、身体に負担をかけずに吸収できるという意味で、母乳もスープも究極のコンパクト食。そもそも母乳というものは、母体がつくりだす究極のスープなのかもしれません。

とはいえ、スープは汁物。普通なら、お弁当の添え物です。そんな常識をくつがえして、HORO Kitchenさんは、スープそのものをお弁当に仕立てて見せてくれました。

この日、用意されてきた「お弁当」は、松花堂弁当を意識して作ったというポトフ。松花堂弁当は、それぞれの味が際立つよう、食材ごとに調理法や味付けを変え、ていねいに仕立てられた、日本の食文化を象徴するお弁当です。見えないところで手間ひまかけたそれは、時間を飲み込んだ料理といえるかもしれません。

そんな松花堂弁当をスープに集約するために、彼女が考えたのは、普通のスープのように材料を一度に入れて煮込むのではなく、仕上がりを見込んで、素材ごとに鍋に入れるタイミングを計りながら煮込む方法。ひとつひとつの具材をていねいに煮ていくことで、具材の旨みが引き出され、スープ

全体の「おだし」にもなるといいます。その結果、写真のように、材料のひとつひとつの味が際立った、色鮮やかなスープに。写真では見えませんが、バジル入りの肉団子の中心部にはうずらの卵が埋め込まれていて、その手間ひまがしのばれます。ボリューム感のある具は、しっかりメインディッシュをいただいたときの満足感。スープは、胃の中にしみとおるようなおいしさです。

スープに添えたパンは、スープの瓶のフタのサイズに合わせ、フライパンで焼いたもの。そして、お弁当を包む「多用布」は、外で食べるときは膝の上に敷いてテーブル代わりに。室内ではランチョンマットとしても使えます。1枚の布を敷くだけで、そこが「食事の場」になる。コンパクトへの視点が、すみずみにまで行き届いたお弁当でした。



HORO Kitchen / 放浪キッチン

食のデザイナー。旅先で出会ったスープをきっかけに、「1杯のスープは1枚の多用布のように無限大に人を包む」という考えから、スープを軸に衣食住のデザインをする。



南風食堂

身体を養う毎日のお弁当



家族のため、自分のために作る日々のお弁当は、身体を養う一日三食の中の一食です。栄養のバランスはもちろんですが、飽きのこないように味や見た目の変化もつけたい。毎日のこととなれば、できるだけ時間やお金をかけずに作りたいし、前夜の残り物も活用したい。そうしたお弁当を作ることができれば、暮らしそのものもコンパクトになっていきそうです。コンパクトな食材、乾物の本も出している料理ユニット「南風食堂」さんにお話を伺いました。

ユニットの一人、小岩さんは7歳の双子の男の子を持つお母さん。子どもが幼稚園時代の3年間、お弁当作りを続けてきました。食べやすいようにおにぎりの形を丸や俵にしたり、嫌いなものを小さく刻んでそっと混ぜ込んだり、「食べきれた」という達成感が味わえるよう量を少なめにしたり…母親としての気遣いがいろいろ。お弁当には、作る人の想いもぎゅっと詰まっていることがわかります。

南風食堂さんが、お弁当に便利な食材として勧めるのは「乾物」。乾物は、食材の水分を抜いてコンパクトにしたものですが、小さく軽くなって保存がきくだけでなく、素材の旨みと栄養分が凝縮されています。

今回作っていただいたお弁当の中にも、さりげなく乾物が組み込まれていました。乾燥わかめを戻してご飯に混ぜ込んだ、わかめご飯。ヒジキ入りの卵焼き。コロッケには、挽肉の代わりに、一晩水につけて塩抜きした干し鰯（たら）が入っています。ゴマ和えにしたパプリカは、自分で干したもの。自分で干せば、干し時間をいろいろ変えて、味や食感の違いを楽しめるといいます。

水に戻す手間を面倒がる人もありますが、たとえば翌朝に使うものを前夜から水に浸しておくなど、段取りさえ組んでおけば、あとはまったく手がかかりません。乾燥時間を含めて、「その前」の時間がかかっている分だけ、いざ台所に立ったときは時短ができる。時間を上手に味方につけることが、食のコンパクトにつながるともいえそうです。



南風食堂

小岩 里佳、三原 寛子

小岩里佳と三原寛子による料理ユニット。雑誌やWEBでのレシピ紹介、店舗のレシピ開発、食にまつわる商品開発などを行う。著作に『WHOLE COOKING』『乾物の本』など。



粒粒

おかずいらずのお弁当



ご飯と塩さえあればできる「おにぎり」は、究極のシンプルメニュー。具材を加えれば「おかずいらず」の、まさにコンパクトな食事です。そのうえ、携帯しやすく、箸がなくても食べられるのですから、「日本のファストフード」の代表といってよいでしょう。

淡白な味わいのご飯は、どんな食材と合わせてもおいしいのが持ち味です。また、具材やトッピング、握り方を変えれば、作る人の発想次第で、味も色もカタチも自由に広げられます。美大でデザインを学び、いまま絵を描いている川瀬さんが、活動の主体に「おにぎり」を選んだのも、そこに、造形的な可能性を感じたからでした。

三重県の米農家で育ったという川瀬さんは、ご飯が大好きです。イベント会場などで、パンや焼き菓子はあっても「ご飯もの」がないことに、物足りなさを感じていました。そんな川瀬さんが、「おにぎりを主役に、何かをしたい」と「粒粒」を立ち上げたのは3年前のこと。日本のお米を大切にしたい、という想いもありました。

川瀬さんがおにぎりに使うのは、実家のお米。色は、野菜を刻んだり、つぶしたりしたものをご飯に混ぜ合わせて、つけ

ていきます。鮮やかな赤が欲しいときは、ピーツやパプリカ、豆板醤（とうばんじゃん）など。紫色を出すには、紫芋や紫キャベツ、紫のカリフラワーといった具合。今回のトッピング、具材に使われているのは、菊の花びら、芽ネギ、焼き筍、梅干し、豆、赤カブ、ニラ、黄ニラ、穂紫蘇、紫カリフラワー。「おにぎりの常識」を超えた自由な発想に驚かされます。

イベント会場などへのケータリングのときは、おにぎりの数が百を超えることもあるのですが、川瀬さんは、そのすべてを型ではなく手で握ります。力の入れ加減ひとつで固くもやわらかくもなるのがおにぎりですし、その力加減も具材によって変わってくるので、自分の手のひらの感覚を大切にしたいと思うからです。おにぎりには、作り手の「手のひら」の温もりまで詰まっているのかもしれません。



粒粒

川瀬 知代

イラストレーター川瀬知代による、おにぎり中心のフード活動。アーティストの感覚を生かした多彩なおにぎりは、絵のように美しく、イベント会場や雑誌などで好評を得ている。

極限の地から学ぶ

厚い氷に閉ざされ、何億年もの地球の情報がコンパクトに凝縮している南極。
過酷な自然条件下では、どんな「コンパクト」が求められるのでしょうか。
第53次越冬隊の隊長を務められた、石沢賢二さんにお話を聞きました。



1:冬明け(8月)の昭和基地。2:昭和基地とオリオン座 3:南極大陸で採集した鉱物の結晶は、かつて南極が他の大陸と陸続きだった歴史をとどめる。奥はコランダム(ルビー)、手前の緑色はゴールデンマナイト(バナジウムザクロ石)。

コンパクトな世界で生きるために、必要なこと。

日本から、はるか14,000km。世界でもっとも過酷な土地といわれる南極には、地球の過去の環境変化の情報がコンパクトに封じ込められています。そのデータを読み解くことは、地球の未来を予測すること。そのため、世界各国の基地が設けられ、協力して観測・研究が続けられているのです。そこは、世界を凝縮したような国境のない大陸。日本も昭和基地(1957年～)をはじめ4つの基地を開設し、越冬しながら活動を続けています。

南極に持ち込むモノは、針1本から数十トンもある雪上車まで、さまざま。そのすべてをコンパクトにはできませんが、ゴミの発生や水の使用量まで考慮した、大きな意味でのコンパクト化が進められています。たとえば、釘を1本も使わずに組み立てるプレハブ式建造物、水の使用量を抑える無洗米、パッケージを省いた食品などなど。アルコールも、かさばるビールなどは制限し、2倍に濃縮したコンクウイスキーで容積を抑えて運びます。

年間200トンにもなるゴミはすべて持ち帰りますが、燃やせ

るものは、煙やダイオキシンを出さない高温二次燃焼炉で焼却。残飯などは、特殊な装置に熱を加えて水分を飛ばし、炭化して日本へ持ち帰ります。ゴミの発生自体を防ぐ工夫と、出たゴミをコンパクト化する工夫とで、南極の環境を保全しようとしているのです。

地球を、人間社会を、圧縮したような南極。コンパクトな世界で生活するには、濃密な人間関係を円滑にするためのコミュニケーションや生活を楽しむための創意工夫などにも必要になってくるといいます。先端技術やロボットにはできない「コンパクト」を成し得るのは、最終的には「人間らしい知恵」なのかもしれません。



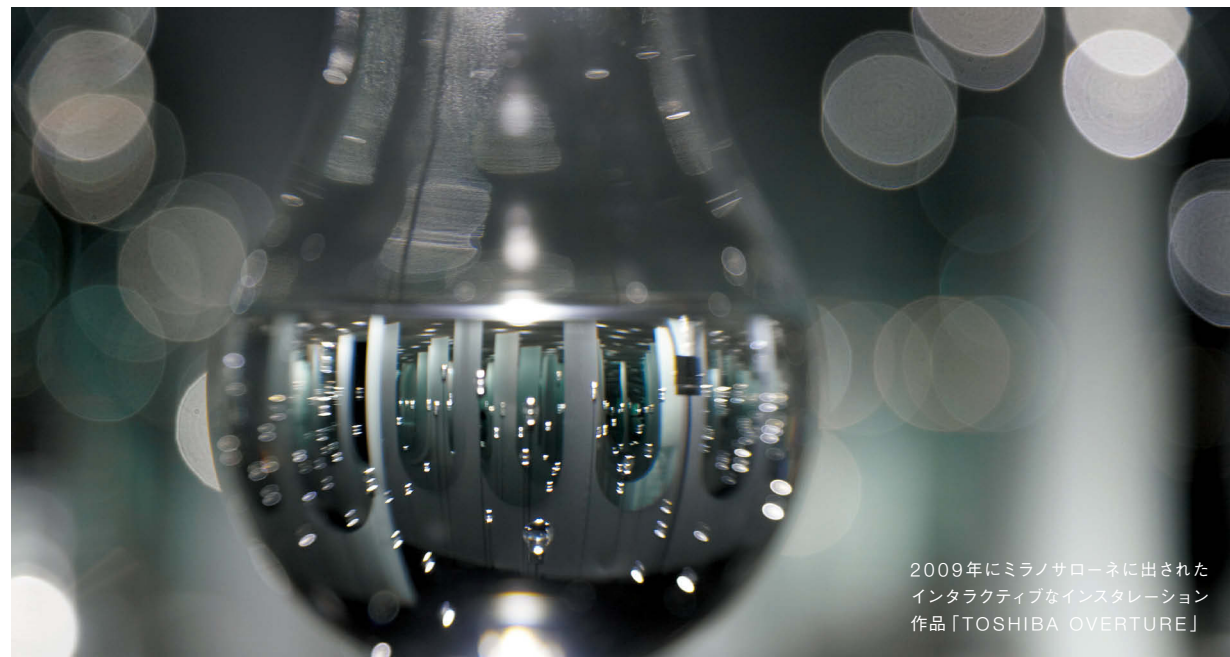
石沢 賢二

国立極地研究所 極地工学研究グループ

1977年以来、越冬隊5回、夏隊2回の観測隊に参加。国立極地研究所で設営の計画・実施に従事。再生可能エネルギー、雪氷の構造物、無人車両の開発などに関わっている。

未来の質を求めて

かつてウォークマンの登場で音楽が「携帯する」ものに変わったように、新しいコンパクトが人の生活様式を変えることもあります。コンパクトと技術について、デザインエンジニアの田川欣哉さんに聞きました。



量的な変化を、質的な変化につなげていく。

「デザイン」と「エンジニアリング」。工業製品の製造過程において、通常は独立したものとしてとらえられている二つの分野を行き交いながら、「デザインエンジニア」としてさまざまな製品開発を手掛ける田川さん。自由な発想を持つクリエイターは、コンパクトと技術について、どんなふう考えているのでしょうか。

技術のコンパクトには、量的な変化(大きさの変化)と質的な変化がある、と田川さんは語ります。質的な変化とは、人の生活様式を変えてしまうような技術のこと。かつて、ウォークマンの登場により、音楽が「携帯する」ものになったことなどは、その例といえるでしょう。技術の進化が、ある時、モノと人との関係をそれまでとは違うものにする。そんな「シフト」が、時々起こるのだと言います。

「現在起きているそのシフトとは、スマートフォンであり、ネットへの常時接続であり、bluetoothのテクノロジー」と田川さん。どこへでも持ち運べていつでも情報にアクセスできることで、またハードそのものに通信機能をもたせるこ

とで、質的な変化が訪れているのだとか。現時点ではこの三つですが、田川さんにもその先の「未来」の予測はつきません。技術は複雑に相互作用しながら進化するもので、「次」が出ないと、「その先」がどうなるかはわからないのだそうです。それぞれの時代に生まれた「コンパクト」という知恵や技術は、衣食住や機械、車、経済、音楽まで、さまざまな分野で、その時代の暮らし方を変えてきました。量の変化がもたらしたものが、生活様式を変えるほどの質的な変化になる。「クリエイターに求められているのは、そんな質的な変化を起こすこと」と語る田川さん。新しい技術から生まれるコンパクトは、私たちにどんな未来をもたらすのでしょうか。



田川 欣哉

takram design engineering代表・デザインエンジニア

ハードウェア、ソフトウェアからインタラクティブアートまで、幅広い分野に精通するデザインエンジニア。東京大学機械情報工学科卒業。英国RoyalCollege of Art修了。