

先日、鶴岡市にある「松ヶ丘開墾場」にて開催された『第5回建築女子フォーラム』に参加いたしました。2部構成で、第1部は松ヶ丘本陣にて松ヶ丘開墾場の歴史について、公益社団法人 致道博物館 代表理事・館長の酒井忠順氏のご講演を拝聴いたしました。

徳川四天王筆頭・酒井忠次、藩祖・酒井忠勝、中興の祖・酒井忠徳について、三方領知替え阻止、明治維新-戊辰戦争-など歴史について学ぶことができました。また、酒井家の子孫である致道博物館 館長の酒井忠順さんの現在と未来に向けた取組みや思いを伺いました。話の中で取り上げられた、相田みつをさんの『いのちのバトン』では、お母様とのやりとりに感慨深い気持ちになりました。—いま自分の番を生きる— 一国指定史跡を目指し、地方文化の向上と発展を目的に次の世代へ、未来へ、残すべきものを残すために努力している姿に勇気を頂きました。

第2部は、四番シルクミライ館へ移動し、鶴岡市教育委員会管理課施設係 専門員 渡邊卓也氏より四番蚕室活用整備事業について、笠原建設工業株式会社 工事部建築次長 富田富朗氏より改修工事現場管理について伺いました。

文化財の改修は切断、破損はNGのため、工事中も行政庁と連絡を取りながら慎重に改修作業が行われたそうです。その為、工期も予定より4ヶ月ほど延期になったと伺いました。解体に際しては大工さんに協力していただき、事前調査を入念に行ったそうです。また、解体した材料については保存するものもあり保存場所の確保も計画に入れておく必要があると富田さんはおっしゃっていました。そのうえ、既存材に造作を行う場合、ビス止めはせずに釘打ちとしなければならない等文化財の改修に対する留意点などを伺いました。

四番蚕室は以前「庄内農具館」として、庄内地域で使用された農具展示が行われていたそうですが、平成30年度策定の史跡松ヶ丘開墾場保存活用計画において、松ヶ丘地域を端緒として、鶴岡市近代化の礎となり、今なお発展を続ける絹産業に関わる体験施設へと転用する方針となり、「見て、聞いて、触って、感じながら学べる」絹織物体験施設「シルクミライ館」として開館されたそうです。施設内には、展示エリアや体験エリアが設けられ、養蚕について学ぶことができました。また、絹で作られた製品や生地の販売エリアもありました。2階には、蚕棚の復元や鶴岡市内の高校生が取り組むシルク研究などの成果を展示・体験できるフリースペースが設けられておりました。

文化財の改修事例を伺って改めて作業の大変さを痛感いたしました。しかし、この改修により多くの人々に訪れて頂ける機会になったと思います。私もこの度初めて訪れ、故き養蚕文化と新しい絹製品にふれ、感じながら学ぶことができました。

『建築女子フォーラム』を通して県内の文化や建築に触れる機会を頂き、参加する度に多くのことを学ばせて頂いております。これからも、知識や技術を学び歩んでいきたいと思っております。



入会者を募集中!

お問合せ：山形県建築士会 ☎0233-643-4568 <http://www.yamagata-ken.org>

あれこれ

2023年12月発行

令和5年度 第2号

担当：新庄支部

東北ブロック会 女性委員会 あおり大会 参加報告

酒田支部 古川美紀

2023年9月16日(土) 青森県八戸市で開催されました。

私の住む酒田市から約350km。車で片道5時間。

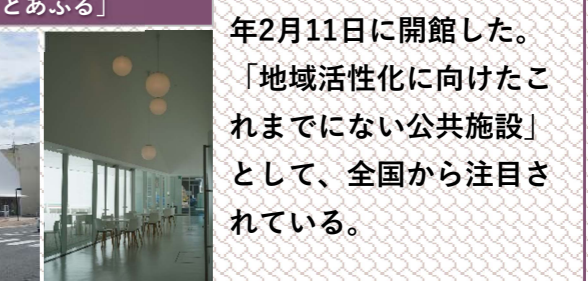
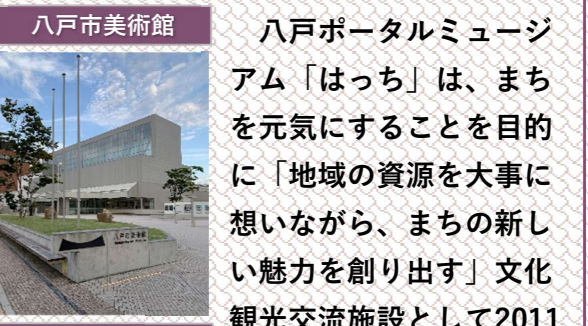
ちょっと遠いけど…以前から行きたかった十和田市経由付で行って来ました。

大会は、八戸ポータルミュージアム「はっちひろば」市民・観光客が自由に行き交う又参加出来る会場でした。

東北各県代表の活動報告やビデオメッセージを見聞きすることで、コロナ禍で何が出来るか模索しながら取り組んできた、そして、これから更なる活動が始まると実感致しました。

新しい試みのある、若々しい大会だったと思います。

十和田市も写真紹介致しましたので、行ってくださいね。



八戸ポータルミュージアム「はっち」

八戸ポータルミュージアム「はっち」は、まちを元気にすることを目的に「地域の資源を大事に想いながら、まちの新しい魅力を創り出す」文化観光交流施設として2011年2月11日に開館した。「地域活性化に向けたこれまでにない公共施設」として、全国から注目されている。

建築女子フォーラムが、雨降りしき中となりましたが、史跡・松ヶ岡開墾場にて開催されました。駐車場から程歩いて、緑に囲まれた、草屋根の松ヶ岡本陣が第一部の講演会場でした。本陣は、畳の広間がいくつもあり、寒くない頃合であれば縁側の戸を開け放ち、外との繋がりも感じられる佇まいです。

講演は第19代世嗣・酒井忠順氏より、庄内と酒井家の、歴史と想いについて伝えて頂きました。大河ドラマ『どうする家康』が終盤ですが、徳川家康四天王筆頭・酒井忠次、その孫が、庄内藩藩主・酒井忠勝です。酒井家は廃藩置県の時まで、250年と長きにわたり庄内藩をおさめ、領地替えを命じられても、民衆の働きにより阻止したとされ、慕われていたとされるエピソードも聞くことが出来ました。戊辰戦争で敗れ、藩士は逆賊の汚名を着せられますが、国に報じようと、刀を鋤に持ち替えて、この開墾場を創設しました。歴史があって、想いを伝え、今やこれからがあると、何とも重みのあるお話でした。

第二部は四番蚕室シルクミライ館にて、本建物の活用整備事業(改修工事)について、設計・施工それぞれの観点からお話を伺いました。

以前の農具展示施設から、未活用の状態を経て、絹産業に関わる体験型施設へ転用する苦勞、また、史跡であるがゆえの苦勞について教えて頂きました。

既設のものを簡単に廃棄出来ない、新規のものは既存とどう調和させるか、都度の確認等々…ご苦勞振りが感じられました。

絹産業の展示や画像による解説、絹製品の販売や制作体験をする本建物は、絹とはどんな工程を経るものかを知る事が出来るものと仕上がっていました。

最後に、開墾場から程よく離れた所に、繭のような曲線美のワイナリー、ピノ・コッリーナ松ヶ岡にて、ランチと見学です。

目の前にブドウ畑が広がります。

風向きに合わせて畝をつくり、数種類の苗によつての実りを得て、地形の高低差を活かしながら加工を進める工法でワインがつけられていました。このワインはG7の際にも振る舞われたそうです。

ランチは、地元食材を使用し、料理研究家の辰巳芳子さん考案のお塩を使ったメニューもある、心身喜ぶイタリアンフレンチでした。

歴史と産業、環境と食が、松ヶ岡にて一気に学ぶ経験となりました。

ご教授頂いた皆様ありがとうございました。



令和5年10月7日(土)、鶴岡市羽黒町の松ヶ岡開墾場「松ヶ岡本陣」にて、第5回建築女子フォーラムが開催されました。天童支部からは清野1名で参加しました。

初めに、致道博物館代表理事館長の酒井氏より、「松ヶ岡開墾の歴史」と題して、次に、鶴岡市教育委員会管理課施設係の渡邊氏、笠原建設工業株式会社工事部建築次長の富田氏より、「四番蚕室シルクミライ館改修工事について」のお話をいただきました。

松ヶ岡開墾場は、戊辰戦争で敗れた旧庄内藩士たちが、新たな産業を興し国に報じようと荒野を開墾、桑畑を拓き、国内最大の蚕室群を建設した土地です。現在は、蚕室は建設当初10棟のうち5棟が建ち並んでおり、平成元年に国史跡に指定、平成29年には日本遺産にも認定されています。前年の28年に市が蚕室5棟と土蔵他、敷地を取得して、31年に保存活用計画を策定し、庄内農具館として使われていた4番蚕室を、絹織物体験施設「シルクミライ館」として開館されました。設計は、文化財修復に詳しいという新潟県の設計事務所が行い、施工は、地元建設会社が行いました。

整備計画は、その年代への現状復旧が原則です。瓦の色は昔の色に近づける必要があり、サンプルを提出しては文化庁からダメ出しを何度も受けたそうです。解体時や施工段階でも、排水やエアコンの貫通部で、外壁などを壊す場合、その他問題が生じた場合など、毎回、文化庁にお伺い立てる必要があり、返答には1・2ヶ月かかることも。結局、半年の工期が4ヶ月延長してしまったということでした。現場がストップすることも多いため、大工さんは少人数で行い、工期には余裕をもって行うことが重要だということでした。

文化財は外観の変更はできないために、雨戸、障子の内側にサッシを設置するために、内部に新規柱を抱かせ、その間にサッシをはめ込んでいましたが、柱間が全て違うためにサッシの切り詰めも大変だったそうです。新規の造る部分は全て釘(ビスは使わない)を使用し、解体した床板は番付して、図面作成し、保管している。解体したものは処分することができないために、それらを保管する場所の確保も必要。今回は小屋裏空間があったので、そこで保管できたということでした。お話を聞いて、本当に文化財の保存は大変だと、改めて実感しました。現在、施設内では、絹織物体験施設となっており、館内併設の「kibisoショップ」ではシルク商品を購入することができます。



昼食の会場は、シルクミライ館に隣接する、「ピノ・コッリーナ」でいただきました。残念ながら、当日は土砂降りの天候で月山は見えませんでした。それでもブドウ園を眺めながらのランチは、ゆったりとした時間が流れ、とても素敵なお時間となりました。ワインを堪能した方もいらっしゃったようです。

昼食の後は、エルサンワイナリー松ヶ岡の早坂氏より、OPENまでのお話をいただきました。慶応大学とはブドウの成分、山大農学部とは土壌、鶴岡高専とは気候について共同研究を行い、その場所にあった品種のブドウを選んだ末に、現在の8種になったようです。ブドウはトマトと同じように、夏場の水やりは少ない。風の流れや太陽の向きを考慮して、南西の葉を取らない。害虫予防にもなるという。1本の木には、2房しか実らせないという徹底ぶり。枝も捨てずに、ペレットにして熱源にしている。研究に研究を重ねて、成り立っていることに感動しました。広島サミットでも、県内から唯一選ばれたという絶品のワインですので、是非、足を運んでご賞味あれ!!

おっと、ワインの話ばかりになってしまいましたが、建物については、残土で計画的に盛るところをつくり、重力を利用した自然に逆らわない醸造方法を採用して、高低差をうまく利用できるように設計。そうすることでストレスのないシルキー、エレガントな味に仕上がるそうです。建物内部は小屋組み表し、壁はグレーのシックなデザイン、開放的な明るい空間となっていました。