

蕎麦の常識非常識

「和の建築家」・隈研吾氏の建築哲学と蕎麦

隈研吾と聞くと、二〇二〇年東京オリンピックのメインスタジアムである新国立競技場のやり直し再入札で見事に第一位を獲得したことをまず思い出します。五層に重なるルーバーの庇に全国四十七都道府県から集めた杉材をふんだんに使ったファサードのデザインは、隈氏らしい「和の建築」そのものでした。設計のヒントになったのは奈良の法隆寺だったといえますから、SDGsは和の遺伝子であると言っても良いのかもしれませんが。

隈氏はその後も世界の著名な建築コンペで連戦連勝を続け、現在進行中のプロジェクトが世界三十数カ国・二〇〇件余に及ぶと聞くと、もはや日本の代表的な建築家というに止まらず、世界的な巨匠という名に相応しいといえましょう。

これらの活動が高く評価され、令和五年には「第八十回恩賜賞及び日本芸術院賞」を受賞。その授与式が天皇・皇后両陛下ご臨席のもとでこの六月に行われたことは記憶に新しいところです。（芸術院賞は隈研吾氏を含め全部で九人の方々が、恩賜賞はそこから美術部門・隈研吾氏、文芸部門・多和田洋子氏、舞踊部門・福王茂十郎氏の三氏が受賞）

隈氏というと・・・蕎麦絡みのもう一つ別の思い出があります。

それは十年余り前に私が蕎麦屋巡りで戸隠を訪れたときのことです。折角戸



隠に来たのだから戸隠神社・奥社（ソバの初収穫を献納する）に詣でることを思いつき、六〇〇本を超えるという杉の巨木に囲まれ、まっ直ぐ伸びる細い参道をひとり歩いたのですが、その帰り路に参道の往復約一キロの歩行で

疲れた身体を休めようと、参道の入口近くで見かけた「奥社の茶屋」（右写真参照）という、鄙ひなには稀といったら叱られるかもしれませんが、外壁が黒一色のファサードがちょっとお洒落で目を惹くお蕎麦屋さんに立ち寄ったのです。店内は全面にガラスが使われていて透明感にあふれ、外光の取り入れに工夫が凝らされているのが大変印象的でした。

後日調べて分かったことですが、この蕎麦屋さんの設計・デザインは隈氏によるもので、黒のファサードは神社参道に植わる巨木をイメージして木製のルーバーが垂直に取り付けられていて、これをスライドさせて外光の調節をする仕組みだと知りました。更に戸隠の蕎麦屋では、地元産の「根曲がり竹」で作った筵ぎらに蕎麦を入れてお客に出すのが一般的ですが、奥社の茶屋では、この根曲がり竹が筵だけではなく照明器具や内装をはじめ随所に用いられていました。

更に分かったことは、隈氏が設計したお蕎麦屋さんが福島県にもう一軒ある

ということでした。阿武隈川上流の河川敷に建つ「乙字亭」おつじていがそれです。此方の方は、阿武隈川の流れをイメージして水平のルーバーのファサードになっているそうです（未訪問・現在休業中）。

世界的巨匠ともいわれる隈氏が何故蕎麦屋の設計なのか、と思われる方もおられることでしょう。隈氏が無類の蕎麦好きだとは予てから耳にしていました。が、ここまで蕎麦に心を寄せるのは何故なのか、正直いって疑問が残りました。

その後偶然、蕎麦の季刊誌「新そば」に掲載されていた氏のエッセイ「線的なものと身体」を読む機会があり、やっとその謎が解けたのです。

隈氏の中では「建築と蕎麦は分離不可能な一体のもの」だったのです。

エッセイの中で展開される氏の建築哲学と蕎麦への思い入れの一端をご紹介します。

まず隈氏は、「食べ物と建築とは、パラレルである」といいます。要約するところなるのです・・・「料理人も建築家も材料を切り揃えたり、並べ替えたり、加熱したりすることで成り立っている。だから両者は本質的には同業種であるといえる。そういう意味で料理から得られる建築へのヒントは無限にあるといつてよら」・・・とこうのです。

だから「ソバが僕の大好物であるということと、僕が建築において『塊かたまりの建築家』でも『面の建築家』でもなく、『線の建築家』であるといわれることとは、

当然深い関係があるということになる」・・・と、蕎麦と建築と自己の関係を自ら説明するのです。

隈氏は自然素材を重視した建築家として知られていますが、コンクリート打ちっぱなしを嫌い、自然や環境に溶け込むように調和する優しい木材や石などを多用する「和の建築家」と呼ばれています。木製のルーバー（格子・線の建築）を好んで多用するのもその表われの一つであるとも述べてもいます。

一方、蕎麦も極めてシンプルで自然そのものの食べ物です。しかし他面では蕎麦そのものの味に加えて、出汁が蕎麦の表面ないし蕎麦の周りの隙間からんで創り出す味覚の微妙で複雑な重層性を持つ江戸時代から数百年の伝統の重みを持つ食べ物でもあります。隈氏は蕎麦のこの重層性を「ルーバーを使って獲得しようとしている建築空間の重層性と同質であり、それ故に僕は建築にルーバーを多用し、蕎麦を暴食しているのです」とまで言うのです。

つまり、隈氏にとって建築と蕎麦との関係は「自然素材へのこだわりと日本の伝統文化への畏敬が融合し一体化している」ものと思われるのです。

世の中には美味しい食べ物は山ほどありますが、蕎麦のように伝統文化と融合一体化しているがために深く愛される食べ物はそれほど多いとは思われません。

今後、隈氏の建築がどのような進化を遂げ発展して行くのか、建築には何の造詣もない私ですが、興味の尽きないところです。

ところで皆さん、「ソバチェア」という聞き慣れない名の椅子があることをご存知でしょうか？ 蛇足ながらお尋ねします。

八十坪ものビニール製の長いチューブを椅子に巻き付け、座り心地を格段に良くしたもので、スペイン料理店からの依頼で何と隈氏がデザインした



椅子（右写真参照）だといいます。「スパゲッティ

チェア」なるものが既にイタリアにあるのですが、巻きつけたチューブが横向きになっているのが気に入らず、「ソバチェア」ではチューブが縦の流れにしたと
いいます。

このこだわりこそが隈氏の創造力の源泉になっているのでしょうか。