

審査講評

平成23年度 北海道赤レンガ建築賞「十勝トテポ工房」

旧十勝鉄道の線路跡を「とてっぽ通り」と通称する遊歩道沿いの変形した三角形の敷地に建つ小規模な商業建築である。配置計画は、地域の農産物加工品や原料運搬に使用した歴史的痕跡（甜菜運搬軌道）や、開拓以来の条丁基準格子などのかつての都市の構造を丁寧に読み取り、施設の配置や向きを決定している。

帯広市の整備する遊歩道の両側には十勝の在来樹種が大きく育つが、それを一部伐採し、カエデ、サクラを中心に整理し、この遊歩道と敷地の境界を一体化、境を消した連続した緑の空間としている。

スケールを抑えた建築は、かつての機関車を連想させる黒く塗装された細いカラマツの縦貼りで、素朴なテクスチャーと、シンプルなディテールが周辺の環境とうまく調和している。アプローチ沿いの低いスケールの黒い塀を背景に、グラス類やワレモコウなどの植栽は、商業的色彩を帯びず、好感が持てる。

周辺の土地起伏や植生を活かし、自由に行き来できる仕組みとしてランドスケープデザインに応用出来たのは、地元自治体の理解と協力の成果であり、民地と公共用地の境をシームレスに連続させて、その土地の良さを更に引き出した好例と言える。

建築は、外断熱フラットスラブ RC 造のシンプルな黒いボックスである。内部空間は普通型枠の打放しに白いテクスチャーを荒した塗装仕上げ、床は道産ニレ材のフローリングで、十勝の素朴な風土を表現し成功している。計られたプロポーションで開けられた開口部からは、心地よい光が外部にもれる。開口部の断熱性も高く、現在の北海道が持つ建築技術のプロトタイプと言える。

業種はケーキを中心とした菓子の店舗であるが、地元産材にこだわり、同時に地域の食材の地域外に対する情報発信基地としての役割を持たせている。地域全体の発展を意識したクライアントの意識も高く感じられ、発注者と設計者の質の高い議論の中で生まれた商業建築であると言える。見せる厨房、有料のドリンクスペースもコンパクトで、ここを訪れ心地よい時間を過ごすスペースとして適当なしつらえを感じる。

市民に向けた商業建築であるが、大げさに自己主張することなく表現した秀逸な作品であり、北海道の建築文化の底上げを果たしたと言える。今後の展開に期待して、北海道赤レンガ建築奨励賞を贈る。行政はこの事例を踏まえて、民間と共に都市空間の質の向上をより推進すること望みたい。

(審査委員長 大野 仰一)