変わりゆく魚と魚食文化の再構築

魚の棚商店街には昔からたくさんの魚食文化が残っている。だが、その魚食文化が卸売市場の移転や港の埋め立てによ り衰退した。かつては、加工工程の機械化により、魚の仲卸店や加工場が多くあった魚の棚商店街と港の間に空き地や 空き家が増え、明石の魚食文化が薄まりつつある。商店街と港の間に生産から販売までの魚の流通路を計画し、明石の 魚食文化を再構築する。それにより、港と商店街のつながりが強くなり商店街が衰退する前にこの建築によって商店街 の衰退を止める。港・加工場・商店街を線で繋ぎ、その線は魚食文化動線となり商店街までではなくその延長線上の家 庭の食卓まで魚食文化動線を引く、その線を魚線と名付けた。その線は明石だけでなく全国各地に広がり明石の魚食文 化を広げ、この魚線が全国の魚食文化再構築の基盤となるだろう。

空中路 ベルトコンベアーにより道路の上を魚が飛んでいるような空間を つくる。



海から離れた陸地で明石港以外で捕れる魚を誰でも手軽に釣ることで楽しむことができる。また、この釣り堀で釣れる魚は海と同様に放流されており、新鮮な釣りの体験ができる。



商店街からのファサード 商店のファファサードがイケスになっていて海の中に入るような空間。

形態ダイアグラム





商店の特徴の奥に長い形に着目する。

港から商店街までの直線の動線を作る。

動線を魚、業者、一般人の三つに分ける並べる。

空き地を選定する。

商店の奥の長さを活かし港まで伸ばし商店街と港を繋ぐ。

空間を作るために三つの動線を絡み合わせる。



タコ干し場 (屋根) 屋根が干し竿になっており、季節によって干されるものが変わり、 季節により少し違った空間が生まれる、また、魚やタコの影が落



ち、影により季節を感じる。

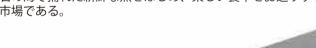


囲炉裏焼 明石で獲れた鯛、囲炉裏で焼かれ、魚が焼かれた匂いが街に漂

う。モクモクと上がる煙が空間を仕切る。



明石の海で捕れた新鮮な魚をはじめ、楽しい食卓をお送りする卸





交じり合うベルトコンベアー セリ下ろされた色々な魚が、空中でベルトコンベアーにより交 じり合う 未来的な空間。



立体ベルトコンベアー 躯体に絡みあうベルトコベアーが魚を持ち上げ加工していく。



タコ干し場(壁)

沿岸の夏の風物詩でもあり、明石の浜のいたるところで見られる 風景です夏になると、たくさんの干しダコが吊るされる。



セリ落とされた魚はトロ箱に積まれ、魚の棚商店街や加工場へ運 ばれる。普段は入れない、セリ場に気軽に入れる貴重な場となる。



運搬場

明石港で水揚げされた魚は、京阪へ運搬されるために多くのトラ ックが集まる。



イケス壁

イケスの向こう側が見えるため、向こう側が水槽の中にいるよう に見える。

