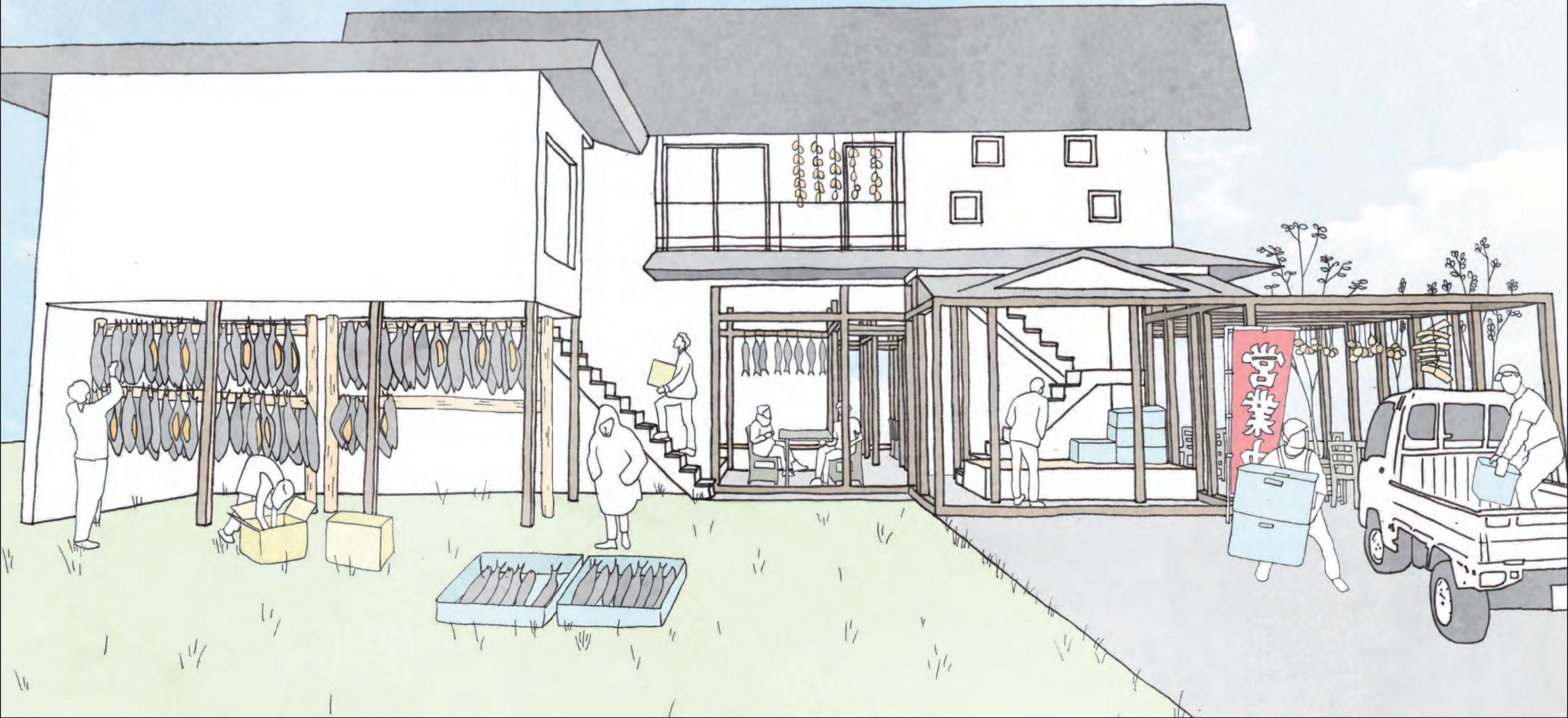


サケのイエ

花館に伝わるサケの食文化の拠点として、
また、南の花館市街とサケを結ぶ玄関口として、
サケを食す人、保存のため干物に加工する人、調理をする人、市場で売買する人など、
鮭を介したコミュニティがここから広がる





日が当たる半屋外空間。
半身におろして皮付きのまま縦に細かく切り、海水で洗って干す。

鮭とば



炭火焼

既存の畳の部屋に囲炉裏を設置する。
来訪者が自分の手でサケを焼き、食す。



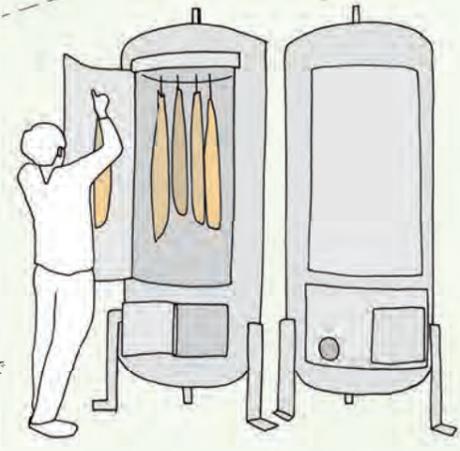
既存の車庫の部分を取り壊し屋外にする。
鮭などの魚を塩漬けにし、塩を好みの加減で抜いたものを、冬の寒い寒風にさらして乾燥させる。

寒風干し



魚を山のように積み上げ、
上下を入れ替えながら数日かけて塩漬けにする

山漬け・紅茶漬け



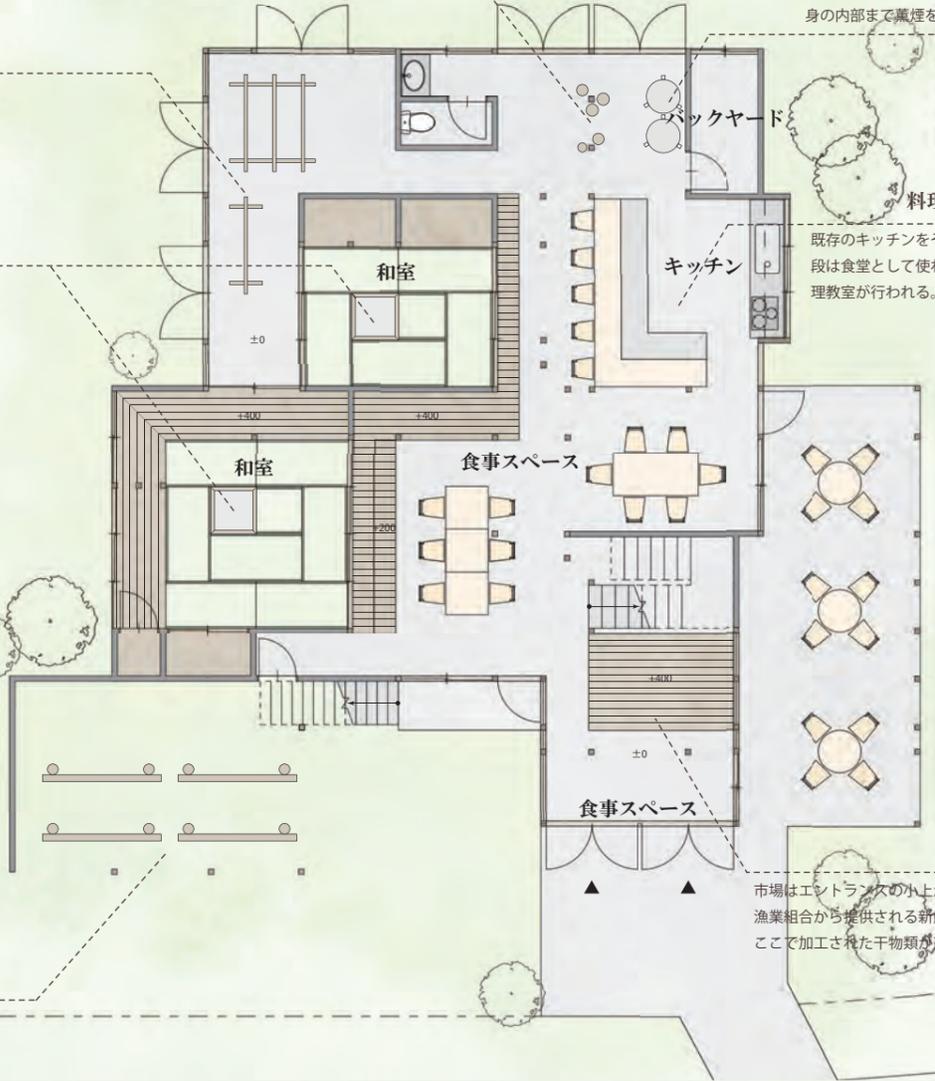
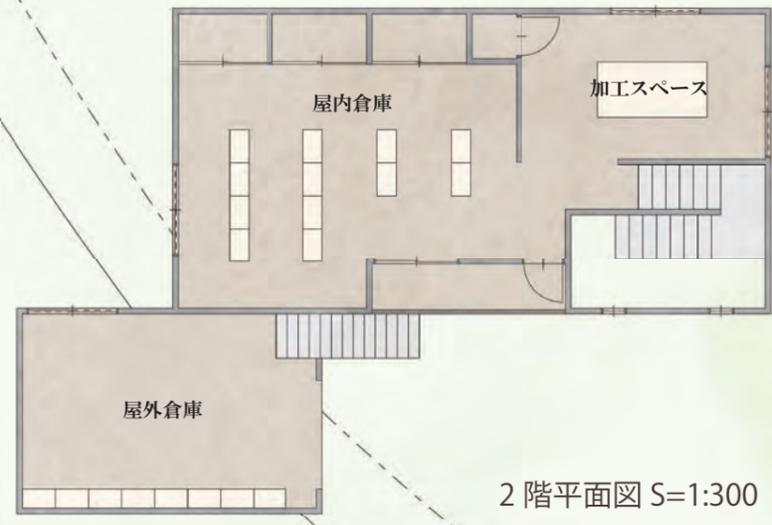
3枚おろしにしたサケを薫煙器内で
身の内部まで薫煙をかける。

薫製



料理教室・食堂

既存のキッチンそのまま活用。普
段は食堂として使われ、不定期で料
理教室が行われる。



簡易市場

市場はエントランスの小上がりで行われる。
漁業組合から提供される新鮮なサケや、
ここで加工された干物類が売買される。

1. 花館に伝わるサケの食文化



※大仙市 Facebook より引用

花館とサケは密接な関係があり、明治時代からサケ漁が行われたり、**伝統的にサケの食文化が発達してきた**。今でも料理教室などを通して、その伝統の味を後世に伝える活動が積極的に取り組みが行われている。

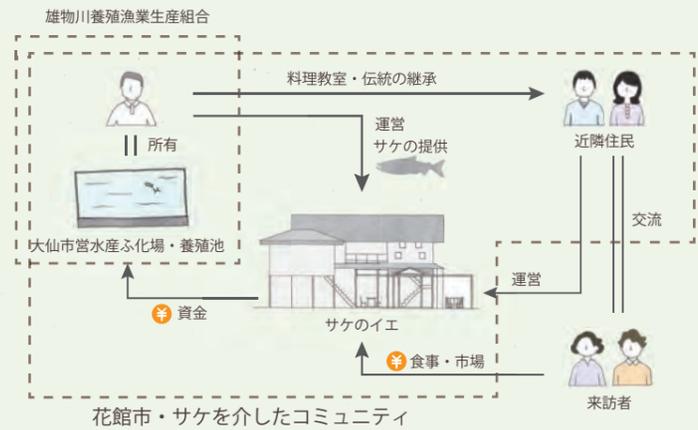
2. サケと花館の玄関口

花館市内でサケに関する活動は、雄物川増殖漁業生産組合という方々がやっている。彼らが運営する養殖場「大仙市営水産ふ化場」は敷地の北1キロに位置しており、**立地的にも南の花館市街と、サケを結ぶ玄関口になるポテンシャルを持つ**。よって、ここをサケの食文化の拠点・保存食としてのサケを保存する蔵としてリノベーションする。

また、付近にある小学校と連携し、伝統を伝えたり、近隣住民に対して料理教室が行うなど、積極的に、花館の食文化を継承する活動を行っていく。

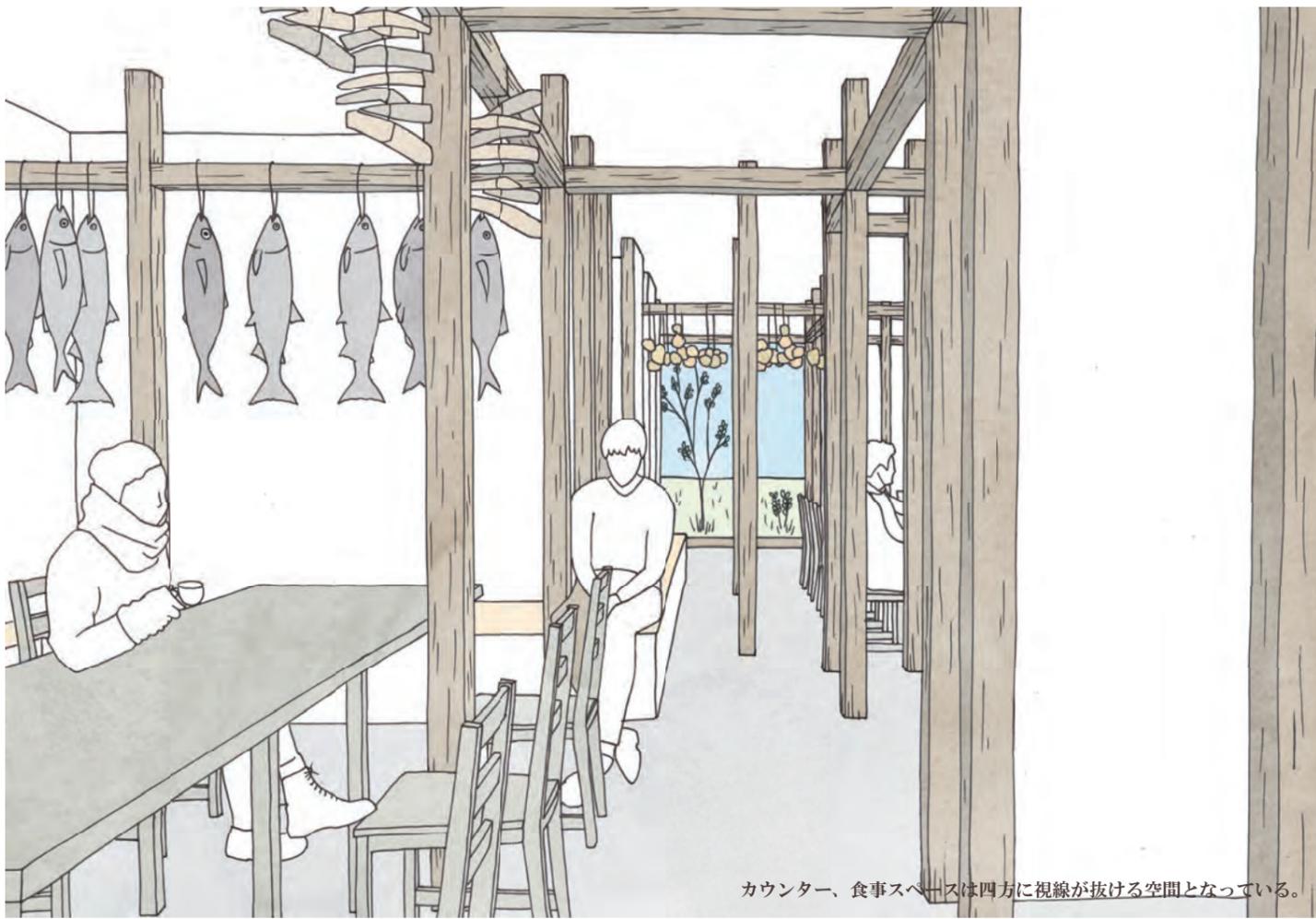


3. サケを介したコミュニティ

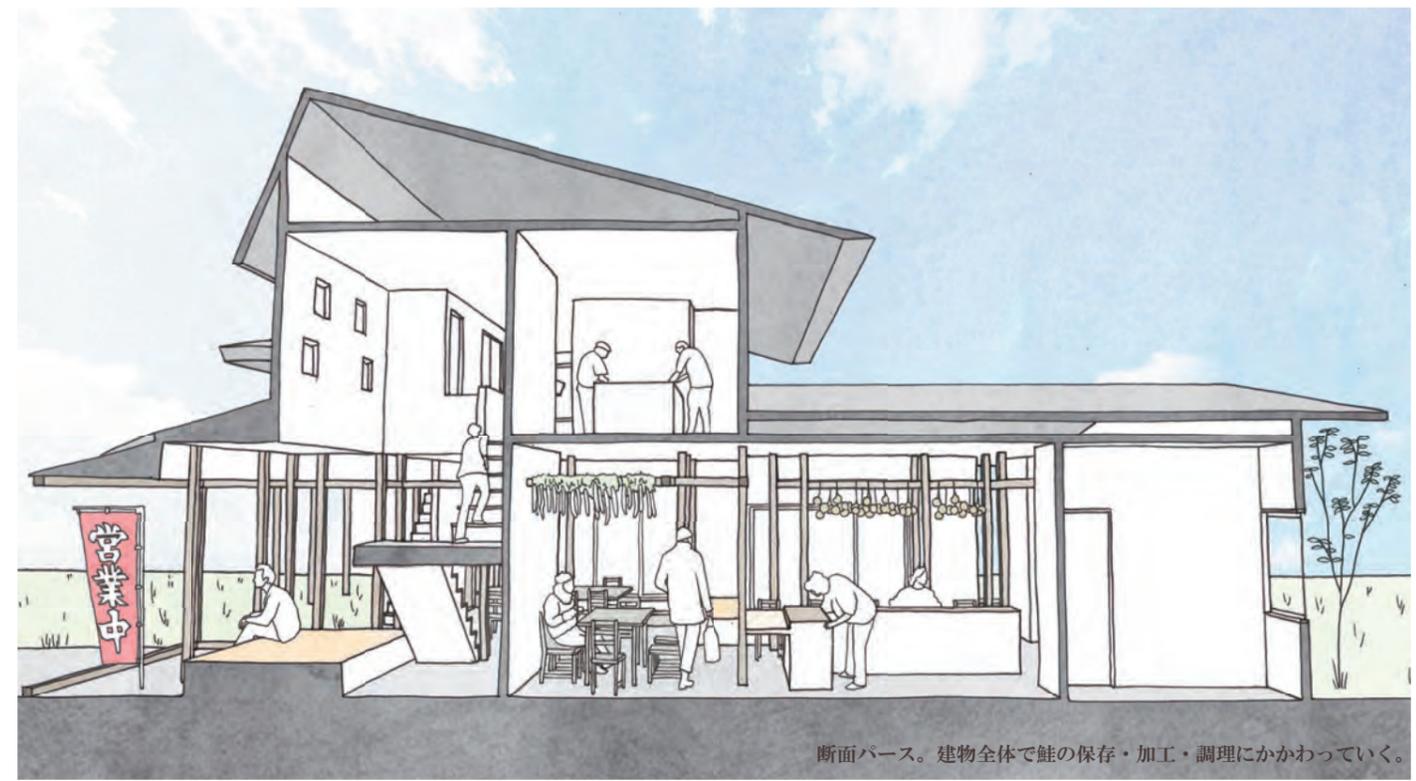


このサケのイェは、地域住民と雄物川養殖漁業生産組合によって、共同で運営される。普段は、地域の食堂として、来訪者にサケ料理がふるまわれる。サケは、漁業組合から提供され、食堂・簡易市場での売上金を、大仙市営水産ふ化場を運営する資金に充てられる。来訪者は、サケ料理を食べたり、市場で加工された干物や新鮮な鮭を手に入れるだけでなく、地域住民とのコミュニケーションを楽しむことができる。

このようにサケのイェでは、料理をする人、サケを食べる人、保存のために干物に加工する人など**様々な人の営みがまじりあう場**となる。



カウンター、食事スペースは四方に視線が抜ける空間となっている。



断面パース。建物全体で鮭の保存・加工・調理にかかわっていく。



北側から見る。鮭とぼを作る住人と来訪者がまじりあう。

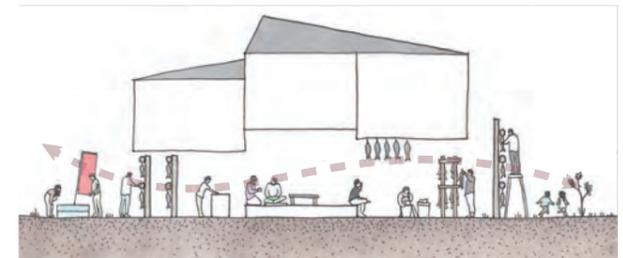


キッチンより食事スペースを見渡す



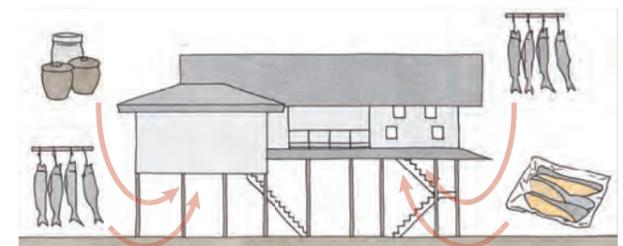
南東方向から屋外スペースを見る。

4. 空間構成



1階部分を解放し、保存のための鮭とぼや干物に適した風通しの良い空間にするだけでなく、視線が抜け、外部の人を引き込む地域との一体感が生まれる空間になる。また、保存や加工に適した場所を全体に作っていくことで、来訪者はそういった光景を眺めながら、サケ料理を食べることができ、同時に花館の歴史についても知ることとなる。

5. 保存食としてのサケを保存する蔵



普段は、地域の食堂・市場として活用されるサケのイェは、同時に**保存食としてのサケを保存する蔵としても機能する**。鮭とぼや漬けものといった保存がきくものは、大雪や自然災害など万が一の場合の食料として2階に保存される。