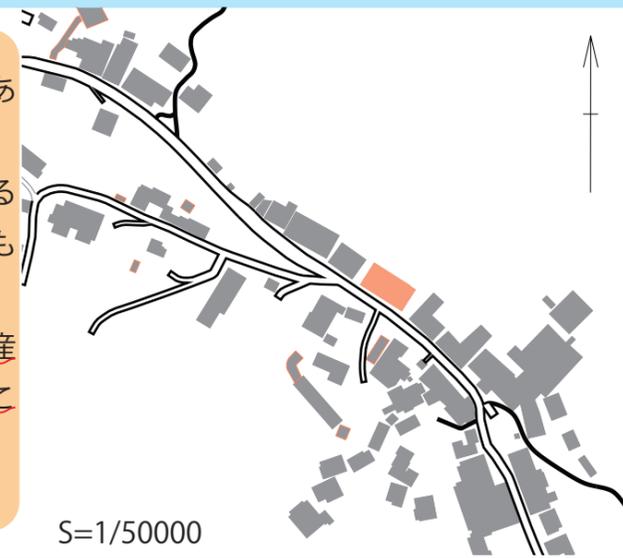


# 時間とともに魅力を引き出す建築技法

## 1. 敷地

敷地は奈良県吉野郡吉野町である。ここは約3万本の桜が咲き誇る名勝地であり、外国人観光客も多く訪れる場所である。また、木材、特に吉野杉、吉野檜の産地としても有名であるため、この場所を敷地にした。



## 2. コンセプト

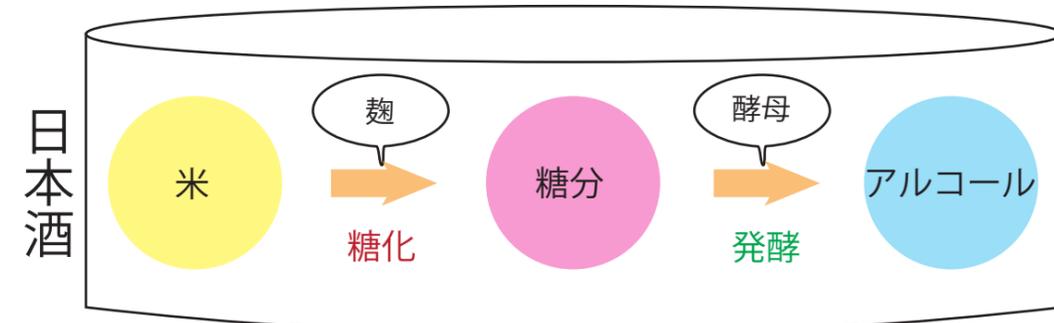
日本の伝統的な酒造り、特に日本酒の「並行複発酵」は、糖化と発酵が同時に進む技術です。この概念を建築に応用し、「時熟建築」を提案します。

時熟建築は、部分的な不均一と全体の調和を目指し、構造、素材、空間、時間の変化を取り込みます。荷重による圧縮と引張、素材の劣化と風合い、光と影、そして時間による変化が、建物全体を豊かにします。

これは、日本酒が熟成する様に、変化を価値とする建築です。根底には、変化と調和を重んじる日本の思想と、不完全な美「侘寂」があります。多様な要素が絡み合い、時の経過と共に成熟する、新たな建築体験です。

## 3. ダイアグラム

### <01. 日本酒の醸造過程 " 並行複発酵 " >



日本酒は米と米麴を水を原料とし、「糖化」と「発酵」の二つの化学反応を同時に同じタンクで行う技術を「並行複発酵」という。この技術は世界でも類を見ない高度な醸造方法である。

日本酒の醸造過程である、「糖化」と「発酵」の二つの化学反応を人間の体で考えると。

- ・「糖化」は、体内のたんぱく質や資質が問うと結合する化学反応であり、糖化によって生成されるAGEsは、老化や様々な疾患の原因になる。
  - ・「発酵」は、微生物が糖などを分解し、エネルギーを得るプロセスであり、腸内発酵は腸内環境を整え健康維持に重要である。
- 「糖化」はマイナス、「発酵」はプラスの効果があることがわかる。

二つをあわせて考えると日本酒を作る過程では体内ではマイナスの影響の「糖化」とプラスの影響の「発酵」が行われておいしい日本酒ができる。

このように、悪いところと良いところを組み合わせいいものを作り出す、良いものとするところに日本の良さ、「和」を感じた。

### <02. 日本酒の醸造過程を人間の体で考える>

