



浮かぶ蔵群

4 0 5 7 3 0 坂 雄 一 郎 式

1. 問題提起

伝統的建造物保存地区制度、地方自治体による景観条例の策定等により町並み保全型の町づくりが行われるようになり、人々の保全に対する意識が高まっている。

しかし、町が持っている役割を残したまま保全再生されている地区は少ない。

その役割を残し、町並みと統合させていくことで、そこで暮らす人々の誇れるんやば、その町が本来持っている歴史や文化をより知り、理解していくことができる。そしてその理解がもたらせる統合、再生に繋がっていくことになる。

2. 敷地特性と可能性

加多半田は江戸時代から酒、味噌、たまり醤油などの醸造業が盛況してきた土地である。現在も少なからぬ酒、味噌、たまり醤油、酢などの蔵元が残っている。

近年の景観の悪化が叫ばれる中で、このような蔵元で作り出される高品質が注目されている。

敷地は加多半田町、半田運河、二二は、若菜屋、三河、南加多半田からアクセスがよい。中野田駅空港の開港により全道から訪れることが可能となっている。

半田町は酒の醸造が盛んだった地域である。ここで醸造した酒を倉庫（蔵）に貯蔵し、三河等に出荷する。半田運河は船も盛況されていた。舟屋（舟屋）による船の醸造が江戸時代後期に始まり、現在はミツカン、中野田酒造、キョウフ堂の醸造業が残っており、現在は酒造を行っている。ここは運河が果てた役割が今も残っている地域であり、見物で終わらない町づくりの可能性が高い。

平成13年の町並み整備、今年3月の若菜屋半田大蔵元学校の開校による日本三大運河（小樽運河、半田運河、日暮野の福川運河）の設備による運河フェリーの開催などで半田運河と町並みに対する関心は高まりつつある。見物で終わらない町づくりの可能性が高い。

3. 現状

半田町の景観などの整備が進む中、平成13年から平成15年に実施された半田運河整備計画が実施され、沿岸部の改善、遊歩道の設置、景観に合わせた景観整備、景観の維持、またミツカンにより醸造業の維持管理、醸造業間のパイプの地中化などがなされる事が計画、再生された。

しかし、景観が維持されているのは沿岸部のみであり景観重点地区に含まれている北側の地区は整備されていない。

舟の博物館、酒の文化館など醸造に関する資料館はすでにあるが、酒の歴史に関する施設は、運河と醸造、町並みとの関係を知ることができない。

資料館では醸造の方法、技術を見ることはできない。運河を醸造する際の拠点となる施設がない。

舟、倉庫、市民の連携不足の現状である。

4. 提案

運河と醸造に関する体験型資料館、運河に関する知識と実体験を促す役割の一つであり、現在も行われている醸造を体験することで歴史と町並みとのつながりを学び、理解する。

身近な存在である舟や酒の醸造過程と方法を實際に体験し理解することで、土地と人の関係と意識を高める。

敷地の拠点づくり
 現在は半田運河の観光の拠点がない。そこで半田運河の観光の拠点を創出する。

舟、倉庫、市民の連携により施設づくり
 敷地路の利用
 敷地路を拡張・整備し、イベントにおける舞台としても機能させる。

五感で半田の町・半田運河を感じられる施設・町づくりの提案



半田町は加多半田の中心に位置し古くから加多半田の酒造・醸造の中心地である。

半田運河は加多半田の中心に位置し古くから加多半田の酒造・醸造の中心地である。

半田運河は加多半田の中心に位置し古くから加多半田の酒造・醸造の中心地である。

半田運河は加多半田の中心に位置し古くから加多半田の酒造・醸造の中心地である。



浮かぶ蔵群

4 0 5 7 3 0 坂 雄 一 郎 式



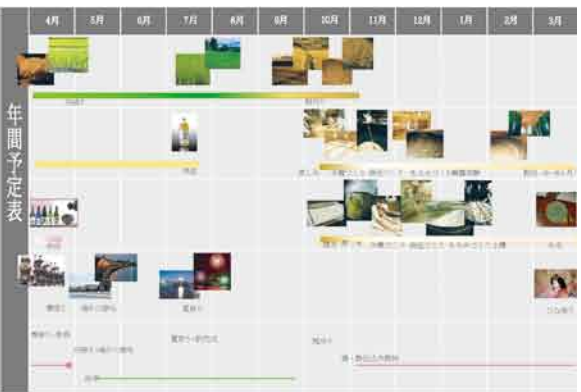
半田運河周辺地域は平成十七年一月二十九日景観重点整備地区の指定を受けた。今年二月には愛知県、半田市主催の『運河サミット』が開催など半田運河への期待は高まっている。

提案

- 観光拠点施設の設置
現在の主要観光場所は「新の神物産」内の文化館」のみとなっておりこの2施設の施設が主である。そこで運河西側へ施設を配置し、観光動線を河川全体へと広げる。
- 五感で半田を感じられる施設
町並みや展示を見るだけでなく利用者が五感を通じて半田を感じられる施設へ
・視覚：橋造の工務
・嗅覚：餅・餅の香り
・聴覚：海音による体験
・味覚：半田で醸造された製品や醸造体験で自ら醸造した製品による料理
・触覚：醸造体験
- 橋の設置
西の文化館から運河西側へ新たに橋を設置する。
運河全体の回遊性を確保する。
- 市・個人・店・企業の連携
・地元農家との産米作り
・醸造体験
・認知：管理を地元企業に委託する
・個人・店の活動の場の提供

文化施設特等
賞状からの再考
現在

体験できる
展示への参加
お蔵かみ体験
今回の提案



春
ひな祭りー新酒
新祭りー新酒
餅つき部会ー田植え

夏
冠祭りー餅つき

秋
酒・餅つき入りー稲刈り

冬
酒・餅つき込み

半田運河に三十一軒存在する山車うちの四軒がこの地区にある。今回運河沿いに新たな引き出しのルートを開発する。
・祭り前夜に山車を新たに整備した運河沿いに展示する。
・祭りへの参加しながらこの施設で自ら醸造した酒・餅を楽しむ。
・毎年恒例に子供と一緒に発米の新酒、餅に向けての区米の田植え体験。

・在米の発米工場をモデルとして新たに整備した蔵群内、発米本会場から少し離れた静かな場所で開催する。

・春に田植えをした米を収穫する。
この米をもとに発米に向けて酒・餅の仕込み体験をする。

・来年の収穫に向け養成を行う。





学びの場
蔵の展示・学習・展示施設として利用可能な展示スペースを設け、蔵の歴史・文化・建築の魅力を伝える。また、蔵の歴史・文化・建築の魅力を伝えるための展示スペースを設け、蔵の歴史・文化・建築の魅力を伝える。

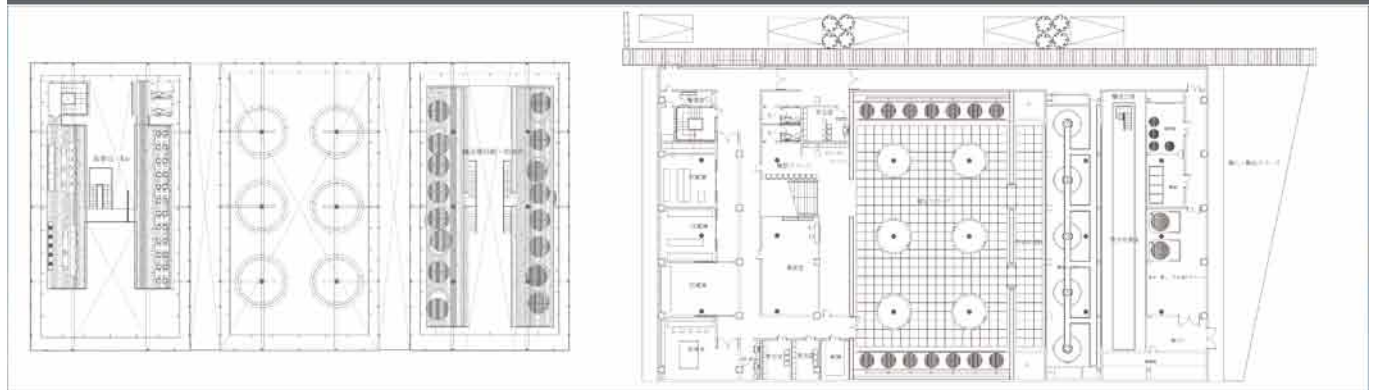
時の庭
蔵の歴史・文化・建築の魅力を伝えるための展示スペースを設け、蔵の歴史・文化・建築の魅力を伝える。また、蔵の歴史・文化・建築の魅力を伝えるための展示スペースを設け、蔵の歴史・文化・建築の魅力を伝える。

醸造体験工房
蔵の歴史・文化・建築の魅力を伝えるための展示スペースを設け、蔵の歴史・文化・建築の魅力を伝える。また、蔵の歴史・文化・建築の魅力を伝えるための展示スペースを設け、蔵の歴史・文化・建築の魅力を伝える。

留まりの場
蔵の歴史・文化・建築の魅力を伝えるための展示スペースを設け、蔵の歴史・文化・建築の魅力を伝える。また、蔵の歴史・文化・建築の魅力を伝えるための展示スペースを設け、蔵の歴史・文化・建築の魅力を伝える。

浮かぶ蔵群

4 0 5 7 3 0 坂 雄 一 郎 伍



食事処・バー
この施設及び半田運河の工場で作られる材・調味料を使った料理を楽しむ。日産で醸造した酒・半田酒場で醸造されている酒を楽しむ。実際に味わうことで、半田の産業についてより理解を深められる。

醸造体験所・醸成所
酒・酢を醸造・醸成させる空間。今では半田であまり使われなくなった水缸の樽を使用した方法で発酵・醸成を行う。

展示スペース
展示スペースには通常の展示と合わせて、醸造体験によって醸造した蔵人の製品を直接の樽で展示することができる。

醸造工場
醸造工場では醸造の過程を見学できる。ガラス越しに各工程が見学で、食また自身が参加している姿も見学の対象となる。



浮かぶ蔵群

4 0 5 7 3 0 坂 雄 一 郎 陸



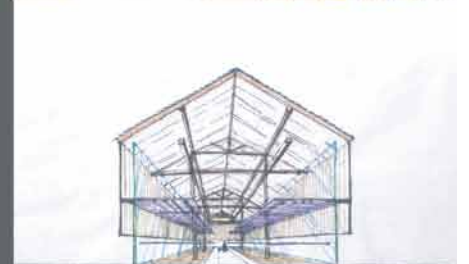
浮遊する蔵

蔵は地面を離れ浮遊しているかのように持ち上げられている。半田運河の町並みの建物内部に隠されていた蔵造という行為を視覚的に地味に地味に感じることができる。



醸造蔵

地上部では、酒・酒の醸造過程のひとつである発酵・熟成の段階を目で直観観察し鼻で匂いを感じ、耳で熟成家産の舞踏の轟きを確認できる。

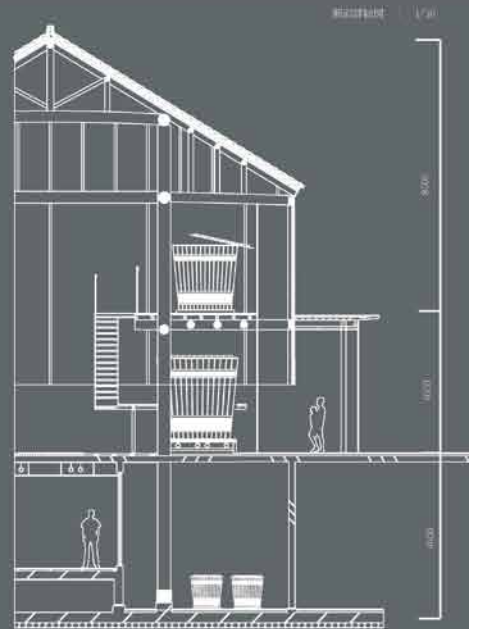


4 0 5 7 3 0 坂 雄 一 郎 七



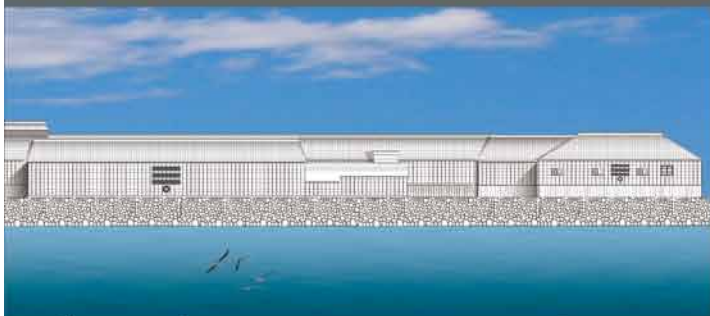
時の蔵

施設中央に位置する蔵。歴史の展示スペースには過去から現在そして未来にわたって半田運河で生み出される製品が積み上げられ展示される。半田運河の歴史の痕跡を町並みと含ませて感じることができる。一階には中庭が設けられている。季節を通して様々な草花が咲く。季節ごとの工場の時期を知り、季節の変化を感じ取ることとなる。一階は展示スペースとなり、半田運河・醸造などの関するの専門書が並ぶ。また様々な活動の場として機能する。



旅の蔵

食事区・資料スペース、資料スペース、案内所と観光の拠点となる蔵。食事区では半田運河周辺で製造された商品を楽しむことができる。また、醸造体験で醸造した自身の商品を料理し材料としても提供することができる。一階は資料スペースとなり、半田運河・醸造などの関するの専門書が並ぶ。また様々な活動の場として機能する。



4 0 5 7 3 0 坂 雄 一 郎 捌