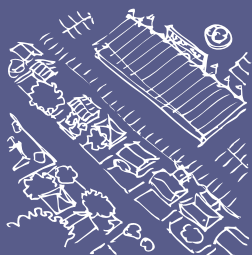


コンパクトシティの文化

Mens sana in corpore sano
(Decimus Iunius Iuvenalis)



本来、人間は群れをなして生活する動物です。人類の歴史が始まってから現在まで、どの国のどの時代を見ても人間はグループか社会を形成して暮らしてきました。

そんな長い歴史の中で、技術の発展と同様に「まち」も発展してきました。人が集まれば様々な「仕事」を専門的分野として分担することが出来るし、そのほうがおそらく能率も上がり、技術も発展するでしょう。

そのためには、人はお互いに親しい関係、信頼できる関係でないといけません。さもなければ、全ての人が専門的すぎて、一人ではなにもできなくなってくるからです。他人と情報やサービス、物を交換するためにも、「密」に交流する必要があるのです。そしてこれらの交流は市場の中で行われることがほとんどでしたし、まちの中心部に市場があったというのはとても深い意味があるんですね。

今日でも昔と変わらず、「まち」は、基本的には人々の交流する場所として意味をなすものなんですね。

しかし、第二次世界大戦後、世界中に「儲けのためになんでもあり」の土地の売買が広まり、この結果、不自然なまちのあり方が流行してしまいます。…いわゆる「郊外」のトレンドです。

英国庭園などを模倣し、それを口実にしたりして流行したこの「郊外トレンド」は車、テレビ、電話の発達を利用してどんどん広がって行きました。

「郊外にあるまち」は、まち本来の発展の仕方とは異なり、人の交流する場としての意味をなしていません。

このまちのあり方は人にとっても、環境にとっても、悪い部分を促進してしまいますし、精神的にも暮らしている人にいい影響を与えません。時には全力でとめなくてはいけない「癌の要素」ともなりうるのです。

「まち」は我々人間のライフスタイルを形成してくれます。まちは私たち人間が生活していくのに、こくこく自然な場所なのです。

「まち=人口的なもの・不自然な物」なんていう偏見を持つのはやめて、「まち」に愛着をもちましょう。



地元

donne e buoi dei paesi tuoi (?..!)



スローフードの一つの譲れないポイントは「風土」です。(言葉の遊びはわざとではないですが・・・)



地元の食べ物はもちろん新鮮です。運送は不要ですので、コスト的にも安く、エコですよ。

地元の食べ物は自然と気候に合って、体にいいです。ずっと昔から使われていた食材ですので、調理方法も優れています。

建物にも同じことが言えます。

瓦の産地の近くでしたら、屋根を瓦葺きに決めてください。

季候に合いますし、歴史のある産地では職人は自信とノウハウがあって、絶対得意ですよ。良い仕事ができますし、しかも安い。

建材も同じく、湿気が多い地区では湿気に強い地元の木を使うのは常識でしょう。運送費用もかからないので地元の産業を応援をしながら得もします。



全ての建材は地元は地元産でなければならぬでしょうか。しかし、理科、物理学でも、どの決まりでも例外があるというのです。

フレキシブルに対応しましょう。

どんな美味しい地元の食べ物にもスパイスを使わなければつまらないではないでしょうか。

昔は運搬が難しかったため当然地元の食べ物、建材を多く使用しましたが、やはり一部は輸入物でした。大切にしながら、遠い国へ行って、地元にはない貴重な材料を使ってきました。マルコポーロを思い出してみてください。

現在でも 95% 地元の材料、5% こだわりの輸入物を使って建物を建ててみませんか。

