

The image is a split-screen composition. The left side shows a long, low wooden table extending from the foreground towards the water's edge. The right side shows a small, round wooden table with a vase of purple flowers on it. The background is a vast expanse of blue water with gentle waves, and in the distance, there are green, forested hills under a clear sky.

Create  
”Sagishima Dining Table”  
in Sagishima

鷺島の食卓を創造する

The Asian Architecture Students  
Summer Workshop 2018  
2018.8.18-8.24

P2

P3

Create  
”Sagishima Dining Table”  
in Sagishima

鷺島の食卓を創造する



The Asian Architecture Students  
Summer Workshop 2018  
2018.8.18-8.24



## Workshop Theme

## 鷺島の食卓を創造する Create "Sagishima Dining Table"



### 瀬戸内海の美しい島、鷺島

鷺島は、瀬戸内海に浮かぶ風光明媚な美しい島です。  
三原ユニットでは、鷺島の海と山に育まれた豊かな食材にフォーカスを当て、その魅力を多くの人に楽しんでいただくための「鷺島の食卓」のデザインと制作を行いました。

## 「鷺島を楽しみ尽くすための食卓」 を創造するための2つのチーム

2 teams created the place  
to enjoy Sagishima and local food



**Space  
Creation Team**  
建築チーム



**Food  
Creation Team**  
食事チーム



## Final presentation "PARTY"

最終講評 パーティー

アジア各国で建築を学ぶ学生10名による「建築チーム」、鷺島の皆さんによる「食事チーム」の2つのチームが協力し、1つの「鷺島の食卓」を創造します。最終日には島の皆さんをはじめ沢山の方々をお招きし、制作した食卓に料理を並べてパーティーを行います。





## Enjoy local Sagisima Cuisine

### 鷺島の食を楽しむ

ワークショップ初日。  
佐木島に到着すると島のボランティアガイドさんにお出迎えされ、手作りの鶴のネックレスをいただきました。お昼ご飯は、島のローカルレストラン「鷺邸」へ。鷺島や三原の食材で作られた贅沢なプレートランチをいただきました。



体育館でイントロダクションを行い、松岡さくらさん(地域おこし協力隊)から佐木島の紹介をしていただきました。丁寧なプレゼンテーションで、学生たちは佐木島にとっても興味が湧いたようでした。



学生によるワークショップ事前課題のプレゼンテーションの様子



ウェルカムパーティー。大西英之さん(三原市副市長)と竹内謹治さん(株式会社タケウチ建設代表)によるご挨拶の様子。





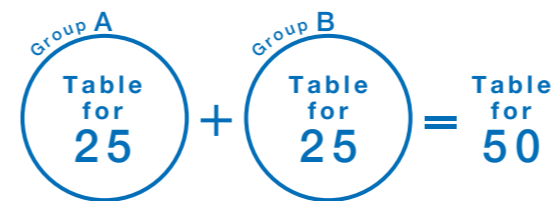
# DAY 2

8.19 ワークショップ 2日目

## Guided Tour

### 小学生による佐木島ツアー

普段から英語教育に力を入れられている鷺浦小学校の11人の生徒さんに、佐木島ツアーをしていただきました。挨拶やミニゲームを通して、アジアの学生たちは日本の文化や佐木島のことを楽しく知ることができました。



旧須ノ上小学校に戻りアイデア出し。「4人のための食卓」をテーマに、海岸で感じたことをもとにスケッチし、それを床に並べて共有しました。その後5人2チームに分かれ、「25人のための食卓」をテーマに、再びチーム内でアイデアを出し合いました。







# DAY 3

8.20 ワークショップ 3日目



## View the used materials

島唯一の建設会社で廃材と出会う

島で唯一の建設会社「谷本建設」さんへ伺い、古材の見学へ。自分たちのアイデアにどんな素材が必要なのか、もしくはその素材からどんな食卓が想像できるかを考えながら、素材をピックアップしました。



## Think about the possibility

廃材アップサイクルの可能性を探る

素材を体育館に並べてアイデアスケッチを行い、2チームがそれぞれプレゼンを行いました。ゲストに竹口健太郎さん(株式会社アルファヴィル一級建築士事務所代表)と森田一弥さん(森田一弥建築設計事務所代表)をお迎えしてアドバイスを受けながらアイデアをブラッシュアップして行き、実際に構造や空間を作るなどのスタディーを重ねました。







## Detailed design

### 詳細設計

パーティーに向け、本格的な制作を開始。  
 まず、前日の夜にブラッシュアップしたデザイン案をグループごとに発表し合いました。  
 ゲストには丸山雄平さん(アーキテクト・スタジオ・ジャパン株式会社代表)をお迎えしてアドバイスを頂きながら、スタディーモデルやモックアップの制作を重ねました。



午後、道具の使い方についてレクチャーを行った後、最終モデルの制作へ。作業を進めるにつれ、2チームそれぞれの工夫や、こだわりが感じられました。  
 食の空間や、会場全体の空間を大切に考えながら、プランを微調整しつつ制作を進めて行きました。







# DAY 5

8.22 ワークショップ 5日目

## Making

### 制作最終日

丸一日を制作時間にあてた最終日には、三原から竹内社長、植原健司さん(SAKURASAKU代表)をゲストとしてお迎えしました。経験、知識の豊富な竹内社長のアドバイスや、植原さんの斬新な発想とスピーディーな作業によって、制作現場がより充実したものになりました。最終日ということもあり、机や椅子としての機能を考慮しつつ、ゲートや食卓までの導線など、会場イメージの調整も進めていきました。







**Final Presentation "PARTY"**

最終プレゼンテーション パーティー





**Place to enjoy Sagi island and local food**

**鷺島を楽しみ尽くす食卓**

会場となる須ノ上海岸を、島で摘んだ花とドライフラワーで飾り付け。完成した食卓に、鷺島の食材を使った料理を並べ、パーティーを行いました。島の内外からたくさんの方にお越しいたごき、美味しいお料理と鷺島の美しい海を堪能しました。





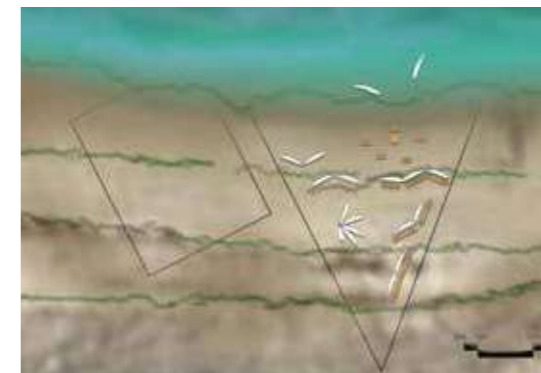
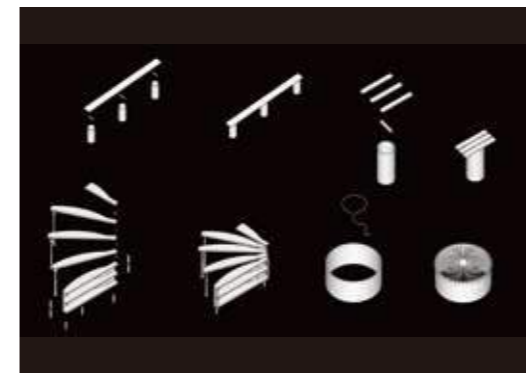
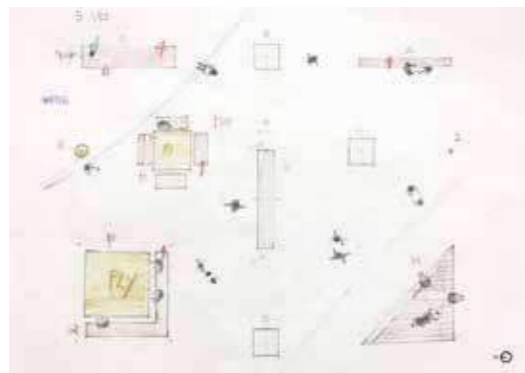
Team A

チームA プラン



Team B

チームB プラン



Members

Gratiani Budi Pratita  
Sungmin Won  
Zhaoyang Zheng  
Shijie Wu  
Jiqi Zhu

Indonesia  
Korea  
China  
China  
Hong Kong

ビーチを散策し、潮の満ち引きや砂浜の高低差に面白さを見出したAチームは、様々な形のテーブルを制作し、グリッド状に配置しました。脚が海水に浸かるほどの場所にも配置したことで、鷺島の海の魅力を最大限に感じるこことのできる食卓が完成しました。

Members

Roy Saumyabrata  
Wang Wei  
Ou Oudompanhavuth  
Ha Minh Tuan  
Lee Wei Hao

Bangladesh  
China  
Cambodia  
Vietnam  
Taiwan

谷本建設さんにご提供頂いた廃材の特徴から、デザインを組み立てていったBチーム。木材(堤防を造る際の型に使用するもの)の特徴的な形を生かして制作した花びらのようなテーブルは、色鮮やかな料理のショーケースのような役割を果たしています。



## Local cuisine

## 佐木島の食材を使った料理



## タコのカルパッチョ

島でとれた新鮮なタコ、無農薬レモン、玉ねぎを使ったカルパッチョ。



## なすの揚げ煮びたし

島で採れたなすを使ったおひたし。



## かぼちゃの煮物

島で採れたかぼちゃの煮物。  
竹の菜箸も、島の方の手作り。



## レモンリーフバーグ

島で採れた玉ねぎ、無農薬レモンのピールを混ぜ込んだハンバーグをレモンの葉で挟み、蒸し焼きに。隠し味に手作りのお味噌を入れた特製トマトソースをつけていただきます。

## ひじきご飯のおにぎり

島のにんじんとひじきを使った炊き込みご飯のおにぎり。



## 夏野菜の天ぷら

島で採れたカボチャ、そうめん瓜、なす、ピーマンを使った天ぷら。  
佐木島で作った「八重塩」をつけていただきます。



## 鶏ささみの大葉・梅肉巻き

梅肉と島で採れた大葉を鶏のささみで巻いた、夏にピッタリのさっぱりおかず。



## パエリア

島のズッキーニ、玉ねぎ、パプリカ、ナス、バジル、ムール貝、無農薬レモン、株式会社広島アグリネットファーム佐木島ファームのスイートルビーをふんだんに使ったパエリア。





## Local cuisine

## 佐木島の食材を使った料理



## アジとグチの南蛮漬け

島で採れたアジ、グチ、無農薬レモン、玉ねぎ、にんじん、ピーマンを使った南蛮漬け。

## そうめん瓜の酢の物

島のそうめん瓜、無農薬レモンを使用した、さっぱりした酢の物。

## フライドポテト

島で採れたじゃがいものフライドポテト。

## ピーマンの肉詰め

島のピーマンをまるごと味わえる肉詰め。

## 焼きおにぎり

島の方の手作りの味噌を塗り、炭火焼きでいただく焼きおにぎり。

## トマトスープ

島で採れたバジル、ローリエで香りつけたトマトスープ。



## 島のソフトフランスパンと引地さん家のジャム

島で唯一のパン屋さんのソフトフランスパンに、果遊工房のレモンジャム、みかんジャム、マーマレードをつけていただきます。



## しそジュース

島で採れたしそを煮出して砂糖とクエン酸を加えた、さっぱりした甘さのジュース。



島の皆さまによる食事チームの準備の様子。16品ものお料理を用意して頂きました。お料理のお塩には全て「八重塩の会」の皆さまにご協力頂き、佐木島で作った「八重塩」を使用しました。



## 協賛

This workshop in Mihara was sponsored by



株式会社 **タケウチ建設**  
Takeuchi Construction Inc.

「アジア建築学生サマーワークショップ in 三原」は、株式会社タケウチ建設さんによる協賛により開催されました。社員の皆様の全面的なサポートに心から感謝いたします。

アジア建築学生サマーワークショップについて

About this workshop

アジア建築学生サマーワークショップ3回目の開催となる2018年は、鯖江(福井県)、三原(広島県)、郡上(岐阜県)の3か所での開催となりました。アジア各国から集まる建築学生が3つのユニットに分かれて活動し、大阪で最終講評会を行いました。

Asisan Architecture Students Workshops were held in Mihara, Sabae, Gujo in 2018. These are organized by ADAN : Architectural Design association of Nippon. Sponcered by Takeuchi-Construction, Architects Studio Japan, Honjo-Kogyo.

主催：一般社団法人 日本建築設計学会

日程：2018年8月18日 - 24日

開催地：鯖江、三原、郡上の三箇所同時開催

協賛：アーキテクト・スタジオ・ジャパン株式会社 / 株式会社タケウチ建設 / 本庄工業株式会社

## 協力団体

This workshop was held in cooperation with

■ 谷本建設有限会社  
Tanimoto Construction

食卓の製作に利用する「廃材」「建材」は全て谷本建設さんからのご提供です。材の運搬や片付け面でも、全面的にご協力いただきました。

■ 鷺浦小学校  
Sagiura Erementary School

生徒さん11名による英語での鷺島バスツアーを開催していただきました。普段から力を入れられている英語教育の素晴らしい成果を見せていただきました。

■ 島時間・鷺邸  
Sagitei - Local restaurant

メニュー開発から調理・提供まで調理チームの全てのプロセスでご協力いただきました。島にある食の魅力を、学生や島内外の人々に見せてくださいました。

■ 佐木島を愛するボランティアガイド  
Sagishima Volunteers

島への到着時、出発時には港にて暖かいお出迎えをしてくださいました。学生一人ひとりに折り鶴の首飾りをプレゼントしてくださいました。

■ SAKURASAKU  
Furniture designer

ワークショップ最終2日間、製作をサポートしていただきました。浜にある流木を使ったゲートで、会場の雰囲気が一気に盛り上がりました。

■ 三原市  
Mihara city - Hiroshima

三原市内・島内の方々とのコーディネート面でご協力いただきました。初日ウェルカムパーティには大西副市長からのご挨拶をいただきました。



## 「アジア建築学生サマワークショップ in 三原」

### Staffs & Volunteers

#### 講師・ワークショップデザイン Workshop design

河野 直・河野 桃子 (つみき設計施工社)

#### サポートスタッフ Support staffs

金井 美菜海 (つみき設計施工社)  
田中 拓人 (つみき設計施工社)

#### コーディネーター Coordinators

井藤 成美 (FUDE×KAKE)  
松岡 さくら (地域おこし協力隊)

#### 食事チームメンバー Food creation team

白須 克子  
平木 多鶴子  
田中 かよ子  
益岡 あゆみ  
地徳 陽子  
西原 美恵

#### サポートボランティア Volunteers

「八重潮の会」  
濱本 大輔  
平本 邦彦  
河本 吉重  
河合 廣吉

#### 写真撮影 Photograph

河野 祐介

#### 冊子制作 Booklet design

つみき設計施工社

