

新旧の店舗をつなぐ 「間」としての庭

本家尾張屋 菓子処

設計 / TERUHIRO YANAGIHARA STUDIO
植栽計画 / 西海園芸
撮影 / 太田拓実

風の通る庭

応仁の乱の2年後にあたる1465年に創業した、京都で最も歴史のある蕎麦処である「本家尾張屋」は、京都市民はもとより世界中からたくさんの方が訪れる。今こそ蕎麦がメインの店舗であるが、始まりは菓子屋であった。2014年に現在の当主である稲岡亜里子さんが受け継いだのは、単なる550年の歴史やしきたりではなく、「時代に合わせた守り方や挑戦をしなやかに探ってきた祖父や父の考え」であった。17歳でアメリカに渡り、サンフランシスコやニューヨークで写真家としてのキャリアを積んできた彼女が取り組んだのは、尾張屋の原点でもある菓子屋をよみがえらせることだった。

それまでも、そば餅や蕎麦板といった菓子は製造していたが、そのおいしさを伝える菓子処を蕎麦屋のすぐ隣につくることにした。敷地は元々従業員の自転車置き場として使われていたスペースで、蕎麦屋との間に小さな庭があった。本来は母屋の和室から眺めるための鑑賞庭であったが、この庭が蕎麦と菓子、過去と未来をつなぐ重要な要素であると考えた。庭に新たな動線をつくり、菓子を陳列するカウンターが庭と道路から見えるように計画した。庭師である山口陽介さんは、京都での修行経験はあるが伝統に固執しない柔軟な考え方を持っており、そのフィールドは国境を軽やかに超えている。今回の蕎麦と菓子をつなぐ庭も、伝統を踏襲しながらも、延段を斜めにし、視界をずらすことで緊張感をなくすといった細かなアップデートを行っている。

鳥が種を運び、太陽を求めて上に伸びる自然樹形を使った植栽で計画された庭は、過去と未来、菓子と蕎麦をつなげる風の通り道となった。

(柳原照弘 / TERUHIRO YANAGIHARA STUDIO)



杉皮葺きの外壁ににじり口のような幅1400mm、高さ1500mmの開口部を設け、庭と店舗をつないだ。奥の山砂と炭を入れたコンクリートの研ぎ出しカウンターがフレームのように切り取られる。庭の延段は市電の敷石として使われていた切り石を組み合わせたもの。苔庭を斜めに横切ることで、リズムが生まれる