

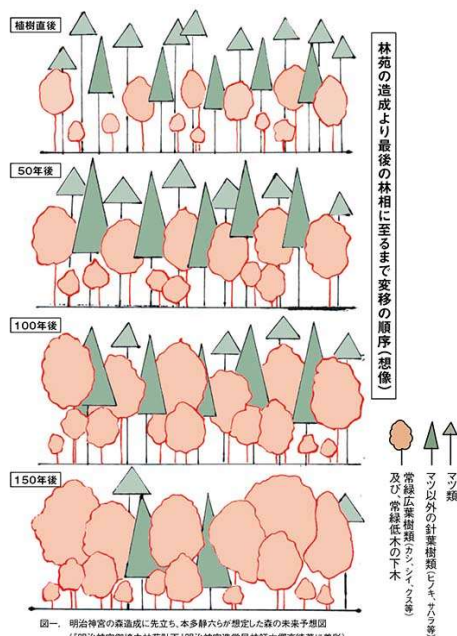
森を作る！



前回ご紹介しました「貸別荘」計画ですが、あれから3か月が経ちましたが、現地の状況はというと、変わっていません……。というのも、元々敷地の地目は「田」。農地なので農地転用という手続きを行い、許可が下りないと工事ができないからです。そもそも「農地転用」とは？読んで字のごとく、田んぼや畑といった「農地」を農地以外の土地に変更する手続きの事です。農地に自由に家や建物を建ててしまうと、農地がどんどん減っていき、日本の食料生産性に大きく影響してしまう可能性

があるので厳しく制限しているんです。農地にも何種類があるのですが、今回購入した土地は「第二種農地」。比較的生産性の低い農地で、条件を満たせば許可が下ります。とはいえその条件とは「周辺の他の土地に立地する事ができない場合」とあります。つまり今回貸別荘業を行う為に農地を購入したのですが、「この土地でなかったら実現できない理由を答えなさい！」「他の土地でもできるなら他をあたって！」という事です。ん〜厳しい（涙）。でもそこには明確なビジョンがあります！「300坪の敷地に広がる森の中を駆け巡るドッグラン付貸別荘」。銀行の融資を受ける為、綿密な事業計画を練りに練った事業テーマです！松田町寄の大自然に溶け込んだ唯一無二の宿泊施設。この熱い思いを文書にまとめ、またそれを実現する為の設計図、資金計画等、20種類以上の提出書類を揃えて申請します。松田町役場から農業委員会、そこから神奈川県へと書類が渡ります。書類を集める期間を含めるとおおよそ3か月ほどかかりますが、既に書類は提出済みで問題なければ、今月末から来月初旬には許可が下りる予定です！

前置きが長くなりましたが、今回のテーマはそんな300坪の農地に森を作る計画です！写真は現在の敷地の様子です。敷地は宿泊施設跡地を背に向け東〜南〜西まで山々の稜線が続き、視界が開けています。そんな寄の大自然に同化するようここに森を作る計画です！予算に限りがありますのでどこまでイメージに近づけるか思案中ですが、最近たまたまTVで興味深い番組を見ました。明治神宮の森です。東京の中心部にうっそ



うと茂る豊かな森。東京のど真ん中にこんな森が残っているなんて、と思ったら実はこの森、「残っている」のではなく、「作られた」というのです。明治天皇崩御によって計画されたこの森は、100年前、全国から寄付された約10万本もの献木を、のべ11万人もの人々が奉仕（ボランティア）によって一本一本植えて造りあげた、世界でも珍しい「人工の森」なんだそうです。その時の総理・大隈重信は伊勢神宮や日光東照宮のような荘厳な杉林にするよう指示を出しましたが、森の設計者たちは猛反対したそうです。「人の手を入れず永遠に続く森」をテーマに計画を練っていたのでふんだんな水が無いと育たない杉は不適格。研究者たちが提案したのは、カシ、シイ、クスなどの常緑広葉樹でした。左の絵は森の計画予想図です。

計画図では、はじめは背が高い針葉樹を風致林として植え、下の方の広葉樹が育つのを待ち、最終的には針葉樹が淘汰されて常緑広葉樹の森になると予想されています。50年後、100年後、150年後と段階を踏んで成長を予想しましたが、2020年で100年を迎えますが、現在予想図でいう150年後の姿になっているようです。このように自然の力によって世代交代を繰り返し、永続する自然の森を目指して設計された明治神宮の森ですが、現在では人工の森の最高傑作のひとつとされているようです。森を作る参考書としてはあまりに規模が違いすぎておこがましいですが、なるほどなと納得させられました。5年前に自宅の庭を計画する際、作庭後すぐに風格が出るようにといきなり高木を植えました。木のサイズに対して根っここの成長が追いつかず、木の上の方は枯れてしまいました（涙）。明治神宮の50年後、100年後を予想してというのはさすがにスケールが大きすぎますが、5年後、10年後を見越して小さく植えて大きく育てる位の感じで計画するのが良さそうです。ただやっぱり大きな木に憧れてしまいます・・・（笑）来年夏のオープンを目指してこれから建築工事が進んでいきますが、植栽に関しては敷地が広いので今年の秋と来春に分けて施工する予定です。この様子はまたベルズレターでご紹介したいと思いますので楽しみに！

久しぶりに



設計スタッフ天内です。これを書いている今、やっと桜が見ごろになりました。花冷えなのかパツとしない天気が続いています。来週は花見ができるといいな、と思いつつ仕事をしています。昨年末から今年の3月初旬までレストランの施工に携わっていました。計画自体は昨年10月頃からオーナー様と相談しつつ図面を描きつつ、とやっております。私自身、店舗計画は久しぶりで楽しい現場となりました。場所は辻堂駅南口から海へ続く浜竹通りという交通量も比較的多い道路沿いです。周りはぼつぼつと個人店があり、コンビニもすぐそこにあるという良い立地でした。しかし、今度のお店はその浜竹通りから細い道に入った三軒長屋の一番奥で、浜竹通りを普通に歩いていると見逃しがちな場所にあります。お店作りと、普段我々がよく携わっている住宅リノベーションでは同じように見えても違う点があります。それはデザインや設計するときの立ち位置。つまり、

ユーザーである「お客様」にどのようにリーチして発見してもらい、お店に足を運んでいただくか。浜竹通りから路地を眺めた時、ふと思いました。全く視線が止まるところがない。そこで、無いものは作ろう、ということでアイキャッチとなる袖壁を作りました。そこへお店の存在感を集約して通りから視認していただくという方法です。我々が普段携わっている住宅リノベーションの場合、そこに住まう人々がいかに快適に気持ちよく生活できるかが問われることが大きい要素です。つまりその空間を使う人が最優先。当然ですよ。ところが、お店の場合、店舗オーナーの意向はもちろん大事なのですが、店舗オーナーやオーナーシェフの快適さや気持ちよさよりユーザーである「お客様」が最優先となります。オーナーの意向に反しても、「お客様」がいかに気持ちよく利用していただけるか、を考えてオーナーに説明します。ですが大概の場合、オーナーシェフはご自分の夢実現を当然ながら主張されます。なので、ここが一番お店作りで難しいところです。ところが今回は非常にスムーズ。オーナーである國岡シェフは数々のお店で長年経験されたプロ中のプロ。ちゃんとご自分の思いと経営をバランスよく考えていただき、我々の考えも呑み込んでいただき非常に楽しくお仕事させて頂きました。我々の工



事完了時、整った空間を見てきれいにしていただき有難うございます、と感謝の言葉をいただいたのですが、私はちょっと整いすぎたかな、シンプルにしすぎて賑わいがないかな、などと心配しておりました。が、さすがの國岡シェフ、オープン時には見事にお店中賑わいを演出していただき、楽しい空間へ変貌しておりました。脱帽です。もちろん料理は絶品でした。皆様ぜひお立ち寄り頂ければと思います。

イタリアンバル國岡商店
茅ヶ崎市浜竹 3-7-2 0467-37-5562

Apophenia



ベルズ塩谷です。アポフェニアという言葉を知っていますでしょうか。人間の持つ知覚の一種を現す造語だそうです。意味のないものや意味のない情報、無作為なパターンの中に意味を見出す知覚作用を指し示しています。例を挙げますと、雲がソフトクリームに見えたり、点と点の下に線があれば顔に見えるなどの視覚的なもの（パレイドリア）。それから偶然おきた物事から、関連性を見出したり、運命を感じるような感覚的なものま

で。思い込みや、勘違いを生み出しやすい、繊細な感覚かもしれません。ただこの感覚のお陰で我々は人の縁を感じたり、愛着のあるモノに出会えていたりするのだらうと私は思うのです。実家の木が腐りグラグラしていて両親が困っていたので、木を切り倒して捨てようと思ったのですが、小さい頃から見てきた木だったので、なんとなく鉢植えにしてプレゼントしてみました。



それから、材料屋さんが現場にまとめて材料を運び込む際、反ったり折れたりする事を防ぐために、不要な材を下に敷いて搬入してくれるのですが、下に敷いた材は最後に処分することとなります。いつもは気にしないのですが、今回は黒ポリ合板という仕上材（キレイ！）だったので、頂戴いたしまして、自室の本棚にしてみました。本が少ないですね。木口に貼った板と天板は、前回ベルズレターでお伝えした巾接ぎ

天板の端材です。窓枠に棚を下からぶつけて、棚の天板と窓枠の上端の高さを揃えたので、物を置けるスペースが広がりました。風通しの良い場所に余裕を持って物が置けるようになるので、観葉植物がお好きな方にオススメしたい棚の取り付け方です。最後に、よく造作家具やカウンターで使わせていただくタモ集成材

ですが、寸法を現場でカットするので端材が出ます。それらをコツコツ貯めておき、丸鋸にて40度（自称）でカットします。手作業ならではの味が出ていますが、つなぎ合わせてコースターにしてみました。これがなかなか難しいです。普段なら素通りしてしまうような、意味を感じない物事や、捨ててしまうものに意味を持たせる。これこそ apophenia なのだらうと思い、紹介させていただきました。リサイクルや SDGs など言い回しは正直なんでもいいのですが。自分にとって一番しっくりくる感覚なのかなと思い、この言



葉にも何故か愛着を感じています。せっかくなのでライターさんにこの apophenia という文字のデザインを依頼して、マグカップを作ってみました。また色々作ってみては少しここで報告させていただければと思います。

それでは一曲紹介させていただきます。

Barney Kessel / The Look Of Love
Apple music などにはなかったと思うので、youtube で聞いて下さい。

個人的にはレコードで聴きたいです。



Bells kitchen

今年桜の開花が例年よりも遅く、入学式は満開の桜で新入生をお迎え出来て良かったなと真新しいランドセルや制服姿で登校していく子達を見てほのぼのとした気持ちになる今日この頃です。前号に引き続き我が家の話となりますが、この春息子が建築事務所に就職し社会人となりました。昨年2級建築士の資格取得の試験勉強が終わった夏過ぎから週1回アルバイトに行かせていただいていたので、社員の皆さんや職場にはだいぶ馴染んできたようですが、やはり社員として毎日出社となると緊張している様子でした。「集中しすぎて頭が痛い・・・」となかなかお疲れの入社1週間でした。これから会社に貢献できるよう頑張りたいと思います。そんなわけで、親としての役割が一つ終わったような清々しい気分でこの春を満喫しております!!今回ご紹介するのは「バルサミコチキン」。我が家の定番メニューです。お肉を漬けて焼くだけなのに、お店のような味に!!ご家族にバルサミコが無い方も、この機会に揃えていただいて是非作ってみて下さい。必ずリピーターになる事間違いない!!おもてなしにもお弁当にもどうぞ!!



材料
鶏モモ肉 2枚(余分な脂、スジをとる。)
バルサミコ酢 大2
オリーブオイル 大1
塩 小1 こしょう 小1
にんにく 1片(おろしておく)
ローズマリー 小2(刻んでおく)



作り方
鶏モモ肉に味がしみ込みやすいようにフォークで穴を開け、袋の中へ。バルサミコ酢、オリーブオイル、塩こしょう、にんにく、ローズマリーも袋の中へ入れよくもみこむ。1時間以上冷蔵庫で漬けておく。



魚焼きグリルで肉に火が通るまで焼く。(10~15分)



出来上がり~

編集後記

先月の後半から2階のウッドデッキ工事が始まったのですが、まるで梅雨に入ったかのように連日雨模様。外壁塗装も絡んでいたため、途中足場を解体したり組み直したりと毎日天気予報を見ながら工事の段取りを調整しなければならない状況に……。複雑な工程の上、天気にも左右され、あらためて外工事の難しさ、大変さを痛感しました。さて桜も見ごろを迎えて、いよいよ本格的な春がやってきました!この先も工事の予定が詰まっておりますので気を引き締めて頑張っていきたいと思います!次回は7月発行予定です、お楽しみに!