

# 私のはんせい記

～「改修設計」事始め～

建築家 三木 哲

## ● 共同設計の年中行事

### スキューバ・ダイビングの旅

終戦直前に中国大陸のチンタオ(青島)より引き上げ、しばらく疎開したのち、藤沢の片瀬海岸の家で暮らした。毎日オカラばかり食べていた。

片瀬海岸では地引網漁が行われていた。

朝、家族でこれを手伝った。

比較的単純な作業で砂浜で網につながるロープを皆で繰返し引き上げればよかった。

浜に上げられる網に多くの魚が跳ねていた。手伝ったお駄賃にバケツ1杯分のアジやイワシを分けてもらった。それを唐揚げにし酢醤油につけて食卓を飾った。戦後の食糧事情にあって貴重なタンパク源となった。

バケツ1杯分の魚のから揚げで2週間程は家族が食われ、無くなるとまたバケツを持って地引網を手伝いに出かけた。

小学生になると夏に海で素潜りを憶えた。

今でいうスキューバダイビングで、水中眼鏡をして海の中に潜る遊びである。当時、江ノ島や茅ヶ崎海岸沖のエボシ岩の岩場は透明度が高く、サザエやアワビ、伊勢海老が多く生息していた。

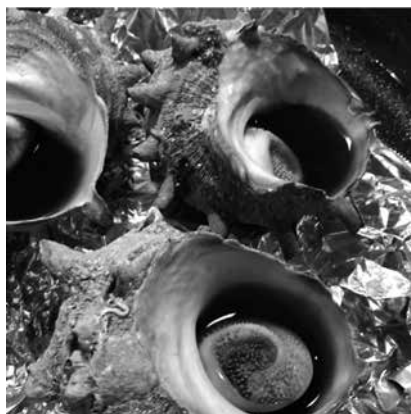
夏になると近所のガキ達とマッチと醤油、水中眼鏡をもって江の島の岩場に遊びに出かけた。子供でも潜れる深さの岩陰でサザエなどが取れた。

収穫すると打ち上げられた流木を集めて焚火をする。火の上にサザエを乗せ醤油を垂らす。熱せられたサザエは泡を吹き煮えると蓋があく。空腹が満たされると再び潜る。

サザエは取りやすいが、アワビを取るには特殊な道具が必要で、付着面とアワビの間に差し込み、素早く返す。伊勢海老は岩の割れ目に居る場合が多く、2本のヒゲを気付かれない様につかみ引きすりだし素早く胴体を掴む。割れ目には獰猛なウツボがいる場合が多く警戒しなければならない。

江の島の岩場からの帰り道は漁師町があり、見つかるとう獲物が取り上げられる。焼いて胃袋に収めてしまうのが最良であった。

1989年、沖縄の八重山諸島の黒島で琉球の古民家を解体修繕し、別荘に再生した。この仕事の間に、何回か



焚火にサザエを置き、醤油を垂らすと蓋が開く

現地に行く機会があり、石垣島のスキューバダイビングのショップでライセンスを取得した。

石垣島と西表島間のヨナラ水道に潜り海底から2～4帖大のイトマキエイ(通称マンタ)の集団を眺める機会があった。海底から見るマンタの集団は、B52爆撃機が嘉手納基地から飛び立つようで実に勇壮だった。

ライセンス取得後、私は毎年夏には事務所の所員たちとダイビングに出掛けた。

新宿の登亭でウナギを食べ、竹芝桟橋から東海汽船に乗り翌朝、式根島、三宅島、八丈島などにつき現地のダイビングショップで機材を借り、ダイビングを楽しんだ。共同設計のスタッフは全員ライセンスを取得した。

伊豆七島のダイビングスポットでは八丈島の海底が最もダイナミックで変化に富み私は好きだった。

伊豆七島では物足りず、フィリピンのセブ島やタイ・ブーケット、サイパンなど海外のダイビングツアーに出かけた。

国内に比べて、海外のダイビングは機材の管理が楽で「殿様ダイビング」と呼ばれた。国内ではポンベ等の重たい機材を自分で調整し海辺まで担いでエントリーする。

海外では現地スタッフがすべて行い、ダイバーは船からエントリーしさえすれば良い。

海外の水中はすばらしくカラフルであった。

ダイビングツアーは15年間ほど続いた。

八重桜の頃に新宿御苑でお昼の弁当を食べる春の会と、お酉様に花園神社の屋台での飲み会が、共同設計の年中行事で継続している。

### みき・てつ

㈲共同設計・五月社一級建築士事務所顧問。1943年生まれ。URD・建築再生総合設計協同組合・管理建築士。建築家がメンテナンスを手がけることなど考えられなかった時代から「改修」に携わり、40年以上にわたって同分野を開拓し続けてきたバイオニア。