



Docking Station [DS事業]

ストーリーとして…

■脱成長という視座

販売員は毎年、前年よりも多くの商品を売ろうとする。研究者はより多くの論文を発表しようとする。消費者はいつそう大きなテレビへと買い替え、経営者は事業拡大の道を模索し、ゼネコンはビルを建設する船頭に立つ。もっと生産し、もっと消費する。それが豊かな暮らしだという想定を今は未だ疑うこともないだろう。皆それぞれに社会的な役割を全うし与えられた役割をこなしていく社会。建築家はその中で『建築する』という宿命とどう向き合っていくべきだろうか。

近年、人類の経済活動が「地球の限界」を突破してしまったという警鐘が鳴らされるようになってきた。事実、犠牲の方が大きくなっていると、生活していても感じることはないだろうか。原発事故、気候危機、パンデミック…生物多様性の損失、砂漠化、窒素循環の攪乱など解決の見込みもないような数多くの問題がこの惑星の未来を脅かすようになっている。

「脱成長論」は、人類がこれまでとは全く違う形で、これまでよりも少なく生産し、少なく消費していくことを訴えている経済思想活動。絶対君主であった“成長”の優先順位を下げ、Wellbeingを高める。賛否は様々あり議論はこれからだろうが、これまでの当たり前の消費生活に新しい視点を与えてくれるのは間違いない。建築家の仕事の多くは、新たに構造物を「つくる」という前提で進んでいくが、ここにも新たな視座が加算されていくことだろう。

■『人が集まる場所』の変化

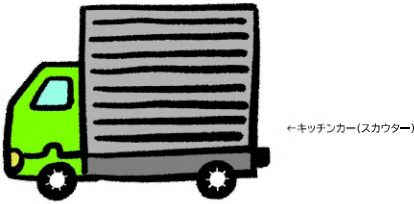
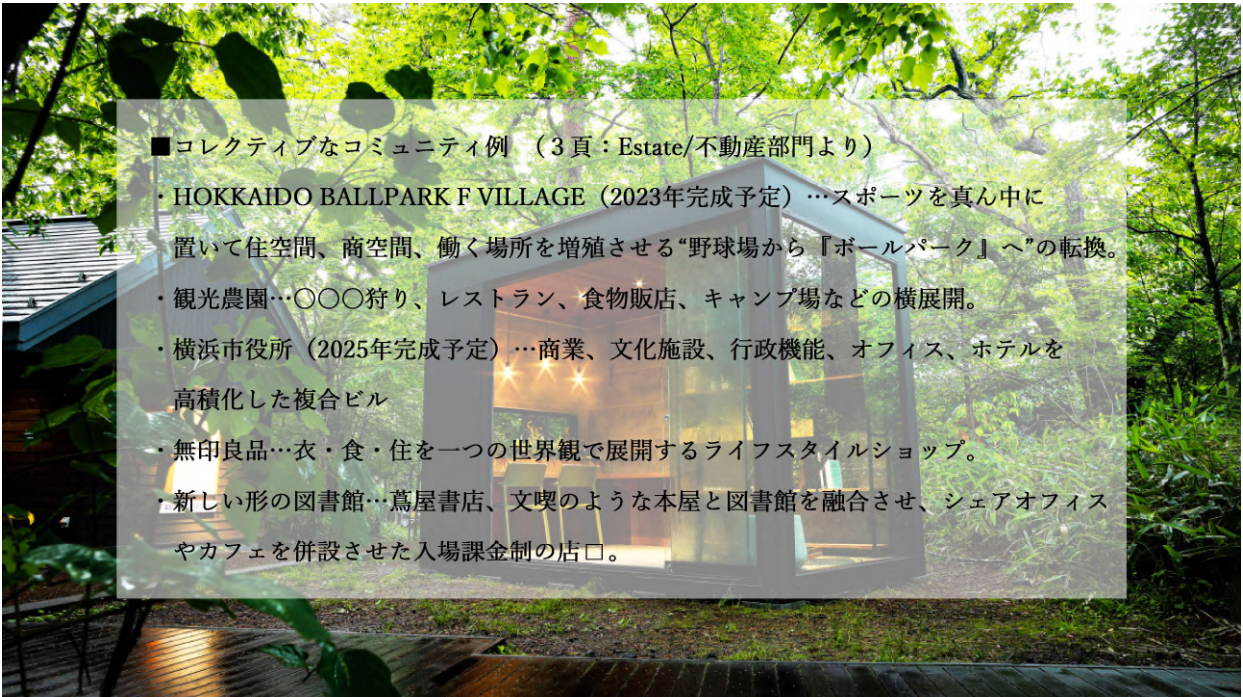
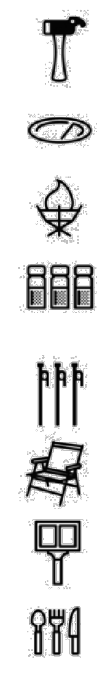
かつて敗戦から日本人は立ち上がり、経済を成長させる求心力に高密度化を選んだ。

大都市圏に人を集め、空間を引き延ばして高層化し、国土の狭い土地を縦に伸ばし

ていった。意識的にも物理的にも高密度化させることが都市の文化形成と噛み合い、

成長のエンジンとなったわけだ。建築がはたしてきた過去の偉業を1つ挙げるとするならば、『垂直方向の技術革新』だろう。

空高く積み上げていく空間の連鎖が発明されて以降、高層化は加速し人間の叡智は空にまで届く勢いだ。だが今、その都市のわたちが変わろうとしている。俗にいう3密（密集・密接・密閉）が集積されている都心部は、これを回避する流れにあって、街への積極的な足取りが人々の行動様式から抜けていっている。今は中心地よりも郊外か自然地帯か外出自粛か…といった何となく街には寄り付きたくないなといったマインドになっているからだ。人が集まる場所が変化してきているのだ。



←キッチンカー(スカウター)

■新たなメカニズムデザインが必要

大都市の郊外に建設された、オフィスや商業施設など独立した都市機能を有する都市のことをエッジシティと呼ぶ。公的な施策ではなく、民間の力で自然発生的に形づくられたドーナツ状の周辺都市だ。昨今のテレワークやリモートワークというニューノーマルの副産物が産み落とされたことで、次波的な生態系都市が派生してきている。通勤60分圏内のエリアを分散型業務遂行地『ニューエッジシティ』とし、競争のできる生産場所としての中核都市を配した。中心部は文化・資本集積地として位置付ける。その間を物流・サービス業種がお金と物を滑らかにつなぎ、ニューエッジシティの外側が緑豊かな郊外・住居エリアというわけだ。働く場所、住む場所が現在流動化してきていて、人が集まる場所の制度設計（メカニズムデザイン）が求められている。ウィズコロナにおける新たな店の選び方、また店の選ばれ方を少し考えてみたい。非接触、非対面が求められる現在の店舗業界のなかでは、店舗内に商材を展示する必要のある物販・体験型店舗と、商材を展示する必要のない飲食系店舗とにまず大きく二分される。

飲食店舗は、『固定空間形態』と『移動商材形態』に分けてはどうだろう（個店の場合）。飲食店の中枢は商品をつくり出す厨房だ。厨房はキッチンカーのようなイメージで独立させる（移動商材形態）。客席はシェアリングする（固定空間形態）。厨房と客席をマッチングさせ、場所と時間によってユーザーはまったく新しいUXを得ることができる仕組みだ。予約システムや物流ネットワークを整備することで、店舗をシェアリングエコノミーの一部とし、飲食オーナーは場所に縛られない自由な動きができるようになる。今月はニューエッジシティで、来週は都心部へ、来年はゆっくり郊外へ移動しようか。そんな期間限定の展開も見えてくる。



■アフターコロナの商業施設

建築物には、飲食店は水や電気や通信インフラを供給する使命がある。コロナ禍では、『集積→解体』を繰り返しながら分散点布させることが求められる。”疎“は求心力がないので、断続的に”密“をつくるが長くは置かない。その後移動させることで機能や集中を変化させるのだ。人気の店が集まれば一時的に人は増える。ある程度断続的に留めることで密を分散、移動させるということだ。

感染症対策としてのこれらの荒行は、今後50年以内に起こるであろうとされている大規模な気象災害の備え（ディザスターレディ）にも対応する。有事の際の主要機能部を離隔、別の場所で起動できることの必要性は今後ますます高くなるだろう。コロナ禍をきっかけにした『パンデミック・レディandディザスターレディへ』。広い意味で空間構成の再編成だ。



■主題（どんな世界をめざすか）

『食を通じたさまざまなコンテンツでワクワクするような “おいしい空間” に出会える場所を増やしたい。』

- ※1）『おいしい』とは食べ物が美味しい、得をする/都合がよいという意味も含め幸せな気持ちになれることを総じて“おいしい”と呼ぶ。（お笑いの世界では「面白い/うけがいい」というニュアンスもある）
- ※2）空間とは、店舗・建築・都市・社会も含めた有形無形の環境・対象をとりまく状況や状態のこと。

”食”を通じた価値を提供できるのはリアル店舗ならでのこと。DS事業は、産業を横断した“食”の新たなプラットフォームになることを期待し、また食を得るという機能的な場所としてだけでなく、食を通じてウェルビーイングを実現する場所へとアップデートされることを望んでいる。

Docking Station [DS事業]

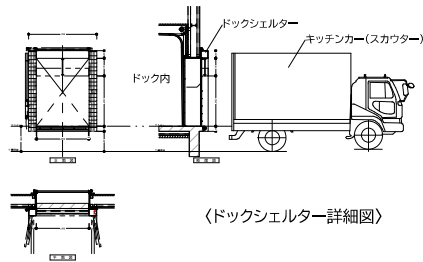
Architecture/建築部門

[Dock/ドック]

固定空間…待合、客席、レストルーム等を備えたシェアスペース。
Dockへ移動厨房(キッチンカー)がやってきて、様々な食のコンテンツを展開する『避密のレストラン』となる。

[Dock Shelter/ドックシェルター]

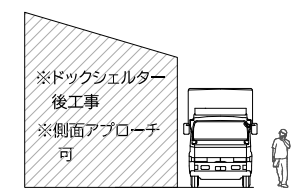
搬出入戸口をドックとキッチンカーの共用通路としてつなげる。



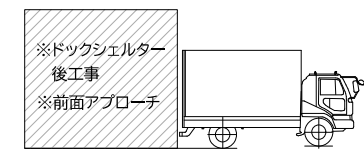
[プロトタイプA / 例:郊外新築平屋]

(右下図→)
十分な敷地を有する場合は、キッチンカー(スカウター)がアプローチできる箇所にドックシェルターを設けたドックを置く。

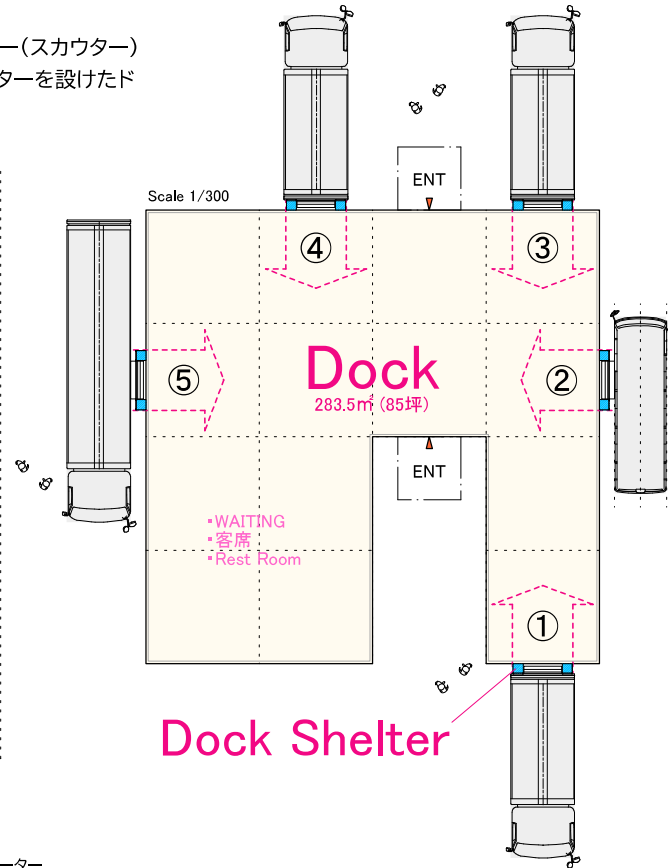
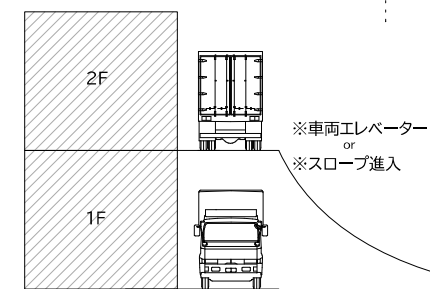
その他例
・プロトタイプB / 郊外改装店



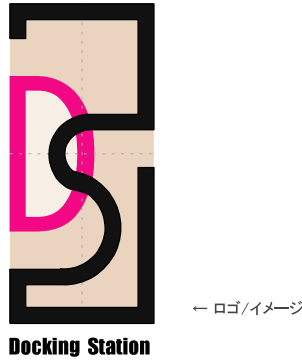
・プロトタイプC / 狭小地改装店



・プロトタイプD/複層店



Dock Shelter



■機能転用の自由化

建築業界ではこの局面でやらなければならない大きな命題がある。

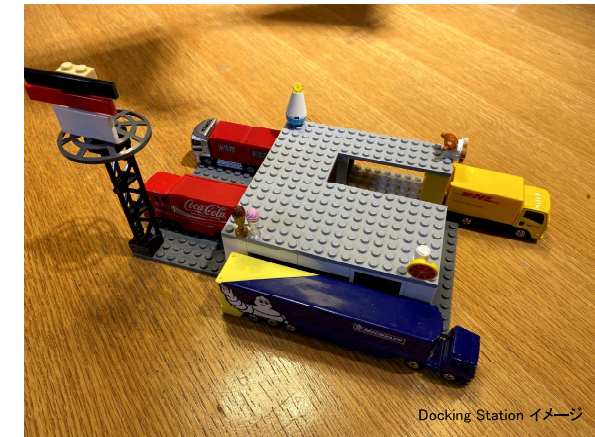
『機能転用』の自由化だ。20世紀の建築の造り方は、建築基準法に基づいて設計されている。法規に則って、数値や理屈で固められる旧態依然としたプログラムだ。この法規は基本的に“用途が変わらない”ことを原則としたシステム

で、機能転用については全く考えられていないと言ってもいい。本来の目的で建てられた建築物を違う用途で使う場合、異なる基準を満たすように作り替えなければならない。

巷ではこのコロナショックにおいて、感染した人々を隔離するのにホテルを臨時の療養施設に使用したり、体育館のような公共空間を病院として転用したり、客席の密集を避けるために飲食空間を道路まで拡張したりして活用した。本来ならば『用途変更』という設計業務により役所への届け出、工事申請が必要だし、道路の占有は認められていない行為だ。しかし有事の際に法律で空間使用の規制をかけられるだろうか。もっと効率の良い使用許可が、UXを高められる空間体験が発明できないだろうか。

Docking Station [DS事業]

Estate/不動産部門



■不動産は所有から利用へ。

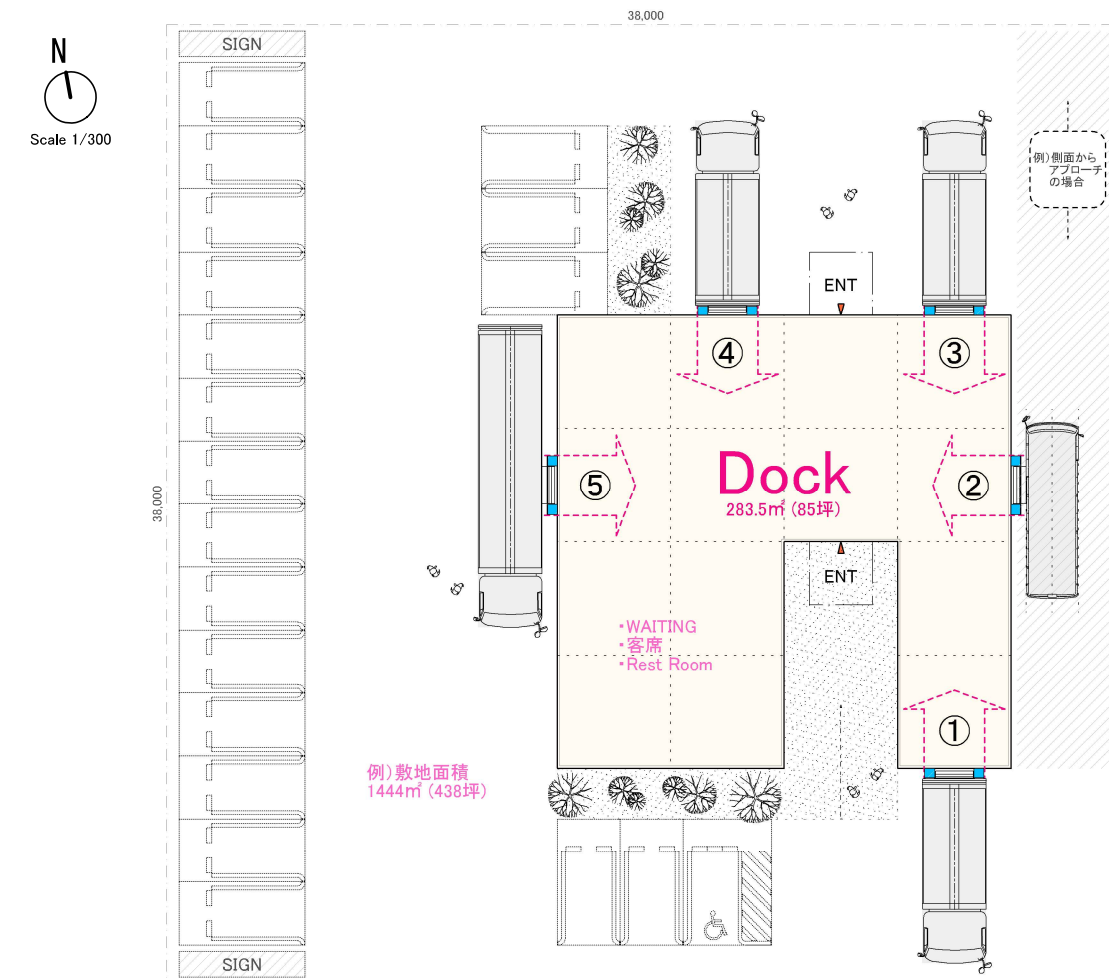
テレワークは日本企業に労働生産性を向上させるヒントを与えてくれた。『誰もが好きな場所で暮らし、好きな場所で働ける』不動産価値の転化だ。これからのオフィスはヘッドクォーター部分だけにして、営業やその他の部門の多くはテレワークにするそれは在宅勤務だけではなく、コワーキング施設やサテライトオフィスなども活用。働き方が多様になると住む場所も変化する。人口分布が流動化され分散されることで、オフィスは不要になるのではなく、街や住宅に埋め込まれていくのだ。しかし単に疎空間である郊外開発に走るのではなく、ビジネス、家族、市民のそれぞれが

[Docking Station/ドッキングステーション] 意味:複合店舗

- ドックシェルターをトリガーにして建築(Dock)と移動厨房(キッチンカー)を連結した共同空間のこと
- DS ○○○ 店(場所などの名前が入る)
- DS店検索プラットフォームのアプリ開発

ソーシャルディスタンスを達成できるコミュニティデザインで空間を創造していくことが重要だ。不動産の在り方は外側の接点と内側の密度を変革する構成が望まれている。分散された需要に対して賃料は下がっていかねばならない。収益創造に応じた家賃システムや借主の営業実績に応じた

家賃配分、最低家賃制度等、単なるエリア分けにより地価相場ではなくこれからの不動産価値は物件や、物件が存在する地域の個性(内装デザイン、衛生環境、通信環境、防犯・災害対策、地域コミュニティの充実度等)で評価されるべきだ。もう1つはコレクティブな建築(集散的、組織的な意)。空間や建物の使い方を「多機能化」させる。これまでの建築は施設とサービスが完全にイコールだった。映画館は映画を提供する場所、病院は医療を提供する場所のように。そのサービ

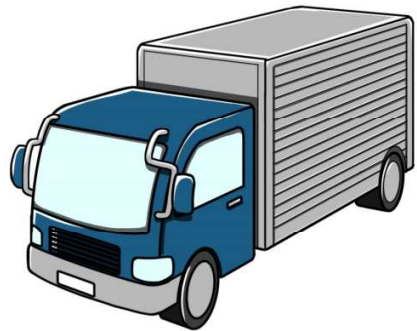


スを受けたかったら利用者が物理的にその施設に足を運んでいたが今後それが分離し複合化していくような気がする。サービス事業者が店舗や施設を自前で持つ必要性が薄れ、時間ごとにその空間を利用する人が変わってもいいじゃないかという発想へ転換していく。つまり多機能空間の集積が都市化していくのだ。(→2頁左下に例あり)

作品名：〈 避密のレストラン 〉_登録番号:0039

Docking Station [DS事業]

Mobility/モビリティ部門

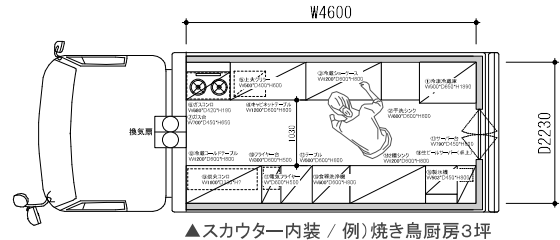


Docking Station

← ロゴ/イメージ

[Scouter/スカウター] 意味: 偵察船

- 移動するキッチン…厨房の機能、食材のストック
- スカウターがEV車だと、インセンティブが高くなるような仕組みにする



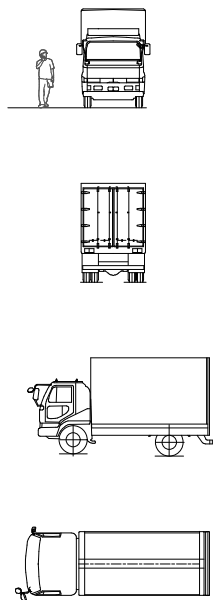
▲スカウター内装 / 例) 焼き鳥厨房3坪

“今日も各々のスカウターに乗ったカーディアンたちが
街のDS店に集結し、『本日のお店』が開店する……”

※)カーディアンとは、スカウターを運転する人たちのこと

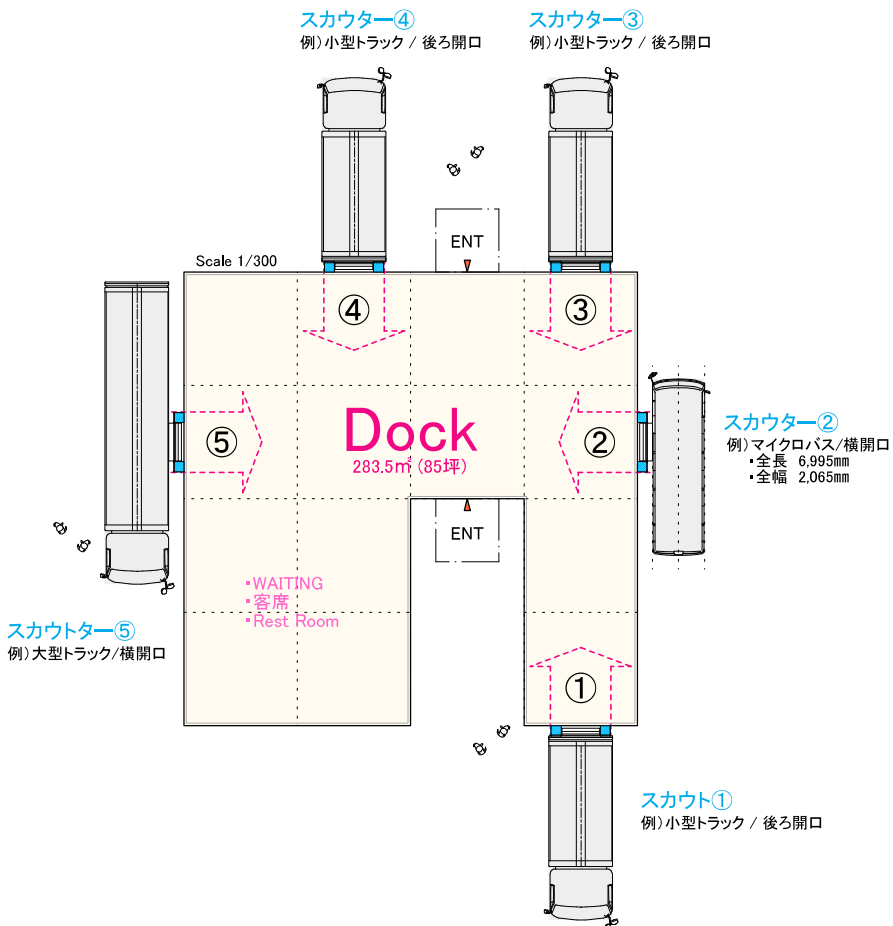
……そんな未来が
やってくるかも。

《車両例》
eCanter [三菱FUSO]
電気小型トラック
(車両総重量7.5t/最大積載量3.25t)
・乗車定員 3人
・全長 5,940mm
・全幅 1,995mm



※トラックに乗るには免許が必要。
取得した年代によって大きさが変わってくるので、
下記取得日を参考に。

《普通免許》取得日
■H19.6.1まで 8t未満
■H19.6.2～H29.3.11 5t未満(中型:5～11t)
■H29.3.12～ 3.5t未満(準中型:3.5～7.5t未満)
(中型:7.5～11t未満)



※例)シェア型クラウドキッチン

[2坪] 弁当テイクアウト、デリバリー業態 / 東京中目黒
チキンオーバーライス (NY屋台メン) 200g
[売上] 月商450万 / 1ヶ月2500食

■自動車産業の直面する課題

- ①開発プロセスの再構築
- ②次世代プラットフォーム構築
- ③伝統領域の選択と集中

在宅勤務の定着、公共交通利用の減少、脱都市化、新車購入からサービスに至るプロセスのオンライン化等、デジタル化のトレンドがパラダイムシフトとして自動車産業を襲っている。新車販売からサービスへと顧客接点に移行していくとなれば、ディーラーの店舗の在り方も根本から変わっていくだろうし、世界がレジリエンス(回復力、復元力)のプロセスに入ったことで、パンデミックの克服、あるいは共生によって新たな価値観の形成と行動様式の醸成が求められている。

CASEとMaaSがクロスする世界こそが、自動車産業におけるデジタル革命の世界。道、街、暮らしが連携するモビリティが自動車メーカーが築ける親和性の高いプラットフォームと考えられる。

都市の魅力を高めるコンテンツ、生活のサービスを拡充しつつ、移動性利便を高めるモビリティサービスを提供するといった社会インフラを不動産開発と共創することは、自動車メーカーの既存事業の優位性を生かした戦略の1つになり得る。また、「食」の世界と協働することで「空間」を移動させる事が可能になり、立地から解放された街づくりが見えてくる。

※CASE…Connected (コネクティッド)、Autonomous/Automated (自動化)、Shared (シェアリング)、Electric (電動化)

※SaaS…Software as a Service (サービスとしてのソフトウェア)

スカウター出店例



Docking Station [DS事業]

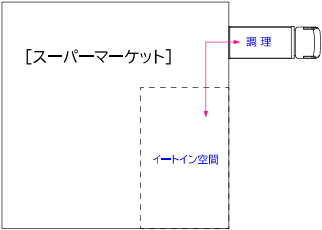
Food/飲食部門



← ロゴ/イメージ

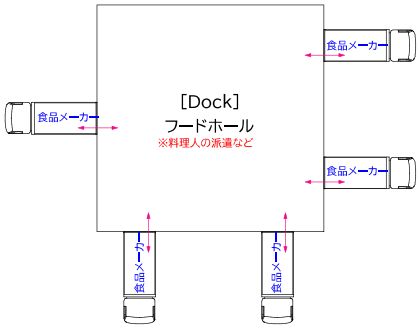
例1) スーパーマーケット

→食材を支給し調理してもらった料理をその場で試食する。
グローサランド。



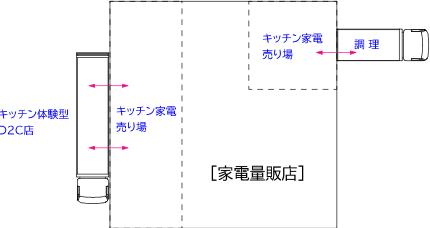
例2) 冷凍食品のテストマーケティング

→スカウターで冷凍食品を調理し、ドックで食べてもらう。
『こんな食べ方もあるんだ!』



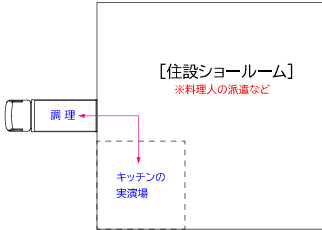
例3) 家電量販店

→キッチン家電を実際に使っている実演や、実際にキッチンに並べたところを体験できる空間をドッキングさせる。



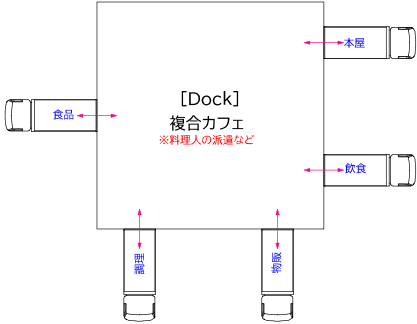
例4) 住宅設備のテストマーケティング

→Panasonic、リクシル、クリナップ、タカラスタンダード等、各メーカーのキッチンを実際に稼働させてプレゼンする場所。



例5) “食”にまつわるコンテンツで複合店舗

→Panasonic、リクシル、クリナップ、タカラスタンダード等、各メーカーのキッチンを実際に稼働させてプレゼンする場所。

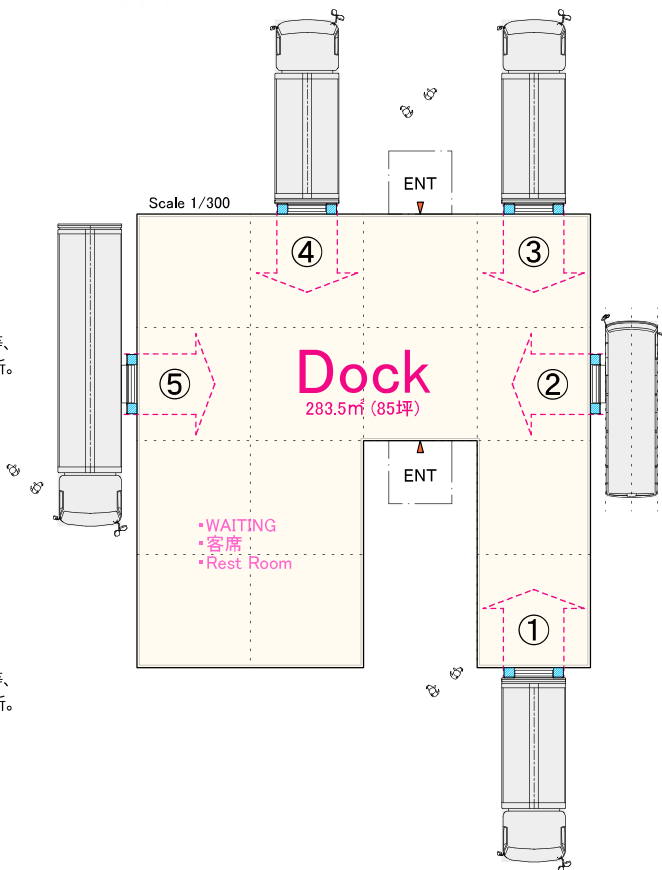


■現代版“屋台”

多くの外食産業で、アンバンドル（分解・分離）が進んでいます。

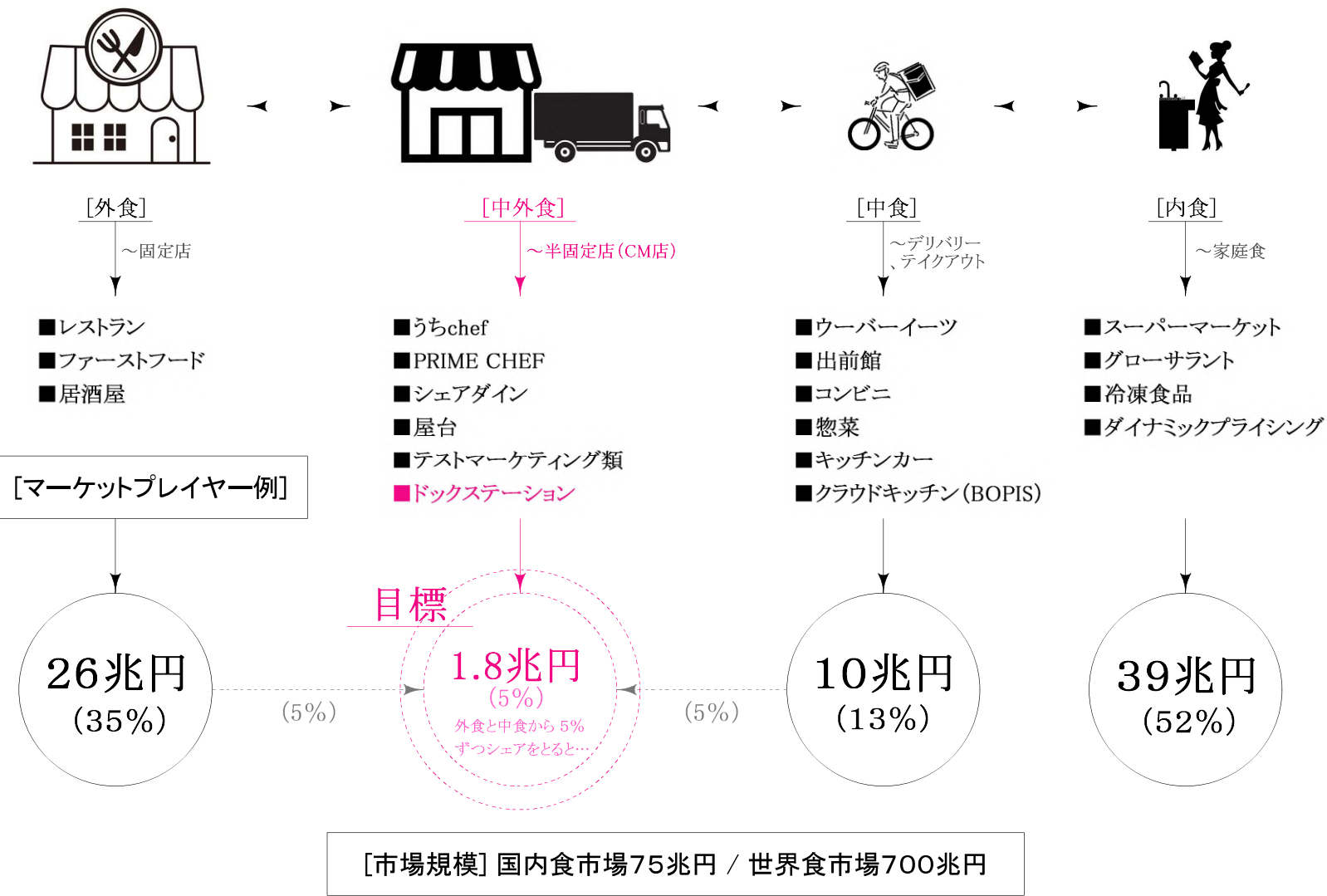
例えば、調理工程のセントラルキッチン化や、店舗のシェアや時間貸し、デリバリー専用のキッチンシェア（ゴーストキッチン）、シェフのフリーエージェントや別のビジネスへの起用など、食材の調達から生活者に届けるまでのプロセスが分解され、アセットが分散し、多くの場面で新たな価値を生み出すための再構築が行われています。また、飲食店向けのオーダーシステムや仕入れの支援サービスの提供、初期投資の不要なキッチンカーの提供、レストラン同士の連携を可能にする仕組み等、飲食業界全体を支えようとするソリューションの開発に取り組む企業も増えてきました。

DS店は、他の“食”の提供方法とは違った役割を見出し、体験型CM店（コマーシャルメッセージ店）として認知されていくのが良いだろう。



スカウターとドックが、ドッキングされた状態のドックステーションは『避密のレストラン』、現代版の屋台のようなかたちになる。

[食体験の設計]



■『中食』という新ジャンル

人が集まることを前提につくってきた従来の飲食店モデルから、これからはデリバリーを主体としたクラウドキッチン型の店舗設計が必要。小売店に関してもいかに料理自体を楽しく演出できるかという方向に商品設計を変えていく。そこにはレストランテック、フードテックのようにテクノロジーを活用し、新しいフードコンセプトを持たせていく必要がある。

ライフコンセプト：『中食』（読み方：ちゅうがいがいしょく）…中食と外食の間

今までの飲食店は、食材/シェフ/レシピ/調理/場所/スタッフ、そして顧客という機能が1箇所に集まりバンドルされて成立するサービスだった。だからこそ立地と回転率が大事であり、その為に高額な賃料負担には目をつむり代わりにオペレーションの効率化が最大の命題になった。これからは機能を分解し細分化するアンバンドル化が進むだろう。シェアサービスの進化で全ての機能を1箇所に揃え、所有する必要がなくなってきたからだ。スマートホンが個人に行き渡り、個々に情報を受発信できるようになって何が変わったか。自分の興味分野に個別にリーチできるようになったことだ。そのシステムをそのまま食の世界へ導入されていくことで、飲食店への関わり方が全く変わってくるだろう。これからのレストランは様々なコンテンツが集まる「マーケット」のような存在になり、土地に縛られない多様な目的を取り込むサードプレイスとなっていく必要がある。空間とつながることで『中食』は『中食』となり、『外食』はリヴに近づくことで『中食』となる。外食/中食/中食/内食の文脈を読み解き、それぞれの役割、場所、業態が共存できる世界をめざしたい。