

# 新大久保駅 SHIN-ŌKUBO

パブリックキッチンとしての駅 STATION AS A PUBLIC KITCHEN







山手線ホームからアクセスできる高架下のパブリックキッチン  
Underpass public kitchen that is accessible  
from Yamanote line platform



山手線ホームからアクセスできる屋上のパブリックキッチン  
Rooftop public kitchen that is accessible  
from Yamanote line platform





新大久保駅

SHIN-ŌKUBO



新大久保にはアジア圏を中心に多様な民族が集まっている。それは食文化の多様さにあらわれており、各国のエスニックレストランは日本人にとっても馴染み深い。「食」は民族やイデオロギーをこえて人間に共通の楽しみである。他方で、子供たちの孤食（ひとりで食べる）、固食（いつも同じものを食べる）、個食（一種類しか食べない）といった問題にとりくむ子供食堂が注目されている。たべる人とつくる人を多様につなげる場が求められている。

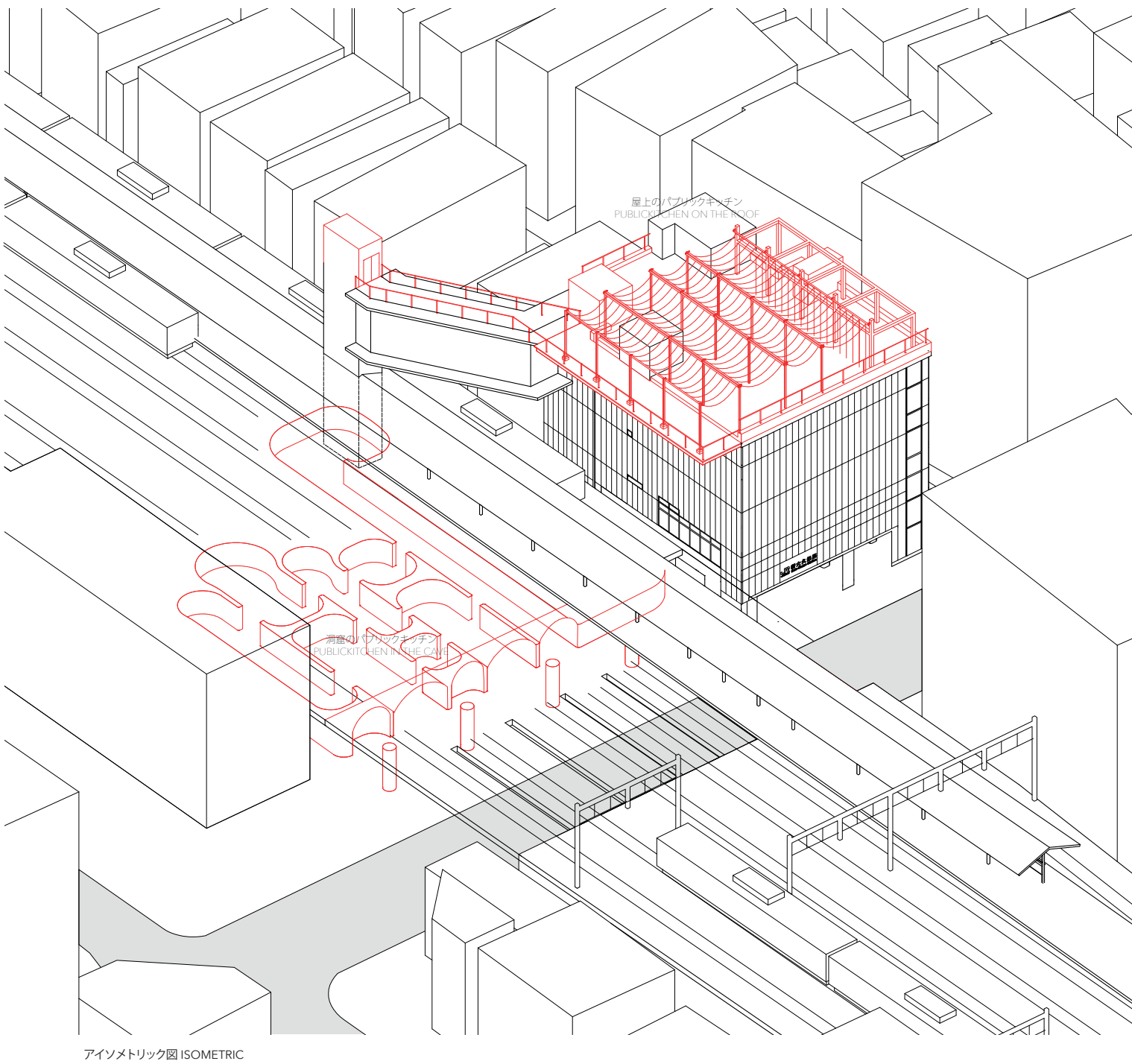
駅が「食」のもつ可能性を起点に交流することの価値を高めようとするとき、新大久保駅ほどふさわしいケーススタディはないだろう。駅舎がパブリックキッチンとして食卓を提供すれば、食のつくり手として周りのエスニックレストランを迎え入れ、孤立した子供たちをはじめとした食をもとめる老若男女を受けいれる寛容な空間ができる。

開業当時のままバリアフリー設備がなく、滞留するスペースも非常に限られていた既存の新大久保駅舎は、新たな4階建駅舎への建替が計画されている。この計画案を前提に、まずは大勢が食卓を共にするための場所をつくる。エスニック料理の多様さに呼応して、高架下を掘削した洞窟のようなスペースと、4階建て駅舎の屋上を利用した開放的なスペースの2種類の場所を用意する。改札がゲートレスになり、駅舎の空間が開放的になるのにあわせて高架下の歩道を拡張し、既存の人の流れのなかに滞留できる場所をつくる。ホームと駅舎の最上階をつなぐよう計画されているエレベーターを洞窟階と駅舎屋上まで延長する。こうして2つのパブリックキッチンが組み込まれた回遊動線に多様な民族を受け入れる駅の姿があらわれる。

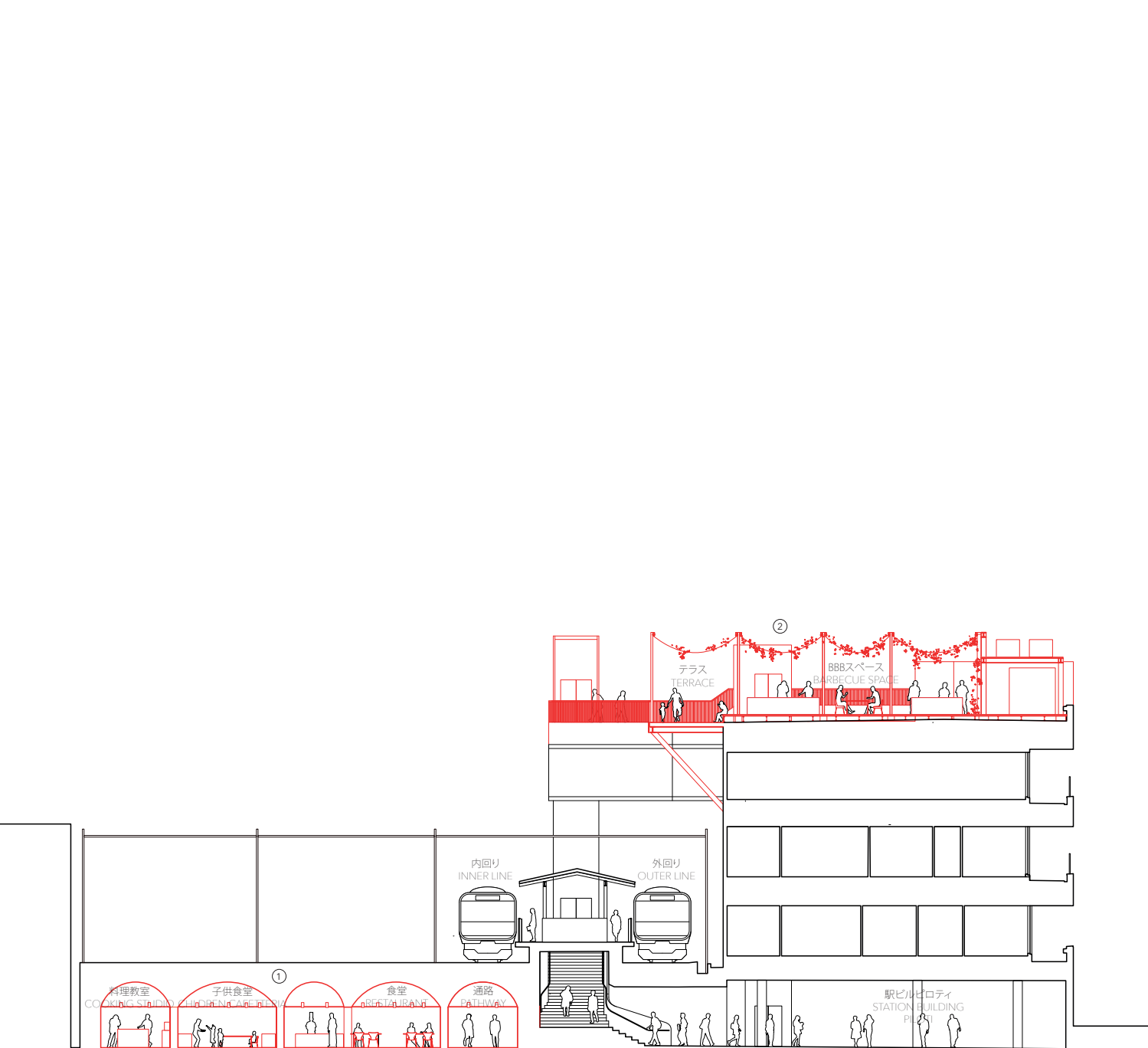
Various ethnic groups gather in Shin - Okubo, mainly from the Asian region. As the ethnic restaurants from these countries are familiar to the Japanese people's taste, the key is diversity in food culture. Food is a common enjoyment for humans beyond ethnic groups and ideology. However, in rural areas, children cafeterias are drawing attention to children's poor eating habits of eating alone or having unbalanced diet by eating the same thing always or only one type of food. Therefore, it is necessary to think of a place that connects people who eat and those who make diverse food.

When the station thinks about how potential in “food” can increase the value of exchanging interactions, Shin Okubo was the best case study. If the station offers a dining table as a public kitchen, it can create an open space that invites the surrounding ethnic restaurants as the food creators, accepting children that have dietary issues, and enables young and old to find a broad range of foods.

At the existing Shin Okubo station, there is no barrier free infrastructure and limited in space where people can stay. The new 4 story station building endeavors to remove this issue. Assuming this plan, it is necessary to make a space for a large number of people to share a dinning. Responding to the diversity of ethnic cuisine, the design proposed a cave-like space that is excavated below the underpass and an open space on the rooftop of the 4 story station. When the station's ticket gate on the first floor become gateless and touchless and giving more room to the inside of the station, expanding the sidewalk in the underpass, will create a place where people can stay yet be away from the flow of moving people. The planned elevator is extended to connect the platform, the upper floor, the cave floor and the station building rooftop level. The intervention of the two public kitchens in the circulation scheme will create a station that accepts people with diverse race.



アイソメトリック図 ISOMETRIC

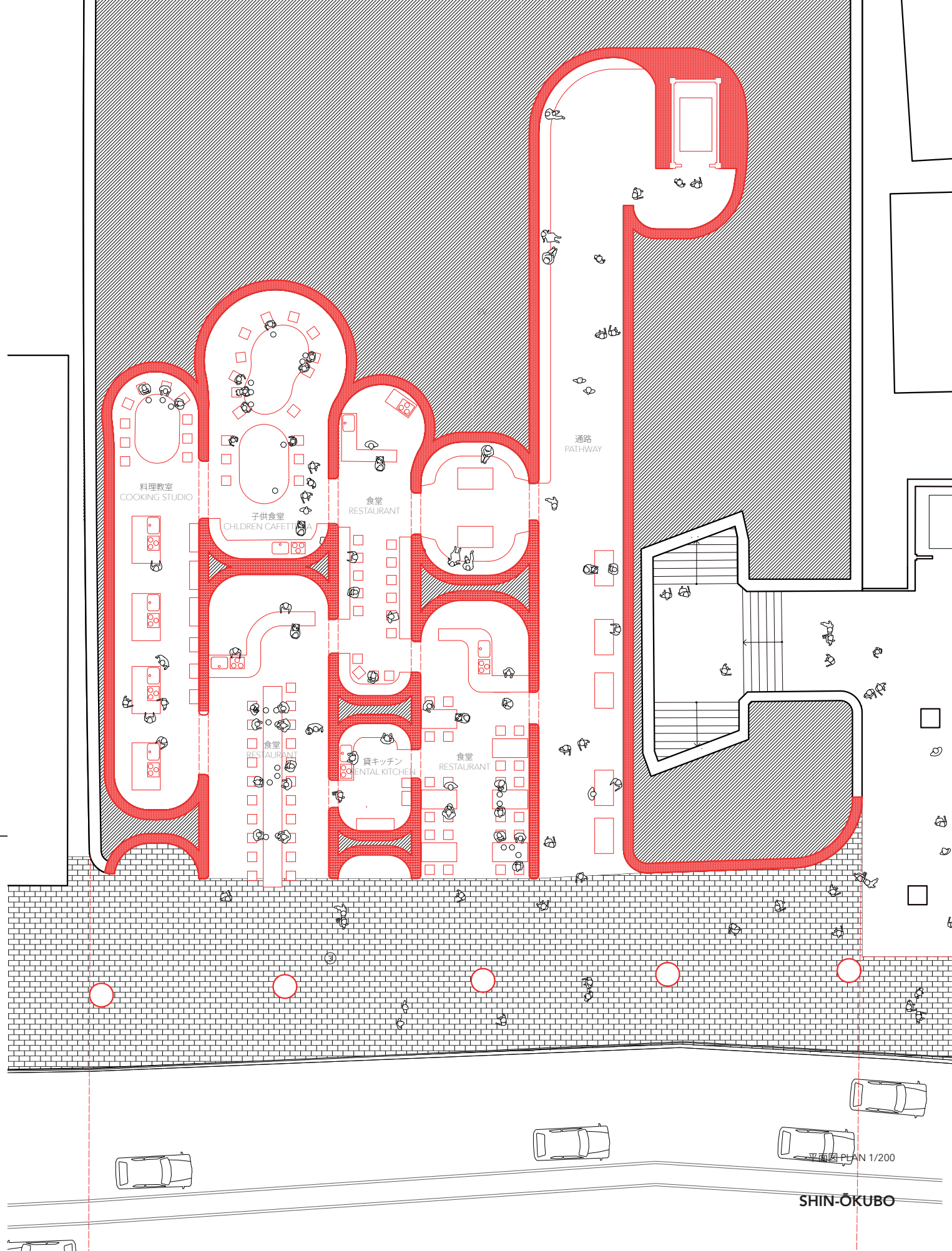


断面図 SECTION 1/300

① 洞窟のパブリックキッチン  
PUBLIC KITCHEN IN THE CAVE  
既存の線路の下を掘削し人々が集える洞窟のようなスペースをつくる。  
A cave-like space that is excavated below the underpass where people can gather.

② 屋上のパブリックキッチン  
PUBLIC KITCHEN ON THE ROOF  
駅ビルの屋上を拡張しBBQや菜園のできるスペースをつくる。  
An open space on the rooftop of the 4 story station where it can be used for barbecue and farming.

③ 拡張された歩道  
EXPANDED SIDEWALK  
人々がたまるための場所をつくる。  
Create a place where people can stay yet be away from the flow of moving people.



平面図 PLAN 1/200