



専門家に聞いた、これからの日本型コレクティブハウスのカタチ

日本型コレクティブハウスは多世代・賃貸型が理想的

十分な共有スペースと住人参加の運営管理が、コレクティブハウスのふたつの大きな柱になっている。しかし、現在このふたつの条件を満たした住宅はほとんどなく、日本に適したコレクティブハウスは、まだまだ模索段階にある。

NPOのコレクティブハウジング社によると、住宅の所有意識が強い日本の場合、分譲タイプのコレクティブハウスでは計画が進むにつれ、共有スペースがどんどん削られてしまふ恐れがあるのだとか。また、共有スペースの権利問題が複雑になることもあり、日本では賃貸型が理想的だという。そして、多世代で暮らすほうが自然で活気も出る。

そんな研究成果をふまえ、コレクティブハウジング社が中心になって計画しているのが、多世代・賃貸型コレクティブハウス「かんかん森」だ。入居予定者がワークショップを開き、計画に参加。壁紙の色を決めたり、入居者分の料理を実際に行なうなどの活動の中で、お互いの交流を深めている。また、「かんかん森」のルールなどもみんなで決めていく。

モデルにしているのはスウェーデンのコレクティブハウスだが、仕事や生活スタイルについての考え方に違いがあるため、当然試行錯誤が必要だ。食事サービスは週2回から始めて様子を見ることにしている。'03年6月に東京都荒川区にオープンするこの「かんかん森」。日本型コレクティブハウスの、ひとつの試金石として注目していきたい。

ブームの予感？ コレクティブハウスぞくぞく増加中!!

フレックスハウス舞子



間取りが自由に選べる、スケルトンタイプの賃貸型コレクティブハウス。(計画中)
住 兵庫県神戸市垂水区西舞子
間 NPO法人 街づくり支援協会
☎ 06-6443-3808

芦屋17℃



'02年8月にオープンした、現在最も新しい多世代型コレクティブハウス。
住 兵庫県芦屋市打出小榎町
間 (株)遊空間工房
☎ 078-261-0337

しまんと荘



人にやさしい、バリアフリーが行き届いた、小規模タイプのコレクティブハウス。
住 大阪市港区市岡
間 (有)すてっぷ企画室
☎ 06-6573-1087

日本もこうなる？

本場スウェーデンのコレクティブハウス事情

コレクティブハウス発祥の地スウェーデンに、コレクティブハウスの原型が現れたのは19世紀のころ。現在のスタイルになったのは、20年程前からだ。スウェーデンでは今、コレクティブハウスは静かなブームで、入居希望者は待たされることが多い。特に子育てに忙しい若い夫妻に人気が高く、ハウスが子供天国と化すことが多いという。そんな状況への反動なのか、独立前の子供を持つ者は入居できないという、シニア向けの落ち着いた雰囲気大切にコレクティブハウスもある。

「仕事をもちながら安心して子供を育てたい」「家事を合理化して自由な時間を持ちたい」「個人では持てないスペースや設備のある、豊かな社会生活を送りたい」「隣人を知っていることの安心感」「自然と調和した生活」などの理念を持った様々なコレクティブハウスが存在している。規模はワンフロアだけのタイプや団地タイプ、立地も、都心から自然の豊かな田舎まで多種多様だ。これらのコレクティブハウスに共通しているのが、管理運営を住人が主体となって行う「テナントデモクラシー」の精神。当然食堂は住人が運営し、ウィークデーは毎日夕食を提供していることが多い。料理のほうは、日本人から見ると簡素に感じてしまうメニューも多いようだ。

食堂と並んで、ポピュラーな共有スペースがランドリールームで、住人同士の井戸端会議場として利用されている。本場スウェーデンでも、住人が掃除などの当番を忘れていたりすることがあって、「なぜ掃除しない!」なんて大きな貼り紙が貼り出されたり、「掃除しろ!」という合図の旗が掲げられたりする。これが効果できめんなんだとか。また、離婚後もお互いが同じコレクティブハウスの別の部屋で暮らし、子供は両親の間を自由に行き来することもあるのだそう。



「かんかん森」の模型。共有キッチン、リビング、ダイニングなどのほか、SOHOオフィス、ガーデニングテラス、DIYテラスを持つ。



入居予定者それぞれが、コレクティブハウスで暮らす目的を発表し合い、ディスカッションを繰り返した。ワークショップでは、コレクティブハウジング社はコーディネーターの立場に立ち、入居予定者の気持ちを引き出すことに努力する。入居者は現在、備品やペットなど10の委員会を組織し、実際の「かんかん森」の運営の準備や、ルール作りに取り組んでいる。



NPO コレクティブハウジング社



- 宮前眞理子さん
- 本田貴士さん

「共に住む、共に生きる、共に創る」をテーマに、コレクティブハウスの普及を推進。「かんかん森」の入居案内もこちらまで。

☎ 03-5911-6971
<http://www.CHC.or.jp/>

4人で30人分の料理作りを体験する、お試しワークショップワークショップ。手軽にたくさん作れておいしいがテーマで、今までに開催されたメニューも増えてきた。料理の味は大変で決めることばやけてしまうので、味付けはひとりごとがやることに。こういった知識も、実際に体験してみても初めてわかるものだ。

