

今週のメニュー

■トピックス

- ◇「環境時代のビルディングエンベロップを考えるシンポジウム IN 東大」
—住宅断熱の新たな水準について考える—

■随想

- ◇モザンビーク共和国旅行記（2）—シーラカンスが採れる国—
一般社団法人 日本化学工業協会 若林 康夫

■編集後記

■トピックス

◇「環境時代のビルディングエンベロップを考えるシンポジウム IN 東大」
—住宅断熱の新たな水準について考える—

前年に続き第2回の「環境時代のビルディングエンベロップを考えるシンポジウム（IN東大）」を、11月22日に伊藤国際学術センターで開催いたします。

今回は、副題を「住宅断熱の新たな水準について考える」として10月より施行される「改訂省エネ基準」や「エコまち法」、「建材の省エネ・トップランナー制度」の創設などを中心に、大きな変換期にさしかかっている住宅の省エネルギー基準について話し合ってください。

住宅建築の際、断熱・気密性に優れたビルディング・エンベロップ（建物の外皮）を採用することは、省エネルギーに繋がるばかりでなく、健康で快適な生活を送るために重要な事項でもあるはずです。

今回改訂された省エネルギー基準は、1999年の次世代省エネルギー基準に近いものです。したがって、現行の省エネルギー基準の断熱水準は、あくまでも議論の出発点と位置づけ、義務化を想定した断熱水準や将来あるべき断熱水準について自由に議論し、その基準を達成する為に何が必要なのかを問題提起してくれるのがこのシンポジウムです。

今回お招きした講師の方は、皆様国の施策に関わっておられる先生です。このシンポジウムの代表である(独)建築研究所 坂本雄三理事長（東京大学名誉教授）は、国土交通省、経済産業省、環境省などの省エネ委員会において委員長等を歴任され、エンベロップの重要性を広められた先生です。北海道総合研究所 鈴木大隆部長は、今回の「改訂省エネルギー基準」の検討メンバーであり、現在もその先を見つめた委員会で活躍される傍ら、東日本大震災の被災地において、復興に向けた良質の断熱住宅作りに尽力されています。首都大学東京の小泉雅生教授は、「健康維持増進住宅研究コンソーシアム」において設計ガイドライン部会部会長を勤められ、「設計ガイドマップ」等から健康に暮らすための住まいについて提案なさっています。住宅技術評論家の南雄三氏は、断熱性能を有する住宅の良さを講演等により全国各地に広め、また「改訂省エネルギー基準」を誰でもわかるようまとめ、講習会等を通じて教宣活動をされています。



[ダウンロード](#)

パネルディスカッションにおいては、設計・供給に携わるハウスメーカーから積水ハウス(株) 小谷氏、ミサワホーム(株) 佐藤氏と、エンベロープの要である窓を供給している、YKK AP(株) 白瀬氏に加わっていただき、それぞれの立場で住まいを創るエンベロープ・デザインという観点から住宅断熱の新たな水準について議論していただきます。

このシンポジウムは 国土交通省、経済産業省、(独)建築研究所、(独)住宅金融支援機構、(独)都市再生機構、(一社)日本建築学会、(公社)日本建築士会連合会のご後援をいただいております。

なお、日本建築士会連合会の CPD プログラムに認定(4 単位)されています。大勢の皆様のご参加を期待しております。

■ 随想

◇モザンビーク共和国旅行記(2)ーシーラカンスが採れる国ー

一般社団法人 日本化学工業協会 若林 康夫

突然ですが、シーラカンスと言う魚をご存知ですか？

古いものでは、いまから 3 億 5000 万年ほど前の地層から化石となって発見され、6500 万年ほど前に絶滅したとされる魚で、学名は「ラティメリア・カルムナエ (Latimeria chalumnae)」といいます。

絶滅したと考えられていたシーラカンス、1938 年 12 月 22 日、南アフリカの漁港で陸揚げされた魚を見ていたマージョリー・コートニー・ラティマーさんという地元博物館の学芸員により発見されました。当時は保存技術もなく腐ってしまい、スケッチとろこの一部が残されただけでした。その後、60 年以上、見つかることはありませんでした。とされていますが、実際にはそれなりに捕獲をされていたようですが、そんなに珍しい魚だと知らず、雑魚として処理をされていたようです (^_^;

このシーラカンス、よく知られるようになったせいか、南アフリカだけでなくアフリカ・コモロ諸島、タンザニア(世界最大の生息地だと言われています)、インドネシアでも生息が確認されるようになりました。それでも絶対数は少なく、1989 年最も絶滅の恐れのある絶滅危惧 I 類の種として登録されています。

南アフリカで採れたシーラカンス、モザンビークでも採れました。1991 年、モザンビーク沖で操業していた日本の漁船が捕獲したのです。日本の遠洋漁業船がモザンビークまで来ていることも驚きですが、シーラカンスを採ったことは知りませんでした。

現在、このシーラカンスは日本政府が文化無償で視聴覚機材を供与した自然史博物館(建物は EU が供与)に展示されています。このシーラカンスは雌で、孵化直前の稚魚を体内に 26 匹も抱えていました。



子どものシーラカンスの剥製が見られるのは、ここだけだとか。写真の下の方に移っているイワシの干物のようなものが、子どものシーラカンスです。



また、調査の結果、展示をされているシーラカンスは体長が 1.2 メートルほどの大きさですが、背骨がないことも分かったそうです。背骨の代わりに、脊柱（ギリシャ語でシーラカンス）と呼ばれるホース状の管が頭から尾の根本までつながっており、その中を油のような液体で満たすことで背骨の代わりにしているそうです。

シーラカンスの剥製が展示されている自然史博物館にはもう一つ有名な展示があります。象の胎児の成長過程を見るための、本物の胎児のホルマリン漬けです。こちらは暗くて、うまく写真が取れなかったのですが、このホルマリン漬けを作るために 2000 頭近くの象が犠牲になったということです (-_-;

さて、魚の話が出てきたので、モザンビークの食事を見てみましょう。

首都、マプト市内にはあらゆる国のレストランがそろっています。フレンチ、イタリアン、インド、中国、韓国、もちろん日本のレストランから、ケンタッキー・フライド・チキンのお店まであります。

たまたま気が付かないだけかもしれませんが、見当たらないのはマクドナルド。ケンタッキー・フライド・チキンがあるくらいなので、お店があってもよさそうなものなのと思って街を歩き、気が付きました。住宅街をはじめ、市内のあちらこちらに日本で言う“屋台”のような小さなお店が沢山あります。このお店で提供しているのが、ハンバーガー。

お店により、具材や味が異なっているため、それぞれお気に入りの店というものがあるそうです。競争というか、お客様の評価も厳しく、まずいお店はすぐになくなってしまったりとか。お昼になると、人気のお店には長蛇の列ができ、その周りではビールを飲みながら（日本のビールと比べると、とても薄い、ノンアルコールに近いビールでした）ハンバーガーを食べている人たちが沢山います。

逆に、モザンビーク料理は？と聞かれると、地元の人も (-_-;;; 植民地時代が長く、すっかり西欧化してしまったせいか、特に首都では、所謂、ローカルフードというものがなくなってきてしまったようです。

マプト市内で一番目につくのはイタリア料理店ですが、中華料理店の数もかなりあります。また、中華系のスーパーマーケットもヨーロッパ系のスーパーマーケット以上の数を見かけます。また、中国系のホテルもあります。これらの店はモザンビーク人を対象としているというより、在モザンビーク華僑、或いは中国からの訪問者を対象に商売をしているようです。逆に言えば、モザンビークにはそれだけ中国人が多いということで、中国語を話している観光旅行者も多く見られます。

このため、モザンビークから見るとアジア系の人みんな中国人に見えてしまうようで、片言の中国語で話しかけられたり、目の前でカンフーの技の方を見せ、「これであってる？」と聞かれたりすることがたびたびあります。

モザンビークに中国人が何人在留しているのかは不明ですが、日本人の在留者数（約 120 名）より多いことは確かです。 (つづく)

次回は、(3) -中古車- です。

⇒ [バックナンバー](#)

■ 編集後記

日曜日の夜はテレビの前に釘付けになりました。楽天ー巨人の日本シリーズ第7戦でしたが、楽天、巨人ともに気迫にこもるピッチャーの投球には圧倒されました。特に、楽天3点のリードで迎えた9回表に前日160球を投げた田中投手がマウンドに立つとは思いませんでした。一体どうなることかとひやひやして見ていましたが見事投げ抜き楽天が優勝しました。震災からの復興の力になるというプレッシャーがあったように聞いていますが、楽天の戦い方はすばらしかったように思います。(ももった)

■ 関連リンク

- [メールマガジンバックナンバー](#)
- [メールマガジン登録](#)
- [メールマガジン解除](#)



◆編集責任者 事務局長 東 幸次

■東京都中央区新川 1-4-1

■TEL 03-3297-5601 ■FAX 03-3297-5783

■URL <http://www.vec.gr.jp> ■E-MAIL info@vec.gr.jp
