

重要伝統的建造物群保存地区に建つ「さわら町屋館」は街並みを更に充実させるべく建設されました。街並み観察、街の構造分析に始まり、そこにある問題点を抽出し、それらに対して仮説をたて現代の技術も応用しながら手探りで解決手法を導き出した過程について設計者よりお話をいただけます。併せて情緒ただよう小江戸佐原の街並みをお楽しみください。



申し込みはQRコードを読み取り記入ください



佐原街並み見学会・講演会

2025年11月9日(日)開催 (11月7日、8日 JIA 全国大会)

講師：有限会社 TAKUMA 建築設計事務所

代表取締役 田熊 利哉 氏

講演場所：みんなの賑わい交流拠点コンパス 4階 小野川ホール

募集定員：40名(昼食付：7500円) + 20名(昼食無：2500円)

10:00 小野川ホールにて受付開始

10:25 主催者挨拶

10:30 講演会開始

11:50 講演終了(質疑応答は現地にて)

講演終了後 昼食会場に移動

12:00 鰻割烹山田にて昼食 13:00 出発

13:00 さわら町屋館見学 説明と質疑応答 13:35 出発

13:30 与倉屋大土蔵 見学(全員)

14:00 佐原街並みウォッチング ガイド付きにて3班
90分間程度のガイドになります。(詳細別紙)

15:30 樋橋(じゃじゃ橋)付近集合

挨拶後 解散(佐原駅まで徒歩10分)

15:45 JR佐原駅 15:56 発 → 17:45 東京着 (千葉乗換)

16:43 成田着

17:15 千葉着

主催：佐原町屋研究会

共催：公益社団法人 日本建築家協会 関東甲信越支部 千葉地域会

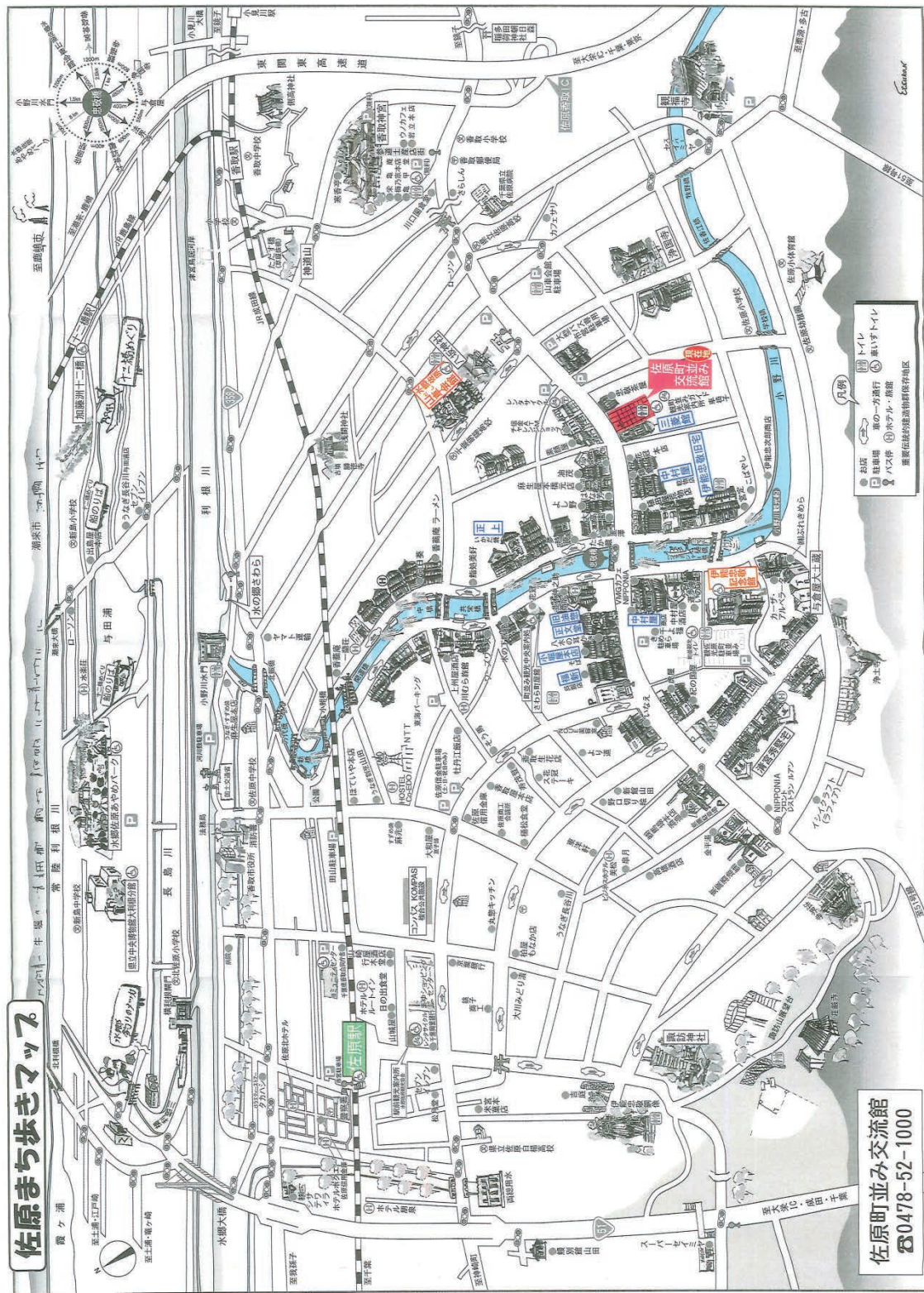
後援：一般社団法人 千葉県建築士会

※建築 CPD 情報提供制度(建築士会・JIA 共通認証)の単位が認定されます。



さわら町屋館(千葉県建築文化賞)

佐原まち歩きマップ



□ 与倉屋大土蔵 景観形成指定建築物

注意！この建物は当段は立入り禁止です！

与倉屋は江戸時代から続く老舗の店です。明治45年の大衆日報の千葉県金満家一覽鑑（長者番付）によると東の大閑（当時横綱はない）に位置しており、千葉県一であったことがわかります。

生業は時代の変遷に呼応するように移り変わっており、江戸後期から明治6年頃までは酒の醸造、その後戦中までは醤油醸造業、戦中は一時軍用兵器の保管庫として使われたこともあります。戦後は政府米の管理蔵として使用され、その後徐々に製粉業に移行し、最初は芋粉、後に小麦粉の製粉を行うようになりました。製粉業は昭和35年頃まで営んでいました。

この蔵は明治22年に建てられたもので、建坪は角の大蔵だけで254坪と佐原に現存する蔵の中で最大の規模を誇っており、これは全国的に見ても醸造用の蔵としてはおそらく最大であろうとのこと。まずは内部の大空間とそれを支える複雑な小屋組をご覧ください。

敷地角に位置するこの大蔵に樽蔵が3棟（かつては4棟）連なって形成された巨大な姿はまさに圧巻です。

この大蔵は不整形な敷地をそのまま最大限に活かして直角のない複雑な平面形状となっているため、当然屋根も複雑な形状をしています。通常、不整形な面に瓦を葺く場合は瓦を切断して調整するのですが、驚くべきことに、この建物では屋根の土葺き下地の起伏を調整することで瓦を切断することなしにこの複雑な3次元形状にフィットさせたのです。現在の瓦は、戦後政府米の管

理蔵として使用されるにあたり、雨仕舞いの万全を期すためと、薫蒸室としての気密性を確保するため、土葺きを落とし、引掛け瓦瓦に変更されていますが、ここでも驚くべきことに、引掛け瓦を新たに焼くのではなく、古い瓦に引掛けの突起を接着するという手法が使われています。戦後の豊富な労働力を背景に行われたようですが、数万枚に及ぶ瓦に全て手作業でそのような細工をするなど現在では考えられないことです。

外壁の大部分は現在モルタル塗になっていますが、かつては全て下見板張りになっていました。これもモルタル塗となったのは前述の薫蒸室としての気密性確保のためとのこと。

