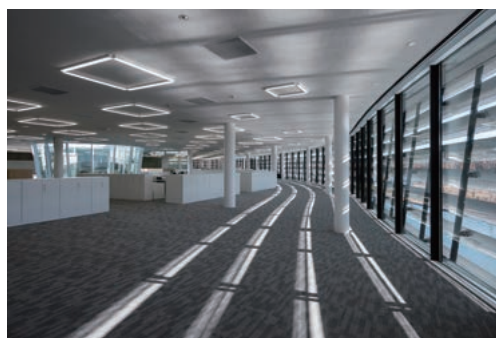




外観。四季の移ろいに呼応する建物。



外装ルーバーからの反射光が柔らかく天井面を照らす。



全景。商品イメージが建築に昇華した。



# 日清食品グループ the WAVE

## 選評

日清食品グループ the WAVEは、新しいフードテクノロジーの波を起こし、これからの食文化を切り開くことを目的に建設された研究開発の拠点である。建物は、地上二階、約一七、二〇〇平方メートルの規模で、「グローバルイノベーション研究センター」と「グローバル食品安全研究所」で構成され、商品化のさらなるスピードアップを実現するため、研究室に隣接してテストプラントを設置していることが大きな特徴である。

敷地は里山の風景を残す丘陵地にある。ルーローの三角形をモチーフにした不整形な平面形と大型ルーバーで覆われた外皮は、商品イメージを建築に昇華しながら、自然豊かな環境に溶け込んでいる。「く」の字型のルーバーは、上面をフッ素焼付塗装アルミ、下面をパUNCH加工した鏡面ステンレスとすることで、日射を遮りながら、自然の移ろいを映し込み、水盤を介して内部に柔らかな光を導き入

れている。

内部は、整形な「コアエリア」と変化に富む「インターフェイスエリア」ふたつの空間によって不整形な外部形態との整合を図っている。エントランスホール、食堂、事務所の三カ所には同社のカップ麺の容器をモチーフとしたかたちの光庭が設けられ、自然光を取り込みながら空間に心地よい変化を与えている。構造は、主架構を鉄骨造とし、整形な空間を囲むように鉄筋コンクリート耐震壁を配置した混構造としている。建物中央部に配置されたテストプラントは、鉄骨鉄筋コンクリート造として一〇〇坪×二一・六坪の二層吹抜けの無柱大空間を実現した。

施工面では、工事を担当する作業所長が着工七カ月前から設計に参画して施工情報を設計図書に取り込み、さらに主要部材（鉄骨、水平ルーバー等）の製作会社を着工前に決めることにより、品質の確保と施工効率の向上を図っている。特に、複数の曲率でオーバーハングした外壁とルーバーはモックアップでデザインと取り付け方

BCS賞は、建築の事業企画・計画・設計・施工、環境とともに、供用開始後1年以上にわたる建築物の運用・維持管理等を含めた総合評価に基づいて選考し、建築主・設計者・施工者の三者を表彰する建築賞です。この賞は、1960年にはじまり2016年で57回を数えます。

< 2016年 第57回 BCS賞受賞作品 > 飯野ビルディング 大手町タワー／大手町の森 京都国立博物館 平成知新館 グランフロント大阪 高志の国文学館 ザ・リッツ・カールトン京都 住田町役場 東京スクエアガーデン 流山市立おおたかの森小・中学校、おおたかの森センター、こども図書館 日清食品グループ the WAVE 穂の国とよはし芸術劇場 PLAT 八幡厚生病院本館 山梨学院大学国際リベラルアーツ学部棟 Ribbon Chapel 龍谷大学 和顔館 [特別賞] 札幌市北3条広場・札幌三井JPビルディング 日本橋室町東地区開発：室町東三井ビルディング、室町古河三井ビルディング、室町ちばぎん三井ビルディング、福徳神社



# 建築主 より

## 100年ブランドを目指す為のドライブコア

創業者の安藤百福がチキンラーメンというひと粒の種を植えてから即席麺の歴史、すなわち我々の企業活動がスタートいたしました。「食足世平」これは安藤百福が残していった言葉であり我々のよりどころであります。我々グループ社員一人ひとり、食は聖職であり食で世界を平和にすることを使命とし、大切なブランドを日々守り育てております。

100年ブランドを目指す我々のドライブコア

として、日清食品グループ総合研究所the WAVEの役割はますます重要なものとなっております。そしてまた、そこで働く社員のクリエイティビティが十二分に発揮されるためにふさわしい職場環境がthe WAVEには整っております。今後も日清食品グループは変化を楽しみ、挑戦し続けるクリエイティブな集団であり続け、数々のイノベーションを世界に向け発信してまいります。



日清食品ホールディングス株式会社  
常務執行役員・CDO 兼  
グローバルイノベーション  
研究センター所長 兼  
グローバル食品安全研究所長

**田中 充**  
Mitsuru Tanaka



自然の里山に囲まれた研究所。建物の形はルーローの三角形。

# 設計者 より

## 大地の四季をまとう建築



早稲田大学教授・  
NASCA代表取締役  
**古谷誠章**  
Nobuaki Furuya

世界のインスタント麺をリードする日清食品グループの、未来への更なる革新を続ける研究総合拠点です。グローバル・イノベーションセンターの名の通り、世界各地から人々を迎え入れる施設であり、企業姿勢やそのイメージを表現する建築のデザインを考えました。

良好な多摩の自然に囲まれた絶好の立地を活かし、移ろいゆく周囲の四季を映し出し、身に纏うような外観を構想しました。外周をウェー

ブする大型ルーバーやカップヌードル型の光庭は、室内環境のエネルギー消費を抑えると共に、人の居住域を快適化します。100mを超えるテスト製造ラインを内包する平面は、ルーロー三角形を基に多様な研究者の交流が惹き起こされるよう計画されています。

古谷誠章+NASCAがデザインを監修、竹中工務店が詳細な設計を行って、両者の相乗的な協働が図られました。



自然光が降り注ぐ食堂。開放思考に適する変化に富むインターフェイスエリア。

法などを検討し、無足場で施工された。総延長約六、〇〇〇m、部材数約二、〇〇〇のルーバーは、各段各場所形状が異なり、製作図は約八、〇〇〇枚に及んだ。  
室内は、人感センサーによる照明・空調制御、局所排気ON・OFFスイッチによる外気量制御、手動自然換気等、運用による省エネ化を図っており、運用開始後一年間ではエネルギー消費量が予測

# 施工者 より

## 即席麺のイメージと想いをかたちに

今回のプロジェクトは、分散している研究所を自然豊かな八王子の里山に集約し、ラーメンのメッカとなることを期待したものでした。外壁のルーバーは麺、メインエントランスの切刃棟は麺製造機の一部、そして、光庭はカップヌードルを表しています。それぞれは複雑な形状ではありましたが、建築的な性能を確保しつつ、建築主の想いをかたちにできました。着工前からプロジェクトに参画し、建築主・設計者の想

いを理解し、施工計画を早期に取り掛かったことが成功に繋がったと思います。

研究所本棟の他、附属棟3棟そして滝を抱えた水景があり、それぞれを15カ月の工期のなかで施工手順を調整し、職人の平準化を図ったことにより、全工期無災害を達成でき、厚生労働大臣優良賞を受賞しました。加えてBCS賞も受賞し、この作品の素晴らしさを再確認できました。



株式会社竹中工務店  
東京本店作業所  
作業所長  
**小竹龍一**  
Ryuichi Kotake



テストプラント。集中作業に適する整形で均一なコアエリア。

値から一六%削減されたことを確認し、さらなるエネルギー消費量削減に向けた運用の見直しを行っている。  
この環境に呼応する研究所が、研究者の思考を開放し、創造的なコミュニケーションを誘発して、新しい食文化を世界に発信することを期待する。  
【選考委員】  
小嶋一浩・陶器三三雄・小林照雄

### 計画概要

建築主：日清食品ホールディングス(株)

設計者：古谷誠章(+NASCA)  
(株)竹中工務店

施工者：(株)竹中工務店

所在地：東京都八王子市戸吹町2100  
竣工日：平成25年11月30日

敷地面積：86,768㎡  
建築面積：11,405㎡  
延床面積：17,235㎡

階数：地上2階、塔屋1階  
構造：鉄骨造  
(一部鉄骨鉄筋コンクリート造)