



LAGO 大津 様



決して当たり前ではない、水に恵まれた環境 未来につないでいくために選んだ“みず”を活用した空調

「伝統とは、続けること」
伝統ある和菓子を進化させ続ける菓子舗

2025年3月24日、大津湖岸なぎさ公園の中にLAGO (ラーゴ)大津様がオープンしました。LAGOはイタリア語で「湖」のこと。そこはまるで琵琶湖の中にあるような、穏やかな水面を一望できる最高のロケーションです。大津市がPark-PFI(公募設置管理制度)を活用し、公園に飲食店を設置して運営する民間事業者を公募。その中から選ばれた株式会社たねや様が再整備を実施しました。



ガラス越しに工房の様子が見学できる店内

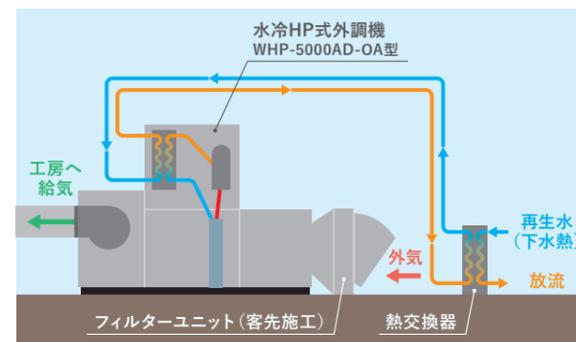
広報室の黒川様は「和菓子には地域の伝統が宿っています」と話します。節分、七夕、春の彼岸など、季節に合わせて作られる同社の歳時菓。日本の伝統的な四季を感じられるお菓子には、自然を大切にしながら歩んできたその想いが込められています。

伝統とは、続けること。続けるためには、時代に合わせて変えていかなければなりません。伝統的な和菓子もレシピをそのまま継承するのではなく、時代に合わせて少しずつ変化させているそうです。

小学生の頃から学ぶ琵琶湖の恵み
放流する処理水の熱を活かす水冷HP式外調機

日本一大きな湖を有する滋賀県では、県内すべての小学5年生を対象にした「びわ湖フローティングスクール」が毎年開催されています。学習船“うみのこ”に乗り込み、1泊2日で琵琶湖のことや滋賀県のことを学びます。黒川様も滋賀県で育った“うみのこ卒業生”のひとり。「幼い頃から、水と共に生活してきたという意識が強いんです」と話します。

幼少の頃から生活の一部だったという琵琶湖。圧巻のレイクビューを誇るLAGO 大津様の隣には、大津市 水再生センターがあります。ここでは、大津市内の生活雑排水や工場排水をきれいに処理し、琵琶湖に放流しています。外気温に比べて年間の温度変化が少ない処理水を熱エネルギー源として活用したい——。そんな想いから“みず”を使って下水熱を空調に活用できる水冷HP式外調機WHP-5000AD-OA型を、工房の外調機としてご採用いただきました。



下水熱を活用した空調システムイメージ(夏期)

USER PROFILE

滋賀県大津市
LAGO 大津 様

納入製品
水冷HP式空調機&外調機

納入年度
2024年12月(2026年2月取材)



©たねや

自然と共存するお菓子作りの拠点に 未利用熱の活用と清潔な空間を実現する水冷HP式外調機

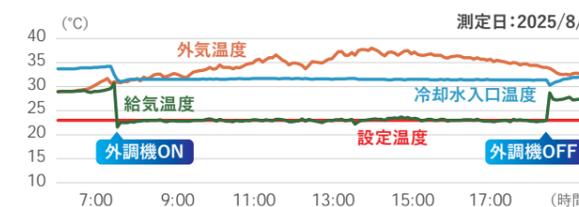
下水熱や地中熱を活用して達成したNearly ZEB
お菓子作りを続けるための自然派空調

LAGO 大津様では、水再生センターから供給される処理水の熱を利用した水冷HP式外調機他、地中熱を活用した空調設備など様々な技術が採用され、エネルギー消費量を示すBEIの設計値は0.23に。Nearly ZEBを達成しました。



下水熱を外気処理に活用できる水冷HP式外調機WHP-AD-OA型

WHP-AD-OA型の実際の運転データによると、外気温が37°Cを超えるような猛暑日においても、下水熱を活用して給気温度は設定温度付近で安定。また、外気温が6°Cほどだった冬期の取材日においても、冷却水は17°C程度を維持していました。年間を通じて温度の変動が少ない下水熱を活用することで、ピーク期においても安定的に省エネな外気処理を実現しています。



温度変化が少ない下水熱を活用したWHP-AD-OA型の運転データ

同社が省エネをはじめ、自然環境の保護にこだわるのには理由があります。「お菓子作りの本質は、自然との共存だと考えています」と語る黒川様。お菓子作りには小豆や米、小麦など、自然の恵みが何一つとして欠かせません。

INTERVIEWEE



たねやグループ
統括部 広報室
室長 黒川様

今回、再整備されたエリアのうち、ほとんどは苗木が新たに植えられた「琵琶湖の森」で、店舗面積の割合はごくわずか。自然と共存することを大切にしている同社ならではの計画です。

自然に囲まれていても工房へは虫を侵入させないように、水冷HP式外調機WHP-AD-OA型を活用して陽圧が維持されています。ガラス越しに工房を見学したお客様からは「これだけの自然の中にある建物なのに、工房が清潔に維持されていてすごい」と声が挙がることも。自然と共存しながら、安心で安全なお菓子作りを実現しています。



陽圧が維持された清潔な工房(左)と再生水が放流される琵琶湖(右)

だからお菓子には、夢がある
共存の先にある持続可能なお菓子作り

食べて美味しいというだけでなく、それぞれの場面で紡がれていく物語。お菓子には、夢があります。夢をこれから先も、ずっと人々に届けるために——。同社は自然と共存しながら、お菓子を作り続けます。