



温室ごはん

concept

野菜や果物、小麦を育て、収穫し、
楽しく料理し、おいしく食べる。
ここは、おいしいごはんを食べるため
の設備が整った、温室リビング。
自分で1から作り上げたごはんは、
いつもより何倍もおいしい。
旬の食材や無農薬・有機栽培の
食材を使い、素材そのものの風味
や旨味を生かした料理を、今日も
おいしくいただく。



屋上で小麦栽培

屋上を使って小麦を育てることで、
気温上昇の抑制、
緑化の貢献にも
つながる！

小さな
キッチンスペース
おいしいごはんを
作るのに欠かせない
空間



季節ごとの野菜を収穫



料理

自給自足

↓
食費の節約、
心身の健康増進、
自然との触れ合い

断面図 S=1:20

室内栽培... 農薬の使用量を減らすことで、
より安全な作物を育てること
ができ、安心して食べられる！
水や肥料の使用量を抑えることで、
環境への負荷を軽減できる！

LED栽培

・天候に左右されずに
計画的に収穫。
・熱の発生が少なく、
長寿命。

↑
食器は手作りの
陶器。環境にやさしく、
リサイクル可能！

新鮮な野菜を
使った、栄養にふり
な料理が作れる！



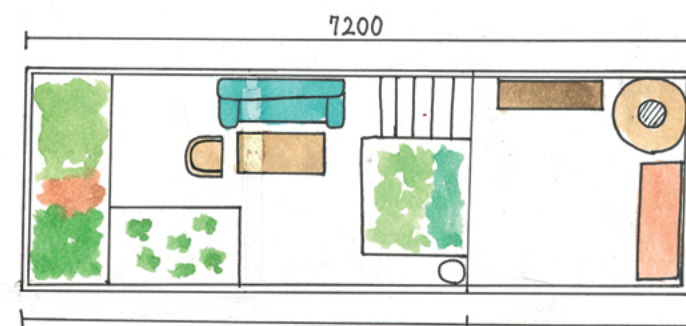
家畜の餌として使う。
(エコフィード)

・焼却処分によるCO₂排出量を
削減し、環境負荷を軽減！



畑の肥料として使う。

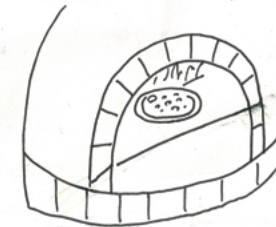
・廃棄物削減
・資源の有効活用
・コスト削減



平面図 S=1:50



キッチンには
いろんなハーブがそろった
大きな棚も



大きなビザ窯
ガスや電気なしで
本格的なビザが
焼けます。

パンを焼くことも◎