

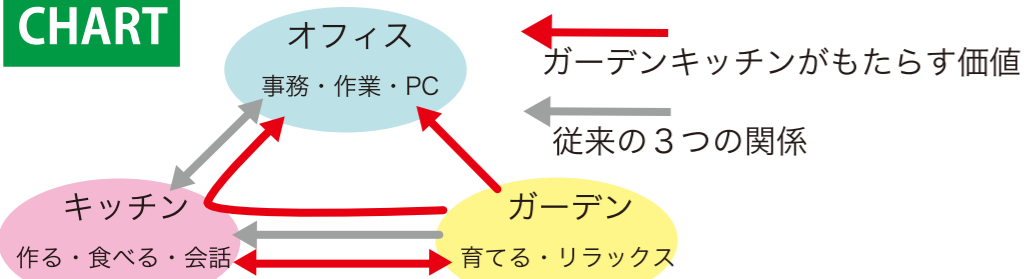
ガーデンキッチンがあるオフィス

育てる × 作る × 食べる = 団らん

CONCEPT

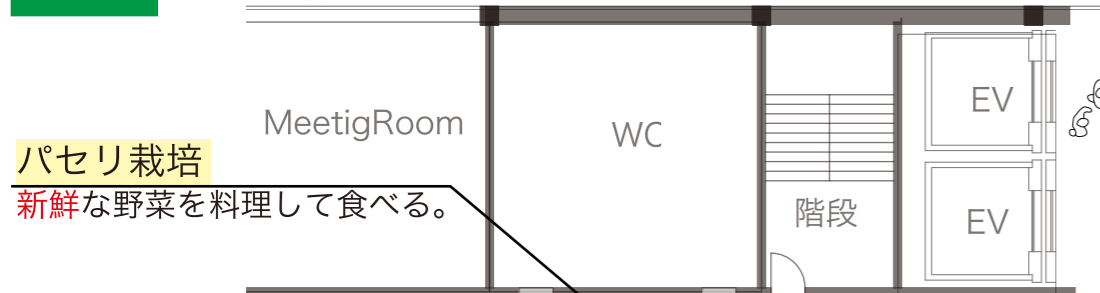
オフィスは第二の家庭。他人であっても親密な人間関係を形成することで仕事は楽しく、円滑に進む。オフィスにこそ団らんが必要だ。作り、食べるという共通した行為と生い茂る緑はそれを促すだろう。年齢や性別に関わらず、皆が働きやすい環境となる、**ガーデンキッチン**を提案する。

CHART



PLAN

S=1:200



パセリ栽培
新鮮な野菜を料理して食べる。

グループスペース
ミーティング場所として利用。

独立した調理器
温める、燻製する...
簡単な調理が可能。

ハーブ栽培
自家製ハーブティでリラックス。

S型キッチン
大人数での調理も可能。
内外両側から作業ができる。

キッチン
場面に合わせてS型とC型に**組み替え**が可能。
収納付き。コンロ2つ、シンク1つ装備。

曲線テーブル
大人数でも囲める。

トマト栽培
空間に**彩り**を与える。

緑のカーテン
直射日光を防ぐ**緑のカーテン**

Green
キッチン廻りの水耕栽培では常に新鮮な野菜が育つ。このオフィス菜園で実った野菜を収穫し、その場で調理して食べることができる。植物には人の緊張感を和らげ、目の疲れなどを和らげてくれる効果がある。電子機器に囲まれたオフィスで働く人々にリラックス効果をもたらす。

C型キッチン
少人数で調理する際はコンパクトに。
内側を調理場、外側はウンター席として活用可能。

