

| 佳作 - 變動關係下的生活空間

得獎者：

崑山科技大學 空間設計系
陳冠宇

設計理念：

在這動盪不安疫情嚴峻的年代下，人們為了減少染疫，長時間活動在家，然而外出購買食材，同時也增加感染的風險，許多蔬果也因氣候而供貨不定。

生命的三要素是陽光、空氣、水，然而在家中，廚房替我們將食材轉換成食物提供我們所需的能量。然而這過程不僅只提供能量，同時也會有廚餘產生。透過自給自足循環概念的融入，使廚房能形成一個小型的能量轉換所，將做菜所產生的廢棄物轉化為養分，且種植蔬菜供人們食用，藉此達到循環。

變動關係下的生活空間

圍繞著我們的生活 紀錄發生的所有故事



緣起概念

在這動盪不安疫情嚴峻的年代下，人們為了減少染疫，長時間活動在家，然而外出購買食材，同時也增加感染的風險，許多蔬果也因氣候而供貨不定。試著透過自給自足循環的方式，來應對各種情況所帶來的改變。



疫情嚴峻長時間居住在家



出門容易增加染疫的風險



蔬果糧食易受天候影響短缺



透過自給自足循環來應對情況。

概念轉化

將料理流程重新定義，從源頭蔬菜的種植採收到用餐後剩菜廚餘的過程中，將所產生的廢棄物轉化為有機養分回歸給大自然，使做菜能達到人與自然的共生循環。



空間轉化



將食材成分及烹調方式資訊化。



居家時間的增加，廚房扮演的角色逐漸多樣。



將空間資訊化使運用上較為便利。

設計理念

生命的三要素是陽光、空氣、水，然而在家中，廚房替我們將食材轉換成食物提供我們所需的能量。然而這過程不僅只提供能量，同時也會有廚餘產生。透過自給自足循環概念的融入，使廚房能形成一個小型的能量轉換所，將做菜所產生的廢棄物轉化為養分，且種植蔬菜供人們食用。藉此達到一個循環。



空間多功能化





Back: 除飲的殘渣利用淨菜機過濾後再排放。

Back: 收集廚餘並烘乾轉為有機肥料供植物使用。

空間資訊化

空間多功能化

食材資訊化



監控氣候，控制蔬菜儲存量。



設備電腦化，自動選擇烹調方式。



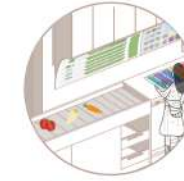
用寬空間，升降台增加桌面空間。



闊覽空間，插座方便為3C產品充電。



收集過濾，匯聚洗菜水過濾作為灌溉用。



食材價值，偵測食材並顯示成分。



資訊工作臺，偵測使用人數變換工作空間。



收藏自動化，能計算空間儲藏量。



料理資訊桌，顯示相關料理資訊。



工作空間，做為會議廳報告使用。



輸送掃描，檢測食材是否新鮮。



食材烹調，依據需求顯示食譜資訊。

空間示意圖

