SAKURA

金獎 Freedom Kitchen

得獎者:

國立臺灣科技大學建築系研究所 廖哲緯

設計概念:

近年來廚房空間在家中的角色逐漸重要,各種創新的設計與技術也日趨成熟。然而在空間的形式上雖打破了傳統室內空間的組合,創造出許多靈活空間的Living Kitchen,但幾乎僅限於室內空間的使用,對於與室外自然的結合少有著墨。有鑑於此,本案企圖透過廚房的向外延伸,搭配向上摺疊之玻璃門,界定出模糊室內外空間的界線的中介空間,將整體廚房從室內擴展至戶外自然空間與泳池,打破既定室內外空間的隔閡,讓使用者可以不拘束地因應不同需求與天氣去做廚房空間的變化使用,與室外的自然完美融合。核心的中島區將準備、烹飪、洗滌與用餐結合,以長條式H爐與烤爐把烹飪延伸至戶外,並運用磁力式迴轉台連結室內外用餐區,突破空間之障礙。智慧化的應用從一開始食物置入冰箱時透過感測器偵測溫度、濕度、氨及揮發性有機物,分析食物的營養成分與新鮮程度;特殊設計之洗滌準備槽浸泡時能利用水觸媒技術使水裂解並產生高能量化學鍵清洗附著在肉類、米類、蔬果等食物的激素和農藥殘留等有害物質,多於乾淨的廢水將分流作為室內垂直農場的滴灌;烹飪時會透過記憶各食物的資料來作烹飪上的建議與輔助;料理完後以磁力式迴轉台送至不同使用者的手上;在餐畢時自動收回餐盤,廚餘以回收機做溫控攪拌翻堆形成有機質肥料用於室內垂直農場的施肥,種植出有機的蔬菜來達到循環運用;摺疊門窗上的智能太陽能玻璃能顯示整體廚房各項環境設備、食物的控制與推撥提醒。透過引入自然的空間突破與科技整合,廚房將不再只是廚房,而是能帶來眼、耳、舌、鼻、身、心的「六感」體驗的自由廚房。

評審評語:

打破過去廚房場域的既定印象,不再侷限於小小室內空間。運用現代科技創造夢幻的智慧互動情境, 透過不同跨界環境帶來不同生活體驗概念。整體機能多元豐富,思考相當縝密。是一個創意感十足且 具有前瞻性的作品。

SAKURA



SAKURA

