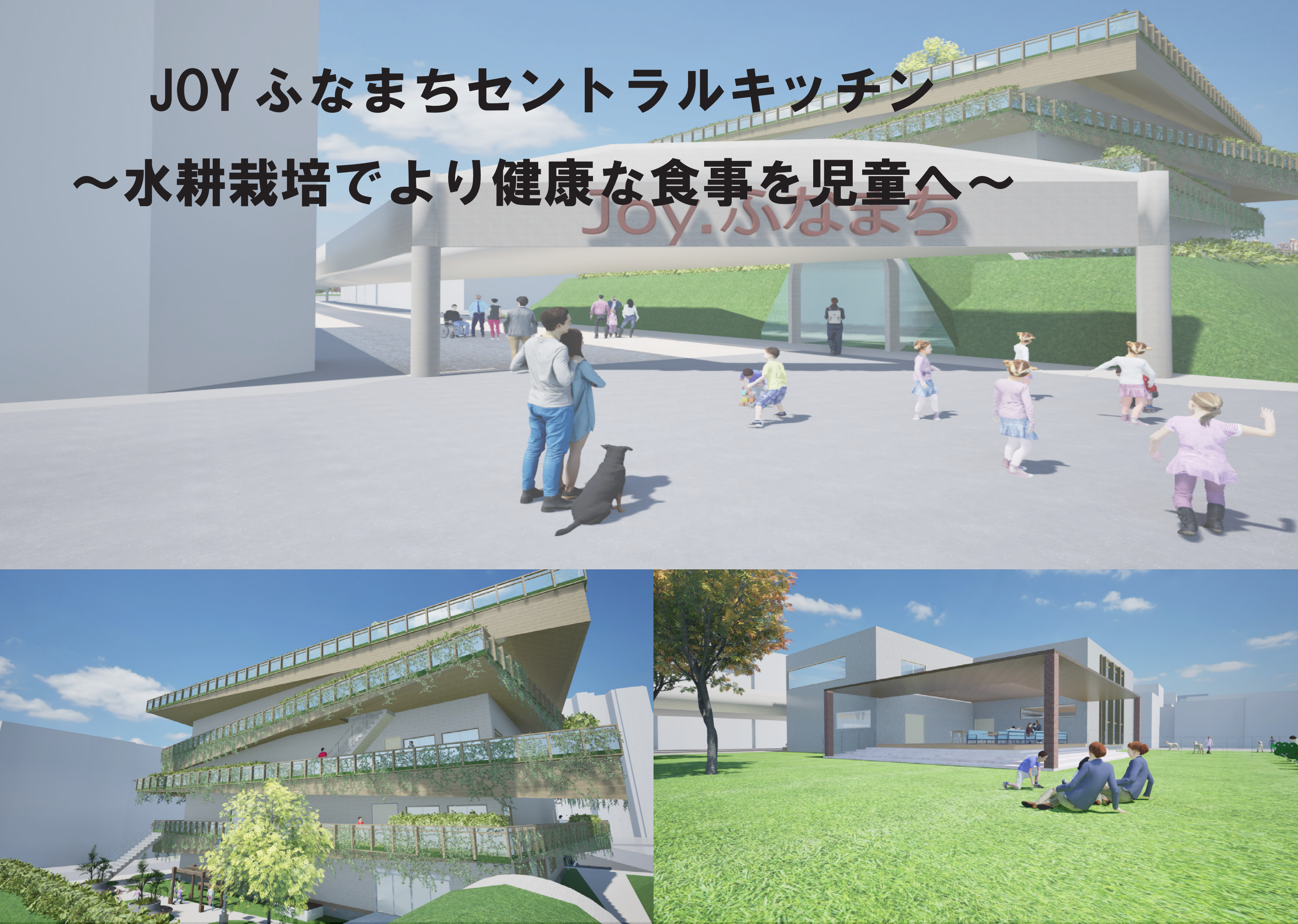
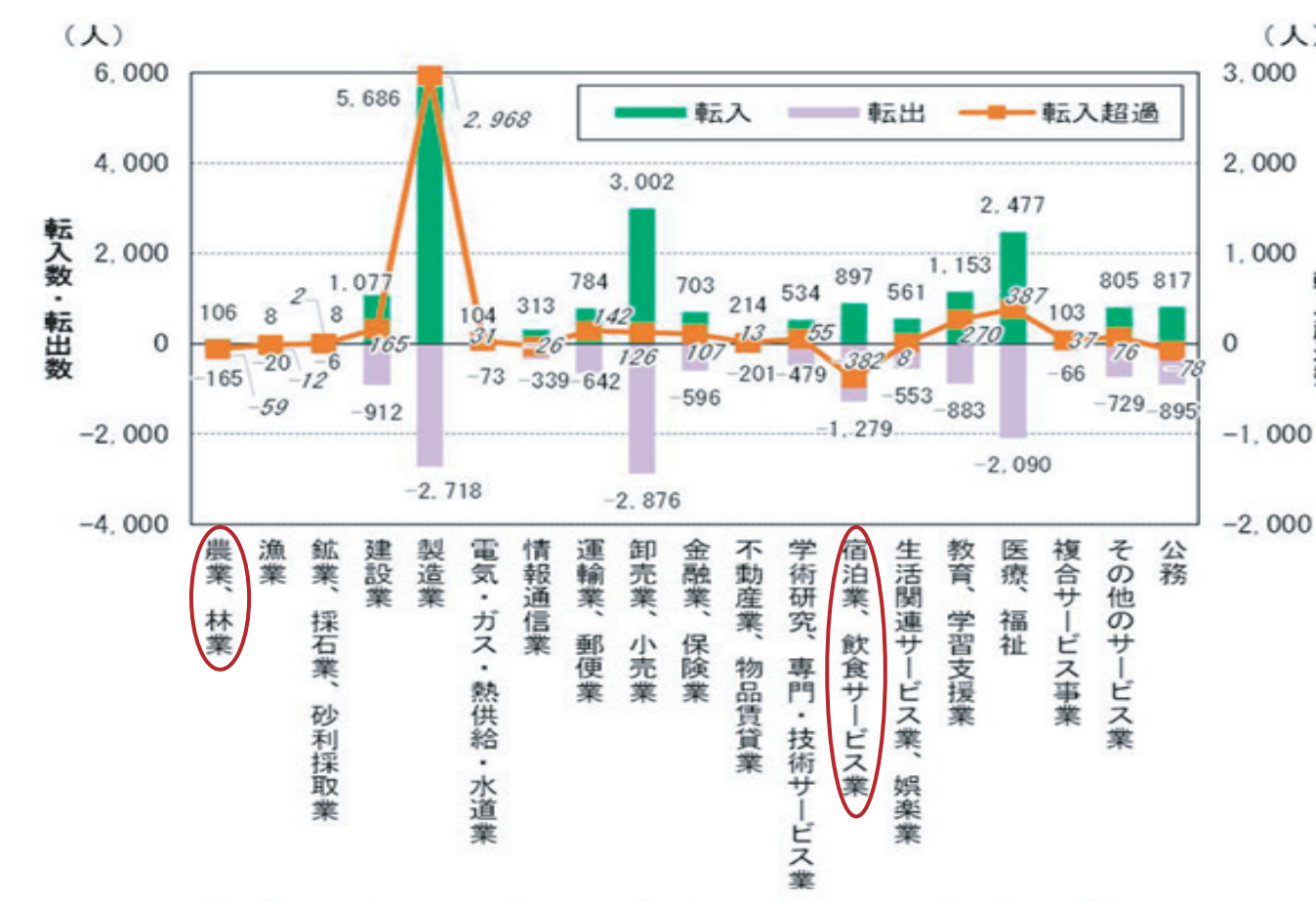
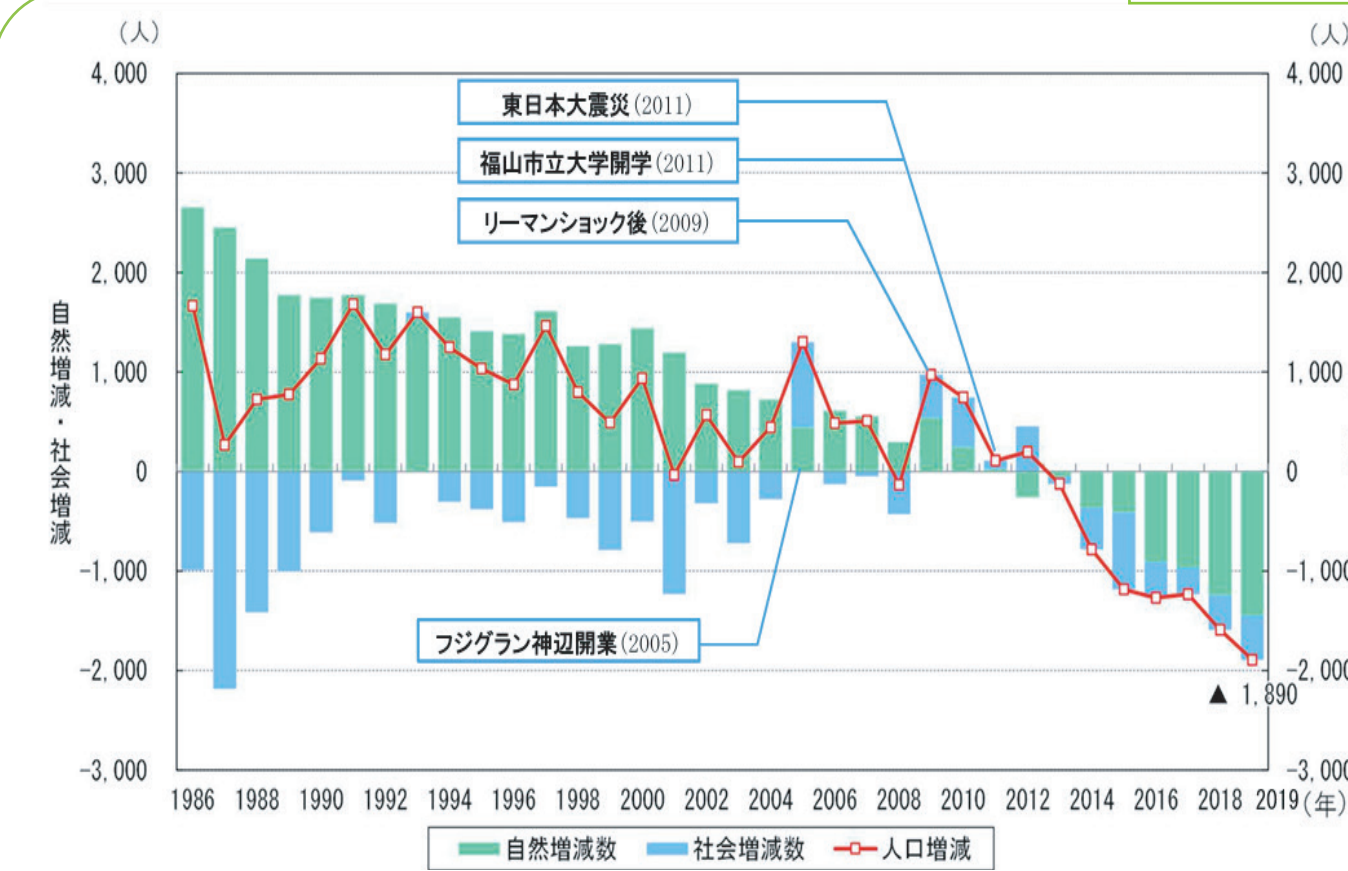


JOY ふなまちセントラルキッチン ～水耕栽培でより健康な食事を児童へ～



社会背景



現在の福山商店街は地域コミュニティの促進をテーマにした店舗の誘致や、様々なイベント、研修事業が行われている。例えば、「夜店」や「まるしへのマルシェ」などが開催され、商店街は地元の人々にとっての憩いの場となっている。

一方で福山市には様々な社会問題も存在し、2013年以降から人口減少が継続しており、20～24歳の若い層が福山市から転出していることが分かっている。その社会的要因として飲食サービス業で転出超過が大きく、主にサービス業などで、人口が流出している。今後、人口流出の抑制を図っていくためには、転出超過の大きい宿泊業・飲食サービス業や、若者に興味を持ってもらえるような職業形態の雇用創出が必要と考えられる。また、農業・林業も衰退しており、より新鮮で安全に食事をすることができる施設が必要と考える。

以上のことから減少している農業の対策として水耕栽培、栽培した野菜、果物を利用して営業する給食センター（ふなまちセントラルキッチン）を提案する。また、飲食サービス業の対策として水耕栽培を利用したカフェの提案をする。

敷地設定



本計画では主に現在使われていない空き店舗や土地を対象とし、ふなまち商店街の復興を図る。
外観イメージとして植栽を多く利用し、水耕栽培と町との一体化を目指している。

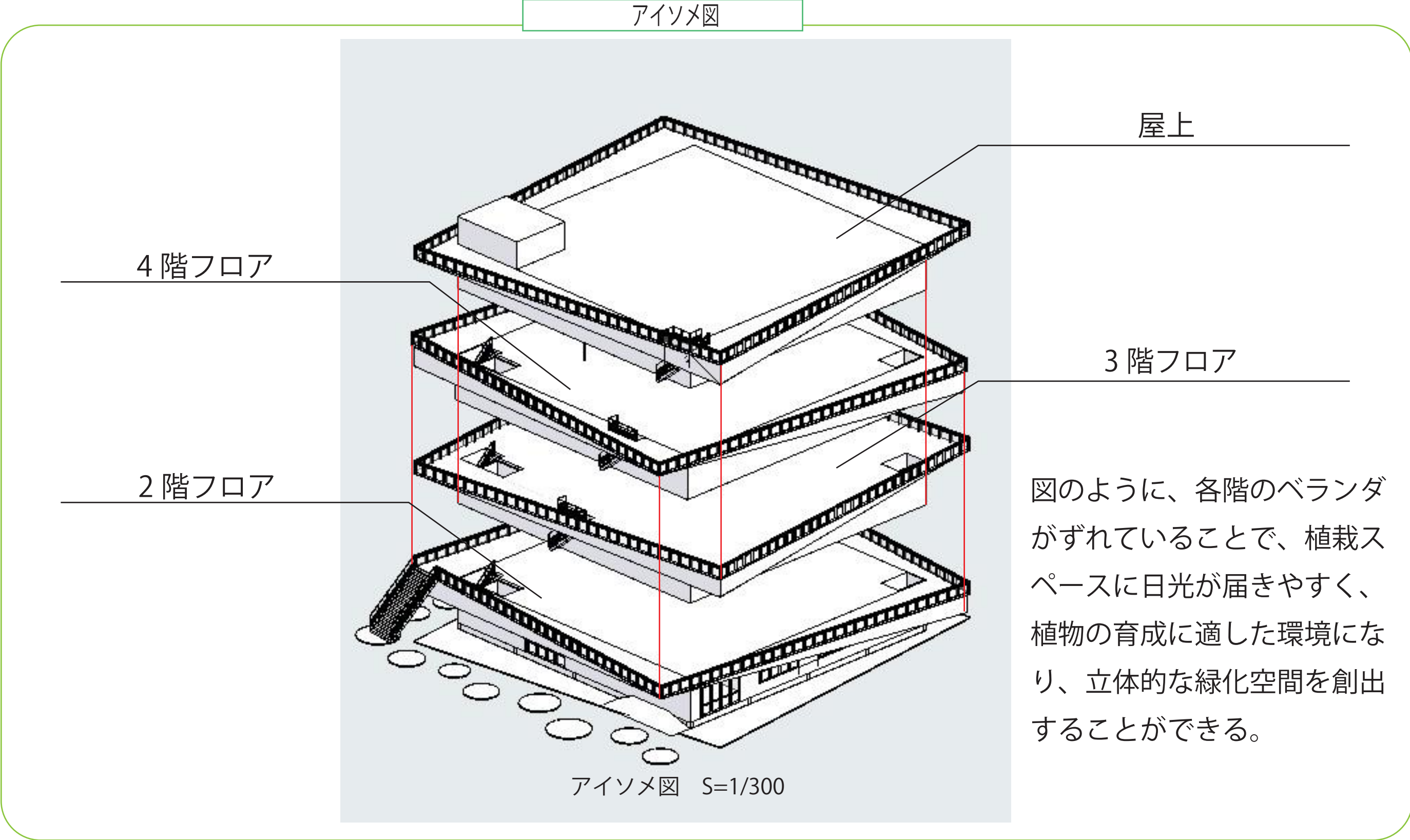


提案② カフェ＆直売所 総面積約 1250 ㎡



提案① 給食センター水耕栽培複合型ビル（ふなまちセントラルキッチン） 総面積約 3300 ㎡

提案① 給食センター水耕栽培複合型ビル（ふなまちセントラルキッチン）



全体外観パース

給食センターイメージ

提案② カフェ & 直売所

カフェ

本カフェは、水耕栽培で育てられた野菜を身近に味わい、くつろぎながら食と地域のつながりを感じられる場として計画するものであり、直売所と一体となった複合施設とすることで、「育てる・食べる・持ち帰る」という一連の食の体験を、日常の中で自然に楽しめる空間を目指している。カフェで提供するメニューには、水耕栽培で育てた新鮮な野菜を積極的に使用し、素材の味を生かしたシンプルで体にやさしい料理を中心に構成する。給食センターの知見や栄養バランスの考え方を生かすことで、子どもから高齢者まで安心して利用できる、健康的で親しみやすい食の提供を行う。



カフェ前広場

カフェの外部空間には、駅前という都市の中心にありながら、誰もが気軽に立ち寄り、思い思いに過ごすことのできる開放的な広場を整備する。屋内の飲食空間と連続した屋外の居場所をつくることで、建物全体のにぎわいを外へとにじませ、商店街や周辺エリアとの緩やかなつながりを生み出す。広場は、カフェ利用者だけでなく、通行人や地域住民、観光客も自由に利用できる公共性の高い空間とし、ベンチや植栽の要素を配置し、短時間の休憩から滞在まで多様な使い方に対応できる設えとすることで、駅前の日常風景の一部となることを目指す。

