



木村真理子さん
気まぐれな食堂「幸来」(完全予約制)
北海道虻田郡洞爺湖町成香455-3
電話&FAX:0142-87-2521
http://www.sakuru.jp



食材も建材も、道産オーガニックです。

取材・文／はらみづほ 写真／菟野孝行

建材までオーガニック！

無農薬有機栽培の自家製野菜をふんだんに使ったファームレストラン「気まぐれな食堂・幸来」は、お料理の食材だけでなく、お店の骨組みから壁・床・天井……と、建物まで道産のオーガニック素材。有珠山や昭和新山の活火山と洞爺湖の澄んだ水に育まれた大地のエネルギーを、五感でたっぷり味わえるパワースポットです。「ずっと自宅の一部をお店にしていたの

ですが、建て増してお店部分を広くしたいと思い始めたときに、北海道新聞で菜園便りを連載していた西條さんの記事を読み、ミズコンポストについて知りたくて西條デザインのHPを見たんです。そしたら自然派住宅の建築事務所じゃないですか。事務所に置いてあるというコンポストを見学がてら増築の相談に行き、お仕事もお願いすることになったんです」。自然な野菜づくりを活かしてファームレストランを営む真理子さんと、自然な建物づくりを通して「菜園生活」も実践中の西條さん。オーガニックな畑がキューピッドとは、

建物だけでなく暮らし全体のオーガニックデザインを探求し続けてきた会社だからこそこの出逢いですね。

自然素材×人間エネルギー＝大満足！

「だいたいの要望を伝えただけで、ストローベイルの壁(写真②の説明文参照)とか、ビンや陶器のモザイクデザインとか、夏も電気なしで作物を冷蔵できる雪室とか、どんどんいろんなアイデアを出してくれるの。普通の建築屋さんじゃ絶

対やってくれないようなことも楽しんでやってくれて、どんな質問にも答えてくれました。西條さんで本当によかった。もうトシなのに増築なんて、と言う人もいたけれど、1年でも気持ちよく暮らしたいものね」。日焼けした顔で夏休みの少女のようにほほ笑む真理子さん。元気の源は、健やかな空間づくりにもちりばめられているようです。

この記事の続きは、HPでお楽しみください。
<http://www.saijo-d.com>

1. 「ママ、ここに住みたいね」来店中の小さなお客から嬉しい声。
2. 店舗は藁のブロックに土壁を塗った高断熱力のストローベイル工法。
3. 販売コーナーに並ぶ自家製朝採り野菜。旬にはブルーベリー摘みも。
4. 手前の薪ストーブの廃熟で床暖房も。黒板は西條さんからのお祝いとか。
5. 色とりどりの廃ビンがステキに復活。楽しいアイデアにお客様もニコリ。
6. 素材から自家製の逸品が続々登場。デザート&飲物付でなんと1500円!
7. 古タイヤに土壁を塗った雪室は換気口が触覚風。裏から見ると小さな丘。

ショップコンセプトを五感で味わう
「旬な無農薬野菜の手作り料理店は空気もおいしく」を合言葉に、土・草・木など道内の自然素材をふんだんに活用し、廃食器・瓶・煉瓦もリユース。雪や暖房廃熱も活かし、大地の恵みが五感で感じられる空間を創りました。自然派住宅に加え、不特定多数のお客様にも安心な店舗創りも、わが社の得意分野です。



専務・伊達支店担当
西條 晴彦

11 資料請求
Bio+
Bio+西條デザイン

◎企画・設計 有限会社 Bio+西條デザイン
本社:〒002-8081 札幌市北区百合が原4丁目8-1
Tel.011-774-8599 Fax.011-774-8581