

「みどりのおもてなし」を感じるための Green Hospitality Osaka Guidebook



大阪府立大学

岡澤 敦司

(一社) テラプロジェクト

小林 昭雄

峯平 慎哉

酒井 友紀子

みどりのおもてなし

コロナ禍が終局し、2025年開催の大阪万博には世界中から多くの来場者が渡日すると予測される。

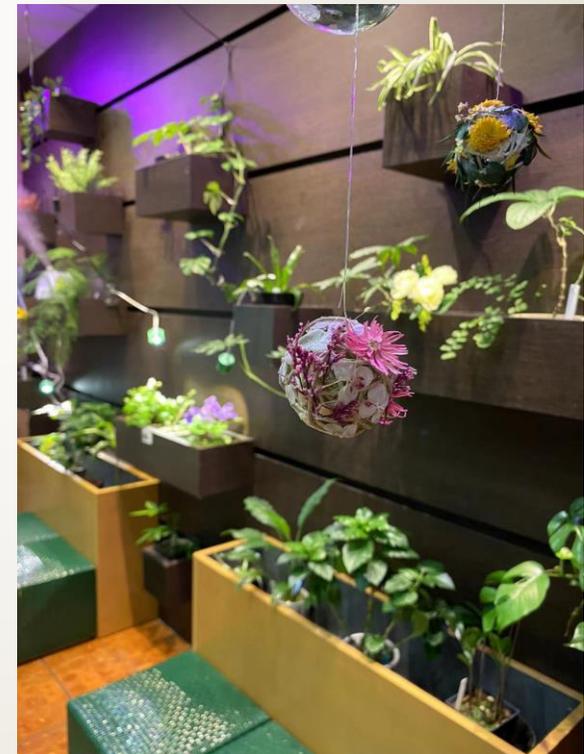
日本や大阪を訪れ、何を感じ何を持ちかえるのか？

「みどり」：自然、安らぎ ⇒ Quality of Life (QOL) の向上

「みどり」豊かな都市空間 ⇒ 「みどりのおもてなし」を提供

人と植物の相利的環境 ⇒ 持続的な「みどりのおもてなし」

方法論・指標の設定 ⇒ **Green Hospitality Guidebook**
「みどりのおもてなし」の可視化



人と植物の相利的環境を構築する方法論

スマート農業

IoT, AI, センシング, ドローン
など



作物の状態を効率よく知る



室内への応用？



植物に快適な空間



居心地の良さの定量化

植物による環境

- ・ 熱
- ・ 音
- ・ 光
- ・ 空気



定量化

心地良さ

- ・ 美的要因
- ・ 機能的要因
- ・ 心理的要因
- ・ 生理的要因

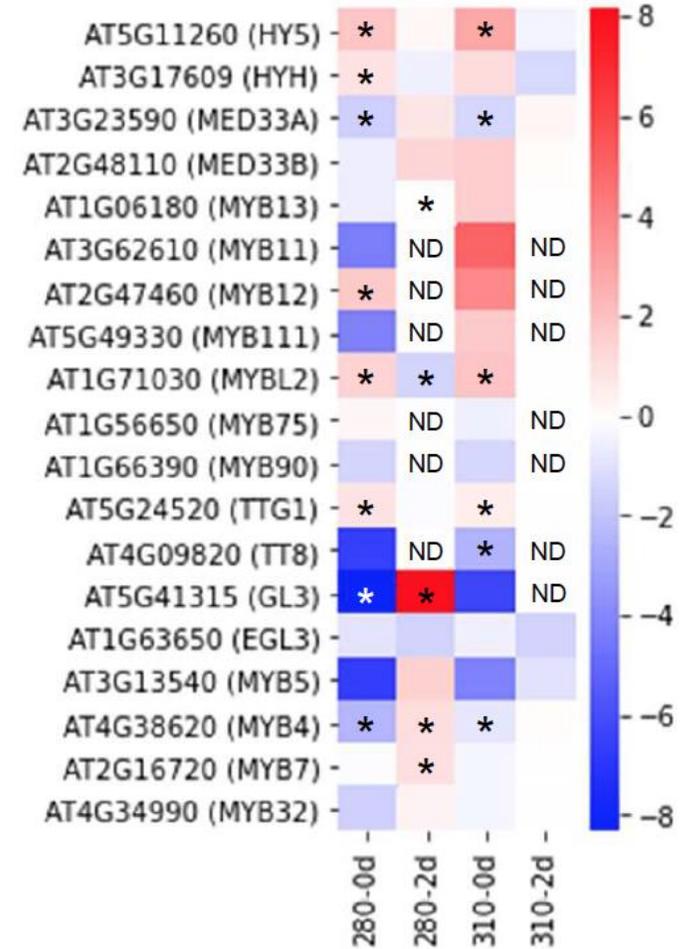
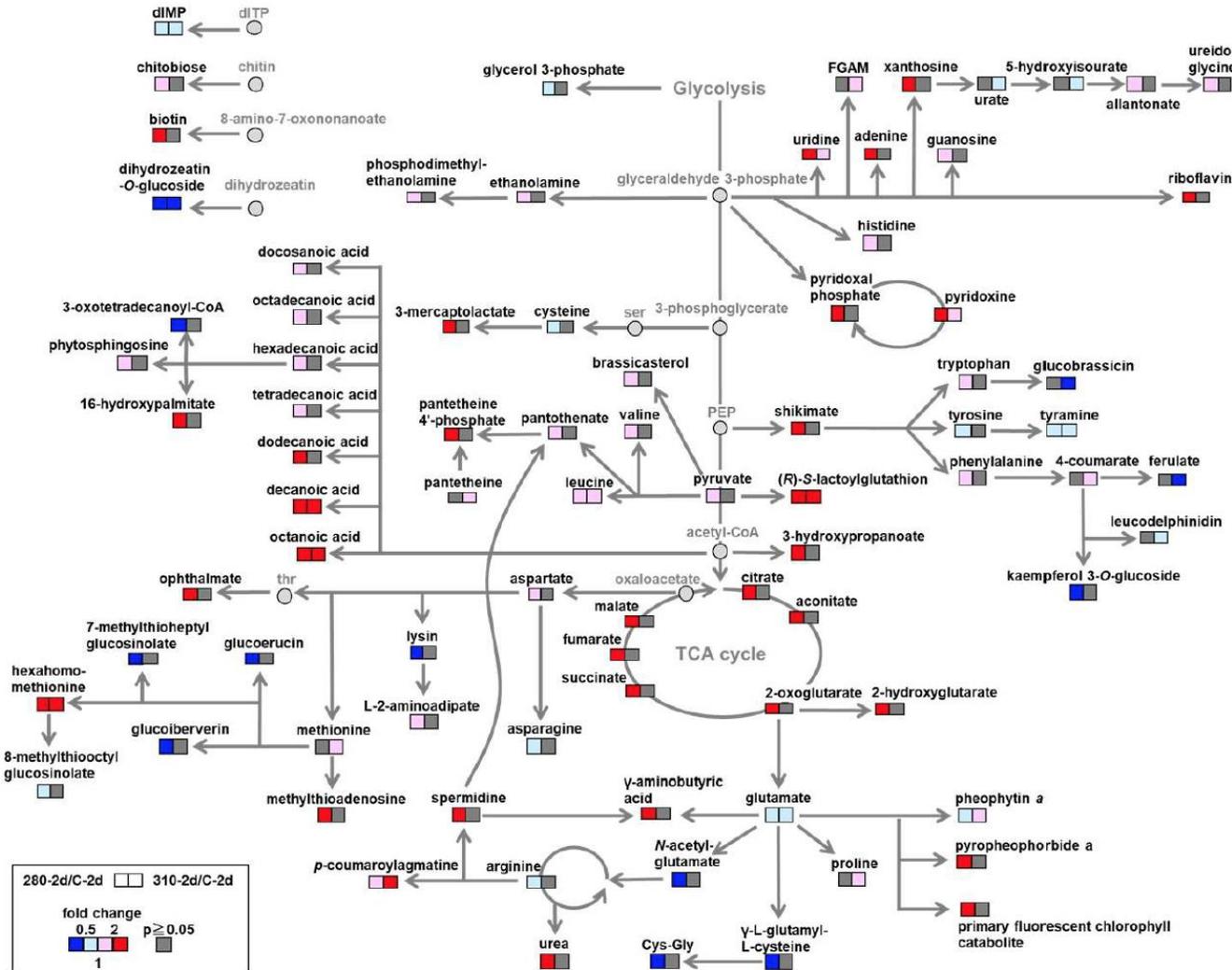


定量化？

相関解析・モデル化？



植物の全成分の定量化 (普段やっていること)



ミシュランガイド

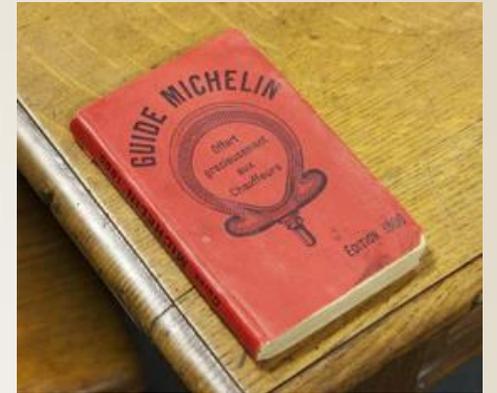
ドライバーたちが快適に過ごせるような情報の提供

●評価と格付け

- *** 3つ星：そのために旅行する価値のある卓越した料理
- ** 2つ星：遠回りしてでも訪れる価値のある素晴らしい料理
- * 1つ星：そのカテゴリーで特においしい料理
- ビブグルマン：価格以上の満足感が得られる料理（6,000円以下）



飲食・観光業界への貢献



飲食店・レストラン

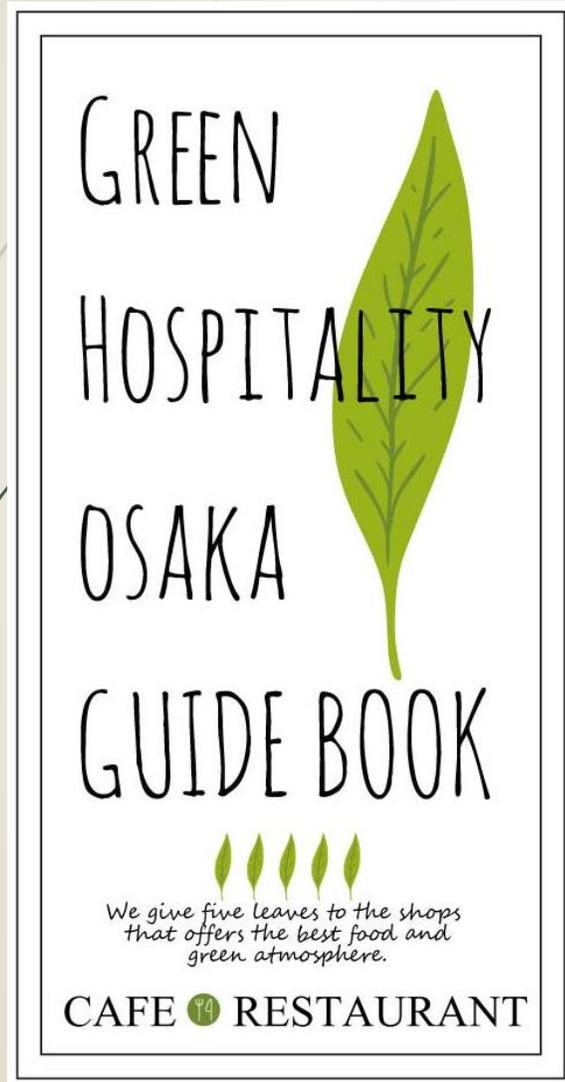
三つ星 (***)

二つ星 (**)

一つ星 (*)

ビブグルマン (Bib Gourmand)

Green Hospitality Osaka Guidebook



来阪した人が快適に過ごせるような情報の提供
「みどりのおもてなし」の可視化



食住産業の活性化・創出、観光業界への貢献

ガイドブック制作ワークショップ（研究会）
へのご参加をお待ちしております。
（団体・個人を問いません）