

第一牧志公設市場再整備推進事業かわら版

令和4年度第5号(食堂部門)

フード・ダクト機器の取付工事に向けた「食堂部門説明会」を開催しました。

日時:9月9日(金)15時半～ 場所:仮設市場1階 北口空き店舗

第一牧志公設市場の再整備(仮設市場から新市場への移転)に伴い、2階食堂におけるフード・ダクト機器取付工事等の説明会を行いました。

1. 部門別説明会の概要

(1) 当日資料(共通)

令和4年9月9日(金)

なはまち振興課

食堂部門説明会(配置図の提出について)

■食堂部門 C工事スケジュールについて

年月日	【食堂部門】実施事項
令和4年	～9月26日〆切
	*配置図(レイアウト)【資料1】の提出 (フード設置位置の確認を目的としています。) *設備施工業者の決定 (あわせて内装工事・引越し業者もご検討ください。)
	10月上旬
	*フード・ダクト機器の製作開始
	10月下旬
	*フード・ダクト機器の取付工事
	～11月中旬
令和5年	1月中旬
	保健所営業許可講習会、水道局工事申請
	1月22日(水)
	旧正月
	2月上旬
	*内装工事期間
3月上旬	～3月上旬
	*引越し(2週間)
	*保健所・水道局検査
3月上旬	～3月下旬
	新市場で営業開始(予定)
3月下旬	

■配置図(レイアウト)について(9月26日〆切)

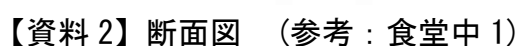
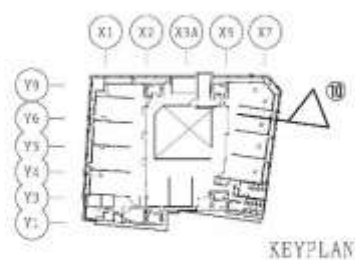
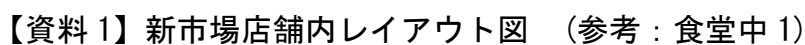
※現在、ヒアリング等で給排水の位置の変更希望をされている事業者さんにつきましては、後日、変更位置を記した配置図(レイアウト)をお渡しします。

【配布資料】1配置図、2断面図、3外位置図、4電気設備図及び5防水範囲図

- ① 厨房の床の仕上げは、磁器質200角タイル仕上げです。
- ② 厨房部分の防水範囲は、【資料5】ご参照ください。
- ③ 厨房部分の壁は、仮設市場と同様のケイカル板仕上げ(軽量鉄骨下地)です。
- ④ 客席側の看板下地材に、C工事でアングルを設けることで、仮設市場と同様20kg/mの荷重を限度内に吊り棚を設けることは可能です。
- ⑤ 既存の床・壁・天井材等について、特別な施工(コンクリート工事、コア抜き等)を行う際には、事前にその可否について調整を行う必要があります。
- ⑥ 店舗を明け渡す際には、現状復旧を原則とします。
- ⑦ 店舗は適切な維持管理(集水槽 [日常清掃]、屋上排気ファン [年1回]、ゴミトラップ [年4～5回清掃])を実施するようお願いいたします。

(※スケジュールは変更となる場合があります)

資料 食堂部門説明会(配置図の提出について)



ダクト位置図 【食堂中1(面積:50.0㎡)】

縮尺:1/50

【資料 3】

薄黄色の部分が小腸内となり、境界を示しています。

【排気ダクト関連工事】

【工事】：破線以降

・排気用のダクト及び排気フード(レンジフード)の取付工事

*排気フード取付後、A工事にて「フード消火設備」の設置を行う

* 仮設市場の排気フードを新市場に移設することはできません。

【給気ダクト関連工事】

【工事】：破線以降

・給気用のダクト及び吹出口の取付工事



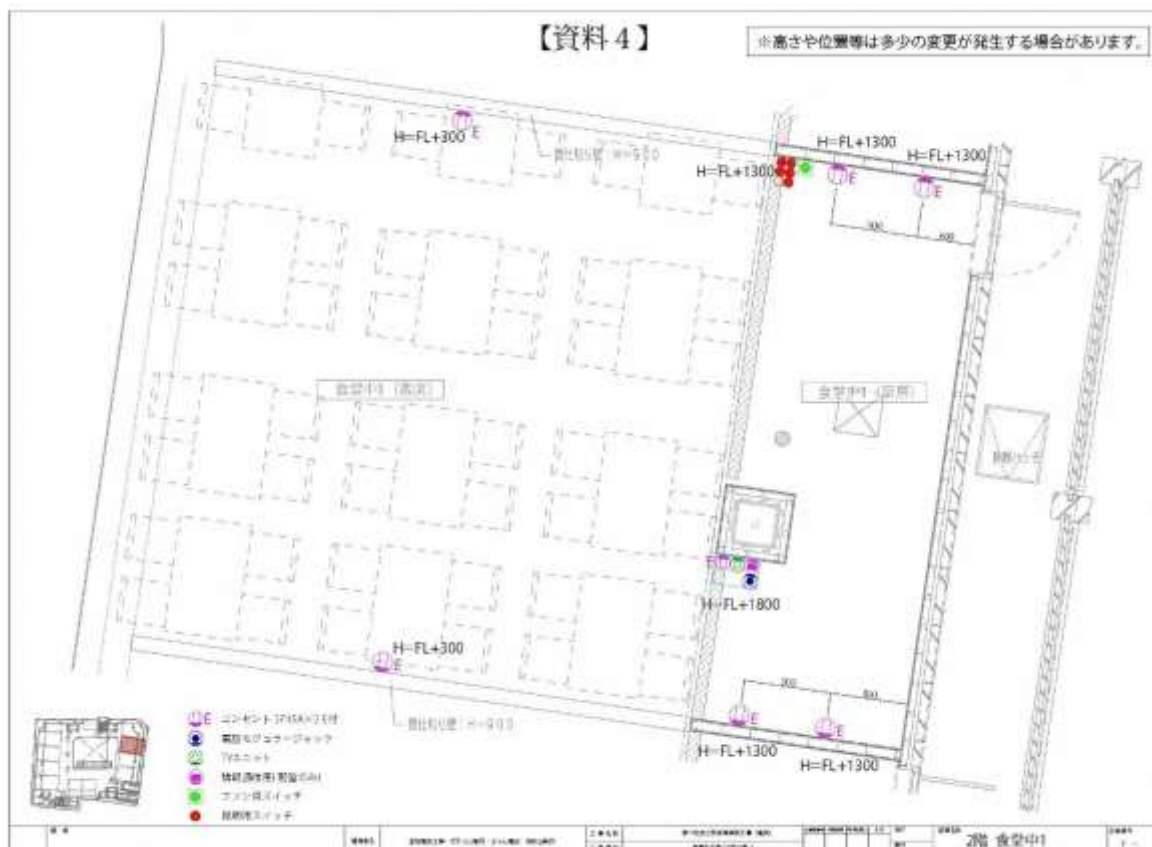
※給・排気ダクト関連工事(C工事)が終了後、A工事にて「天井材」の貼り付け工事を行います。

※A工事（本体工事）で設置する厨房への給・排気ファンの風量については、最大6000m³/hの仕様となっておりますので、排気フードを必要とする機器（コンロや食洗器等）の数及び排気フードの仕様を検討される際は、ご注意ください。

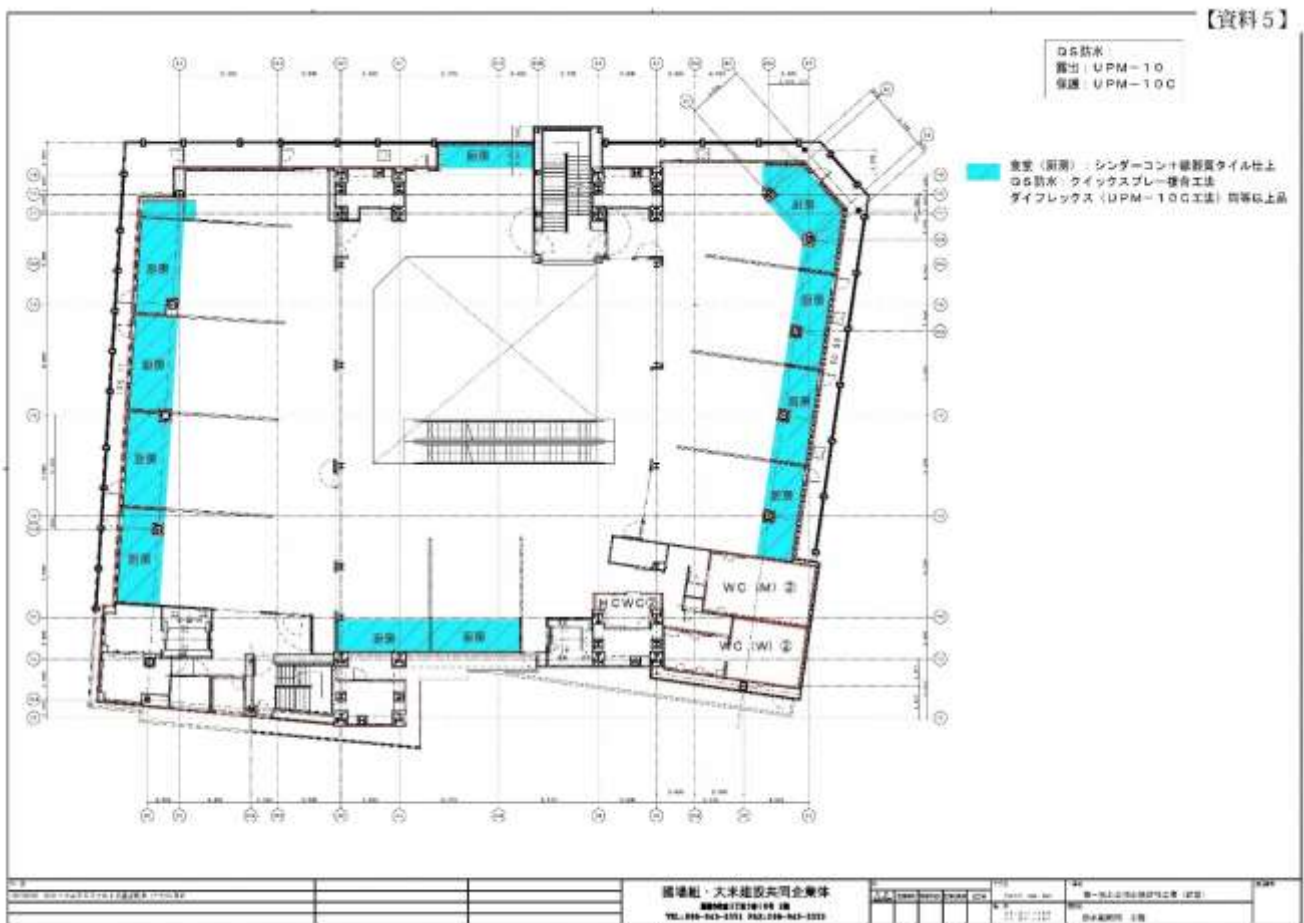
【資料3】ダクト位置図（参考：食堂中1）

【資料 4】

※高さや位置等は多少の変更が発生する場合があります。



【資料 4】電気平面図（参考：食堂中 1）



【資料 3】 防水範囲図 (参考：食堂中 1)

[次ページへ続く](#)

別紙1

No.	許可業種名	業の範囲	申請手数料
1	飲食店営業	食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業	16,000
2	調理機能付自動販売機営業	調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業	9,600
3	食肉販売業	鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む）を販売する営業	9,600
4	魚介類販売業	店舗を設け、鮮魚介類（冷凍したものを含む）を販売する営業	9,600
5	魚介類譲り売り営業	鮮魚介類を魚介類市場において譲り売り用による取引の方法で販売する営業	21,000
6	集乳業	生乳を集荷し、これを保存する営業	9,600
7	乳処理業	生乳を処理し、若しくは飲用に供される乳の製造（小分けを含む）をする営業	21,000
8	特別牛乳搾取処理業	牛乳を搾取し、殺菌しないか、又は低温殺菌の方法によって、特別牛乳に処理する営業	21,000
9	食肉処理業	食用に供する目的で食鳥処理法及びと畜場法の対象以外の鳥獣をとさつ若しくは解体する営業	21,000
10	食品の放射線照射業	食品に放射線を照射する営業	21,000
11	菓子製造業	菓子（パン及びあん類を含む）を製造する営業	14,000
12	アイスクリーム類製造業	アイスクリーム、アイスシャーベット、アイスキャンデーその他液体食品等を凍結させた食品を製造する営業	14,000
13	乳製品製造業	粉乳、練乳、発酵乳、クリーム、バター、チーズ、乳酸菌飲料等の乳を主原料とする食品の製造（小分け（固形物の小分けを除く）を含む）をする営業	21,000
14	清涼飲料水製造業	生乳を使用しない清涼飲料水又は生乳を使用しない乳製品（飲料に限る）の製造（小分けを含む）をする営業	21,000
15	食肉製品製造業	ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するものを製造する営業	21,000
16	水産製品製造業	魚介類その他の水産動物若しくはその卵を主原料とする食品を製造する営業	16,000
17	氷雪製造業	氷を製造する営業	21,000
18	液卵製造業	鶏卵から卵殻を取り除いたものの製造（小分けを含む）をする営業	21,000
19	食用油脂製造業	食用油脂を製造する営業	21,000
20	みそ又はしょうゆ製造業	みそ又はしょうゆを製造する営業	16,000
21	酒類製造業	酒類の製造（小分けを含む）をする営業	16,000
22	豆腐製造業	豆腐を製造する営業	14,000
23	納豆製造業	納豆を製造する営業	14,000
24	麺類製造業	麺類を製造する営業	14,000
25	そうざい製造業	そうざい又はそうざいに米飯やパン等を組み合わせた食品を製造する営業	21,000
26	複合型そうざい製造業	そうざい製造業と併せて食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業（魚肉練り製品を製造する営業を除く）、麺類製造業に係る食品を製造する営業 ※HACCPに基づく衛生管理を行う場合に限る	21,000
27	冷凍食品製造業	そうざい製造業に係る食品を製造し、その製造された食品の冷凍品を製造する営業	21,000
28	複合型冷凍食品製造業	冷凍食品製造業と併せて食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業（魚肉練り製品を製造する営業を除く）、麺類製造業に係る食品（冷凍品に限る）を製造する営業 ※HACCPに基づく衛生管理を行う場合に限る	21,000
29	漬物製造業	漬物を製造する営業	16,000
30	密封包装食品製造業	密封包装食品（レトルトパウチ食品、缶詰、瓶詰その他の容器包装に密封された食品）であって、その保存に冷凍又は冷蔵を要しないものを製造する営業	21,000
31	食品の小分け業	製造された食品を小分けして容器包装に入れ、又は容器包装で包む営業	9,600
32	添加物製造業	添加物を製造（小分けを含む）する営業	21,000

【別紙1】営業許可業種名（一覧）

(2) 食堂部門説明会内容

【参加者（15時半～16時半）】

ハート&ベリージェラ沖縄、サターアンダギー歩、豚しゃぶ りゅうみ、さくら亭、あだん、道頓堀、きらく、ツバメ、えん（計9事業者）



図 食堂部門説明会の様子

【追加説明会の概要】

- ・ 本日の説明会の趣旨としては、「レイアウト図」の提出のお願いである。A工事に干渉する、フード設置位置を確認することを目的としており、A工事の進捗にあわせて、「新市場店舗内レイアウト図」を9月26日までに（出来次第、早めに）那覇市へご提出をいただきたい。
- ・ 給排水管の位置を、個別で確認しており、事前に調整がまとまっている事業者のみ、今回は「レイアウト図」を配布する。変更を希望している事業者については、レイアウト図は週明けに追って配布する。
- ・ 配布資料の【資料2】は断面図となり、厨房と客席の関係や仕上げなどがわかる資料である。【資料3】はダクト位置図となり、フードを取り付ける際の取り付け先のダクト（A工事にて対応）を示しており、接続条件等がわかる説明資料である。【資料4】は電気設備図となり、コンセントやスイッチの配置図である。【資料5】は、防水処理を行っている箇所を示しており、厨房内で防水処理後、その上にタイルを貼る。「別紙1」は今後、「レイアウト図」を保健所に最終的に提出する際に、記載する「営業許可の種類」の一覧であり、参考に添付している。
- ・ 工事のスケジュールは、A工事の天井材貼り付け等の工程を考慮して、9月26日の締め切り後、厨房の施工業者を選定してもらい、10月上旬にはフード・ダクト機器の製作を開始し、10月下旬～11月中旬には、フード・ダクト機器の取付工事を行っていただく必要がある。
令和5年の1月中旬には、仮設市場移転時同様に、「保健所営業許可講習会」を行う予定である。また、同時期に、2月から実施する内装工事（C工事）の給排水管工事に先駆けて「水道局工事申請」を行う必要がある。
2月上旬から3月上旬にかけて、内装工事を行い、3月上旬から3月下旬にかけて引っ越し（2週間）、那覇市保健所と水道局の検査を行い、3月下旬には新市場での営業を開始するスケジュールとなる。
- ・ 厨房の床の仕上げは、全店舗に対応したものではないが、磁器質200角タイルとなる。
- ・ 厨房部分の防水範囲は、【資料5】の青色で塗られた箇所となり、床に水を落としても問題ない部分となる。
- ・ 厨房部分の壁は仮設市場の壁と同様のケイカル板仕上げとなる（仮設市場の壁面と同様）。壁面に何か取り付けたい場合は、（壁面内の骨組みの）軽鉄を探して、施工をしていただきたい。
- ・ 客席側の看板下地材（客席と厨房の間の天井段差部分※【資料2】断面図参照）に、C工事でアングルを設けることで、仮設市場と同様20kg/mの荷重を限度内に吊り棚を設けることが可能となる。

- ・既存の床、壁、天井材等について、特別な施工（コンクリート工事、コア抜き等を行う際）を行う際には、事前にその旨ご相談ください。
- ・店舗を明け渡す際には、現状復旧を原則とする。
- ・使用場所の返還の際、現状復旧が必要のため、特別な施工は、推奨しない。流し込みのコンクリートではなく、成形コンクリート板（工場製造のコンクリート板）を使用している箇所もあり、コア抜きを行うにもルールがある。構造上の注意が必要で、やむを得ず施工が必要な場合は、管理グループと設計者に相談した上で可否を回答する。
- ・店舗は適切な維持管理（集水桝[日常清掃]、屋上排気ファン[年1回]、グリーストラップ[年4～5回清掃]）を実施する必要がある。
- ・食堂の電気設備は、電灯盤と動力盤の2種類ある。電灯盤が照明やコンセント。動力盤は、換気ファンを動かすための三相200ボルトの分電盤となる。ハート&ベリージェラ沖縄とサーターアンダギー歩は、店舗内にこの二つの分電盤を設置するが、その他の店舗については、電灯盤は店舗内に、動力盤はベランダ側に設置するように設計している。各店舗には、埋め込みコンセント、電話を使用したい場合のモジュラージャック、TV端子が設備としてあり、また、情報通信用（ピンク色表記）の空配管も設けているため、電子決済等通信が必要な場合は、そこから配線が通せるようになっている。ダクト（換気ファン）を稼働させるスイッチ、照明のスイッチも配置する。
- ・給排水の立ち上がりの位置については、工事が差し迫っているため、変更希望については本日の9月9日までにご回答をいただきたい。
- ・ダクト位置図【資料3】は、天井内に配置するダクトと機器の図となる。赤色が排気のダクトに関連する表記となり、丸の破線以降の燃焼器具の上に設置するフードと、A工事のダクトに接続するダクト工事をC工事にて行っていただくということになる。また、排気フード取り付け後、A工事にて「フード消火設備」（火事があった際に消火剤が噴霧する設備）の設置を行う。
- ・市でもフードを取り付ける位置についてシミュレーションをしており、外壁側を想定をしたダクト位置（A工事）としている。
- ・給気についても同じく、丸の破線以降に接続するダクトと天井の吹き出し口の取り付け工事はC工事となる。フードで排気した分の空気を外から補給してあげないといけなく、その分の給気を確保していく必要がある。仮設市場では、壁に有圧換気扇が2台ついていて給気と排気を行っているが、新市場では排気は屋上に大きなファンを設け排気する。（排気ファンはA工事で施工するため）市場事業者で行うC工事で排気ファンを取り付ける必要はない。給・排気ダクト関連工事が終了後、A工事にて天井材の貼り付け工事を行うため、その工事が間に合うように協力をお願いしたい。
- ・A工事で実施する給排気のファンの風量は、最大6000 m³/h（小小間は1400 m³/h）の仕様となっているため、排気フードを必要とする燃焼機器（コンロ、食洗器など）や数、フードの大きさを検討する際には、ご注意いただきたい。給排気は連動するように設計している。
- ・質問があれば、随時、市ご連絡いただきたい。

【部門別説明会における質問・意見に対する市の回答】

No.	質問・意見	市の回答
1	・資料4【電気平面図】にあるスイッチ等の位置をずらすことは可能か。	・コンセント等は埋め込みのタイプであり、すでに開口もしてあるため、動かすことができない。コンセント数が更にほしい場合は、分電盤に予備ブレーカーを設けているため、C工事でそこから配線するか、埋め込みコンセントから延長して使用していただくということになる。 ・【資料4】の電気平面図には分電盤の表記をしていないが、位置が決定したら追って提示する。 ・設備については、専門的になることもあり、C工事の設備業者を決めていただいた後、レイアウトを検討する際に市のA工事の担当も交え、進めていくことがスムーズと考えている。 ・厨房機器がきまらないと、電気の配線の位置もわからないので、まずは厨房機器を決めていただいて、（基本は動かすことはできないが）動かすことが可能なのか、市の方で検討させていただきたい。 ・新市場では、モバイルデータで電気の使用量を管理するので、検針で店舗内に入ることはない。
2	・排水管を増やすことはできないか。	・増やすことはできない。小間間の店舗については、建物の構造上、排水管を通しづらく、1か所のみとなっている。中小間と大小間については3か所の設置となり、その範囲で排水（シンクや手洗い）の接続のやりくりを行っていただきたい。 ・サーターアンダギー歩の店舗については、当初の計画と違っていることもあり、個別対応としたい。
3	・コンセントを増やす場合、外付けで問題ないか。	・特に問題はない。
4	・電気の容量はどれくらいか。 ・繁忙期には、旧市場ではよくブレーカーが落	・仮設市場と同様に、電灯盤は最大5kw、動力盤は最大3kwとなる。今の設備でブレーカーが落ちないのであれば、同じ設備であれば問題はない。 ・新市場で活用する設備が確定後、資料を出し

	ちていた。(対処として、分岐して専用使用していた)	ていただいて、電気設備担当者と精査する(稼働できるかどうか)。
5	・ 給水はどのようになっているか。 ・ 天井裏で分岐することは可能か。 ・ 給湯器を設置する場合は、壁に穴をあけて外に設置してよいか。	・ 給水とガスについては、天井付近にバルブ止めで設置する。 ・ 特に問題はない。 ・ 小さい口径であれば問題ないと思うが、構造上の確認が必要である。
6	・ 食洗器が(コンロと)離れた箇所に設置することになる場合、天井裏にてスパイラルダクトで分岐させて施工してよいか。 ・ 天井裏で施工する場合、ダクトを上から逃がすのか、下から逃がすのか検討する必要もあり、クリアランス(口径等)を教えてください。	・ A工事で準備しているダクトからフード用と食洗器用として分岐して施工して問題ない。 ・ 改めて提示する。

ご意見をお寄せください。 那覇市 経済観光部 なはまち振興課
第一牧志公設市場建設室 TEL : 098-863-1750 (直通)