

第一牧志公設市場再整備事業 かわら版 第13号

「第14回作業部会」を開催しました。(日時:9月6日(木)20時~ 場所:なは商人塾)

第一牧志公設市場の再整備について、市場事業者の皆様のご意見を細やかに反映していくため、第14回作業部会を開催しました。

第14回作業部会では、18名にご参加いただき、仮設市場の平面計画(案)などについて、意見交換を行いました。



第14回作業部会の様子

1. 当日の説明資料(一部)

○仮設市場の平面計画(K案:作業部会への提示案)

仮設市場及び新市場への移転申込結果を踏まえ見直した仮設市場の平面計画について説明を行いました。



2. 作業部会での主な内容

(1) 仮設市場平面計画について

⇒市) 仮設市場及び新市場への移転申込結果を踏まえ平面計画を見直しましたが、生鮮・外小間部門の2小間だけは2階に配置せざるを得ない結果になりました。その代り、商売がしやすいよう2階の2小間は3面が通路になるよう計画しています。

・抽選の結果、1階を希望していた生鮮・外小間部門の市場事業者が2階になった場合、大きな小間に変更できないか。

⇒市) 要望があれば、仮設市場の期間に限定して面積の大きな小間に変更することは可能ですが、家賃は面積に応じて高くなります。

- ・2階の生鮮・外小間部門の2小間は、現在のような3面が通路の配置であればやりたいという市場事業者が出てくるかもしれない。
- ・1階の精肉部門の並びに配置されているイートインスペースは必須か。このスペースに2階に配置される生鮮・外小間部門の2小間を配置することができるのではないか。
- ・生鮮・外小間部門の業態によっては精肉部門の脇でもよいという市場事業者がいるかもしれない。2階か1階の飛び地のどちらが良いかは生鮮・外小間部門で話し合いたい。
⇒市) 了解しました。来週話し合いの場を持たせてください。
- ・エレベーター付近にある鮮魚(大)の小間と付近の鮮魚(中)の2小間を入れ替えた方が、角小間が増えてよい。
- ・生鮮・外小間部門の2小間を精肉部門の脇に配置する場合、そのスペースの脇の精肉(小)の小間が内側の小間になってしまうので、中央寄りのベンチスペース側に移動して角小間に変更して欲しい。
⇒市) 各部門の皆様からの意見を踏まえ、エレベーター脇の鮮魚(大)と近くの鮮魚(中)2小間を入れ替えた案をベースに、生鮮・外小間部門の2小間を2階に配置した案(K①案)と、1階の精肉部門脇に配置した案(L案)のどちらが良いか、生鮮・外小間部門と来週話し合い、決定します。
- ・イートインスペースとベンチを置くスペースが分離しているが、精肉部門の小間の位置を調整して中央側にまとめて広く確保できるのではないか。
- ・精肉部門としては、ベンチを置く程度なら良いが、精肉部門に来るお客さんが利用しないイートインスペースが近くにあっても、外国人がそこに固まるなど観光客等で混雑して精肉部門のお客さんが来店しにくくなるだけなので、精肉部門の中央に大きく確保することはやめてほしい。
- ・イートインやベンチのスペースに設置するテーブルやベンチは取り外せるようにして、多目的スペースとして活用できるようにした方がよい。
- ・イートインスペースは利用者のマナーにより汚れてしまうので、設置する場合はゴミ箱も合わせて用意する必要がある。
- ・2階の物販の位置を調整して広めの多目的スペースをとれるようにできないか。団体の対応などにも使える。
- ・2階は床の水洗いができないのか。
⇒市) 水洗いはできません。モップ等でふくことはできます。

(2) その他について

- ・食堂部門の第2回勉強会を早く行ってほしい。
- ・勉強会の資料は事前に配布してほしい。参加できない時に周りに確認してほしい事項を依頼したい。

<作業部会での意見を踏まえた見直し案>

下記K①案とL案のどちらが良いかを生鮮・外小間部門に話し合っただき、最終の平面計画を決定します。

【K①案】K案に対して1階の鮮魚（中）2小間と鮮魚（大）を入れ替えた案（下図赤枠）



【L案】K①案の精肉部門脇に2階の生鮮・外小間部門2小間を配置した案（下図赤枠）



「第1回精肉勉強会」を開催しました。(日時:8月30日(木)15時~ 場所:なは商人塾)



第1回精肉勉強会の様子

<勉強会での話し合いの内容> (C工場のルールについて)

- ・床排水は、精肉部門の各店舗にも設けてほしい。
- ・動力盤は、どこに設置されるのか。
 - ⇒市) 動力盤は、分電盤と同様に各店舗に設置します。設置位置は、看板の金物に取り付けます。
- ・設置可能な看板サイズについて、詳しく教えてほしい。
 - ⇒市) 看板取り付け範囲(高さ)は50cmで計画しています。看板を取り付ける金物は、75cmとしており、看板を設置した場合、看板と天井の間は25cmの隙間ができます。この隙間は排煙など消防法上必要なもので確保する必要があります。
- ・看板裏は、棚として利用できるのか。
 - ⇒市) 金物に取り付ける棚板は、各自で施工していただきます。2~3段の棚を取り付ける場合はボルトで穴をあけて棚受けにする必要があります。許容できる荷重は、収納するものを含めて棚1mあたり20kgまでです。
- ・吊はかりを設置したいが可能か。
 - ⇒市) 吊りはかり(6kg、商品含め10kg程度)は、天井から突っ張るような補強を考えたほうがよいと考えますが、総重量が10kg程度であれば、許容荷重1mあたり20kgの範囲として考えることもできます。許容荷重以上の場合、別途補強を設ける必要が生じるためご相談をお願いします。
- ・各店舗に設置されるコンセントの位置は、作業台より上にある方が使い勝手が良い。
 - ⇒市) コンセント位置は変更することができます。なお、プレハブの柱にコンセントを設置する場合は、露出配線になります。工事用には細かい仕様を記載した図面を配りたいと考えています。
- ・給水配管をプレハブ柱に沿って天井付近から配管しようとした場合、どうしたらよいか。
 - ⇒市) 柱にビス止め程度の施工であれば可能です。
- ・店舗と廊下の区画に段差はあるか。
 - ⇒市) 通路や鮮魚以外の部門からも床の水洗いの要望があり、店舗と通路の境界に排水用の側溝設置を検討しています。溝はコンクリート製の場合幅10cm程度深さ2~6cm程度となり段差が生じますが、金属製既製品の場合3cm幅の溝で、通行に支障とな

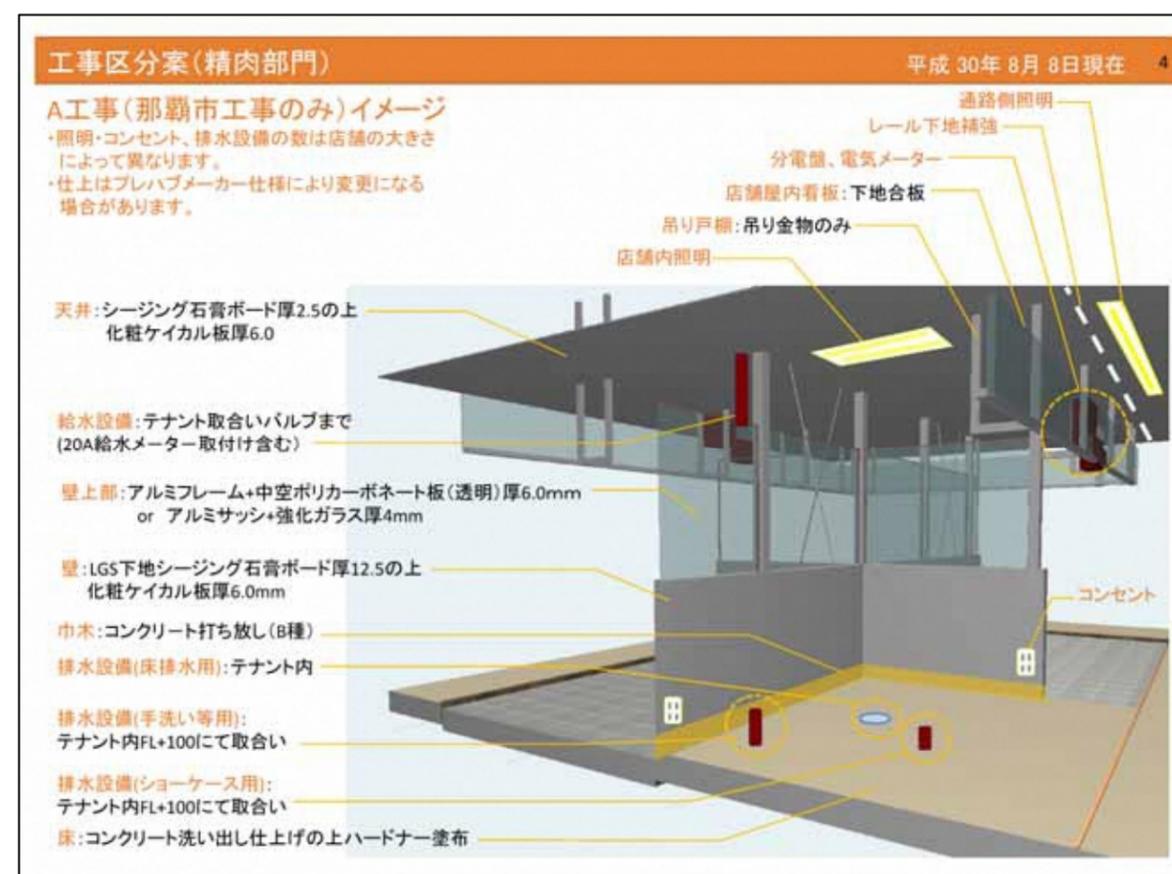
る段差はほとんど生じません。金属製既製品は棒状のモップ等で清掃となり、清掃が容易で衛生管理上も好ましいと考えています。

- ・グリーストラップの設置方法について、詳しく教えてほしい。
⇒市) グリーストラップ阻集器は、精肉部門を4~5店舗に区分けし、区分け毎に1つ設置します。他の部門との共用にはなりません。
- ・冷蔵ショーケースは、現在と同様に見通しがきくような一定程度の高さで考えたい。
⇒市) 冷蔵ショーケースの設置高さは、現状を基準に見通しができる範囲が良いと考えています。具体的な高さの基準は今後の勉強会で話し合いたいと思います。
- ・現状冷媒管やコンプレッサーなどを複数店舗で共有しているところがあるので、仮設市場や新市場では分けてほしい。共有だと管理があやふやになる。
⇒市) すべて個別にするよう、ルールに記載しています。
- ・移転に向けた概ねのスケジュールを説明してほしい。
⇒市) 2月後半にA工事が終わり、3月上旬の2週間で各店舗の内装工事、その後の2週間で引越しというスケジュールを想定しています。
- ・購入する冷蔵・冷凍ショーケースなどの機器は、新市場で使用することを想定して購入したい。購入検討のためには、新市場の計画を理解したい。また、仮設市場においても、店舗の配置が決まらなると細かくつめることができない。
⇒市) 各店舗でどんな設備が必要かを勉強会で調整していくことは可能です。精肉部門で導入を予定している機器のカタログなどを勉強会で提示していただいで、仮設備(建築)に反映ができるものは反映するようにしていきたいと思います。
- ・室外機置場と排気フードの位置関係を教えてほしい。現状排気フードから油が垂れて清掃等で困っている。
⇒市) 排気のフードを現状のように下にふくものではなく、横にふく仕様を考えています。
- ・新市場の室外機置場はどのようになっているのか。
⇒市) 3階と4階に室外機置場を考えています。4階屋上の外壁側スペースは、すべて室外機を置けるスペースとして考えています。
- ・室外機置場を4階と想定すると市場事業者側の配管施工費用が高くなってしまいます。事前に3階か4階か店舗レイアウトを知っておきたい。
⇒市) 3階にも室外機置き場を確保していますが、主要な室外機置き場は4階と考えています。4階を前提に機器を選定して頂いた方が望ましいと考えます。ちなみに、4カ所のパイプスペースと食堂の外周部のサービスバルコニーに配管設置が可能であり、配管長が過大にならないよう配慮しています。
- ・小型の冷蔵ショーケースも全て別置型とするのか。
⇒市) 小型のものもすべて別置型とするのは厳しいと考えています。一体型の小型冷蔵ショーケースを設置したい場合は、個別に市への相談をお願いします。一体型にした場合、排熱が通路向かいの店舗に対して影響を及ぼす可能性があります。

- ・電話配線は、A工事となるのか。
⇒市) 電話の配線は市場事業者各自で対応する必要があり、NTTとの相談になります。
- ・仮設市場内の照明は、どのような仕様になるのか。
⇒市) 店舗内照明は、蛍光灯を利用します。店舗の大きさにより設置する本数は違いますが、均等な明るさを保てるように計画して設置します。
- ・各店舗に設置される電源の仕様を教えてください。
⇒市) 小さい小間は20Aが一つ、大きい小間は二つ、これとは別に動力を設置します。

<勉強会資料>

①A工事(那覇市工事)のイメージ



②C工事（市場事業者が行う内装工事）の全体共通ルール

2018/08/30 精肉部門

【全体共通】C工実施におけるルール（1/2）		
A工事 (那覇市が行う本体工事)	C工事の例※A工事以外全部 (市場事業者が行う内装工事)	ルール
・天井、壁、床	・造作棚	・店舗内の形状に著しい変更を与えてはいけません。 ・原則として、床以外は、ビスやボルトなどでの固定はできません。自立型の収納棚を使用してください。
・間仕切り壁	・店舗内仕切り壁	・店舗内の仕切り壁は、見通しのできる高さ(120cm)までとしています。また、使用するボード等の素材は不燃材としてください。
・店舗内看板下地	・店舗内製作、取付施工	・店舗内看板を設置する場合は、吊り棚サイズ(高さ50cm)を超えない大きさとしてください。
・吊戸棚の吊り金具 (アングルの施工のみ)	・吊戸棚の棚板設置	・棚の積載重量は看板を含めて店舗間口1mあたり20kgとしてください。 ・吊り戸棚の棚板は市場事業者で設置してください。消防・消火設備に支障がないように設置してください。
《電気設備》 ・コンセント(100V) 壁付け2口、2~4個(店舗の大きさにより異なります)	・壁付けコンセント追加分	・コンセントを追加する場合は、露出(モール等)とし、床配線する場合は、転ばないように安全面を考慮した施工としてください。また、水を多く使用する箇所(厨房等)については、防水型とし、床面より50cm以上に設置してください。
・ベース照明(蛍光灯)	・ベース照明以外のスポットライト等の局所照明	
・電力量計及び分電盤	・分電盤からの動力設備配線	

※店舗内で実施する機器類の設置やそれらに伴う工事に関しては、那覇市に許可届出書を提出いただく必要があります。
※C工事のルールは勉強会等でのご意見を踏まえ見直す場合があります。設計者向けの詳細な条件は別途提示します。 1

2018/08/30 精肉部門

【全体共通】C工実施におけるルール（2/2）		
A工事 (那覇市が行う本体工事)	C工事の例※A工事以外全部 (市場事業者が行う内装工事)	ルール
《給排水設備》 ・給水設備 天井付近にバルブ止め1カ所	・水栓設備(手洗い器、厨房器具等)の設置、配管接続	・機器、器具への給水接続は必ずバルブを設けてください。 ・手洗い器、厨房器具等設置または購入する際には、レイアウト案とあわせ事前に市へ申請していただきます。 ※食品衛生法上必要とされる機能や条件が各部門毎に異なります。
・排水設備 区内立上げ1カ所(食堂は2カ所)	・シンクや手洗器等の厨房設備の設置に伴う、排水配管接続	・給水(排水)の配管は、露出配管とします。
・床排水(鮮魚のみ) ※その他の部門の床排水は検討中		・グリーストラップに接続していない排水配管に設備機器を取り付ける場合、排水口から臭気が発生しないようにトラップを設けてください。また、手洗い器、厨房器具等設置の場合には、その接続部分のパイプの廻りにはテーピングをしてください。
《共用部分》 ・冷房設備、換気設備、防災設備(火災報知器、誘導灯等)	《その他》 ・電話、インターネット、有線放送等の引込配線工事、その他	《その他》 ・設置可能な機器、設備については、原則として移動が可能なものに限り、 ・隣接する店舗にまたがるような機器、設備の設置はできません。各店舗内で完結してください。 ・店舗区画外の通路へのはみ出しはできません。(仮設市場では通路と店舗区画の床色を変えて境界を明示します。) ・2階店舗において、重量の掛かるものを設置する場合、床設計荷重290kg/m ² 以下で設計してください。 ・店舗返還時には、現状回復が義務付けられます。
		・冷房は管理事務所での一括管理となります。温度調整は管理事務所に申し出て頂きます。

※店舗内で実施する機器類の設置やそれらに伴う工事に関しては、那覇市に許可届出書を提出いただく必要があります。
※C工事のルールは勉強会等でのご意見を踏まえ見直す場合があります。設計者向けの詳細な条件は別途提示します。 2

③C工事（市場事業者が行う内装工事）の精肉部門ルール

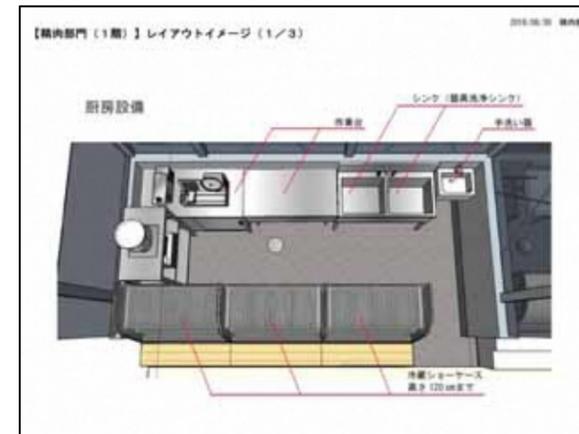
2018/08/30 精肉部門

【精肉部門（1階）】C工実施におけるルール		
A工事 (那覇市が行う本体工事)	C工事の例※A工事以外全部 (市場事業者が行う内装工事)	ルール
《電気設備》 ・動力盤		・機器から動力盤までの配管、配線工事は店舗事業者で設置してください
	・冷蔵ショーケース★	・複数店舗に連結した設備の設置はできません。 ・排熱による空調システムの機能低下を防ぐため、別置型としてください。(小型の一体型ショーケースについては那覇市(建設室)と協議してください) ・コンプレッサー、コンデンサー、冷媒配管等の設備についても他の店舗と共有はできません。 ・冷蔵ショーケースの高さは、現市場程度を想定しています。
《厨房設備》	・作業台★ ・器具洗浄シンク★ ・手洗い器★	・手洗い器、厨房器具等設置または購入する際には、レイアウト案とあわせ事前に市へ申請していただきます。 ※食品衛生法上により必要となる設備及び機能が営業許可の取得時に確認されます。C工事で施工する設備のほか、設置が必要な備品等の指定もあります。
《給排水設備》 ・グリーストラップ取付け		・精肉部門共用のグリーストラップ阻集器は1階通路に設置されます。適正な維持管理は各店舗で行ってください。 ※島ごとに1台設置されます。島単位での維持管理方法を店舗事業者間で取り決めて頂く必要があります。

★印は、食品衛生上により必要となる設備及び機能となり、保健所の事前確認が必要です。
《その他、関連するルール》
・現市場でプレハブ冷蔵庫をお持ちの方は別途調整いたします。

※店舗内で実施する機器類の設置やそれらに伴う工事に関しては、那覇市に許可届出書を提出いただく必要があります。
※C工事のルールは勉強会等でのご意見を踏まえ見直す場合があります。設計者向けの詳細な条件は別途提示します。 3

④精肉部門レイアウトイメージ



「第1回食堂勉強会」を開催しました。(日時:8月31日(金)15時~ 場所:なほ商人塾)

仮設市場への移転に向けて、市場事業者(食堂)が行う工事(C工事)のルールについて、第1回勉強会を開催しました。当日は10名にご参加いただきました。



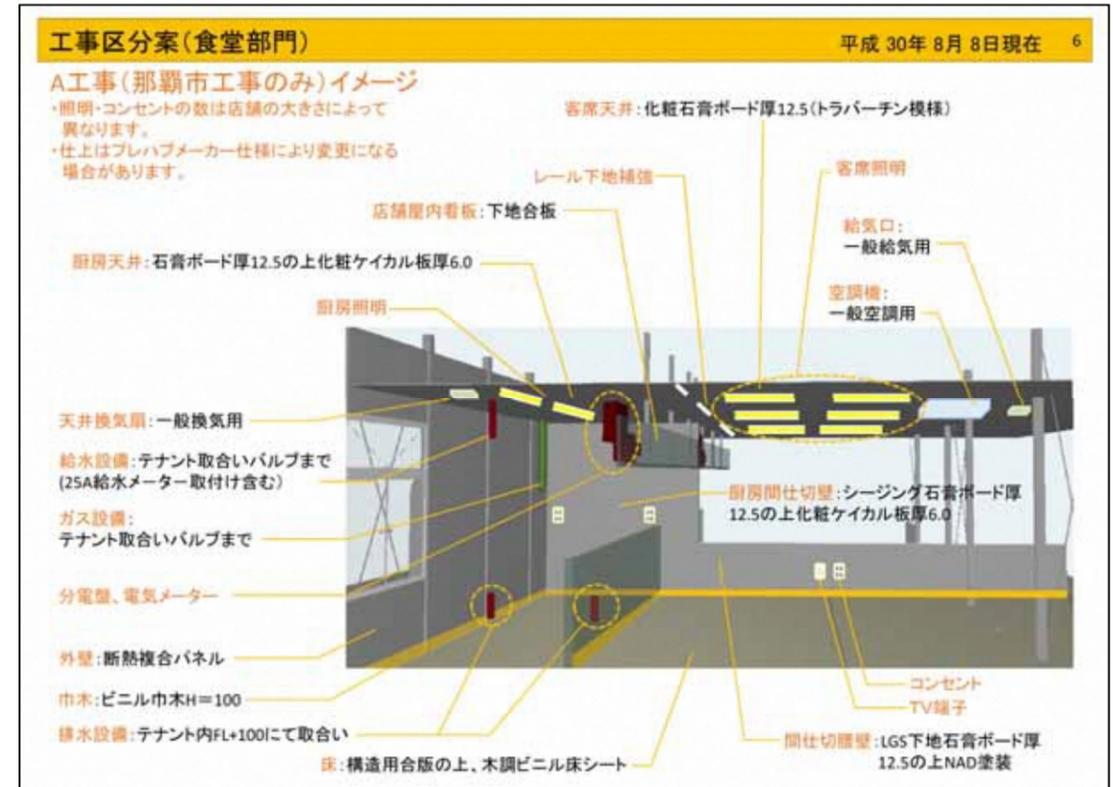
第1回食堂勉強会の様子

<勉強会での話し合いの内容> (C工事のルールについて)

- ・換気扇の開口部は市場事業者側が任意で決めてよいのか。
⇒市) 構造物やスプリンクラー等の位置を避ける必要があります。レイアウトを早めに決めていただき、手書き等で市に提示いただければ調整できる場合があります。
- ・客席と厨房の間仕切りの高さは自由度を設けてほしい。カウンターを設けず、間仕切りの代わりに棚を設置するお店もあると思う。
⇒市) 了解しました。ただし、排煙上、天井下のスペースを必ず確保(理想は50cm)してください。店舗内に倉庫などを設置する場合や看板上部もスペースを空ける必要があります。
- ・店舗内に換気扇は何か所設置されるのか。
⇒市) 一般向けの換気扇は市が設置しますが、各店舗の厨房用の換気扇は市場事業者側で設置していただくことになります。
- ・床排水はどうなっているか。
⇒市) 食堂(2階)の床は乾式で水を撒くことを想定していないため、排水用の目皿は設けていません。モップ等で床を掃除することは可能です。
- ・給気ファンは絶対につけなければいけないのか。仮設店舗だけの設備にあまりお金をかけたくない。
⇒市) 給気ファンをつけないと、食堂付近の気圧が下がり、外気やトイレの臭気、虫等が食堂付近に入ってきてしまい、空調の効率も悪くなってしまうため、設置していただきたいと考えています。必要規模の条件は、今後勉強会で意見交換していきたいと考えています。
- ・店舗の天井の高さはどのくらいか。
⇒市) 2.9mです。

<勉強会資料>

①A工事(那覇市工事)のイメージ



②C工事(市場事業者が行う内装工事)の全体共通ルール

P. 7(精肉部門勉強会資料)の内容と同じです。

③C工事(市場事業者が行う内装工事)の食堂部門ルール

【食堂】C工実施におけるルール(1/2) 2018/08/31 食堂

A工事 (那覇市が行う本體工事)	C工事の例※A工事以外全部 (市場事業者が行う内装工事)	ルール
《電気設備》 ・コンセント(100V)電灯盤より 飲食店舗 壁付け2口 6個 軽食店舗 壁付け2口 4個 ・動力盤		・機器から動力盤までの配管、配線工事は店舗事業者で設置してください。換気扇の電源は動力盤からとることを想定しています。
《厨房設備》	・3槽シンク(器具洗浄シンク等)★ ・手洗い器★ ・調理台、他★ ・厨房と客席をわける仕切り(ウエスタン扉等)★ ・冷蔵庫★	・手洗い器、厨房器具等設置または購入する際には、レイアウト案とあわせ事前に市へ申請していただきます。 ※食品衛生上により必要となる設備及び機能が営業許可の取得時に確認されます。C工事で施工する設備のほか、設置が必要な備品等の指定もあります。 ・厨房と客席をわける仕切りを設けてください。
《ガス設備》 ・区画内天井付近にバルブ止め	・ガスコンロ等の火気設備の設置★ ・火気設備への配管接続 ・レンジフード・ダクト設置★	・ガスの種別は都市ガス(沖縄ガス)です。 ・配管は、露出配管を原則とします。 ・ガス器具から可燃物は15cm以上離してください。 ・排気ダクト末端のフードにはグリッドフィルターを取付けてください。フィルター等は店舗毎で清掃してください。(清掃しないとダクトに油が付着し、火災の原因になります。) ・火気設備周りのレンジガード(ステン板)の設置方法は後日改めて施工業者より説明します。

★印は、食品衛生上により必要となる設備及び機能となり、保健所の事前確認が必要です。
 ※店舗内で実施する機器類の設置やそれらに伴う工事に関しては、那覇市に許可届出書を提出いただく必要があります。
 ※C工事のルールは勉強会等でのご意見を踏まえ見直す場合があります。設計者向けの詳細な条件は別途提示します。 3

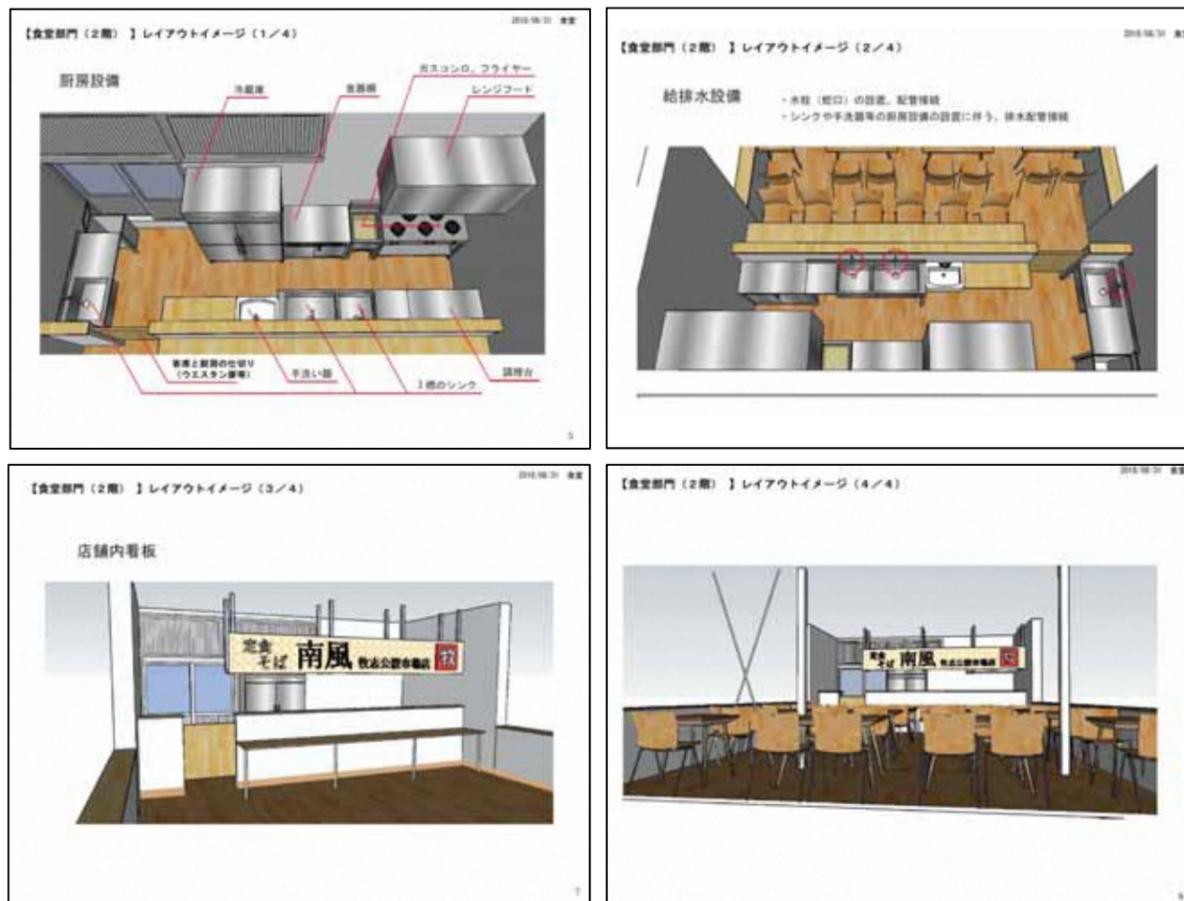
2018/08/31 食堂

【食堂】C工実施におけるルール（2/2）

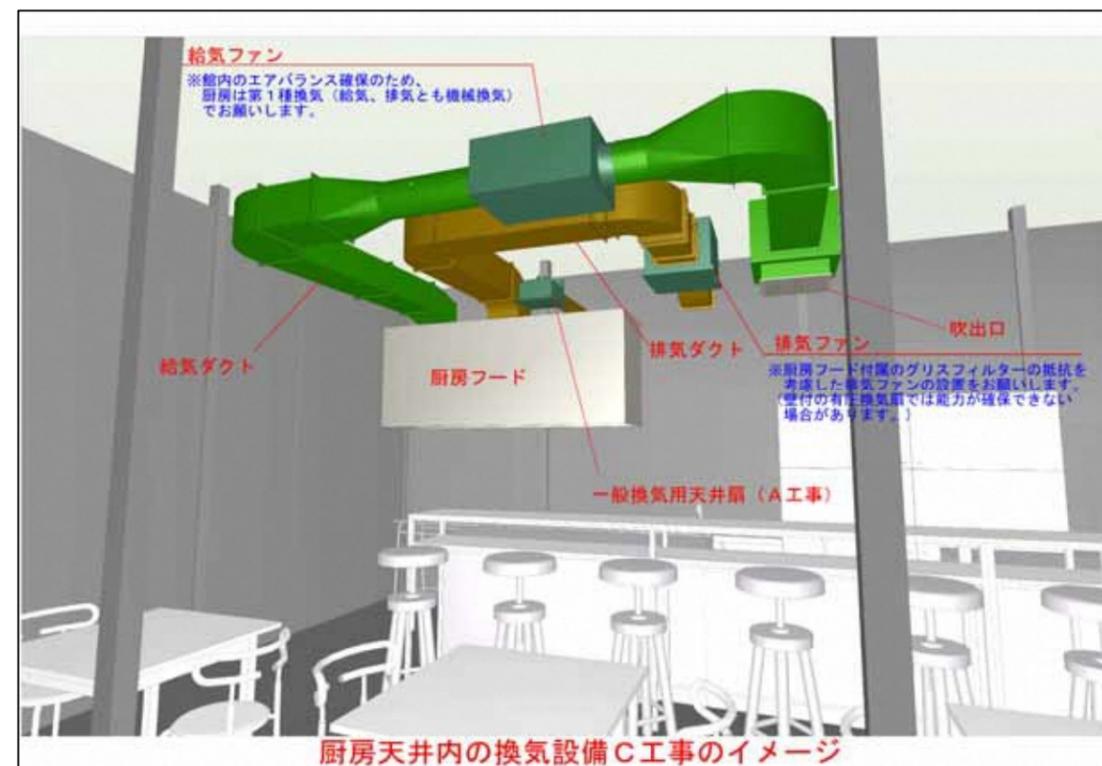
A工事 (那覇市が行う本体工事)	C工事の例※A工事以外全部 (市場事業者が行う内装工事)	ルール
給排水設備 ・排水設備 区画内立上げ2カ所 ・グリーストラップ取付け(屋外設置)	・シンクや手洗器等の厨房設備の設置に伴う、排水配管接続	・手洗器、厨房器具等設置の場合には、その接続部分のパイプの廻りにはテーピングをしてください。 ・食堂部門共用のグリーストラップ阻集器が1階外部に設置されます。適正な維持管理を行ってください。 ・年1回のメンテナンスは那覇市で実施します。その他の管理は各店舗で実施してください。
換気設備 ・店舗内看板下地	・仕切り壁(厨房と客席との仕切り壁)、カウンター ・厨房換気扇の設置 ・店舗内看板製作、取付施工	・仕切り壁は、見通しのできる高さ(120cm)までとしています。また、使用するボード等の素材は不燃材としてください。 ・仮設市場の完了検査対象となります。設計の際、商業支援担当者を介して施工業者に換気量の確認を受けてください。 ・店舗内看板を設置してください。看板高さは50cm以下としてください。

※店舗内で実施する機器類の設置やそれらに伴う工事に関しては、那覇市に許可届出書を提出いただく必要があります。
 ※C工事のルールは勉強会等でのご意見を踏まえ見直す場合があります。設計者向けの詳細な条件は別途提示します。 4

④食堂部門レイアウトイメージ



⑤食堂厨房天井内の換気設備C工事(市場事業者が行う内装工事)のイメージ



今後のスケジュールは、現時点での予定となっております。

【抽選】

- (1)仮設市場の内定通知書の配布 9/11(火)
- (2)抽選説明会 9/20(木)、9/21(金) ※各日2回の合計4回実施
- (3)抽選会 9/27(木)、9/28(金)、10/2(火)

- ・各部門毎の店舗区分(大・中・小)で実施
- ・上記以外での直近の日程でも可能

【各部門勉強会】

内容：A工事(那覇市)とC工事(市場事業者)で行う工事内容
 ※勉強会(第1回)実施済：精肉部門(8/30)、食堂(8/31)
 ※勉強会(第1回)実施予定：鮮魚部門(9/12)、生鮮・外小間部門(9/13)

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