

第一牧志公設市場再整備事業 かわら版 第14号

仮設市場の各店舗の位置を決定する抽選会を下表の通り実施します。配布資料をお読みいただき、参加して下さい。

部門	日付および開始時刻	場所
精肉	9月28日(金) 午後3時～	商人塾
鮮魚	10月3日(水) 午後4時～	
生鮮	10月2日(火) 午後2時～	
外小間	9月27日(木) 午後2時～	
食堂	10月3日(水) 午後3時～	

- ・開始時刻より15分間を受付時間とします。受付時間終了後は、抽選に参加することはできませんので時間厳守をお願いいたします。
- ・原則として名義人の方に抽選していただきます。名義人以外の方が抽選する場合は、委任状に署名・捺印したものを抽選当日に持参いただく必要があります。(委任状は抽選説明会資料「第一牧志公設市場の仮設市場移転に向けた抽選の説明資料」に添付されています)
- ・抽選の流れや方法、抽選にあたっての重要事項、仮設市場の店舗面積や使用料、図面等の詳細は抽選説明会資料に記載されておりますので、内容をご確認の上、抽選にご参加いただくよう、よろしく願いいたします。なお、9月20日、21日に開催した抽選説明会に参加されなかった市場事業者には、市から別途資料を配布しております。

「抽選説明会」を開催しました。(日時:9月20日(木)～21日(金) 場所:なは商人塾)

仮設市場への移転に伴う店舗位置の決定のために実施する抽選について、「仮設市場移転に向けた抽選説明会」を開催しました。2日間で計4回開催し、65名の市場事業者にご参加いただきました。



20日(1回目)の抽選説明会の様子



20日(2回目)の抽選説明会の様子



21日(1回目)の抽選説明会の様子



21日(2回目)の抽選説明会の様子

<抽選説明会での質問等>

- ・精肉大や鮮魚大、生鮮大に2種類の間口があるのはなぜか。
⇒市) 仮設市場は規格品を用いるプレハブ構造であるため、一部の店舗で元々想定していた間口より若干大きくスペースが確保できる箇所が生じました。仮設市場に限り若干大きい間口・面積を希望する市場事業者がいれば選択できるようにしています。抽選は元々応募いただいた「大」の抽選区分でまとめて実施します。
- ・抽選は公開の場で行うのか。
⇒市) 公開の場で行います。抽選は各部門の市場事業者が集まる場で実施すると共に、観覧も可能です。
- ・他の市場事業者の抽選結果はすぐにわかるのか。
⇒市) 各市場事業者の抽選後すぐに事業者名を仮設市場の平面図に記入していきます。また、前日までに実施された各部門の抽選結果も平面図に反映されています。全ての抽選が終わった段階で、かわら版等で抽選結果を市場事業者に配布すると共に公設市場内に掲示します。

- ・ 抽選の結果は書面でもらえるのか。
⇒市) 全ての抽選が終わり、店舗の位置が確定した段階で市場事業者毎の店舗位置の通知文章を発行します。
- ・ 各部門の抽選はどのくらいの時間がかかるのか。
⇒市) 概ね1時間程度を想定していますが、各市場事業者が店舗位置を指定する際に長考してしまうと全体の時間が長くなってしまふ可能性があります。事前に希望する店舗位置を複数想定し、優先順位等を考えた上で抽選にご参加ください。

「第1回鮮魚勉強会」を開催しました。(日時:9月12日(水)15時～ 場所:なは商人塾)

仮設市場への移転に向けて、市場事業者(鮮魚)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9名にご参加いただきました。



第1回鮮魚勉強会の様子

<勉強会での話し合いの内容> (C工事のルールについて)

- ・ コンセントの追加設置に関するルールにある「露出」とはどういう意味か。
⇒市) 仮設市場の構造上、壁厚が薄く簡易なものであるため、コンセントを追加設置する際は、各店舗内で露出配線となります。
- ・ 店舗内間仕切り壁の仕様に「不燃材」とあるが、施工業者はこれで分かるか。
⇒市) 建築関係の会社なら分かると思います。具体的な仕様は、石膏ボードとなります。
- ・ 給排水設備の説明にあるグリーストラップ阻集器とは何か。管理はどうなるのか。
⇒市) 各事業者から出る排水はそのまま下水管に流すことはできません。グリーストラップ阻集器は、排水とそれに含まれる油脂を分離する機器で、現在の市場でも使用されています。仮設市場では、鮮魚部門を4~5店舗に区分けし、区分け毎に1つグリーストラップ阻集器を設置します。他の部門との共用にはなりません。1回/年は那覇市が清掃を行います。日常的な機器を衛生に保つ管理は、店舗毎に行っていただくことになります。

- ・ 看板裏は、棚として利用できるのか。
⇒市) 棚板の設置は、各自で施工していただきます。段数は、2~3段程度可能です。載せることで出来る重さ(荷重)は、収納するものを含めて棚1mあたり20kgまでです。それ以上の場合は、別途補強を行う必要が生じるためご相談をお願いします。
- ・ 看板裏は、収納として利用してよいことは分かったが、看板の一番下の床からの高さは何の位か。手が届くか心配である。
⇒市) 床面から215cmという設計です。現在の市場と同様としています。
- ・ 各店舗で使用可能な電気容量は何の位か。各店舗で消費量は異なるが大丈夫か。
⇒市) 各店舗の容量の設定にあたっては、現状を調査し、現状と同程度の利用であれば問題ない容量を確保しています。具体的には、中小間は20Aを一つ、大きい小間は二つ、それ以外に別に動力を設置します。仮設市場では、これまでより多く電力を使用する予定であるなど、不安点があれば個別相談してください。
- ・ 仮設市場で使用した看板やショーケースなどは新市場でも使えるのか
⇒市) 間口などは同じ設計にしているので、新市場でも使えます。
- ・ 屋形をはじめ備品が多いため、店舗内の収納を充実させたいと考えている。そのため、壁面部に棚を設置(ビスを打ったり、棚を取り付けたり)することは可能か。
⇒市) 仮設市場の壁面の素材は、石膏ボードと強化プラスチックとなっており、構造上重量があるものを置ける棚の設置は難しいと考えています。ルールでもお示ししており、自立式の棚の設置をご検討いただきたいと思います。
- ・ 店舗奥側のシンク等の設置が考えられる側の上部に収納を設けたいと考えている。看板設置用の吊金具を店舗奥側にも設けていただくことは可能か。
⇒市) A工事として設置可能か検討します。
- ・ 現在一体型の冷蔵ショーケースを使っているが、全て別置型に変更しないといけないのか。
⇒市) 配布資料(かわら版6ページ)に記載の通り、排熱による空調システムの機能低下を防ぐため、別置型を考えていますが、今後、一体型のものについては、その内容を確認して判断いたします。
- ・ 床の清掃等で水を大量に使用する鮮魚部門は、3cmの幅では容量が足りなくなり溢れてしまふのではないかと。また、溝の幅が狭いと、ものを落とした場合に手が入らないのではないかと。
⇒市) 床の排水等の関係から1/100の勾配を設けて設計しています。物がぐらつくほどではないので問題ありません。
- ・ 鮮魚部門の抽選日程は、鮮魚部門内で調整し、今週中に連絡する。

<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

2018/09/12 鮮魚部門

【全体共通】C工実施におけるルール（1/2）

A工事 (那覇市が行う本体内工事)	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。
・吊り棚の吊り金具 (アングルの施工のみ)	・吊り棚の設置施工	・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

【全体共通】C工実施におけるルール（2/2）

2018/09/12 鮮魚部門

A工事 (那覇市が行う本体内工事)	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 区画内立上げ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。 ・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、排水口から異臭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。
・床排水(鮮魚のみ) ※その他の部門の床排水は検討中		《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
《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》 ・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ます。 ・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）の鮮魚部門ルール

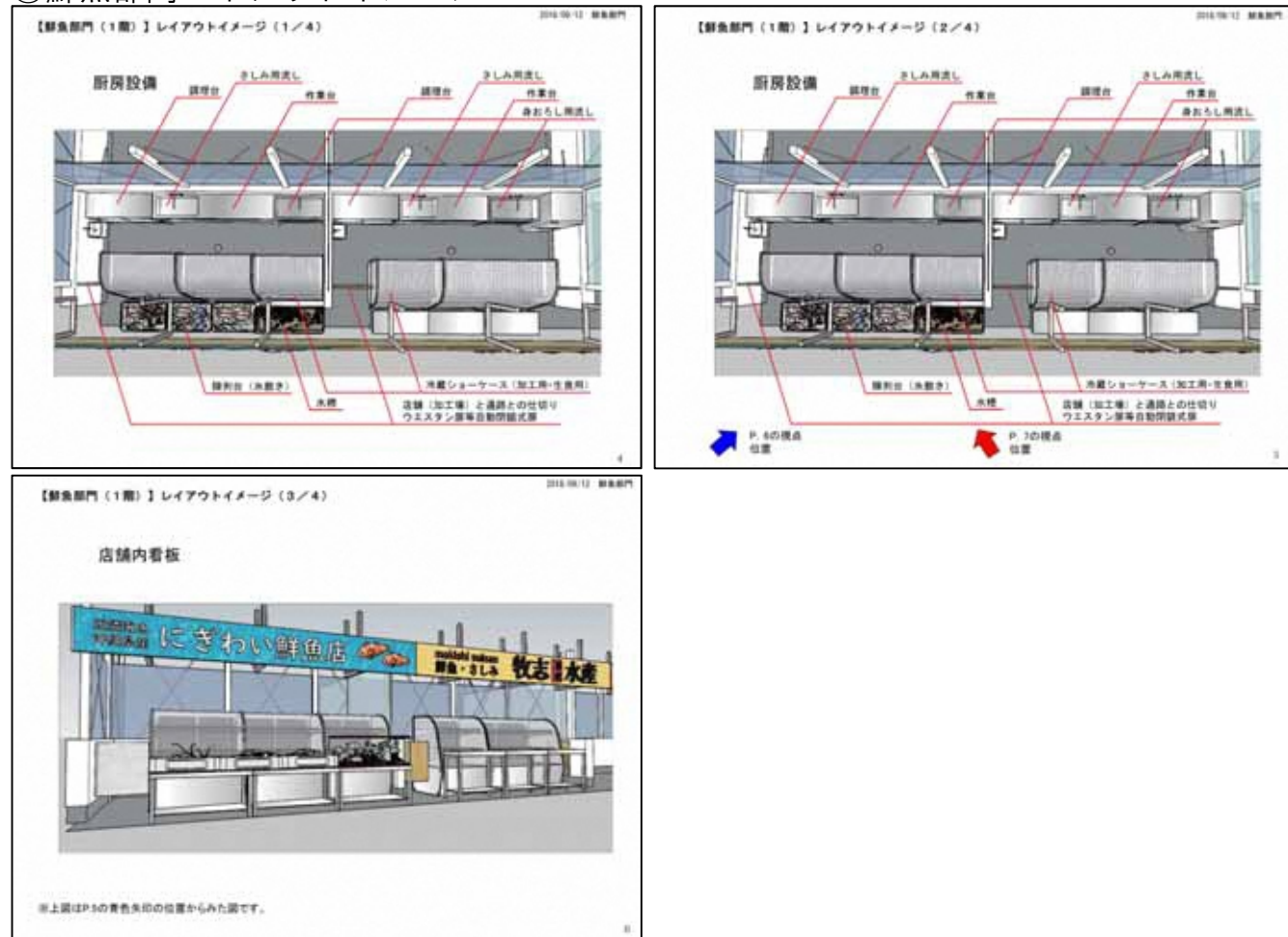
【鮮魚部門（1階）】C工実施におけるルール

2018/09/12 鮮魚部門

A工事 (那覇市が行う本体内工事)	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)電灯壁より 大小間 壁付け2口 4個 小小間 壁付け2口 2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。
	・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。 ・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の高さを想定しています。(見通しを確保できる高さ)
《厨房設備》	・さしみ用流し(器具洗浄シンク)★ ・身おろし用流し★ ・手洗い器★ ・作業台(調理台等)★ ・冷凍庫・冷蔵庫★ ・水槽★ ・陳列台(水飲み)☆ ・店舗と廊下をわける仕切り★ (ウエスタン扉等自動閉鎖式の扉)	・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。 ・水槽や陳列台や収納棚についても見通しを確保できる高さとしてください。 ・店舗と廊下をわける仕切りを設けてください。
《給排水設備》 ・グリーストラップ取付け(屋内設置)		・鮮魚部門共用のグリーストラップ阻集器が1階屋内通路(島毎に1台)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。
《その他》		・店舗内での火気使用はできません。

★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。
☆印は、設置しようとする場合、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

④鮮魚部門レイアウトイメージ



「第1回生鮮・外小間勉強会」を開催しました。(日時:9月13日(木)19時～ 場所:なは商人塾)

仮設市場への移転に向けて、市場事業者(生鮮・外小間)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29名にご参加いただきました。



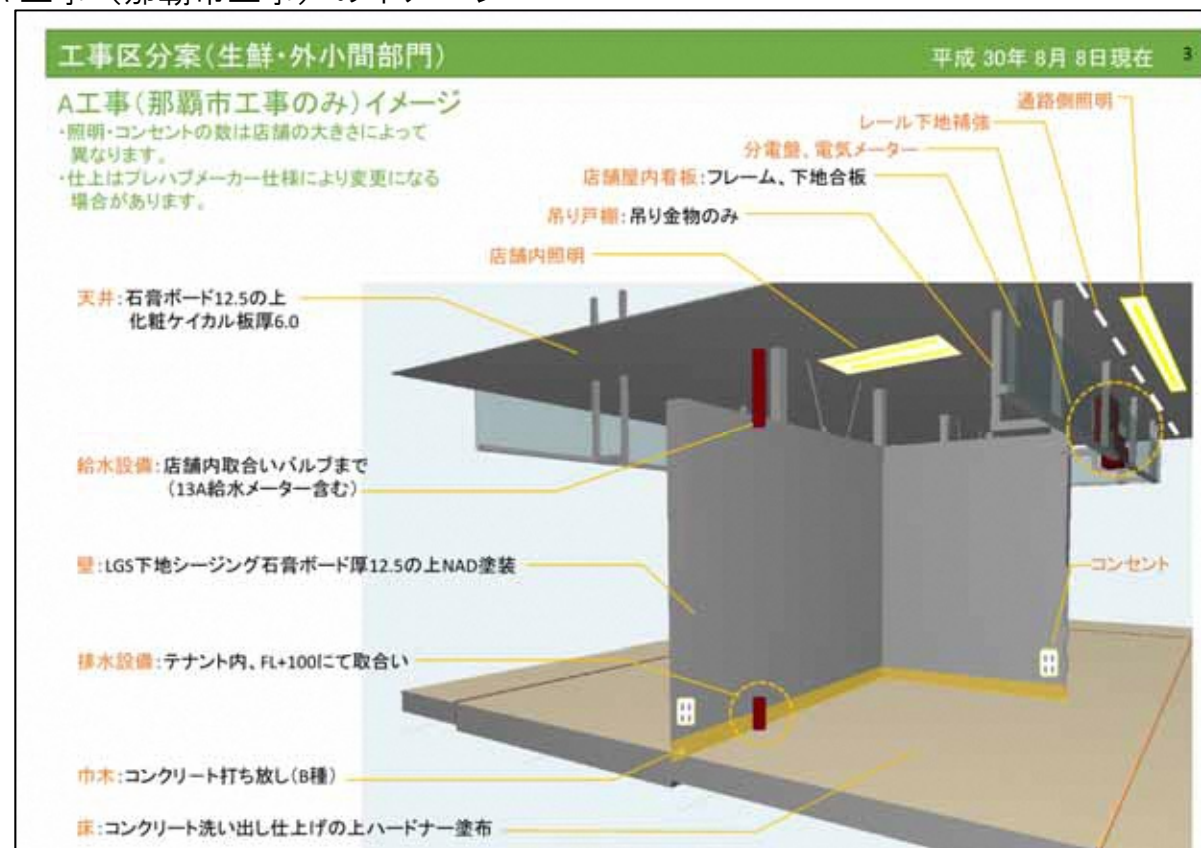
第1回生鮮・外小間勉強会の様子

<勉強会での話し合いの内容> (C工事のルールについて)

- ・店舗の床は水洗いできるよう、床排水にしてほしい。
- ・排水のスリットの幅が狭すぎるのではないか。幅を大きくできないのか。
⇒市) 他の製品を調べて提示します。
- ・店舗の背面と両脇の壁が立ち上がっているが、見通しが確保できるよう、精肉や鮮魚のように腰壁と透明板に変更できないのか。
- ・外小間は商品数が多く立体的に店舗を使う必要があるため、壁が必要である。
⇒市) 壁の仕様は今後部門意見交換で提示します。
- ・看板の幅が50cmだと現在の看板が収まらない。斜めに設置しても問題ないか。
⇒市) 問題ありません。

<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. 5~6(鮮魚部門勉強会資料)の内容と同じです。

③C工事(市場事業者が行う内装工事)の生鮮・外小間部門ルール

【生鮮・外小間部門】C工実施におけるルール		2018/09/13 生鮮・外小間部門
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
	・造作棚	・お土産店などの物品販売において商品を高く設置する場合は、排煙の通りを確保するため、天井より50cm下げて棚(天端)を設置してください。また、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)電灯盤より 大小間 壁付け2口 4個 中・小間 壁付け2口 2個		
・動力盤(現市場で動力盤を使用している事業者)		・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。
《厨房設備》	以下は営業形態により必要なもの ・手洗い器★ ・器具洗浄シンク★ ・作業台★ ・冷蔵庫、他★	・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て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報告書の申請時に確認されます。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。
	・店舗と廊下をわける仕切り★ (ウエスタン扉等自動閉鎖式の扉)	・店舗と廊下をわける仕切りを設けてください。
★印は、食品衛生上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。魚肉練り製品製造業の場合は、上記以外にも必要な設備や機能がありますので、個別にご相談ください。		
※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生鮮・外小間部門レイアウトイメージ

【生鮮・外小間部門】レイアウトイメージ (1/3)

生鮮外小間部門の小間の仕切り壁は、貫通、左右ともにガラス(透明)ではなく、壁が立ち上がります。

厨房設備

- 洗滌槽
- 調理器具
- 2層シンク
- 器具洗浄機・器具乾燥機
- 手洗い器
- 通風口の仕切りウエスタン型等の自動閉鎖式扉

物品販売
 惣料理 兼 加工品販売業 (調理物など加工が伴わない販売)
 惣料理 兼 惣料理業 (加工が伴わない販売)

【生鮮・外小間部門】レイアウトイメージ (2/3)

生鮮外小間部門の小間の仕切り壁は、貫通、左右ともにガラス(透明)ではなく、壁が立ち上がります。

給排水設備

- 水栓(蛇口)の設置、給水配管接続
- シンクや手洗い器等の設備設置に伴う排水配管接続

物品販売
 惣料理 兼 加工品販売業 (調理物など加工が伴わない販売)
 惣料理 兼 惣料理業 (加工が伴わない販売)

※排水方法については検討中です。

P. 6の標点位置

【生鮮・外小間部門】レイアウトイメージ (3/3)

店舗内看板

※上図はP.5の赤色矢印の位置からみた図です。

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)