

第 19 編 直売所

1 直売所の目的

直売所の目的は、漁業者が共同で消費者に水産物の販売を行うことを基本とする。

2 直売所の要求性能

直売所の要求性能は、対象施設の利用状況及び構造・設備形式に応じて、以下の要件を満たしていることとする。

1. 販売する水産物の形態、衛生管理の方法、周辺の関連施設との一体性を考慮して、適切なものとする。
2. 直売所の利用状況に応じた作用に対して、構造上安全なものとする。

3 直売所の性能規定

直売所の性能規定は、以下に定めるとおりとする。

1. 販売する水産物の形態、衛生管理の方法、周辺の関連施設との一体性を考慮して適切に配置され、かつ、所要の諸元、必要な設備機能を有すること。
2. 直売所内の利用状況に応じて要求される衛生管理レベルを保持できるよう適切に構成され、かつ、所要の諸元及び必要な設備機能を有すること。
3. 直売所の構造及び設備等は、建築基準法（昭和 25 年法律第 201 号）等の関連法規に準ずるとともに、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）に基づき都道府県が定める設備基準に準じていること。

4 直売所における設計条件の設定

直売所の設計は、図-19-1-1 の設計フローのように、概略設計で事業規模を定め、設計で法的な確認事項と発注者が求める性能仕様を決定し、実際に工事発注ができる図面を作成し工事費の算定まで行う。

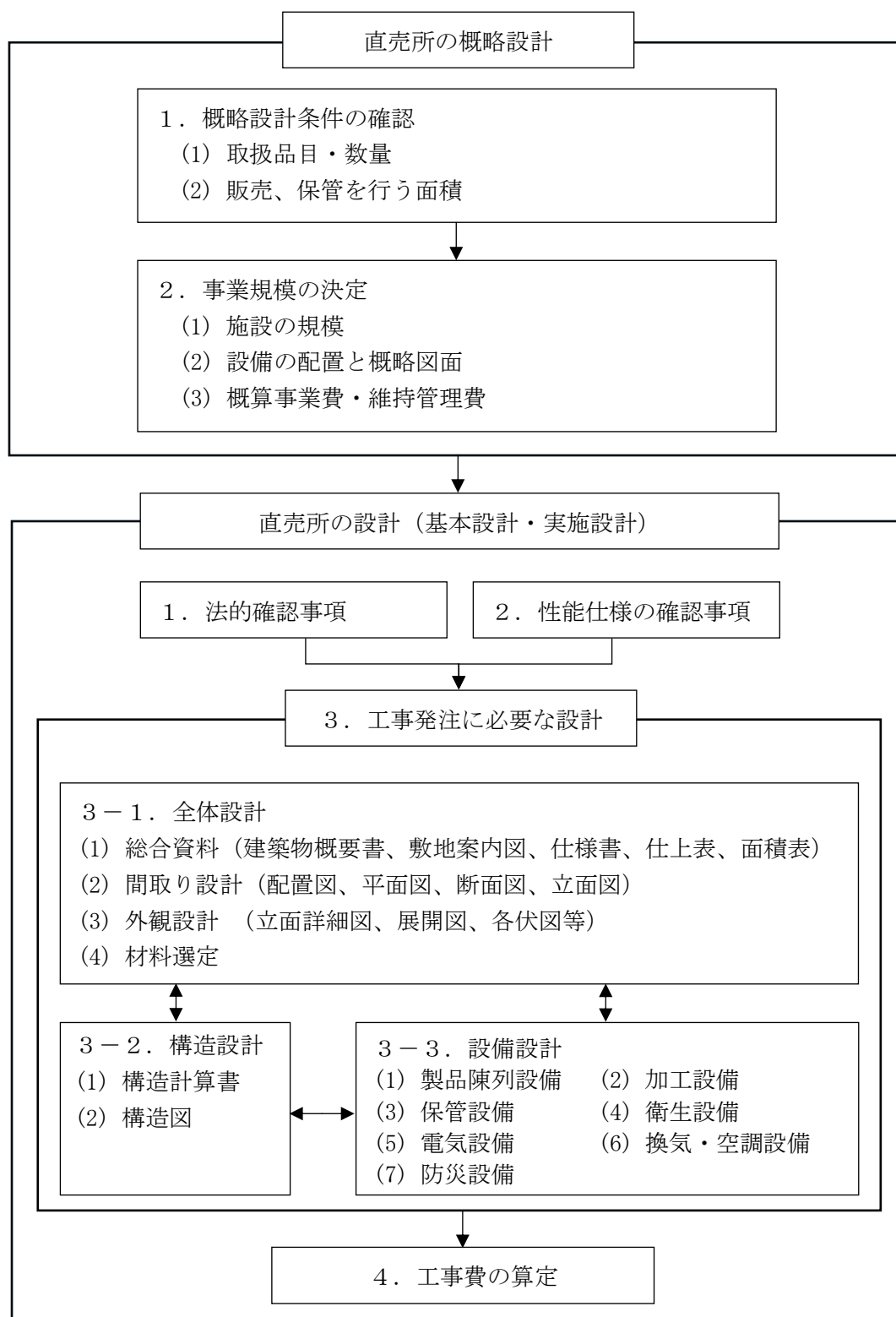


図-19-1-1 直売所の設計フロー

5 関連法令等

本編策定において遵守すべき法令等を以下に示す。

[法令等]

- ・ 建築基準法・同施行令・同施行規則
- ・ 消防法・同施行令・同施行規則
- ・ 改正省エネ法・同施行令・同施行規則
(エネルギーの使用の合理化及び非化石エネルギーへの転換等に関する法律)
- ・ 食品衛生法・同施行令・同施行規則
- ・ 電気事業法・同施行令・同施行規則

6 全体設計

全体設計は、建物の間取りや外観の設計、材料の選定を行うだけでなく、構造設計や設備設計と連携を取り、建物の建築方針を決定する。

配置図や平面図、断面図、立面図を作成して建物の間取りを設計し、立面詳細図や展開図、各伏図等により建物の外観を示し、建築物概要書や敷地案内図、仕様書、仕上表、面積表等、建物の基本的な情報を整理する。

7 構造設計

施設の構造設計では、施設の概略設計を踏まえ、建物の間取りや外観の設計、材料の選定を行うだけでなく、構造設計や設備設計と連携を取り、建物の建築方針を決定する。

7.1 構造の選定

直売所の構造設計では、広い販売スペースを確保する場合には、鉄骨造スレート葺の構造とすることができる。過去には、建築材の耐用年数の確保の観点から鉄筋コンクリート造の施設が多かったが、鉄骨材も十分な塗装をすれば耐久性が確保可能である。

各構造の特徴を以下に示す。

① 鉄骨造

- a) 部材強度が大きく、耐震性に優れ、部材断面が小さい。
- b) 鉄筋コンクリートに比べ、広いスパンを構築できる。
- c) 工場加工のため、他の構造に比べると工期が短縮できる。
- d) 鋼材はさび易いため、防錆処理が必要である。
- e) 鋼材は火災に対し弱いため、耐火被覆が必要である。
- f) 部材断面が小さいため、たわみが大きく、振動・座屈が生じやすい。

② 鉄筋コンクリート造

- a) 耐火性に優れている。
- b) 部材の剛性が高いため、建築物の変形や振動が他の構造物に比べて少ない。
- c) 温度・湿度・音・放射線等に対する遮断性が高い。

- d) 耐久性が大きく、耐用年数が長い。
- e) 経済的なスパン長が鉄骨に比べ短い。
- f) 柱配置はできるだけ均等なスパンとする。
- g) 鉄筋の被覆が少ないと塩害等を受ける。

7.2 柱・梁の検討

(1) 柱の配置

柱の配置は、経済性を考慮して、平面的に均等な配置とすることを原則とする。

ただし、空間を構成する柱は、設備等の設置や作業性に支障となる場合には、平面設計では利用面と構造面を考慮し、柱を配置することが望ましい。

(2) 梁の検討

梁の配置は、大梁と小梁から構成される。経済的に大梁を設計するには、連続梁として配置されるよう考慮することが望ましい。

7.3 基礎の検討

施設は海に近い埋立地に計画するが多いため、基礎の検討では、地盤の性状や地耐力等を十分に考慮し、建物の安全性・安定性を検討することを原則とする。

7.4 環境への配慮

設計では、関連法令を踏まえ、近隣施設と環境調和に配慮し、色彩形状等に留意することを原則とする。

8 設備設計

施設の設備設計では、基本設計を踏まえ、設置される設備の機能が十分に発揮されるよう設計することが望ましい。

8.1 設備の概要

直売所に設けられる設備のうち、特徴的なものを以下に掲げる。

- (1) 製品陳列設備
- (2) 加工設備
- (3) 保管設備
- (4) 衛生設備
- (5) 電気設備
- (6) 換気・空調設備
- (7) 防災設備

8.2 製品陳列設備

製品陳列設備とは、販売する水産物の荷姿によって、常温と冷蔵、冷凍を分けて陳列できる設備

である。

8.3 加工設備

加工設備とは、消費者に水産物を販売するために加工、調理する設備である。

8.4 保管設備（バックヤード）

保管設備とは、販売する水産物を保管するための設備である。

8.5 衛生設備

衛生設備とは、施設内の衛生環境を保つための設備であり、手洗い場、更衣室等がある。衛生設備の配置には、施設内における人の動線を考慮し、衛生的な区域に人が入る場合には、手洗い場等を人の動線上に設置することが望ましい。

8.6 電気設備

電気設備とは、施設内で電気を利用するための設備であり、照明設備や動力設備等がある。電気容量は、照明及び動力等の設備の同時使用を考慮して算定する。

8.7 換気・空調設備

換気・空調設備とは、適切な室温等を保持するための設備である。

8.8 防災設備

防災設備とは、地震や津波、火災、停電等の災害発生時に、災害の早期発見と被害を最小限に抑えるための設備であり、消火設備、火災報知設備、非常照明設備等がある。

9 材料選定

沿岸部に建つ施設であることを踏まえ、耐久性、施工性、経済性等を考慮し、衛生管理に支障のないよう材料を選定する。

9.1 直売所の設計における材料の特徴

沿岸部では、塩害、飛砂と強風、及び湿気に注意し、特に、塩害については、金属類の錆の問題となるため、外壁材、屋根材、空気に直接触れる外装部分、水掛かりの部分等に注意が必要である。併せて、海水等の水が掛かる部分には、材料の選定に注意すること。