課題に対する提案

■ コンセプト

グローバルな空間で
新鮮な食材や地域性豊かな作物を味わえる。
絶景と観光スポット、イベントについて
見どころ満載な情報が手に入る。

土佐清水のおいしい道の駅

・新鮮でおいしいものを提供するための空間･設備と、楽しく買い物ができる
ゆとりのスペースを持つ運営者にとって商品展開がしやすい施設。

・地元の建材や技法･ディテールを用いたインテリアデザインと地場の魅力を込めた
フードメニューによって、世界中の観光客が集い憩える土佐清水らしい空間。

・地域の日常に寄り添い、買い物や飲食を目的に度々足を運ぶ「また来たく」なる建物。

そんな場所を目指します。

■ ア．飲食・販売エリアの重視した点（集客対策含む）について

１．現在の進入路と既存建物の関係性を踏襲した合理的で賑わいを発信する建物配置

❶ 形状や高低差、既存建物を継続使用する敷地と計画の条件を最大限に活用します。

・既存建物は事務室やバックヤードとして活用し、新しい建物のサービス部門もこの建屋に並列した配置とすることで、明確で短いスタッフ動線をつくり、運用の合理性を高めます。

・高台の隣地に対し自然法面となっている敷地北側に管理・サービス部門を集約。これにより、南側でも飲食・販売スペースが「道路に開かれた印象」が高まり、活発な営業活動を誘う空間づくりを実現します。

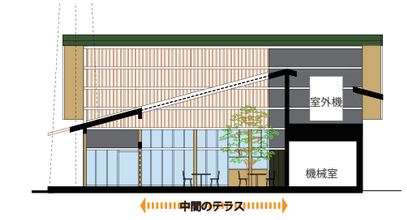
❷ 国道から存在を認識できる大屋根のデザイン

・緑地を挟み一段低く、カーブにもなっている前面国道からも「道の駅」を認識出来るよう、印象的な建物を目指します。

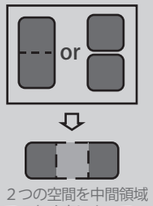
・山並みに馴染みながら存在感のある「片流れの大きな屋根」を外観デザインに採用しました。

❸ 外からも施設の内容と活動を一望できる連窓

・駐車場に面した外壁面には見通しのよい連窓を配置。カフェ⇔テラス⇔ショップの存在を外からも一望でき、室内の活動や賑わいの様子もうかがえる計画です。



２．平面計画



２つの空間を中間領域でつなぐ事によって、１＋１＝２以上の空間を創出します。

① １つの空間で「物品販売スペース」と「飲食スペース」を仕切りなどで分ける。
② 物品販売スペースと飲食スペースを建物で分ける。
施設の考え方として、２つの方法を検討しました。

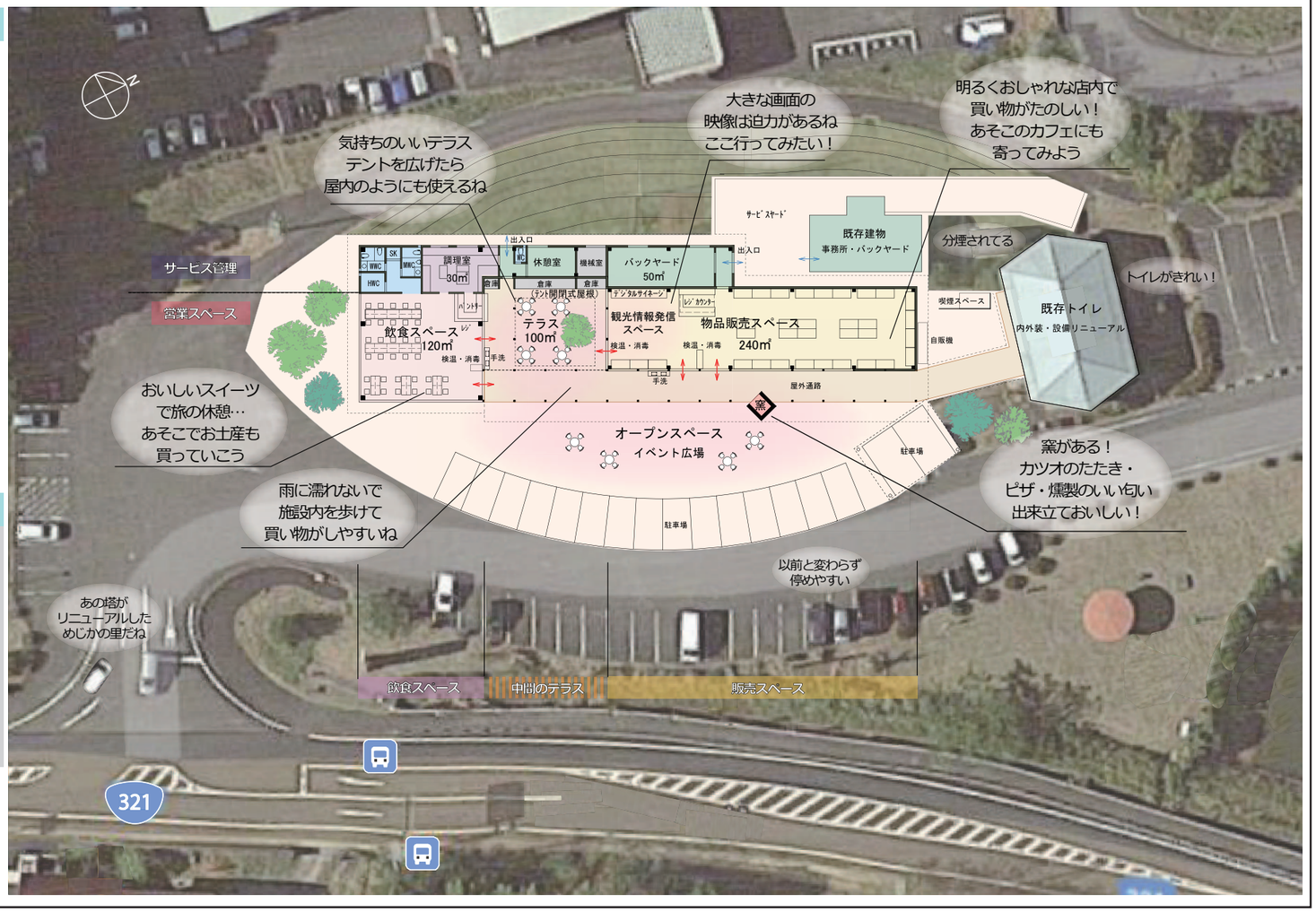
①は施設運営者にとっては、商品量や来店数の変動に対応しやすく無駄のない展開ができます。
②は飲食スペースの独立性を確保することで居心地のいいインテリアを提供できます。両方の良さを持つもとで、地元の良いものを販売しおいしいものを提供することと、居心地のいいグローバルな建築インテリアによって商品の良さを高め、近隣のリピート率を上げることが出来ると考え、今回の計画案にまとまりました。

❶ 中間領域が生む広々とした営業スペース

・物品販売スペースと飲食スペースの間に開閉テントの半屋外テラスを設けます。繁盛期やイベント開催時には一体的な空間となり、広々とした利用が可能です。

❷ 「また来たい」気持ちにさせる焼窯塔

・屋外には窯として利用できる塔を計画し、カツオのたたきやピザ、燻製食品などいろいろな実演販売を行える施設のシンボルとして活用します。



注：文字は、原則１０ポイント程度とし、基本的に A3 サイズ１枚に収めることとするが、やむを得ない場合は２枚まで認める。

課題に対する提案

■ イ．新型コロナウィルス感染症対策について

グローバルな来館者が安心安全に訪れられるとともに、運用側にも負担の少ない建築的なウイルス対策を提案します。

❶ 自然＋機械　ハイブリッドで十分な換気対策

・自然換気を行える天井の高い空間を計画します。
・冷暖房効率が損なわれないように機械式換気にはロスナイ機器を使用します。
・給排気は強風によって建物内に塩害が及ばないように、フードの外に人工木材ルーバーで風圧を軽減します。

❷ ソーシャルディスタンスの徹底

・店内の陳列スペース、通路は２mの距離が確保できるようにします。
・飲食のテーブルはアクリル板の衝立を取外しできるように計画します。

❸ 清掃メンテナンスのしやすい内装材の選定

・床や壁の内装材にはウイルス対策建材を提案・検討します。
・木部にも保護塗料を施し、清掃やメンテナンスのしやすさに配慮します。

❹ 手洗・消毒・検温・マスク

・施設の入り口には手洗の場所を明示し、アルコール消毒の自動噴霧機器及び検温器を設置するスペースを設けます。
・マスク着用など見やすく分かりやすいサイン計画を行います。

■ ウ．新施設と地域観光について

「寄れば何かが見つかる」土佐清水を訪れた人が必ず立ち寄りたい場所として観光の中核を担うスポットを提案します。

❶ 情報の共有

・土佐清水周辺の観光拠点の一つになるように、観光地や地元特産品を紹介し、水族館・キャンプ場など各施設との情報共有を計画します。
・デジタルサイネージを設置し、来店者が周辺の PR 動画を大画面で見たり、地図で情報を調べられるよう計画します。

・QR コードや wifi の設定によってスマートフォンでも情報が確認できるように計画します。
・近隣市町村とも連携を図ることで、幡多地域の広域観光を支える施設を目指します。

❷ 特産品を使った料理・スイーツの検討

・飲食スペースで出す料理はこれまでの食事だけでなく、軽食やスイーツ、ドリンクなど可能性がある様々なものを検討します。
・地元のリピート率を上げ、全国に発信できるような魅力的なメニューをフードコーディネーターを交えて楽しく提案します。

道 -1 グランプリ 2019
グランプリ獲得
お隣の道の駅大月の「いちごおり」

■エ．HACCP について

管理部門と営業部門の明確なゾーン分けとマニュアルに沿った計画を第一とし、「食の安全」を徹底します。

❷明確な動線計画

・原則スタッフを北側、来店者を南側に分ける単純明快な平面計画とします。
・「来店者」「カフェスタッフ」「物販店舗スタッフや食品業者や農産物を持ち込む方」の出入口をそれぞれ南側・北側・東側に設け、動線を明確に分ける計画とします。
・スタッフと来場者のトイレは兼用しない計画とし、食中毒のリスクを軽減します。

❶ 手引書･チェックシートの活用

・物販店舗の食品や持ち込みの農作物、カフェでの飲食、窯での実演販売での食中毒や異物混入を未然に防ぐため、厚生労働省が推奨している HACCP の手引書に沿って、食品の衛生管理を行います。
・食品の衛生管理を行うチェックシートを物販店舗のバックヤードや厨房にわかりやすく掲示し、スタッフの方や食品業者、直売所に農作物を持ち込む方が継続的に記録できる計画とします。

■ オ　ランニングコスト（施設改修による人件費削減効果含む）について

建築、設備機器、運用の各分野でコスト削減を図ります。

❶ 建物への配慮

・耐久性が高くメンテナンスの頻度の少ない建材を使用します。
・屋根・庇を深くとり耐候性を高め、建物全体の長寿命化を図ります。
・冬季や夏季の空調の効きを良くするため、適切な断熱材の選定を行います。
・新築工事および改修工事ともに工事の難易度が高くなるような工法や珍しい建材の使用を避け、地場産建材や地元大工職人の力で作ることのできる計画を基本とします。

❷ 設備計画への配慮

・設備機器の省エネルギー対策により、地球環境に配慮するとともにランニングコストの縮減を図ります。
・最もエネルギー負荷のかかる空調設備については、春や秋の中間期における自然換気、床下・天井裏の冷気・暖気の活用によりエネルギーコストを縮減します。
・店内の自然採光、トイレには人感センサー付 LED 照明を採用することで、照明のエネルギーコストを縮減します。
・塩害対策を十分に行い、屋外機器の更新サイクルをできるだけ長くなるよう配慮します。

❸ 美観を保つ工夫

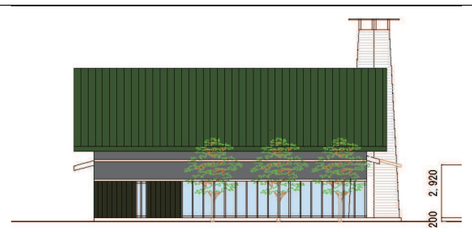
・建物の内外装を美しく保ためのディテール、建材に配慮します。
・既存の便所、建物、通路もリニューアルし、メンテナンスのかからない計画を検討します。
・台風や潮風から美観を保ために、高圧洗浄機による清掃ができるように計画します。

❺ システム導入による人件費の削減

・物品販売・飲食スペースとも、キャッシュレス決済がスムーズにできるようにタグやデジタルメニュー、レジを検討します。
・また、商品管理もデジタル化し事務や物品の管理・発送も少人数で行えるように計画します。
・飲食スペースでは、デジタルとセルフ方式を基本とし、商品注文と受け渡しを１つのカウンターで行いスタッフの人数を削減します。

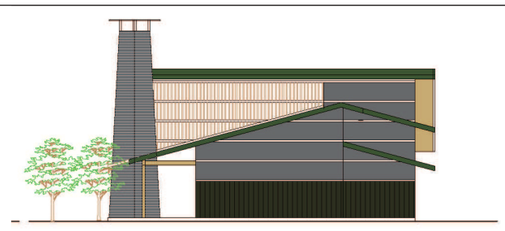
❹ 営業を分離できる空間による人件費の削減

・営業スペース（特に集客部分）については、死角が少なく見通しのよい空間づくりを心掛け、少ないスタッフであっても行き届いたサービスを提供できる事を意識します。
・飲食部と販売部は出入口を別々に設け、異なる営業時間が成立する計画とします。これにより光熱費運用コストの縮減にも寄与します。



立面図1/200

立面図1/200



立面図1/200

■　カ　本業務の受託金額及び建設工事費（想定）について

土地柄・建物用途の双方を理解した担当者と専門スタッフが円滑な事業推進を支えます

❶ 本業務の受託金額と担当者の特色

・飲食店および商店の設計･監理を経験した管理技術者が、運用時の賑わい創出を念頭においた設計をすすめます。
・憩いのあるグローバルなインテリアと、情報発信できる地元食材を使ったメニューを実現するために、運営者と事業コンセプトを協議を重ね、当社スタッフ以外に適切な専門アドバイザーの協力を仰ぎます。
・人材については当社が共同企業体で参加している大手設計事務所のネットワークを活用します。
・土佐清水市内での設計･監理業務で熟知した地域の気候や風土に沿った計画を行い、手戻りのない業務を遂行します。

受託金額					
基本設計	建築		1	式	800,000
	設備		1	式	300,000
	インテリアデザイン		1	式	700,000
	フードアドバイス		1	式	700,000
	計				2,500,000
実施設計	意匠		1	式	2,000,000
	構造		1	式	700,000
	設備		1	式	800,000
	積算		1	式	500,000
	地盤調査		1	式	1,500,000
	計				5,500,000
小計					8,000,000
諸経費		50%			4000000
技術費		10%			1200000
計					13,200,000
消費税					1320000
合計					14,520,000

直近の事例に基づく工事金額

❶ 建設工事費について

・当社は土佐清水共同加工場の設計･監理業務を受注しております。その情報を直近の現実的な事例とし、道の駅建設工事費を以下に算出しました。

建設工事費					
道の駅	520	㎡			
建築主体工事	躯体		1	式	62,400,000
	内外装		1	式	57,200,000
	電気設備		1	式	20,800,000
	給排水設備		1	式	15,600,000
	空調設備		1	式	15,600,000
屋外付帯工事			1	式	5,000,000
既存便所改修工事			1	式	5,000,000
直接工事費計					181,600,000
諸経費		25%			45,400,000
計					227,000,000
消費税					22700000
合計					249,700,000

■ 予定工事費内におさめる方策等（予定工事費内におさめるための考え方）

既存建物の活用と地場の力によるコスト縮減

❶ 既存建物の使用継続とトイレ改修の提案

・調査と打合せを経てではありますが、既存建物は新しい建物の管理部門として活用し、全体工事費の縮減を図ります。
・試算上、予算に余裕が出ますので「道の駅」の重要な用途であるトイレの改修を提案したいと考えています。

❷ 地場の活用によるコスト増大対策

・敷地が都市部から遠いことがコストに反映されないように、地元で施工・運営できることが重要と考えています。
・建材、工法、施工技術力を見極め、地域性を活かした魅力ある建物を検討します。

❸ 敷地と設計条件に最も合理的な計画の進行

・敷地および法的諸条件を綿密に調査検討し、合理的で低コストな計画の遂行に努めます。

精度の高い概算算出とコスト管理を重んじます

❶ 類似施設を元にした当初予算の検討

・業務にあたり、近年の業務や同種･同類施設の設計と工事監理を経験した実績を基にした予算検討を行います。

❷ 予算オーバーなどの後戻りのない設計進行

・計画案の工事費は常に把握し、予算を超える事のない設計を進行します。

❸ 積上げ方式による精度の高い概算の報告

・基本設計の概算が、実施設計の工事予算と相違が少ないことを目標とします。基本設計案でも数量を積上げ、参考見積の徴収を行い、精度の高い概算を報告します。

❹ 業務の進捗に追随した概算の把握

・変化していく計画案には概算金額も同時把握し、コスト増に至らない提案を行います。

注：文字は、原則１０ポイント程度とし、基本的に A3 サイズ１枚に収めることとするが、やむを得ない場合は２枚まで認める。