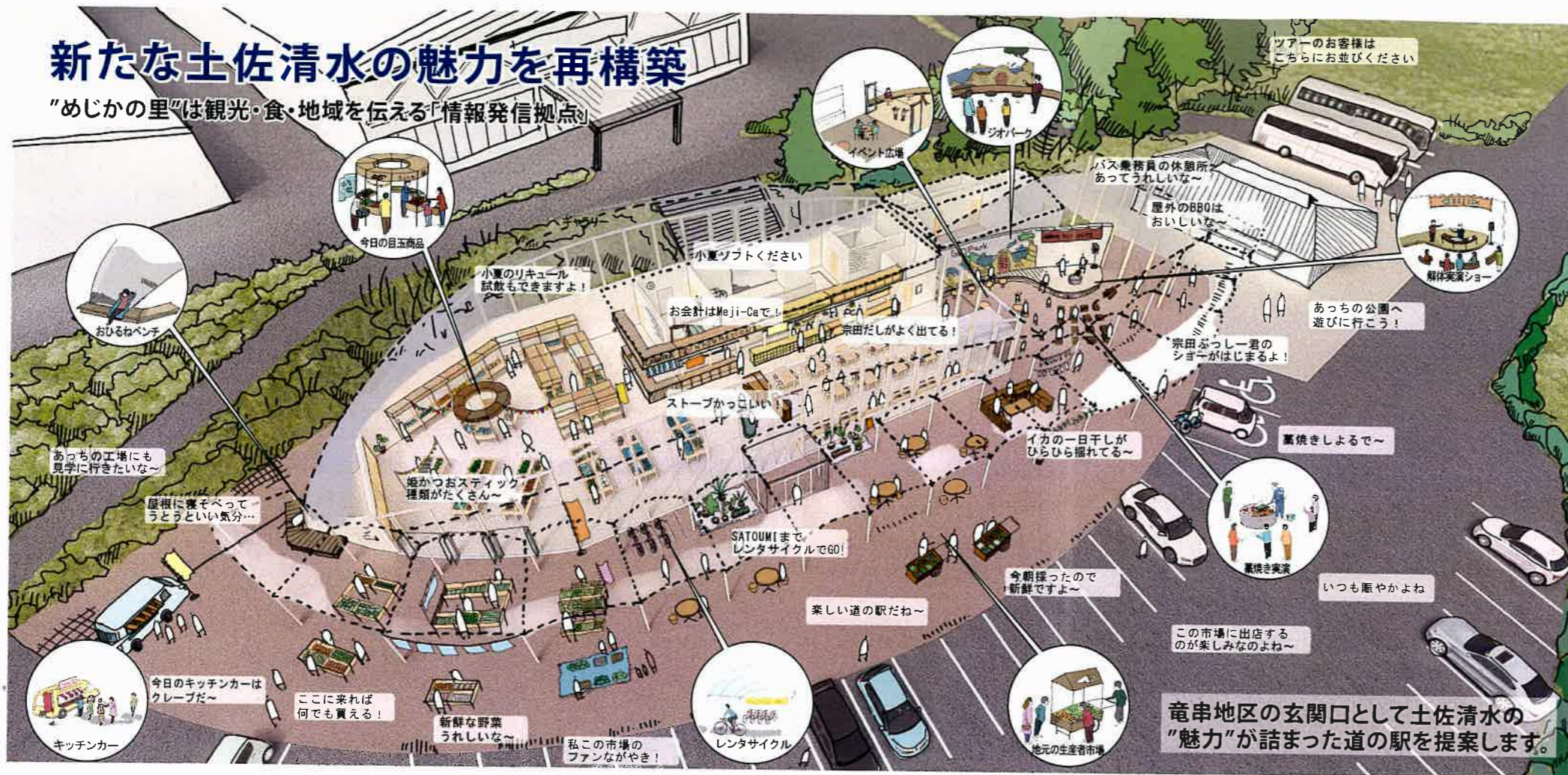
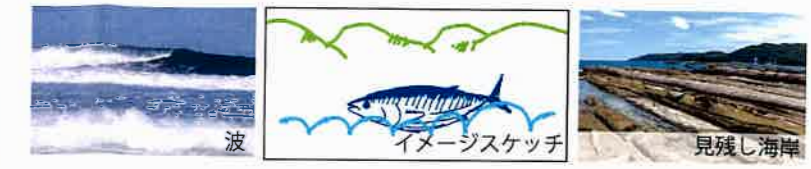


新たな土佐清水の魅力再構築

「めじかの里」は観光・食・地域を伝える「情報発信拠点」



■めじかをモチーフとした土佐清水ならではの道の駅
 土佐の大海原を波をたてて泳ぐ「めじか」を彷彿させる土佐清水ならではの道の駅として、人々に長く愛着をもって貰えるサニーロードの新しいシンボルとなります。



建物外観

■海をきれいにする木造の道の駅
 土佐清水で取り組まれている自伐型林業を活性化・PRするために木構造の道の駅を提案します。山を手入れすることで土砂の流出を防ぎ、珊瑚が美しい土佐清水の豊かな海と山を守ることに繋がります。



新施設と地域観光について
■竜串エリアの玄関口にふさわしい施設とします
 土佐清水には竜串・見残し海岸、足摺岬、唐人駄場巨石群等、たくさんの観光資源があります。これらの観光資源をつなぎ土佐清水の観光、食、地域を伝える「情報発信拠点」となる道の駅を提案します。

観光まちづくりを推進する施設
 ・各種観光資源の価値を高め、広める施設とし、土佐清水市の掲げる「観光=まちづくり」に寄与します。
 ・食をテーマとした新たな展開
 ・市民にとっても誇りと感じる「豊かな食環境」を活かし、地域固有の「食」を広く展開します。
 地域間協力・連携軸における情報発信拠点
 ・別々の観光地として成立する竜串地区と足摺地区や、本市の市街地エリア間を結ぶ「協力・連携軸」の中に入ります。

コンセプト
■竜串エリアの観光拠点となる道の駅
 道の駅めじかの里は、竜串観光エリアの玄関口に位置します。めじかの里を竜串エリアの玄関口として捉え、土佐清水市の特産品や観光などの情報を発信し、土佐清水全体の観光へとつなげる情報発信・観光拠点の場として活かします。

■配置計画
 サニーロードに対しての顔出しとして、道の駅の前広場に軒下空間の波テラスを設けます。ここでは、にぎわいを演出する屋外販売などにより、集客につなげます。

飲食・販売エリアの重視した点（集客対策含む）について
■5つの演出と工夫で土佐清水の「道の駅」にふさわしい雰囲気提案します。
 「道の駅」にふさわしい「演出」と「工夫」こそが重要と考えます。

■演出1 “清水らしさ”
 他の道の駅にない空間や雰囲気、みんなが寄りたくなるような道の駅とします。

■演出2 “にぎわい”
 外部空間を利用したイベントを開催し、にぎわいを魅せる演出を行います。

■演出3 “便利さ”
 食・買物・観光情報・休憩等、すべてが揃う便利な道の駅とします。

■演出4 “交流”
 露店や仮設施設を設け、来訪者が出店者と直接交流できる場を提供します。

■演出5 “こだわり”
 地域を紹介するギャラリーを設け、土佐清水を知ってもらう機会をつくります。

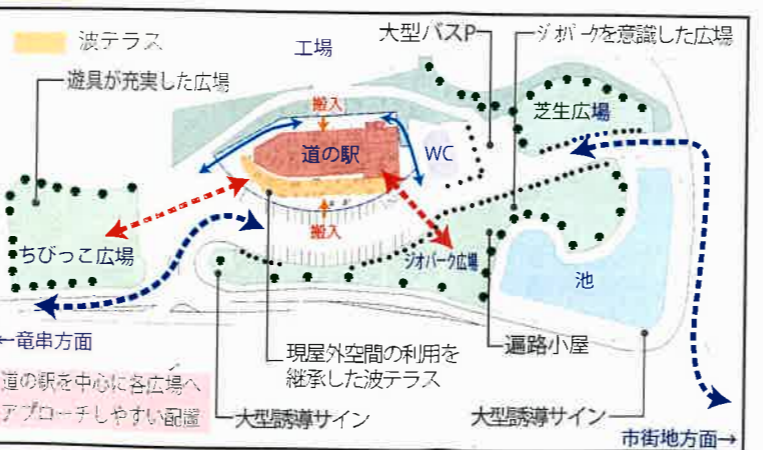
■工夫1 “全天候性の施設”
 全天候型のイベント広場を設け、天候に関わらずイベントが開催できます。

■工夫2 “施設を目立たせる”
 めじかをモチーフにしたデザインが、竜串エリアの玄関口となります。

■工夫3 “柔軟な施設運営”
 物販、ギャラリー、レストランをワンフロアで計画、将来間取り変更が簡単にいきます。

■工夫4 “ランニングコスト削減”
 自然採光・換気で光熱費を削減、券売機導入や管理スペースの集約化で人件費削減します。

■工夫5 “団体客誘致”
 バス運転手・乗務員の専用休憩室を設け、団体客誘致に向けアピールします。





天井から吊られたフラフ（大漁旗）が市場のようなにぎわいを演出します。



県産一般製材で木造大空間が運営の自由度を高める、明るく開放的な空間を実現します。



竜串へのゲートとして海への期待感を高める象徴的な建物とします。

構造計画について

■経済性・施設運営に配慮した構造計画

大空間を4m以下の高知県産一般製材で、かつ少ない木材量で実現できる合理的なシリンダーシェル構造を採用。...



構造用合板t=24、引きボルト、アーチ材:120x300@1000、架構詳細

■耐久性の高い膜構造を採用

波テラスは耐久性の高い膜構造を採用します。塩化ビニル樹脂加工で汚れが付着しても雨で流れます。...



■地域の情報を発信する道の駅

- 地域の特産品や観光情報を紹介、発信するギャラリーを設けます。
イベント広場の壁面を活用し、ジオパークの魅力を発信する場とします。



小磯鉄工 薪ストーブ



ジオグラフィックシート

■ファストコーナー

- 道の駅で一番稼ぐファストコーナーをレストラン内に設け、ドリンクやソフトクリームを提供します。

■団体客の受け入れ

- レストラン、テラスには団体客を受け入れられる席数を確保します。
バス乗務員専用の休憩所を用意することで、団体客誘致に向けてアピールします。

■イベント広場

- 薫焼き実演のスペースを設け、土佐清水らしい賑わいを演出します。
ステージ台を設けることで小規模なイベントを開催ができます。



薫焼き実演

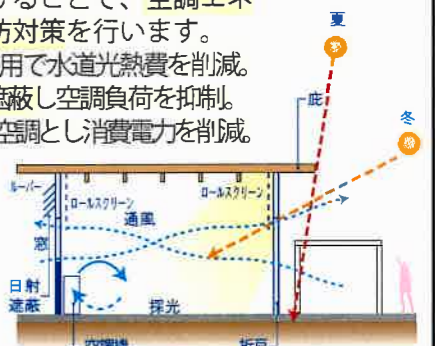


ステージで解体実演ショー

自然環境への配慮

■自然を最大限に活かした環境計画

- 2方向の通風経路を設けることで、空調エネルギー低減と感染症予防対策を行います。
LED照明や節水型機器の採用で水道光熱費を削減。
深い庇が、夏季の日射を遮蔽し空調負荷を抑制し、天井の高い空間は置換換気空調とし消費電力を削減。
海に近い立地であることから、耐塩害仕様の仕上・機器を採用し、維持更新費用を削減。
ガラスはLow-eペアガラスとし断熱性能を向上。



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

■ワンカウンターと事務諸室の集約配置で業務効率向上

- レジ、観光案内、配膳口が一列のワンカウンターとし、スタッフ移動距離を短くします。
道の駅全体を見通すことができ、防犯効果もあります。
事務諸室を集約し、移動距離を短くし業務効率を向上します。



ワンカウンター方式

■予算内でバランスの取れた設計を行います。

ライフサイクルコストを考慮した、バランスの取れた工事配分を行います。これまでの実績や経済性を踏まえて地元木材・業者で施工可能な設計を行います。

Table with 2 columns: Construction Items (概算建設工事費) and Business Commission Items (本業務の受託金額). Rows include items like station construction, exterior work, and furniture, with their respective costs.

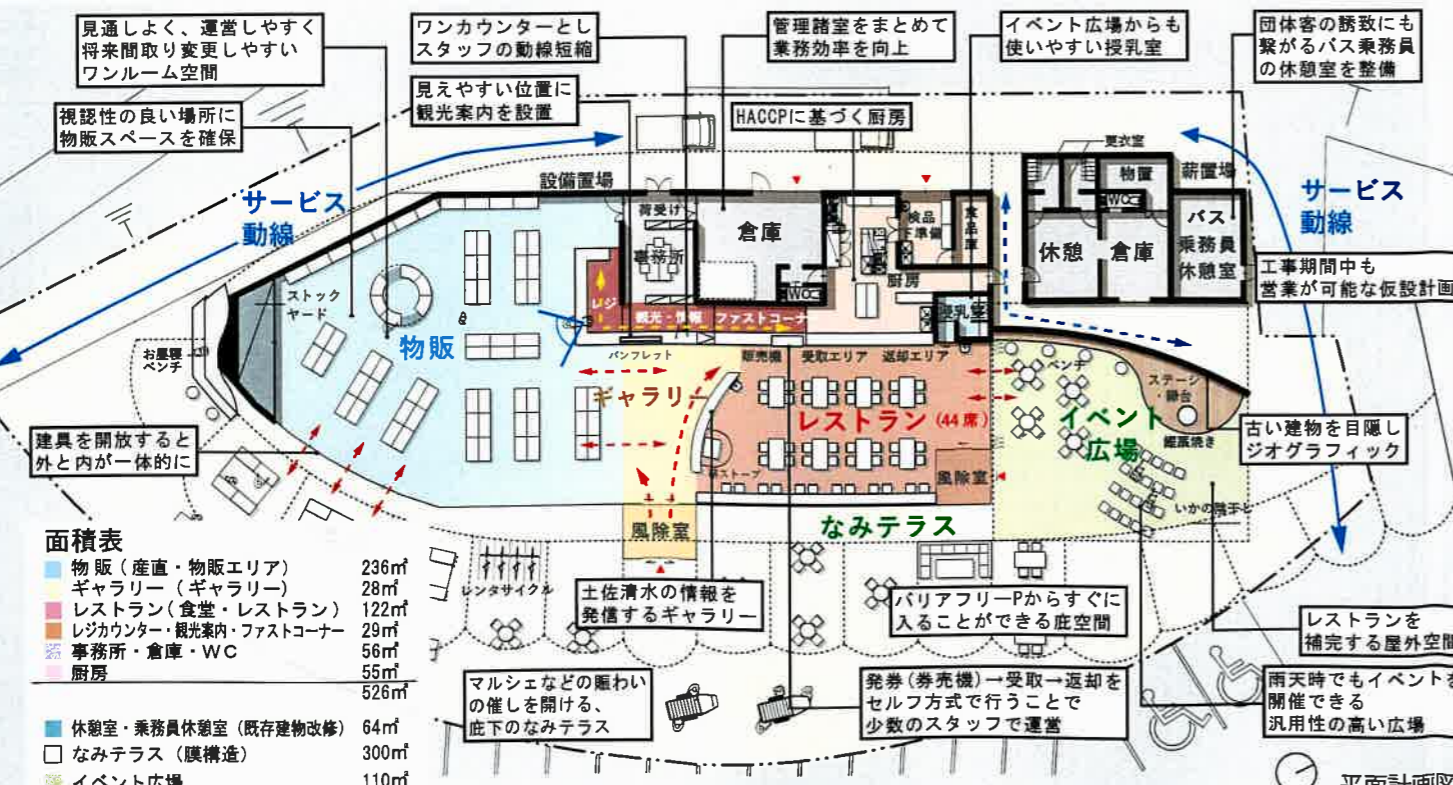


Table with 2 columns: Area Name (面積表) and Area (面積). Lists areas like counter, gallery, restaurant, and kitchen with their respective square meters.

HACCPについて

■食の安心・安全を徹底した厨房計画とします

- ドライ仕様、ドライ運用とし、床面は、不浸透性、耐酸性及び耐熱性を有し、平滑で、摩擦に強く、滑らず、かつ、亀裂を生じにくい材料とします。
汚染区域と非汚染区域は明確に分離します。
天井は、汚れがついた時に直ちにわかるように淡いクリーム色等の明るい色彩。
食材の下処理、調理、配膳、洗浄作業のエリア分けと残滓の処理方法及び食材、作業員の動線が交錯しない計画。
捕虫器や排水溝金網を設置。
紫外線殺菌装置の導入。



弊社実績：食品加工施設

新型コロナウイルス等感染症対策について

■感染症予防を意識した環境計画

- コロナウイルスやノロウイルスなど感染症予防対策を徹底します。
密閉を防ぐー換気設備の導入と換気経路を考慮した窓密集を防ぐー建具開放で屋外と屋内をオープンに利用。
密接を防ぐーテラスにも座席を設け余裕のあるレストラン
・出入口扉は自動ドアとします。
・レストランに手洗いを設けます。