

## 建築設計 要求条件書

本要求条件書は、まちづくりの方針や関係者との協議を踏まえ、陸前高田市ピーカンナッツ産業振興施設を設計するにあたり、その備えるべき条件をまとめたものである。

### 1 設計要求水準

#### (1) 設計基本方針

##### ア 事業予算での実現可能性の高い計画

- ・ 事業予算（約6億円）内に収めることが最優先かつ、必須条件であるため、要求条件（設備スペック、諸室の要求面積・寸法等）を勘案し、予算内でバランスの取れた建築計画を提案すること。
- ・ 効率的な計画とし、事業予算内で、可能な限り要求条件に応えること。

##### イ ランニングコストを抑え、環境負荷が小さく、維持管理に配慮した計画

- ・ 建築・設備の長期修繕計画に配慮した、高いメンテナンス性を備えた建築とすること。
- ・ 電気使用量が大きいことから、ランニングコストを抑えた優れた設備計画とすること。

##### ウ 機能的な食品工場

- ・ 本施設の主要用途は、食品工場であり、HACCP 対応の食品工場として機能的であること。

##### エ 集客力のある誘客施設

- ・ 主要用途は工場であるものの、工場と店舗が一体となって、市民だけでなく、遠方からの観光客もここを目的地とするような魅力的な誘客施設とすること。

##### オ 本市が掲げる「ノーマライゼーションという言葉のいないまちづくり」に則した計画

- ・ 「ノーマライゼーションという言葉のいないまちづくりアクションプラン」等を参考の上、計画すること。

##### カ 景観や周辺環境に配慮した計画

- ・ 眺望を活かした小広場等の歩行者空間が連続する「まちのエンガワ」（駅から本施設までのエリア）に位置しており、緑豊かな屋外空間との調和を図ること。

#### (2) 建物配置計画・景観計画・外構計画

##### ア 景観計画

- ・ 中心市街地の中心的な産業施設、公共建築であることから、「陸前高田市中心市街地まちなかデザインガイドライン」や「中心市街地における公共建築デザインの基本的考え方」等の主旨に則った計画とすること。
- ・ 近隣の本丸公園通りに面する建物や博物館等と同様に、建物ボリューム、高さ、屋根勾配や軒下空間の豊かさ、色調に配慮すること。

##### イ 動線計画

- ・ 中心市街地におけるサブの主要歩行者回遊動線が建物の東側を通るため、歩行者の通行や休息に供する空間の確保に努めること。
- ・ 建物東側に、大規模災害時の避難動線を確保すること

##### ウ 駐車場計画

- ・ 敷地北側の高田南幹線（大石沖館の沖線）に面して、普通車用駐車場（33台以上）、ひとにやさしい駐車場（1台）・小型貨物車（4t）駐車場（4台）を確保する。
- ・ 駐車場は東側隣地の職業訓練校と共用する。
- ・ 駐車場出入口位置は、今後、関係者と協議し、決定していく。提案においては、出入口と干渉する既存街路樹の位置は考慮しなくて良い。
- ・ 高田南幹線沿いの電信柱は、撤去され、地中化されるものとして考えて良い。

- ・ 店舗エリアのキッチンスタジオまで、物品の搬出入のために、普通車が横付けできるようなルートを確認する。搬出入の時間帯は限定されるため、客動線と車動線が重なっても構わない。
- ・ 年に数回、駐車されていない営業時間外に、10tトラックが駐車場に進入し、荷捌きで荷受けできるようにすること。

#### エ 広場計画

- ・ 東側隣地の職業訓練校の広場に対して積極的に開いたレイアウトとすること。
- ・ 店舗の出入口前に、溜まり場としての小広場を設けること。
- ・ 職業訓練校の南側の広場は本施設と共用した広場とし、まちのエンガワ（駅から本施設までのエリア）の一体性・連続性に留意し、嵩上げ下エリアへの眺望が確保できる屋外空間構成とすること。

#### オ 配置計画

- ・ 【資料4】A01 ランドスケープ概念図の意図を踏まえ、その実現に寄与する計画とすること。

#### カ 緑化・修景

- ・ 【資料4】A01 ランドスケープ概念図で示した「まちのエンガワ」一体の歩行者用動線を考慮した、ゆとりと潤いを感じさせる外構計画とする。予算の制約はあるものの効果的な提案を積極的に行い、将来的な充実化が可能な余地を残しておくこと。
- ・ 駐車場の周囲は、十分な緑化修景を図ること。
- ・ 道路沿い、敷地東側に隣接する民間施設、職業訓練校との敷地境界付近における緩衝緑地帯の確保し、景観形成に配慮した十分な緑化修景を図ること。

### (3) 建築計画

#### ア 諸室別の概要

- ・ 諸室別の用途、留意事項、面積等は、4ページ目の「諸室別の概要」を参考とすること。

#### イ 施設構成・動線

- ・ 【資料3】諸室関連図を参考に、客動線と管理動線を明確に区分し、施設利用者にとって分かりやすく利用でき、管理者にとって運営しやすい計画とする。また、少ない人数でも運営（接客、警備等）、保守・維持管理が可能な計画とすること。
- ・ 製造エリア（食堂、更衣室、入室手順エリア、休憩室、コンプレッサー機械室を除く）は、生産機能の面から与件が明確であり、基本計画図はそれを満たしている。よって、工場エリアのプランを大きく変更する場合は、高い専門的知見を求める。比較して店舗エリアは、自由度が高いと考えて良い。
- ・ 荷捌きの床レベルは、小型貨物車（4t）の荷台高さに合わせ、スムーズな搬出入ができること。

#### ウ 防災計画

- ・ 地震や火災等が発生した際、安全で速やかに避難できる建築・設備計画とすること。

### (4) 構造計画

ア イニシャルコストを抑えた経済的、合理的な構造計画とすること。

イ 建物は、地震等に対する保有耐力を十分に見込み、大地震後も構造体の補修をすることなく建物を使用できることを目標とし、人命の安全確保に加えて十分な機能確保が図られるものとする。

ウ 耐震安全性の分類は、人命及び物品の安全性確保が特に必要な施設でかつ多数の者が利用する施設とし、地震時の天井材や内装材の損傷・落下・転倒等が生じないように、構造に十分配慮した計画を行うこと。

エ 建物の基礎については、嵩上げ地の地質や地盤の状況を十分に把握した上で、安全かつ経済性に配慮した計画を行うこと。土圧等の長期荷重に対しても検討すること。

## (5) 設備計画

ア イニシャルコストを適切に抑制しつつ、ランニングコストをできるだけ低減できる計画とすること。良好な室内環境の確保と、コスト低減を両立させるパッシブデザインを検討すること。

イ 適切な環境となるように、建築計画（平面計画、断熱等）、設備計画（空調・換気等）を検討すること。

- ・ 風が強い場所であるため、風に対する適切な対処をすること。
- ・ 設備ダクト、配管動線が短く効率的になるような設備機器とルートへの配慮をすること。特に大きな室は、効率的なダクト計画、機器配置とすること。
- ・ 設備機器等のメンテナンス・更新を適切に考慮すること。

## (6) その他

ア サイン・色彩計画は、避難誘導、ユニバーサルデザイン、景観に配慮すること。

イ 令和3年4月末までに、展示、外構工事を含め全ての工事を完了する内容であること。工期を延長せず期間内に竣工・引渡しできるように、無理のない堅実な工事計画が立てられるよう配慮した設計とすること。

## 2 遵守すべき法規制、適用基準等

- ・ 都市計画法
- ・ 建築基準法
- ・ 消防法
- ・ 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律（バリアフリー法）
- ・ エネルギーの使用の合理化等に関する法律（省エネ法）
- ・ 岩手県ひとにやさしいまちづくり条例
- ・ 陸前高田市景観計画（陸前高田市中心市街地まちなかデザインガイドライン、中心市街地における公共建築デザインの基本的考え方について等）
- ・ 設備関連法令、条例
- ・ その他関係法令、条例等

【諸室別の概要】

エリア・部門	室名等	面積	天井高	用途・仕様	温度管理	設置想定設備・備品 (○は建築本体工事に含む)	サイズ	個数									
工場エリア	管理部門	1 事務室	適宜	適宜	・8名程度の利用を想定 ・事務室から店舗が直接見えるようにすること。	適宜	机、椅子	-	8								
							コピー機	-	1								
							注文印刷機	-	1								
							棚	約5m分	-								
							ミニキッチン	-	1								
	製造エリア	2 会議室①	適宜	適宜	・12名程度の利用を想定 ・応接室の機能も兼ねる。	適宜	机、椅子	-	12								
										3 食堂	適宜	適宜	・従業員の食堂、打合せスペースとして利用。 ・15名程度の同時利用を想定。	適宜	机、椅子	-	15
		○ 手洗器 (4人分)	-	1													
		○ ミニキッチン	-	1													
		4 更衣室 (男)	適宜	適宜	・上下2段型ロッカー (24名分) が必要。 ・出入口で、上下足を履き替える。	適宜											
		5 更衣室 (女)	適宜	適宜	・更衣室 (男) と同様。	適宜											
		6 入室手順室	適宜	適宜	・利用動線は、エアージャワワー→手洗い→ローラー掛け→鏡	適宜	○ エアージャワワー	W1800*D1260*H2200	1								
							○ 手洗器 (4人分)	-	-								
							ローラー掛け	W2000*D400	-								
		7 製造・品質事務室	適宜	適宜	・3名分の事務機のスペース	適宜	○ シンク	-	1								
							8 休憩室	適宜	適宜	・10人が椅子に座って休憩するスペースを確保 ・トイレは男女兼用せずに、男2、女2設置する。	適宜						
		9 洗浄室	約29㎡	適宜	・パレットや機械パーツを洗浄し、乾燥するためのスペースを確保	適宜	○ 洗浄機	W1468*D870*H2070	1								
							乾燥機	W1260*D825*H1820	1								
							○ シンク	W1200*D600*H850	1								
		10 機械パーツ室	約15㎡	適宜	・書類、機械パーツを収納する	適宜	○ シンク	W1500*D600*H850	1								
							棚	W1000*D500*H1800	1								
		11 クラッキング室	約49㎡	4m以上	・機械の周囲は所定の寸法を確保すること。	25℃以下	○ 手洗器	-	1								
クラッキング機械	W2000*D2000*H2000						1										
12 選別室	約39㎡	3.5m以上	・機械の周囲は所定の寸法を確保すること。	25℃以下	○ 手洗器	-	1										
					コンベヤー	W4500*D1000	1										
13 製造室①	約73㎡	3.5m以上	・機械の周囲は所定の寸法を確保すること。 ・チョコレート工房を製造室①の一角に設ける。 ・要ガス栓	22℃以下	○ 手洗器	-	1										
					コンベヤー	W1200*D600	1										
					計量器、金属検査機	W3000*D600	1										
					シーラー	W1100*D800	1										
					作業台	W800*D800	1										
					冷蔵庫	W1800*D650*H1910	2										
					○ シンク	W600*D600*H850	1										
					テンパリングマシン	W1000*D1100*H1560	1										
					メルティングミキサー	W670*D800*H1150	1										
					ボールレフィナー	W750*D950*H1200	1										
					チョコレートシープ	W585*D465*H1000	1										
					グラインダー	W550*D800*H1400	1										
					ピーンクラッシャー	W1600*D550*H1450	1										
ロースター	W750*D550*H1550	1															
作業台	W1300*D800	1															
14 製造室②	約104㎡	3.5m以上	・機械の周囲は所定の寸法を確保すること。 ・ロースターに付帯する道具等の置き場を確保	30℃以下	○ 手洗器	-	1										
					ロースター	W11000*D2000	1										
					ロースター	W4000*D1500	2										
15 製造室③	約104㎡	4m以上	・機械の周囲は所定の寸法を確保すること。 ・パレット (□1100*6個) 置場を確保 ・作業スペース (約8mx3m) を確保	22℃以下	○ 手洗器	-	1										
					タンク (1t)	φ1500	1										
					タンク (0.5t)	φ1200	3										
					釜	W1400*D2000	4										
16 最終工程室①	約117㎡	5m以上	・機械の周囲は所定の寸法を確保すること。 ・最終工程室①②は一体的空間にする可能性があるため、無柱空間とすること。	22℃以下	○ 手洗器	-	1										
					充填機	W2000*D6000	4										
17 最終工程室②	約169㎡	5m以上	・機械の周囲は所定の寸法を確保すること。 ・前室からストックヤードに接続すること。	22℃以下	○ 手洗器	-	1										
					包装ライン	W8000*D1000	4										
18 コンプレッサー機械室	適宜	適宜	・充填包装機、分別機等の作動にコンプレッサーが必要となる。 ・機械の周囲は所定の寸法を確保すること。	適宜	○ 窒素ガス発生器	W800*D730*H1420	2										
					○ コンプレッサー	W545*D622*H1058	2										
ストックエリア	19 荷捌き	40㎡以上	4.2m以上	・2台分のトラックヤードそれぞれから荷受けするために、それぞれにシャッターを設ける。 ・荷捌きから製造エリアに入るところに前室 (3m以上*5m以上) を設ける。	22℃以下												
						20 スtockヤード	約143㎡	4.2m以上	・包装資材、原料の保管 ・ストックヤードの面積は大きい方が望ましい。	22℃以下							
											21 冷蔵室	約62㎡	4.2m以上	・パレットを2段積みするために、4.2m以上の天井高さを確保する。	4℃以下		
						22 冷凍室	約15㎡	3m以上	・出入口が人の目で監視しやすいような位置に配置。	-18℃以下							
その他	廊下	-	3.5m以上	・工場内の廊下は、有効幅2.1m以上確保。 ・従業員のみの立入範囲には、セキュリティをかけること。 ・工場内の諸室の各出入口は、シートシャッターを設置すること。 ・前室のシートシャッターはインターロック式とする。	25℃以下												
店舗エリア	23 店舗	約91㎡	適宜	・ショーケース以外に、陳列棚を設ける。陳列棚は何段重ねでも良いが、合計W30m程度の陳列量を確保する。 ・プロへの講習会、レシピの勉強会・コンテスト、食品会社による商品開発、食育活動の拠点とする。 ・チョコレート部屋には、ピストレー部屋、プレハブ冷蔵庫を設ける。 ・エンローパーが、店舗に来たお客さんから見えること。 ・キッチンスタジオから、22冷凍室へ材料を取りに行く動線を確保すること。 ・要ガス栓	適宜	○ ショーケース	W7000~10000*D900~1200	1									
						24 キッチンスタジオ	約71㎡	適宜	適宜	チョコレート部屋： 22℃以下	テーブル型冷蔵庫	W1800*D750*H800	1				
	○ シンク	W900*D600*H850	1														
	ソフトクリームマシン	W500*D800*H1600	1														
	作業台	W1200*D600*H800	1														
	作業台	W1800*D750*H800	1														
	テンパリングマシン	W490*D825*H1460	1														
	エンローパー	W1730*D600*H1120	2														
	天板ラック	W470*D620*H1750	2														
	冷蔵庫	W1800*D650*H1910	1														
	ロボクープ	W450*D750*H585	1														
	ポンプ	W300*D314*H660	1														
	作業台	W1800*D900*H800	4														
	○ ガステーブル	W900*D600*H800	1														
	○ オープン付ガスレンジ	W1500*D600*H850	1														
	冷蔵庫	W1800*D650*H1910	1														
	アイスメーカー	W500*D450*H800	1														
	食洗機	W775*D870*H2070	1														
	○ 3槽シンク	W1800*D750*H850	1														
	天板ラック	W470*D620*H1750	2														
	プラスチックラ	W1200*D750*H800	1														
	ミキサー	W550*D790*H1400	1														
	ホイロ	W900*D890*H1050	1														
コンベクションオープン	W860*D957*H843	1															
デッキオープン	W1350*D970*H1720	1															
多目的エリア	25 多目的スペース	約121㎡	適宜	・キッチンスタジオで作った飲食物を、多目的エリアで提供し、一時的なカフェ・レストランのように使うことを想定する。 ・【優先順位高い条件】多目的スペースから、車椅子や子どもでも、「チョコレート工房」と「クラッキング室」の様子が見学できるようにする。 ・陸前高田の魅力を感じる集客施設として、週末にはイベント (太鼓の演奏、市民による演奏・コーラス、餅つき等) を行うためのステージを設ける。 ・嵩上げ下のエリアが見渡せるようにする。	適宜												
						26 会議室②	適宜	適宜	・収容人数8人程度	適宜							
共用・屋外	屋外	-	-	・パレットを洗浄できる洗い場をローディングドック横に設ける。 ・トイレ、倉庫、機械室または機械置場は、適宜設ける。	-	高圧洗浄機	2m*2m										
						その他											