

『食のまちづくり拠点施設の整備及び運営事業』の 民間事業者提案事業の募集について



千葉県館山市

千葉県**館山市** (たてやまし)

- ◇房総半島の南端に位置し、
東京からマイカーで**80分**
- ◇アクアラインや高速道路等の
インフラの整備により
都心からのアクセス向上
- ◇年間平均気温 16℃以上の
温暖な気候と黒潮の恵み
で「**食材の宝庫**」
- ◇海山に囲まれた**豊かな自然**
南房総国定公園に指定





「ポピー」



「道の駅南房パラダイス
に隣接の植物園」

花のまち



「フラワーライン」



「ストック」



「館山城（八犬伝博物館）」



「那古寺」

歴史と ロマンのまち



「戦争遺跡 赤山地下壕」



「南総里見まつり」



「沖ノ島 海水浴場」



「北条海岸からの富士山」

海のまち



「渚の駅 たてやま」



「サンゴの北限 たてやま」



「観光いちご狩り」



「房州館 新鮮なネタと大き
なシャリ」

食のまち



「ご当地グルメ 炙り海鮮丼」



「新鮮魚介類」

■ 館山市の農業と水産業

館山市の農業

館山・南房総地域では、温暖な気候と豊かな自然に恵まれ、一年を通してさまざまな農作物が生産されます。水稲作のほか、イチゴ、レタス、ビワ、食用なばななどが盛んです。また、気候を活かして、イチジク、マンゴー、パッションフルーツなども栽培されています。

■ レタス

『かんベレタス』としてブランド化
冬レタスの産地 国の産地指定

■ いちご

皇室に献上「献上いちご」
いちご狩りは30年以上の歴史

■ 食用なばな

温暖な地ならではの「春を呼ぶ野菜」
約50年の歴史、日本一の産地



館山市の水産業

変化に富んだ長い海岸線のある館山市は、昔から漁業が盛んです。黒潮と親潮の寒暖両流が流れる房総沖は格好の良漁場。沿岸漁業を中心に、たくさんの種類の海産物がとれる宝庫です。館山・南房総でよくとれる魚介類は、イワシ、アジ、サバ、カツオ類、ブリ類、ヒラメ、タイ、イセエビ、サザエ、アワビ、ヒジキなどです。

■ イセエビ

千葉は全国1位の三重と並ぶ漁獲量

■ アワビ類

千葉は岩手について全国2位の漁獲量

■ ヒジキ

全国有数の産地で、千葉ブランド水産物認定品



■市の背景と活性化に向けた戦略

館山市の**特異性**

- ◆温暖な気候
冬暖夏涼 年間平均気温16℃以上
- ◆豊かな自然
豊かな地勢、34.3 k mの海岸線
マリンスポーツ・釣り
- ◆食材の宝庫
黒潮の恵み 豊富な海山の幸
- ◆都市部アクセス
アクアライン 東京80分

一方で

課題・問題点

農水産業

- ◆担い手の減少
- ◆耕作放棄地の拡大
- ◆イノシシなどによる被害
- ◆新たな販路拡大・6次化・ニーズへの対応



その他（商工業・観光業）

- ◆里山里海を活用した観光メニュー拡充
- ◆地域特産品の拡充
- ◆人口減少・若者流出
- ◆市街地商店街の衰退



活性化に向けた1つの戦略として

活性化戦略 『食のまちづくり』

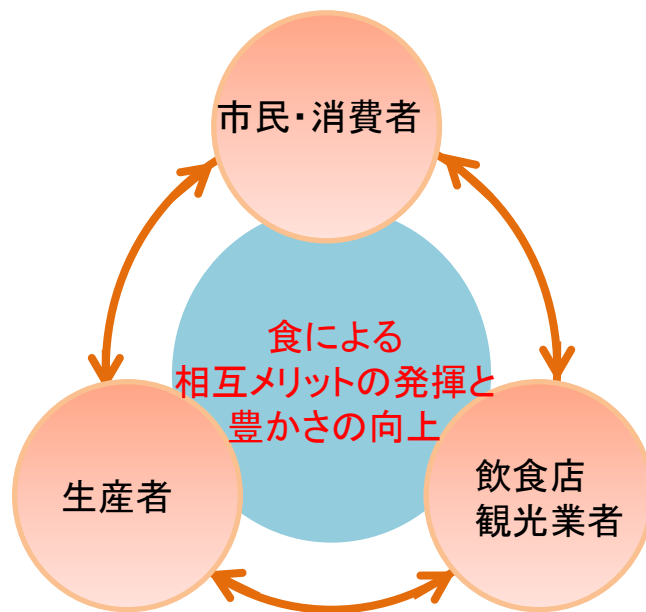
地域の「食」や「農・漁」の資源を有効に活用! 1・2・3次産業の活性化!
「たてやまは食べ物おいしいね!」と市民が誇れ、都市部の人々が訪れたいまちに!

■食のまちづくりで目指すこと

◆豊かな自然と海の幸・山の幸など、市の優位性を活かす

◆推進の内容

- ☞ 地域内での流通促進
- ☞ 加工品の開発製造
- ☞ 飲食店等への食材供給
- ☞ 規格外品の有効活用
- ☞ その他

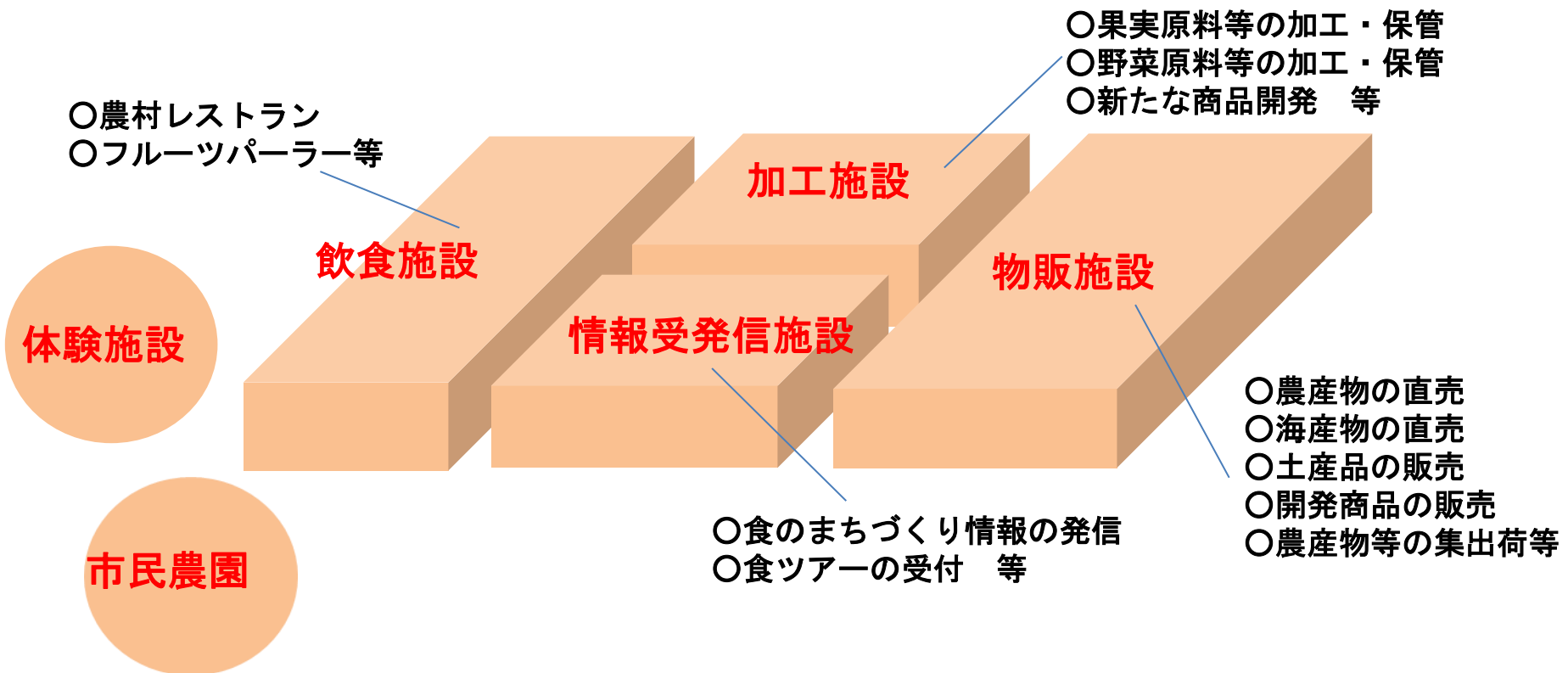


◆目指す効果

- ☞ 地域食材の消費拡大
- ☞ 地域産業の活性化
- ☞ 飲食店等の利用率向上
- ☞ 交流人口増加
- ☞ 雇用機会の拡充
- ☞ 食育、その他

■ 食のまちづくり推進に向けた拠点施設の整備

「食のまちづくり」は地域の食関連事業所や、家庭などで展開していく事業や活動ではありますが、そのためには、既存の施設でカバーできない**役割を担う拠点施設**が必要となります。



■事業場所の立地



千葉県館山市

- ◆房総半島の南端
- ◆東京から自動車で80分
- ◆南房総国定公園
- ◆豊かな自然
- ◆豊富な海山の幸

- ◆国道128号と安房グリーンラインの交差点
- ◆館山道富浦ICから車で15分
- ◆館山市北東部の農村地帯



■事業の場所



事業場所：千葉県館山市稲274番地、外
対象面積：22,904㎡

(内訳)

A用地：11,877㎡ (市有地、雑種地)

B用地：4,429㎡ (民間所有地、農地)

C用地：6,598㎡ (市有地、農地)

用途地域：指定なし

建ぺい率：70%

容積率：200%

その他：A用地⇒都市施設 (館山市公設地方卸売市場)

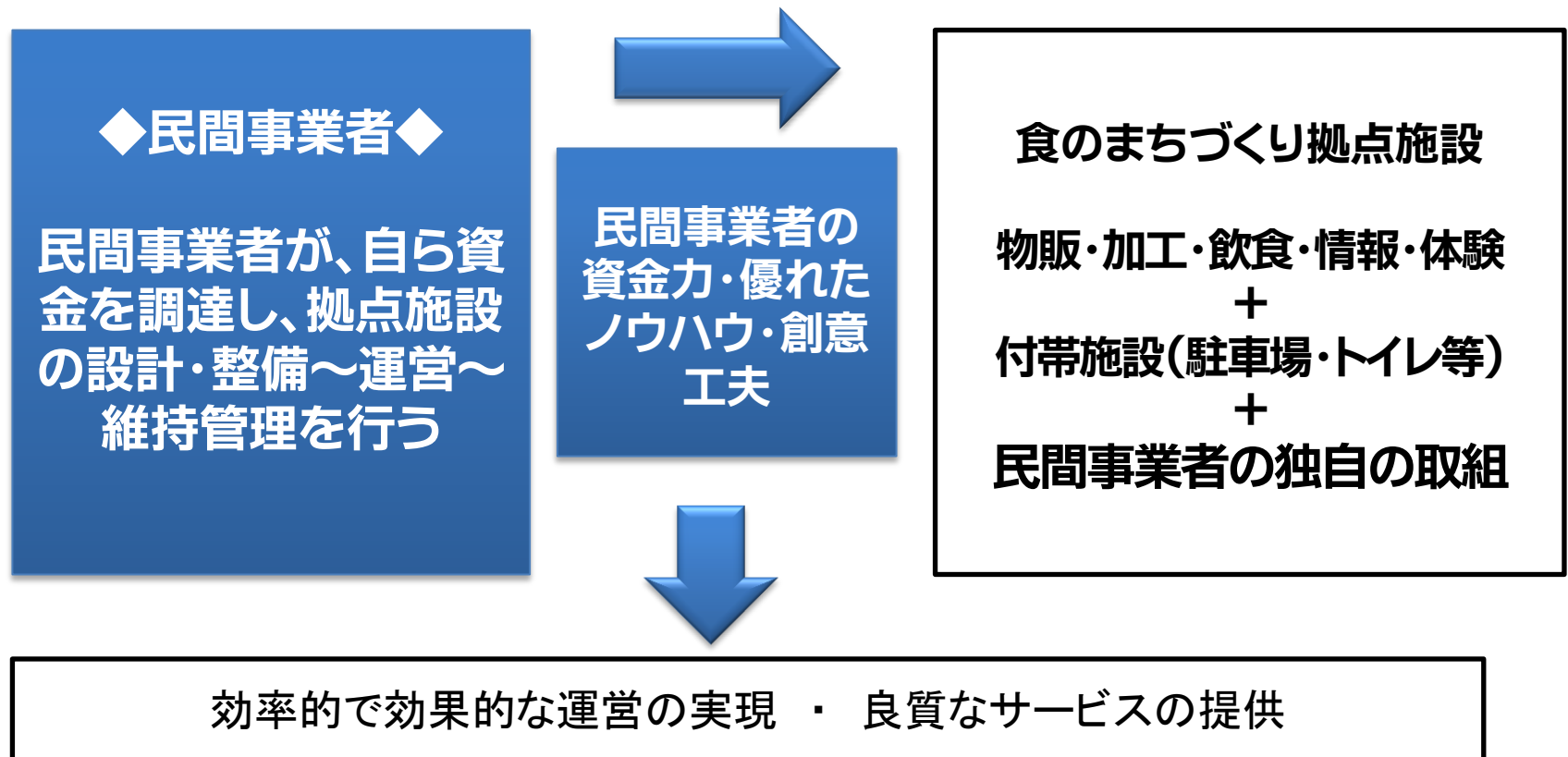
※都市計画決定廃止予定

C用地⇒市道認定路線一部含む



■ 拠点施設の整備及び運営の手法について

拠点施設の整備及び運営は、民間事業者が自ら資金を調達し、拠点施設の設計・建設・運営・維持管理をおこなう**独立採算型の民設民営**という手法で行うものとし、民間事業者の優れたノウハウや創意工夫により、効率的・効果的に事業が実施されることを期待します。



■ 民間事業者提案事業の募集

◆ 募集の趣旨

本募集では、食のまちづくり拠点施設の整備及び運営について、**「民間事業者提案方式」**により、民間事業者から優れたノウハウなどを活かした事業提案を受け、**協議対象となる事業提案**並びにその提案を行った**民間事業者（「交渉権者」）を選定**します。

◆ 契約の方式

本募集により選定された交渉権者と市で、協定を締結し、契約に向けて必要な協議や手続き等を行い、**事業フレームを構築（デザインビルド）**します。
その後、双方合意のうえ契約を締結し、民間事業者が拠点施設の整備及び運営事業に着手します。

◆ 「民間事業者提案方式」について

提案事業の内容を基に、事業内容の詳細などについて十分な協議期間を設け、民間のアイデアや取り組み方などを引き出し、より良い形で事業を形作っていくことを目指します。

■「民間事業者提案方式」による事業者の選定～契約

◆交渉権者の選定◆

企画提案書受付
↓
プレゼンテーション
↓
対象となる事業提案
・交渉権者の選定
※複数選定の場合あり

協定の締結



※解除条件付き
合意に至らない場
合は協定解除

◆デザインビルド◆

市と交渉権者により協
議・手続き等を行い
事業フレームを構築

双方の合意



◆事業契約の締結◆

拠点施設整備・運営事業の実施

■施設整備・運営に関する主な条件

①	募集の理念	地域の「食」資源を活かし、地域産業の振興、1次産業の理解促進、食育の推進、交流人口の拡大を目指すものとする。
②	施設の機能	物販、加工、飲食、情報、体験、駐車場、トイレ、その他
③	事業の場所	館山市稲274番地外 22,904㎡
④	独自の取組	創意工夫による事業者独自の取組を可能とする。
⑤	事業期間	事業者の提案により、市と協議のうえ決定する。
⑥	事業者の業務	拠点施設の設計・建設・運営・維持管理など事業遂行に必要な業務
⑦	業務の形態	本事業に必要な経費はすべて事業者が負担。ただし、事業運営により生じた収益はすべて事業者のものとする。
⑧	用地の貸与・助成	事業期間において市が貸与。（民有地を除く） ※市有地の借地料相当額は市が助成
⑨	税制上の優遇	固定資産税等相当額は10年間を限度に市が助成

■ 要求水準

拠点施設の整備及び運営に関し市が考えている水準。

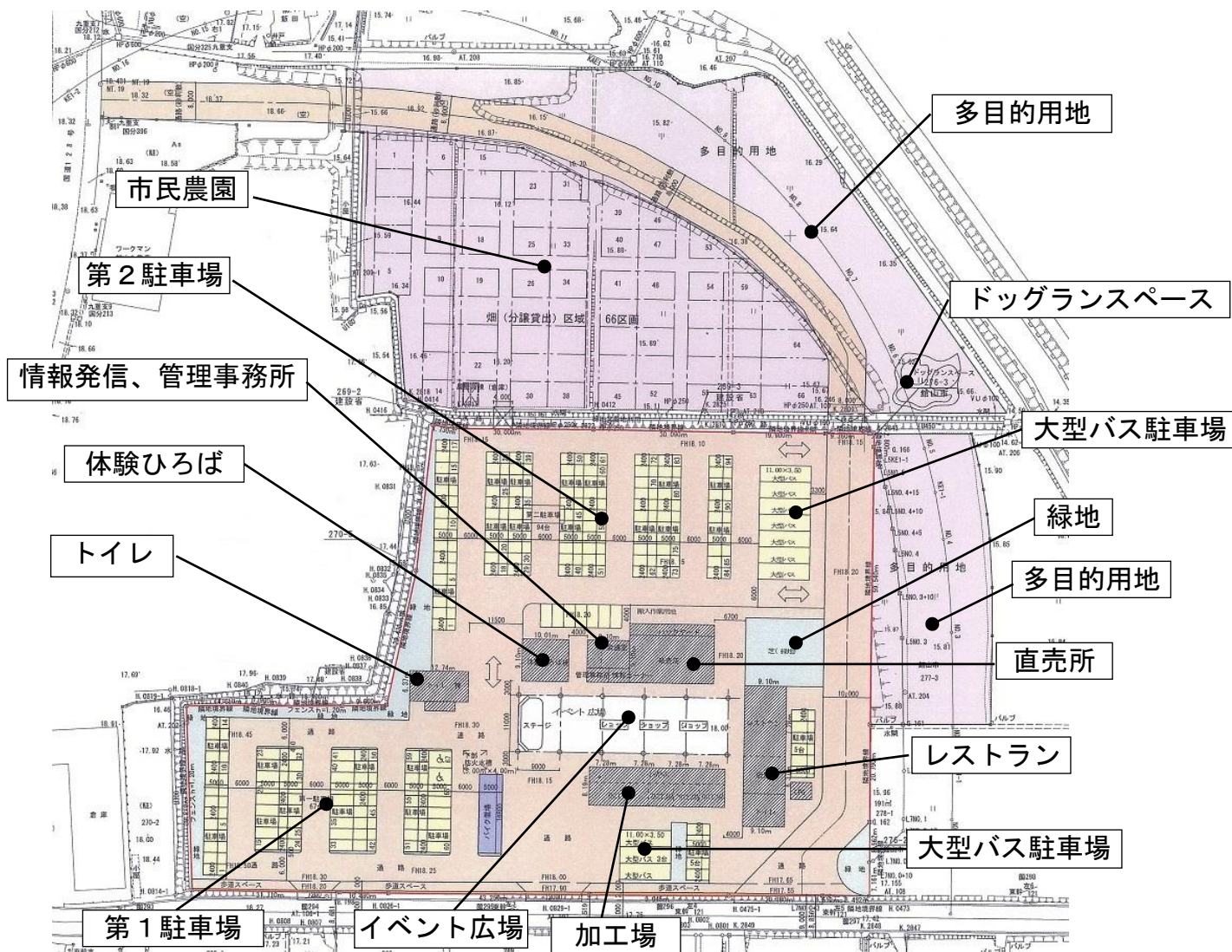
- ①『たてやま食のまちづくり計画』の理念や推進プログラムを反映した事業運営に努めること
- ②農水産物の地域内流通システムの構築に努めること
- ③拠点施設で取り扱う農水産物は、館山市産を中心とした地元産とし、安全で品質のよいものとする
- ④フルーツなど地域の農産物を使用した加工品の製造・供給を行うこと
- ⑤市場出荷に対応できない野菜類等の有効活用に努めること
- ⑥市・関連団体・生産者等と連携・協同した事業運営を行うこと

■ 事業実施までのスケジュール案

募集要綱の公表	平成28年9月30日
募集期間	平成28年9月30日～12月9日
事前相談及び募集要綱に関する質問の受付	平成28年9月30日～11月30日
質疑回答	随時ホームページに公表
食のまちづくり拠点施設整備に関する説明会	平成28年10月26日
企画提案書の受付	平成28年9月30日～12月9日
企画提案説明（プレゼンテーション）	平成29年1月中旬
協議対象となる事業提案の選出、結果通知	平成29年1月下旬
デザインビルド	平成29年2月～8月
契約の締結～事業実施	協議が成立後に契約締結～事業実施

■ 整備モデル

以下はあくまでモデルであり、民間事業者のノウハウや創意工夫を活かした事業提案としてください。



【参考】館山市の地産地消の取組

『地産地消推進店登録制度』

地産地消を推進している直売所や飲食店などを地産地消推進店として登録PR。

現在：141店舗登録



シンボルマーク



ポスター



のぼり旗

『地産地消サポーター制度』

日々の生活のなかで“地産地消サポーター”に地産地消を実践・応援していただく取組です。

現在：700名 情報発信・優待サービス



たてサポバッジ



たてサポカード

『地産地消推進サプライヤー制度』

生産者や事業者を「地産地消推進サプライヤー」として登録。飲食店等とマッチング促進。

現在：103名登録



販促用シール



シール貼付して販売



館山出身の料理研究家で館山クッキング大使の川上文代先生が、館山市産の食材を活用したオリジナル地産地消レシピを考案。



川上文代先生



【参考】



©SC・館山市

たてやまでとれる 「農水産物」旬のカレンダー



【参考】



神戸
レタス

潮風とミネラルたっぷり大地に育まれた、最高のレタス。数ある冬レタス産地のなかでも、館山の冬は黒潮の影響を受けて温暖なので、レタス栽培に最適。みずみずしいシャキッとしたレタスが育つわけは、神戸地区が海に近く、さらさらした砂地のため。エコファーマーに認定された「館山市清浄野菜組合員」の農家 36 軒が、土地作りに頼むなどを使ったり、できるだけ農薬を減らすなど、安心して食べられるレタス作りに取り組んでいます。

地産地消 館山自慢の 食材・素材。



セルリー

館山のセルリーは初春に旬を迎えます。しっかり大きく、良質なセルリーの栽培には、土と水の管理が大切。昭和 33 年に正木地区のセルリー農家が生産組合館山有機会を立ち上げ、その長年の経験により、有機質主体の栽培で、減化学肥料、減農薬を実践しています。平成 11 年度には県の「環境にやさしい農業優良賞」を受賞。21 年には千葉県からエコファーマーの認定を受けています。



いちご

館山のいちごはとっても甘くて大きいいちご。これも、黒潮の恵みで温暖なため、いちご栽培に重要なお日様の光をいっぱい浴びられるから。毎年 1 月には、最高のいちごを選びすぐり皇室に献上する「献上いちご」の行事が行われ、その品質は折り紙付き。市内のいちご組合と苺生産組合の組合員はエコファーマーに認定されており、化学肥料や農薬などの使用量を削減したり、いちご栽培の始まった 60 年前から切磋琢磨して、さらに上質ないちご作りに励んでいます。



食用
なばな

温暖な安房地域から「春を呼ぶ野菜」として、約 50 年の歴史がある特産の食用なばな。その栽培は、昭和 18 年頃に白浜町で栽培されたのが始まりで、日本一の食用なばな産地になっています。つばみも一緒に食べるので、栄養も満点。ビタミン、カルシウム、鉄分も豊富な食用なばなはレシピもいっぱい。地元の家でもお馴染みの食材です。

【参考】

コシ
ヒカリ



館山は温暖な気候を活かした「早稲米」の産地でもあり、他の地区よりも新米がいち早く手に入ります。市内では「コシヒカリ」の生産が最も多く、次いで「ふさおとめ」、「ひとめぼれ」が生産され、「ちばエコ農産物」として県の認定を受け、化学肥料や農薬などを減らし、おいしくて安全性の高い米作りに取り組んでいる生産者も。最近では、小麦アレルギーの方でも安心な「米粉」レシピも注目されています。



生乳

安房の酪農は古い伝統を持ち、酪農の発祥の地としても知られています。戦国時代の1500年代に国主里見氏が軍馬育成の目的で嶺岡牧場を創設したことにはじまり、現在館山市内では30軒以上で、1200頭あまりの乳用牛が飼育されています。フレッシュなミルクを使った、アイスクリームなどの乳製品の製造もさかんです。

アジ



旬は夏とされているアジですが、南房総では一年中獲ることができ、白身魚と赤身魚の中間の身質を持っています。癖がなく、どんなお料理にも合うので、郷土料理である「なめろう」や「さんが」の和食をはじめ、洋食にもアレンジされ人気です。特に、館山では通称「金アジ」「金筋アジ」といわれるアジが水揚げされることも。背中部分が金色に光っており、非常に脂がのっているのが特徴。運がよければ、市内の直売所で見かけることもあるかも。



サバ

サバは、アジと並んで館山で水揚げ量の多い魚。千葉県は全国で第5位の水揚げ量です。特に冬季のサバは脂ののりが良く寒さばとして多くの人に喜ばれています。塩焼き、味噌煮、鰯などいただけます。

■事業担当・問い合わせ先

館山市 経済観光部 農水産課 食のまちづくり担当

担当者: 植木・勢見

〒294-8601 千葉県館山市北条1145-1

TEL0470-29-5385 FAX0470-23-3115

Mail : shokumachi@city.tateyama.chiba.jp