

地域再生計画

1 地域再生計画の名称

館山市食のまちづくり拠点施設整備計画

2 地域再生計画の作成主体の名称

千葉県館山市

3 地域再生計画の区域

千葉県館山市の全域

4 地域再生計画の目標

4-1 地方創生の実現における構造的な課題

市の農産物の販売状況を見てみると、市の農業産出額は約40億円（農林水産省令和元年農業産出額推計）であるのに対し、市内の農産物直売所での販売は3億円弱（令和3年度千葉県直売所実態調査）である。また、平成24年に市と（財）地方自治研究機構で行った共同調査では、一番多い出荷先を農協と回答した生産者が80.5%、次いで卸売市場が57.6%であり、主要な出荷先は農協と卸売市場であることから、館山市は農産物が豊かな地域ではあるが、地域内で生産されたものは主に地域外に出荷されていることが分かる。

一方で、平成27年度には地方創生先行型交付金等を活用した地域内流通や加工品開発促進に関する実証事業等に取り組んでおり、農産物を地域内で活用するニーズがあることを把握していることから、市が目指す将来像の達成に向け、豊かな農水産資源を“知ってもらう”⇒“活用してもらう”⇒“食べてもらう”という流れを強化するための課題を以下に整理した。

（課題①）館山市産の農産物に対する理解（関心度）の向上

平成24年に市と（財）地方自治研究機構が共同で行った市民（800人）を対象にしたアンケート調査においては、館山市民の農産物の主な購入場所は、スーパー

一が51.5%と最も高く、加えて、農産物の購入の判断基準については、鮮度が91.7%と最も高かった。本調査の結果、スーパーの利用率が高いということは、スーパーに比べて直売所は“朝採れ”など鮮度が良いにも関わらず、消費者には「鮮度は良いのか、どんな品揃えなのか、いくらなのか」といった直売所の情報が消費者に伝わっていないことが分析できる。

また、市民に対して“あなたの世帯と農業の関わり”を調査したところ、“関わりは特にない”という回答が39.8%であり、多くの市民が農業に触れる機会がなく、結果として、農産物が豊かな地域であるにも関わらず、農産物の生産状況に加え、生産者の思いなど生産背景が伝わっていないことが分析できる。

こうしたことから、上記に掲げたような”消費者に知ってもらいたい館山市の農産物に関する情報”をどのように伝え、理解（関心度）を向上させるかが課題である。

（課題②）鮮度の良い農産物を提供できる地域内流通システムの構築

館山市では、平成27年に飲食店等の需要と生産者等の供給について調査するため、地域おこし協力隊員等の2名体制で、生産者等10件と飲食店等12件に対し、農産物等7品目の集荷配送（期間約1ヶ月・週2回配送）などを行う実証実験を実施した。実証実験のアンケートでは、飲食店等は、配送された農産物等の鮮度など品質が良かったという回答が50%であり、生産者から飲食店等への集荷配送の時間を省略することで、品質の良さを実感してもらえることが分かった。また、協力いただいた飲食店等では、事業化すれば参加したいという回答が80%以上、生産者等からも、小口注文に対する手間などロットの課題はあったものの事業化すれば参加したいという回答が50%以上であった。加えて、コンテナ出荷により、梱包作業が省けることなど、配送の面で想定以上の好評価を得ることができた。

一方、実証実験の実施に当たっては、電話・FAX・メールにより複数の案件に対する量や品目、スケジュールなど様々なニーズを調整したマッチング、仕分け・集荷・配送を行ったが、これらには2名体制で丸1日程度（7～8時間）の時間を要した。これは、マッチングの事務作業に加え、複数の集荷場所にあるものを

集荷、それらを車両内や市役所庁舎の片隅で一時的（当日中）に保管し、仕分け等を行ったことによるものであるが、分散した集荷場所からの移動時間の短縮、多種多様な農産物の一時保管時における温度管理、配送に係るコスト削減については、飲食店等に安定して活用してもらうためには（鮮度保持と流通の維持には）重要な課題である。

※市内には地産地消に積極的な飲食店等として「地産地消推進店」が132店舗あり、これら店舗を含めた流通を行うことになれば、実証事業の10倍以上の規模となる。

（課題③） 飲食・加工品メニューへの活用を促進

館山市では加工品開発に係る実証事業として、生産者や加工事業者等で組織する推進検討会議の開催（7回）、館山産のパッションフルーツなどを活用したタルト、サイダー、ピューレなど9品の試作品を開発してきた。これらの商品は、ゴルフイベント（約70名）や東京駅KITTE（約200名）での試食アンケートや飲食店等へのモニタリング調査（9件）を実施したほか、異業種交流会や商談会にも出展した。アンケート調査では、館山らしさというイメージが伝わるという回答が81%、モニタリング調査では、ピューレなど1次加工品の料理や加工品への応用を求める意見など、館山産の農産物の加工品開発の可能性やニーズを検証できた。

さらに、飲食店や宿泊施設等316件にもアンケートを実施したところ、民間団体等により館山産の農産物を使用した加工品の商品を開発するための取組は必要であると47%が回答した。また、勝浦タンタン麺のようなご当地グルメでのPRや、冷凍いちご・ピーナッツペーストなどの1次加工品、原材料等の安定供給を求めるなどのニーズがあった。

一方、推進検討会議では、開発に要する原材料等の集荷配送などを含めた調達に係るコスト、設備がそろっていないこと、人材の育成などが課題であるという意見が出ている。

また、生産者551名にアンケートにより加工品開発に供給できる農産物の品目

や量などの調査を実施したところ、民間団体等により館山産の農産物を使用した加工品の商品を開発する取組は必要であると41%が回答。また、イチゴなど35品目で約42トンの供給が可能であること、他に規格外農産物（形が不揃いなど）は約6トンの供給が可能であるという結果が出た。併せて、民間事業者により加工品の開発を推進してほしいという意見や規格外農産物を活用してほしいという意見などのニーズを確認できたが、どのように開発を推進していくのか、どのように規格外農産物を調達するのかといった開発～販売までの体制づくりが課題であることが分かった。

(課題①～③のまとめ)

上記の課題を整理すると、①「館山市の農業の理解」、②「鮮度の良い流通システム」、③「農産物の活用」となる。①～③のうち、どれか1つの課題解決では効果が上がらない。市が目指す将来像に向け、最大の効果を発揮するものにするには、これら3つの課題を結び付け課題解決へと進めていくことが重要である。

4-2 地方創生として目指す将来像

【概要】

館山市は、温暖な気候と緑豊かな大地、豊かな漁場を有することで、多彩な“食”の恵みを享受してきた。また、東京湾アクアラインの整備等により、東京から車で80分と都市部からのアクセスが近年飛躍的に向上している。

この地域の豊かで多彩な食材を、観光客への「おもてなし」としてさらに活かし、観光の目的の一つである“食”の魅力を高めることは、「観光立市たてやま」の確立において、必要不可欠と言える。

豊かな農水産資源を観光・産業面で活かし、“食”の魅力を高めることにより、地域外からの収益の増加だけでなく、地域内でのモノ・カネの循環を活発化させ、農水産業の6次産業化、農水商工連携、地産地消などを推進し、農水産業を力強い産業へと押し上げるとともに、地域経済そのものを発展させ、新たな仕事の創出や関係人口の増加など好循環につながっていく。

そのためには、豊かな農水産資源を“知ってもらう”⇒“活用してもらう”

⇒ “食べてもらう” という流れを強化することが重要であることから、農水産資源を活用しやすい環境整備、飲食・加工・体験メニューへの活用促進などを図るべく、「たてやま食のまちづくり計画」を策定し、市の重要施策として「食のまちづくり」に取り組んでいる。

市では、このように「食のまちづくり」を通じ、市民が「館山の食べ物はおいしい」と全国に誇れるまち、また、来訪者から「館山のおいしい食べ物をまた食べに行きたい」と思われるまちを目指している。

【数値目標】

K P I	事業開始前	2022年度増加分	2023年度増加分
	(現時点)	1年目	2年目
食のまちづくり拠点施設の入込客数 (単位：万人)	0	0	4
地域内における農水産物の販売額（地域 内の農産物直売所における販売額） (単位：億円)	274,000	0	27,040
食のまちづくりの推進を通じた農水産物 を使用した加工品の新商品開発 (単位：商品)	0	0	5
食のまちづくりの推進を通じた起業等に よる新規雇用者数（単位：人）	0	0	0

2024年度増加分	2025年度増加分	2026年度増加分	K P I 増加分
3年目	4年目	5年目	の累計
30	35	40	109
175,940	190,325	205,429	598,734
10	10	10	35
10	15	20	45

5 地域再生を図るために行う事業

5-1 全体の概要

5-2の③及び5-3のとおり。

5-2 第5章の特別の措置を適用して行う事業

○ 地方創生拠点整備交付金（内閣府）：【A3007（拠点整備）】

① 事業主体

2に同じ。

② 事業の名称

館山市食のまちづくり拠点施設整備事業

③ 事業の内容

1. 食のまちづくり拠点施設の整備及び運営の方針

将来像の実現に向け、館山市の公有地を活用して「食のまちづくり拠点施設」を整備し、この施設を「食のまちづくり」のプラットフォームとして位置づけ、上記の課題解決に向けた取組を展開していく。主な事業としては、①体験メニューや貸農園、館山市の農業など食に関する情報発信、②鮮度の良い農産物を一般消費者や地域の飲食店等に販売する、③館山産の農産物を使用した料理や加工品メニューの開発提供など。これらの事業を密接に連携させ複合的に運営することで事業効果を最大限に高めるものとする。

これにより、地域内の飲食店や加工事業者、宿泊施設などで館山市産の農産物の活用が促進され、館山ならではの料理・加工メニューの開発提供などにより、農水産業を力強い産業へと押し上げるとともに、地域経済そのものを発展させ、新たな仕事の創出や関係人口の増加にもつなげていくものとする。また、運営は民間事業者の優れた実績やノウハウ、アイデアを活用し、官民連携により効果的かつ低コストで持続的に事業を実施し、長期にわたって運営できる体制とする。

2. 交付対象事業

「食のまちづくり拠点施設」にて実施する事業は上記の課題①～③を連携

させて実施するものであるが、課題ごとに関係性の強い事業を以下のとおり整理して記載する。

(課題①の事業) 館山市産の農産物に対する理解(関心度)の向上

▼情報発信により“知ってもらう”

- ・消費者の関心度の向上のため、施設内に情報発信スペースを整備する。デジタルサイネージ等により、旬の農産物など食に関する情報を発信する。また、リアルタイムでの農園での生産状況や農産物等の入荷情報を発信する。
- ・生産者や農産物、調理等に関する情報を発信し消費者の関心度を向上させるため、農産物直売所を整備し、地場産の農産物や加工品等の販売事業を行う。
- ・農産物の特徴や生産者の思いなどを知ってもらうため、認定ルールを設けた「館山ブランド」制度を実施する。
- ・新型コロナウイルス感染症の拡大による生活スタイルの変化に伴い、自動販売機を導入した販売やECサイトでの販売を行う。

▼“触れてもらう”⇒“知ってもらう”を強化

- ・市民のほか二地域居住者、観光客等を対象に1区画当たり5㎡で100区画程度の貸農園事業を実施し、体験価値の向上とリピーター確保につなげるとともに、実際に農業に触れてもらう機会を創ることで、農産物に対する理解(関心度)の向上につなげる。
- ・施設内部にテストキッチン、外部にBBQエリアを整備する。収穫体験した野菜やジビエを使用してテストキッチンでの調理やBBQを体験できるなど、体験価値の向上とともに、気軽に農業に触れてもらえる機会を創る。
- ・地域のNPOが施設内の農園で年間を通じて農産物を生産し、収穫体験と郷土料理を作るワークショップを行う。これによりいつ頃どんなものが収穫され、どんな調理方法があるのかなどの理解度の向上を図る。

- ・地元酪農家と連携し、ミニ牧場での乳しぼり体験やバターづくり体験等のワークショップを行い、子供から大人まで農業に触れるきっかけを創る。
- ・地元食材を活用した新メニュー開発に向け「うまいものコンテスト」を定期実施。農産物を活用することの機運を高めることで、関心度の向上につなげる。
- ・移住者などの就農希望者等を対象に貸農園を活用して「就農体験プログラム」を実施し、する、また、地元の高校（県立商業系、農業系）と連携し、職場体験学習やインターンシップの受入を行う。幅広く農業に対する理解度の向上を図る。
- ・他の交流拠点施設との連携や共同企画によるスタンプラリーやツアー会社と連携した農業体験ツアーを実施する。

（課題②の事業）鮮度の良い農産物を提供できる地域内流通システムの構築

- ・専用SNSを導入し、館山市産の農産物の需給情報の一元化や調整を行うなど、地域の生産者と活用事業者（地域の飲食・加工事業者等）のマッチングを行う。
- ・施設内に農産物直売所を整備することに加え、施設内にバックヤードを整備し、地域内流通システムの主な集荷場所として統一化を図るとともに、仕分け等ができるよう場所を確保する。
- ・施設内に冷蔵設備を整備し、鮮度が良い農産物の流通を行えるようにする。
- ・施設内の農園等において商談会や異業種交流会を実施する。生産者や料理人等の意見交換、意識の共有、連携の具体策検討の場にする。
- ・運営企業の物流ネットワーク（石油やガスの販売事業）を活用し、必要に応じ集荷・配送を行う。高齢者等の出荷が困難な人を対象とした集荷サービスを実施する。

(課題③の事業) 飲食・加工品メニューへの活用を促進

- ・地域の飲食店等と共同で館山産の農産物や水産物を活用したメニュー開発を行い、地域の飲食店へのレシピ提供、商工会議所等と連携したPRなど、ご当地料理の魅力を発信する。
- ・課題②における地域内流通システムと連携し、規格外農産物など原材料等の調達を行う。
- ・地元の生産者とタイアップし、館山産の農産物や規格外農産物等を利用した商品開発を行う。
- ・施設内に加工場を設置し、地元酪農家と連携しソフトクリームや乳製品を加工販売する。
- ・館山産の農産物や水産物を活用した郷土料理メニュー、総菜等の加工品を提供する。
- ・館山産ジビエを活用したメニュー開発する。また、飲食店等へ開発レシピを提供する。
- ・起業を目指す人材の育成支援を目的に、施設内に専用のスペースを設置し、「チャレンジショップ制度」を実施する。飲食・加工品メニューへの活用促進に加え、これらの人材の育成にもつなげていく。

(事業収入) ※供用開始2年目 (単位：千円)

農産物や加工品等の販売 (162,240)、体験農園や貸農園等の売上 (14,070)、飲食メニューの販売 (97,875)、加工品の製造販売 (41,800)、ジビエを活用したメニュー等の販売 (27,935)、チャレンジショップ賃料等 (2,650)、その他の売上 (600)

④ 事業が先導的であると認められる理由

【自立性】

1. 自立性のポイント

(施設の整備及び運営の方式)

- ・民間事業者のアイデアやノウハウで食のまちづくりを推進し、事業コストの削減及びより質の高いサービスの提供を目指すため、官民連携により事業を実施する。
- ・民間事業者が公共の資金で施設の設計・建設から運営・維持管理までを包括的に行うDBO方式で事業を実施する。
- ・事業期間は2043年3月31日まで 供用開始後概ね20年間である。
- ・物販・飲食・加工・体験などの事業を民間のノウハウやアイデアを活用して総合的に行うことにより、地域内流通システムなどに要する費用も含めて、施設の維持管理・運営に係る費用は民間事業者が事業収益にて賄うものとする。ただし、施設の公共使用（トイレや休憩等）に係る経費については、指定管理料として市が負担する。

2. 事業終了後の財源の確保

- ・事業終了後（交付金対象事業終了後）の財源については、市が民間事業者に支払う指定管理料を確保する。（債務負担設定・20年×20,000千円/年・一般財源）

3. 収支計画（令和6年度以降）

事業実施における収支計画は以下のとおり。農産物等の販売等の売り上げにより経費を賄う。長期にわたって自走できる計画である。

（売上・自主財源）

- ・地場産農産物等や加工品等の販売 162,240千円
- ・地場産農産物等を活用した飲食メニューの販売 97,875千円
- ・地場産農産物等を活用した加工品の製造販売 41,800千円
- ・ジビエを活用した飲食メニュー等の販売 27,935千円
- ・チャレンジショップ賃料等の売上 2,650千円
- ・体験農園や貸農園等の売上 14,070千円

・指定管理料（市⇒民間事業者） 19,690千円

・自動販売等のその他の売上 600千円

合計 366,860千円

(運營業務に係る経費)

合計 265,410千円

【官民協働】

1. 官民協働のポイント

食のまちづくり拠点施設は物販や加工など食に関連する多様な事業を総合的に運営する施設であり、官民協働により、民間事業者の創意工夫やノウハウを活かして、コスト削減や質の高いサービス、集客増加を図ることとする。

また、市は、生産者団体や観光協会などで組織する「たてやま食のまちづくり協議会」を通じて関連団体や関連事業との調整など、民間による効果的な運営を目指し、サポートを行う。

さらに、食のまちづくりは、拠点施設を中心に農水産業・観光・商工業・雇用創出・福祉・教育など多面的な効果を波及させることが狙いであることから、施策横断的に本施設の運営とこれら各施策とのすり合わせ、課題解決に向けた方策検討、各関係機関との調整など、市は様々な部分で民間と協働して食のまちづくりに取り組んでいく。

さらに、担い手の育成など市が抱える重要な課題についても、長期的な視点でスケジュールをたて、官民協働で実施していくものとしている。

2. 行政の役割

- ・「たてやま食のまちづくり協議会」を通じた関連団体や関連事業との調整など
- ・農水産物の維持拡充に向けた生産者団体等との調整や振興方策の検討実

施など

- ・農水産業・観光・商工業・移住定住・雇用創出・福祉・教育・食育など各施策における横断的なすり合わせや調整
- ・地域おこし協力隊制度（食のまちづくり応援隊）など関連施策の実施
- ・市内部組織「食のまちづくりプロジェクトチーム」による施策横断的な支援
- ・施設の大規模修繕など市による施設のメンテナンス
- ・拠点施設の学校給食事業や福祉事業への食材活用等の推進を支援
- ・移住定住施策における定住自立圏構想による隣接市との調整など
- ・民間事業者が実施する就農支援プログラム等の担い手育成事業に対する生産者団体等との連携や調整を支援

※関連事業 総務省「地域おこし協力隊制度」による食のまちづくりの推進

3. 民間事業者の役割

- ・ノウハウや創意工夫による20年間の持続的で効果的な事業運営
- ・ノウハウや創意工夫による集客増加による地域の交流人口の拡大
- ・農産物等を活用した消費者ニーズを踏まえた魅力的な飲食や加工メニューの開発販売
- ・ノウハウや創意工夫による消費者ニーズに対応した農産物等の販売やブランド化の取組
- ・地域内流通システムにおける生産者や飲食店事業者のマッチング（需給とりまとめなど中心的な役割を担う）
- ・チャレンジショップ制度などによるノウハウ等を活かした実践的な人材育成や雇用創出
- ・観光協会や商工会議所との連携による拠点

- ・担い手の育成など市が抱える重要な課題について長期的なスケジュールにて官民協働で実施
- ・道の駅など他の拠点施設との調整や共同企画事業の検討実施

4. 企業版ふるさと納税の活用

体験農園エリアに一条工務店の寄附により「モバイル建築建物」を設置。体験農園事業におけるクラブハウス等として使用する。また、他地域での災害発生時には被災地に送り、避難者用の仮設住宅として使用するなど、防災面にも貢献する。ユニットの大きさ2.4m×12mを2棟設置予定。

5. 地域の金融機関との連携

食のまちづくり拠点施設と同じ敷地に地域の金融機関が移転する。地域住民や施設利用者の利便性アップ、施設の利用促進につなげる。加えて、食のまちづくり拠点施設と当該金融機関とが連携し、地場産農水産物の販売事業や物流事業の強化、相乗効果を図る。

6. その他連携者の役割

- ・地域おこし協力隊（食のまちづくり応援隊）が民間事業者をサポートしつつ、拠点施設を中心とした市内全域での食のまちづくりを推進する。
- ・たてやま食のまちづくり協議会により拠点施設の運営を総合的に支援
※関連事業 総務省「地域おこし協力隊制度」による食のまちづくりの推進

【地域間連携】

1. 地域間連携のポイント

館山市を中心とした南房総エリアは観光や農水産業を基幹産業として発展してきたまちである。南房総エリアには、現在12の道の駅施設が存在し

、メジャーな観光スポットであり、加えて、南房総エリアは農水産物が豊富であり、房州びわや房州いちごなど人気のグルメが種類豊富で主な観光目的の1つである。

また、南房総エリアでは新たな南房総ツーリズムの創出に向け「南房総地域観光圏」を形成し、安房4市町が連携して連携事業を実施しているところである。

加えて、道の駅の振興としては、「安房道の駅連絡会」を立ち上げ、安房地区道の駅等観光受入施設の活性化に向けて、地区内の関係施設の連携・協調を図り、多様化する観光客のニーズに対応し各施設の発展と地区内への観光客の増強を促進している。

こうしたことから、「安房道の駅連絡会」に加盟することを予定しており、食のまちづくり拠点施設については道の駅という機能を付加し、施設の集客力アップを図る。また、体験をメインとする独自性の高い道の駅施設として整備し、南房総エリアの道の駅観光の魅力を高め、相乗効果により南房総エリア全体での交流人口の増加を図ることとしたものである。

加えて、館山市では定住自立圏構想制度を活用し、令和3年度中を目途に共生ビジョンの策定に取り組んでおり、館山市を中心市、南房総市を近隣市として、本施設の波及効果としての狙いでもある「移住・定住」、「有害鳥獣対策」、「観光プロモーション」などの課題に取り組み、地方創生に向け、人口定住の促進を目指しているところである。

2. 南房総エリアでの広域的なメリットの発揮

- ・「安房道の駅連絡会」に加盟し、安房地区道の駅等観光受入施設の活性化に向けて、地区内の関係施設の連携・協調を図り、多様化する観光客のニーズに対応し各施設の発展と地区内への観光客の増強を促進する。
- ・南房総エリアの道の駅施設による「うまいものグルメ」チラシの作成及びPR、スタンプラリー「ぐるぐるっと」の実施により、南房総エリア全体で地域を越えて周遊促進を図る。

3. 定住自立圏構想と連携した広域的なメリットの発揮

館山市を中心市、南房総市を近隣市として、定住自立圏構想により「移住・定住」、「有害鳥獣対策」、「観光プロモーション」などに取り組んでいるところである。食のまちづくり拠点施設においては、チャレンジショップ制度による起業・創業や雇用の創出、就農支援プログラムによる就農支援、ジビエメニュー開発、交流人口の拡大など、定住自立圏構想と連携し、食のまちづくりを推進するとともに、「移住・定住」の促進などを図る。

4. 地域間における食のまちづくり拠点施設の位置づけ

食のまちづくり拠点施設は、観光客の玄関である富津館山道路の終点富浦ICから15分の距離、また、南房総を横断する国道128号と、旧三芳村から旧白浜町へと南房総を南北に縦貫する「安房グリーンライン」が交わる場所であり、農水産物の流通や観光客の移動において、ヒトやモノが行き交う拠点となる好立地である。

加えて、富浦IC出口付近の4車線化道路工事が着手され、観光シーズンの渋滞等のボトルネック解消に向けた道路整備事業が開始された。

こうしたことから、食のまちづくり拠点施設は南房総地域の観光ゲートウェイとなることが期待できる立地である。また、食のまちづくり拠点施設では、館山市をはじめとした南房総エリアの食の魅力を体感できる施設であり、食に関する情報や、地域の飲食店施設などの情報を広く発信することから、南房総エリア全体へのシャワー効果など広域的なメリットが発揮される施設である。

【政策間連携】

1. 政策間連携のポイント

食のまちづくりの推進は、交流人口の増加による地域外からの収益の増

加や農水産業を力強い産業へ押し上げるとともに、地域経済を発展させ、新たな仕事の創出や関係人口の増加につながる。加えて、福祉、教育、健康、環境など多面的に効果を発揮させるものである。

2. 農水産業

- ・規格外農産物の加工事業等への活用を促進することで、生産者の所得向上や事業拡大などにつながる。
- ・地域内流通システムの構築により直接販売等を促進することで生産者の収益向上や労力削減に効果がある。
- ・ブランド認定など高付加価値化に取り組むことで農産物のブランド力が向上し収益向上等に効果がある。
- ・生産者と事業者のマッチングを行いつつ、地場産農水産物を活用した加工品の開発販売、飲食メニューの開発等に取り組むことで、6次産業化や農商工連携等が促進され、生産者の収益向上、農水産物の有効活用等につながる。
- ・就農支援プログラムの実施により、農業の担い手となる新規就農者の育成確保に効果。
- ・生産者等による農産物等の販売イベント「館山まるしえ」の定期開催により生産者等の直接販売やPRの機会を創出できる。

※関連事業 令和3年度観光庁「観光資源の磨き上げ事業」によるブランド認証実証事業

3. 有害鳥獣対策（農業・住民の安全）

- ・イノシシ等の有害鳥獣による被害拡大や捕獲頭数の急激な増加のなか、イノシシ等の有効活用による産業振興を目的に、令和3年12月、市では、官民連携で「ジビエ加工処理施設」を整備した。食のまちづくりの一環として取り組むもので、この施設で処理されたジビエ肉は食のまち

づくり拠点施設等に供給し、ジビエの加工品や料理メニューの開発販売を行う。イノシシの有効活用は食の魅力アップはもとより、これまで捕獲され埋設処分するしかなかった物を有効活用により資源化することで、捕獲者のモチベーション向上により、有害鳥獣対策の推進に加え農産物の被害軽減、耕作放棄地の防止など農村環境の保全、住民に対する危害防止など幅広く効果を発揮するものである。

※関連事業 令和3年度観光庁「観光資源の磨き上げ事業」によるジビエのメニュー開発実証事業

4. 観光

- ・加工品や飲食メニューの開発等による食の魅力アップ、バスツアーの誘致などによる交流人口の増加に効果がある。
- ・観光客等を対象に貸農園やバーベキューガーデンを実施するなど新たな体験メニューの提供による交流人口等の増加に効果がある。
- ・周辺の道の駅などと連携した共同企画の実施、スタンプラリーや商品交流などによる観光施設の活性化等に効果がある。
- ・レンタサイクル事業を実施することで、周辺観光地と連携し、市内回遊の仕組み構築に効果がある。

5. 商工業

- ・食のまちづくり拠点施設が整備し、施設外の地域内の飲食店や宿泊施設の情報を発信することで、これらの施設の利用者増加に効果がある。
- ・食のまちづくり拠点施設の整備により、施設外の事業所において、新たな飲食や加工メニューの開発製造が促進され、地域産業の活性化に効果がある。

6. 雇用創出

- ・食のまちづくり拠点施設を整備することで、物販・飲食・加工・体験などの各事業により、本施設における新たな雇用が創出されることはもとより、チャレンジショップ制度による起業創業を促進することでの雇用機会を創出する。加えて、食のまちづくり拠点施設外においても、本施設が新たな販売チャンネルとなり、加工事業等における生産拡大や雇用拡大に効果がある。

7. 移住定住

- ・チャレンジショップ制度や就農支援プログラムを実施することで、移住者が活躍する機会創出の支援を行うことで移住定住の促進に効果がある。
- ・食のまちづくり拠点施設の整備に併せ、引き続き「地域おこし協力隊事業」を導入、都市部の若者の創意工夫やノウハウを活かし、新たな食のまちづくりの担い手として地域への定住定着し起業創業につなげる。

※関連事業 総務省「地域おこし協力隊事業」による食のまちづくりの担い手育成

8. 関係人口

- ・EC販売等の実施により館山市に興味を持っていただく方の増加につなげ、これによる農産物や加工品の販売を促進。また、食の魅力アップにより、館山のファンを増加させ、EC販売だけでなく、ふるさと納税の活用も促進されることに効果がある。

9. 高齢者対策

- ・高齢者等の出荷が困難人を対象とした集荷サービスの実施。これにより高齢農家の作業負担の軽減を図るとともに、農産物の販売量増加や高齢者の活躍の場につなげる。

- ・就農支援プログラムの実施を通じて、就農希望者を後継者探しにマッチングさせるなど、後継者不足に悩む高齢者の支援につなげる。

10. 障害を持つ方等の活躍の場

- ・食のまちづくり拠点施設における生産や加工においては、多様な人材の育成に取り組むことで、こうした方々の活躍の場につなげる。
- ・食のまちづくり拠点施設での加工品等の販売促進により、地域の福祉関連事業（就労継続支援B型）における生産拡大につなげる。

11. 教育

- ・国史跡「里見氏城跡稲村城跡」等の歴史的文化遺産については地域情報として情報発信を行う。当地域の歴史文化のPRにつなげる。
- ・地元の幼稚園や小学校と連携し、農業体験を実施。農業の理解促進をはじめとした食育推進、郷土愛の醸成等を図る。

12. 食育（郷土料理・健康増進など）

- ・加工や飲食メニューにて郷土料理を提供。これにより、地場産農水産物の利用促進による健康増進や地域の食文化の次世代への継承などにつなげる。

13. 防災

- ・食のまちづくり拠点施設は産業振興だけでなく地域防災の機能を持つ施設。災害時における避難者の車中泊場所や炊き出し機能のほか地域住民と連携した防災訓練を実施する。
- ・企業版ふるさと納税にて導入予定である「モバイル建築ユニット」については、他の地域での災害時に被災地に運搬し、避難者用住宅として活用する。

※国土強靱化計画に「食のまちづくり拠点施設」を位置づけ。

【デジタル社会の形成への寄与】

施設内に無線LAN設備を整備し、専用SNSを立ち上げた「地域内流通システム」において、施設内や施設外にいる生産者や事業者等が、各々のデバイスでリアルタイムでの需給に関する情報を受発信する。また、本施設の来場者等に、無線LANにより、食に関する情報や地域情報、イベント情報など最新の情報を配信する。

無線LAN、専用SNSを活用した情報発信やマッチングなどのシステムを導入することで、生産者や飲食店等事業者間の連絡調整などの効率化、情報発信の迅速化が図られ、農水産物の利用促進や事業拡大、コスト削減など産業振興につながる。また、来場者によるSNSでの情報配信の促進につながる。

⑤ 事業の実施状況に関する客観的な指標（重要業績評価指標（KPI））

4-2の【数値目標】に同じ。

⑥ 評価の方法、時期及び体制

【検証時期】

毎年度7月

【検証方法】

毎年度、3月末時点のKPIの達成状況を総合政策部企画課が取りまとめ、『館山市まち・ひと・しごと創生総合戦略』の検証機関である「館山市総合計画審議会」（外部組織）においてPDCAサイクルによる検証を行う。

【外部組織の参画者】

市議会議員・行政関係者・教育関係者（教育委員会、国立館山海上技術学校等）・産業関係者（商工会議所、農業協同組合、漁業協同組合連合協議会、観光協会、医師会、地域公共交通会議、地域包括支援センター、青年会議所等）・金融関係者・労働関係者・報道関係者・知識経験者（町内会連合協議会、社会福祉協議会、スポーツ協会、子ども

も子育て会議、公募市民 等)

【検証結果の公表の方法】

- ・ 検証後、速やかに館山市HPで公表
- ・ 館山市の広報誌、議会への報告等により公表

⑦ 交付対象事業に要する経費

- ・ 法第5条第4項第1号イに関する事業【A3007】

総事業費 ~~527,725~~527,700 千円

⑧ 事業実施期間

2022年4月1日から2027年3月31日まで

⑨ その他必要な事項

特になし。

5-3 その他の事業

5-3-1 地域再生基本方針に基づく支援措置

該当なし。

5-3-2 支援措置によらない独自の取組

(1) 食のまちづくり拠点施設維持管理運営事業

ア 事業概要

本施設の維持管理運営については指定管理者制度を導入し、民間活力を活用する。ついでには、民間事業者が維持管理運営を行うにあたり、指定期間中、本施設の公共使用に係る維持管理運営に対し指定管理料を交付する。

イ 事業実施主体

千葉県館山市

ウ 事業実施期間

2024年2月1日から2027年3月31日まで

6 計画期間

地域再生計画の認定の日から2027年3月31日まで

7 目標の達成状況に係る評価に関する事項

7-1 目標の達成状況に係る評価の手法

5-2の⑥の【検証方法】及び【外部組織の参画者】に同じ。

7-2 目標の達成状況に係る評価の時期及び評価を行う内容

4-2に掲げる目標について、5-2の⑥の【検証時期】に7-1に掲げる評価の手法により行う。

7-3 目標の達成状況に係る評価の公表の手法

5-2の⑥の【検証結果の公表の方法】に同じ。