

『たてやま食のまちづくり計画』

平成27年2月

たてやま食のまちづくり協議会・館山市

～ 目 次 ～

I	館山市がめざす食のまちづくり	1
1.	館山市の特異性	1
2.	館山市の食材資源	2
3.	館山市の食への取組	3
4.	館山市の食のまちづくりを進める上での課題	5
5.	食のまちづくりによる地域活性化	8
6.	食のまちづくりの推進理念	9
7.	食のまちづくりの事業フレーム	10
8.	食のまちづくりでめざす効果	11
II	たてやま食のまちづくり計画	12
1.	食のまちづくりに向けた視点と事業展開	12
2.	新たに展開する事業	13
(1)	フルーツ等の原料化とスイーツ等の商品展開	14
(2)	さんが揚げ等新たな特産品の開発	16
(3)	食をテーマとしたパッケージツアーの推進	18
(4)	学校給食での地域食材活用による食育の推進	20
(5)	高齢者・福祉施設等への配食サービスの充実	22
(6)	加工野菜等の飲食店等への供給	23
(7)	高齢者・障害者等の農園活用による元気な農村づくり	24
3.	事業推進に向けた啓発・PR活動の展開	25
(1)	キャッチフレーズとロゴの作成	25
(2)	市民参加型のメニュー開発コンテンツの実施	26
(3)	食に関するイベントの定期的開催	26
(4)	仮称・「館山手形」の発行・運用	27
(5)	その他多様な啓発・PR活動の展開	28
4.	事業推進に向けた流通システムの構築	29
(1)	農産物等地域内流通システムの整備	29
(2)	たてやま市民農業塾の開設	32
(3)	異業種交流会の開催によるマッチングの促進	33
5.	拠点施設の運営の方向性	34
(1)	事業運営組織の役割など	34
(2)	拠点施設の運営形態に関する考察	35
(3)	拠点施設の運営形態の比較検討	36

(4) 運営形態に関する検討と決定	37
6. 事業推進に向けた拠点施設の整備	40
(1) 拠点施設が担う機能	40
(2) 近隣拠点との連携に向けた機能強化	41
(3) 拠点施設の整備概要	43

I 館山市がめざす食のまちづくり

1. 館山市の特異性

館山市は、千葉県の南部、房総半島の最南端に位置し、黒潮の影響を強く受け、冬暖夏涼の気候を持つ地域として知られている。平坦な土地が広がり、31.5キロの海岸線を持つ。年間平均気温 16℃以上の温暖な気候と、豊かな地勢、海岸線に流れる黒潮が、様々なめぐみを地域に与えてきた。こうした気象条件の恩恵を受け、海の幸、山の幸が豊富なことから、神代の時代から、ここに多くの人々が住み、まちをつくり、歴史と産業を育み、地産地消による食を満喫してきた。関東はもとより、全国的にもこのような地域は他になく、館山の特異性は際立ったものと言える。



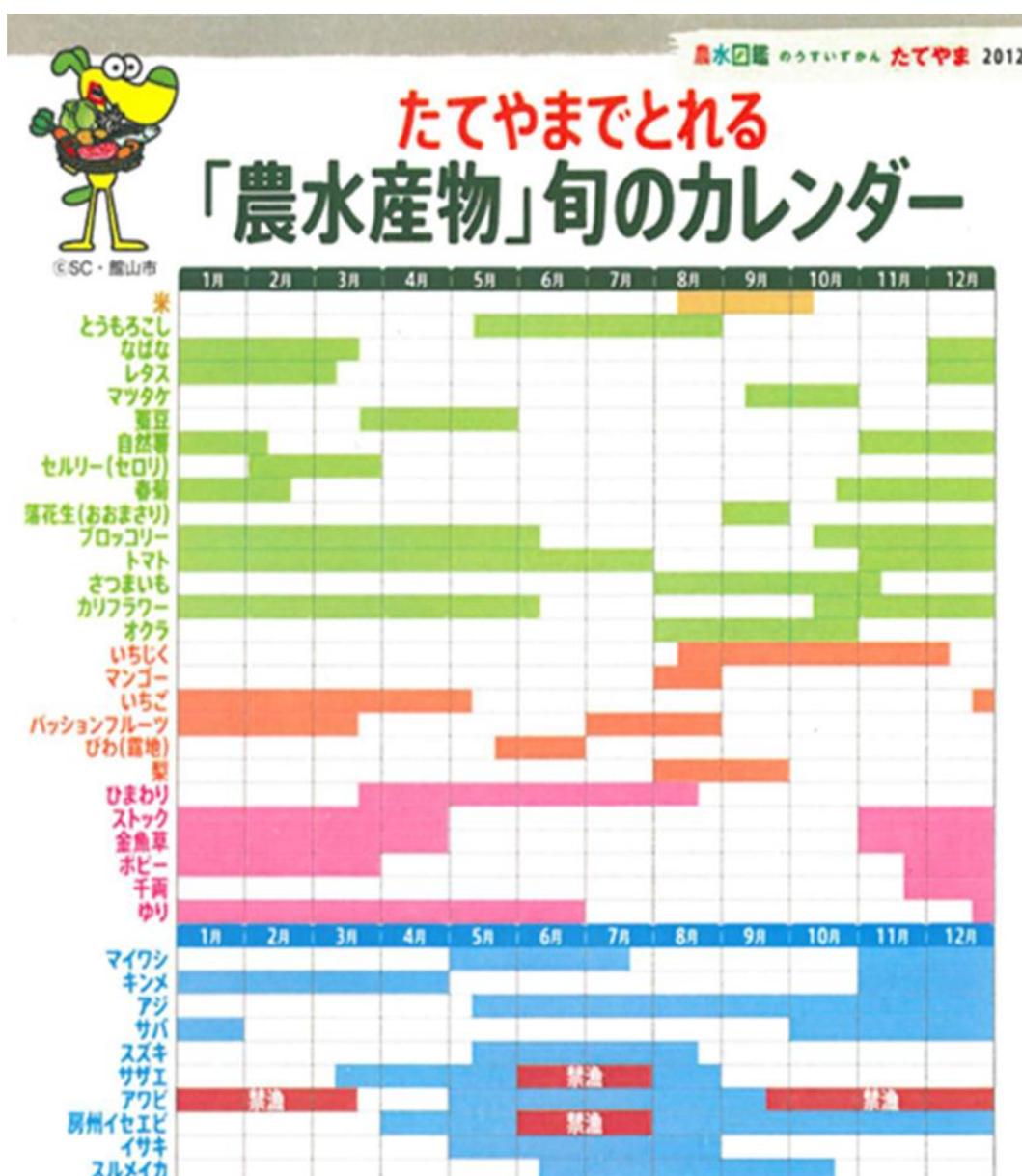
平成 26 年 1 月 1 日時点の人口は 49,171 人で世帯数は 22,622 世帯である。人口は年々減少傾向にある一方で、核家族化の進行など、世帯数が年々増加していることが特徴である。平成 22 年の産業別の就業人口は、一次産業が 7.8%、二次産業が 16.4%、三次産業が 75.7%の構成で、全国平均と比べると一次産業の構成比が高いこと、三次産業の中でも観光従事者が多いこと等が特徴としてあげられる。

1 月にはポピーやストック、菜の花が咲き乱れ、花畑は満開になる「花のまち」である。また、31.5 キロの海岸線を持ち、マリンスポーツが盛んな場所として、夏の海水浴場をはじめとし、サンゴの北限ともいわれる美しい海中の世界を持つ「海のまち」でもある。このように自然豊かな館山市は、県立館山野鳥の森が「森林浴の森 100 選」、平砂浦海岸付近は「白砂青松百選」「日本の道 100 選」にも選ばれている。また、曲亭馬琴作の「南総里見八犬伝」の舞台になったこの地は、戦国武将里見氏が治めており、今でも里見氏の史跡の数々や八犬伝のロマンが香る史跡が残されている。住んでよし、訪れてよしといった、館山は魅力あふれるまちを目指している。

2. 館山市の食材資源

このように、全国的にも稀有な特異性を持ったここ館山市では、新鮮な魚介類が日々水揚げされている。また、農産物は、米に加え、一年を通して多様な野菜や果実が生産されており、まさに食材の宝庫と言える。

特に神戸地区のレタスは、冬場の特産野菜としてブランド化されており、首都圏における市場評価は極めて高い。また、果実は、いちご、びわ、いちじく、なしに加え、マンゴーやパッションフルーツ・ドラゴンフルーツまで生産されている、知られざるフルーツ王国である。



3. 館山市の食への取組

こうした豊富な食材を活かし、観光業者や商工業者、市民グループ、既に多くの団体により食に関する取組を進めている。

つまり、館山では、食のまちづくりを進めるにあたっての実績・ノウハウや、多くの人材等の基盤が既に存在していると言える。しかし、これらの取組は、各組織に限定されたものであり、理念の共通化や組織間の連携が希薄で、活動の発展性に欠ける点が見られる。

活動母体	食に係る活動内容
館山新・ご当地グルメ推進協議会	地産地消をコンセプトに、「館山炙り海鮮丼」「館山旬な八色丼」「館山伊勢海老ステーキ御膳」の新OMOTENASHI・ご当地グルメを複数店でメニュー化することで、マスコミ等に取り上げられ、店舗の売上拡大等の効果をあげている。
館山フルーツ加工協議会	果実の規格外品有効活用による1次加工や、商品化等6次産業化に取り組んでいる。
アグリッシュたてやま (館山市農産物直売所連絡協議会)	市内11か所の直売所間の連絡調整を行うと共に、スタンプラリーキャンペーン等地産地消に向けた共同事業を展開している。
館山市役所農水産課	現在、地産地消推進店は約130件、市民のサポーターが約600人、農産物等のサプライヤーが約100人登録されており、その組織化と地産地消にかかわる活動に力を入れている。また、料理研究家で館山クッキング大使の川上文代先生が考案した地産地消レシピを多数紹介し続けている。
館山市保健推進員	145名の保健推進員を中心に、「おらがごっつお」という、郷土料理のレシピ集を作成し、健康に留意した食づくり、歴史や文化を掘り起こす食づくりをテーマに食育活動を展開している。
館山市役所高齢者福祉課	日常生活に支障がある高齢者等187名を対象に、安否確認を兼ねた昼食の配食サービスを行っている。
館山市学校給食センター	特産品のいちご、びわ、なし、レタス等を食材として活用している。また、栄養士が各学校に赴き、食習慣の指導事業等を行っている。
館山市教育委員会 教育総務課	小児生活習慣病予防診断を実施し、その後に児童生徒・保護者に結果説明会を行い、食育を含めた予防対策を指導している。

<p>館山商工会議所 観光サービス部 会</p>	<p>館山・ご当地スイーツとして、いちじく生産者である「館山市いちじく組合」と提携し、館山クッキング大使の川上文代先生の指導のもと、「いちじく寒天」を共同レシピ化。飲食店や宿泊施設にて「いちじく寒天」を使用したオリジナルスイーツを提供。</p>
------------------------------	--



館山炙り海鮮丼



保健推進員の活動風景

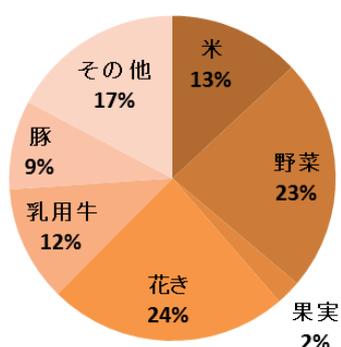


館山フルーツ加工協議会の開発品

4. 館山市の食のまちづくりを進める上での課題

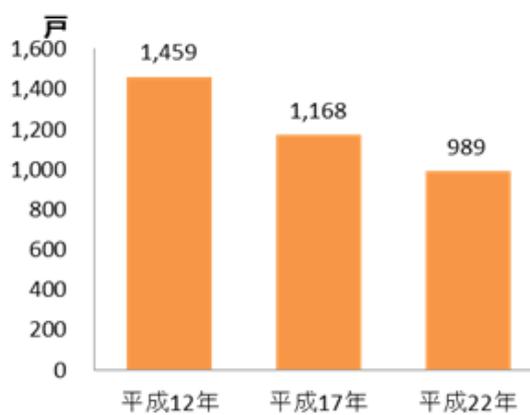
館山市の基幹産業である農業は、担い手の高齢化・減少により、活力低下が懸念されている。一方、米、野菜、果樹、畜産等あらゆる農産物に加え、水産物も産する食材の宝庫であり、こうした強みを活かした振興方策が必要となっている。館山市内には、JAの直営や民営による数多くの直売所に加え、2か所のいちご狩りセンターが存在し、観光や地産地消の拠点となっているが、安房地区全体での競合が激化する中で、多くの施設が近年厳しい経営環境にある。こうした状況を踏まえ、新たな販路の開拓や6次産業化等、顧客ニーズに対応した総合的な機能を持った農水業へと転換する傾向が見られる。

【市内農業産出額の内訳 (H18)】



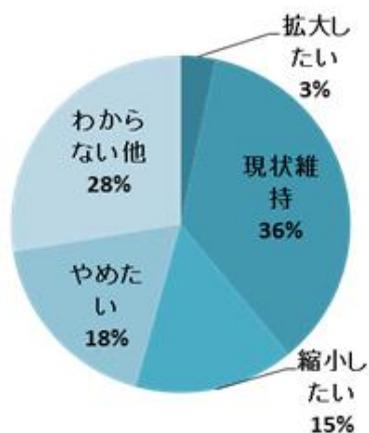
出典：農林水産省「生産農業所得統計」

【市内農家戸数の推移】



出典：農林水産省「農林業センサス」

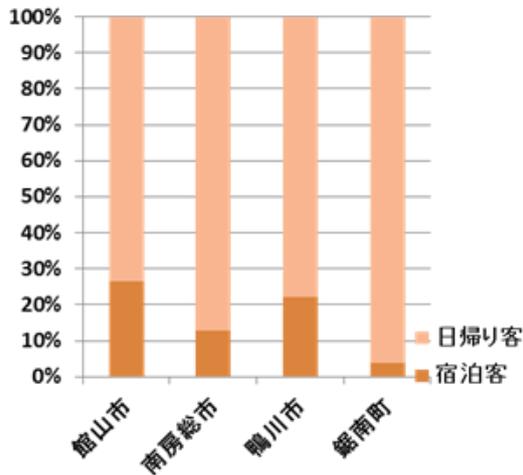
【市内農家の経営意向 (H24)】



出典：財団法人地方自治研究機構調査報告書

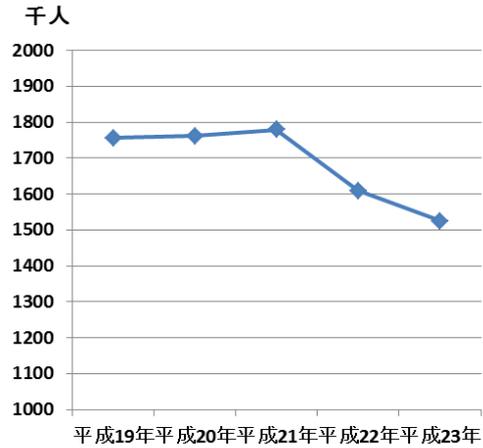
一方、農業と肩を並べる基幹産業である観光では、館山市を訪れる観光客は周辺市町に比べ宿泊客が多いことが特徴であるが、平成23年の東日本大震災の影響もあり、減少傾向にある。また、館山市では、千葉県との連携により北条海岸、夕日栈橋（渚の駅）等、海岸線を中心に観光拠点を整備してきたが、農村部の拠点づくりは立ち遅れている。

【市町別日帰り／宿泊客構成比（H22）】



出典：千葉県観光入込調査

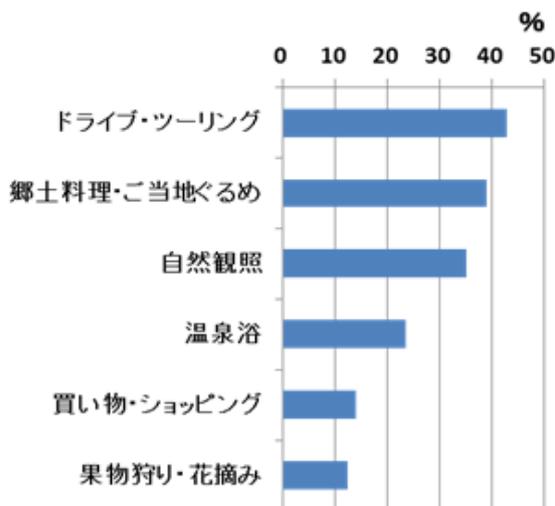
【市内観光客入込数の推移】



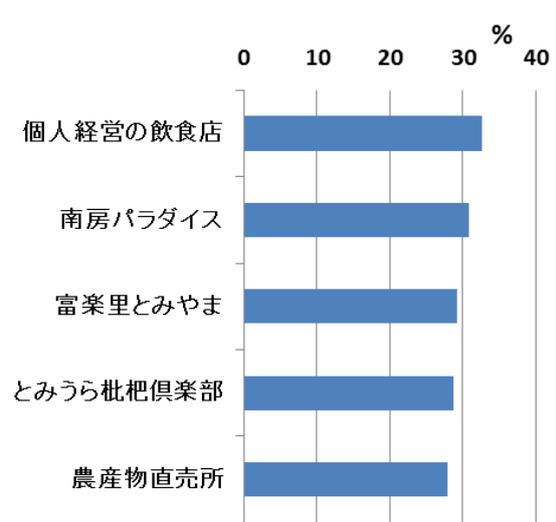
出典：千葉県観光入込調査

平成 24 年に実施した調査では、観光客の訪問目的は「郷土料理・ご当地ぐるめ」が上位にランクされ、「食」が人を呼び込む重要な要素となっている。また、飲食をする場所としては「個人経営の飲食店」が最も多くなっている。館山市観光協会が中心になって、観光地としての魅力向上を目指し、「食による観光振興」を標榜して、「館山海鮮炙り丼」等、おもてなし料理のメニューの開発・普及に力を入れているが、地域食材を調達する方策、情報発信方策が確立していないことが課題になっている。

【観光客が安房地区を訪れる目的（H24）】



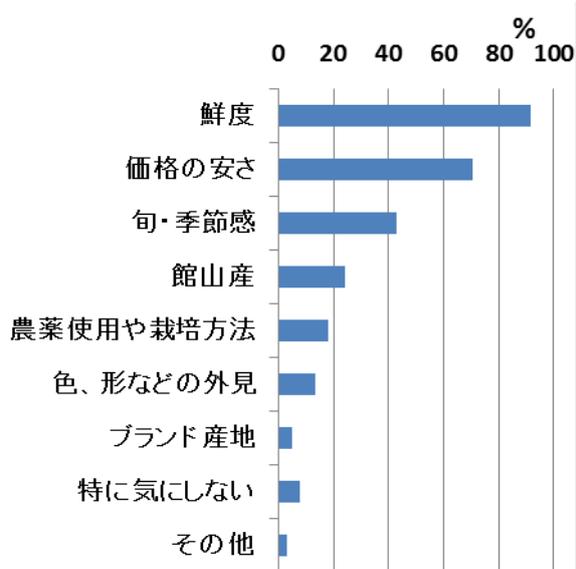
【観光客が安房地区で飲食をした施設（H24）】



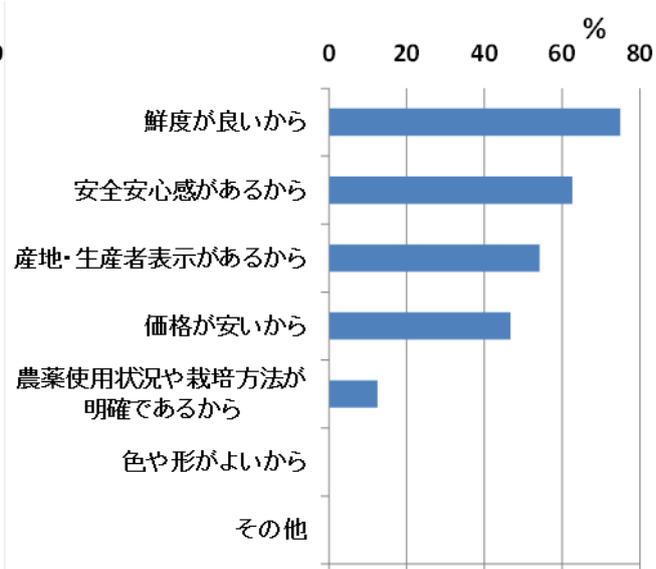
出典：財団法人地方自治研究機構調査報告書

館山市民の意識については、農産物を購入するときの判断基準を見ると、「鮮度」が最も多く、次いで「価格の安さ」「旬・季節感」と続き、「館山産」であるかについてはそれほどこだわらないことが伺える。一方で、館山産農産物の評価している点として「鮮度」が最も多いことから、館山市産の農産物が地域内でより流通するようになることは、「鮮度」を求める市民にとってメリットになる。しかし、どこで館山市産の農産物が買えるのかがわからない等、市民が身近で館山市産農産物を購入できる仕組み確立していないことが課題になっている。

【館山市民の農産物の購入基準 (H24)】



【館山産農産物の評価している点 (H24)】



出典：財団法人地方自治研究機構調査報告書

館山市では、このような課題解決のために、豊富な食材を活かし、一次産業の振興、地産地消・食育の推進、観光振興等に結びつけ、「食のまちづくり」を目指しているが、計画的な生産・出荷体制や物流・商流システム等、地域で生産される農産物等を地域内に着実に流通させる仕組みが存在しない。観光事業者等がメニュー開発やPR活動を先行して開始したが、「食のまちづくり」に向けた取組はばらばらで、農林水産事業者、観光・商工関連事業者、教育機関等の連携は希薄であり、これらが一同に会して情報交換を図りながら、事業を推進していく組織が存在しない等が課題となっている。

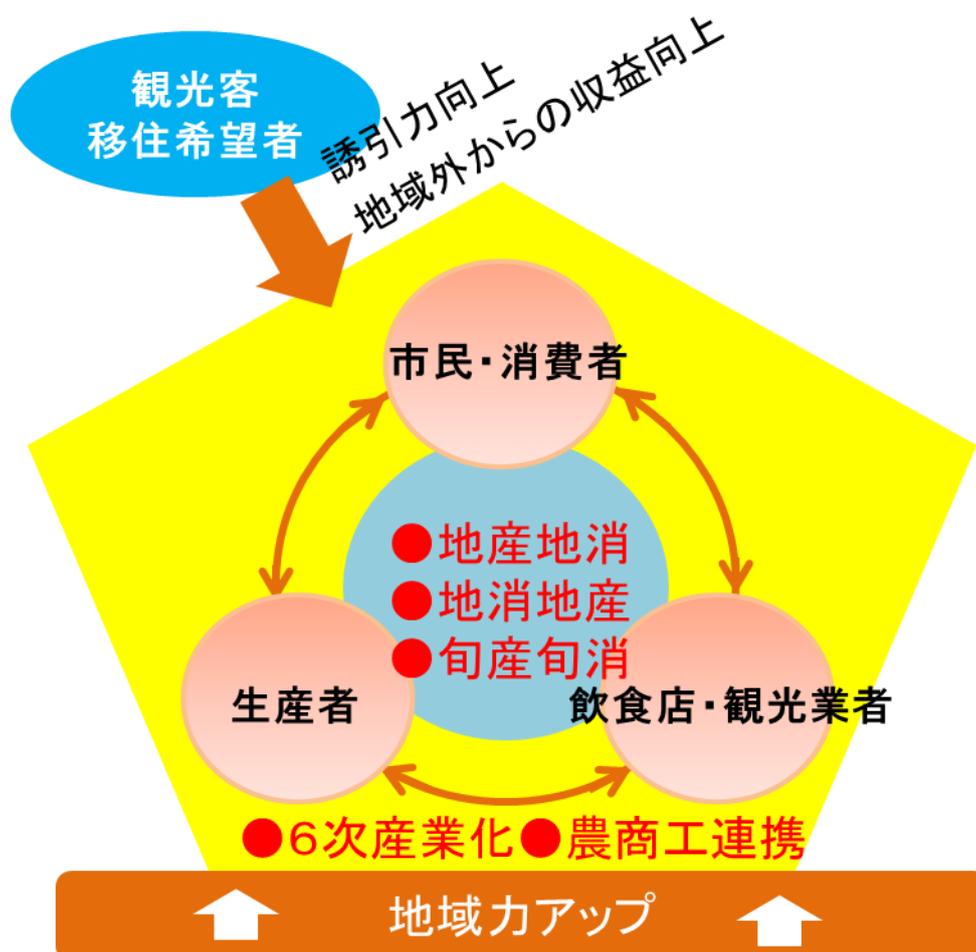
5. 食のまちづくりによる地域活性化

館山市は温暖な気候など立地に恵まれながらも、全国的レベルの観光資源に乏しく、他の地域との競争が激化する中で、観光入込数も停滞している状況にある。また、農業や漁業では担い手の高齢化が進み、耕作放棄地の増加などによる農漁村の衰退も進んでいる。

このような状況を打破していくためには、地域内の豊かで多彩な農林水産資源をしっかりと活かし、四季折々のお料理やお土産を観光客に提供するという観光目的の一つである「食べる」ことの魅力を高めることが館山市に与えられた地域振興施策である。

また、農水産物を観光・産業面で活かすことは、地域外からの収益向上につながるだけでなく、農水産業の六次産業化、農商工連携、地産地消などを推進することになり、地域内でお金と物の循環をより活発とすることで、農水産業を根強い産業にするだけでなく、地域産業全体が豊かになることが期待できる。

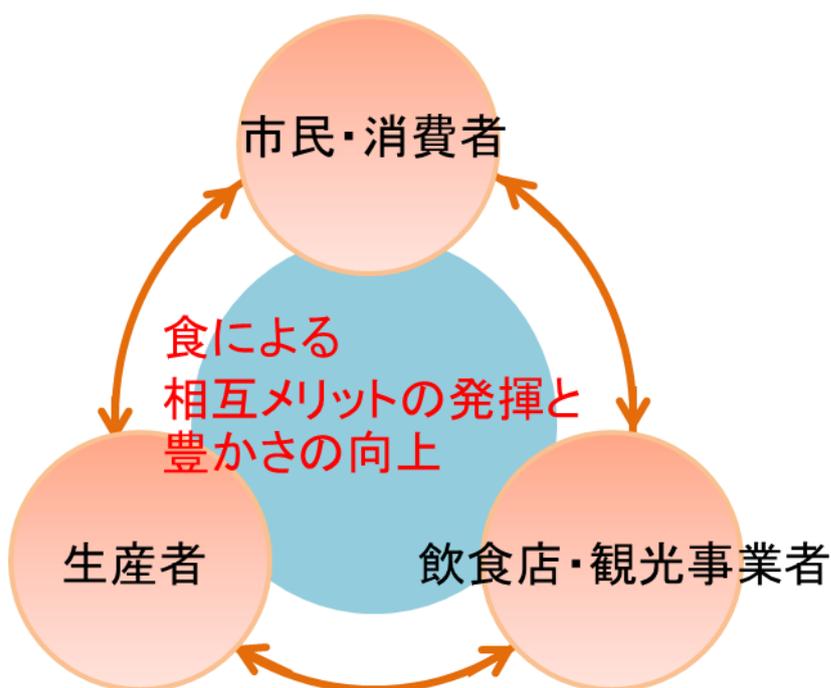
館山市では、このような循環を高度化するために「食のまちづくり」に取組み、生産現場から、流通、加工、調理（料理）といった地域の流れを強固なものとし、市民の食生活を豊かにし地域福祉に貢献するとともに、生産者・飲食宿泊事業者・加工業者などの相互が経済的利益を享受できる効果、さらには雇用の場の確保や定住人口の増加効果の発揮をめざすものとする。



6. 食のまちづくりの推進理念

館山市がめざす「食のまちづくり」とは、「本当に館山は食べ物がおいしいね!」と、市民が誇れるまち、全国の人々に言ってもらえるまちにすることである。そのためには、生産者はよい食材をつかって家庭や飲食店に提供し、家庭や飲食店は地域食材を使っておいしい料理をつくり、そのおいしさを次世代や都市部住民に伝える活動が必要である。こうした活動が、市民が地域の豊かさを実感できるまち、都市部の人々が訪れたいまち、ここに住みたいまち、そして農業や水産業だけでなく、地域産業全体が活力に満ちたまちづくりにつながる。

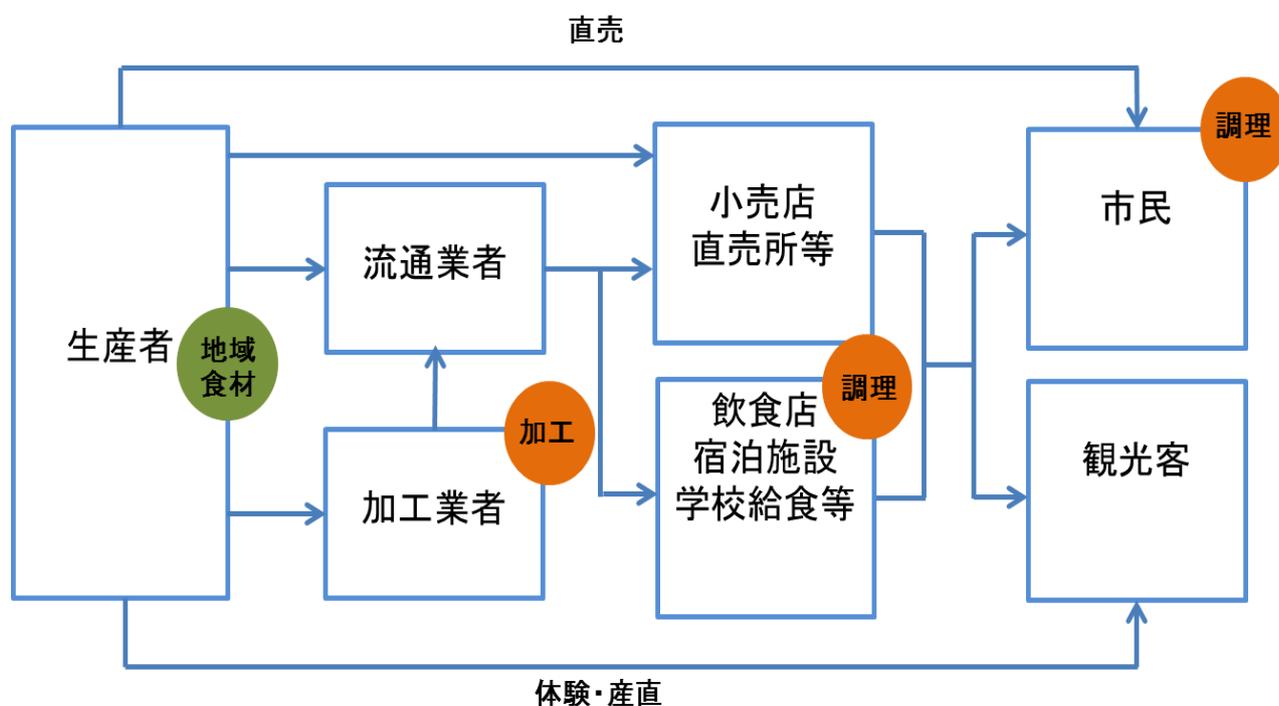
「食のまちづくり」では、市民・消費者、飲食店・観光事業者、そして生産者の3者が、お互いのことを思い合い、社会的な価値観を共有しながら行動することを推進理念とする。市民・消費者は、適正価格で地域食材や料理を購入し内外にそのおいしさをPRする。飲食店・観光事業者は、生産者が丹精こめて作る地域食材を活用し市民・消費者においしい料理を提供する。そして生産者は、市民・消費者や飲食店・観光事業者が求める最高の食材を作り安定供給する。こうした行動により、館山市における食材・サービス全体の魅力を向上させ、健康増進や取引量の増加等、相互メリットを発揮させ、まち全体の豊かさを押し上げる。



7. 食のまちづくりの事業フレーム

「食のまちづくり」では、地域で生産される新鮮な食材を飲食店・宿泊施設等が活用し、調理または加工することで付加価値を付け、市民や観光客に提供する。あるいは、地域食材を市民が家庭で調理することで、おいしい食を創造し、次世代に食文化を継承することを、基本的な事業フレームとする。地産地消を基本に、館山市内の事業者や市民全員が、それぞれの立場でおいしい食づくりに取り組むことで、「本当に館山は食べ物がおいしいね！」と自他ともに認める豊かで魅力的なまちづくりを進める。

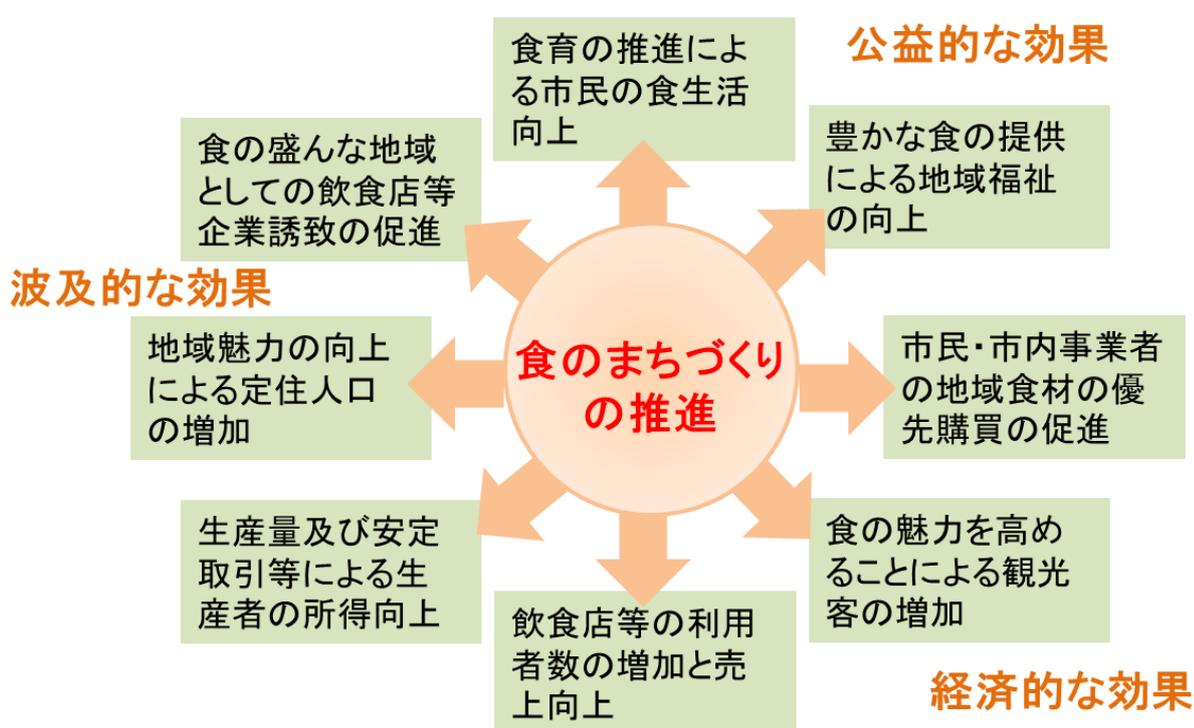
つまり、館山市内の関係者全員が共通理念のもと、連携して取り組むことで、「食」を基軸とした地域内におけるバリューチェーン（価値連鎖）を構築し、発展させることが事業の骨格となる。



8. 食のまちづくりでめざす効果

食のまちづくりを進めることで、市民の食生活を豊かにし地域福祉に貢献するとともに、食材を生産・供給する生産者、それを利用する飲食店・宿泊業者・加工業者等も経済的利益を享受できる効果、さらには定住人口が増えるような効果の発揮をめざす。

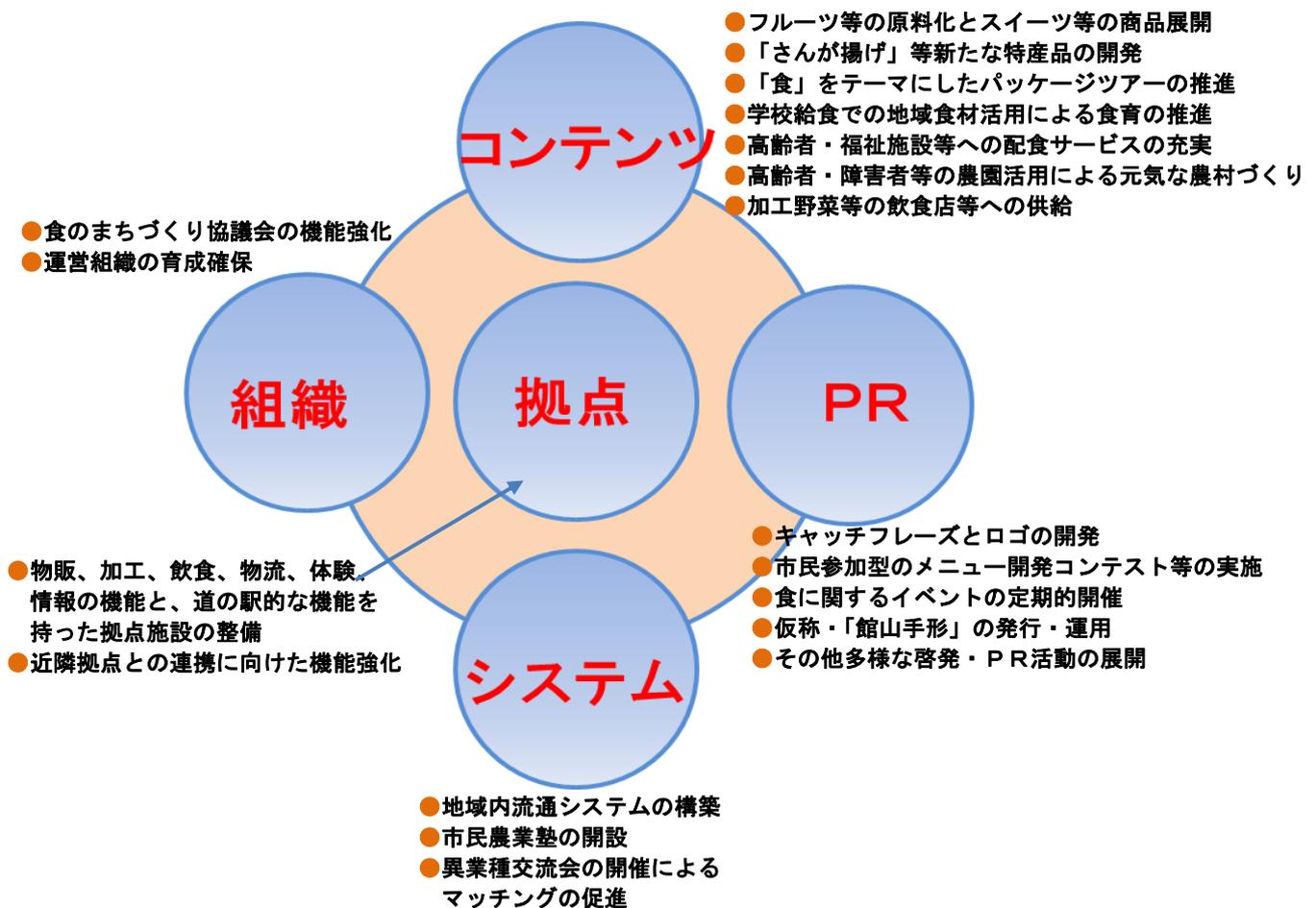
つまり、館山市の食のまちづくりでは、経済的な効果だけでなく、公益的な効果、波及的な効果の発揮を狙う。



Ⅱ たてやま食のまちづくり計画

1. 食のまちづくりに向けた視点と事業展開

「食のまちづくり」を進めることで、地域の再生と活性化に結びつけていくものとし、「食のまちづくり」に向けては、「コンテンツ（何を行うのか）」、「PR（どのように宣伝するのか）」、「システム（どのように行うのか）」、「組織（誰が行うのか）」、及びこれらをつなぐ「拠点（どこで行うのか）」の5つの視点から、事業を展開する。



2. 新たに展開する事業

館山新・ご当地グルメ推進協議会の「新 OMOTENASHI ご当地グルメ」、保健推進員グループの「おらがごっつお」等は、概ね軌道に乗り、仕組みが出来ている。今後はこれらの取組をさらに拡大・普及し、PR及び組織化の強化・継続を基本的な取組方針とする。

その一方で、「食のまちづくり」を進めるために、これらの取組に加え、新たに7つのコンテンツを展開する。

拡大・普及する取組



新たに展開する取組

①フルーツ等の原料化とスイーツ等の商品展開

②「さんが揚げ」等新たな特産品の開発

③「食」をテーマにしたパッサージュの推進

④学校給食での地場食材活用による食育の推進

⑤高齢者・福祉施設等への配食サービスの充実

⑥加工野菜等の飲食店等への供給

⑦高齢者・障害者等の農園活用による元気な農村づくり

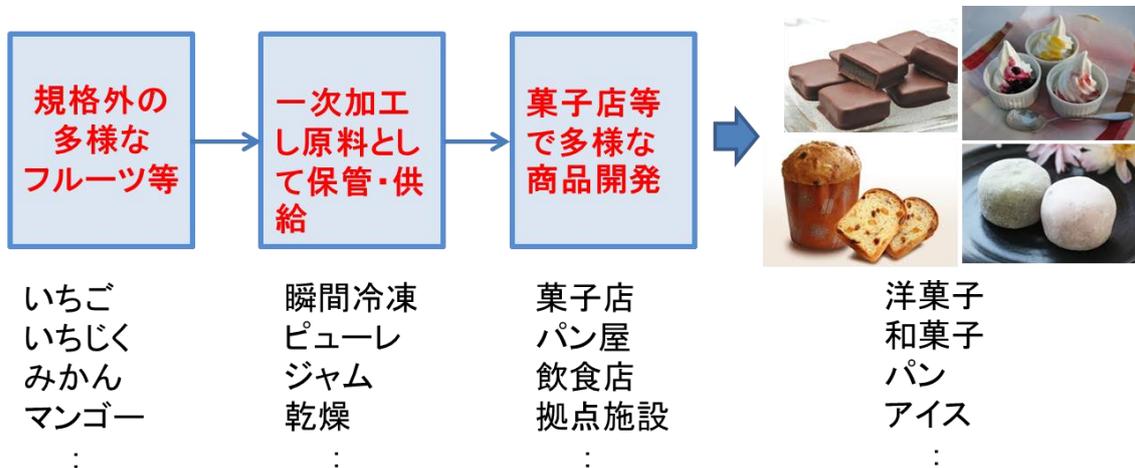
(1) フルーツ等の原料化とスイーツ等の商品展開

農産物を加工して販売する 6 次産業化は全国で取り組まれているが、原料の安定的な確保と、地域連携による商品アイテムの拡大、商品生産量の拡大等が共通的な課題となっている。

そこで、温暖な気候により、一年を通して生産される多様なフルーツを、1 次加工により、ピューレ原料等に加工して保管し、その原料を館山市内の飲食店・菓子店・宿泊業者・加工業者等に供給する。さらに、2 次加工によりアイスやジュース等に加工して保管し、同様に供給する。飲食店等はこれらの原料を活用してそれぞれの創意工夫で、スイーツ等の商品開発を進める。また、ピューレ等の原料やスイーツ等の最終商品は、各自の店舗で販売することに加え、学校給食や福祉サービス事業向けにも供給する。

こうしたことで、年間を通じてフルーツ原料を活用することが可能となり、フルーツ王国としての強みを発揮し、特定の果実に限定しない商品開発が可能なことから、加工原料・製品化の内容は無限大である。

なお、原料となるフルーツについては、熟し過ぎたいちじくやイチゴなど市場出荷に対応困難ないわゆる規格外品を有効に活用することで、生産者の農業所得の向上を図る。また、商工会議所の観光サービス部会が取り組む「ご当地スイーツ」におけるフルーツ等を原料とした統一のスイートメニューの開発と連携しながら事業を進めて行く。



施設としては、拠点施設に加工施設を整備し、フルーツ等の一次及び二次加工・保管が可能となる体制づくりを進める。

加工施設の本格稼働後は、これら加工事業の運営主体が一次加工・保管事業の主体となる一方で、フルーツ加工協議会に加え、JA等の生産団体等生産者、学校給食や飲食店等の実需者との連携を強化し、商品量・アイテムの拡大、販売先の拡大を進めていく。

【先進事例の取組】

南房総市の(株)とみうらでは、第3セクターが規格外のびわを生産者から買い取り、それをピューレ等に一次加工し原料として保管し、様々な商品化を図る一方で、市内の業者等に供給している。びわに特化したことで、都市部住民の認知度は上がったが、商品ラインアップの広がりには限界がある等、課題も見られる。

【原料】



【一次加工・保管】



【商品化】

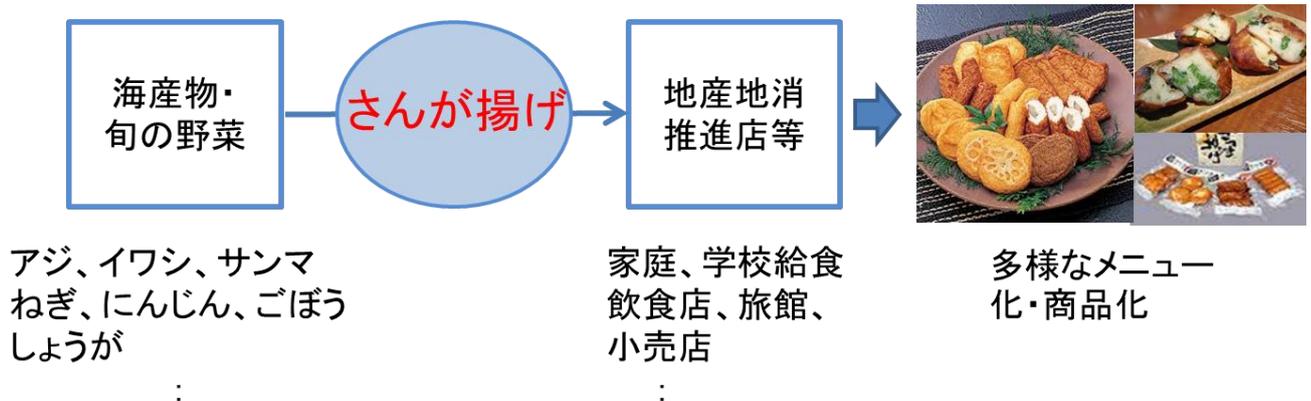


(2) さんが揚げ等新たな特産品の開発

地域ぐるみで共通のテーマ・メニューで特産品開発を進めることは、内外への情報発信力を高め、地域での取組を活性化するために有効な手段である。現在では、館山市観光協会が中心となって実施している新・ご当地おもてなしグルメ（「館山炙り海鮮丼」「館山旬な八色丼」「館山伊勢海老ステーキ御膳」）は高い経済効果をあげているが、より普及性が高く、市民も参加できるような共通メニューを展開していくことも重要である。

そこで、郷土料理として定着している「なめろう・さんが焼き」を応用し、館山市産の野菜や海産物をふんだんに活用してミンチにして揚げる「さんが揚げ」を、館山市内で共通に取り組む特産品として定め、商品開発を進める。オリジナリティ・バラエティに富んだラインアップ化が可能で、冷凍保存が効き、揚げたてのおいしさを提供できる等の特長がある。

館山市内の家庭や学校給食に加え、地産地消推進店等でのメニュー化や、土産品としての商品化等も進める。



専門家の指導を受けながら、「さんが揚げ」の商品開発を進める一方、市民参加型の料理コンテストを開催し、「さんが揚げ」の商品化に向けたアイデアやレシピを広く募集する。また、併せて一部の飲食店やイベント等で試作品を販売し、商品の改善を進める。

拠点施設の稼働後は、店舗内の物販施設で販売、または飲食施設でメニュー化して提供し、内外に向けた情報発信を強化するとともに、取扱店舗を拡大し、共同の販促活動を展開する等、本格的に事業に着手する。

【先進事例の取組】

神奈川県小田原市は、「小田原どん」を共通メニューに掲げ、各店舗の創意工夫による丼メニューを開発し、共同の販売促進活動を行っている。海鮮丼系だけでなく、かつ丼系、天丼系等様々な商品開発が進められており、参加店舗は 30 店にのぼり、現在も拡大傾向にある。ホームページの開設、共同キャンペーンの実施や、鉄道会社への共同広告の掲載に加え、何度もマスコミに取り上げられたことから、利用者は急速に拡大している。

なお、「小田原どん」は、以下の 3 つのこだわりを店舗の参加条件として掲げている。

- 小田原の海と大地で育まれた食材を一つ以上用いること
- 伝統工芸品・小田原漆器の器に盛って饗すること
- お客様に満足して頂き、小田原がもっと好きになるように、おもてなしすること

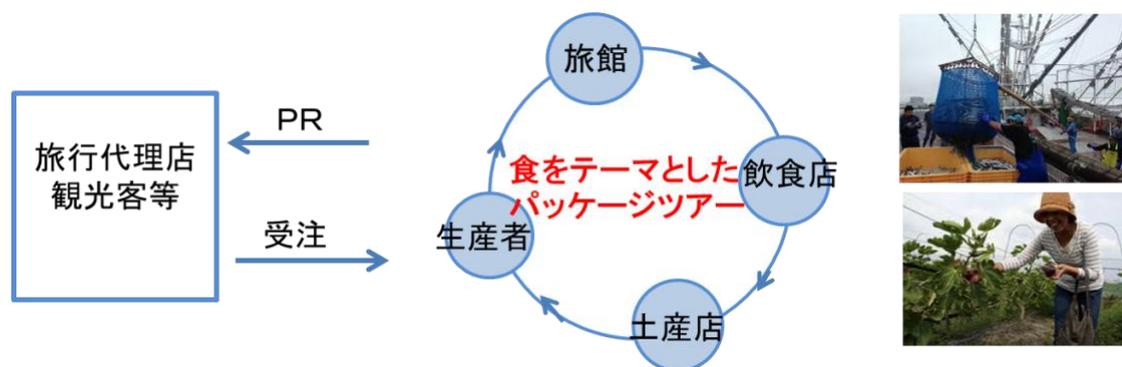
(3) 食をテーマとしたパッケージツアーの推進

館山市では、千葉県との連携により北条海岸、夕日栈橋（渚の駅）等、海岸線を中心に観光拠点を整備してきたが、農村部においては多様な観光資源が存在しているものの、これらを活かし切れていないのが実情である。一方、観光客の訪問目的は「郷土料理・ご当地ぐるめ」が上位にランクされ、「食」が人を呼び込む重要な要素となっている。

そこで、旅行代理店と提携し、観光における最大の魅力となる食をテーマに、体験をさせて食べさせるパッケージツアーを企画する。新・ご当地おもてなしグルメに加え「さんが揚げ」等を盛り込んだ食のツアーに加え、フルーツ狩り、定置網漁体験等、グリーンツーリズム、ブルーツーリズムの視点を入れて組み立て、旅行代理店等にPRする。また、館山市内で盛んな花卉の生産現場等もルートに盛り込むことで、より魅力的なプログラムを構築する。

館山市内の「食のまちづくり」に参画する多様な事業者を、ツアーという線で結び、観光客の増加と地域での消費金額の拡大をねらう。

なお、館山市では現在、企業の社員等を対象に農業体験の研修会等を行う「農都交流プロジェクト」を推進中であり、こうした事業との連携を図りながら、多様なパッケージツアーの展開をめざしていく。



さらに農業体験や漁業体験等、観光資源となる取組を今以上に掘り起こし、または創造しながら、食のモデルコースの開発に力を入れる。また、実証的なツアーイベントを実施することで、ツアーの企画・運営のノウハウの取得に努める。

また、将来的に拠点施設の運営主体が、第一種旅行代理店業の営業許可を取得し、館山市内のパッケージツアーを企画・推進することも想定する。

【先進事例の取組】

南房総市の道の駅とみうら枇杷倶楽部では、「一括受発注システム」という形で旅行代理店事業を行っている。枇杷倶楽部が中心となり地域の団体・企業を組織化し、例えば、びわ狩り体験＋飲食＋宿泊＋地域観光等の旅行企画を立てる一方、旅行代理店からの受注を一元的に受け、ツアーのコーディネートまで行う仕組みである。これにより、観光産業の維持・拡大を実現しているとともに、地域全体のイメージや認知度の向上に成功している。

(4) 学校給食での地域食材活用による食育の推進

館山市の学校給食での市内自給率は、概ね 2%と低い状況にある。学校給食は児童・生徒の食育を進める上で、重要な役割を担っており、地域食材を利用した献立や郷土料理の献立をより多く取り入れることが求められている。また、学校給食法では地域の産物の活用については、その利用割合を 30%以上とする目標を定め、その推進が図られているところである。

そこで、給食センターと連携して地域食材の計画的な生産や供給事業を行い、学校給食における地産地消比率を高めるとともに、学校での食育や生産者との交流活動を展開し、健康で、かつ食や地域農水産業に対する理解度の高い子どもを育成する。

また、自給率向上に加え、フルーツ加工品や「さんが揚げ」等の開発・供給も進める。



学校給食での地域食材活用推進に向けては、地域で供給できる品目の選定、地域食材を活用した献立の立案、規格・加工度・数量の決定、計画的な生産体制の構築、的確な受発注情報の管理、毎日の配送体制の整備等、様々な事項を検討する必要がある。

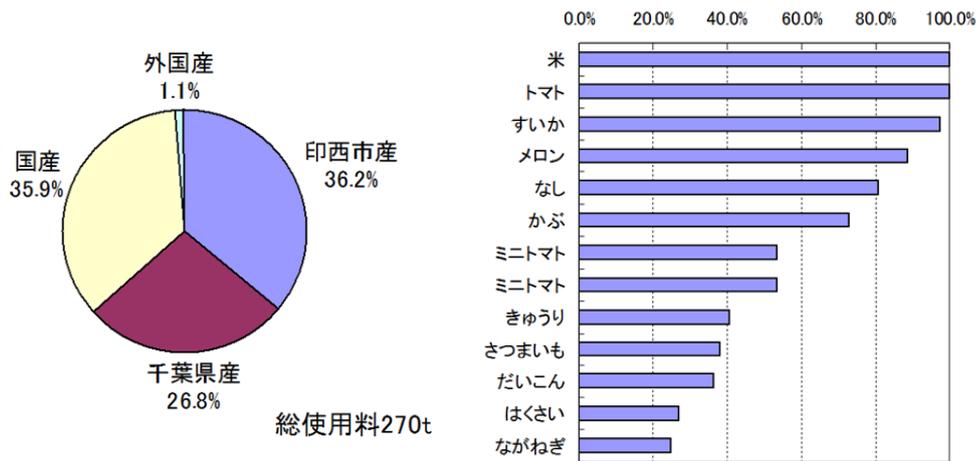
特に、生産体制については、供給事業に提携を希望する生産者・生産団体・直売所などを「食材供給認定農家」（仮称）として認定し、定期的な情報交換や技術講習などを行い、安全で安心な食材の確保と給食事業の需要量に応じた生産量の確保を図るものとする。

拠点施設が整備されるまでは、学校給食センターとこれらの検討事項を詰めながら、検証的な取組を試行していくこととする。

拠点施設整備後は、この施設で野菜等の一元的な集出荷を行うとともに、加工施設において、一次・二次加工した野菜やフルーツ類や惣菜等を、給食センターとの協議によりあらかじめ作成した供給計画に基づき、確実かつ安定的に供給していく。

【先進事例の取組】

印西市では現在、5つの給食センターと1つの調理室を核に、市内の幼稚園1園、小学校20校、中学校9校で、計約8,400食の完全給食を実施している。市が地産地消を政策理念として掲げており、米や青果物の供給についてはJAが学校給食との一元的な窓口となり、地域の農家が各センターに直接納品する方式をとっている。同市の学校給食における地産地消率は現在、数量ベースで36.2%まで拡大している。



(5) 高齢者・福祉施設等への配食サービスの充実

現在館山市では、日常生活に支障がある高齢者等を対象に、安否確認を兼ねた配食サービスを実施している。専門業者への委託方式で実施しており、利用者は年々増加する傾向にある。

そこで、学校給食における食材の供給と同様に、配食サービスに使用する食材として、加工施設において、一次・二次加工した野菜やフルーツ類や惣菜等を供給、また、現在の配食サービス事業を活かし、委託業者との連携を図りながら、「おらがごっつお」や料理研究家の川上文代先生の地産地消レシピ等を取り入れるなど高齢者等に地域の旬の新鮮な食材を活用したおいしい食を提供することで、地域福祉の向上に貢献する。

さらに、現在のサービスを活用した旬の野菜ボックスの宅配や、「館山弁当」、さらには館山市内で生産が盛んな花卉等を拠点施設等でパッケージ化し、デイサービスセンター等の福祉施設に供給する事業も進める。



(6) 加工野菜等の飲食店等への供給

館山市には多くの飲食店や宿泊施設が存在し、年間を通じて一般消費者や観光客が利用している。飲食店等の要望では、なるべく地元食材を使用し料理等を提供したいという思いがあるが、思うように地域食材が調達できないという課題がある。

こうしたことから、加工施設の本格稼働により、学校給食や福祉事業への供給に併せて、地産地消推進店など地域の飲食店や宿泊施設などへも、野菜やフルーツの加工品、惣菜等を供給し、一般消費者や観光客による消費を促進し、地域産業の活性化を図っていく。

なお、食材の安定供給については、学校給食への供給と同様に、食材供給認定農家と連携を取り、安定供給を行う。

さらに、スーパー等量販店やコンビニエンスストアへも供給を行い、館山産の農産物の消費・PR 促進を図る。

※規格外品の有効活用

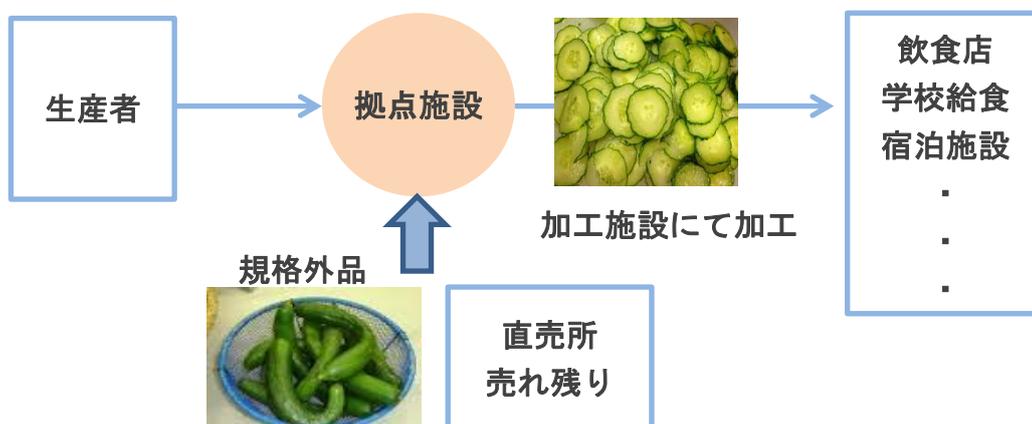
形の不整形なものや傷ものなどの「規格外品」については、市場において加工食材として流通させるシステムが確立されていないため、自家消費、飼料への活用、直売所出荷などに使用されている以外は廃棄処分されているのが現状である。

これら規格外品については、形が不整形であるが、食味や安全性に問題がない場合が多く、カット野菜に加工するなどして、価値を向上させ、有効に活用することが可能となる。

こうしたことから、食材供給認定生産者などと連携し、野菜やフルーツなどの食材を調達するシステムのなかで、規格外品を調達するシステムを構築し有効活用を進めていく。

※直売所との連携

直売所にて売れ残った農産物の対応は、直売所運営における大きな課題である。そこで、加工施設において、これらの売れ残り品を引き取り、カット野菜や惣菜等に加工して保管・供給することで、有効活用をはかり、生産者の所得向上につなげる。



(7) 高齢者・障害者等の農園活用による元気な農村づくり

館山市では高齢化率が年々上昇していくなかで、高齢者の笑顔があふれるような生涯にわたって元気に生きがいをもって過ごすことができるまちづくりの推進がもとめられています。また、農業現場では、農業の担い手不足という大きな課題を抱える一方で、障害者対策としては雇用の不安を抱えている。

①高齢者の元気な広場

拠点施設に整備する市民農園施設において、高齢者の活動の場として、いわゆる高齢者版の（仮称）「畑楽広場」を整備し、高齢者グループなどが、農園や付属の施設を活用し、農作物を作付ることで、いきがいのある活動の拠点としてもらい、そこで収穫された作物を直売所に出荷したり、体験研修室の利用などで加工品づくりのワークショップなどを実践してもらう。これにより、地域での食糧自給率の向上や地産地消の推進を図る。さらに、農園利用を通じて、高齢者団体等に近隣の借用可能な農地を紹介するなど、耕作放棄地の活用を促進する。



②障害者の就労支援

高齢者と同様に、市民農園施設において、障害者の活動の場として、また、障害者が農業に関わる動機付として、農園や施設を活用してもらう。活用にあたっては、市民農園塾の指導者などの指導により、農作業を実践してもらうなど、障害者の就農を視野に入れた就労支援対策とし、自営就農のほか、農業法人への雇用就農など、農業従事者としての就労を促進する。さらに、農業に限らず、拠点施設の加工施設における就労も積極的に斡旋する。高齢者と同様に、ここで収穫された作物は直売所に出荷したり、加工品づくりのワークショップ活動などに活用してもらい、地産地消の推進だけでなく、地域農業の新たな担い手として育成を図っていく。なお、この取組については福祉事業者等と連携を図りながら進めていく。



3. 事業推進に向けた啓発・PR活動の展開

「食のまちづくり」に向けては、市民向けの啓発・活動を優先し、館山市が食のまちづくりを進めていることに対する市民の認知を高めることに加え、市民がそのための活動に参加できる機会を増やすことが重要である。その上で、都市部住民向けのPR活動を、段階的に強化していく方針とする。

(1) キャッチフレーズとロゴの作成

キャッチフレーズやロゴは、商品やメニュー、飲食店、イベント等に共通して利用することで、内外のPR効果を高めるとともに、「食のまちづくり」に取り組む事業者や市民等の意志統一の一助となる。

そこで館山市内の事業者や市民が「食のまちづくり」を進める上で、共通して活用できるキャッチフレーズとロゴを開発する。キャッチフレーズやロゴは一般公募等で決定し、その運用規程等を定めつつ、広く活用できる内容としていく。

なお、開発にあたっては、現在、制度化されている「館山市地産地消推進店登録制度」のロゴなどと調整を図りながら実施するものとし、一般消費者に分かりやすく、かつ、浸透しやすいものとなるよう配慮する。



地産地消推進店のロゴ



地産地消推進店ののぼり旗



地産地消推進店のPRポスター

(2) 市民参加型のメニュー開発コンテストの実施

市民への啓発や市民活動の促進に向けて、保健推進員によるPR活動の強化に加え、市民参加型のメニュー開発コンテスト等を実施する。市が推進する「あらがごっつお」や新たな特産品開発品目である「さんが揚げ」等をテーマにしたコンテストを行い、優秀賞等は学校給食の献立に加えると共に、館山市内飲食店等でのメニュー化を促進する。

また、コンテスト等の実施にあたっては、地元高校生の活動など地域団体の参加を促進し、体験研修室の利用を促進するとともに、それら団体のPR力を期待する。

なお、料理コンテストは、市民参加型の「食のまちづくり」を定着させるための啓発手法と捉え、複数年にわたり実施するものとする。



【つみれ汁】



【ごんじゅう】



【からなます】

(3) 食に関するイベントの定期的開催

館山市では、既に様々な団体による文化講座や里見まつりに代表されるイベントが開催されている。

そこで新たなイベント等を実施するのではなく、既存のイベント等を活用し、例えば、食に関するミニシンポジウム、開発したスイーツの展示販売や「さんが揚げ」の試食会、さらには「軽トラ市」等を盛り込む等して、内外へのPRを進め、マスコミへのリリースも積極的に進める。

なお、平成25年度に内閣府の地域再生支援事業で取り組んだ「食のまちづくりシンポジウム」での実績・ノウハウを生かし、さらに効果が高い啓発・PR手法を研究し、定例イベントの企画・推進に活かしていく。



【試食会】

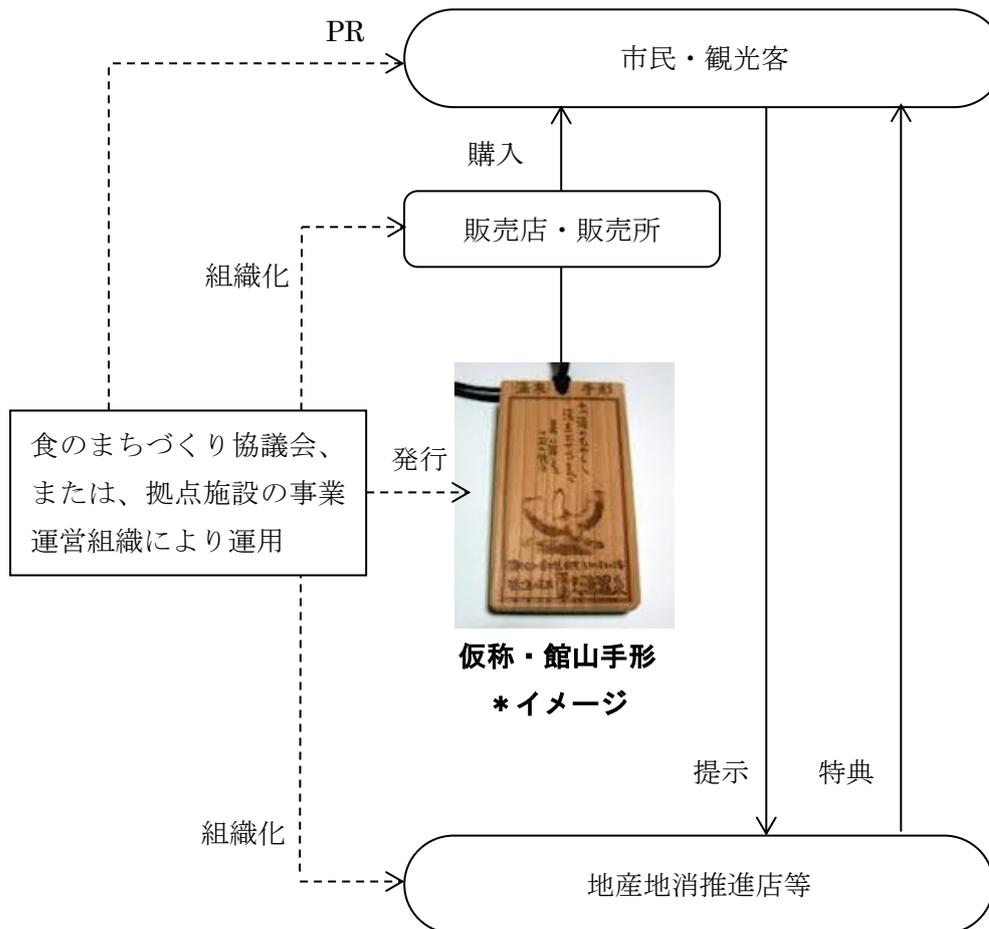


【シンポジウム】

(4) 仮称・「館山手形」の発行・運用

現在登録している地産地消推進店等についての市民・観光客の認知度向上、利用促進、及び持続的な組織活動に向けた財源の確保等を目的に、地域の間伐材等を活用した仮称「館山手形」を制作し、市民・観光客向けに販売する。手形は、市民・観光客に購入してもらい、登録店舗で提示すると、旬の食材を割引価格で購入できる、あるいは料理を一品サービスしてもらえる等の特典を提供する。

【仮称・館山手形の運用イメージ】



【先進事例の取組】



小田原・箱根お得プロジェクト

小田原・箱根手形

CASCO
Commerce And Store
Confederation Of Odawara

神奈川県小田原市では、小田原商店連合会が主体となり、箱根の寄木細工で作った手形購入者に値引き等の特典を与え、小田原市・箱根町の事業者、施設等の利用促進を図るプロジェクトを推進中である。手形の購入金額は1個 600円で有効期限は2年間である。平成25年12月に5,000個を販売したところ早くも完売となった。地域の15ヵ所の土産店・飲食店、6ヵ所の公共施設で販売している。利用できる店舗は現在50店舗強で、現在も拡大傾向にある。各店舗では、年会費を払うことに加え、手形を提示した客に対して値引き、ドリンク無料サービス、一皿無料サービス等それぞれの特典を出している。運営は有限会社ニシナデイヴィッドが担い、消費者へのPRや会員企業の調整等の業務を担っている。

箱根細工によるもので手形自体に商品価値があること、公共施設等利用できる施設が多岐に渡ること等が利用者の購買意欲につながっている。

(5) その他多様な啓発・PR活動の展開

食をテーマにしたパッケージツアーの旅行代理店等への営業強化に加え、拠点施設での総合的な情報発信を目指す。

4. 事業推進に向けた流通システムの確立

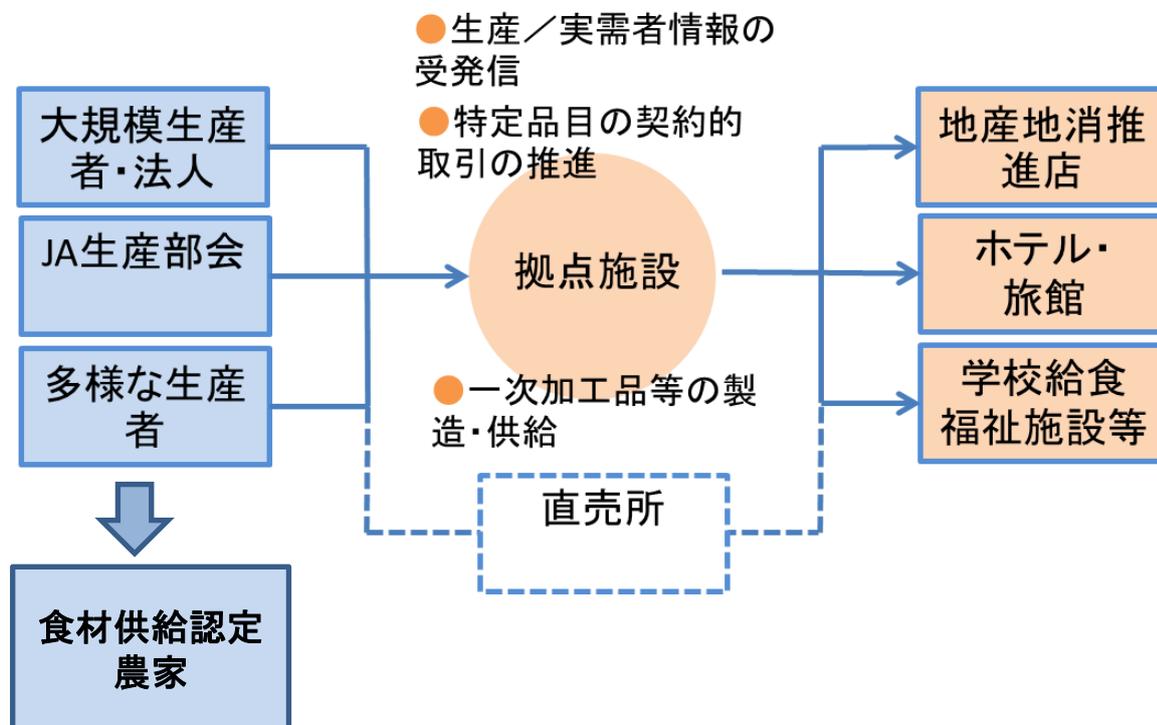
(1) 農産物等地域内流通システムの構築

地産地消による食のまちづくりのために、地域内での食材の流通システムを構築する。館山市内で生産される農産物を市内の実需者に安定供給するために、まずは特定品目（年間数品目）に絞り、契約的取引（一定期間、一定数量を一定価格で取引）を推進する。地産地消推進店、ホテル・旅館、学校給食等からの受注を予め取り付け、双方の情報の受発信を行う。

また、特定農産物を比較的大規模に生産する農家・法人、JAの部会、直売所等を「食材供給認定農家」として認定し組織化する一方で、求める農産物等を安定供給できる新たな農業法人の設立を呼び掛ける。特定農産物以外の農産物は、拠点施設等が供給できるシステムとする。

将来的には拠点施設を中心に、生産者情報・実需者情報の受発信や、フルーツのピューレ等一次加工品等の製造・供給まで行う。

なお、海産物については、生産状況が不安定なことから、これまでの市場中心の取引形態を踏襲する一方で、拠点施設等がより安定的に供給できるシステムとする。



初期段階においては、平成 24 年に観光協会が取り組んだ特定品目の契約的取引、平成 25 年に内閣府の地域再生支援事業で取り組んだ野菜ボックスの実証事業等の実績、ノウハウを生かし、実証的な取組を当面継続実施していく。

実証的な取組を進める中で、生産者の組織化・体制の整備、実需者の組織化・体制整備を進めることに加え、効率的な受発注・物流システムについても検討を進める。

拠点施設の整備後は、ここが一括して情報受発信窓口となり、地域食材の集出荷拠点としての役割を果たす。特に、大口の供給先として期待される給食センターへの供給開始時期を目標に各種の流通システムを確立していく。

【館山市内における食材マーケット】

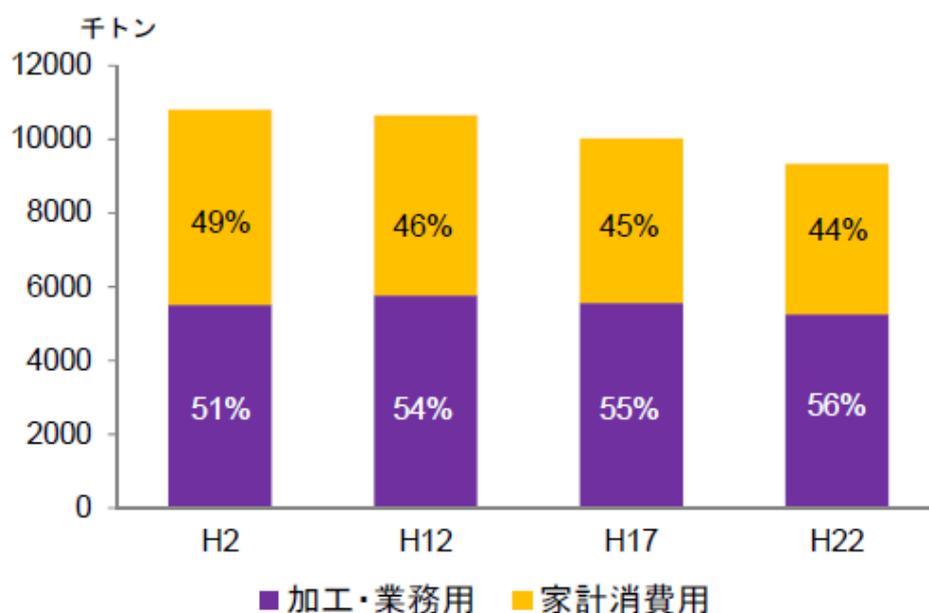
総務省の家計調査によると、館山市と同じ「人口 5 万人以下の市」における 1 世帯（単身世帯含む）当たりの生鮮野菜の支出金額は年間で 47,833 円（平成 24 年）であった。館山市の総世帯数は 20,274 世帯（平成 26 年 1 月 1 日時点）であることから、館山市の全世帯における生鮮野菜の需要量は金額ベースで年間約 10 億円（ $\approx 47,833 \text{ 円} \times 20,274 \text{ 世帯}$ ）と推計される。

また、農林水産省の資料（「加工・業務用野菜対策について」平成 26 年 1 月）によると、国内全体で、家計向けの野菜の流通割合は約 4 割で、残りの約 6 割は加工・業務用需要となっている（下図参照）。前述の地域内流通システムは、まずは飲食店、ホテル・旅館、学校給食等の業務用への供給を目指すものである。館山市においても、家計と加工・業務用における需要の割合が 4：6 であるとみなすならば、後者における館山市の生鮮野菜の年間需要量は約 15 億円（約 10 億円：約 15 億円＝4：6）になると推計される。

したがって、館山市における食材マーケットは、野菜の業務用への供給だけでも約 15 億円になると考えられる。

【農林水産省の資料（「加工・業務用野菜対策について」平成 26 年 1 月）より】

○加工・業務用野菜、家計消費野菜の国内仕向け量の推移



資料：農林水産政策研究所

(2) たてやま市民農業塾の開設

地域農家の高齢化や離農が進行する中で、市内実需者に供給すべき地域食材の生産力が減退することが予想される。

そこで、拠点施設等で「たてやま市民農業塾」を開設し、市民の農業への参加促進、市内農業への援農体制の強化、さらには新たな担い手育成につなげる。こうした取組を通して、生産力を強化し、安定的な地域食材の供給体制をつくと共に、援農による生産者の経営支援や、地域農業を守る担い手確保等により地域農業の維持・発展をめざす。

また、地産地消に向けて不足する農産物を自ら生産し、供給する事業を実施することを検討する。

「たてやま市民農業塾」



市民の意向や技術力に応じてステップアップ

市民の意向調査、先進事例調査等を踏まえ、市民農業塾の開設に向けた研究・検討を進めるとともに、拠点施設において、市民農園や体験研修室の整備に合わせ、市民農業塾の開設・運営を計画する。

(3) 異業種交流会の開催によるマッチングの促進

地域内流通システムの構築に向けては、市内の地域食材を生産する農業者や水産業者、それを活用して料理や加工品として供給する商工業者・観光業者等が、産業の垣根を超えて連携し、取り組んでいく必要がある。そのためには、それぞれの第一線で働く人々が相互に意見交換を行い、意識の共有化を図り、連携するための具体策を話し合う場が必要である。

そこで、商談会の性格を持った実務者レベルの異業者交流会を開催して、マッチングのための機会を提供し、相互の取引を促進させるものとする。異業者交流会の開催にあたっては、当面、食のまちづくり協議会及び市が連携して主催者となり、市内関係者に広く呼びかける。また、拠点施設の運営組織が確保された際には、そこが主催者となり、中間事業者としての機能を発揮できる体制へ移行する。

【先進事例の取組】

千葉県柏市では、市内産農産物の市内における消費拡大を目的に、市内の農業者と市内の飲食店等の食品関係事業者との出会いの場となる展示商談会を開催している。市内農業者の個別の農産物展示スペースを設置し、出展者による農産物の紹介を行うことに加え、市内のホテルと連携し、農業者が出品した農産物等を利用した料理の試食を行い、相互のマッチングを促進している。



5. 拠点施設の運営の方向性

(1) 事業運営組織の役割など

「たてやま食のまちづくり協議会」は、これまで連携が希薄であった関係者・関係団体が一同に会し、お互いの価値を認め合い、連携して、「食のまちづくり」を進めることを趣旨に平成25年に設立した。当面、事業運営主体が確保されるまでは、館山市及びたてやま食のまちづくり協議会を、食のまちづくりに向けたプラットフォームと位置づけ、かつ推進主体とする。

なお、この協議会は関係団体相互の連携を進めるための検討組織であることから、今後の「食のまちづくり」の事業主体としては、拠点施設の「道の駅機能（駐車場・トイレ・情報発信）」、「産業振興機能（物販・加工・農園・飲食）」といった複合的な機能をもつ施設を運営管理できる組織が必要となる。

また、「食のまちづくり」は、農水産業、観光・商工業という産業横断的な取組が求められ、さらに市民メリットの向上に向けた公益的な取組が求められる。

【事業運営組織が担う役割】

今後の取組	担う役割
新たなコンテンツの展開	果実原料等の調達・一次加工・保管・供給
	特産品の企画・開発・促進・PR
	「食」ツアーの企画・調整と旅行代理店等への営業
	学校給食センター・生産者との企画・調整
	高齢者・福祉施設への食材等の開発・供給
	加工野菜等の飲食店等への供給
	高齢者・障害者等の農園活用による元気な農村づくり
効果的なPRの推進	食に関する市内情報の収集と発信
	食に関するキャンペーンの企画・調整
地域内流通システムの構築	生産者・実需者の組織化と情報の受発信
	市内農産物の集出荷
	市民農業塾の開設・運営
拠点施設での事業展開	拠点施設の管理・運営
	テナント等個別店舗の運営

(2) 拠点施設の運営形態に関する考察

拠点施設は、「道の駅機能（駐車場・トイレ・情報発信）」、「産業振興機能（物販・加工・農園・飲食）」といった複合的な機能を持つ施設であり、それぞれの機能に適した運営形態をとる必要がある。そのため、ここでは拠点施設の運営の方向性について考察する。

	区分	設計建設	維持管理運営	特徴と理由
公設公営	市直営 (一部業務委託)	行政	行政 (一部民間)	<ul style="list-style-type: none"> ■道の駅施設等の建設・管理運営共に公共が担う。 ■本案件においては一部直営の施設がみられるため運営主体として検討対象になると考えられる。
公設民営	管理運営委託	行政	民間	<ul style="list-style-type: none"> ■施設の建設のみ行政が行い、道の駅施設の維持管理運営を民間に委託、物販施設等は貸付けにする形態。 ■本案件においては前例として民間による運営が多いため、運営主体として検討対象になると考えられる。
	施設貸与	行政	民間	<ul style="list-style-type: none"> ■公共が施設整備を行い、民間に貸与する方式。 ■行政財産の貸付は限定されており、責任の所在の不透明さからも本案件には合致しない。
民設公営	施設借用	民間	行政	<ul style="list-style-type: none"> ■民間による整備施設を公共が借受け、管理運営を担う形態。 ■本案件の公共性から判断した場合合致しない。
民設民営	PFI	民間	民間	<ul style="list-style-type: none"> ■民間に道の駅施設等の設計、建設、運営、資金調達をゆだねる方式。 ■本案件においては前例としてのケースは少ないものの、手法として優れている部分も多いため、検討対象になると考えられる。

- ・・・本案件に妥当性がみられる手法
- ・・・本案件に妥当性がみられない手法

「道の駅」のように事業性が必要となる施設については、積極的に民間の運営手法が採用されるケースが増えており、上記のような運営手法が試みられている。

また、管理運営委託については、道の駅機能については、管理運営委託であるが、物販や飲食などはテナント出店方式や施設貸付などと、施設の機能や役割りに応じて柔軟に対応しているケースが多くみられる。

(3) 拠点施設の運営形態の比較検討

運営形態に関する考察により、検討対象になると考えられる手法について以下のとおり比較検討表を整理した。

形態	公設公営	公設民営	民設民営
	市直営 (一部業務委託)	管理運営委託	PFI
施設所有者	自治体		
管理運営主体	自治体	民間企業等、共同出資組織等	民間企業等

業務名	類型	市直営	管理運営委託	PFI
拠点施設の運営に関する総合的業務	管理	○	○	○
道の駅の維持管理に関する業務	管理	○	○	○
野菜・果実原料等の調達・一次加工・保管・供給	運営	▲	○	○
特産品の企画・開発・促進・PR	運営	▲	○	○
「食」ツアーの企画・調整と旅行代理店等への営業	運営	▲	○	○
学校給食センター・生産者との企画・調整	運営	▲	◎	○
高齢者・福祉施設への食材等の開発・供給	運営	▲	◎	○
加工野菜等の飲食店等への供給	運営	▲	○	○
高齢者・障害者等の農園活用による元気な農村づくり	運営	▲	◎	○
食に関する市内情報の収集と発信	運営	▲	○	○
食に関するキャンペーンの企画・調整	運営	▲	○	○
生産者・実需者の組織化と情報の受発信	運営	▲	○	○
市内農産物の集出荷	運営	▲	○	○
市民農業塾の開設・運営	運営	▲	◎	○
テナント等個別店舗の運営	管理	○	○	○

建設コスト	○	◎
事務コスト（時間を含む）	○	▲
運営コスト	▲	○

メリット	<ul style="list-style-type: none"> 行政ノウハウ活用 職員を活用した安定組織 	<ul style="list-style-type: none"> 民間ノウハウ活用 地域雇用促進 行政との連携促進 	<ul style="list-style-type: none"> 高度な民間ノウハウ活用 行政との連携促進
デメリット	<ul style="list-style-type: none"> 運営ノウハウの欠如 職員活用による高コスト化 	<ul style="list-style-type: none"> 法人立上コスト 経営責任者等の人材リスク 	<ul style="list-style-type: none"> 地域外企業の参入 手続き等の高コスト化

(4) 運営形態に関する検討と決定

「食のまちづくり」は、農水産業、観光・商工業という産業横断的な取組が求められ、さらに市民メリットの向上に向けた公益的な取組が求められる。

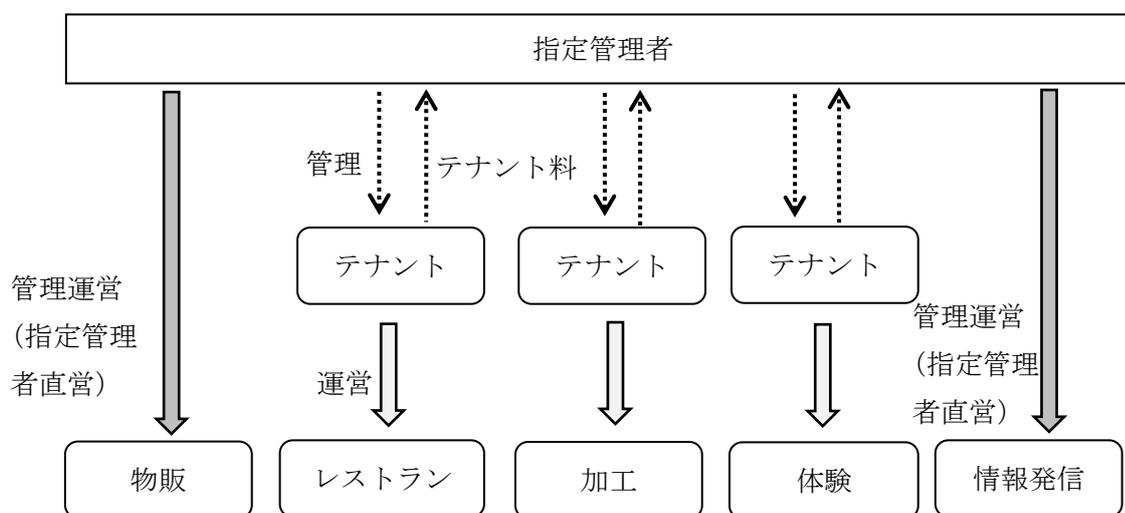
よって、拠点施設の運営組織を確保するにあたっては、事業を継続できる収益性はもとより、公益性の確保ができるとともに、館山市やたてやま食のまちづくり協議会の取組方針に基づいた事業運営ができる組織を確保することが重要と考えられる。

今後は、市役所庁内に食のまちづくりに関する推進組織を設置し、需給調査などを行うことにより事業内容を精査し、事業の実効性を高めていくものとする。また、事業の初期段階においては、市が主体となって事業に着手し、収益性、公益性、事業効果などを検証しながら、たてやま食のまちづくり協議会とともに十分な協議・検討を重ね、最適な拠点施設の運営形態と組織などを決定することとする。

【道の駅の指定管理者の先進事例①】

＜公募による民間企業運営方式 道の駅・「八王子滝山」(東京都)＞

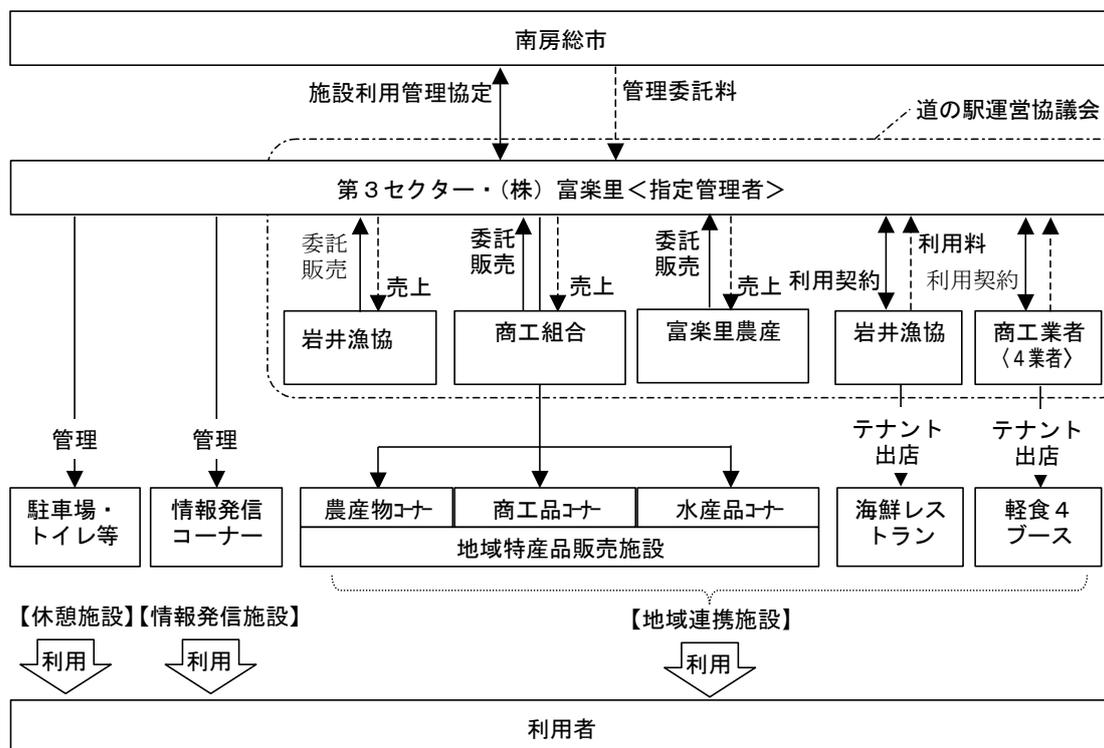
中央自動車道インターチェンジ出口付近に位置する道の駅であり、年間売上高は7億円を超えている。駐車場台数88台、直売、飲食に加え、3つのテナント店が存在する。プロポーザルにより(株)ウェイザ及びニッポン道路興運(株)連合体が指定管理者となり、JAや農業生産法人がテナント運営し、特色ある商品・サービスを提供している。民間企業が指定管理者となり、企業力・企画力を活かしながら、地域団体等との連携体制を築いている点が成功のポイントであると言える。



【道の駅の指定管理者の先進事例②】

＜第3セクター方式 道の駅・「富楽里とみやま」(千葉県)＞

高速道路・一般道の両方から利用できるハイウェイ・オアシス方式の道の駅であり、年間売上高は10億円を超える。駐車場台数は257台、直売、飲食に加え、4つのテナント店が存在する。第3セクターが施設全体を管理する中で、農産、水産、商工の3つの組織が実質的な運営にあたり、相互連携により高度な商品・サービスを提供し、高い事業効果をあげている。第3セクター・出荷者・出店者が運営協議会をつくり、定期的な情報交換に加え、共同のイベント等を開催する等、一体的な推進体制を築いている点が成功のポイントであると言える。



【道の駅の指定管理者の先進事例③】

＜100%民活方式 道の駅・「ソレーネ周南」(山口県)＞ * H26 春オープン

国道2号線沿いの道の駅の指定管理者として、西徳山3地区活性化連絡協議会、周南農業協同組合、山口県漁業協同組合、徳山商工会議所、新南陽商工会議所、都濃商工会、鹿野町商工会、熊毛町商工会、(財)周南観光コンベンション協会、須金ぶどう梨生産組合、徳山花き生産組合の共同出資による「一般社団法人周南ツーリズム協議会」を設立した。テナントには、各出資団体が推薦する企業等が出店する方針である。

6. 事業推進に向けた拠点施設の整備

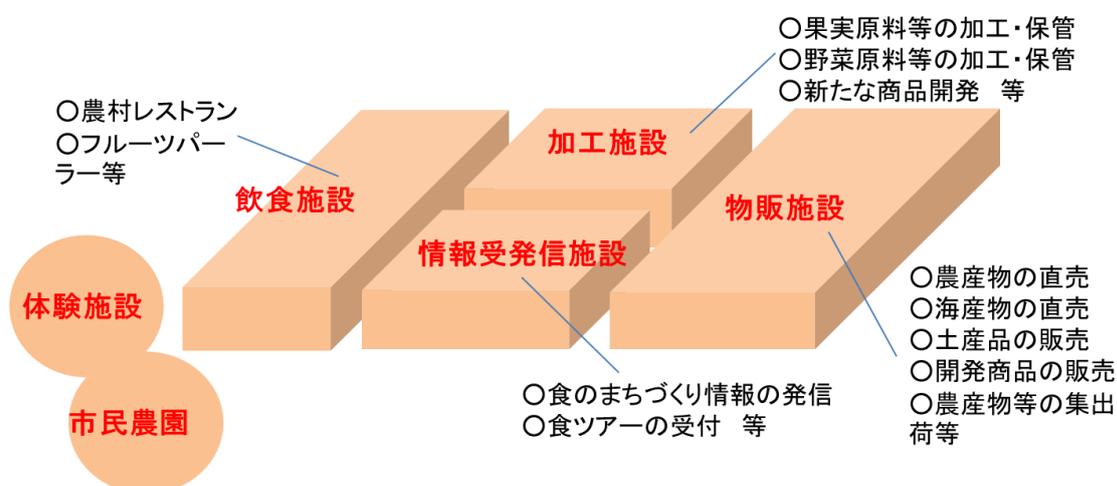
(1) 拠点施設が担う機能

「食のまちづくり」は、地産地消推進店や宿泊施設、家庭等、館山市内全域で展開していく事業や活動であるが、そのためには、既存の施設ではカバーできない役割を担う拠点施設が必要である。「食のまちづくり」の推進に向けて、拠点施設が担うべき役割・機能は、以下のとおり整理できる。

担うべき機能・役割	具体的な内容
情報の受発信機能	<ul style="list-style-type: none"> ●生産者／実需者情報の受発信と一元的な窓口 ●食ツアーに関する情報の受発信と一元的な窓口 ●食のまちづくりに関する情報の受発信と一元的な窓口
地域食材の集出荷機能	<ul style="list-style-type: none"> ●地域食材の集荷・保管 ●地域食材の仕分け・配送
6次産業化機能	<ul style="list-style-type: none"> ●果実原料の加工・保管・供給 ●野菜類の加工・保管・供給 ●特産品の加工・保管・供給
食材利用・集客機能	<ul style="list-style-type: none"> ●地域食材の直売 ●地域食材を活用した料理等の提供
食育・福祉機能	<ul style="list-style-type: none"> ●学校給食センターへの食材供給機能 ●福祉弁当の製造・配達機能 ●高齢者・障害者等の農園活用

そこで、物販、加工、飲食、情報、体験の5つの基本機能と、駐車場、トイレ、休憩等の付帯施設を兼ね備えた、道の駅の機能を持った拠点施設の整備を進める。

なお、これら機能の管理運営については、前節で記載したとおり検討するものとする。



(2) 近隣拠点との連携に向けた機能強化

拠点施設の周辺では、戦国大名里見氏の居城跡である「稲村城跡」の整備や、県からの払い下げ用地を活用した「里見の山里」の整備を検討中である。そこで、これらのエリアと拠点施設の連携を進め、市内の農村資源を活かした広域的な交流圏の形成を目指していく。そのため、拠点施設では、2つの拠点の機能を補完するため、総合的な窓口や観光・文化情報発信、里山施設案内、駐車場等の機能を併せて整備していく。

【稲村城跡の整備方針】

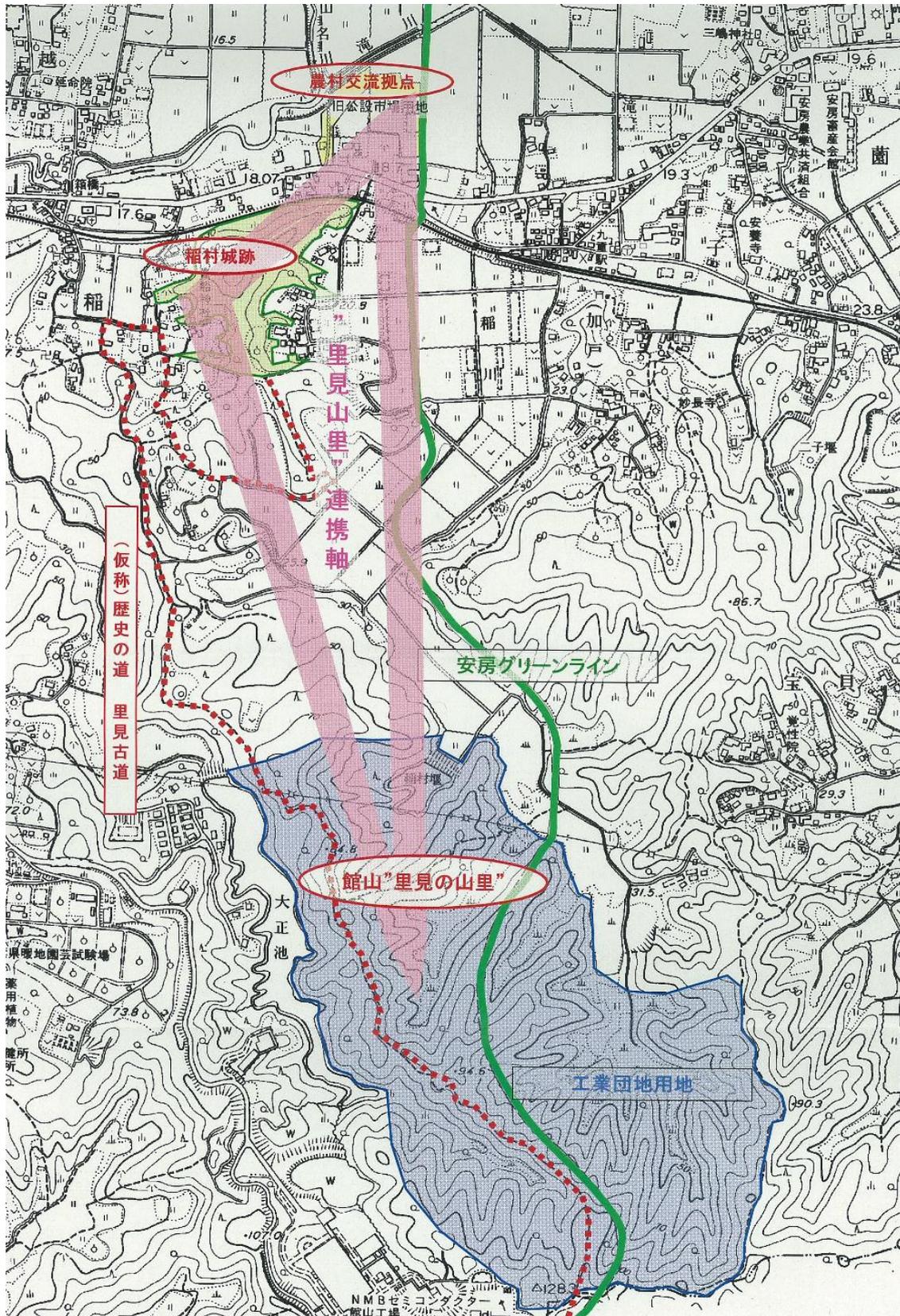
戦国大名里見氏の居城である「稲村城跡」は、歴史的文化遺産としての価値が高いことに加え、自然環境が豊かであり、市民・来訪者が自然の中を散策しながら館山の歴史的意義を理解し、往時を追体験できるような公開活用を目指す。整備内容としては、見学路、駐車場、トイレ、水飲み場、ガイダンス施設、サイン、植生管理、横穴墓、やぐら等を予定している。



【里見の里山の整備方針】

館山市に残された自然を最大限活用し、現代の都市生活者に求められている癒しの提供、都市住民と地域住民の交流促進、自然体験学習や自然保護教育の提供等の場を整備することで、交流人口の拡大による地域の活性化を目指す。全体を、交流エリア、自然体験エリア、景観鑑賞エリア、自然保護エリアに区分して整備し、各エリアをつなげるための（仮称）歴史の道・里見古道の整備を予定している。

【各拠点の連携イメージ】



(3) 拠点施設の整備概要

「食のまちづくり」の拠点として、地域農水産物を活用した、直売・加工・飲食・体験等の総合的機能を持った施設を整備するとともに、24 時間利用可能な「道の駅」としての施設を整備する。

複数年度にまたがり、異なる補助事業を活用して整備することを予定していることから、分棟により事業が区分できる整備とし（但し回廊等で施設間の移動が円滑になるよう考慮する）、工事を円滑に進められる整備手法に留意するものとする。

なお、整備スケジュールについては、事業推進の各段階において、事業の進捗や実績などを考慮しながら、段階的に整備していくものとし、行政や関係機関による準備委員会を設けるなど十分な協議検討を行いつつ決定するものとする。また、周辺の農地・閑地等の有効活用方策を踏まえた整備内容とする。

【施設の整備概要】

施設名	利用方針等	想定規模
①トイレ	<ul style="list-style-type: none"> ・24 時間可能なトイレとする ・男 10、女 10、多目的 1 とする 	60 m ²
②駐車場	<ul style="list-style-type: none"> ・普通車 80 台、大型車 10 台、職員用 10 台等とする 	5,000 m ²
③加工施設	<ul style="list-style-type: none"> ・果実のピューレ等が出来る加工施設を整備する ・野菜のカット等が出来る加工施設を整備する ・惣菜の製造ができる加工施設を整備する ・商品開発のためのラボを整備する ・保管用の大型冷凍庫を併設する ・前室、下処理室、更衣室等付帯施設を併設する 	果実加工 50 m ² 野菜加工 50 m ² 惣菜加工 30 m ² ラボ 20 m ² 冷凍庫 40 m ² 付帯施設 50 m ² 計 240 m ²
④農産物等直売所	<ul style="list-style-type: none"> ・地域農産物等の直売を行う施設とする ・水産・土産品等も販売できる施設とする ・売場（レジコーナー含む）、バックヤード、事務所を併設する ・バックヤードは市内実需者向けの集出荷拠点、保管としても活用する ・事務所は施設全体の事務所とする 	売場 250 m ² バック 60 m ² 事務所 40 m ² 計 350 m ²
⑤農村レストラン	<ul style="list-style-type: none"> ・ビュッフェ方式のレストランとする ・客席は室内 60 席、屋外（底下）30 席とする ・団体客にも対応できる施設とする 	室内 120 m ² 屋外 40 m ² 厨房 40 m ² 計 200 m ²
⑥フルーツ	<ul style="list-style-type: none"> ・果実等の加工品であるジュース、アイス、スイーツを 	室内 30 m ²

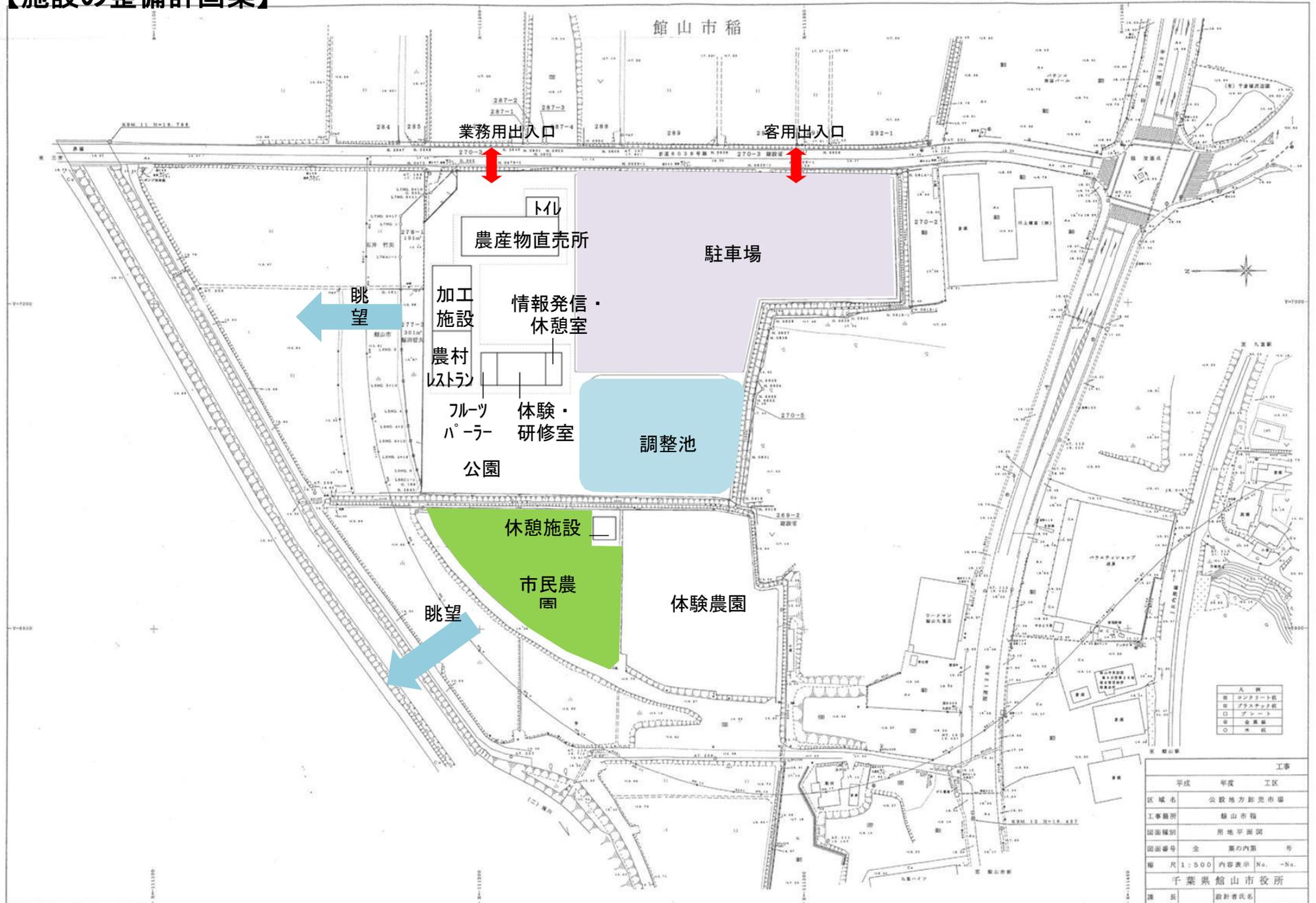
パーラー	<p>提供する喫茶とする</p> <ul style="list-style-type: none"> ・客席は室内 20 席、屋外（庇下）8 席とする 	<p>屋外 10 m²</p> <p>厨房 10 m²</p> <p>計 50 m²</p>
⑦体験・研修室	<ul style="list-style-type: none"> ・1 クラス 30 名が食の体験ができるキッチン方式の施設とする。 ・イベント時の厨房としても活用する ・市民農業塾の座学を行える研修室とする ・視察の受入等にも対応できる研修室とする 	<p>体験教室 80 m²</p> <p>研修室 70 m²</p> <p>計 150 m²</p>
⑧情報発信・休憩室	<ul style="list-style-type: none"> ・館山の食に関わる情報、道の駅に資する情報発信と、休憩が出来る施設とする 	50 m ²
⑨回廊等	<ul style="list-style-type: none"> ・施設をつなぐ雨よけ用の回廊を整備する 	200 m ²
⑩貯水池・公園	<ul style="list-style-type: none"> ・公園一体型の貯水池を設置する 	1,500 m ²
⑪市民農園・体験農園	<ul style="list-style-type: none"> ・市民農園を整備する。(農業塾・一般) 60 区画 ・高齢者・障害者農園活用向け農園を整備する。5 区画 ・体験農園を整備する。 ・農機具倉庫・休憩・トイレ等の一体型の施設を整備する 	<p>市民農園等</p> <p>2,000 m²</p> <p>施設</p> <p>50 m²</p>
	<p>施設整備面積合計</p> <p>※駐車場等建築物以外は除く</p>	1,350 m ²

【事業運営及び施設整備のスケジュール案】

整備手法やスケジュールについては今後協議検討を進めるが、想定されるスケジュール案は以下のとおり。

年 度	H27	H28	H29	H30	H31	H32	H33	H34
■事業の運営形態								
①公設公営（市直営）	★庁内推進組織設置・市による事業運営							
②公設民営（民間委託等）	★庁内推進組織設置・民間移行まで市が事業運営					★適期に民間運営に移行（民間企業など）		
③民設民営（PFI）	★庁内推進組織設置・民間企業等を対象に公募							
■施設の段階的整備	※公設公営・公設民営を想定した場合の段階的な施設整備							
①物販施設	■庁内推進組織により 以下を実施 ①需給調査 ②事業計画作成 ③基本設計・実施設計等 ④道の駅協議 ⑤国等補助申請 ⑥その他		★建設着手	★初期段階整備完了			★建設着手	★規模拡大整備完了
②加工施設			★建設着手	★初期段階整備完了			★建設着手	★規模拡大整備完了
③道の駅施設			★建設着手	★整備完了				
④市民農園			★建設着手	★整備完了				
⑤体験研修室			★建設着手	★整備完了				
⑥農村レストラン	※予算状況等に応じて 前倒して施設建設等 を実施する。				★建設着手	★初期段階整備完了	★建設着手	★規模拡大整備完了
⑦フルーツパーラー					★建設着手	★整備完了		

【施設の整備計画案】



千葉県国土建設部 建設課 設計