上士幌町農業技術研究センター改修計画（素案）

令和元年１２月２５日

上士幌町

― 目 次 ―

１．上士幌町農業技術研究センター改修計画の概要・・・・・・・・・・・・・・・・１
　１．１　改修計画の目的・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・２
　１．２　対象範囲・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・３
２．与条件整理及び計画調査・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・４
　２．１　上位計画・関係計画・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・４
　２．２　農業技術研究センターの現況・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・６
　２．３　本町の農畜産物等資源・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・９
　２．４　本町の商品開発の取り組み・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・９
　　（１）上士幌町農林商工等連携・ビジネス創出促進事業
　　（２）上士幌町商品開発プロジェクト実行委員会
　２．５　食品衛生や食の安全に係る法規制・・・・・・・・・・・・・・・・・・１２
　　（１）営業施設の基準
　　（２）営業許可
　　（３）食品衛生責任者
　　（４）食品衛生管理者
　　（５）食品表示
　　（６）ＨＡＣＣＰ（ハサップ）
　２．６　十勝管内類似施設の事例・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１９
　２．７　アンケート調査結果・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・２４
３．改修計画・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・２７
　３．１　改修に向けた課題・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・２７
　３．２　改修基本方針・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・２９
　３．３　施設計画・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・３２
　３．４　設備計画・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・３６
　　（１）主な品目別製造工程及び製造量のイメージ
　　（２）食品加工設備の導入及び配置
　３．５　管理運営・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・４８
　　（１）運営形態の比較
　　（２）本施設における業務の概要
　　（３）指定管理者制度導入とその効果
　　（４）本施設における運営形態
　３．６　事業スケジュール・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・５０

１．上士幌町農業技術研究センター改修計画の概要

１．１　改修計画の目的

農業技術研究センターは、現況作物及び新規作物の生産拡大を図るための組織培養技術の導入や地力対策確立のための土壌分析技術の導入、加工技術の研鑽による農畜産物の付加価値向上を図り、生産性の高い農業経営を育成することを目的として平成３年に整備しました

この間、建設から２８年が経過し、施設や機器の老朽化が進行するとともに、土壌分析業務の外部委託等、施設の利用状況に変化が生じています。

一方で、ふるさと納税返礼品として全国から本町の農畜産物加工品に対する注目が集まっているほか、本町の特産品のショーケースとなるナイタイテラスや道の駅の整備等、近年、本町が推し進めている施策との連携が求められています。

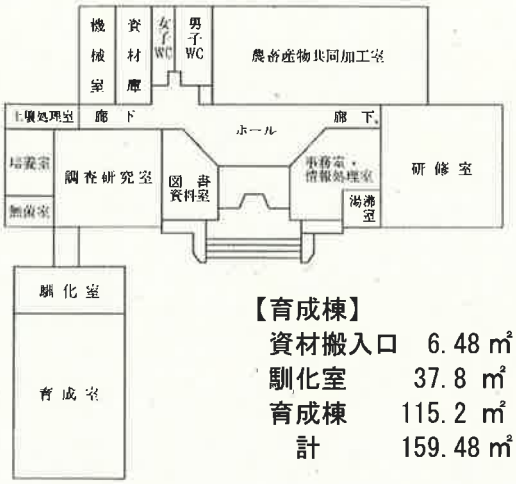
これらを踏まえ、第５期上士幌町総合計画や上士幌町総合戦略に定める「地場産業で地域の活力を生み出すまち」の実現に向けて、農業技術研究センターの機能を再構築し、６次産業化の推進による農業所得の向上や雇用の拡大、地場産品の付加価値向上を図るため、「上士幌町農業技術研究センター改修計画」を策定します。

１．２　対象範囲

本改修計画の内容は、これまでの農業技術研究センターの利用状況や農業を取り巻く状況の変化を踏まえ、本町が進めている施策との連携に向けて農業技術研究センターをハード・ソフトの両面から再構築し、これに必要となる改修内容を計画します。

併せて、改修後の農業技術研究センターの管理運営方針について計画します。

■ 農業技術研究センター・平面図 ■



【育成棟】

資材搬入口	6.48 ㎡
馴化室	37.8 ㎡
育成棟	115.2 ㎡
計	159.48 ㎡

【研究棟】

事務室	46.8 ㎡
図書資料室	33.0 ㎡
湯沸室	10.2 ㎡
研修室	100.0 ㎡
調査研究室	72.0 ㎡
農畜産物共同加工室	144.0 ㎡
土壌処理室	12.0 ㎡
培養室	22.0 ㎡
無菌室	10.0 ㎡
機械室	24.0 ㎡
資材庫	25.6 ㎡
トイレ	29.16 ㎡
ホール・廊下	72.88 ㎡
風除室	20.0 ㎡
計	622.0 ㎡

2．与条件整理及び計画調査

2．1　上位計画・関係計画

農業技術研究センター改修計画を作成するにあたり、「第５期上士幌町総合計画」等の上位計画と「上士幌町交流・移住促進拠点基本計画」や「上士幌町商店街振興計画」等の関係計画を確認する。

計画区分	計画名称	計画等の概要
上位計画	上士幌町総合計画（上士幌町）	第５期上士幌町総合計画（2012～2021）では、まちづくりのテーマ（将来像）を「このまちが好きだから　みんなで創ろう　元気まち上士幌」とし、基本計画第１章「地場産業で地域の活力を生み出すまち」の施策として「特産品の開発や加工に向けた活動の支援」を行うこととしています。
関係計画	上士幌町人口ビジョン・総合戦略（上士幌町）	上士幌町人口ビジョン・総合戦略（2015～2019）は、まち・ひと・しごと創生法（平成26年法律第136号）に基づく、人口減少と創生に対する本町の重点戦略です。 現状と課題では、「農業を中心とした加工品製造販売などの新規事業によって、製造業、商業、観光業への取組へと発展する動きもあり、６次産業化や農商工連携の取り組みを円滑化する支援が必要」とし、「産業振興を妨げている地域施設の老朽化や陳腐化に対する対策」や「農畜産物等の地域資源を活用した付加価値の高い商品開発を進め、地域経済の活性化を図る」としています。
	上士幌町６次産業化推進戦略（上士幌町）	６次産業化推進戦略（2017～2021）は、本町の地場産品を活用した６次産業化を推進し、人材の発掘や消費者ニーズを的確にとらえた商品開発、ブランド化、町内小売店等での農畜産物加工品の販売拡大等を図るための様々な推進方策を示しています。 取組方針の中では、「農業技術研究センターにおいて、商品製造などの新たな機能の検討を進め、新規事業者がチャレンジし易い環境整備を図ります。」としています。

	上士幌町食育・地産地消促進計画（上士幌町）	食育・地産地消促進計画（2015～2021）は、食育基本法（平成 17 年法律第 63 号）と６次産業化・地産地消法（平成 22 年法律第 67 号）に基づく市町村計画として、その推進方策を定めています。 「基本目標３　地産地消の促進」では、「六次産業化を進めるためには、原材料の生産はもとより、その商品を加工販売するための施設整備、販路拡大やブランド化など、一連の取組が不可欠です。ハード・ソフトともに充実させることで、包括的に六次産業化を発展させ、地産地消のみならず、本町の産業全体の底上げをめざします。」としています。
	上士幌町交流・移住促進拠点基本計画（上士幌町）	上士幌町交流・移住促進拠点基本計画（2017 年３月策定）は、道の駅及びナイタイ高原牧場レストハウスの整備に向け、観光施設や交通状況の分析、国内先進地の視察結果を踏まえ、必要となる施設の規模や機能について取りまとめた基本計画です。 計画の中では、道の駅の整備目的の一つとして「磨き上げた上士幌町の資源のショーケースとして域外の消費力を呼び込む」ことを挙げ、「食品、工芸品などの商品化に向けた農業技術研究センターの活用」について触れています。
	上士幌町観光基本計画・戦略（上士幌町）	観光基本計画・戦略（2019～2023）は、本町にある既存の観光資源と近年の具体的な取り組みであるナイタイテラスや道の駅整備、観光地域商社「株式会社 karch」の設立を総合的に統括、活用するため、現状を分析して課題を抽出し、課題解決に向けた取組を取りまとめたものです。 課題解決の方向性④では、新たな観光商品の開発を挙げ、「本町でしか食べることが出来ないメニューの開発及び提供による町内飲食店の活性化を図る」こととしています。
	上士幌町商店街振興計画（上士幌町商工会）	商店街振興計画（2019～2025）は、実効性のあるアクションプランを位置づけ、新たな地域商業の再生に向けた効果を発揮させることを目的として策定されました。 「第３章　商店街の活性化に向けた展開方向」

		では、「人を呼び込む商店街づくり」を大きな柱の一つとし、主な取り組みとして、「地域資源を活かした一押し商品の開発」、「地域の食資源を活かした一押し料理の開発・食のまち上士幌の形成」を挙げています。

２．２　農業技術研究センターの現況

（１）設置年月日　平成３年８月

（２）事業主体　上士幌町

（３）補助事業　新農業構造改善事業（平成２年度、平成３年度）

（４）設置目的　次の３技術の導入及び普及することにより、生産性の高い農業経営を育成することを目的とする。

①組織培養技術の導入により、優良苗の大量増殖を行い現況作物及び新規作物の生産拡大を図る。

②土壌分析技術の導入により、生産者のニーズに即時に対応できる地力対策を確立する。

③加工技術の研鑽により農畜産物の付加価値利用を図る。

（５）事業費

建築主体工事	141,913,400 円
電気設備工事	25,750,000 円
機械設備工事	65,405,000 円
取付道路工事	15,742,500 円
備品購入	34,350,500 円
設計管理	10,454,500 円
合計	293,615,900 円

（６）利用状況

①育成室

平成 20 年度を最後に利用されていませんでしたが、平成 30 年度からは農協及び町内ＮＰＯ法人によるアスパラの育苗やバニラ、レモン等の試験栽培が行われており、令和元年度以降も継続して利用する予定です。

②組織培養

平成１３年度を最後に利用されておらず、今後も利用予定はありません。

③土壌分析

設置当初は上士幌町農協が人員を配置して分析業務にあたってきましたが、

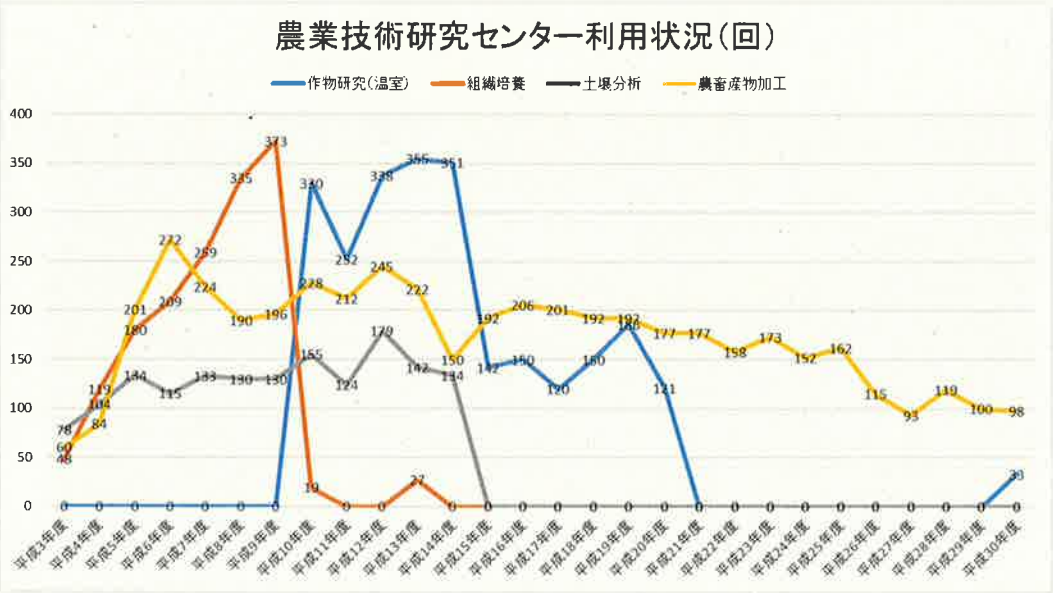
機器等の老朽化や分析業務の効率化等のため、平成１５年度以降は十勝農協連に委託して実施しています。また、平成３０年度までは、ジャガイモシストセンチュウ等の検診のため、年に数日の利用がありましたが、令和元年度以降は十勝農協連へ委託するため、今後の利用予定はありません。

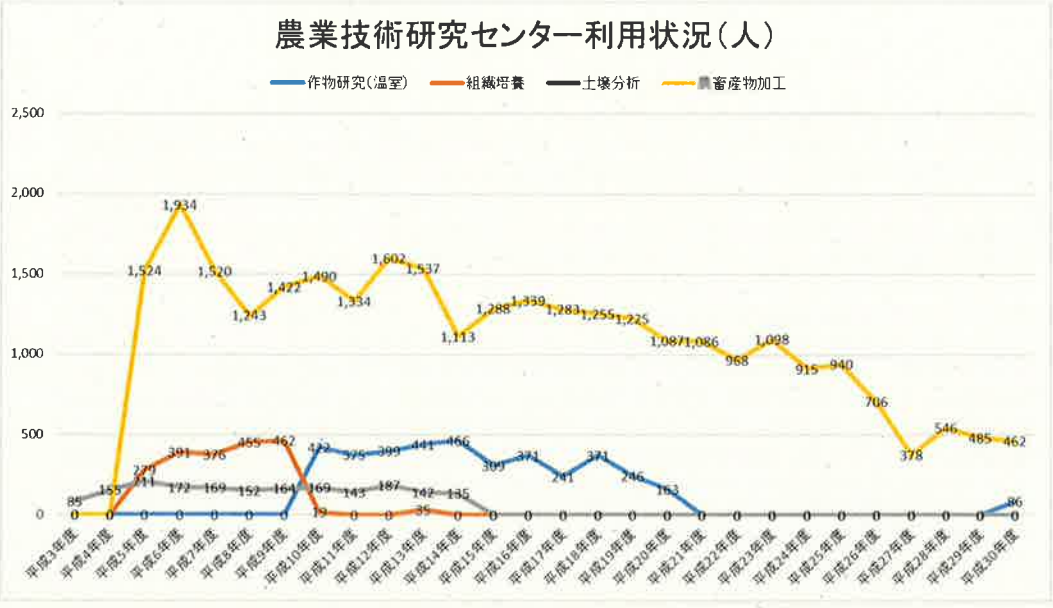
④農畜産物共同加工室

農業者グループや一般町民グループが、地元の農畜産物を使った農産加工（味噌、豆腐等）、乳製品加工（アイスクリーム等）、肉製品加工（ソーセージ、ベーコン等）に利用し、加工技術の向上や豊かな食生活に寄与してきました。

また、これらの活動から発展し、農業技術研究センターで研究開発・試作を重ね、商品化された事例もあります。

一方で、設備の老朽化や利用者の高齢化、労働環境の変化等を背景として、設置当初に比べ利用件数、利用者数は共に大きく減少してきているのが現状です。





（７）職員

平成２６年度末をもって農業技術研究センターに配置していた食品加工の技術職員が定年退職しました。平成２７年度は、臨時職員１名体制で運営し、食品加工の指導にあたり、平成２８年度から食品加工の専門職員１名を正職員として新規採用し、以後、臨時職員との２名体制で食品加工の指導にあたっています。

（８）運営経費

農業技術研究センターの運営経費は、平成３年１１月に上士幌町と上士幌町農業協同組合と締結した覚書により、運営経費総額（人件費及び組織培養に係る経費を除く。）を上士幌町と上士幌町農業協同組合がそれぞれ２分の１を負担することとしています。

その他、加工室利用者から施設使用料及び加工資材負担金を徴収しています。

２．３　本町の農畜産物等資源

本町では、生乳、肉牛、畑作４品（小麦、てん菜、豆類、ばれいしょ）の他、スイートコーン、ごぼう、ながいも、キャベツ等が生産されています。本町は、食糧生産基地と称される北海道・十勝の中でも指折りの農業地域であり、この広大な農地とそこで生産される安心で安全な農畜産物を活用することで、町全体の発展につながります。

また、大きな農業被害をもたらしているエゾシカも重要な地域資源であり、ジビエ（狩猟により食料として捕獲された野生鳥獣）としての更なる有効活用が期待されています。

【本町の農畜産物等資源】

生乳、牛肉、豚肉、羊肉、エゾシカ、小麦、馬鈴薯、豆類（大豆・小豆・手亡・金時）、キャベツ、白菜、アスパラ、南瓜、長芋、ごぼう、スイートコーン等

２．４　本町の商品開発の取り組み

（１）上士幌町農林商工等連携・ビジネス創出促進事業

本町では、平成２１年度に「上士幌町農林商工等連携促進補助金交付要綱」を制定し、本町にある農林畜産物等の豊富な地域資源を活用した付加価値の高

い新たな商品やサービスの開発、販路開拓、既存商品の磨き上げ等の取り組みを支援してきています。本支援を活用して開発された特産品は、一部を除き現在も販売されており、本町の特産品として親しまれています。

【参考：これまでに開発された商品】

ダッタンそば茶、はちみつ入り甘納豆、秋田大豆ヒキワリ納豆、地域食材を使用したパン、スムージー、ワッフル、チーズ、バウムクーヘン、豚辛麺、はちみつミルクジャム、地域食材を使用したピザ、十勝ハーブ牛味付ホルモン、ヨーグルト、ようかん、アイスキャンデー、上士幌町産秋田大豆を使用した焼酎、ハヤヒカリ大豆納豆、冷凍コロッケ、十勝もーもーアイス、べこぼっこ（北海道チーズケーキ）、北海道酒まんじゅう、リンゴパイ

【支援の概要】

事業名		内容	対象経費	対象者	補助金額
ソフト事業	プラン創出事業	新しい商品などを作るため、専門家の話を聞いたり、試作品を作りたい	専門家謝金、旅費、印刷製本費、消耗品費、原材料費等	町内（事業完了までに転入見込含む）の個人、中小企業、農林業者、ＮＰＯ法人などの複数で構成された団体・グループ	補助率８割以内 限度額 30 万円
	事業化推進事業	試作した商品などを販売して、消費者の反応を研究したり、販売先の開拓をしたい	上記のほか、外注加工費、試験依頼費、市場調査費、委託費等		補助率８割以内 限度額 100 万円
	ブランド化推進事業	既にある商品などをもっと売れるための調査をし、販売先の拡大や商品に磨きをかけたい			
ハード事業	商品開発推進事業	実際に商品開発を行う際に必要となる器具や機械を購入したい	新商品開発、既存商品の付加価値を高めるための器具・機械購入経費		補助率５割以内 限度額 100 万円
新分野進出事業	調査研究事業	新たな分野で事業展開したい	専門家謝金、旅費、印刷製本費、消耗品費、原材料費等	中小企業者、農林業者、ＮＰＯ法人など、既に事業活動を行っている者、団体の場合は構成員の過半数が町内に住所有	補助率８割以内 限度額 30 万円

（２）上士幌町商品開発プロジェクト実行委員会

上士幌町の地場産品、観光商品等の開発を行い、地域活性化を図るため、平成３０年６月に商品開発プロジェクト実行委員会を設置しました。実行委員会の事務局は、商工観光課と（株）karch（カーチ）が担い、委員は、農業、商業、金融機関、旅館、デザイナー等、幅広いメンバーで構成されています。

プロジェクトの概要は、本町の食材や素材を活用した飲食店メニューや土産等、自然環境を活用した観光商品（旅行商品、体験メニュー等）を３年間（平成３０年度～令和２年度）で３０アイテム（毎年１０アイテム）開発することを目標としています。

平成３０年度は、５回の実行委員会、２回のグループ会議を開催し、１０アイテムを取りまとめました。このうち、食に関する商品は、下表の５アイテムですが、これらは今後、商品化に向けて引き続き開発を進めて行くこととなっています。

商品名	説明
ブッラータチーズ 	ブッラータチーズとは、モッツァレラチーズを巾着状にした中に細かくしたモッツァレラチーズとクリームを入れたイタリア産のフレッシュチーズのことを指す。歴史的にはまだ浅いが、モッツァレラチーズを作ったときの余りを有効活用できるということで徐々に広まってきた。酪農の町である上士幌町で開発できればとアイデアが生まれた。今後、町内のチーズ工房と連携しながら試作を繰り返し、商品開発を進め、地域での活用について検討する。
じゃがいもピュレ （ピュレを使用したサンド）	じゃがいもの新たな活用方法を検討し、ピュレとして様々な料理と合わせていくことを進めた。ピュレ状にすることにより、使いやすく保存しやすくなり、商品として、平成３０年度はクロワッサンと和牛のサンドのソースとしてイベントで提供した。今後もまずはメニューとしてピュレを使用した商品を飲食店で提供することを検討する。将来的には、様々なじゃがいもの味を楽しめるピュレを開発し、地元でじゃがいもを味わえる仕組みづくりを進めて行く。
アーモンド	アーモンドは日本で最も親しまれているナッツの一つである。お菓子やパンには必要不可欠で、近年ではアー

	モンドミルクやバター等、様々な製品も登場し、市場も年々高まりつつある。これまで、北海道での収穫実績はあまりなかったが、温暖化により生産の可能性が見えてきた。北海道産のアーモンドには今後高い価値が見いだせると考え、上士幌の数か所で苗木の植樹を行い検証を始めたが、結果、３年程度経過した苗で冬季間の養生が必要となるが越冬できることがわかった。今後は、再生可能エネルギーの余熱を活用した温室での栽培も含めてアーモンドの生産、苗木の生産の可能性を検討していきたい。
上士幌オリジナルコーヒー	町内の各飲食店や施設でコーヒーを提供している個所は決して少なくなく、素晴らしい景色とともに美味しいコーヒーを楽しみたいニーズに今後応えていきたいことから検討を始めた。三国峠やナイタイ高原牧場など景色を目で楽しみ同時にコーヒーの香りや味わいを楽しむ商品として今後展開できるよう検討していく。まずは、ナイタイテラスで提供するコーヒーについて、地元で焙煎を行っている方と試作を重ね、オリジナルブランドを提供できるよう進める。今後は、お土産用としてのパッケージ制作、販売を進めて行く。
マッシュポテト	じゃがいもピュレ同様にじゃがいもの今後の活用方法を検討した中で、平成３０年度にイタリアンシェフを招致し町民との料理教室で試作した。上士幌町でも多くの種類のじゃがいもを生産している中で、味わいや色彩が楽しめる商品として今後も試作を重ねていきたい。今後は、テイクアウトなどを検討し商品化していく。

【上士幌町商品開発プロジェクト実行委員会活動報告書　2019年２月】

２．５　食品衛生や食の安全に係る法規制

食品衛生法（昭和２２年法律第２３３号）では、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的として制定され、食品表示の基準、営業施設の基準、営業許可等について定められています。また、平成３０年６月１３日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律では、食を取り巻く環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、ＨＡＣＣＰ（ハサップ）に沿った衛生管

理の制度化、営業許可制度の見直し、食品リコール情報の報告制度の創設等の改正が行われました。（施行期日は、公布の日から起算して３年を超えない範囲内において政令で定める日）

（１）営業施設の基準

食品衛生法第５１条では、都道府県は、飲食店営業その他の公衆衛生に与える影響が著しい営業施設について、条例で、業種別に、公衆衛生の見地から必要な基準を定めることとされており、北海道食品衛生法施行条例により共通基準と業種別基準が定められています。

【営業施設の基準（共通基準）・・・抜粋】

場所	衛生上支障のある場所に設けないこと
区画	作業場とそれ以外の場所は壁等によって区画すること
更衣設備	作業員の数に応じた調理着及び履物を備えた更衣設備を調理に影響のない場所に、設けること
床	水たまり等のできない平滑で清掃しやすい構造で、耐水性又は不浸透性材料で造られていること
内壁・天井	隙間がなく、清掃しやすく、ちりほこり等がたまりにくく、結露しにくい構造であること 作業又は清掃で水を使用する場合は、その壁の汚染を受けやすい高さ（概ね床から約１ｍくらい）まで、耐水性又は不浸透性材料で腰張りを造ること
換気	蒸気、熱気、煙等を排出し、又は結露を防ぐために十分な能力を有する換気設備を設けること
ねずみや虫の防除	窓、出入口等開閉する部分は、防そ・防虫設備を設けること 排水口及び下水溝には、ねずみの侵入を防ぐ設備を設けること
洗浄設備	適当な場所に、食品、機械器具及び容器を洗浄する設備並びに給湯設備を設けること
手洗い器	従業員が使用しやすい場所に、専用の流水受水槽手洗い設備を設けること

【営業施設の基準（業種別基準）・・・抜粋】

菓子製造業	施設には、製造室を設けること。
乳製品製造業	ア　施設には、製造室を設けるほか、製造品目に応じ、

	受乳する場所又は充てんする場所を設けること。 イ　作業場には、洗浄及び殺菌のために熱湯又は蒸気を供給できる設備を設けること。 ウ　乳等の検査に必要な設備を設けること。ただし、当該検査を他人に行わせる場合は、この限りでない。 エ　粉乳乾燥機に使用する空気の取入口には、空気のろ過装置を設けること。
食肉製品製造業	ア　施設には、製造室及び間仕切り等で区画されたくん煙、湯煮等のために加熱を行う場所を設けること。 イ　作業場には、洗浄及び殺菌のために熱湯又は蒸気を供給できる設備を設けること。 ウ　流水受槽式手洗い設備は、温水を供給できるものであること。

（２）営業許可

食品衛生法第５２条では、飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業を営もうとする者は、都道府県知事の許可を受けなければならないとされています。

営業許可の業種は、政令で３４業種が定められているが、このうち製造業は２２業種です。

その他、北海道食品の製造販売行商等衛生条例により定められた登録又は許可業種があります。

【法律で定められた許可業種（現行）・・・製造業のみ抜粋】

１．菓子製造業	１２．マーガリン又はショートニング製造業（※）
２．あん類製造業	１３．みそ製造業
３．アイスクリーム類製造業	１４．しょう油製造業
４．乳製品製造業（※）	１５．ソース類製造業
５．食肉製品製造業（※）	１６．酒類製造業
６．魚肉ねり製品製造業（※）	１７．豆腐製造業
７．食品の冷凍又は冷蔵業	１８．納豆製造業
８．清涼飲料水製造業	１９．めん類製造業
９．乳酸菌飲料製造業	２０．そうざい製造業
１０．氷雪製造業	２１．かん詰又はびん詰食品製造業
１１．食用油脂製造業（※）	２２．添加物製造業（※）

注１）業種毎に食品衛生責任者を定めて届け出をする必要があります。

注２）※印の６業種には、食品衛生管理者（獣医師・薬剤師）を置かなければならないとされています。ただし、乳製品製造業では、全粉乳、加糖粉乳、調製粉乳を製造する場合に限られます。

【道条例で定められた登録業種】

１．食品販売業	２．行商

【道条例で定められた許可業種】

１．水産加工品製造業	５．水あめ製造業
２．豆腐の加工品製造業	６．菓子種製造業
３．こんにゃく及びところてん製造業	７．こうじ製造業
４．漬物製造業	８．容器包装入食品製造業

（３）食品衛生責任者

北海道食品衛生法施行条例において、営業者は、施設又はその部門ごとに、食品衛生責任者を定めておくこととされています。（食品衛生法の規定により食品衛生管理者を置かなければならない営業者を除く。）

【役割】　営業者の指示に従い、衛生管理にあたること。また、食品衛生上の危害の発生防止のため、施設の衛生管理の方法や食品衛生に関する事項について必要な注意をするとともに、営業者に対し意見を述べるよう努めること。

【資格要件】　知事等が実施する食品衛生責任者養成講習会の受講修了者
※栄養士、製菓衛生士、調理師等は受講免除

（４）食品衛生管理者

食品衛生法第４８条において、製造又は加工の過程において特に衛生上の考慮を必要とする食品等の製造又は加工を行う営業者は、その施設ごとに、専任の食品衛生管理者を置かなければならないとされています。

【食品衛生管理者の設置を必要とする食品】

全粉乳（その容量が千四百グラム以下である缶に収められるものに限る。）、加糖粉乳、調製粉乳、食肉製品、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、放射線照射食品、食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるものに限る。）、マーガリン、ショートニング及び添加物

【役割】　食品衛生法に係る違反が行われないよう、食品の製造又は加工に従事する者を監督すること。また、衛生管理の方法その他の食品衛生に

関する事項につき、必要な注意をするとともに、営業者に対し意見を述べなければならない。

【資格要件】　次のいずれかに該当する者でなければ、食品衛生管理者となることができない。

①医師、歯科医師、薬剤師又は獣医師

②大学において医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学、農芸化学の課程を修めて卒業した者

③知事の登録を受けた食品衛生管理者の養成施設において所定の課程を修了した者

④学校教育法に基づく高等学校若しくは中等教育学校若しくは旧中等学校令に基づく中等学校を卒業した者又は厚生労働省令の定めるところによりこれらの者と同等以上の学力があると認められる者で、食品衛生管理者を置かなければならない製造業又は加工業において食品又は添加物の製造又は加工の衛生管理の業務に３年以上従事し、かつ、知事の登録を受けた講習会の課程を修了した者

（５）食品表示

平成２７年に食品表示法が施行され、包括的かつ一元的な制度が創設されました。具体的な表示のルールは、食品表示基準に定められており、食品の製造者、加工者等に対して食品表示基準の遵守が義務付けられています。

食品の表示は、消費者が食品を購入するとき、食品の内容を正しく理解し、選択したり、摂取する際の安全性を確保したりする上で重要な情報源となります。万が一、事故が発生した場合は、その原因の究明や製品回収などを迅速かつ的確に行うための手掛かりとなります。

【加工食品の表示項目・・・抜粋】

名称	加工食品の内容を表す一般的な名称を表示
保存の方法	開封前の保存方法を、食品の特性に従い「１０℃以下で保存すること」等と表示
消費期限又は賞味期限	品質が急速に劣化する食品には「消費期限」、それ以外の食品には「賞味期限」を表示
原材料名	使用した原材料に占める重量の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示
添加物	添加物に占める重量の割合の高いものから順に、その添加物の物質名を表示
内容量又は固形量	内容重量、内容体積又は内容数量を表示

及び内容総量	
栄養成分の量及び熱量	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの量を表示
食品関連事業者の氏名又は名称及び住所	表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を表示
製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称等	製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称を表示

【一定の要件に該当する場合に表示が必要となる事項・・・抜粋】

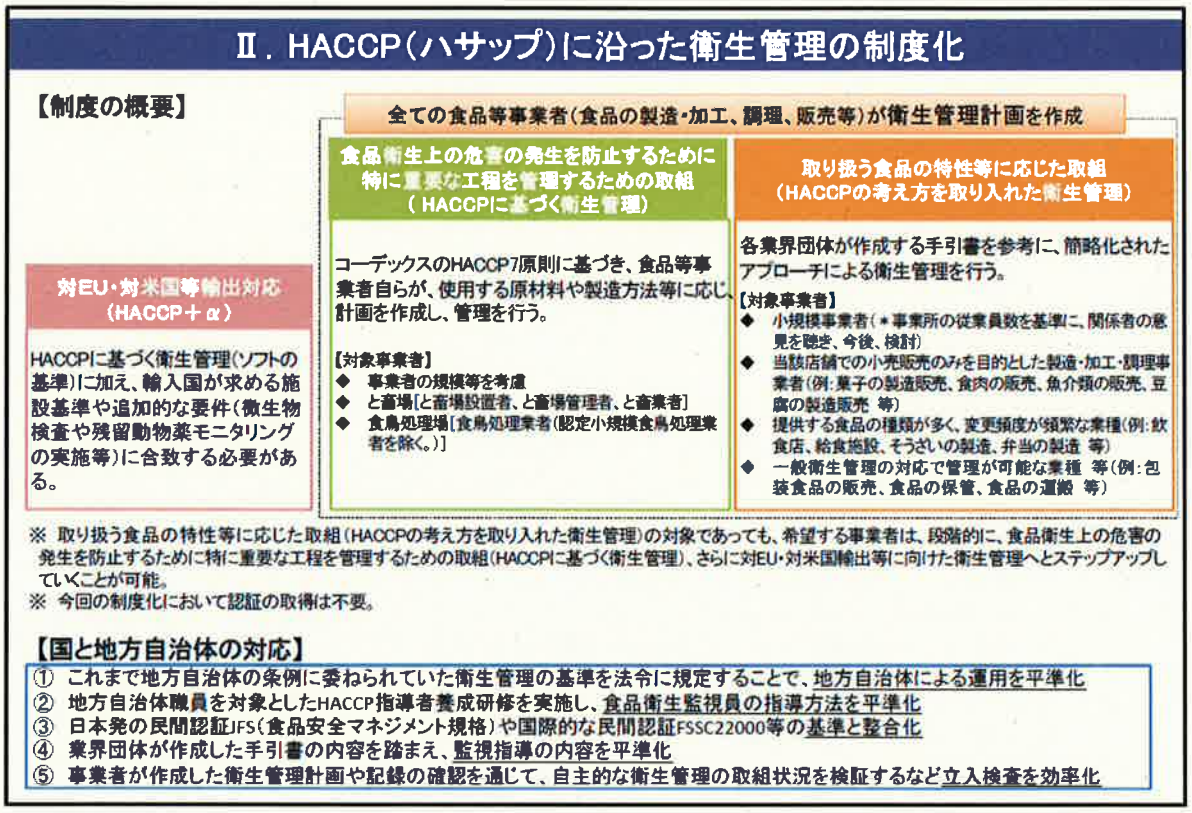
アレルゲン	基準に定める特定原材料を原材料とする加工食品等には、アレルゲンの表示が義務付けられている。 【義務】特定原材料　７品目 えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生 【推奨】特定原材料に準ずるもの　２０品目 あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン
遺伝子組換え食品に関する事項	大豆・とうもろこしなどの遺伝子組換え農産物とその加工食品については、基準に基づく表示が必要である。 分別生産流通管理された非遺伝子組換え農産物及びその加工品については、遺伝子組換え食品に関する事項を表示する義務はないが、任意で「遺伝子組換えでない」等の表示ができる。
原料原産地名	原材料に占める重量割合が最も高い原材料について、当該原材料名に対応させてその原産地名を表示する。原産地は、国産品には都道府県名を表示する。ただし、市町村名その他一般に知られている地名をもってこれに代えることができる。

（６）ＨＡＣＣＰ（ハサップ）

平成３０年６月１３日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律において、食品の安全を確保するため、原則として全ての食品等事業者が衛生管

理計画を作成し、衛生管理に取り組むこととされ、令和３年６月からの義務化が予定されています。

なお、今回の改正では、食品を取扱う従事者が５０人未満である小規模事業場等については、比較的容易に取り組める**「ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理」**を行うこととされています。具体的な取り組みとして、事業者団体が作成し、厚生労働省が確認する手引書を利用して、温度管理や手洗い等の手順を定め、簡便な記録を行うことが示されています。



【厚生労働省公表資料】

２．６　十勝管内類似施設の事例

農業技術研究センター改修計画の検討にあたり、管理運営や改修内容の参考とするため、十勝管内の市町村が設置した食品加工施設（販売品製造施設）を調査しました。

（１）　調査期間　　令和元年６月２８日（金）～７月５日（金）

（２）　調査施設　　６施設

帯広市　畜産物加工研修センター（八千代牧場内）
士幌町　士幌高等学校食品加工施設
鹿追町　ワーキングセンター
更別村　ふるさと館
本別町　農産物ものづくり館（ゲンキッチン）
陸別町　農畜産物加工研修センター

（３）　調査方法　　調査対象施設を事務局（農林課職員）が往訪し、施設内の見学及び管理運営者への聞き取り調査を実施した。

（４）　調査結果の概要

①管理運営体制　　調査対象６施設のうち、指定管理者制度を導入し、民間企業が管理運営している事例は帯広市のみであった。

②加工室の面積　　肉製品加工室と乳製品加工室に比べ、農産品加工室を広く確保している事例が多かった。

③営業許可を受けている者　実際に製造を行う者が営業許可を取得している事例が多かったが、一部、町のイベント販売用に限って、町が取得した営業許可を使って、町職員の管理下で町民グループが製造を行っている事例があった。

④食品衛生管理者　食肉製品製造業に必要となる食品衛生管理者については、営業許可を受けている者がそれぞれ設置していた。

⑤受託製造の有無　指定管理者制度を導入している帯広市のみ、指定管理者たる民間企業が受託製造を行っていた。

⑥販売品の製造室で一般向け加工研修を実施している事例
　高校専用である士幌町を除く全ての事例において、製造室で一般向け研修（自家消費用加工）を実施していた。

⑦使用日の調整方法　研修利用を優先している事例、販売品製造を優先している事例、申し込み順としている事例、それぞれの市町村で異なった。

⑧製造室の清掃（殺菌等含む）　帯広市を除く全ての事例において、施設利用者が清掃を実施していた。清掃後は、施設職員がチェックし、清掃が足りない箇所は指導する等の対応をしていた。ただし、グレーチングや燻製機等の特殊な箇所は、施設職員が清掃を行っていた。更別村と陸別町では、年に１～２回の特別清掃を実施していた。

帯広市　畜産物加工研修センター

①外観

②肉製品加工室

③燻製室

④受託製造品

⑤食品表示

⑥X線検査機（異物混入防止）

士幌町　士幌高等学校食品加工施設

①外観

②ブーツドライヤー

③エアシャワー

④乳製品製造室

⑤チーズ熟成庫

⑥農産品製造室

⑦肉製品製造室

⑧製品（どら焼き）

⑨食品表示

鹿追町　ワーキングセンター

①外観

②肉製品製造室

③乳製品製造室

④農産品製造室

⑤製品（豚丼たれ）

⑥食品表示

⑦製品（干し芋）

⑧製品（ソーセージ）

更別村　ふるさと館（加工研修室）

①外観

②農畜産物加工室

③農畜産物加工室

④乳製品加工室

⑤乳製品加工室

⑥チーズ熟成庫

本別町　農産物ものづくり館（ゲンキッチン）

①外観

②農産品加工室

③農産品加工室

④農産品加工室

⑤肉製品加工室

⑥乳製品加工室

⑦製品（甘納豆）

⑧食品表示

陸別町　農畜産物加工研修センター

①外観

②各種営業許可証、特産品紹介

③農産加工室

④肉製品加工室

⑤乳製品加工室

⑥製品（鹿肉ジャーキー）

２．７　アンケート調査結果

農業技術研究センター改修計画の検討にあたり、商品開発や製造等に対するニーズを把握することを目的としました。

（１）調査期間　　令和元年６月２７日（木）～７月８日（月）

（２）調査対象　　町内の農協組合員、商工会員等

（３）調査方法　　農協、商工会、ＮＰＯ法人上士幌コンシェルジュから調査対象者宛て、ＦＡＸ・郵送等によりアンケート用紙を配付し、役場ＦＡＸにて回収した。

（４）回収状況　　回収数　３６枚

（５）アンケート集計結果

問１　農業技術研究センターを改修した場合、商品開発や商品製造のために農業技術研究センターを利用する意向はありますか？

ある　　１４

ない　　２２

問２　商品開発や販売を考えている生産品目（複数回答可）

・菓子製造業（お菓子）

・アイスクリーム類製造業（アイスクリーム）

・乳製品製造業（ヨーグルト、チーズ）

・食肉製品製造業（食肉製品、鹿肉加工、ソーセージ、ベーコン、スモークチキン）

・食品の冷凍又は冷蔵業（規格外野菜の冷凍）

・みそ製造業（味噌）

・豆腐製造業（豆腐）

・そうざい製造業（ふりかけ、ジャム、レトルトパウチ食品）

・かん詰又はびん詰食品製造業（ドレッシング、フリーズドライ豆、缶詰）

問３　農業技術研究センターの改修について、ご意見やご要望があれば、自由にお書きください。

【 問１で「ある」と回答した者 】

No.	意見・要望
1	委託加工をして欲しい。
2	鹿肉の加工、販売をしたい。現実的には、衛生管理者資格保有者がいないと販売まで行かないので、管理者を置いて欲しい。
3	自分の家（農家）で作っている大豆で豆腐を作りたい。
4	ヨーグルト、ナチュラルチーズとそれを元にした付加価値商品、生乳を使ったアルコールを製造したい。工場や研究センターではなく、誰にも親しみやすい施設、宿泊施設も併設していると良い。大きめの会議室が欲しい。
5	ハードチーズ、ブルーチーズ、スモークチキン、ベーコン、ウインナー。１回に大量におかずを作り、パックにして、使用するときに販売加工する。十勝川温泉のガーデンスパには生ハム工房があり、２年間熟成して、お客さんに取に来てもらうサービスがある。チーズ作りのための熟成庫を整備して欲しい。営業許可を取得するための製造室を作って欲しい。町での活動を考えたときに必要性を感じる。
6	ジャム、アイスクリーム、お菓子、ソーセージ、ふりかけ、ドレッシング、味噌、ぬかびらの宿泊施設に置くお茶かけ、フリーズドライの豆、粉類。先日、初めて技術センターを利用しました。思っていたより簡単に利用できるので、広報誌などで利用方法を含めてアピールした方が良い。販売品の製造ができるようになれば良いと思います。
7	スープカレー類のレトルトパウチ商品。缶詰。規格外野菜を冷凍して商品化する（ＣＡＳ冷凍）。味噌、納豆を作れるようにして欲しい。作った物を販売できるようにして欲しい。製造品を一定期間保存し、菌の数を計測し、品質を保証するようなシステムを導入して欲しい。しっかりした栄養表示ができるように分析機関等と連携して欲しい。製造方法や注意点など、いつでも専門家に相談できるようにして欲しい。
8	現時点ではありませんが、検討していきます。機能分化された充実した施設を期待します。
9	当社取扱い品（和牛・豚肉等）のソーセージやベーコン等の製造。当社が原料を持ち込み、製造を一括して委託できるのか。当社社員が施設を利用し製造するのか。お示しいただきたい。

10	被害のある鹿肉を利用したものを検討したい。できれば、池田町のような解体できる施設があれば良い。
11	野菜とか山菜を混ぜて発酵させ、酵素を作って飲むと新陳代謝が良くなって、健康になりますので皆さんでやってみたいです。

【 問１で「ない」と回答した者 】

No.	意見・要望
1	商工会、まちづくり会社、カーチ等、所属している団体、会社にて利用は十分に可能性がある。施設運営においては、一般町民に対しても利用しやすく、多様性のあることを期待します。
2	意欲ある若手農業者や若妻がたくさんいますので、農協と連携しながらＪＡ青年部やＪＡ若妻会等に検討し、実行してもらうことによって、各団体の自主財源確保につながり、活動の幅が広がると思います。
3	上士幌町の産業発展のため、改修には賛成です。
4	牛乳やヨーグルトなどの乳製品を作って、地元小中高校の給食で提供できると良いですね。（ハムやソーセージ等の加工品も）食材が豊富な町なので、地産地消給食、地産地消レストラン等が出来たら面白いと思います。
5	個人で商品を出すのは色々と無理なのですが、ＪＡ女性部と商工会女性部が協力し合って何か商品を作る取り組みをしてみたい。
6	民間企業への貸し出し等はどうでしょうか。
7	定期的に利用しています。ソーセージやアイスが特においしくできます。豆腐もよく作ります。以前によく作ったイモダンゴを成型する機械が復活すれば良いなと思っています。商品開発については、やってみたい人は大勢いると思います。
8	良い商品が出来たら、それを取扱いたいとは思っています。
9	今まで各個人が色々考えてアイスクリーム、ジャム、豆等を考えて商品化してきて、今さら多額の費用を使ってまでいらないと思います。費用（建設、備品代等）は、公表するべきです。
10	コストが気になるところですが、「わっか」のように利用したい人が気軽に利用できるような施設になって欲しいです。いつか、上士幌だったらコレという特産品が生まれてくることを願っています。

３．改修計画

３．１　改修に向けた課題

与条件の整理及び計画調査、検討会の結果、農業技術研究センターの改修にあたって、以下の課題が出されました。

（１）施設の在り方

検討会では、商品開発から製造・販売までの事業化はとてもハードルが高いという共通認識のもと、施設の在り方について、次の２つの意見がありました。

① 営業の黒字化を目指すため、自家消費用の加工利用は廃止し、ある程度製造品目を特化した効率的に生産できる製造施設として改修すべき。

② 道の駅における商品ラインナップの充実を目的とする場合、商品開発の支援をしつつ、小ロット・多品目の製造に対応できる施設として改修すべき。

施設の改修内容や導入する加工機械の規模を検討するうえで、この施設が果たすべき役割を整理する必要があります。

（２）自家消費用の食品加工の利用について

自家消費用の食品加工の利用を今後も継続していくのか、商品開発や商品製造の施設として特化していくのかということも、施設の改修内容に大きく関わるため、整理が必要です。販売品の製造には、異物混入や食中毒の発生等に対する責任が生じるため、食品事故を防ぐためには、厳格な衛生管理が求められます。自家消費用の食品加工を継続していく場合、どのように衛生管理を確保するのかを明確にする必要があります。

（３）受託製造について

アンケート回答者からは、農業技術研究センターで受託加工をして欲しいという要望がありました。回答者にヒアリングをしたところ、次の理由が挙げられました。

① 労働力不足（募集しても人が集まらない）

② 開発した商品が売れるかどうかわからない。その商品のために新たに雇用すること、設備を導入することは、ハードルが高い。

③　食品製造工場に製造委託した場合、１ロットが多量であるため営業リスクが大きい。

上記①～③の課題に対し、委託加工を受けられるような管理運営体制を構築することができれば、事業化のリスクが低減できるため、商品開発の取り組みが更に広がっていく可能性があります。

（４）食品衛生管理者の配置について

ベーコンやソーセージ等の食肉製品を製造・販売する場合、食品衛生管理者を配置することが義務付けられています。食品衛生管理者は、食品衛生法第48条に規定される国家資格であり、医師や獣医師等に該当する者でなければ、食品衛生管理者となることができません。

本町では、牛肉、豚肉、羊肉の生産が行われているとともに、ジビエであるエゾシカの有効活用を含め、食肉製品の開発を進めていくことにより、地域の所得向上につながる可能性があります。

（５）管理運営体制について

改修後の農業技術研究センターの機能を適切に発揮し、地域経済の好循環を生み出すためには、施設利用者の求めに応じ、商品開発の技術的支援、原材料確保、商品製造（受託製造含む）、販路開拓、衛生管理、食品表示等、段階に応じた様々な支援が行える体制を構築することが重要です。

（６）施設の名称について

検討会では、改修後の農業技術研究センターの名称についても重要であるとの意見がありました。施設をどのように改修するのかに応じて、「試作センター」、「加工センター」等、施設の役割が町民に伝わりやすい名称を検討する必要があります。

３．２　改修基本方針

改修に向けた課題を踏まえ、本町特産品のラインナップを充実させるため、商品開発に対する支援のレベルを向上させることをイメージし、以下、改修に向けた基本方針とします。

基本方針①

商品開発を推進するため、特定の品目に特化した量産施設ではなく、新規事業にチャレンジしやすい小規模で幅広い品目を製造できる施設として改修します。

【説明】

- ■　農業技術研究センターの組織培養、土壌分析の機能は廃止します。育成室は、作物の試験栽培等のため、継続して使用するとともに、商品開発を推進するための施設として機能を再構築します。改修後の農業技術研究センターは、「(仮称)食品加工技術センター」とします。
- ■　（仮称）食品加工技術センターで製造できる品目は、農産加工、食肉製品、乳製品とし、営業許可相当の施設として改修します。
- ■　大規模製造は、コストが下がり、利益が見込める事業であることから民間の役割とし、本施設では、事業立ち上げ期にあたる商品開発と小規模での製造・販売までを支援することとします。
- ■　アンケート調査で挙げられた様々な製造品目に対応できるよう、施設を改修し、新しい設備を導入します。なお、地場産品を活用した商品開発の取り組みを継続するため、改修後も必要に応じて新たな設備を導入します。
- ■　ベーコンやソーセージ等、食肉製品の商品開発、製造を進めるため、食品衛生管理者を（仮称）食品加工技術センターに配置します。

基本方針②

住民の交流や食文化の継承、地産地消等に大きな役割を果たしていることから、自家消費用の食品加工を継続します。

【説明】

- ■　自家消費用の食品加工から事業化に繋がった事例があるため、自家消費用の食品加工を継続することで、新規事業化が期待でき、地域の所得向上につながる可能性があります。
- ■　自家消費用の食品加工は、効率的な製造行うための広さを確保する観点から、販売品の製造室で行います。
- ■　製造室の衛生を確保するため、清掃・消毒等のマニュアル等の作成、利用者への指導、ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理に取り組みます。

基本方針③

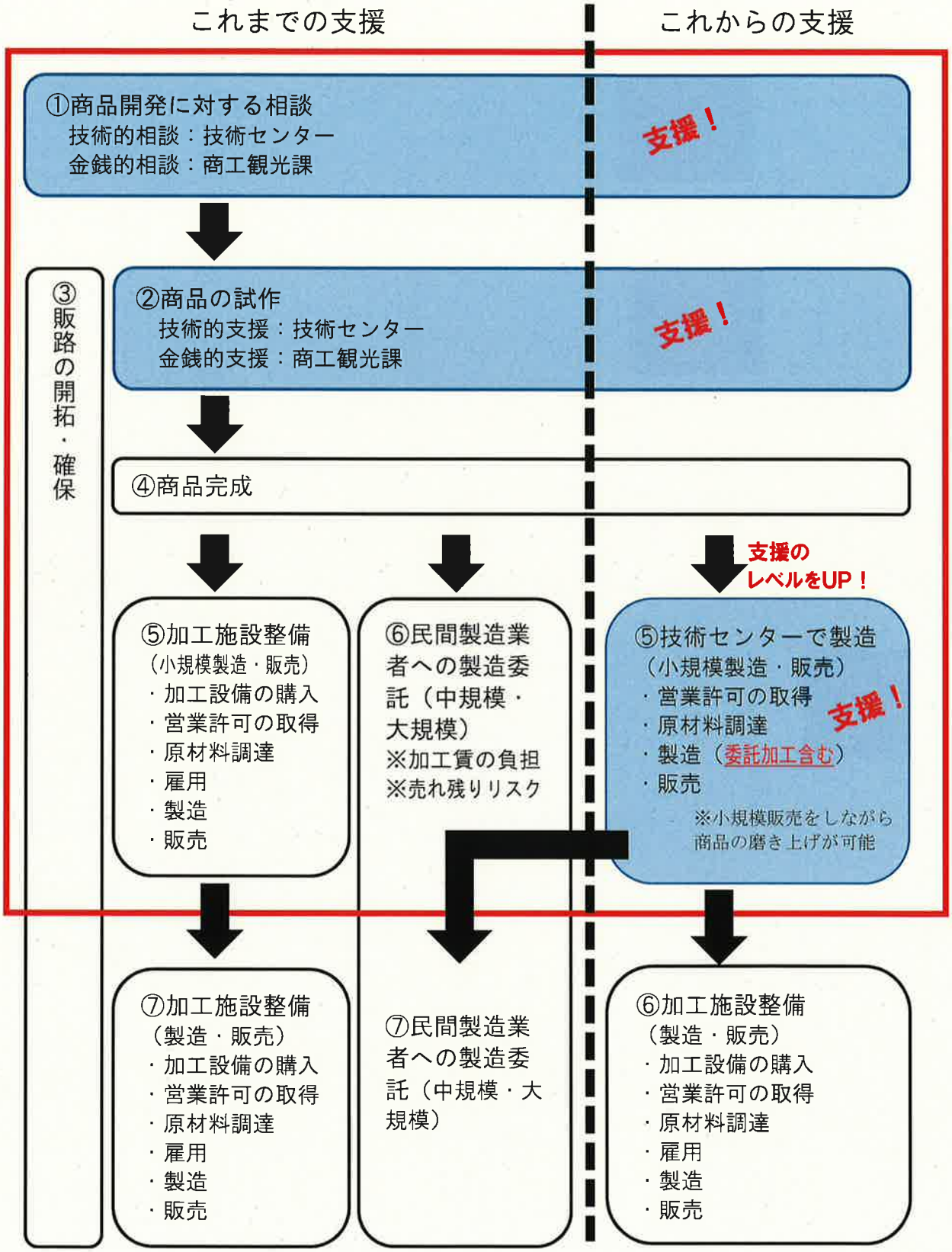
食品加工や商品開発の知識を有し、利用者の求めに応じた総合的な支援ができるよう、民間のノウハウ活用、利用者サービス向上が期待できる指定管理者による管理運営を検討します。

【説明】

■　自家消費用の食品加工の指導のほか、商品開発から販売まで、利用者の求めに応じた総合的な支援ができる管理運営体制の構築が重要です。施設の機能を適切に発揮するためには、指定管理者による管理運営について、検討していく必要があります。

■　受託製造の体制を構築するためには、民間による管理運営を導入する必要があります。

これからの商品開発に対する支援のイメージ



３．３　施設計画

販売品を製造できる施設として、衛生区域を建物東側に集中させ、食品衛生法で定める営業施設の基準を満たすよう諸室の再配置を行います。

また、防犯対策及び衛生管理のための機械警備システム（空間センサー、監視カメラ）の導入や、館内照明のＬＥＤ化を実施します。

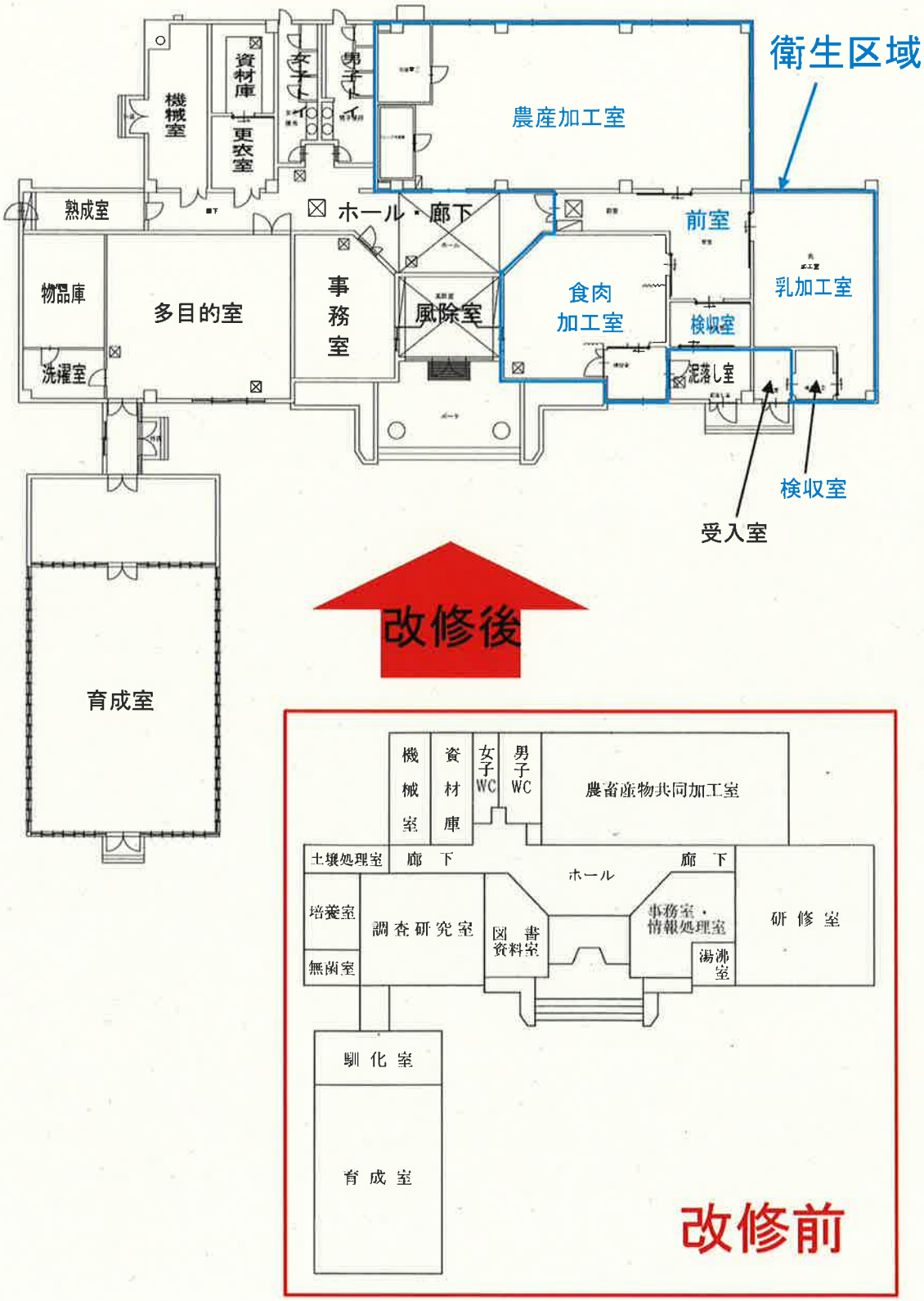
（１）諸室の再配置

改　修　前	改　　修　　後	
室　名	室　名	説　明
資材搬入口	資材搬入口	現状のままとします。
馴化室・育成室 	育成室	今後も新規作物の試験栽培を継続するため、現状のままとします。
事務室・湯沸室 	食肉加工室	ソーセージやベーコン等の食肉加工室として改修します。
図書資料室 	事務室	センター職員の事務室に改修します。
研修室 	乳加工室、受入室、前室、泥落とし室、検収室	東側は、アイスクリームやヨーグルト等の乳加工室として改修し、南側に生乳の搬入口となる受入室、検収室を新設します。 西側は、除塵や作業靴への履き替え、手洗いのための前室、泥付き野菜を洗浄する泥落とし室、原材料の検収室として改修します。

改　修　前	改　　修　　後	
室　名	室　名	説　明
農畜産物共同加工室 	農産加工室	味噌、豆腐、菓子等を製造するための農産加工室として改修します。
調査研究室 	多目的室	利用者の休憩や研修会、交流会等に使える多目的室として改修します。
無菌室・培養室 	洗濯室・物品庫	作業衣や前掛け、布巾等の洗濯室、椅子やテーブルを収納するための物品庫とします。
土壌処理室 	熟成室	味噌や漬物の発酵のための熟成室として改修します。
機械室	機械室	現状のままとします。
資材庫 	更衣室・資材庫	手前側は、ロッカーを配置し、作業委や作業帽着用及び利用者の貴重品保管のための更衣室として改修します。 奥側は、資材庫として改修します。
トイレ	トイレ	和式タイプを洋式化します。

ホール・廊下 	ホール・廊下 前室	東側の一部を区切り、除塵や作業靴への履き替え、手洗いを行う前室として改修します。
風除室	風除室	現状のままとします。

【諸室の再配置イメージ】

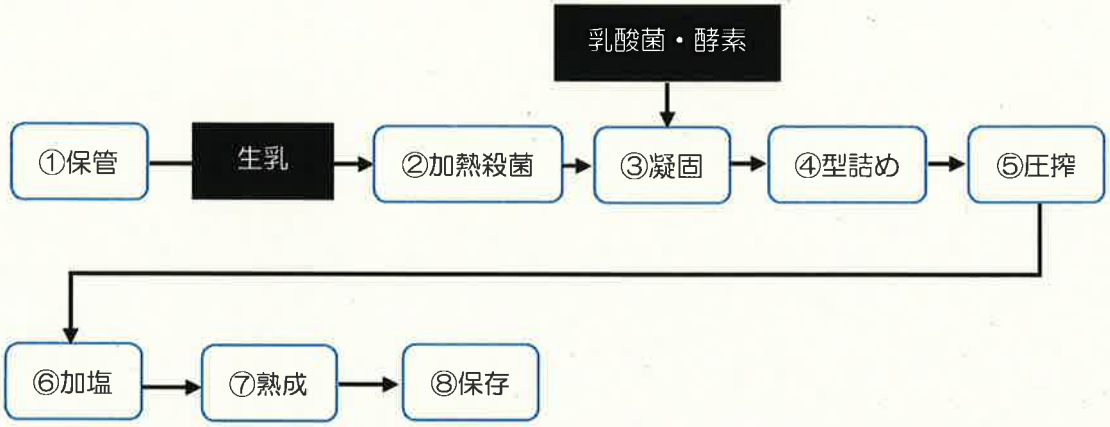

衛生区域
農産加工室
機械室
資材庫
更衣室
女子トイレ
男子トイレ
熟成室
ホール・廊下
前室
物品庫
多目的室
事務室
風除室
食肉加工室
乳加工室
検収室
洗濯室
泥落し室
検収室
受入室
育成室
改修後
機械室
資材庫
女子WC
男子WC
農畜産物共同加工室
土壌処理室
廊下
ホール
廊下
培養室
調査研究室
図書資料室
事務室・情報処理室
研修室
無菌室
湯沸室
馴化室
育成室
改修前

３．４　設備計画

本施設における各品目の製造規模は、新規事業にチャレンジしやすい小規模型とします。ただし、効率的な製造作業が行えるよう、作業導線を考慮した設備の配置を計画します。

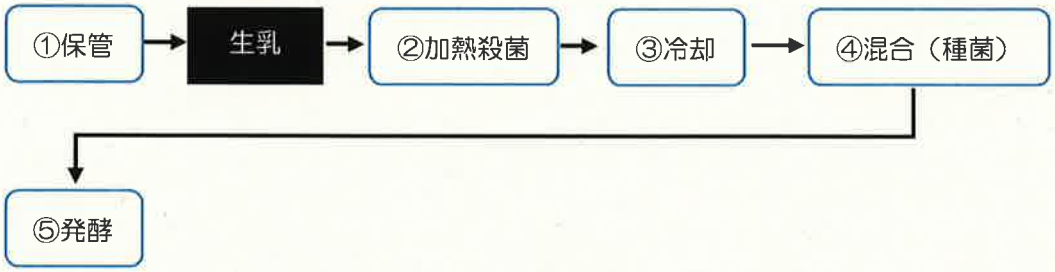
（１）主な品目別製造工程及び製造量のイメージ

＜ナチュラルチーズ＞



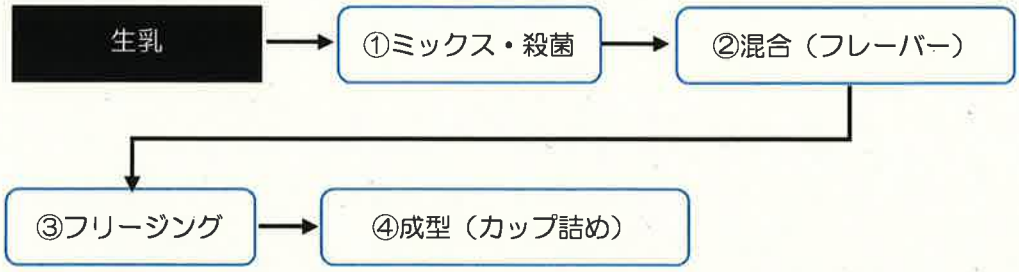
製造量	生乳６０リットル／日　（製品量　６ｋｇ）
主要設備	パステライザー（殺菌機）、ボイル殺菌層、チーズプレス、熟成庫、真空包装機

＜ヨーグルト＞



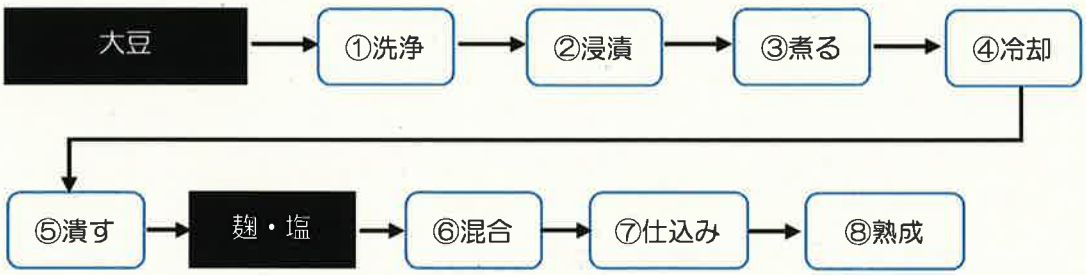
製造量	生乳３０リットル／日
主要設備	パステライザー（殺菌機）、充填機、恒温機、カップシーラー

＜アイスクリーム＞



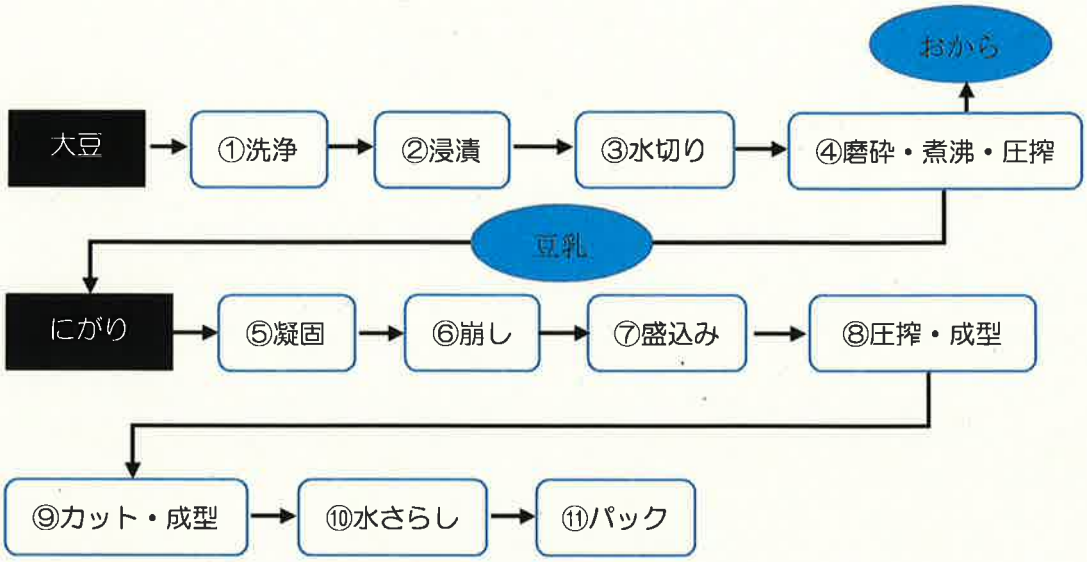
製造量	生乳６０リットル／日
主要設備	パステライザー（殺菌機）、バッチフリーザー（アイスクリーム製造機）、カップシーラー

＜味噌＞



製造量	大豆４０キログラム／日（製品量　１６０ｋｇ）
主要設備	回転釜、ミートチョッパー

＜豆腐＞

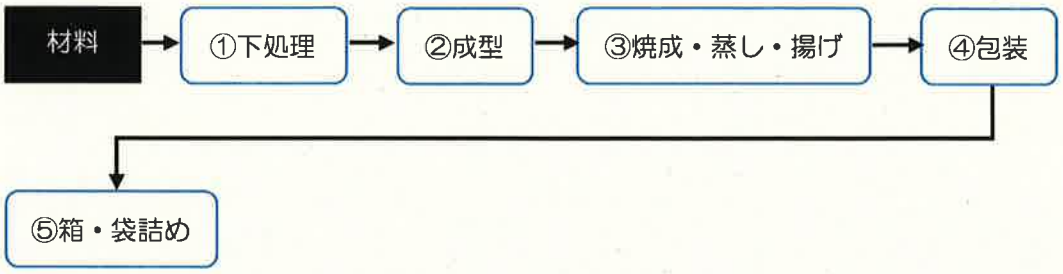


製造量	大豆６キログラム／日（製品量　豆腐４０丁）
主要設備	ジャンボックス、ミートチョッパー、回転釜、搾汁機、型箱

＜そうざい（レトルトカレー）＞

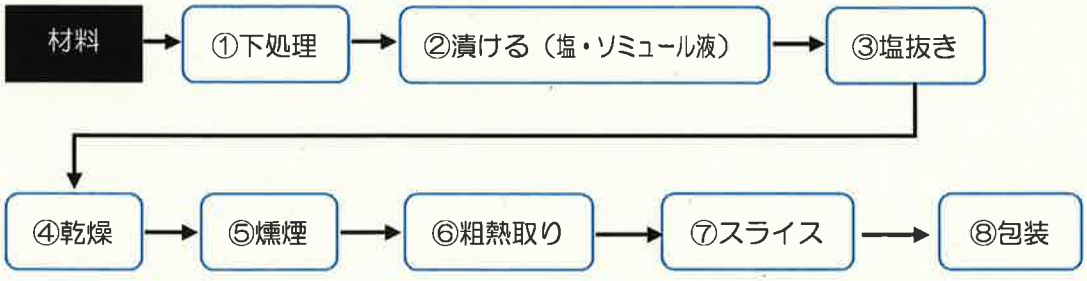
製造量	製品量　１０ｋｇ／日
主要設備	ガスレンジ、真空包装機、レトルト殺菌機

＜菓子＞



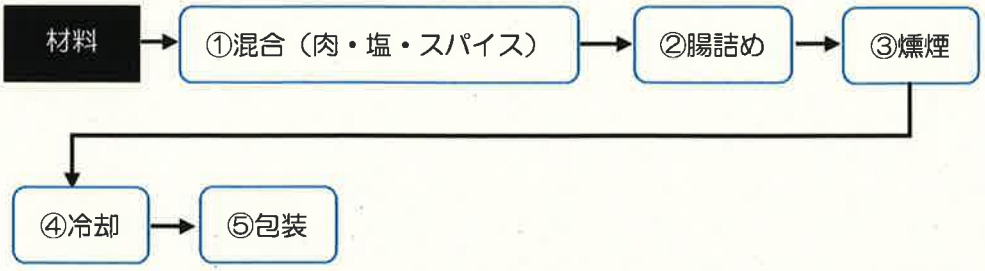
製造量	クッキー　３５０枚（１枚５ｇ）／日 カップケーキ　１４０個（６号カップ）／日 まんじゅう　１００個（１個１００ｇ）／日
主要設備	縦型ミキサー、食品乾燥機、包餡機、スチームコンベクションオーブン、シーラー

＜ベーコン＞



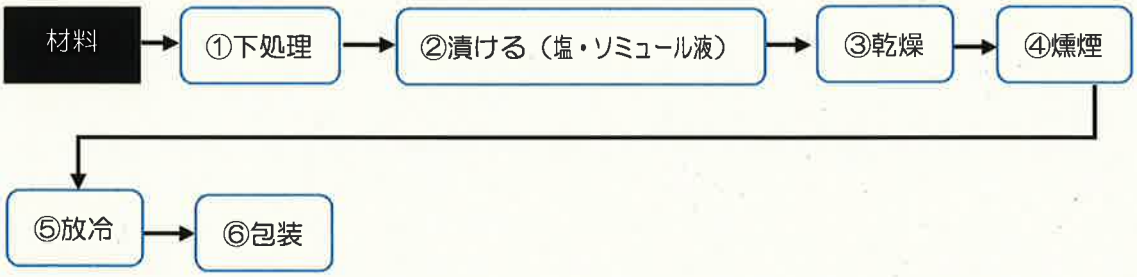
製造量	原材料肉　３０ｋｇ／日
主要設備	燻製機、スライサー、真空包装機

＜ソーセージ＞



製造量	原材料肉　２０ｋｇ／日
主要設備	ミートチョッパー、フードカッター、ソーセージフィラー、燻製機、スライサー、真空包装機

＜ジャーキー＞

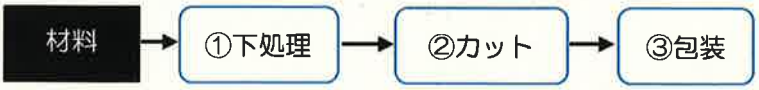


製造量	原材料肉　１５ｋｇ／日
主要設備	燻製機、真空包装機

＜乾燥野菜＞

製造量	原材料　１０ｋｇ（ごぼう等）
主要設備	食品乾燥機

＜野菜一次加工（スイートコーン実取り等）＞



主要設備	マルチプレスカッター、真空包装機

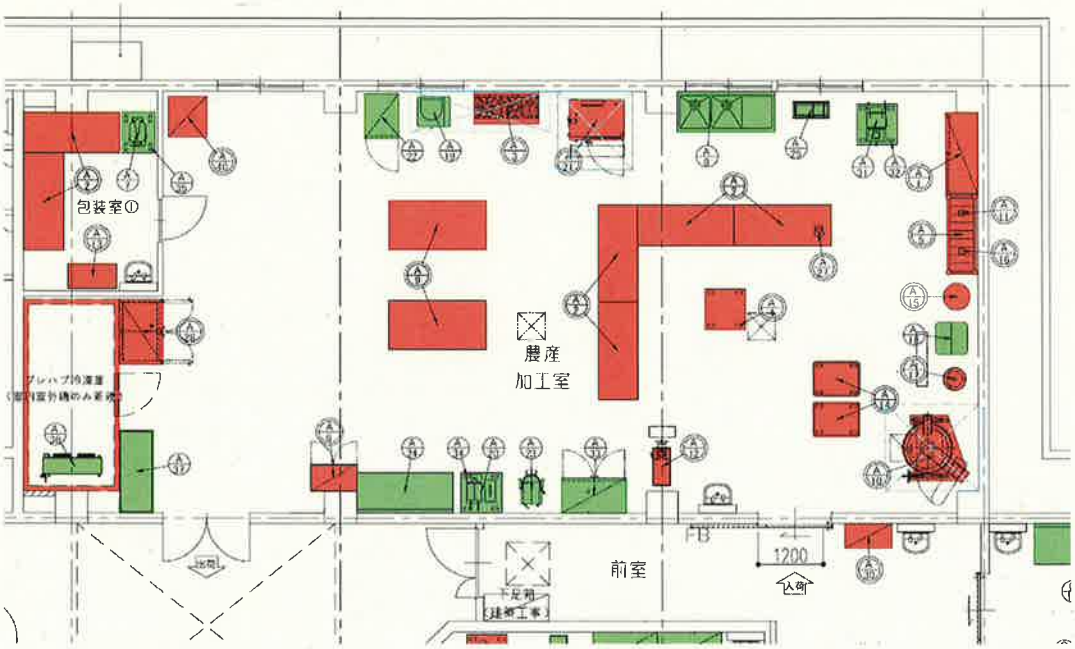
（2）食品加工設備の導入及び配置

施設建設当初に導入した食品加工設備は、新施設において継続使用することを基本方針とします。また、新たな加工品目に対応するため、新規設備の導入を下記の通り計画します。機種選定にあたっては、能力や価格等を検討して機種選定することとします。

各設備の配置については、効率的な作業導線と衛生管理を考慮して次のとおり計画します。

【農産加工室】

既存設備　　新規導入設備

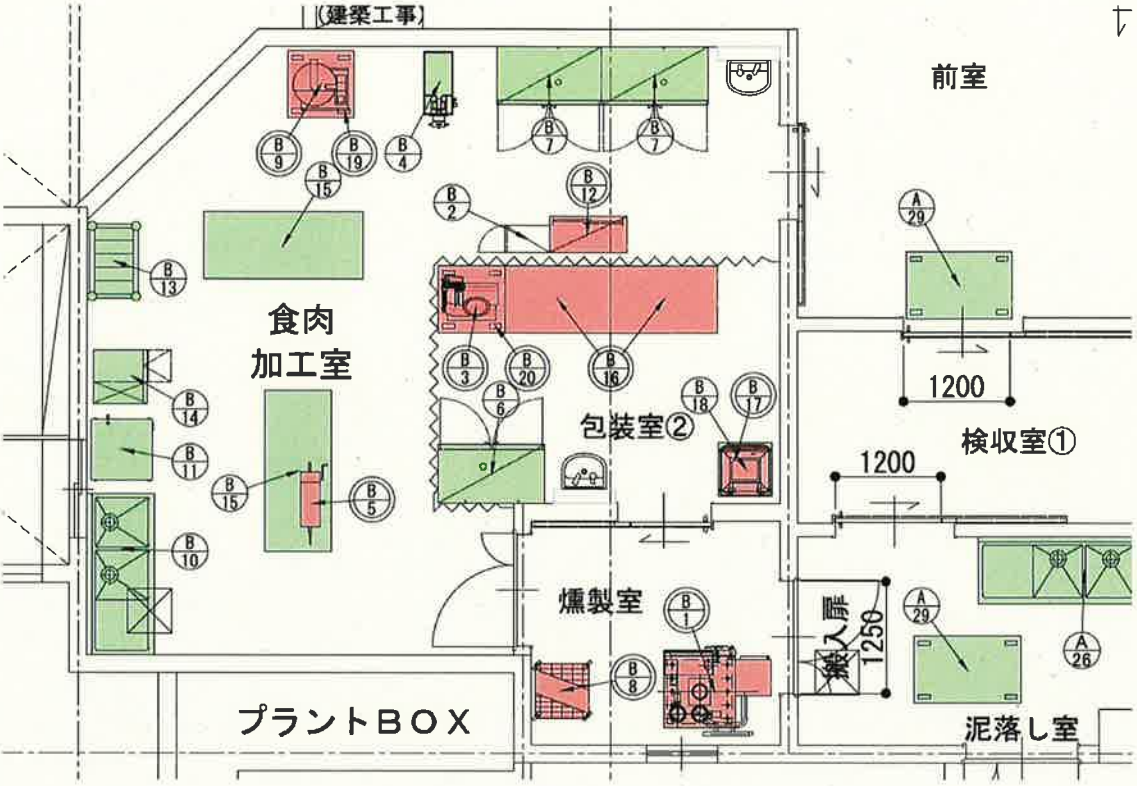


番号	購入年	名称	数量	備考
1	H3	戸棚	1	
2	H3	調理台	6	
3	H3	ガステーブル	1	
4	H3	移動台	1	
5	H3	パンラック	1	
6	H9	包丁まな板殺菌器	1	
7	－	真空包装機	1	新規
8	－	2槽シンク水切付	1	新規
9	H3	作業台	2	
10	H3	攪拌機能付きガス回転釜	1	

番号	購入年	名称	数量	備考
11	H6	ワンツー寄器	1	
12	H29	ミートチョッパー	1	
13	H3	小作業台	1	
14	H3	ジャンボックス	2	
15	H6	寄桶	1	
16	H6	型箱	1	
17	H31	サワーボーイ	1	
18	－	搾汁機	1	新規
19	－	レトルト殺菌機	1	新規
20	－	包餡機	1	新規
21	H29	スチームコンベクションオーブン	1	
22	－	食品乾燥機	1	新規
23	－	縦型ミキサー	1	新規
24	－	調理台	1	新規
25	－	マルチプレスカッター	1	新規
26		2槽シンク水切付	1	新規
27	H6	スピードカッター	1	
28	H5	冷蔵庫	1	
29	－	作業台(キャスター付)	2	新規
30	H3	長靴ラック	1	
31	－	パッカー	1	新規
32	－	移動台(750*750*800)	1	新規
33	－	冷蔵庫	1	新規
34	－	移動台(750*750*800)	1	新規
35	－	移動台(750*600*800)	1	新規
36	H3	プレハブ冷凍庫	1	室内機、室外機更新
37	－	ラック(1519*614*1892)	1	新規
38	－	ラック(1822*461*1514)	3	新規
39	－	移動ラック(911*461*1514)	2	新規
40	H3	インキュベーター	1	

【食肉加工室】

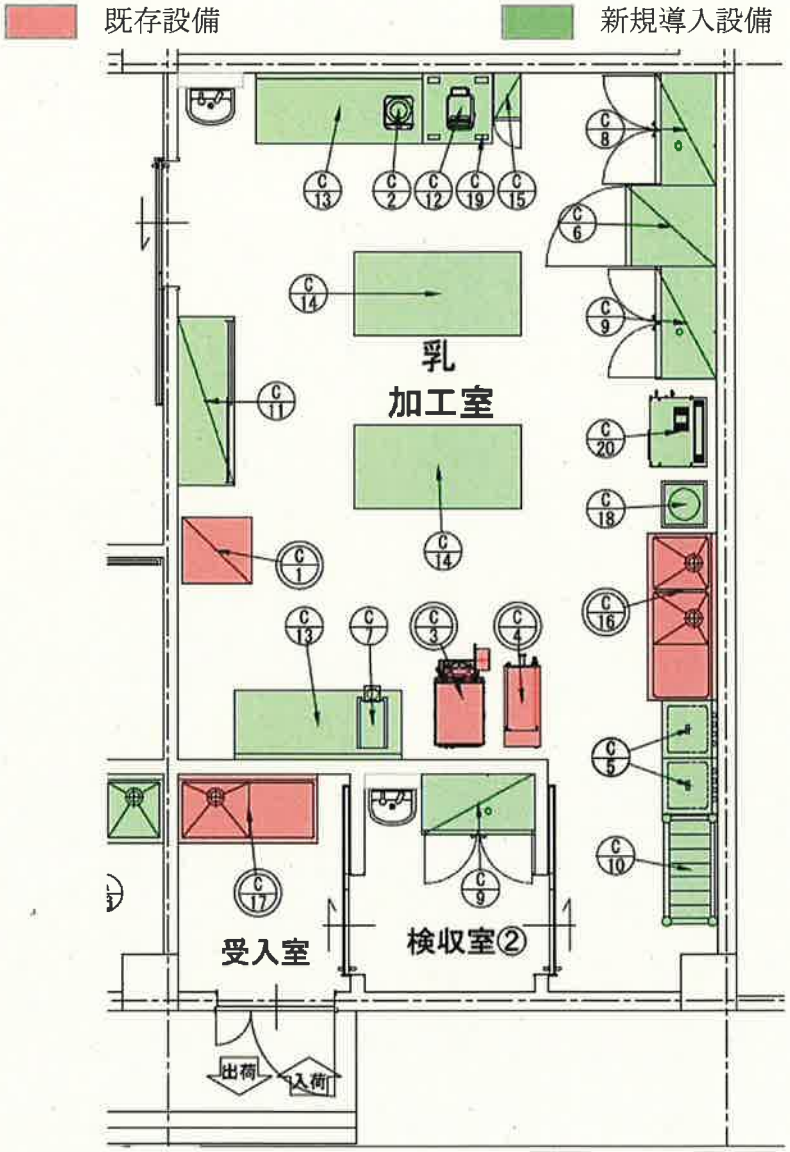
既存設備　　新規導入設備



番号	購入年	名称	数量	備考
1	H21	燻製機	1	
2	－	包丁まな板殺菌庫	1	新規
3	H22	スライサー	1	
4	－	ミートチョッパー	1	新規
5	H29	ソーセージフィラー	1	
6	－	冷凍冷蔵庫	1	新規
7	－	冷蔵庫	2	新規
8	H3	移動ラック	1	
9	H3	フードカッター	1	
10	－	2槽シンク水切付	1	新規
11	－	冷水機	1	新規
12	H3	戸棚	1	
13	－	パンラック	1	新規

番号	購入年	名称	数量	備考
14	-	製氷機	1	新規
15	-	調理台	2	新規
16	H3	作業台	2	
17	H30	真空包装機	1	
18	-	移動台(600*600*800)	1	新規
19	H3	移動台	1	
20	H3	移動台	1	

【乳加工室】



番号	購入年	名称	数量	備考
1	H3	インキュベーター	1	
2	－	電磁調理器	1	新規
3	H9	バッチフリーザ	1	
4	H9	パステライザー	1	
5	－	煮沸式消毒槽	2	新規
6	－	熟成庫	1	新規
7	－	カップシーラー	1	新規

番号	購入年	名称	数量	備考
8	－	冷凍庫	1	新規
9	－	冷蔵庫	1	新規
10	－	パンラック・	1	新規
11	－	食器棚	1	新規
12	－	真空包装機	1	新規
13	－	調理台	1	新規
14	－	作業台	2	新規
15	－	包丁まな板殺菌機	1	新規
16	H3	2槽シンク水切付	1	
17	H3	1槽シンク水切付	1	
18	－	チーズプレス	1	新規
19	－	移動台	1	新規
20	－	コンプレッサー	1	新規

３．５　管理運営

公共施設の運営形態には、町が自ら運営する「直営方式」と、民間事業者等を指定管理者として指定して権限を与え、管理運営を行わせる「指定管理者方式」があります。本施設の運営形態について、これら２つの方式について比較検討を行います。

（１）運営形態の比較

直営方式、指定管理方式の主な特徴は、次のとおりです。

分類	内容	メリット	デメリット
直営	・町が自ら管理運営を行う方式 ・運営や施設の維持管理業務の一部を業務委託することは可能	・行政目的に沿った管理運営を行いやすい ・事業の安定性、継続性を担保しやすい	・会計など行政特有のルールにより、小回りが利きにくい場合がある
指定管理者	・公共施設の管理運営を、町が指定する法人、その他の団体が一定期間実施する制度 ・管理運営を中長期的に安定的かつ円滑に進めるため、複数年の指定管理期間の設定が可能 ・指定管理者の指定は、議会の議決事項	・民間事業者などの専門性やノウハウ、柔軟性を活かし、経営的な発想による事業展開、サービス向上を図ることができる ・民間事業者のノウハウにより、事業の効率化が期待できる ・民間事業者にとってのインセンティブを働かせることにより、事業効果を上げることが期待できる	・条例、施行規則等に阻まれ、民間の実力が十分に発揮できない場合がある

（２）本施設における業務の概要

運営形態の検討にあたって、施設管理者が行う業務を次のとおり整理します。

業務	概要
①食品加工の指導	・自家消費用の食品加工の指導
②食品加工研修会の開催	・自家消費用食品加工研修会の開催
③商品開発	・地場産品を活用した新商品の試作、開発
④商品開発支援	・町民からの求めに応じた商品開発支援
⑤商品製造	・商品製造（受託製造含む）
⑥受付・案内	・使用許可申請の受付、使用許可
⑦施設の維持管理	・清掃、警備、設備等の維持管理

（3）指定管理者制度導入とその効果

本施設の事業展開において、指定管理者制度の導入が効果的かどうかについて、業務別に次のとおり整理します。

業務	効　果
①食品加工の指導	従来、町が実施してきた町民向け指導や研修会のほか、民間事業者ならではの視点やノウハウを活用した利用者サービスの向上や交流人口の増加に資する体験プログラムの実施など、新たな事業展開が期待できます。
②食品加工研修会の開催	
③商品開発	従来、農林課が実施してきた試作を中心とした商品開発支援のほか、マーケティングに基づく商品開発と販売力を活かした、より実効性のある取り組みが期待できます。また、民間事業者が運営することにより、製造の受託が可能となります。
④商品開発支援	
⑤商品製造	
⑥受付・案内業務	夜間開館等の弾力的な運営による利用者サービス向上のほか、業務の効率化によるコストの削減が期待できます。
⑦施設の維持管理業務	

（4）本施設における運営形態

上記のように、本施設の特性や求められる役割を踏まえた検討から、本施設においては、民間事業者のノウハウを活用することにより、業務を効率的かつ効果的に展開することができるほか、住民サービスの向上や商品開発から製造、販売までの実効性ある支援が可能となります。

以上により、本施設では、将来的な指定管理者制度の導入に向けて、検討を進めることとします。

３．６　事業スケジュール

事業スケジュールは、令和３年度の供用開始を目指して進めていくこととします。

ただし、施設を利用できない期間をできるだけ短くするため、自家消費用の食品加工と商品開発の利用については、工事の進捗状況等を見ながら、先行して供用開始することを検討します。

	令和元年度		令和２年度		令和３年度	
改修設計		↔				
改修工事			↔	↔		
衛生管理マニュアル等作成				↔		
供用開始前準備				↔		
供用開始（自家消費用加工・商品開発） 供用開始（商品製造）					→ →	→ →