南房総市総合加工施設運営計画

令和６年２月７日

目次

I.　はじめに 1

１．施設整備の経緯 1

2.　管理運営計画の位置付け 2

II.　基本理念と基本方針 3

１．施設整備の基本理念 3

２．基本方針（整備方針と事業方針） 3

III.　利用形態 4

１．施設の名称 4

２．諸室名称・仕様等 4

３．利用規則 5

IV.　組織計画 6

１．組織の基本方針 6

２．運営主体 6

３．施設管理・事業運営組織体制の考え方 6

V.　事業計画 6

１．事業方針 6

２．事業の枠組みと事業計画 7

VI.　収入・支出についての考え方 8

１．基本方針 8

VII.　その他 9

１．修繕計画 9

２．稼働までのスケジュール 9

Ⅰ.　はじめに

本市は、沖合を流れる暖流の影響により、冬は暖かく、夏は涼しい海洋性の温暖な気候で無霜地域を有している。この恵まれた気候によって、年間を通して豊富な種類の果樹や野菜等が収穫可能な栽培環境が整っている。年間を通して収穫可能な数ある作物のなかでも、「房州びわ」と「牛乳」が本市を代表する特産品である。「房州びわ」は、本市が全国生産量第 2 位であることに加え、千葉県の初夏の味覚として、毎年、皇室へお届けしているところであり、皇室へ献上する房州びわの選果式は、明治 42 年から現在まで 108 回を数えている。

また、千葉県南房総地域は江戸幕府の 8 代将軍・徳川吉宗がインド産の白牛を飼育し、牛乳から乳製品を作った“日本の酪農の始まりの地”であることから、“日本酪農発祥の地”として「千葉県史跡」に指定されており、千葉県内では乳用牛の飼養経営体数は最も多く、本市においても歴史ある牛乳の生産が盛んである。

本市はこれまでも市の基幹産業である一次産業の振興を図るため、「房州びわ」と「牛乳」を中心に 6 次産業化による取り組みを推進してきた。

（地方創生として目指す将来像）

「南房総市総合戦略」では、農商工連携や 6 次産業化による商品開発事業を推し進め、地域資源の更なる活用方法を見出し、一次産業の雇用の場を維持することとしており、「作り育てるだけの産業」から「売るための産業」への転換や 6 次産業化による付加価値の拡大により、既存ブランドの磨き上げや農家の所得向上を目指している。

加えて、市内 8 か所の道の駅を核として、地域横断的な取り組みの下、消費者の需要に応じて農林水産物を生産・供給する体制作りと付加価値向上の連鎖を引き起こすことにより、農業所得の向上と地域経済が循環する仕組みを構築し、農山漁村の有する多面的な機能を維持するとともに、美しく活力ある農山漁村の実現を目指す。

１．　施設整備の経緯

現在、枇杷倶楽部では、びわの業務用加工（ピューレ化、びわ葉粉末化）事業に取り組んでおり、鄙の里では牛乳（低温殺菌牛乳）の商品加工に取り組んでいるが、共に機械・

設備が老朽化していることに加え、製造効率が悪い点も見られ、更新の時期を迎えている。

また、枇杷倶楽部の加工事業はびわ原料の不足や商品ラインナップのマンネリ化、鄙の里では低温殺菌牛乳の需要の頭打ちや事業収支の悪化等、運営上の課題を抱えている。

令和２年３月に策定された「南房総市道の駅再生基本計画」では、地域特産品としてブランド力が高いびわを始めとした果実、及び酪農発祥の地としての歴史を持つ生乳を地域資源として捉え、これらを活用した６次産業化による商品づくりと、市内道の駅での商品力・販売力向上につながる総合加工施設を新たに整備することが明記された。

2. 管理運営計画の位置付け

南房総市総合加工施設は、市の最上位計画である「第２次南房総市総合計画」及び関連計画である、「南房総市道の駅再生基本計画」に基づき整備するもので、本計画ではその施設の管理運営に係る方針を定めるものである。本計画は管理運営における基本的な方向性を取りまとめているが、次年度以降さらに検討を進め、詳細な事項について決定していくとともに、施設整備と合わせて必要に応じて随時見直しを行っていくものとする。

【これまでの検討経緯】

令和２年度	基本計画策定
令和３年度	基本設計
令和４年度	実施設計
令和６年度	管理運営計画策定

II. 基本理念と基本方針

１． 施設整備の基本理念

地域特産品としてブランド力が高いびわを始めとした果実、及び酪農発祥の地としての歴史を持つ生乳を地域資源として捉え、これらを活用した 6 次産業化による商品づくりと、市内道の駅での商品力・販売力向上につながる総合加工施設を整備する。

２． 基本方針（整備方針と事業方針）

（整備方針）

2021 年 6 月 1 日、全ての食品等事業者に対して HACCP に沿った衛生管理が必要となったことを受け、総合加工施設を HACCP に対応した施設として整備する。

また、品質の安定化及び生産性の向上を目的に、生産管理や在庫管理、生産工程管理等を可視化・自動化する生産管理システムを導入する。

（事業方針）

びわに加え、いちご、メロン、かんきつ類、キウイフルーツ、いちじく等地域で生産されている果実と、生乳の 2 つの地域資源を原料として、総合加工施設で 1.5 次加工品を製造して各道の駅へ供給し、各道の駅でオリジナル性のある最終商品への加工を行い観光客等へ販売する。

総合加工施設では、果実原料を活用したピューレに加えドライフルーツの製造、生乳原料を活用した牛乳やソフトミックスの製造に取り組む。また、ドライフルーツの小袋パックやフルーツケーキ、カップアイス等の最終商品の製造も視野に入れて、各道の駅を通して販売する。

III. 利用形態

1． 施設の名称

新たに整備を行う施設の名称は「南房総市総合加工施設」とし、今後策定する条例に明記する。

2． 諸室名称・仕様等

諸室名		仕様
菓子製造室 207.95 ㎡	冷蔵庫 冷凍庫１・２ 食品庫 冷蔵製品庫 冷凍製品庫 パッケージ室	・枇杷等加工室や牛乳製造室で製造された原料を活用して菓子やパンを製造
枇杷等加工室 125.78 ㎡		・枇杷の他、いちご、メロン、柑橘類、キウイフルーツ、いちじく等地域で生産された果実を活用してシロップ漬けやピューレ、ジャム等を製造
牛乳製造室 174.54 ㎡	検査室 授乳室 乳製品原料庫 CIP 室 調合殺菌室 充填室 ｱｲｽｸﾘｰﾑ製造室 バター製造室 洗浄室	・生乳原料を活用した牛乳やソフトミックスの製造 ・菓子製造室や枇杷等加工室で加工したドライフルーツやピューレ等を活用したアイスクリームの製造 ・バター製造の過程で発生する副産物であるバターミルクを活用したアイスクリームの製造 ・バターの製造

３．　利用規則

利用規則は、次のとおり方針を定め、条例等で具現化する。

(1) 事業

① 地域の農畜産物の加工並びに地域の農畜産物を活用した加工品の製造及び販売

② 地域の特産品開発

③ 環境への影響に配慮した農畜産物加工の推進

④ 農畜産業、商工業及び観光業の振興

⑤ その他施設設置の目的を達成するための事業

(2) 開館時間及び休館日

総合加工施設の開館時間及び休館日は、施設の利用形態等を勘案して、指定管理者があらかじめ市長の承認を得て定めるものとする。

(3) 利用の許可

総合加工施設を利用しようとする者は、規則の定めるところにより、指定管理者の許可を受けなければならない。許可された事項を変更するときも、同様とする。

なお、指定管理者は、総合加工施設の管理のために必要があると認めるときは、許可に必要な条件を付することができる。

(4) 利用の制限

指定管理者は、総合加工施設を利用しようとする者が次の各号のいずれかに該当する場合は、総合加工施設の利用を許可しないものとする。

① その利用が総合加工施設設置の目的に反すると認められるとき。

② 公の秩序又は善良の風俗を害するおそれがあると認められるとき。

③ 総合加工施設の施設、附帯設備及び備品を滅失し、又は毀損するおそれがあると認められるとき。

④　総合加工施設の管理上支障があると認められるとき。

Ⅳ. 組織計画

１．　組織の基本方針

総合加工施設の組織は、次の方針に基づき、適切な管理の下に事業の活性化を行うものとする。

(1)　施設全体の管理者の配置

本施設は、少量多品種の食品を加工する総合加工施設として運営します。複数の機能を併せ持つ本施設の特徴を最大限発揮させるためには、施設の特徴を十分認識し、一体的な管理運営を行う必要がある。

また、施設を統括する管理者を配置し、コスト削減や効率的な管理および適切な衛生管理の下に運営を行う。

(2)　専門性の確保と利用ニーズへの対応

事業の実施、施設の運営、施設や設備の適切な維持管理ができる職員を配置し、安心安全な食品を製造するとともに、基本理念に基づく事業を推進する。

２．　運営主体

施設の運営にあたっては、民間の技術やノウハウを活かした指定管理制度を導入する。

３．　施設管理・事業運営組織体制の考え方

施設の定期点検による不具合箇所の早期対応、衛生管理及び安全管理を徹底するチェック体制及び保健所の指導内容を加味した運営が継続して実施できるよう定期的な確認作業を実施していく。

Ⅴ.　事業計画

１．　事業方針

本施設では、地域特産品としてブランド力が高いびわを始めとした果実、及び酪農発祥の地としての歴史を持つ生乳を地域資源として捉え、これらを活用した 6 次産業化による製品を製造し各道の駅へ供給することで、各道の駅の商品力・収益力と生産者所得を向上させる事業を展開する。

２．　事業の枠組みと事業計画

【事業の枠組み】

枠組み	内容
食品製造販売事業	○　地域の農畜産物の加工 ○　地域の農畜産物を活用した加工品の製造 ○　地域の農畜産物を活用した加工品の販売
地域産品ブランド開発事業	○　地域の特産品開発
エシカル事業	○　環境への影響に配慮した農畜産物加工の推進

【事業計画】

食品製造販売事業		
	地域の農畜産物の加工	○　地域で生産された果実をピューレ、シロップ漬け、ジャム、ドライフルーツに加工 ○　市内生産者から受け入れた生乳を HTST 殺菌法にて処理し、牛乳及びソフトミックスを製造
	地域の農畜産物を活用した加工品の製造	○　１次加工品を活用した菓子製造 ○　１次加工品を活用したアイスクリーム製造 ○　１次加工品を活用したバター製造 ○　１次加工品を小ロットに個包装
	地域の農畜産物を活用した加工品の販売	○　1.5 次加工した中間原料を市内道の駅へ配送し、飲食施設で最終加工を行いソフトクリームやドリンク、スイーツを観光客へ販売 ○　製品を市内道の駅の物産ブースでお土産物として販売 ○　南房総市アンテナショップ（ネット）やふるさと納税へ加工品を出品し、日本全国の消費者へ販売

地域産品ブランド開発事業		
	地域の特産品開発	○　地域の未活用農畜産物を活用した新商品を開発する。 ○　地域の特産品を活用した新商品を開発する。 ○　地域の農家や事業者と共同して新商品を開発する。
エシカル事業		
	環境への影響に配慮した農畜産物加工の推進	○　地産地消と旬の食材を積極的に活用する。 ○　地域の生産者や事業者を大切に、地域の交流・連携を推進する。 ○　食品ロスの削減など環境に配慮した農畜産物加工を推進する。

VI. 収入・支出についての考え方

1．　基本方針

必要な出費を判断し、効率的な運営を行うことで経費削減に努め、長期的な展望をもって施設運営を維持できる収支計画を検討する。

また、市の費用負担のみに依存することなく、各種助成金や民間企業等からの寄付金等を事業活動に充てられるよう、外部資金調達を積極的に行うことも検討する。

使用料金については、近隣市における施設使用料を踏まえながら、条例により定める。あわせて、使用料の減免についても、受益者負担を原則として、公平性、必要性の観点を踏まえ、目的に合った規定とするため検討する。

主な収入は、諸室・付属設備・備品の使用料などの使用料収入や、本施設で製造した製品の売上や新商品開発受託および製造受託による自主事業収入を想定している。

主な支出は、機械設備メンテナンス、警備、清掃、機械設備保守点検、光熱水費、通信費、修繕費などの維持管理費、施設給与等の人件費を想定している。

VII. その他

１．　修繕計画

安全性を保ちながら長期的に総合加工施設を使用するためにも、不具合箇所を日常的に把握し、その修繕を定期的に行う。

施設の設備については、使用頻度にもよるが、早いもので 5 年から 10 年で更新が必要となる場合もある。また、空調設備、電気設備、機械設備の根幹を構成する設備は更新費用も相当な額にのぼる。

安全対策の視点も含め、設備が常に良好な状態を保てるよう、日常の安全点検や計画に沿った小規模修繕など、施設や設備の長寿命化の方策を検討してく。

耐用年数、更新時期、更新費用等を調査・検討するなどして、機器ごとに改修・更新の考え方を示すとともに、中長期的な施設保全計画を立て、計画的な修繕行う。

２．　稼働までのスケジュール

現時点での想定スケジュールは以下のとおりである。

【令和 6 年度】

建築工事（竣工）、条例制定、指定管理者選定、工場テスト運用

【令和 7 年度】

工場稼働