

藤崎町農産物拠点づくり基本計画

(概要版)

～持続可能な地域農業のために～

1. 農業の現状と今後の取組み

農業の現状として



問題解消に向けて

- ① 農産物の生産量・品質の向上
- ② 加工による利用価値向上
- ③ 販売・飲食によるブランド価値向上

そのために必要な今後の取組み

地域資源のフル活用とPRの拡大

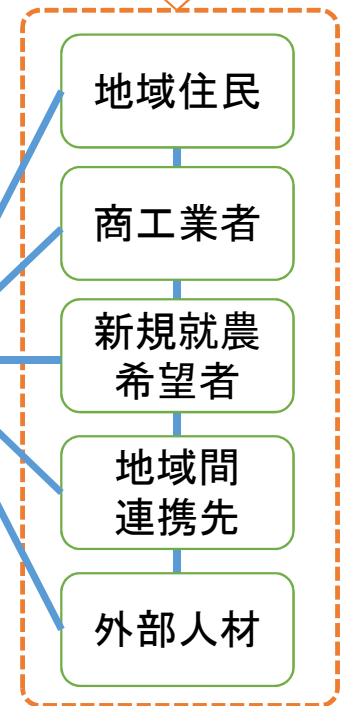
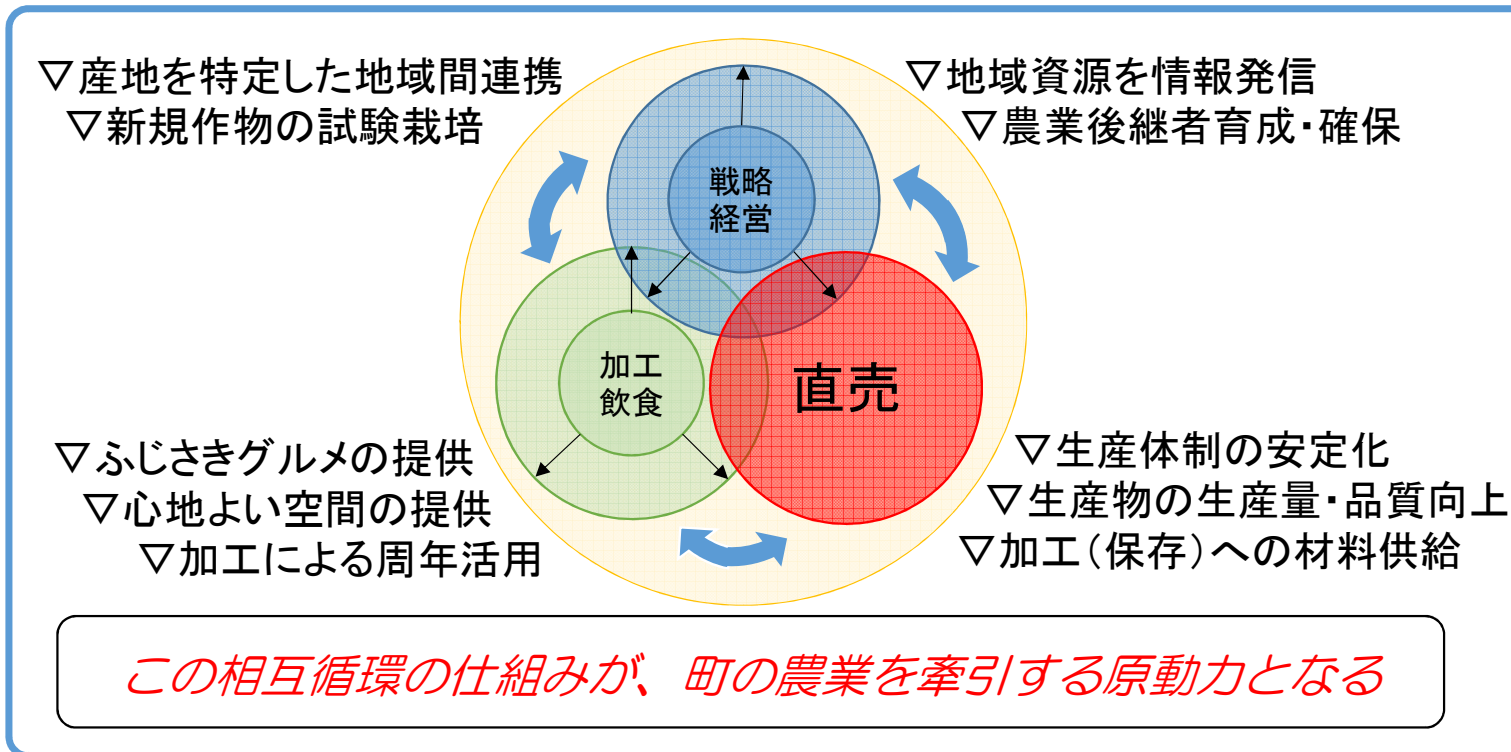


※地域6次産業化：1次産業（生産）、2次産業（加工）、3次産業（販売等）の役割を地域内で連携して進めていく仕組み

2. 農産物拠点の整備について

(1) 農産物拠点の仕組み

農産物拠点の相互循環により
地域の様々な分野を結びつける

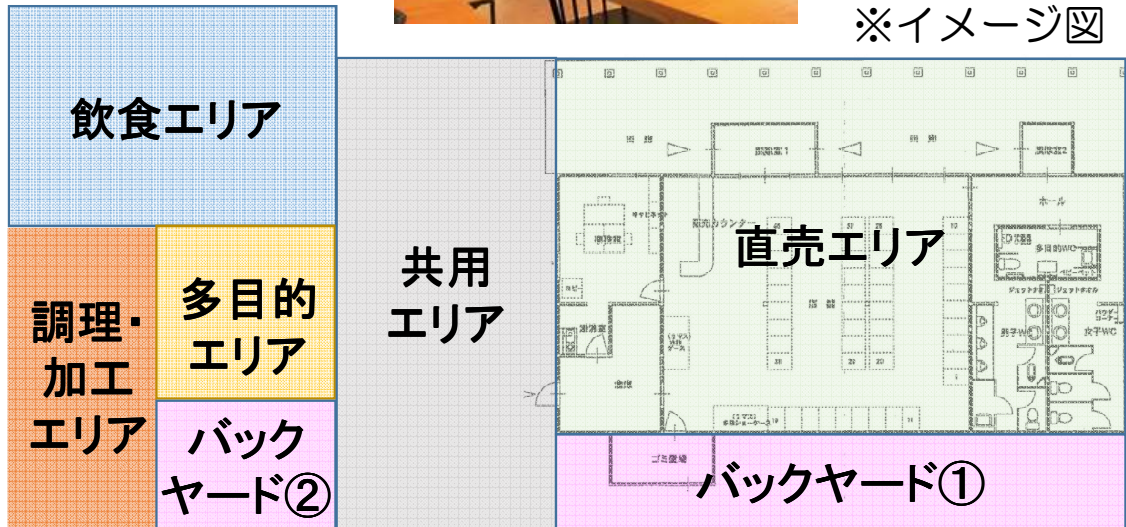


※戦略経営及び加工・飲食は徐々に活動を広めながら地域との連携を進めていく。

3. 農産物拠点施設の概要



※イメージ図



※施設全体は、現在の食彩ときわ館全体の約2.9倍の面積を想定。

| エリア | 概要 |
|----------|---|
| 直売エリア | 現在の食彩ときわ館の活用を基本に、約2.5倍の売場面積を想定。 |
| 共用エリア | 入口ホールとトイレを配置し、入り口ホールには農産物や観光の情報発信の機能を持たせる。 |
| 多目的エリア | 会議や各種講習会に活用出来る部屋を配置する。 |
| 飲食エリア | 40席程度を配置し、岩木山の眺望を活かして窓際に席を配置する。 |
| 調理・加工エリア | カフェ、ビュッフェ、惣菜を製造する厨房機能と、小ロットの一次加工機能や商品製造機能を配置する。 |

4. 農産物拠点施設の機能

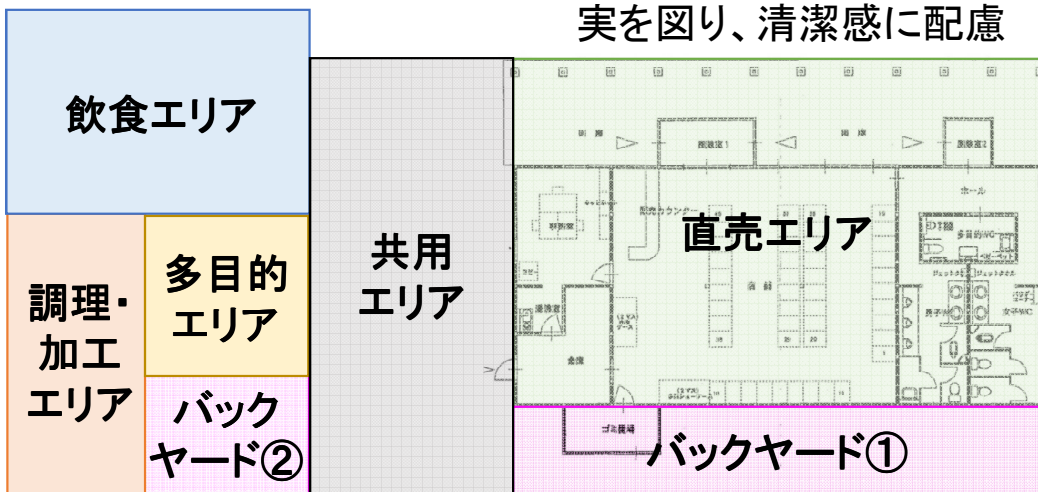
飲食機能

くつろぎの空間でカフェやランチビュッフェなどのふじさきグルメを提供



共用エリア機能①

各エリアの連携による商品や観光の情報発信



共用エリア機能②

トイレは利用者が求める使いやすさと機能性の充実に図り、清潔感に配慮

直売機能

通路を広めに確保し、余裕を持ってすれ違えるように配慮



調理・加工機能

ビュッフェでの惣菜等の販売を直売で実施するとともに、加工による農産物の周年活用を図る



多目的機能

会議のほか各種体験講習会などを開催

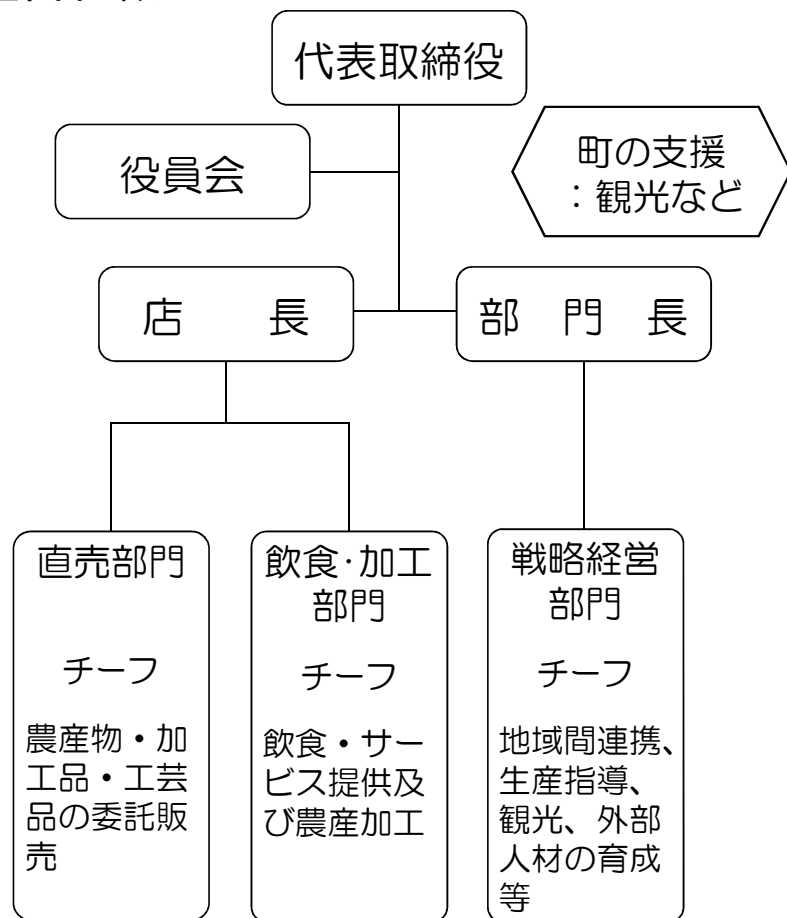
その他機能

家族連れ誘客のため、飲食エリア近くに遊具を設置



5. 農産物拠点施設の運営組織と収支計画

1. 運営組織



| 項目 | 内容 |
|------|--|
| 運営形態 | 地域間取引等に必要な社会的な信用を得るとともに、出資者が出資額以上の責任を負わなくてもよい株式会社を設立しての運営を想定する。町は株式会社に指定管理業務を委託する。 |
| 出資金 | 出資金は入会金と捉え、1株5万円で想定する。運営に必要な開業資金として1,500万円と想定し、その内訳として出荷者の生産意欲向上を促すために出荷者が40%、町の目指す地域内外の相互循環の仕組みづくりを反映させるため、町が51%、その他として9%を想定する。 |
| 従業員数 | 正社員その他、パート、アルバイトを中心に以下のように想定する。 <ul style="list-style-type: none"> ・店長 職員1名 ・直売部門 職員2名、パート7名 ・飲食・加工部門 職員2名、パート7名 ・戦略経営部門 職員1名 当初は店長が部門長兼務を想定する。 |
| 部門組織 | 直売部門、飲食・加工部門、戦略経営部門を設置し、それぞれの部門にチーフを配置する。 |

2. 収支計画

単位：百万円

| 項目 | | 年度 | | | | | 備考 |
|-------|-----------|-------|-------|-------|-------|-------|------------------------------|
| | | H30年度 | H31年度 | H32年度 | H33年度 | H34年度 | |
| 売上 | 直売 a | 198.5 | 218.4 | 240.3 | 264.3 | 290.7 | 前年比110%程度で試算 |
| | 飲食 b | 22.0 | 22.4 | 22.8 | 23.3 | 23.8 | 前年比102%程度で試算 |
| | 加工 c | 8.6 | 9.0 | 9.6 | 9.6 | 10.8 | 前年比106%程度で試算 |
| 売上計 | a+b+c = A | 229.1 | 249.8 | 272.7 | 297.2 | 325.3 | |
| 仕入れ | B | 176.9 | 193.8 | 212.5 | 232.8 | 255.5 | 直売84%（手数料16%）、飲食35%、加工30%で試算 |
| 粗収益 | A - B = C | 52.2 | 56.0 | 60.2 | 64.4 | 69.8 | |
| 人件費 | D | 34.7 | 34.7 | 37.7 | 37.7 | 37.7 | 3年目から賞与を見込んでいる |
| 販売管理費 | E | 16.3 | 18.0 | 18.9 | 20.9 | 23.2 | 収入に応じた30%の法人税を見込んでいる |
| 経費合計 | D + E = G | 51.0 | 52.7 | 56.6 | 58.6 | 60.9 | |
| 利益 | C - G = H | 1.2 | 3.3 | 3.6 | 5.8 | 8.9 | |

6. 農産物拠点づくりが目指すもの

農産物拠点施設を中核に、町農業を未来へつなぐ

・未来のために農業という土壌を耕す

→ これまで培ってきた農産物の生産量安定確保と品質向上の取り組みを土台に、直売用野菜や機能性野菜など、健康志向といった新たな需要が見込まれる農産物の生産・出荷に取り組む。同時に、魅力ある農業の発信やふじさき産品の開発支援等により、戦略的な就農者の育成・確保に努め、地域での新たな人材の活用を図る。

・地域に多様な産業を創出し、地方創生を目指す

→ 直売、飲食、加工の連携により地域内の様々な分野との繋がりを生み出す。その効果を波及させることで地域内に仕事と雇用を創出し、地域内外のビジネスチャンスを拡大させ、多様な地域産業を創出していく。

・新しい地域の価値を地域内外に発信し、つなげていく

→ 地域内の食と農による取り組みの好循環を情報発信することで、観光交流人口の増大と外貨の獲得を図り、農業を含めた地域産業全体の連携・共存による所得向上と地域経済の底上げを目指す。

7. 今後の想定スケジュールについて

