

第6回旭市道の駅建設準備委員会議事録

日 時：平成24年9月27日（木）

午後3時～午後5時10分

場 所：旭市役所3階委員会室

事務局：企画政策課

アドバイザー：（株）船井総合研究所

（１）．開会

代理出席（建設課長代理鈴木主幹）、 欠席者（宇畑委員、菅生委員）

（２）．あいさつ

委員長：設置場所が中央病院アクセス道東西線沿いに決定したところで、詳細な建設地については現在検討中である。住民の期待に応えられるような道の駅建設に向け、委員の皆さまには今後ともよろしくお願いしたい。

市 長：場所については中央病院アクセス道東西線沿いに決定し、9月議会では着実に進んでいる旨報告した。現在は候補地の地権者宅へ事務局が訪問を始めている。

道の駅には飲食施設、加工施設、情報発信施設は必要ないという一部の意見もあるが、いずれも道の駅には欠かせない機能である。他に誇れるような道の駅整備をしたいという思いもあるので、将来的には色々なことに対応できるよう現段階では約2haを想定している。今後も様々な検討事項があるだろうが、委員の皆様の英知を結集していただき引き続き協力をお願いしたい。

（３）．議題

1. 委員会における今後の方向性について

1) 道の駅設置に向けた今後の委員会スケジュール（案）

- | | |
|-----|---------------------------------|
| 9月 | 分野別の売上数値の検討、施設等必要面積の算出 |
| 10月 | } 売上達成するための経費と構成人員を決定、ゾーニング詳細検討 |
| 11月 | |
| 12月 | 事業損益、投資規模算出 施設規模詳細の決定 |
| 1月 | } 運営組織の検討・決定、駅長募集計画 |
| 2月 | |
| 3月 | 上記のまとめ 来年度検討項目の検証 |

運営組織と人員計画、施設規模を概ね決定した後駅長の募集計画に入りたい。

【質疑】

委員長：スケジュール等について疑問はありますか。

委員：生産者組織の協議が重要だと思うが、時期的にはいつ頃を予定しているのか。

アドバイザー：実際に生産者を集めるのは平成25年度後半から平成26年度でいいと思う。提供する品目や数量等の把握後、複数回説明会を行い生産者組織が集まる機会を増やしていけばいいのではないかな。

委員：もっと早い開業は不可能か。

事務局：今年度末に計画策定をし、来年度に基本・実施設計となる。併せて測量・用地買収を行うが、農振除外や開発行為等もあるので、工事着工が平成26年度になってしまう。したがって平成27年度末の開業となる可能性が高い。

委員長：来年度予算で計上する用地買収単価は。

事務局：買収時に行う直近の不動産鑑定により単価が確定するため、予算要求時は概算見込み額で要望することになる。

委員：施設の一部は農山漁村活性化プロジェクト支援交付金事業を予定。今年度中に道の駅実施計画を策定していただきたい。その後県とタイアップし平成25年度中に農山漁村活性化計画を策定することになる。したがって事業採択は平成26年度からとなり工事に着手できる予定。

2. 道の駅運営計画に関する検討

1) 道の駅の需要金額から見る売り上げ予測（案）

旭市道の駅での売上構成比の想定

- ・農産物直売 28～55% 旭市のメイン
- ・畜産物直売 6～9% 豚肉の大産地
- ・加工販売 14～26% 初期段階は控えめで。利幅が高く提供できれば高売上が期待
- ・海産直売 5～7% 鮮魚は管理が難しい。干物、瓶詰、海草類、乾き物中心
- ・その他の加工品 12～20% 観光土産関係 残数値を充てる

道の駅については通常5年目に売上ピークを迎え、その後はリニューアル等しないと伸び悩む。旭市は観光依存型ではなく、市内からの利用者に重点を置いている。旭中央病院に近い立地でもあり季節別売上は一般的な道の駅と同じようになる。（5月がピークで1月が落ち込む）

平日と休日では概ね1：2の集客人数となるであろう。

※1人当たりの平均消費額を1,000円と想定。

【質疑】

委員長：JAは直売所実績もあるのでどうか。今後は集荷の関係も検討していきたい。

委員：野菜の部分は問題なく集荷できる。果実については、メロン・イチゴ・なし等があるが、基本的には季節性が高く資料数値の提供は厳しいかもしれない。加工品の割合が年々高くなってきている。月別の売上げについては8月より6、7月の方が高い。旭市の場合8月に農産物は品薄になる。冬に提供できるものが多いので冬場の売上割合をもう少し高くしてもいいのではないかと。一人当たり消費金額は野菜中心だと1,000円は難しい。

委員：果実については季節性があるが、売上げがよいのでもう少し割合が高くていいのでは。農産物直売館では12月の売上げがもっと顕著に高くなる。また、1人当たりの平均消費金額についてはここ5～6年落ちて700円位である。

委員：花の売上げ見込みをもっと上げたい意向がある。旭市は提供できる種類も多く十分対応できる。埼玉県花園の道の駅では、旭とは立地条件等は違うが、11億円の売上げの内4億円が花であるとのこと。花目当ての客が多い。旭市の道の駅も販売施設を広

くし、ビニールハウス等も検討してもらいたい。

委員：消費平均 1,000 円は少し厳しいと思う。海産物については漁協でも売上げ 1・3・5・10 パーセントのシュミレーションをしてみたが実際は 3～5%位が妥当だろう。

委員：旭市の道の駅では農産物を主に考えるべきだろう。鮮魚をやらないのはリスクがあるからだと思うが、特徴を出すためには必要ではないか。最初からリスクがあるからやめるのではなく、一度チャレンジしてみてはどうか。畜産も売り方によって随分数値が変わってくるだろう。

委員：旭の農業の特性を活かしたい。農産物は十分対応可能だろう。畜産については都市部にはかなり流通している。高齢化等も考慮すると加工品の売上げは必ず伸びる。加工品と肉の取り扱いを考えると消費単価はもっと上がるだろう。コンビニだと休日では平日の 2～2.5 割増しくらいだろう。入込客は今回の資料よりもっと多くなるだろう。

委員：専門分野外であるので詳しいことは述べられないが、この売上げについては売れ残り等も考慮されているのか。

委員長：アドバイザーにより今後検証してもらいたい。

委員：消費者の観点からすると、新鮮な野菜や加工品などそこでは買い物が済ませられるよう幅広く様々な品目を取り揃えてもらいたい。高齢者、サラリーマン、見舞い客等も加工品を買うだろう。旭の特徴を出してもらいたい。

委員：オープン当時は客が集まるだろう。その後のリピーター確保が課題。主婦として買い物をした場合は 1,000 円以上買うだろう。

委員：米は売上げに計上されているのか。直売所によっては米が売上げの中心のところもあると思うが。

アドバイザー：米も農産物直売の数値の中に入っている。

委員：他にないものを加工し差別化を図っていけば売上げがもっと上がってくるのでは。

委員：菓子類等は中央病院が近いので、高齢者がかなり買うのでは。今夏に飯岡海岸で菓子組合が販売活動を行ったところ、だんごがかなり売れた。旭ではりんごが栽培できないが姉妹都市との連携として、茅野市から取り寄せて扱えばいいのではないか。

委員：平均消費金額にはロス分を含んで計算しているのか。以前八百屋と肉屋でアルバイトをしていたが、肉屋は意外にロスが少ない。傷みの早い野菜のリスクは高い。1,000 円は難しくないか。傷みの早い野菜も加工するのか、その辺で変わってくる。鮮魚については施設投資がかなりかかるので、週末イベント等で様子見をしてはどうか。

委員：今みなさんの意見を聞いて改めて感じたが、旭市には全国に誇れる産品が何種類もあるが、もう何十年もこれが目玉というものが無いため、全国的には知名度がほとんど無い状態。道の駅建設時には何かメインを出さなければならないのではないか。

アドバイザー：大変参考になる意見が多かった。この意見を次回以降の調査結果等に反映したい。何点か質問があったので可能な範囲で答えたい。

- ・平均消費額の 1,000 円については様々な意見があったが、他の例だと畜産メインの直売所では平均客単価 2,000 円の箇所もある。野菜メインの箇所では 1,000 円切るケースも多い。旭での 1,000 円は安めに見た額である。実際は 1,100 円～1,200 円位ではないか。消費金額が高くなる要因としては、花や病院の関係もある。初年度の売上合計額も 4 億円位からでいいのかも知れない。こちら修正したい。

- ・品物が少ない状態では客が減ってしまう。野菜が取れる時期は当然旭産メインだが、旭の産品が品薄になる時期は手数料を変えて（高くして）市外から取り入れてはどうか。
- ・花については十分数値を上げることが可能なので反映したい。
- ・鮮魚を取扱うことにより集客に成功している事例はあるが、部門単体で見ると赤字の施設が多い。当社が把握している施設では、売上げが初年度 5 億円で現在 10 億円。10 億円売上げてなんとか収支ゼロの状態。鮮魚はロスが多すぎる。全く取り扱わないわけではなく、週末イベント等でリスクを軽減してはどうか。鮮魚の場合は朝獲れたものを、夕方までには刺身や切り身にして販売しなければならない等の事情で、建物の中に処理施設が必要となる。設備投資に莫大な費用がかかるが利益率がよくない。ただ、消費者の意見としては扱ってもらいたいと思うので朝市等週末イベントで対応してはどうか。

委員：肉については千葉県食肉公社の実績（処理、流通量等）にすばらしいものがある。道の駅でも業者の照会やPRをしたいとの話もあった。個人精肉店の経営に打撃を与えるのはあまりよくないが、そういった個人商店が道の駅で商品提供すれば問題ないだろう。また、直売所での米の売上げは相当大きい、想定はもっと大きくなるのではないか。

アドバイザー：過大な売上げ計画をしてはならないので抑え目に設定している。

委員：最初はこれ位の数値で良いのではないか。今後の高齢化等で需要内容も変わってくるので、柔軟な対応が必要だろう。

アドバイザー：議論を進めながら最終的に仕上げていきたい。

2）道の駅の事業規模・必要面積（案）、3）道の駅の必要面積からみるゾーニング

委員長：ゾーニング等についての説明があったが、委員の意見は次回からでもよいのでは。

アドバイザー：次回からで充分である。

3. 飲食機能 付加に関する検討

1）飲食付加による効果と影響、2）飲食業態の概要と比較検討

- ・飲食機能は休憩・情報発信・地域との交流を満たすためには必須となる。全国の道の駅では極めて初期に建設されたもの以外は、ほぼ必ずある機能である。飲食機能が無い状態でオープンした場合に、利用者からはほぼ確実に必要との要望が出てくる。

【質疑】

アドバイザー：飲食機能については、必要との方向で議論はされていたが、最終的な結論までには至らなかったと思う。委員会としての結論はいかがか。

委員：業態はともかく、利用者の滞留時間の延長にもつながるので必要であろう。

委員長：業態の詳細は今後の検討にしても、飲食施設は設置するということによいか。

各委員：意義なしの声

委員長：その他の意見としてはどうか。

委員：飲食については役員会で話は出ているが、現在説明している段階で意見はまだもらっていない。個人の見解ではバイキング形式が良いと感じる。直売所の産品利用についてメリットが大きい。料理教室等をやっても面白いのでは。役員会で再度議論したい。

委員：バイキング形式だと直売所の産品を有効利用できる。

委員：もつカレーの店等、旭市内の店によるフードコート業態という方式もありでは。

委員：風土村のバイキングは低価格で成功している。

委員：風土村のバイキングは最初野菜だけだった。今は様々な惣菜やスイーツもある。平日 1,000 円と安価で非常によい。

事務局：最近の若い世代は食費等を抑える傾向があり、1,000 円以上になると難しい面がある。自分で好きな料理を取るセルフサービス形式も面白そうである。

委員：直売所の惣菜やおにぎりなどで安価に済ませる方法があるので、それで対応できるだろう。

委員：商工会で飲食店組合からの出店希望等を取り、希望が多数あるならばフードコート業態の検討もどうか。飲食店組合にやる気があるなら賛成したい気持ちはある。

委員：飲食での売上げはバイキングだと利益はほとんど出ないのでは。

委員：やり方によっては利益が出るだろう。

委員：もつカレーはあるがハマグリカレーがなぜないのか。その活用はないのか。

委員：オライ蓮沼で取り扱っている。

委員：ハマグリが一番が酒蒸しだが、カレーも非常においしい。

委員：飲食施設は道の駅の目玉にもなる。海の幸を取り扱うのも良い。

委員：バイキングに決定ではなく色々検討してはどうか。1,500 円になると他の店に行ってしまうのでは。

(3) その他

- ・海匠漁協より

10月14日（日）、午前8時～ 飯岡漁港にて、海鮮朝市のお知らせ

- ・商工観光課より

10月14日（日）、午前10時～ いいおかユートピアセンターにて、復興イベントのお知らせ