

第 26 号様式（第 63 条関係）

令和 7 年度 指定管理者モニタリングレポート

施設名	鹿屋市野里食品加工実習センター
所在地	鹿屋市野里町3614番地
指定管理者	名称： <u>野里町内会</u> 代表者： <u>会長 下園 顯司</u> 住所： <u>鹿屋市野里町3719番地1</u> 連絡先： <u>0994-36-5646</u>
モニタリングの実施経過	●月例報告（二月に1回） ●事業決算の確認 ●現地調査（適宜）
担当部課（問合せ先）	農林商工部 農政課 電話 31-1117 内線 3213

【モニタリングの総合評価】

- 施設を利用する加工品生産グループも積極的に施設の清掃に参加しており、衛生管理に努めている。
- 施設や設備の点検も定期的実施しており、安全で利用しやすい施設の環境を整えるための対応が行われている。
- 引き続き施設の趣旨に沿った運営を実施し、魅力の向上や新規利用者の獲得に努めるなど、利用促進を図っていただきたい。

【今後の業務改善に向けた考え方】

《指定管理者が実施・検討する事項》

- 農林水産業の振興、食生活改善及び農産物の高度利用を図る。
- 地域との連携や利用環境の維持・向上により、新規利用者の獲得を図る。
- 広く親しまれるような加工食品のレシピ開発などを検討する。

《施設所管課が実施・検討する事項》

- 指定管理者と密な連携を図り、運営・管理・事業等について適切なアドバイスを行うとともに、加工機器の修繕・更新等を可能な範囲で効率的・効果的に行うことで、利用者の満足度を高め、実施計画で見込んだ利用料収入額を達成できるよう、施設の利用推進を図る。
- 経年劣化が進んでいる設備や備品が増加していることから、必要に応じた修繕・更新等を可能な範囲で効率的・効果的に行う。

(1)基本的な考え方（施設の性格・目的等との合致、市民の平等な利用の確保、施設の効用発揮）
①合目的性・公平性・効果性
○農村の食生活改善と農産物の高度利用を図るため設置された施設であり、地元利用者を中心に地域に根差した施設として、地域の活性化を図っている。
(2)業務内容
①機能性・独創性（事業への具体的な取組み方）
○利用者からの要望について、積極的かつ迅速に対応・準備することで、利用者の利便性を高めている。
②責任性・実行性（施設の運営体制や組織）
○定期的な清掃や維持管理作業が適切になされており、責任ある運営がなされている。
③明瞭性・規律性（適正な事務や経理）
○町内会の総会において運営報告等を行っており、業務主任や会計主任が点検を行いながら責任感のある施設運営を実施している。 ○報告書等の提出も適正に行われた。
④安全性（安全管理・緊急時等の対応）
○指定管理者が、専門業者への業務委託等もしながら、日常的に設備の確認・点検を実施しており、当該施設の安全性を確保している。 ○緊急時の連絡体制も整っており、事故防止に努めている。
⑤社会性（環境等への配慮）
○施設内清掃や、施設周辺の定期的な清掃を実施し、環境美化を図っている。 ○施設利用者を増やす意味でも、地域住民の憩いの場となるよう施設の利便性の向上に努めている。 ○節水・節電に配慮するよう利用者に声かけを行い、加工指導員による点検も行っている。
(3)事業収支
①経済性
○町内会が指定管理業務を行うことで、人件費などの経費削減を図っている。 ○照明等施設内の省エネに対する取組をはじめ、コストの削減を意識した運営に努めている。
(4)団体の経営状態
①経営の健全性
○町内会の監査、総会、毎月の報告書による市の点検など、経営についてのチェック体制は機能している。 ○収入に見合う範囲内での事業を実施することで、経営の健全性を保っている。

施 設 概 要 調 書

1 施設の概要

施設名	鹿屋市野里食品加工実習センター		所 管 課：農政課		
所在地	鹿屋市野里町3614番地		設置年月日：H5. 4. 1		
設置目的	農村の食生活改善と農産物の高度利用を図るため				
設置の根拠 (法令、条例等)	鹿屋市食品加工実習センター条例 鹿屋市食品加工実習センター条例施行規則				
施設の概要	設備の概要	敷地面積		1,046.43㎡	
		延床面積		313.83㎡	
		《有料》			(単位：円)
			8:30～正午	正午～17:00	17:00～22:00
		研修室	340	470	570
		食品加工室	1時間当たり440		
備考	入場料、会費その他これらに類する金銭を徴収する場合は、使用料の50パーセントに相当する額を加算する。				
事業概要	農林業の振興、食生活改善及び農産物の高度利用を図る。				

2 経営分析評価指標

①事業収支	0円	④外部委託費比率	6.9%
②利用料金比率	6.9%	⑤利用者あたり管理運営コスト	4,610.9円/一人
③人件費比率	48.6%	⑥利用者あたり自治体負担コスト	4,295.7円/一人

※ 少数点第2位四捨五入

3 運営状況

項目	実施計画（事業計画書より）	実施内容（実績）
開館日数	359	184
開館時間	8:30～22:00	8:30～22:00
事業開催		

4 利用実績

項目	実施計画（事業計画書より）	実施内容（実績）
貸し室等利用回数	—	264件
施設利用人数	—	983人
相談件数	—	0件
講座参加者数	—	0人
合 計		983人

指定管理者自己評価表（町内会用）

令和 8 年 6 月 8 日

指定管理者 野里町内会

施設名 野里食品加工実習センター

確認事項		自己評価
履行確認	1 協定書、仕様書及び事業計画書に基づいた管理運営を行っているか	3・2・1
執行体制	2 人員の配置が適切であるか	3・2・1
	3 個人情報の取扱いは適切に行っているか	3・2・1
安全対策	4 危険箇所の把握及び点検を行い、利用者等の安全安心に努めているか	3・2・1
	5 防犯、防災対策等の危機管理体制は適切であるか（緊急連絡網や初動対応要領の作成等）	3・2・1
サービスの質	6 親切丁寧な接客に努めているか	3・2・1
	7 利用者からの苦情等に対し適切に対応しているか	3・2・1
	8 特定の者に有利又は不利な取扱いをしていないか	3・2・1
	9 サービス向上及び利用促進のための取組を行っているか	3・2・1
報告事項	10 利用者の満足度調査（聞き取りを含む）等を行っているか	3・2・1
	11 施設の破損及び異常について、速やかに対応し、市へ報告しているか	3・2・1
経営状況	12 利用者数や稼働率等は適切な水準であるか	3・2・1
	13 事業収支は妥当であるか	3・2・1
総合評価 (所感)	<p>設備点検や施設整備を行い、利用者等の利便を高めるよう管理に努めた。利用者の要望をくみ取り、柔軟に対応したが、繁忙期は利用要望が輻輳し、日程調整をお願いしたり、加工指導員の労働環境が悪化するなど問題が顕在化した。</p> <p>このため、加工指導員後継者の育成を含めた指導員の複数化に着手し、事業の安定的かつ継続的運営に努めた。</p> <p>女性起業Grが高齢等により活動を休止したことから余剰時間を活用するため、新たなメニューを導入するなど、通年利用を促進するため工夫を検討・構築したい。</p> <p>また、避難所に指定されていることから、地域コミュニティ機能を活用（災害時の炊き出し拠点等）するための方策も併せて検討したい。</p> <p>そのためにも、行政や他の加工施設と連携した運営に努めたい。</p>	

【自己評価の採点基準】「3」…優 「2」…良 「1」…可

※ 総合評価（所感）の欄には、年間を通じた指定管理業務において評価できる点や改善点・反省点を踏まえた所感を記載すること。