

令和5年度 年度評価表

1 指定管理施設の概要

施設名	舞鶴市農業公園		
指定管理者	株式会社農業法人ふるる		
設置目的	農業と自然に触れ、親しみ、学ぶ場及び市民との交流の場を提供し、農業の振興及び地域の活性化に資するため。		
選定方法	公募・非公募	指定期間	令和3年4月1日～ 令和6年3月31日
所管課	産業振興部農林課		

2 利用状況等の推移

	令和3年度	令和4年度	令和5年度		
滞在農園利用組数(組)	11	5	0		
日帰り農園利用区画数(区画)	16	10	8		
コテージ利用者数(人)	1,281	2,914	4,449		
利用料金(円)	12,781,636	16,923,701	25,883,779		
事業分利用人数(人)	26,168	39,990	43,183		
事業分収入(円)	30,158,460	50,300,547	62,879,452		
指定管理料(円)	2,000,000	2,000,000	2,000,000		

※事業=レストラン、加工工房、マーケット、体験(各施設の延べ人数)

3 成果(数値)目標の達成状況

成果(数値)目標の種類	市設定目標	年間目標(A)	実績(B)	達成率(B/A)
交流サロン(農業レストラン)の利用人数	38,000人	38,000人	20,384人	53%
管理センター(ふるるマーケット)の利用人数	26,000人	26,000人	19,549人	75%
コテージの利用人数	2,000人	2,000人	4,449人	222%

4 収支状況

(円)

収入		支出	
利用料金	25,883,779	人件費	44,331,873
指定管理料	2,000,000	維持管理費	5,464,571
事業収入	62,879,452	事業費	60,878,085
その他	1,137,474	その他	684,182
合計	91,900,705	合計	111,358,711
差額			△19,458,006

5 所管課による評価

項目	評価	コメント
(1) 事業計画の達成度		
成果(数値)目標を達成しているか	△	レストラン及びマーケットの利用人数は、コロナ禍の影響が残る中、季節ごとの地元食材を活用したフェアを行う等の集客に努めたが目標を下回った。コテージの利用人数は、コテージによる宿泊利用の工夫等により、目標値の222%となった。
施設の将来的な構想(ビジョン)に沿った運営を行ったか	○	施設の将来的な構想(ビジョン)に沿った運営が出来ている。
施設の果たすべき使命(ミッション)を果たしたか	○	施設の果たすべき使命(ミッション)を果たしている。
市指定事業、自主事業は計画どおり行われたか	○	ふるる冒険団や農業体験、自然観察などのふるるファームならではの事業の実施に併せ、旬な地域特産物の販売を組み合わせる等、積極的に事業展開が出来ている。
利用者数の増加、利用率の上昇などが図られたか	△	コテージの利用促進により利用人数の増加が図られた。レストラン及びマーケットの利用人数が伸び悩んでいるが、コロナ禍前の水準に徐々に戻りつつある。

(2) 利用者の満足度		
利用者の満足が得られたか	○	コテージ内の室内清掃や接客態度のクオリティを高めることで、利用者から高評価を得られている。
利用者の意見・要望の把握は適切に行われたか	○	アンケートの実施や窓口・電話での意見要望を把握し事業化に向けて取り組んでいる。
利用者の要望・苦情への対応は十分に行われたか	○	都度、適切に対応している。
(3) 管理運営の効率性		
経費の節減が図られたか	△	部門別に人材シェアを行うなど、柔軟にシフトコントロールしているほか、在庫管理と発注前単価チェックを徹底し経費削減に取り組んでいるが、人件費の単価や保険料や外注費、支払い手数料等が計画を上回った。
委託費、物品の購入費等の経費が最小となるような取組が行われたか	○	消耗品や材料の在庫管理と発注前単価チェックを徹底し、経費が最小となるよう取り組んでいる。
収入増加のための取組が行われたか	○	季節ごとのイベントや体験会の実施、コテージ化による増収に取り組んでいる。今後レストランやマーケットの増収に向けた仕掛けを検討している。
(4) 適正な管理運営		
適切な人員配置が行われたか	○	部門ごとの人材シェアを行うなど、人員配置の工夫と良好な職場づくりに取り組んでいる。
職員の能力向上のための取組が行われたか	○	採用職員に対する研修とサービス向上に向けた情報共有を実施。今後、研修会によるスタッフの能力開発を考えている。
施設の平等な利用が行われたか	○	適切に行われている。
個人情報の管理が適切に行われたか	○	適切に行われている。
情報の公開が適切に行われたか	○	適切に行われている。
収支状況や会計処理が適切か	△	会計処理は適切。レストラン・マーケットの収益向上策に向けた取り組みを始めている。
施設・設備の法定点検及び保守が適切に行われたか	○	適切に行われている。
備品等の管理が適切に行われたか	○	適切に行われている。
危機管理、安全対策などは十分か	○	消防計画などに沿った安全対策を実施している。
法令等を遵守し、適正な管理が行われたか	○	適切に行われている。
(5) その他コメント		
サービス向上	月一回、環境整備日を設け、スタッフ全員で園内の環境美化に努めるとともに、レストラン事業においては、接客スキルの向上に向けた取り組みと消費者目線に立った店内設備を配置により施設利用者に対するサービスの向上に努めている。コテージについては利用者と収益ともに増加していることから、引き続き利用者の増加を図るとともに、レストランやマーケットの収益改善に向けて取り組んでほしい。	
経費削減	材料等を仕入れる際には在庫確認と原価チェックを行い、より安価な物を仕入れるほか、部門間の人材をシェアすることで、経費の削減について工夫しているが、情勢による物価上昇やキャッシュレスの支払手数料、人件費単価が重荷になっている。今後も徹底した在庫管理と適切な仕入れ、シフトの調整による経費の削減に取り組んでほしい。	
施設の維持・管理	厨房機器の定期的なメンテナンスと法定点検等必要な設備の維持管理、園内の草刈りなどの環境整備が適正に行われている。引き続き施設内の安全管理とともに定期的な点検に取り組んでほしい。	

※ (1)から(4)までにおける評価区分

◎(優)： 協定書、仕様書等の基準を遵守し、その水準より優れた内容である。

○(良)： 協定書、仕様書等の基準を遵守し、その水準に沿った内容である。

△(可)： 協定書、仕様書等の基準を概ね遵守しているが、内容の一部に課題がある。

×(不可)： 協定書、仕様書等の基準を遵守しておらず、改善の必要な内容である。

6 選定委員会による評価

評価点	2.8点	※左記の点数は、各委員が次の5段階評価を行い、その点数を平均したものです。 5：良い、4：やや良い、3：普通、2：やや悪い、1：悪い
総評	赤字が大きいが運転資金をどのように調達しているのか。 収支赤字の積み重ねが気になる。続けて頂きたいが役員の負担が大きすぎると感じる。 食材費の削減など、しっかり取り組んでほしい。	

《参考》 過年度の評価点

令和3年度	令和4年度	年度	年度	平均
2.8点	2.5点			2.65点