

(様式第7号)

令和7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	自然豊かな環境の中で農ある生活の場を提供することにより都市と農村との交流を促進するとともに、生産・加工・販売を一連としたアグリビジネスの拠点として整備することにより地域の振興を図る。		
選定方法	非公募	指定期間	令和6年4月1日 から 令和11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6年度	令和7年度			
滞在農園利用組数(組)	5年3月末廃止	-			
日帰り農園利用区画数(区画)	10	10			
コテージ利用者数(人)	5,425	5,941			
利用料金(円)	46,884,497	55,056,363			
事業分利用人数(人)	33,776	36,167			
事業分収入(円)	64,845,387	67,542,792			
指定管理料(円)	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	27,000	18,054	67%
管理センター（ふるるマーケット）の利用人数	26,000	23,000	14,728	64%
コテージの利用人数	5,000	5,500	5,941	108%

4 収支状況

収入		支出	
利用料金	55,056,363	人件費	44,856,838
指定管理料	2,000,000	維持管理費	9,043,393
事業収入	67,542,792	事業費	66,850,389
その他	945,237	その他	865,268
合計	125,544,392	合計	121,615,888
差額			3,928,504

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	△	・コテージの利用者は、宿泊予約サイト等の活用の効果もあり、目標を上回る水準で利用者を伸ばしている。 ・レストランやマーケットの利用者については、集客の落ち込む平日や冬場の利用者増のため、レストランでの市民・会員優待キャンペーンや期間限定プランのディナー営業展開、オプションメニューの提供などによる集客に努めた。 マーケットでは、取扱商品の見直しやPOPの工夫により、利用者への訴求効果向上を図った。 こうした取組により、両施設の利用者数は前年度に比べ伸びているものの、目標達成には至っていない。
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	○	市指定事業及び自主事業共に計画どおり行われている。令和7年度前半はカフェ事業を展開したが、後半からは加工品販売に集約した形となった。
利用者数の増加、利用率の上昇などが図られたか	○	・課題となっているレストランにおけるキャンペーン・限定プランの展開やネット予約受付などソフト面での工夫をしたことにより、春以降、市外等からの来客が増加しており、今後の伸びを期待している。 ・赤れんがパーク等での外部販売で加工品売上も伸びている。
(2) 利用者の満足度		
利用者の満足が得られたか	○	場内案内看板の設置やメニュー表示の改善等、利用者の満足に努めている。

利用者の意見・要望の把握は適切に行われたか	○	アンケートや窓口・電話において意見・要望を把握している。
利用者の要望・苦情への対応は十分に行われたか	○	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	○	自家栽培野菜・米の使用による仕入れ経費の削減(レストラン)、部門間での人材シェアによる人件費削減などに努めている。
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	○	再利用可能な食器の使用など、経費を最小限に抑え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	○	・集客の落ち込む平日・冬場をターゲットにしたプラン等の展開によるレストラン収入増加の取組や、マーケット販売における商品の取捨選択等など、収入増に向けた取組がなされた。 ・レストランの予約サイトの活用(7年10月～)により、観光客等の市外からの訪問客の認知度が著しく向上した。
(4) 適正な管理運営		
適切な人員配置が行われたか	○	人材不足が続く中、限られた人員を効率よく配置するため、部門を超えた人材シェアに努めている。
職員の能力向上のための取組が行われたか	○	定期的なレストラン接客研修を通じ、サービス向上に努めている。
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	◎	会計処理は適切に行われている。コテージ収支は継続して好調で経費削減の努力もあり、数年前までの赤字体質から大幅な改善が図られ、単年度収支が黒字化した。
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	飲食や販売といった「モノ」消費だけでなく、日帰り農園や各種加工品体験等、「コト」消費でも利用者の満足度が高まるよう、スタッフの知識や接客力の向上に努められていた。	
経費削減	前年度に引き続き、限られた人員の中で部門間の人材シェア等により、提供するモノ・サービスの品質維持と人件費抑制を両立した。また、レストランにおける自社栽培品の活用により、経費削減を図るとともに「地産地消」「自給自足」のコンセプトも達成している。	
施設の維持・管理	定期的な施設点検や環境整備の取り組みにより、安全で美しく整った施設環境の維持に努められている。また、機器の不具合については速やかに所管課に連絡する体制を整え、利用者の安心につなげている。	

※ (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	3.87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	・収支が黒字になったことは大変評価できる。このまま黒字を定着化してほしい。 ・SNS等での情報発信も評価できる。 ・Googleマップ等への口コミに対する返信対応が素晴らしい。 ・市内利用者に向けた体験企画やこども向けの事業が開催されており評価できる。 ・コテージ利用人数が目標を達成できたことは良かったが、その他の事業であるレストラン、マーケットの利用人数向上に向けた対応が必要。 ・レストランの時間を午後3時以降も営業できるようにならないか。 ・海側から走行時にも施設の位置が分かるよう、案内板を設置してほしい。	

《参考》 過年度の評価点

令和6年度	年度	年度	年度	平均
3.00点				