

「食の担い手応援事業」業務委託に関する仕様書(案)

【プロポーザル用】

※企画提案にあたっては、**網掛け太字**に十分留意すること。

1 業務名

食の担い手応援事業

2 業務の目的

本事業は3か年事業であり、事業1年目となる令和3年度事業では、いわき地域において農業、漁業、加工業、観光業等で活躍するプレイヤー(地域のキーパーソン)を対象に、地域の強みや課題について理解を深め、事業者間の垣根を越えて協働する土台作りを目的として、①「食」分野の専門家によるターゲットを明確化した商品開発やSNSを活用したファンづくり等について学ぶ研修会②地域の食資源を活用した地域活性化に取り組む県内先進地の視察研修を実施した。事業を通じて、いわき地域を代表する「食」のブランド力が弱いという課題といわきの食資源が秘めるポテンシャルについて再認識した。

事業2年目となる令和4年度事業では、「食」に関連する異業種の事業者による分野の垣根を越えた連携により、事業参加者が自ら企画・運営する等の主体性を持ち、いわきの食資源を活用した新商品・新コンテンツ開発の実証事業や新規事業の開業に向けた現状分析等を行った。事業全体を通して、商品開発のノウハウや試作販売等による一定の**経験値**の獲得がなされた一方で、持続するためには役割分担の明確化や関係法令の所管機関等との調整といった課題が見えてきた。また、事業参加者による任意団体「磐城のご飯をつくる会(通称:磐飯(ばんめし))が発足したことにより、参加者が継続的に連携するための基盤ができたところである。

一方で、今夏にも予定されている処理水海洋放出に伴う風評被害により、「常磐もの」等のいわきの食に対する影響も懸念されることから、事業3年目(最終年度)となる令和5年度事業では、①前年度実証事業の成果や反省を踏まえた、異業種連携による持続的に「稼げる」ビジネスプロセスの可視化・共有を図る②「磐飯」のメンバーを中核とした令和6年度以降の事業を担いうる人材を育成する③事業参加者の経営力向上や生業における課題解決を図るための知識・ノウハウの獲得を支援するという3本柱で事業を実施することで、異業種連携によるいわきの「食」を切り口とした地域づくりの核となる人材が育ち、組織が整備されることを目的とする。

(令和3・4年度事業実績については、別紙(※5ページ以降参照)のとおり)

3 委託業務期間

委託契約締結の日から令和6年3月29日(金)までの期間

4 委託業務の内容

令和4年度事業において設立した本事業参加者が参画する任意団体「磐城のご飯をつくる会(略称：磐飯^{ばんめし})」が主体となって実施する取組や事業の企画・運営について、以下の内容について支援を行うこと。

(1) 伴走支援体制の構築及び事務局の運営

- ・事業を円滑に進行するため、適宜甲や事業参加者等と連絡・調整を行うこと。

以下の点に留意し、伴走支援体制の構築及び事務局の運営について、実施方法、実施回数、スケジュール等について提案すること。

なお、事業参加者が自ら考え、自ら取り組むことを最大限促す内容とすること。

○検討・協議の場の設定

- ・実証事業の実施に向けて事業参加者が検討・協議を行う場を設定すること。

(継続的かつ円滑に事業を実施するため、少なくとも月1回以上設定すること。)

○実証事業の実施に係る事業計画の作成及び企画・運営等

・事業参加者(「磐飯」)が主体となって実施する実証事業について、委託者と連携して適宜適切な支援を行うこと。

・実証事業については、前年度事業の経過を踏まえ、以下の通りⅠメイン事業、Ⅱサブ事業の2つに分けてテーマを設定すること。なお、Ⅰメイン事業については、事業参加者全員が参加する必須事業、Ⅱサブ事業については、事業参加者のうち主体的に活動する意欲のある者が参加する任意事業とすること。

・Ⅰメイン事業については、①地域資源を活用した異業種連携の要素を組み込んだメニューの構築等によるいわきの食の魅力発信②農業体験や古民家活用イベント等「体験型コンテンツ」の造成の2つを想定。具体的な取組については、①は既存のメニュー等の「シンカ(進化・深化)」または新規メニューの「試作」(年1件以上)②はターゲットや季節等を考慮した収益の獲得を見据えた通年型のコンテンツの造成(年3回以上)を想定。

また、Ⅱサブ事業については、③新規事業(シェアキッチン等)の実現に向けた先進事例の研究及び実行段階に繋げるための課題の整理④経営力向上や生業における課題解決を図るための専門家による支援の2つを想定。

ただし、事業の進捗状況や事業参加者の意見・要望等に応じて、前述の各テーマに縛られず、代替となる事業及び具体的な取組を設定し実施することができるよう柔軟に対応すること。

・実証事業の実施に当たっては、事業参加者(「磐飯」)を中心とした民間事業者同士が連携した自走により、公的機関の直接的な人材・財源等の支援を必要としない体制の構築及び持続可能な財源・収益性の確保を念頭に支援を行うこと。

○事業実施に向けた事業者等との連絡・調整

- ・実証事業の実施に当たって、連携や協力が必要な事業者または各種申請・許可等が必要な

関係機関が存在する場合、本事業に参画してもらう(または実施する)ために必要な事業内容の説明及び連絡・調整を行うこと。

○専門家の手配

- ・事業の進捗状況や事業参加者の意見・要望に応じて、適宜実証事業の準備及び実施に当たって必要な支援やアドバイス、事業実施後の評価を行うことができる専門家を手配すること。

なお、専門家の選定に当たっては、伴走支援(対面又はオンライン等により恒常的に連絡体制を構築できる人物を想定)が可能な体制構築を念頭に行うこと。また、当該専門家が本事業終了後も継続的に事業参加者と連携することができるよう働きかけること。

- ・提供された支援やアドバイス等に応じた謝金等の支払いを行うこと。

○参加者

- ・令和4年度事業参加者(「磐飯」参加者約20名)は原則継続参加とする。なお、事業開始後にキックオフミーティングを行い、各事業参加者に対して令和5年度事業への参加意向及び今年度事業の内容や方向性等を確認する機会を設定すること。
- ・事業を進行する中で、本事業に参加してもらうべき者がいる場合、委託者と連携して事業内容の説明や連絡・調整等を行い、本事業に参画してもらうように努めること。
また、本事業への参加を希望する者がいる場合も同様に、委託者と連携して事業内容の説明や必要な連絡・調整等を行うこと。
なお、該当者の参加可否については委託者との協議により決定することとする。

(2)「磐飯」における次年度以降の事業構想の作成支援

- ・(1)で実施した令和5年度事業での実績及び総括を踏まえ、事業参加者による任意団体「磐城のご飯をつくる会(磐飯)」の自走を見据えた収益性や財源の確保を考慮した中・長期的な事業構想の作成支援を行うこと。
なお、事業参加者が主体となって作成する事業構想の作成に当たっては、委託者と連携して、事業に協力していただく専門家や関係機関等と必要に応じて打ち合わせや意見交換を行い、その意見や改善点等を反映させること。

5 成果品

実績報告書(正本・副本1部ずつ)

6 提出書類

受託者は、以下の書類を提出しなければならない。

- ・委託契約書に定める書類
- ・その他、委託者が業務の確認に必要と認める書類

7 統括責任者

受託者は、本業務に当たって十分な経験を有する者を統括責任者として定めなければならない。

8 事業実施にあたっての打合せ

受託者は、本業務の期間において、委託者との間で随時打合せを行うものとする。なお、打合せ等を実施した場合は、適宜議事録(任意様式)を作成し、委託者に提出すること。

9 その他

- (1) 受託者がやむを得ない事情により本仕様書の変更を必要とする場合には、あらかじめ委託者と協議し、承認を得ること。
- (2) 本仕様書に定めのない事項及び本仕様書に定める内容について疑義が生じたときは、委託者と受託者による協議のうえ、定めることとする。但し、明示のない事項にあっても、社会通念上当然必要と思われるものについても本業務に含まれるものとする。
- (3) 受託者は本業務において知り得た秘密を、甲の許可なく第三者に公表、転用及び貸与してはならない。

別紙

令和3年度「アフターコロナを見据えた食の担い手応援事業」実績

○事業の目的

いわき地域には「常盤もの」と呼ばれる海の幸に加え、ねぎやトマト等の野菜、加工品等多様な食資源があり、農業・漁業・加工業・観光業・6次化産業等で活躍するプレイヤー(地域のキーパーソン)が多くいる一方で、各分野間のみでのまとまりが強く、いわきを代表する「ブランド」がないという課題を抱えている。そのため、分野の垣根を越えた横串を刺した連携により、新たな「食」のコンテンツを創造する。また、ターゲットを明確化した商品開発やSNSを活用したファンづくり等について学ぶことで、D2C (direct to customer) による「自ら売る力」を身に着けた人材を育成する。

○事業内容

1 「食」分野の専門家によるカリキュラム・ワークショップの実施

・事業の総合アドバイザーとして、株式会社陽と人代表取締役小林味愛氏を任命し、小林氏による「いわき地域の『食』の課題」について講演を行った。また、「商品力(素材)の磨き上げ」をテーマにワークショップを行い、いわきの食資源を活用した新商品開発のアイデア等について議論した。

・その他、下記のテーマ・講師陣によるカリキュラムを実施した。

- | | | |
|-----------------------|----------------------------------|--------|
| (1) 百貨店・ECで売る力 | 講師：株式会社オフィス内田 | 内田勝規氏 |
| (2) 地域でのネットワーク形成 | 講師：NPO 法人素材広場 | 横田純子氏 |
| (3) D2Cの成功事例 | 講師：株式会社 Growth | 須藤勝利氏 |
| (4) SNSを活用したファンづくり | 講師：株式会社 Food Style&Design | グッチ夫妻氏 |
| (5) 地域と食との関わり方を見つめなおす | 講師：株式会社やまと
(ゲストハウス faro オーナー) | 北林由布子氏 |

2 県内先進地視察研修の実施

・地域の食資源を活用し、地域住民や事業者、行政との連携のもと、「食」をフックとして地域全体が盛り上がる(=地域の持続可能な「稼ぐ力」を高める)取組を実施している事業者を訪問し、先進事例について学ぶとともに、いわき地域への活かし方や連携を模索する。

・視察先及び講師は以下のとおり。

- | | | |
|-------------------|------------|-------|
| (1) 只見町ねっか・奥会津蒸留所 | 講師：合同会社ねっか | 脇坂斉弘氏 |
| (2) 浜の駅松川浦 | 講師：ホテルみなとや | 管野貴拓氏 |

3 セミナーの開催

本事業参加者に加え、地域内の幅広い分野の事業者を対象とし、いわきの「食」の魅力を再発見し、新規事業や新商品開発に結び付けるためのヒントを探ることをテーマにセミナーを実施する。

・セミナーの講演テーマ及び講師については以下のとおり。

- | | | |
|--------------------|---------------|-------|
| (1) 「食の力で地域を元気にする」 | 講師：福島大学農類学類教授 | 平修氏 |
| (2) 「食を通した新商品開発力」 | 講師：株式会社陽と人 | 小林味愛氏 |
| (3) 「食を通した地域課題解決力」 | 講師：合同会社ねっか | 脇坂斉弘氏 |

○事業参加者

農業、小売業、飲食業、観光業、宿泊業、金融業、6次化産業等いわき地域で活躍するプレイヤー約20名

○意見・要望

一年間の事業を実施した結果、事業参加者から課題や今後の事業について以下の意見・要望があった。

- ・コロナ禍になり、今までは首都圏等県外への出荷を主としていたが、安定的な収益を確保するためには地元の人にいわきの「食」を消費してもらう必要がある。
- ・いわきは「いわきといえば〇〇」というブランドイメージが弱いので、まずは地域の事業者が一体となって、いわきの「食」を「知る」「食べる」機会を増やしていく必要がある。
- ・各取引先に直接個々に納品しているが、輸送コストやスケジュール調整等が課題であると感じており、各地区レベル(平・小名浜等)で拠点となる物流の拠点があると良い。
- ・商品開発から販売まで一連の流れを事業内で取り組み、いわきの「食」資源を活用した地元愛に満ちた商品を開発したい。

令和4年度「食の担い手応援事業」実績

○事業の目的

令和3年度事業により、「食」に関連する異業種の事業者による分野の垣根を越えた連携の基盤ができたところである。これを踏まえ、令和4年度事業では、事業参加者が自ら企画・運営するといった主体性を持ち、いわきの食資源を活用した新商品・新コンテンツ開発の実証事業や新規事業の開業に向けた現状分析等を行うことで、若手事業者を中心に経験・ノウハウの蓄積や人脈形成がなされ、「食」を切り口とした地域活性化に資する人材育成に繋げることを目的とする。

また、3か年事業の2年目となること踏まえ、令和5年度への展望及び令和6年度以降の自走化や収益化に繋がる取組へ昇華できるよう、参加者間の連携強化や各人のスキルアップを図る。

○事業内容

事業参加者から提案のあった事業について、目指す目標が共通する者を以下の3チームに組み分けし、事業参加者が主体的に企画・運営を行った。

・Aチーム シェアキッチン開業に向けた課題の整理及び先進事例の研究

いわき市におけるシェアキッチンの開業に向けたいわき市保健所との打ち合わせを含む課題の整理や先進事例現地視察を行った。

(1) 市保健所との打合せによるシェアキッチン開業に向けた課題の整理

- ・成果及び課題：シェアキッチン開業に向け、一番ネックとなるのが食中毒が発生した場合の責任の取扱いである（営業停止処分等の行政処分や食中毒患者への民事的賠償等）。また、衛生面においても、食品衛生責任者が常駐する形であれば問題ないと思うが、不在にする形であれば難しいのではないかとの見解であった。

(2) 先進事例現地視察

- ・日時：2月8日（水） 13:00～15:00
- ・会場：猪苗代町 ななかまど食堂
- ・成果及び課題：他市の事例と比較して業務形態が特徴的である（準委任契約）ため、管轄する保健所からはお墨付きを得ている。また、食品衛生責任者の常駐義務ではなく、有事の際にすぐに駆けつけることができれば問題ないという整理である。また、仮に1つの事業者が食中毒を発生させた場合、シェアキッチンに出店しているすべての事業者が営業停止となる。

・B チーム いわきの地域資源を活用した異業種連携による新たな取組の実施

大分県別府温泉の「地獄蒸し」より着想を得て、いわき湯本温泉の源泉水を活用した常磐ものといわき野菜の蒸し料理「湯本蒸し」の試食イベントを行った。

(1) 「湯本蒸し」イベントの実施

- ・日時：1月28日(土) 10:00～15:00
- ・会場：あとち広場(JR湯本駅前、市営住宅天王崎団地跡地)
- ・来場者：68名(提供食材：100食分、参加費無料)
- ・成果及び課題：地元湯本地域の小学生や高齢者、家族連れが来訪する等幅広い年代の方に来場していただき、約8割の方から「美味しい」との評価があった。一方で、当日冷え込んだことにより目標提供数を達成できなかった。また、今後のメニュー化に向けては適正な価格設定や地元事業者等の協力が不可欠であり、今後の自走に向けた大きな課題である。

・C チーム：生産者と消費者を繋ぐ「体験型コンテンツ」の造成に向けた実証事業の実施

市内の飲食店事業者等を対象に、市内農家の協力のもと合計3か所を周遊し収穫体験等を行う「1日農業体験ツアー」を実施した。

(1) 「1日農業体験ツアー」の実施

- ・日時：11月28日(月) 12:30～18:00
- ・会場：赤沼とつくり芋生産部会(平下神谷)、トマト農家根本氏農園(小川町)、ファーム白石(小川町)
- ・参加者：17名(参加費無料)
- ・成果及び課題：いわきの野菜や農業に興味・関心を持つ飲食店事業者等と生産者を繋ぐとともに、次回以降の開催を望む声が多く、新たなコンテンツ造成に向け貴重な機会となった。一方で、適正なツアー価格の設定や通年型での開催といった切れ目ない、バリエーションのあるコンテンツに磨き上げる必要がある。また、収益化を目指すに当たっては、旅行業法に定める免許が必要となる可能性が高いため、新規取得や地元旅行業事業者等との連携を見据えた取組が必要となる。

・「磐城のご飯をつくる会(略称：磐飯)」の設立

本事業終了後の令和6年度以降の自走を見据え、事業参加者間の連携強化・一体感の醸成や事業執行に係る組織体としてのメリットを活用するため、本事業内において任意団体「磐城のご飯をつくる会(略称：磐飯(ばんめし))」を設立した。

○事業参加者

農業、小売業、飲食業、宿泊業、地域おこし協力隊、6次化産業等いわき地域で活躍するプレイヤー約20名

○意見・要望

一年間の事業を実施した結果、事業参加者から課題や今後の事業について以下の意見・要望があった。

・A チーム

令和5年度事業において、どのような手続きや課題をクリアすればシェアキッチンが開業できるようになるか道筋を付けたい。具体的には、取得する「営業許可」の種類によりシェアキッチンが実現できるかが異なると思われるため、市保健所との継続的な打合せを含め分析していきたい。

また、千葉県松戸市や東京都武蔵野市等の先進事例もあるため、各施設及び管轄保健所にヒアリングに伺い、いわき市での課題を見出したい。

・B チーム

地元湯本の事業者と連携し、ランチでの提供やいわきFCとの絡みも含め、自走で運営できる取組に繋げていきたい。将来的には、運営は湯本の事業者、私たちが材料の提供及び情報発信の役割分担を行い、共同で地域活性化に繋がれば良いと思う。

また、湯本地域以外でも自分たちが主体となって企画・運営した事業を実施してみたい。

・C チーム

令和4年度事業では無料イベントだったが、令和5年度事業では有料化した体験型コンテンツを複数回定期的的に実施し、令和6年度以降の自走に繋げていきたい。

また、収益化を目指すに当たっては、旅行業法の兼ね合いや適正価格の設定及び付随するコンテンツの検討が必要であるため、事業への協力者を募り役割分担することで、事業運営を効率化していきたい。