

○第3回の内容を踏まえ、各検討項目に対する方向性を以下のとおり整理しています。

【ハードについて】

検討項目	今後の方針のパターン	メリット	デメリット	委員会の意見
建物	●小規模な施設に建替え	<ul style="list-style-type: none"> ・事業規模に合わせて規模縮小が可能。 ・建替えに合わせてレイアウト変更が可能。 ・店内環境が改善され、利用客が入りやすく、従業員も働きやすい環境となる。 ・既存建物の改修よりは費用が抑えられる。 ・人員を少なくできる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・建替えに当たり多額の解体・建築費用が必要。 ・農産物直売にしぼって建替えた場合の概算費用は、別紙のとおり。 ・建設中は仮設の店舗が必要であり、そのための費用も必要。 ・仮設店舗を設けない場合は建設期間中、休業が必要。 	<ul style="list-style-type: none"> ・規模縮小による建替え。 ・コンテナを利用した店舗の活用。 ・事業に応じた規模設定にする。 ・利用しやすいレイアウトに変更。 ・イートインスペースを設置。 ・くつろげる休憩スペースを設置。
	●不要部分のみ取壊しによる部分改修	<ul style="list-style-type: none"> ・改修に合わせてレイアウトの変更が可能。 ・店内環境が改善され、利用客が入りやすく、従業員も働きやすい環境となる。 ・事業規模に合わせて規模縮小が可能。 ・人員を少なくできる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・改修に当たり多額の解体・建築費用が必要。 ・老朽化した建物の根本的な解決につながらない。 ・技術的、また建物の強度的に、必ずしも事業規模にあった建物にならない可能性もある。 ・建設中は仮設の店舗が必要であり、そのための費用も必要。 ・仮設店舗を設けない場合は建設期間中、休業が必要。 	
場所	●現在の場所で継続	<ul style="list-style-type: none"> ・利便性の高い場所となっている。 ・P L A N T 4 に隣接しており、集客効果が見込める。 	<ul style="list-style-type: none"> ・駐車場の利便性が悪いため、建替えの場合は、建物と駐車場の位置を見直す必要がある。 	<ul style="list-style-type: none"> ・現状の場所が利便性が良い。 ・駐車場の位置は検討が必要。
機能	●直売所だけの施設とする	<ul style="list-style-type: none"> ・建替えを選択する場合、費用が抑えられる。 ・運営経費が抑えられる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・アンケートや委員会で意見のあった休憩場所、イートイン、若者向けのテナントなどのスペース確保が難しい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・単独の直売所の設置。 ・観光案内や特産品 P R のスペースを確保。
	●直売所に若干の機能を付加	<ul style="list-style-type: none"> ・利用客の利便性向上や若者向けの対応が可能。 ・地場産品や観光の P R も可能。 	<ul style="list-style-type: none"> ・付加する機能に関わるスペースの確保が必要。 ・建築、改修等の費用が増える。 	

【ソフトについて】

検討項目	今後の方針のパターン	メリット	デメリット	委員会の意見
事業の選択	●農産物直売所（手数料）	<ul style="list-style-type: none"> ・町内農家の所得確保につながる。 ・町内産を扱うことで特産品の販売、PRにつながる。 ・小規模農家でも収入を得る場を確保できる。 ・規格外品の取り扱いもできる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・作物の量や種類など、時期による品揃えのバラつきを抑える必要がある。 ・町内産だけでは品揃えの確保が難し。 ・P L A N T 4との差別化が必要。 ・町から500万円/年の助成金を受けても収支が赤字の状況であり、助成金なしでの運営が難しい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・品揃えを充実。 ・惣菜品の充実。 ・P L A N T 4との差別化が必要。 ・若者をターゲットとした事業展開。 ・積極的なPRの実施。 ・利用しやすい営業日・時間の設定。 ・農家が出荷しやすい環境整備。
	●ふるさと納税業務	<ul style="list-style-type: none"> ・町の委託事業のため安定した収入が確保できる。 ・年々、寄付額は増えており、収入増が見込める。 ・地場物産館で独自の返礼品も設定できる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・さくらんぼ、ぶどう等、特定の返礼品の時期に人手が不足する。 ・収入を増やすには、農産物等の地場物産館で取り扱う返礼品の注文数増が必要。 ・保管・作業スペースの確保が必要。 	
	●飲食事業	<ul style="list-style-type: none"> ・地元食材を使うことで地場産品のPRにつながる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・赤字運営が続いている状況で、収益の確保が難しい。 ・設備、スペースの確保が必要。 	<ul style="list-style-type: none"> ・地元食材を活用したイートンスペース。
	●農産物加工センター指定管理業務委託	<ul style="list-style-type: none"> ・町の委託事業のため安定した収入が確保できる。 ・特産品を開発することで、差別化や集客効果が期待できる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・管理委託業務のため、大きな収益増は見込めない。 ・現状の利用形態では、夏期の利用が極端に少ない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・加工センターとの連携による特産品開発。
	●テナント事業	<ul style="list-style-type: none"> ・テナントによる集客効果が期待できる。 ・テナント料による収入確保が可能。 	<ul style="list-style-type: none"> ・テナントが入らない場合、スペースが無駄になる。 ・テナントの経営状況によっては、地場物産館への負担が増えることもある。 	<ul style="list-style-type: none"> ・若者をターゲットにしたテナントの募集。
販路	●学校給食共同調理場	<ul style="list-style-type: none"> ・大口の注文が期待できる。 ・安定した販路の確保ができる。 ・地元食材を卸すことで、地産地消や食育、地場産品のPRにつながる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・納品に関する条件が厳しく、地場物産館での対応が難しい。 ・必要な食材の種類・数量の確保が難しい。 ・配送対応の人手が必要。 	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食への食材提供。 ・加工センターでの加工品の充実（果物、漬物）。 ・加工センターにおける加工品の販路としての地場物産館の利用促進。
	●農産物加工センター	<ul style="list-style-type: none"> ・加工品を地場物産館で販売することで、売上増につながる。 ・「加工センター⇒地場物産館」の流れができれば、新たな利用者獲得や特産品の開発にもつながる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・設備により可能な作業や生産量が限られる。 ・新たな加工品の開発には設備投資が必要となる。 ・加工の種類によっては、人員の確保が必要。 	<ul style="list-style-type: none"> ・生産拡大が見込まれる園芸作物の活用。