

1 施設の概要

施設名称	ながわ山彩館	所管課 外線番号	農政課（西部担当） 0263-78-3002						
所在地	松本市奈川2 1 2 0 番地 1	設置年月	平成7年4月						
施設設置目的	市民の交流と特産物の開発を通じ、農林業及び地域の活性化を図る。								
施設概要・設備	加工実習室：5室 137㎡ 研究室：1室 103㎡ 多目的スペース：79㎡ トイレ、倉庫、更衣室：210㎡								
指定管理者名（選定方式）	株式会社 ふるさと奈川（公募）								
指定期間	令和7年4月1日から令和12年3月31日								
指定管理者の 主な業務	1 センターの利用の許可に関する業務 2 施設及び設備の維持管理に関する業務 3 前2号に掲げるもののほか、ながわ山彩館の運営に関する事務のうち市長のみの権限に 属する事務を除く								
利用料金制の導入	あり 利用料金制委託料併用方式								
施設の利用状況	利用区分等	利用目標	利用実績	対目標比（％）	対前年比（％）				
	売店施設利用者数	12,000	13,783	114.9%	121.1%				
	加工施設利用者数	400	408	102.0%	109.1%				
	（特記事項）								
事業収支 （単位：円）	指定管理者収支（令和7年度）				市の収支				
	収入 （歳入）	年度計画額		収支実績額		令和7年度決算		令和6年度決算	
		項目	金額	項目	金額	項目	金額	項目	金額
		指定管理料	4,250,000	指定管理料	4,250,000	行政財産目的外使用	100	行政財産目的外使用	100
		利用料収入 （使用料）	1,878,000	利用料収入 （施設使用料）	1,922,346				
		自主事業収入	32,600,000	自主事業収入 雑収入	44,268,615 301,364				
		計	38,728,000	計	50,742,325	計	100	計	100
	支出 （歳出）	人件費	2,980,000	人件費	4,472,724	指定管理料	4,250,000	指定管理料	4,020,000
		事業費	3,075,000	一般管理費	1,831,834	土地賃借料	116,182	土地賃借料	116,182
		自主事業費	32,320,000	【内訳】		修繕費	0	修繕費	3,542,000
			・消耗品費 ・旅費交通費 他	・光熱水費 ・手数料	備品購入費	0	備品購入費	3,388,000	
			自主事業費 【内訳】	45,420,507					
		・人件費 ・租税公課	・一般管理費 ・売上原価						
	計	38,375,000	計	51,725,065	計	4,366,182	計	11,066,182	
損益	353,000		-982,740		差引	-4,366,082	差引	-11,066,082	
（特記事項）									

2 市（所管課）による評価

指定管理者の事業計画書(提案書) の内容に基づいて、その水準が達成されているかを市が点検・評価するものです。
評価の手段は、実績報告書（毎月）及び事業報告書（年度終了時）の点検並びに立入検査（随時）等によるものです。

評 価 の 基 準		
A	(1. 0)	高いレベルで実施されており、高く評価できる。
B	(0. 7)	事業計画書（提案書）どおり適切に実施されており、問題は見られない。
C	(0. 5)	事業計画書（提案書）どおり概ね実施されていたが、一部に不適切な部分を確認され、改善に向け対応中または対応済みである。
D	(0. 0)	不適切な部分を確認されたので、改善を指示したが、未対応または改善の見込みがなく、指定管理者の取り消しを含め検討する必要がある。

小計
62.8

大項目	中項目	評 価 項 目	配点	評価	評価の根拠
管理基準対応	市民の平等利用	1 合理的な理由なく利用者を制限や優遇するなど、市民の平等な利用を妨げていないか	2	B	公平性が確保されており、特定の個人や団体等、利用者が有利または不利にならない管理運営がされている。
	職員の労働条件	2 労働関係法令等を遵守し、業務従事者の正当な労働条件を確保しているか	2	B	労働条件モニタリングからも不適切な箇所は見受けられず、業務従事者の適正な労働条件が確保されている。
	危機管理対策	3 災害時や緊急時等に適切な対応がとれる体制となっているか	2	B	緊急連絡網や緊急時のマニュアルが整備されており、適切な対応がとれる体制ができている。
		4 指定管理者の責に帰すべき事由による損害賠償等のリスクに対応しているか	2	B	事故防止マニュアルを作成して事前にリスク回避できるようにしている。また、損害賠償保険に加入してリスクに備えている。
	個人情報保護	5 個人情報等や業務上知り得た秘密の保護について、書類・電子データ等のセキュリティ対策を講じているか	2	B	パソコンはパスワードを設定して管理している。書類については鍵がかかる棚等で保管し、個人情報等に十分配慮されている。
	情報公開	6 情報公開や監査請求を理解し、適切な対応を行っているか	2	B	経理担当が本施設専用の会計帳簿により適切な収支管理を行っており、情報公開、監査請求に対処できる内容となっている。
管理能力	団体の概要	7 団体の経営状況は良好であり、経営の安定性を欠く点はないか	4	B	決算報告書や財務モニタリングの結果より、経営状況に問題となる点は見当たらず、経営面に問題はない。
		8 当該施設管理運営をサポート・バックアップする体制はあるか	2	B	当該施設のほか、近隣の管理施設との応援・連絡体制が確立されており、サポート・バックアップ体制は万全である。
	管理運営	9 市が示す設置目的及び施設運営方針を理解し、仕様書に示した業務を適切に行っているか	5	B	設置目的や施設運営方針を理解し、事業計画書に基づいて適切に業務を遂行している。
		10 市や関係団体等と緊密に連携し、責任を持って事業に取り組んでいるか	3	B	市や地域住民、団体等と連携を図りながら、責任を持って管理運営をしている。
	組織・体制	11 職員体制や配置人員は適切であるか	3	B	必要な人員が配置されており、管理運営上適切な職員体制である。
		12 現場責任者、有資格者の配置、指揮系統や責任権限は適切であるか	2	B	現場責任者が適切に配置されており、指揮系統や責任権限などが明確になっている。
	働き方改革の推進	13 働き方改革に積極的に取り組んでいるか	2	B	社労士にアドバイスをもらいながら規則の見直しをしたり、講習会に参加したり、積極的に働き方の改善に取り組んでいる。
	職員研修・人材育成	14 職員研修計画や業務指導に関し、適切に実施されているか	2	B	現場研修を実施するなど、人材育成に努めている。
		15 会計処理の基準等に基づき、適正に事務処理が行われているか	3	B	経理担当を配置し、担当者により適切に事務処理を行っている。また、会計事務所による内容確認を行うなど収支経理に努めている。
		16 業務の第三者委託の範囲、委託先は適切に実施されているか	2	B	合併浄化槽、消防設備保守点検業務について、第三者との委託契約を行い、適切に実施されている。
	経理及び事務処理等	17 業務報告や事業報告を適切に作成し、期限までに報告されているか	3	B	実績報告書及び事業報告書は適切に作成・報告されている。
		18 安全管理	4	B	定期的に安全講習会に参加したり、徹底したマニュアル作りを行ったり、緊急時の対応に備えている。
施設の運営	業務内容	19 管理区域、業務範囲についての的確に把握し、適切に管理運営を行っているか	4	B	業務範囲についての的確に把握し、日常の巡回、清掃が適切に行われている。
		20 施設の設置目的を把握し、施設の効用を最大限に発揮する事業運営を行っているか	5	B	設置目的、管理運営業務等が計画に基づき十分に把握され、適切に計画が履行・遵守されている。
		21 年間の事業量が適切に実行されているか	3	B	年間の事業が計画に基づいて適切に実施されている。
	地域との連携	22 地域の住民や団体等との連携に積極的に取り組んでいるか	2	A	地域の山菜・野菜・特産品等の販売や地元の夏祭りへの参加、マルシェの開催など、積極的に地域と連携した取り組みを行っている。
	利用促進	23 施設の利用率の向上に努めているか	4	B	ホームページやSNS、社報を活用した情報発信に加え、地元住民へのチラシでの周知など、施設利用促進のために取り組んでいる。
	利用者サービス向上	24 利用者の利便性や満足度を高めるため、具体的な方策を講じているか	5	B	利用者からの要望を反映させてお店のメニューを工夫するなど、サービス向上や利用者満足度の向上に努めている。
	障がい者等への配慮	25 障がい者、子ども、高齢者等の利用に配慮した管理がなされているか	3	B	店内を車いすで通れるようにレイアウトを変更したり、高齢者の場合は購入物を車まで運ぶなど利用者に寄り添った対応をしている。
	苦情・要望等への対応	26 利用者アンケート等を適切に実施し、苦情や要望、意見等に適切に対応しているか	3	B	アンケート用紙を食堂に配置し、利用者の意見や要望等を業務に反映させており、評価できる。
	セルフモニタリング	27 セルフモニタリングが適切に行われているか	3	B	実績報告から、適切にセルフモニタリングや自己評価が行われていることが確認でき、問題は見受けられない。
	環境への配慮	28 施設運営における環境負荷の低減に向けた具体的な目標を定め、認定取得等、その達成に向けた取組みが講じられているか	2	B	節電や電灯のLED化など積極的なエネルギー使用量削減に取り組む一方具体的な目標設定が求められる。
		29 経費削減や業務効率化に取り組んでいるか	5	B	マニュアルによる業務の効率化やデジタル化による経費削減を進めている。
経済性	経費削減・業務効率化	29 経費削減や業務効率化に取り組んでいるか	5	B	マニュアルによる業務の効率化やデジタル化による経費削減を進めている。
	事業報告及び決算	30 支出総額は事業計画書の範囲内か、又事業計画とおり収入が確保できたか（又は、利用者を確保できたか）	4	C	施設管理業務に係る収支はおおむね計画どおりだが、自主事業の収支が赤字となったため改善が必要。

3 利用者による評価

(協定書で指定管理者に実施を義務付けている利用者アンケートの内容)

利用者アンケート	実施時期	令和7年4月1日～令和7年11月24日
	調査対象	ながわ山彩館
	調査方法	アンケート
調査結果	別紙のとおり	
利用者からの意見 要望・苦情等	別紙のとおり	

4 指定管理者による自己評価

令和7年度の 自己評価	別紙のとおり
要望・苦情への 対応状況	別紙のとおり
今後の目標	別紙のとおり

5 市(所管課)による総合評価

総合評価 (4段階評価) の基準		
A	(1. 0)	アンケート調査結果、セルフモニタリングの内容等を含め、総合的観点から高く評価できる。
B	(0. 7)	アンケート調査結果、セルフモニタリングの内容等も含め、総合的観点から標準を満たしていると評価できる。
C	(0. 5)	アンケート調査結果及びセルフモニタリングの内容等、標準を満たしているが、今後改善を必要とするところがある。
D	(0. 2)	改善すべき点が多く、標準に達しないと判断する。

【自主事業を実施している場合の評価】
 新たな取り組みとしてブルーベリー事業を開始し、クラウドファンディングを通じて地域内外から支援を獲得する取り組みは評価できる。
 外部講師の指導によるSNS情報発信力の強化、地域イベントへの参加や外販強化による販路拡大、副産物を活用した商品開発、ソフトクリーム機械の導入など、資源の有効活用と来訪者満足度の向上に向けた多面的な取り組みが展開されている。
 食堂事業では繁忙時のオペレーション改善に取り組んでおり、利用者からは好意的な評価も寄せられている。
 一方、自主事業の収支が赤字となっており、収益性・採算性の確保が課題である。

【総合的な評価】
 施設の維持管理は、問題なく適切に履行されている。
 自主事業においても新規事業の開始やSNSによる情報発信強化、副産物を活用した商品開発、自社農園の運営など、地域資源の活用と魅力発信に向けた積極的な取組は評価できる。
 利用者の声を丁寧に把握しサービス向上に努める姿勢は認められるため、自主事業を含めた各取組の成果が収益につながるよう改善を期待する。

配点	評価
10	C
点数	5

合計点数
67.8

判断の基準	
75点以上	「良好」
60点以上75点未満	「適正」
45点以上60点未満	「要改善」
45点未満	※「不可」

※「不可」の場合は、指定管理者の取消処分を含め、早急な改善対応の検討が必要

判断結果
適 正

【別紙】

3 利用者による評価

利用者アンケート	実施時期	直売所営業期間中(R7.4月～11月)		
	調査対象	ながわ山彩館利用者		
	調査方法	アンケート用紙		
調査結果	1. 回答数 45名 2. 居住地 ・松本市内 6人 ・長野県内 5人 ・関東～東海 16人 ・中京～関西 2人 ・未記入 16人 3. 利用回数 ・1回 21人 2回目7人 3～5回 6人 6回以上 11人			
利用者からの意見 要望・苦情等	苦情・要望 ・十割そばがあるとさらによい。 ・山菜そばは天然の山菜が入っているとうれしい。 ・フライの揚げすぎが気になった。 ・惣菜はアレルギー表示をしてほしい。 ・天ぷらの粉払い不足のため粉っぽかった。 ・温とろろそばがぬるい。 ・駐車場の出入りがしづらい。 ・冷やしたぬきそばのつゆ付け忘れがあり残念。 ・店内が少し暑く感じた。 良い ・そば、ゆで湯がおいしい。 ・接客が良かった。 ・デッキ席でペット同伴で食事ができた。 ・新鮮野菜が安く購入できる。 ・そば打ち見学できるのでもっとPRを。			

4 指定管理者による自己評価

令和7年度の 自己評価	新たな取り組みとしてブルーベリー事業を開始し、クラウドファンディングを通じて多くの支援を得ることができた。今後は奈川の特産品の一つとして認知向上に努めていく。 また、SNS活用については外部講師の指導を受け、年間を通じて情報発信力の強化に取り組み、奈川および自社の魅力発信の基盤づくりを進めた。あわせて、地域イベントへの積極的な参加や外販の強化により、地域貢献および販路拡大を図った。 商品面においては、副産物の有効活用（さな粉の出荷、えごまのおからを活用した商品開発）を推進し、資源の有効活用と付加価値創出に取り組んだ。さらに、ソフトクリーム機械の導入により来訪者満足度の向上を図るとともに、そば釜の導入により提供の安定化と回転率の向上を実現した。 加えて、自社農園の運営により原材料の確保と農産物販売の強化を進め、ストーリー性を重視した商品展開にも取り組んだ。 これらの取り組みにより、地域資源の活用と魅力発信の両面において一定の成果を得ることができた。
要望・苦情への 対応状況	令和7年度は、厨房の利用数および売上が前年を上回る中で、繁忙時におけるオペレーションの乱れが課題として顕在化した。具体的には、フライの揚げすぎや天ぷらの品質、そばの提供温度などに関する指摘が見られたため、スタッフ間でのミーティングを実施し、調理工程および提供手順の見直しを行い改善に努めた。また、アレルギー表示については、安全確保の観点から表示内容の徹底を図る。 ハード面に関しては、館内空調や駐車場出入口に関する意見があり、今後は松本市と連携しながら改善策の検討を進めていきたいと思っています。 一方で、利用者からは「そばが美味しい」「新鮮な野菜が手頃な価格で購入できる」といった評価や、「デッキ席でペット同伴が可能である点」への好意的な意見も多く寄せられた。 また、「きつねそばや十割そばなどのメニュー拡充」「地産地消を意識した商品充実」「松茸おにぎりへの期待」「そば打ち見学のさらなるPR」など、今後のサービス向上につながる具体的な要望も確認された。 これらの意見を踏まえ、品質向上と商品・サービスの充実を図り、利用者満足度のさらなる向上に取り組んでいきたいと思っています。

今後の目標	食堂および直売事業においては、地域住民の生活利便性の向上に寄与するとともに、観光客に対して奈川の特産品や食文化を提供し、交流機会の創出と滞在満足度の向上を図る。加工部門は奈川の主要農産物である蕎麦をはじめとする地域資源の活用を推進し、製粉技術の研鑽や商品開発、食文化の伝承を通じて、地域ブランドの向上に努める。 自社農園では運営を通じて奈川産農産物の安定供給と品質向上を図るとともに、「顔の見える農作物」の生産を基盤とした持続可能な地域農業の確立を目指す。
-------	--