

指定管理者制度導入施設の管理運営状況【令和 7 年度】

※1～6, 9:施設所管課記入
7:指定管理者記入
8:指定管理者及び施設所管課記入

指 定 管 理 者 名	合同会社ジビエの郷おおさき
施 設 所 管 課	産業経済部 農村環境整備課

1. 施設名

施設名	大崎市ジビエ食肉処理加工等施設	施 設 の 住 所	大崎市岩出山字上真山日向要害2番地
		電 話 番 号	0229-87-8263

2. 施設の概要

設 置 年 月 日	令和4年9月16日	設置条例等	大崎市ジビエ食肉処理加工等施設条例 大崎市ジビエ食肉処理加工等施設条例施行規則
設 置 目 的	農作物等に被害を及ぼすイノシシ、ニホンジカ等について、食肉加工及び減容化処理を通じて、貴重な地域資源として食肉利用し、及び特産品とすることにより、産業の創出及び地域の活性化を図る。		
施 設 の 内 容	ジビエ食肉処理加工施設及び有害鳥獣減容化施設		
利 用 料 金	なし（食肉処理加工施設で解体した枝肉の販売を収入とする）		
閉 館 日 , 開 館 時 間	毎週日曜日、水曜日、12月29日から翌年の1月3日まで 午前8時30分～午後5時(午前8時00分から午後5時00分まで)		

3. これまでの管理運営状況

期 間	管 理 形 態	管理受託者又は指定管理者等
令和 5 年度～	1.直営・2.管理受託・ 3.指定管理 ・4.その他	合同会社ジビエの郷おおさき

4. 現指定管理者の指定期間

指定期間	令和 5年 8月 1日	～	令和 10年 3月 31日	(4 年 8 ヶ月)
選定方法	1	1.公募 (応募者数: 1 団体)	2.非公募	

5. 指定管理料

令和 7 年度(ア)	令和 6 年度(イ)	(ア) - (イ)
7129 千円	9129 千円	-2000 千円

※(ア)は当該年度、(イ)は前年度とし、それぞれ決算額ベース。

6. 指定管理者が行う管理運営業務の内容

指定事業(業務): 【ジビエ食肉処理加工施設】 1 有害鳥獣の個体の受入及び解体処理 2 放射性物質検査に係る試料採取 3 豚熱検査に係る試料採取 4 食肉処理加工施設で解体した枝肉の精肉加工処理及び販売 5 加工施設の管理に関すること 6 搬入の許可等に関すること 7 国産ジビエ認証取得に関すること 8 出荷製品のトレーサビリティに関すること 9 個体の受入から出荷までの全工程の衛生管理に関すること 【有害鳥獣減容化施設】 1 市内で捕獲された有害鳥獣の受入及び減容化処理 2 減容化施設の管理に関すること
自主事業:

7. 利用実績等

(1)利用者数

(単位:人, 件)

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	総計
食肉	令和 6 年度	8	6	9	12	3	5	14	44	24	14	0	5	144
減容	令和 6 年度	2	1	6	14	9	2	9	18	11	18	21	21	132
食肉	令和 7 年度	4	5	12	18	14	7	24	24	40	19	30	34	231
減容	令和 7 年度	23	20	19	20	46	30	51	50	55	78	46	77	515

主な増減要因	令和7年度は、イノシシの市全体の捕獲頭数が過去最高だったこともあり、処理加工施設、減容化施設ともに受入頭数が増加した。また他にも要因として、施設の認知度が高まってきていること、ハンターとの連携体制の構築が進んだこと、持ち込み可能なジビエハンターの数が増加したこと、また豚熱感染個体が減少したことなどが考えられる。
--------	--

※上段に前年度実績を記載し、下段に当該年度実績を記載すること。

※指定事業に係る利用者数を記載し、自主事業による人数・件数は記載しないこと。

(2)利用料金収入

(単位:千円)

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	総計
	令和 6 年度	10	410	916	225	302	377	672	317	253	135	357	110	4,084
	令和 7 年度	337	432	374	504	822	427	492	470	853	422	454	940	6,527

主な増減要因	イノシシの受入数の増加に伴い販売出来る猪肉が増えた事が大きな収入増の要因となるが、他にも販売先となる飲食店や宿泊施設が増加したこと、またふるさと納税やECサイトでの販売を開始したことなど、販売方法の拡大も要因と考えられる。
--------	---

※上段に前年度実績を記載し、下段に当該年度実績を記載すること。

※指定事業に係る利用料金を記載し、自主事業による収入は記載しないこと。

(3)サービス向上や利用者数の増加等のために実施した主な取組み

○国産ジビエ認証の取得

処理加工技術の向上や衛生管理の徹底が認められ、令和7年4月に国内40号目となる「国産ジビエ認証」を取得した。

○おおさきジビエの知名度向上及び販路拡大

「関西・大阪万博」や「Foodex Japan2026」などの大規模イベントへ参加したPRを行うとともに、市内飲食店・宿泊施設向けの料理教室を開催し、提供店の拡大に努めた。

○受入頭数増加に向けた取組み

各種やり取りを通じてジビエハンターとの連携体制の構築を行うとともに、個体の現場での引き取りや解体サービスなどの取り組みを拡大することで受け入れ頭数の増加につなげた。

○豚熱対応

衛生管理マニュアルに沿い、ハンター等の行き来や個体の処理加工時等における消毒作業等の衛生管理を徹底して行った。また、豚熱陽性が確認された場合、施設の消毒が終わるまで個体の受入は停止となってしまうため、関係機関との連携体制を構築し、迅速に消毒作業を行うことで、その都度早期の受入再開に繋げることができた。

(4)施設利用者の主な声やその対応状況

ジビエ用として個体を施設に搬入するのが面倒なイメージがあるとの声があったため、減容化施設の利用の際に個別で書類の書き方や内容についてわかりやすく説明するとともに、施設に個体を搬入するメリット等についてその都度丁寧に説明してご理解いただいたことで、個体の確保拡大につなげることができた。

また、新たに開始した引き取りサービスでは集合場所の共有やサービスの認知が拡大したことや、解体サービスの内容を利用者の要望に合わせた加工を行い提供することで利用者が増加した。

(5)施設の管理運営における課題

時間が経つにつれてハンターへの周知や連携体制が構築できたことで受入頭数は増加傾向にはあるが、季節による受入数のバラつきが大きいと、在庫状況の管理が難しい。また搬入が重複した場合など、受入れを断らざるを得ない状況もあるため、より多くの個体を確保するためには、業務の効率化や搬入日の分散等の工夫が必要である。また、市内での提供店舗が多くないため、拡大に向けた取り組みが必要である。

8. 管理運営状況

評 価 項 目		評 価 基 準	自己 評価	所管 評価
1 施設全般の管理運営に関する業務			※ 該当しない項目については、「－」を記入してください。	
(1) 人員配置	管理運営に必要な人員及び有資格者を配置している。		◎	○
(2) 職員研修	業務に必要な職員研修や教育等を適切に行っている。		◎	◎
(3) 管理記録	各種の管理記録(業務日誌等)を適切に整備、保管している。		◎	◎
(4) 安全管理	日常の安全管理や緊急時のマニュアル整備等の体制を整備している。		◎	○
(5) 清掃・維持管理	施設、設備等の保守点検や維持管理等を適切に行っている。		◎	○
(6) 施設等の修繕	施設や備品等の修繕を適切に行っている。		◎	△
2 利用者に関する業務				
(1) 利用状況	事業計画書等に基づく利用者数や施設の稼働率がある。		△	△
(2) 利用料金	利用料金の設定、徴収、減免、還付等の手続きを適切に行っている。		◎	○
(3) 利用者満足度	利用者ニーズの把握に向けた取組みを行っている。		◎	○
3 事業の実施				
(1) 指定事業	仕様書、事業計画書に基づく事業を実施している。		◎	△
(2) 自主事業	施設の設置目的に沿った自主事業を実施している。		◎	○
4 個人情報の取扱い				
(1) 個人情報の保護	協定書等に基づき適切に個人情報を取扱っている。		◎	○
5 管理運営業務の収支等				
(1) 収支状況	事業計画書等に基づく妥当な事業収支である。		△	△
(2) 効率的な運営	経費の節減や利用料金収入の向上に向けた取組みを行っている。		◎	△
(3) 経理事務	専用口座、帳簿等を備え、適切な経理事務を行っている。		◎	○
評 価		評 価 の 考 え 方		
◎	(優 良)	協定書や事業計画書等より優れた内容で管理運営を行った。		
○	(良 好)	協定書や事業計画書等に基づき適正な管理運営を行った。		
△	(課題有)	協定書や事業計画書等を下回る内容であり、一部の業務に改善が必要である。		
×	(改善要)	協定書や事業計画書等に基づく管理運営が行われなかったため改善を要する。		

9. 施設所管課の総合評価

令和7年度については、市全体のイノシシの捕獲数が過去最高を記録したこと、また豚熱感染の確認割合が減少したことによりジビエ施設、減容化施設への受入頭数は増加している。しかし、市全体のイノシシの捕獲数に対してのジビエとしての受け入れ頭数の割合は減少しており、販売収入への影響も大きい。ジビエとしての受入頭数を増加させる取り組みが引き続きの課題となっている。また、イノシシの受入れが時期によってバラつきがあるため、在庫状況の管理や、適正な販売価格の設定、商品ラインナップを増やすための新たな加工品の開発や、市内外での販売先の拡大等、先を見据えた販売計画が必要である。またジビエの郷づくりに向けて、市民へのジビエ文化の定着が必要だが、市内飲食店・宿泊施設向けの料理教室の開催などにより提供店舗も増加していること、また学校給食での提供も話が進んでいるなど、徐々に市民への周知が進んでいることは評価できる。今後としても、ハンターとの連携体制をより強固なものとする事で受入頭数を増やし、在庫や販売先、ジビエの郷づくりなど、現状の課題解決に向けた積極的な取り組みに期待したい。