

## 興隆寺農家レストラン施設利用計画書・維持管理計画書

### ア 当該地域の交通条件、入込客数、都市との交流状況の実績、今後の見込み等

淡路市は、神戸、姫路、大阪等の都市圏から100km圏内に位置し、加えて明石海峡大橋を通じて阪神高速道路、山陽自動車道、第二神明道路と連絡している。更に、2020年3月には、国道28号線バイパスから淡路北スマートICが新たに整備され来訪者の利便性が向上している。

市のほぼ中央部に位置する生穂・興隆寺地区は、大阪湾に面しており、また、沿岸地域と中山間地域が隣接する海と山に囲まれた自然環境豊かな地域である他、淡路島の幹線道路である国道28号線が縦断する交通利便性の高い地域である。これらのことから、淡路島の玄関口である淡路市の中央部に位置する当該地域は阪神間からの来訪者と地域を結ぶ広域交流拠点として高いポテンシャルを有している。

農業の形態は、温暖な気候条件を利用した玉ねぎなどの野菜、果樹、花卉栽培の他、中山間地域という条件から、繁殖和牛の飼育を中心とした畜産業も盛んに行われている。

漁業の形態は、豊富な海の幸を生かして、小型底びき網漁業でのカレイ類やエビ、アナゴ、タコのほか、船びき網漁業でのイカナゴやシラスを漁獲している他、生シラスなどのブランド化、ノリやワカメの養殖も盛んに行われている。

一方で、人口減少、高齢化による後継者不足により農水産業の衰退、後継者の不足、耕作放棄地の増加が見られ、人口減少の歯止めが喫緊の地域課題となっているため、地域資源を活用した交流人口の増加、地域の活性化を図る必要がある。

そこで、耕作放棄地の解消や鳥獣被害防止を図る滞在型市民農園・キャンプ場、地元食材を加工・提供する農家レストラン・水産物処理加工施設、地域間交流の拠点となる地域住民活動支援促進施設を複合的に整備することにより、都市と農村の交流促進を図り、計画期間終了時における計画区域外からの入込客数を活性化施設全体で34,000人増加させる（（目標値277,668人/年）-（現状値243,516人/年）=34,152人/年）。

現状値…淡路市観光動態調査（3年間の平均値（平成29年度～令和元年度））

目標値…現状値に今回計画する活性化事業によって増加する入込数を加えた人数

イ 地域間交流の拠点となる施設以外の施設等においては、都道府県及び近隣市町村内の類似施設の賦存状況、利用時期等の当該施設等に係る利用形態等

(受益地について)

市内各地に類似施設はあるが、現在、興隆寺地区において建設中のジビエ処理加工施設で生産予定のイノシシのジビエ肉を活用したメニューについては、近隣類似施設には販売されていないため地域の名物として他の施設との差別化を図る。

また、年間を通して施設を利用できるメニューを提供するため、利用時期による利用者の増減はないものとする。

(類似施設の状況)

施設名	所在	席数	営業形態	メニュー例
島のごちそう。古民家カフェと宿 淡	淡路市生田田尻	25席	カフェ、ランチ、ディナー	島のごちそうランチ、スイーツセット、BBQセット等
L A C A S A V E C C H I A	淡路市釜口	16席	ランチコース ディナーコース	自家製小麦パスタ、季節野菜のサラダ、カボチャのプリン等
ハレノサラ	淡路市木曾上	28席	ランチコース ディナーコース	ランチコース(肉)、ぶどうのタルト、豚ほほ肉の煮込み等
のじまスコーラ	淡路市野島暮浦	100席	ランチコース ディナーコース	牛すじカレー、ケーキセット、本日のパスタ等
農園レストラン 夢蔵	洲本市五色町鮎原	20席	ランチコース ディナーコース	島カルボナーラ、淡路どりのソテー、淡路島はっさくサイダー等

ウ 施設等の内容や利用対象者、利用時期等の当該施設等に係る利用形態等

当施設は、都市住民及び近隣住民等を利用対象者として、地域の憩いの場及び都市住民との交流施設として施設整備を推進する。

また、地元農産物やジビエ肉等、地域の特産品を活用し、地産地消の推進、生産者の

所得向上、遊休農地の解消等で地域の活性化を図る。

施設内容	内容	利用形態等
農家レストラン	木造平屋建 20席 駐車場 20台	通年開設 ランチコース ディナーコース

エ 施設等の規模や設置場所、地域における他の施設との有機的な連携等の当該施設等における利用環境等

(施設の規模、設置場所)

名称	(仮称)農家レストラン(興隆寺)	
所在地	兵庫県淡路市興隆寺706番地他	
農家レストランの概要	建物構造	木造平屋建
	延床面積	建屋85m <sup>2</sup> テラス80m <sup>2</sup>
	駐車場	20台

(他施設との連携)

施設利用にあたっては、積極的に関連施設との連携を図るものとし、具体的には次のような利用方法が想定される。

市民農園で採れた野菜、ジビエ肉を利用した農家レストランシェフによる料理教室  
キャンプ場利用者、地域住民との交流イベント

オ 施設等の適切な運営に必要な経営戦略及び運営体制等

施設が多くの利用者や市民等に愛される施設として、多様なニーズに応えるとともに地域が主体となった運営を目指すものとする。

地域の資源を活用した運営であること。

利用者及び地域住民の憩いの場となる施設づくりに取り組むこと。

民間ノウハウを活用した運営であること。

最小の経費で適正な管理運営が行われること。

曜日や時間帯別の利用ニーズに的確に対応した運営であること。

隣接する地域活性化施設との連携による取り組みに努めること。

地域住民とともに新たなメニュー等の研究開発に取り組むこと。

地域全体で集客に係る広報、啓発活動に取り組むこと。

上記に加え、その取り組みにあたっては、「道路利用者、旅行者等の視点を常に意識した対応」、「淡路市の地域産業振興と活性化、淡路市の農水産業の振興を常に意識した取り組み」、「地域内及び広域間での連携を図る取り組み」、「施設の賑わいと利用者の交流を図る取り組み」、「施設の合理的な管理」を基本的な姿勢として、不断の努力と工夫を重ねる必要がある。

## カ 維持管理計画

### ・ 人員の配置等

施設に責任者1名を常勤で配置すること。

施設の利用に関する受付業務（問い合わせ等）、施設設備管理業務、その他業務に従事するために必要な人員を配置すること。

配置する人員の勤務形態は、労働基準法等を遵守し、施設の運営に支障がないようにすること。

従事者に対して、施設の管理運営に必要な研修を実施すること。

### ・ 施設及び設備の維持管理

#### 基本的な考え方

施設の適正な運営のため、清掃、施設・設備点検等の保守管理及び修繕、樹木保全等敷地内環境美化を行うこと。

#### 清掃業務

）良好な環境衛生、美観の維持はもとより、施設の健全なる保全を図ること。特に衛生管理を徹底すること。

）適切な方法により、埃、ゴミ、汚れ、シミ等を落とし清潔な状態に保つこと。

）定期清掃（毎日）ガラス清掃を行うこと。

）施設の消耗品（トイレトーパー、電球等）の交換や補充を行うこと。

#### 電気、空調、給排水等設備管理

施設の電気設備、空調設備、給排水衛生設備等の各設備の日常巡視点検を行うこと。

#### 施設・設備保守点検

施設の機能を維持するとともに、利用者が快適に使用できる良質な施設、設備を提供するため、設備・器具等の状態について巡視点検を行い、関係法令に基づく法定検査等を行うこと。

）消防用設備等点検

）防火対象物点検

）電気設備保守点検

#### 修繕

施設、設備については、損耗、劣化及び破損又は故障により損なわれた機能を回復させるために必要な修繕を行うこと。

なお、簡易修繕に係る費用は売上高に対して毎年0.5%程度を見込むこととし、また、事業収益の一部を施設改修費として積み立てること。

#### 樹木保全等

施設敷地内の高木、灌木等の植栽及び敷地内を対象とし、施設の使用及び美観を維持するため剪定、除草、消毒、清掃等の業務を行うこと。

#### 安心安全への配慮

施設内の秩序を維持し、事故、盗難、破壊等の犯罪及び火災等災害の発生を警戒・防止し、財産の保全を図るとともに、利用者の安全を守るために保安管理を適切に行うこと。利用者、周辺住民、周辺店舗等の安心・安全に配慮した施設の維持管理を行うこと。

#### 保険加入

施設設置者は施設の建物災害共済保険（火災・落雷等）及び総合賠償補償保険に加入すること。

#### 施設運営に要する各種支払

）施設維持管理用消耗品（電球、トイレトーパー等）事務用消耗品（事務用品、応急処置用医薬品等）清掃用消耗品（洗剤、清掃用具等）については施設管理者が購入することが考えられる。

）燃料費、光熱水費を支払うこと。

）通信運搬費（電話料、郵便料等）を支払うこと。

(参考) 整備施設の収支計画

## 農家レストラン 収支計画(案)

### 1 売上計画

農家レストランの売上高の設定にあっては、近隣の農家レストランの事例や「6次産業化総合調査報告」を参考にするとともに、一般的に飲食店の売上計画に用いる「1人当たりの客単価×座席数×回転数」から求めています。

#### (1) 利用客数の想定

整備される農家レストランの営業日数は260日で、座席数は20席です。回転数は、平日と休日とは異なることから、平日を0.8回転、土日を1.8回転として、下記のとおり、年間利用数を算定しました。

利用客数の想定

	営業日数	座席数	回転数	年間利用者数	1日当たり
平日	156日	20席	0.8回転	2,496人	16人
休日	104日	20席	1.8回転	3,744人	36人
計				6,240人	24人

島内の農家レストラン例

施設名	概要	席数	メニュー・料金
島のごちそう。古民家カフェと宿“淡” (淡路市生田田尻)	・棚田やホテルが舞う川など、日本の原風景に囲まれた古民家レストラン ・開業年:2016年3月	25席	・島のごちそうランチ 1,500円 ・淡カレーランチ 1,200円
LA CASA VECCHIA (淡路市釜口)	・“二十四節気”に合わせて、その時期に一番おいしい食材をコースで味わえる古民家レストラン ・開業年:2013年3月	16席	・ランチコース 4,200円 ・ディナーコース 7,400円
ハレノサラ (淡路市木曾上)	・長屋門から母屋離れまである立派な古民家を改装した創作フレンチの店 ・開業年:2014年9月	28席	・ランチ 1,500~3,000円 ・ディナーコース 2,500円 3,500円 5,000円
農園レストラン 夢蔵 (洲本市五色町鮎原小山田)	・築80年の古民家空間で洋食を味わう農園レストラン ・開業年:2004年9月	20席	・和フレンチパスタランチ 2,000円 ~ ・和フレンチランチコース 3,000円 ~ ・ディナーコース 5,000円 7,000円 10,000円
のじまスコーラ (淡路市野島墓浦)	・閉校した小学校の校舎を利用した特産品ショップ、カフェ、ベーカリー、レストラン	100席	レストラン「リストランテ・スコーラ」 ・ランチコース 2,800円 ・ディナーコース 4,800円

	ンなどを持つ複合観光施設	5,800 円
	・年間約 15 万人が訪れる	7,000 円
	・施設内のレストラン「レストランテ・スコーラ」は、淡路島産の野菜や魚介、淡路牛なども使った本格的なイタリアン	10,000 円
	・開業年:2012 年 9 月	15,000 円

なお、全国の農家レストラン（農業経営体が営む 1,430 事業体）の年間利用者割合をみると、「500 人未満」が 21.6%、「20,000 人以上」が 15.6%と利用者数に大きな開きがありますが、本施設は平均より集客力のある施設として整備することになります。

農家レストランの年間利用客数(農業経営体)



農家レストランを営む農業経営体 1,430 事業体の回答結果である。

資料:農林水産省「平成 30 年度6次産業化総合調査報告」  
(2020 年 6 月)

## (2) 時間帯別利用客数の想定

本施設への年間利用者数は、6,240人（平日 2,496人、休日 3,744人）で、1日当たりの利用者数は、平日 16人、休日 36人となります。

これを、時間帯（ランチ、カフェ、ディナー）比率を 50%、20%、30%と想定し、1日当たりの利用人数を下記のとおり算定しました。

時間帯・平日、休日別 1日当たり利用人数の想定

時間帯		1日当たり 利用人数	時間帯 利用比率	利用人数 (人/日)
平日	ランチ	16	0.5	8.0
	カフェ		0.2	3.2
	ディナー		0.3	4.8
休日	ランチ	36	0.5	18.0
	カフェ		0.2	7.2
	ディナー		0.3	10.8

ランチ、カフェ、ディナーの利用比率を 50%、20%、30%と想定し、按分したもの

## (3) 売上高の算出

### レストランの年間売上高の想定

年間売上高は、上記の利用客数に客単価と営業日数を掛けることにより求められます。

本レストランの客単価を、ランチ 1,500円、カフェ 1,000円、ディナー 7,000円に設定すると、下記に示すとおり、年間売上高は 19,032千円となります。

レストランの年間売上高の想定

時間帯		利用人数 (人/日)	営業日数 (日)	客単価 (千円)	年間売上高 (千円/年)
ランチ	平日	8.0	156	1.5	1,872
	休日	18.0	104	1.5	2,808
カフェ	平日	3.2	156	1.0	499
	休日	7.2	104	1.0	749
ディナー	平日	4.8	156	7.0	5,242
	休日	10.8	104	7.0	7,862
計					19,032

客単価を、ランチ 1,500円、カフェ 1,000円、ディナー 7,000円に設定

農家レストランメニュー

メニュー名	金額 (円)	使用する地元食材
ベジカリー	1,200	玉ねぎ、にんじん、ジャガイモ、ほうれん草、キノコ類、ニンニク、ナス、トマト、リンゴ、生姜、その他季節の野菜、ハーブ類
ハンターカリー	1,500	ニンニク、玉ねぎ、いちじく、淡路産はちみつ、生姜、グリーンパパイア、イノシシ、淡路のお酒(千年一)、ハーブ類
ハンターバーガープレート	2,000	玉ねぎ、レタス、トマト、豚肉、卵、イノシシ、淡路牛、その他季節の野菜、ニンニク、ハーブ類
季節のケーキセット	1,200	いちじく、レモン、びわ、ぶどう、柑橘類
ディナー(コース)	7,000	イノシシ、豚肉、魚介類、淡路牛、玉ねぎ、にんじん、トマト、ピーマン、ハーブ、葉物野菜、その他季節の野菜
カステラ(1本)	1,000	卵、牛乳、小麦粉
コーヒー	400	-
紅茶	400	-
ビール	600	-
グラスワイン	800	-
自家製ジンジャーエール	500	淡路産の新生姜
自家製ジンジャーラテ	500	淡路産の新生姜

②イベント開催等による売上げ

本施設では、下記のイベント等の開催が予定されており、この開催による収益(販売額の15%)として、年間336千円の収益が見込まれます。

イベント開催等による売上げ

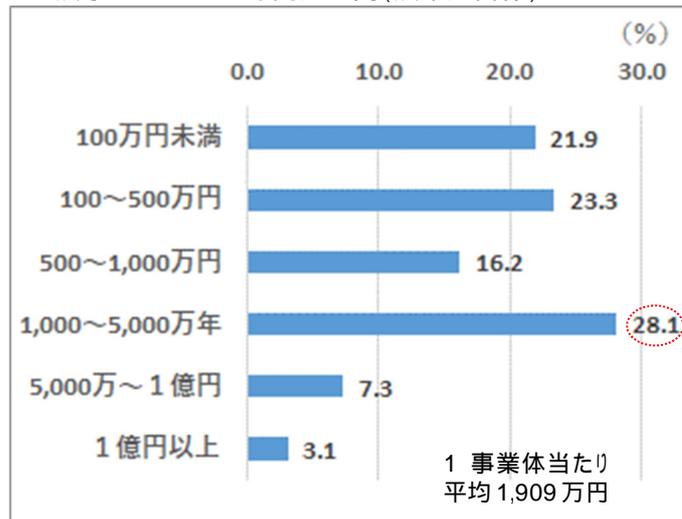
イベント開催等	販売額 (千円)	収益 (千円)	備考
カステラ(北坂たまご使用)切売り販売	1,200	180	月2回の開催で、1日当たり販売額は5万円 (年間販売額:12か月×2回×50千円=1,200千円) 販売額の15%が収益
収穫祭	120	18	年1回開催で販売額は12万円 (年間販売額:120千円) 販売額の15%が収益
料理教室	720	108	月2回開催で1回あたりの販売額は3万円 (年間販売額:12か月×2回×30千円=720千円) 販売額の15%が収益
MUSICLIVE イベント	200	30	年1回の開催で販売額は20万円

		(年間販売額：200千円) 販売額の15%が収益
収益合計	336	

本施設の年間売上高は、レストランの売上高 19,032 千円にこのイベント開催収益 336 千円を加えた 19,368 千円が見込まれます。

なお、全国の農家レストラン（農業経営体が営む 1,430 事業体）の年間売上高をみると、「1,000～5,000万円」が 28.1%で最も多くなっています。

農家レストランの年間売上高(農業経営体)

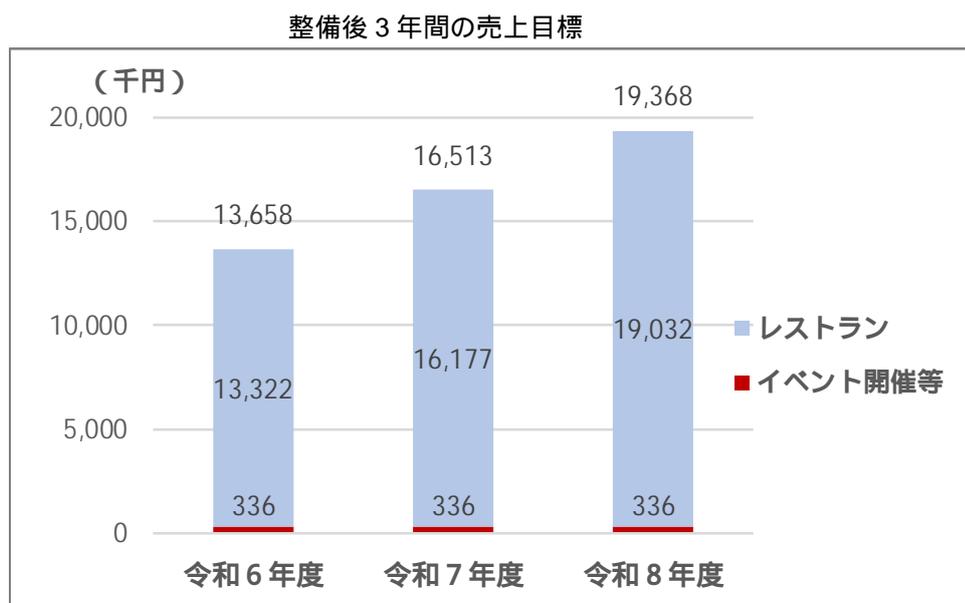


農家レストランを営む農業経営体 1,430 事業体の回答結果である。  
資料：農林水産省「平成 30 年度 6 次産業化総合調査報告」  
(2020 年 6 月)

#### (4) 売上目標の設定

上記(3)で検討した年間売上高は、メニューの充実や認知度の向上等を得た整備後3年目の売上高です。

開業1、2年目は、メニューの開発やレストランのPRと顧客の確保などの本格化への草創期であり、整備後3年間の売り上げ目標を以下のとおり設定します。



#### 売上目標の設定

(千円)

売上科目	令和6年度	令和7年度	令和8年度
レストラン	13,322	16,177	19,032
イベント開催等	336	336	336
計	13,658	16,513	19,368

令和6年度のレストラン売上高は令和8年度の70%に、令和7年度は令和8年度の85%に想定

## 2 人員体制

シェフとパートの2名体制で運営します。

人員体制

雇用形態	人員体制		
	令和6年度	令和7年度	令和8年度
シェフ(常勤)	1名	1名	1名
パート	1名	1名	1名
計	2名体制	2名体制	2名体制
人件費	6,280 千円	6,280 千円	6,280 千円

人件費は、求人@飲食店.COM「2018年 飲食店の平均給与 大阪府」の平均月給:249,051円/月、平均時給:1,001円より算出。

- ・常勤職員年間給与(1人当たり) 月給:25万円×12月×1.4=420万円
- ・パート年額給与(1人当たり) 日給:8,000円×営業日数:260日=208万円

### 3 収支計画

上記の売上計画及び人員体制に基づき、本施設の収支計画を検討したものが下表です。  
令和6年度においては、収入額 13,658 千円に対し、支出額は 15,158 千円となり、  
1,500 千円のマイナス収支となります。

翌年の令和7年度も 500 千円のマイナス収支ですが、3年目の令和8年度には、499 千円のプラス収支となります。

農家レストランの収支計画

	令和6年度		令和7年度		令和8年度	
	金額 (千円)	比率	金額 (千円)	比率	金額 (千円)	比率
収入(売上高)	13,658	100.0%	16,513	100.0%	19,368	100.0%
レストラン	13,322	97.5%	16,177	98.0%	19,032	98.3%
イベント開催等	336	2.5%	336	2.0%	336	1.7%
支出	15,158	111.0%	17,014	103.0%	18,869	97.4%
仕入高	4,780	35.0%	5,780	35.0%	6,779	35.0%
人件費	6,280	46.0%	6,280	38.0%	6,280	32.4%
燃料費	683	5.0%	826	5.0%	968	5.0%
消耗品費	683	5.0%	826	5.0%	968	5.0%
水道光熱費	683	5.0%	826	5.0%	968	5.0%
修繕費	68	0.5%	83	0.5%	97	0.5%
旅費交通費	410	3.0%	495	3.0%	581	3.0%
運賃	410	3.0%	495	3.0%	581	3.0%
通信費	410	3.0%	495	3.0%	581	3.0%
広告宣伝費	683	5.0%	826	5.0%	968	5.0%
その他経費	68	0.5%	83	0.5%	97	0.5%
純利益	1,500	-11.0%	500	-3.0%	499	2.6%

算定に当たっての条件設定

売上高は、売上計画で示した売り上げ目標値。人件費は、施設運営計画で示した算定値。

○仕入高は、中小企業実態基本調査の飲食店の売上高対仕入高比率を勘案し、35%に設定し算出した  
(P12 参照)。

諸経費は、売上高に対して燃料費 5.0%、消耗品費 5.0%、水道光熱費 5.0%、修繕費 0.5%、旅費交通費 3.0%、運賃 3.0%、通信費 3.0%、広告宣伝費 5.0%、その他経費 0.5%として、諸経費合計を売上高の 30%とした。