

仕様書

1. 業務名 宮古島市地産地消コーディネート機能構築業務

2. 目的

宮古島市においては、多くの食材を生産しているものの、市民や観光客等が消費する食材の多くは域外から調達されている現状にある（令和3年度「宮古島市農林水産物流通・加工に関する基礎調査業務」報告書参照）。また、生産した食材を市内に提供したいという意向を持っている生産者もあり、小売や飲食の事業者からは、地産食材へのニーズが高いことが分かっている。

さらには、昨今の国際情勢や為替変動、原油価格高騰等の影響もあり、今後、地産地消の意義はさらに高まっていくものと考えられる。

需要側と供給側双方に地産地消のニーズがあるにも関わらず、地産地消が十分に進んでいない背景としては、個別の生産者や事業者にとっては、域外への出荷や域外からの調達の方に経済合理性があるためであると考えられる。生産者や事業者による個別の経済合理性に基づいた行動（個別最適化）の結果として、食料の域外調達に伴う地域経済の流出が生じている（地域全体としては最適化できていない結果となっている）。

本事業においては、生産と消費をつなぐ新たな地産地消の仕組みづくりを行うことにより、地域内経済循環づくりを目指すこととする。これまでの調査等の結果として、地域内における生産と消費をつなぐコーディネート機能が必要であることが明らかになっていることから、地産地消の試行を行う中で、必要となる具体的なコーディネート機能とはどういったものかを明らかにするとともに、具体的な地域社会への実装に向けた取組を行うことを目的とする。

3. 委託期間 委託契約締結日の翌日～令和6年2月29日

4. 業務内容

「2. 目的」を達成するため、本市においては、数年をかけて新たな地産地消の仕組みづくりに取り組むものとする。

本委託業務は公募型プロポーザル方式にて事業者を選定し、業務を実施することとなることから、以下の項目を基本としつつ、事業者の企画提案に基づき、実際の業務内容は確定するものとする。

(1) 業務を行う上での前提

令和3年度に実施した「宮古島市流通・加工に関する基礎調査業務」の報告書や学校給食共同調理場の食材の利用状況調査によると、野菜では、ニンジン、ジャガイモ、タマネギの消費量が多い。

令和4年度の業務においては、これら3品目を主な対象として、生産の状況、学校給食への提供拡大に向けた課題等について調査を行った。3品目の地産食材利用率を高めていく上では、市内におけるそれぞれの生産量を増やしていく必要があるが、そのためには生産量を増やしても値崩れを起こさず、安定的な価格で納品できる仕組みづくりが必要となる。収穫時期の集中や

市外産品との競合を避けるため、生産者間や関係者間の情報共有や、市内外における安定的な販路づくりが必要となる。

また、3品目とも冷蔵で長期の保管が可能となることから、冷蔵保管が可能な施設の整備が必要となる。

これらの調査結果を踏まえ、令和5年度においては、産業振興局に地産地消コーディネーターを配置し、3品目を中心とした学校給食への納品に関する検証事業に取り組み、地産地消コーディネートの仕組みづくりを目指すこととしている。

本委託業務においては、令和5年度における地産地消コーディネーターの取り組みに対して、専門的な知見をもとに伴走を行うとともに、令和6年度以降、提供先や品目を拡大していく取り組みを進めていくため、学校給食以外の提供先（中食・外食・小売等）への提供に係る調査を実施する。

【地産地消コーディネーターが担う業務（想定）】

地産地消コーディネーターは、3品目を主な対象として、学校給食への納品に関して、実際にコーディネート業務を実施し、コーディネートの仕組みづくりに向けた検証と課題整理等を行うことを想定している。

- 生産者からの情報収集（いつ・何が・どのくらい収穫できるのか）
- 生産者間の連携支援（収穫時期を考慮して、生産者相互の情報共有を支援する）
- 学校給食共同調理場からの情報収集および生産者・納品業者等への情報提供（学校給食で何をどのくらい求めているか）
- 冷蔵庫への出入庫管理（冷蔵庫の使用者情報や保管されている農産物の把握・管理）
- 学校給食共同調理場への納品（配送）支援、納品最適ルートの検討・作成
- 計画に対する実施結果の検証と課題整理、将来の仕組み検討

(2) 業務の内容

①地産地消コーディネーターへの伴走支援

産業振興局に配置される地産地消コーディネーターに対して、地産地消コーディネートの仕組みづくりに向けた情報提供やコーディネート業務に対する伴走等の支援を行う。

②主要消費品目（ジャガイモ・タマネギ・ニンジン等）の生産拡大による値崩れ対策の検討

収穫時期の集中等による値崩れ対策として、市内外における販路づくり（沖縄県中央卸売市場等との連携など）について、調査および検討を行う。

③中食・外食・小売における青果や加工商品およびその取引形態に関するニーズの調査

学校給食以外へと提供先を拡大していく上で、中食・外食・小売の事業者それぞれがどういった青果や加工商品を求めており、取引形態（受発注の業務フローなど）の現状と課題等について、調査を実施する。

④市内に必要な食品加工場の構想検討（コスト検証等）

加工商品のニーズを踏まえて、市内に必要な食品加工場のあり方（どこまでの加工を行うか、取扱量、取引価格とコストの検証を含む）について検討を行う。

⑤調査結果を踏まえた次年度以降の方向性整理と報告書作成

5. 成果物

成果物としては、印刷物の報告書 2 部及び電子媒体の報告書 1 部を提出すること。

6. 知的財産の取扱い

委託業務により生じた著作権等の知的財産権は、原則として委託元である宮古島市に帰属する。

納品物の情報については、調査業務後に様々な形で活用する可能性があるため、第三者の情報を活用する場合には、全ての情報の出典元または著作者及び使用許諾の有無について明記すること。

7. その他留意事項

(1) 委託業務の対象経費は、次のとおりとする。

①人件費

②直接経費（報償費、旅費、消耗品費、光熱水費、印刷製本費、通信運搬費、広告料、使用料及び賃借料、再委託費、その他必要と認められる費目）

※学校給食調理場への食材の納品については、生産者や納品事業者が直接行う（委託業務では調整のみを行う）ことから、食材費は経費に計上しない想定。

③一般管理費（原則として（人件費＋直接経費－再委託費）の 10%以内とし、合理的・客観的に必要性を示すことができる場合に限り、10%を超えた比率について、協議に応じる。

④消費税

(2) 本業務は、概算契約にて実施する。

(3) 受託者は、業務の遂行にあたって、委託者と緊密な連携をもって行わなければならない。

(4) 本業務の契約にあたっては、企画提案の採択後、契約に向けた協議を行い、本仕様書と企画提案内容を踏まえて、実際の業務内容を確定する。

以上