

文教施設における多様な PPP/PFI の先導的開発事業（紫波町）成果報告書 概要版

1 事業概要

本事業では「低未利用公有地等を活用した産業に寄与する学校給食センター整備」を事業題目として調査を行った。給食センター整備には巨額の公共負担が必要となるが、一般的な使用方法において施設の稼働率は高くない。実際に稼働時間が向上した例を示し、効果的な活用についても検討を行う。

2 紫波町学校給食センターの現状

（1）施設概要

名 称	紫波町学校給食センター		
所 在 地	紫波町星山字津花 68-1		
提供食数	約 2,800 食／日		
配 送 校	小学校 5 校、中学校 3 校（全校）		
敷地面積	4,096 m ²	敷地面積	1,098 m ²
事業開始	昭和 48 年 4 月		
調理配送	民間委託（平成 31 年 1 月～）		

（2）学校給食センターの課題

現センターの課題として、平成 21 年に施行された学校給食衛生管理基準（平成 21 年文部科学省告示第 64 号）に適合する施設にしていくことが最も重要であるが、老朽化とスペース不足により対応しきれない事項や調理等従事者の労働環境など、クリアしなければならない課題が山積している。

3 検討体制

（1）給食センター整備検討体制

本事業を進めるにあたり、庁内関係者からの意見聴取を主たる目的として、「食育」「農業」「学校・PTA」「土地活用・建設」「センター運営」の 5 部会制による検討体制を整えた。

（2）有識者会議

有識者会議では、当町がオガールプロジェクトをはじめとした民間主導型公民連携事業によって培った考え方にに基づき、これからの学校給食センターのあり方、公民連携手法による複合的地域課題の解決及び産業振興に関する検討を深めるほか、ステークホルダーと価値観の共有を行うことを目的とした。

有識者会議の委員として、以下の 3 名を委嘱した。

氏 名	役職
清水 義次	株式会社アフタヌーンソサエティ代表取締役
大森 桂	山形大学地域教育文化学部教授
吉原 朋子	地産地消コーディネーター（元 秋田県栄養教諭）

4 先進地視察

（1）視察実施先

9 月 7 日	北上市南部学校給食センター
10 月 31 日	宮古市立学校新里給食センター
11 月 8 日	見附市学校給食センター
11 月 9 日	大河原町学校給食センター

（2）視察を通じて

センター炊飯とアレルギー対応について、有識者会議での意見も踏まえて前向きに検討を進めることとなった。見附市学校給食センターでは施設の遊休時間に民間事業者が惣菜調理を行っており、施設が有効に活用されていた。

5 PPP/PFI 導入可能性調査業務

（1）業務概要

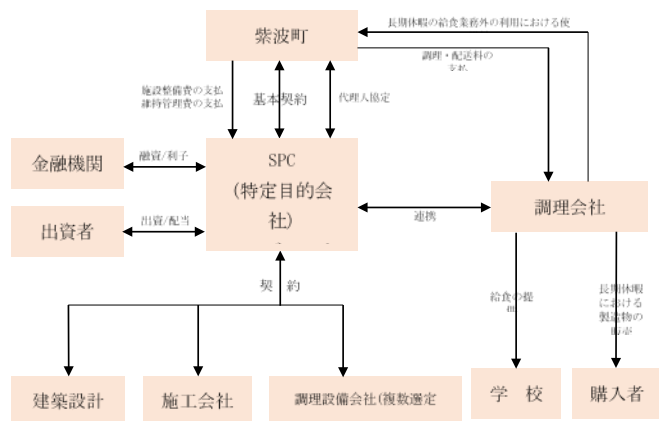
本業務の一部を、株式会社オガール（代表 岡崎正信）に委託した。PPP/PFI による学校給食センター整備の可能性について検討を求め、整備方法の検討と VFM の算出、パース（下図）の作成を依頼した。



（2）整備手法（エージェント型 PFI）

調査結果の中で特筆すべきは、「PFI (BTM 方式) / エージェント型 PFI (維持管理型)」というスキームを新

たに生み出し、関係各所へのヒアリングを行った上で整備手法の可能性を示したところである。この手法を下記に掲載する。



6 整備検討結果

(1) 整備手法への評価

給食センター整備における PFI 事業は、調理会社が代表企業となり、建設（設計）会社、施工会社、管理会社、調理設備会社で SPC を構成することが一般的である。調査結果による調理会社を分離して発注する手法は、給食センターPFI 事業のいわば核となる部分を初めから切り離すこととなる。

上記スキームでは SPC と別に選定された調理会社が連携するスキームとなっており、SPC と町が共同で調理会社を選定するとされ、SPC と連携を図っていくことが提言されている。実際の設計作業は SPC (エージェント) と調理会社の知見を踏まえた上で進めていくことが肝要である。また、調理設備会社を複数社選定できる可能性を示されており、エージェントと調理会社が町の要求水準に沿って、優れた設備を適切な価格で導入する選択が可能となる。

ただし、調理設備会社が複数となると選定に時間を要することとなるので、その労力については町側も相応の負担が生じる。

当町においては既に調理会社の民間委託を行っていることから、直営から民間調理へ移行する PFI 整備と比べて、調理部門で大きく VFM が算出されることは見込まれない。その中においても建設・維持管理のみで一定程度の VFM は見込まれることから、エージェント型 PFI 方式を採用することは有益であると考えられる。

(2) 長期休暇等における給食センターの利活用

アレルギー対応食を長期休暇中に調理して加工・保存を行うことや、旬の野菜を冷凍保存し活用すること

で、学校給食の質の向上が図られる。

文部科学省施設助成課の見解によると、学校給食調理業者以外の使用については留意すべき点があるが、補助事業により整備した場合においても、基本の学校給食事業に支障がない場合は活用が可能であることが示された。

7 自治体経営の視点から

(1) 産業に寄与する学校給食センター整備

株式会社オガールからの報告では、給食センター整備のみの話にとどまらず、公共施設や都市機能の集約についての提言があった。有識者会議においては、清水委員より、正しい食生活習慣の定着による医療介護費の削減について意見があった。この通り、整備事業を給食センターの建替えという“点”の視点ではなく、複数の政策に有益な整備となるよう検討を進める必要がある。

エージェント型 PFI 手法は、整備における自由度が高く、産業に寄与するという複合的な目的に対して実現可能性を高める手法であると考えられる。前段に記述したエリアへの投資についても、エージェントが事業者を呼び込み、エリア投資を誘導する可能性もある。

今後の給食センター整備においては、単にセンターの建替えだけを目的とするのではなく、これまでの調査を踏まえた上で産業に寄与するという意味を広義的に捉え、町の課題解決に資する整備となっていくことが求められる。

(2) エージェント型 PFI 手法で整備を行うために

今回提案のあったスキームの実行においては、職員の志と発注スキルが求められる。調理設備の選定、調理会社の定期的な選定など、通常の PFI 以上の業務量と意思決定が求められ、行政側も説明責任を負うこととなる。他自治体の事例を調べると、給食センター整備事業を PFI で行った場合は、同一の SPC に再契約を行うことが一般的となっている。1自治体で複数のセンターを運営している場合は効率面から一般的な PFI を採用することが適切であると考えられる。紫波町のように1自治体1センターであれば、多少の労務コストが伴っても自分たちの手で運営していく心持が持続性につながる。