事例No.	1934
公表年度	R4
団体の属性	一般市
団体名	青森県三沢市

事例区分	公営企業

タグ	・と畜場事業 ・（行政改革）業務の効率化 ・公共施設活用

事例種類	指定管理

事例内容・タイトル

三沢市食肉処理センターへの指定管理者制度の導入

出典

公営企業の持続可能な経営の確保に向けた先進・優良事例集

【青森県三沢市】
三沢市食肉処理センターへの指定管理者制度の導入

指定管理 と畜場事業

青森県三沢市経済部農政水産課

● 取組の概要

食肉需要の高度化や多様化への対応を実現するため、指定管理者制度を導入した。

◆総事業費　820,230千円（指定管理料）

◆背景

- 一次産業（養豚生産者）の発展や地域における継続的な雇用の維持のため、公営企業として食肉処理センターを運営することが必要な一方、原油価格及び電気料高騰に伴い、公社全体で経費削減に取り組む必要があった。
- これらの課題を解決するため、民間事業者による食肉処理センターの運営について検討することとした。

◆具体的内容

- 民間事業者に業務内容を理解してもらうため、企業説明会を計3回実施したほか、随時工場見学を実施した。
- 指定管理者制度の導入と併せ、と畜機器の点検整備、従業員への技術指導及び衛生指導を毎月実施することとした。また、専用PCでしか操作できなかった冷蔵庫の温度調整を外部端末でも行えるようにし、大幅に電気使用量を削減した。

◆効果

- 指定管理者制度の導入により、施設管理費を削減した（▲約100千円/年）。
- 指定管理者制度の導入後も処理頭数を維持した（平成30年度464,063頭・令和3年度490,838頭）。
- 外部端末による冷蔵庫の温度調整等の取組により、電気使用量を削減した（令和3年度における前年度比▲143,491kW）。

● 取組のポイント

- 民間事業者の業務内容の理解を深めるため、随時、工場見学会を実施した。
- 安心・安全な枝肉の出荷を実現するため、技術指導及び衛生指導を定期的に実施した。
- 指定管理者制度を導入することに伴い、業務を見直し、電気使用量を削減するための施設改修等を実施した。

● 公営企業情報

- 行政区域内人口　38,744人（令和4年1月1日時点）
- 行政区域内面積　119.87km^2（令和4年1月1日時点）
- 年間処理頭数　490,838頭（令和3年度決算）

● 取組のスケジュール

- 平成17年7月に検討を開始し、平成18年4月1日から指定管理者制度の運用開始。
- 現在も4期目の指定管理を運営している。

● 今後の展望

- 指定管理者制度の導入から15年以上が経過しているが、安定的な施設運営を継続しており、引き続き施設管理について改善を図る。
- 平成8年度に導入した設備等も引き続き利用しているほか、平成23年度の大規模改修から10年以上が経過しているため、設備の不具合が多く、改修に向け、指定管理者との協議及び調整が必要。
- 平成27年に、安全で高品質な食品を意味するSQF（Safe Quality Food）を取得し、生産者の出荷量増加につながっている。また、更なる効率化や衛生面の向上及び地元畜産業の収益力向上を目指し、平成30年に取得したHACCP手法を取り入れた、処理能力が可能な全国トップクラスの食肉衛生基地となった。今後も、安心・安全で高品質な枝肉を生産できるよう、指定管理者と協力し努めていく。