

# 令和4年度農食ビジネスモデル構築事業業務 仕様書

## 1. 委託業務の名称

令和4年度農食ビジネスモデル構築事業業務

## 2. 委託期間

契約締結の日から令和5年3月31日まで

## 3. 業務の目的

本市では、仙台市内産（以下、「仙台産」という）枝豆を高付加価値化して農業者の収益向上につなげるとともに、飲食店を始めとする商工業者と連携し、地元消費者や観光客にPRすることで地域経済の活性化を図る「仙台枝豆プロジェクト」を平成25年度から実施している。

本業務では、仙台産枝豆の飲食店等への提供を継続・発展させるとともに、これまで構築したスキームや蓄積したノウハウを枝豆以外の市内産農産物へ展開を図り、年間を通して自立的な運営がなされるよう流通体制などのビジネスモデルを構築する。

## 4. 業務内容

令和3年度までの本事業の取り組みを継承・発展させながら、下記の業務を実施すること。

業務の実施に当たっては、令和3年度から本市で実施している地産地消情報発信事業「とれたて仙台」との連動性を高め、両事業を効果的に発展させるため、「仙台枝豆プロジェクト」の名称を改め、「とれたて仙台プロジェクト」として事業を展開する。

なお、新型インフルエンザ等対策特別措置法第31条の4第1項第2号に定めるまん延防止等重点措置を実施すべき区域として宮城県が公示された場合等、新型コロナウイルス感染症や天災地変により事業執行に対して相当程度の影響があったと発注者が認める場合においては、発注者と受注者の協議により実施内容を適宜見直す。

### (1) 仙台産農産物の飲食店・量販店等への提供

これまでに提供実績のある、今朝採り枝豆、仙台井土ねぎ、原木しいたけを含めた仙台産農産物6種類程度について、令和3年度までの流通体制（※次ページ図1～3参照）を基本とし、必要に応じて見直しの上、関係機関と調整を図って飲食店へ提供する。また、量販店等への展開が可能な農産物についても、令和3年度までの流通体制を基本とし、必要に応じて見直しの上、関係機関と調整を図って提供する。

- ・事業の運営と進捗管理
- ・本事業の事務局として「とれたて仙台プロジェクト事務局」の運営
- ・今朝採り枝豆・仙台井土ねぎ・原木しいたけを含めた仙台産農産物6種類程度の飲食店等への提供
- ・生産者、飲食店・量販店等、青果流通事業者、JA仙台等関係者との連絡調整
- ・目揃え会（出荷規格や選別基準などを関係者間で確認する会）の開催
- ・参加飲食店・量販店等への販促素材（ポスター等）の配布
- ・提供期間中の中間及び終了後の関係者へのヒアリング
- ・既存の流通体制での配送が困難な場合の配送対応
- ・その他問題発生時の対応 等

### 【目標値】

- ・プロジェクトを通じた仙台産農産物の提供店舗数：前年度比20店舗増

図1 今朝採り枝豆流通体制図

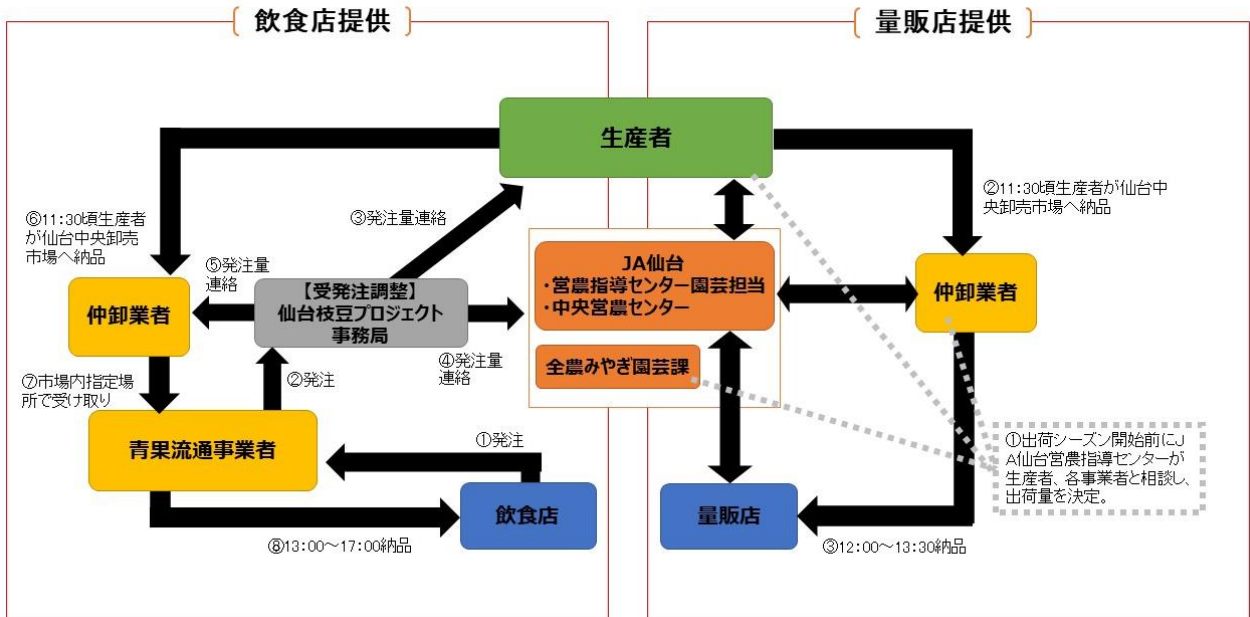


図2 仙台井土ねぎ流通体制図

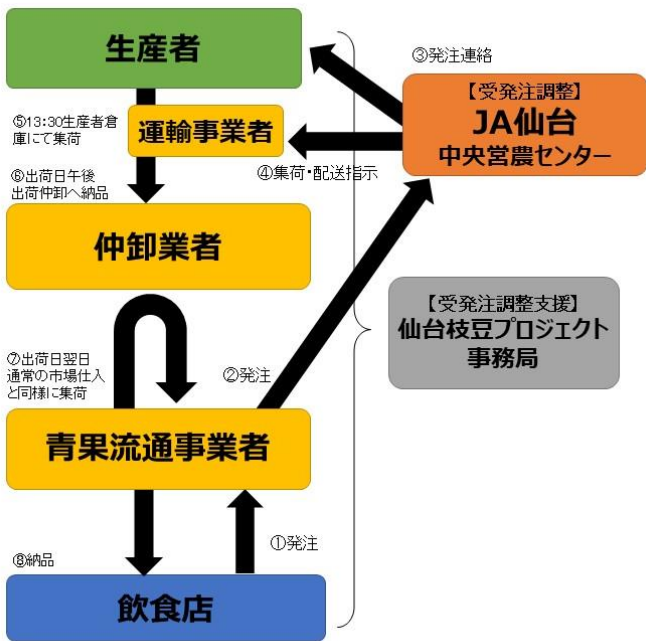
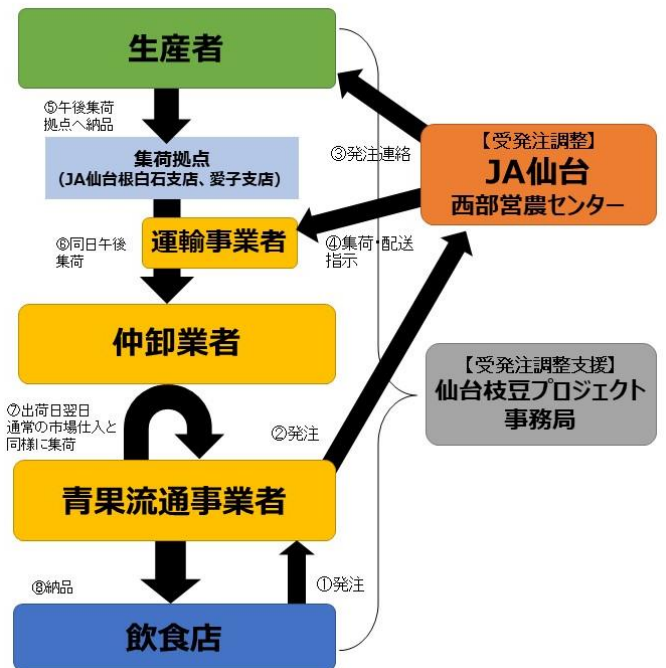


図3 原木しいたけ流通体制図



## (2) 事業の維持・拡大・プロモーションに関すること

参加飲食店・量販店等を増やす等販路拡大を行うとともに、販路拡大に対する安定した生産体制を維持するために、各品目の参加生産者の掘り起こし等を行う。また、イベント等の企画や出店により、本事業のプロモーションを行う。

なお、新型コロナウイルス感染症の感染状況等に応じ、イベント等の内容について臨機応変な対応をとること。

- ・青果流通事業者・飲食店等の新規開拓
- ・参加生産者の維持・拡大
- ・枝豆やその他の仙台産農産物のPRを目的としたイベントの実施もしくは販売会等への出店（年4回程度）
- ・飲食店や量販店等が行う販売促進イベントへの協力
- ・自身のルートを活用したプレスリリース等のパブリシティ
- ・下記(3)の業務のプロモーション等についても併せて実施

## (3) 西洋野菜の栽培・流通モデル構築

国産の流通量が少なく、希少価値の高い西洋野菜について地産地消の取り組みを進めるため、生産者と飲食店をつなぎ、栽培体制の整備と販路開拓を行い、飲食店への提供体制を構築する。

取り組みの初年度となる令和4年度は、その基盤づくりとして、生産者への声かけ、飲食店へのヒアリング及び西洋野菜の提供を試行的に行うとともに、栽培指導等の場を設けるなど、生産者が取り組みやすい環境を関係機関と連携しながら整える。

また、本業務に関わった関係者にヒアリング等を実施し、課題を洗い出すこと。

## (4) SDGs 実現に向けた農業用資材「生分解性マルチ」の活用に向けた検証

本事業に関わる生産者を中心に生分解性マルチ（※）を試用してもらい、環境負荷の少ない農業用資材への転換と農作業の効率化への影響を検証する。

なお、結果の分析と検証に当たっては、専門家（大学教員等）への依頼等その手法について、発注者と受注者で協議のうえ決定する。

※生分解性マルチ…畑のうねを覆うビニール等をマルチという。従来のプラスチック素材のポリエチレンマルチは産業廃棄物としての処理が必要であるが、生分解性マルチは植物由来の樹脂を原料としているため、収穫後に畑にすき込むことで最終的に水と二酸化炭素に分解される。

## (5) 事業に付随する業務

- ・受注者と発注者の定例会議の開催（月1回程度）
- ・定例会議及び関係者との打ち合わせ報告書の作成（実施日から7日以内に提出）

## (6) 事業報告書の作成

本業務終了時に業務の結果を取りまとめ、分析したうえで、事業報告書を作成し、提出する。

提出物：事業報告書3部(A4版)、その他業務に伴う関連資料一式、本報告書を収録した電子ファイル(Microsoft Word等)

## 5. 業務実施にあたっての留意事項

本事業の実施に当たっては、随時報告し、受注者と発注者で協議しながら業務を進めること。

## 6. 契約に関する条件等

### (1) 著作権に関する事項

受注者は、本業務にあたり作成された成果物及び資料等にかかる著作権法(昭和45年法律第48号)第

21 条から第 28 条までに定める権利について、成果物等の引き渡し時に発注者に無償で譲渡するものとする。

また、本業務のために撮影した写真、イラスト等の著作物について、著作権者人格権の主張を行わないものとする。

受注者及び発注者以外が著作権を有する写真・イラスト・地図等を使用する場合は、あらかじめ著作権を有する者へ使用の確認及び加工の許可等について書面で確認を行うことを原則とする。

### **(2) 機密の保持**

受注者は、本業務（再委託をした場合も含む）を通じて知り得た情報を機密情報として扱い、契約の目的以外に利用し、または第三者に提供してはならない。また、本業務に関して知り得た情報の漏えい、滅失、き損の防止、その他適正な管理のために必要な措置を講じなければならない。契約終了後もまた同様とする。

### **(3) 個人情報の保護**

受注者は、本業務に関して取り扱う個人情報について、事前に発注者の了解を得た場合を除き、原則として、複写、複製しないこととする。また、本業務に関連する個人情報は、使用后速やかに処分すること。

## **7. その他**

(1) 仕様書に明示のない事項または疑義が生じた場合は、発注者と受注者で協議の上決定する。

(2) 受注者は、本仕様書に定めのない事項であっても、本業務の目的を達成するためによりよい手法、技術またはアイデア等があるときは、発注者に対して積極的にこれを提案するものとし、実施する際には、必要に応じて本業務との連携を図るように努めること。

(3) 本業務に当たり取得した備品・設備品等については、契約終了時に使用価値及び残存価値を有する場合、発注者が所有権を放棄する場合を除き、発注者に所有権が帰属するものとする。

(4) 本業務に係る一切の書類は、事業終了年より起算して5年間保存すること。