

事務事業評価(事前評価)シート

主管課(担当名)	水産加工振興センター(水産加工振興センター担当)	事業区分	■実施計画 ■重点プロジェクト
事務事業名	根室物産PR事業(水産加工品)	事業番号	12267

1 施策体系

施策体系との関連	施策区分	5-4	水産食品製造業の振興
	施策目標	豊かな水産資源を活かした水産食品製造業が盛んなまち	

2 事務事業の目的

目的	地域の水産加工品の消費拡大を図るため、消費地や一般消費者に向けたPR活動を推進する。
成果	根室産の品質の高い水産加工品を消費者に提供するとともに、企業における商品販売力の向上を図る。
実施方法	<input checked="" type="checkbox"/> 直営(市が直接実施) <input type="checkbox"/> 補助(民間等に補助) <input type="checkbox"/> 委託(民間等に委託) <input type="checkbox"/> その他
事務区分	<input checked="" type="checkbox"/> 自治事務 <input type="checkbox"/> 法定受託事務

3 事務事業の概要

事務事業の概要	年度	概要						
	27	根室産水産加工品PR用パンフレットの作成・配布(市内30企業、137品目掲載)。						
	28	根室市水産加工品PR用パンフレットの作成・配布。						
	29							
	30							
	31							
事業費と内訳	(単位:千円)		H27	H28	H29	H30	H31	総事業費
	事業費		303	303				606
	内訳	国庫支出金						
		道支出金						
		地方債						
		その他						
	一般財源		303	303				606
	人員(人工)		0.17	0.17				
職員費(人員×8,081千円)		1,374	1,374				2,748	
総事業費		1,677	1,677				3,354	
維持管理	管理主体							
	運営方法							
	維持管理費	施設維持費						
		概算人件費						
合計/年								

4 事務事業の現状と課題

	指 標 名	計画値 (H27)	目標値 (H32)	目標値 (H37)
活動指標	根室産水産加工品PR件数(パンフレット掲載品目数)	137件	147件	160件
事務事業改善策 (継続事業のみ記入)	根室産水産加工品PR用パンフレットを作成・配布した。(市内30企業、137品目掲載)			

5 事務事業の効果について

取組みに当たって期待される効果など	水産加工品のPR件数の増加とともに、掲載情報についても詳細となり、根室産水産加工品のPR活動及び販売促進活動の推進が期待できる。
-------------------	--

6 評価の視点

ア. 市民ニーズ	<input type="checkbox"/> かなりのニーズがある <input checked="" type="checkbox"/> ニーズはある <input type="checkbox"/> ニーズはあまりない 優れた品質である根室産水産加工品のPR及び販売促進活動の推進は、市内水産加工企業にとって課題であるため、市民ニーズはある。
イ. 市が実施する必要性	<input checked="" type="checkbox"/> 市が実施すべきである <input type="checkbox"/> 市の実施について検討の余地あり <input type="checkbox"/> 市以外で実施可能である 企業における販売促進活動を支援するため、市が実施すべきである。
ウ. 事業の緊急性	<input type="checkbox"/> 緊急性が高い <input checked="" type="checkbox"/> 緊急性はある <input type="checkbox"/> 緊急性はない 優れた品質である根室産水産加工品のPR及び販売促進活動の推進は、市内水産加工企業にとって課題であるため、事業の緊急性はある。
エ. 手段の適切性	<input type="checkbox"/> 適切である <input type="checkbox"/> 現状として妥当である <input checked="" type="checkbox"/> 検討の可能性はある 商品販売促進活動については、様々な流通の道筋に応じた適切な方法を選択する必要があるため、印刷物による商品販売促進活動以外の手法も組み合わせての事業を実施する必要がある。
オ. 事業の公平性	<input type="checkbox"/> 公平性は高い <input checked="" type="checkbox"/> 概ね公平である <input type="checkbox"/> 改善の余地はある 市内水産加工企業の中で、商品販売力向上を課題としている事業者を支援対象としており、概ね公平である。
カ. 事業の有効性	<input type="checkbox"/> 本事業の有効性が高い <input checked="" type="checkbox"/> 本事業の有効性がある <input type="checkbox"/> 既存事業と大きな差はない 品質の優れた根室産水産加工品を消費者に提供及び商品販売力向上のための事業であり、事業の一定の有効性は認められるものの、事務事業の効率化と成果向上のため、類似事業との連携が必要である。

7 今後の事業の進め方

ア. 総合政策部で付された意見	【速やかに実施】 速やかに実施推進を図るとともに、事業効果等について検証を行いながら、実施手法等について検討を進められたい。
イ. アを踏まえ、担当部局の方針	<input type="checkbox"/> 計画どおり着手が適当 <input checked="" type="checkbox"/> 再検討し実施する <input type="checkbox"/> 着手を延期する 平成27年度において、掲載企業数・品目ともに増加し、掲載企業からも継続の要望があることから、平成29年度以降も継続実施について検討する。

作成年度 平成27年度

事務事業評価(事前評価)シート

主管課(担当名)	水産加工振興センター(水産加工振興センター担当)	事業区分	<input checked="" type="checkbox"/> 実施計画 <input checked="" type="checkbox"/> 重点プロジェクト
事務事業名	根室のうま味開発普及プログラム推進事業	事業番号	12337

1 施策体系

施策体系との関連	施策区分	5-4	水産食品製造業の振興
	施策目標	豊かな水産資源を活かした水産食品製造業が盛んなまち	

2 事務事業の目的

目的	低利用魚種や水産系廃棄物などの低利用資源の有効活用並びに付加価値向上を図るための技術開発及び開発試作品の普及。
成果	試作品開発の推進により、地域産業における商品開発力の向上を図り、付加価値の高い商品や水産物を全国の消費者に提供する。
実施方法	<input checked="" type="checkbox"/> 直営(市が直接実施) <input type="checkbox"/> 補助(民間等に補助) <input type="checkbox"/> 委託(民間等に委託) <input type="checkbox"/> その他
事務区分	<input checked="" type="checkbox"/> 自治事務 <input type="checkbox"/> 法定受託事務

3 事務事業の概要

事務事業の概要	年度	概要						
	27	①低利用魚種や水産系廃棄物を活用した魚醤の開発研究と普及促進活動。 ②地場産前浜資源を活用した水産加工品の開発研究。						
	28	同上						
	29	同上						
	30	同上						
	31							
事業費と内訳	(単位:千円)		H27	H28	H29	H30	H31	総事業費
	事業費		364	300	300	300		1,264
	内訳	国庫支出金						
		道支出金						
		地方債						
		その他						
	一般財源		364	300	300	300		1,264
	人員(人工)		0.33	0.33	0.33	0.33		
職員費(人員×8,081千円)		2,667	2,667	2,667	2,667		10,668	
総事業費		3,031	2,967	2,967	2,967		11,932	
維持管理	管理主体							
	運営方法							
	維持管理費	施設維持費						
		概算人件費						
合計/年								

4 事務事業の現状と課題

活動指標	指標名	計画値 (H27)	目標値 (H32)	目標値 (H37)
	水産加工食品の試作品開発件数	2件	5件	8件

事務事業改善策
(継続事業のみ記入)

地場産魚種を活用した水産加工品の開発や魚醤の改良研究及び一般消費者への普及活動の実施。

5 事務事業の効果について

取組みに当たって期待される効果など	既存魚醤製造企業の魚醤販売量は増加傾向にあり、さらに、本事業の開発研究成果の一部を取り入れた製造を開始し、その販売が期待できる。また、既存魚醤関連製品の改良試験を実施した企業がある。
-------------------	---

6 評価の視点

ア. 市民ニーズ	<input type="checkbox"/> かなりのニーズがある <input checked="" type="checkbox"/> ニーズはある <input type="checkbox"/> ニーズはあまりない 低利用魚種や水産系廃棄物を活用した付加価値の高い水産加工品の開発研究は、地域産業の課題として重要性は増しており、市民ニーズはある。
イ. 市が実施する必要性	<input checked="" type="checkbox"/> 市が実施すべきである <input type="checkbox"/> 市の実施について検討の余地あり <input type="checkbox"/> 市以外で実施可能である 市内水産加工企業に対する加工技術や商品開発力の向上支援のため、市が実施すべきである。
ウ. 事業の緊急性	<input type="checkbox"/> 緊急性が高い <input checked="" type="checkbox"/> 緊急性はある <input type="checkbox"/> 緊急性はない 付加価値の高い水産加工品を求める消費者ニーズへの対応は地域産業の重要な課題であるため、緊急性はある。
エ. 手段の適切性	<input type="checkbox"/> 適切である <input checked="" type="checkbox"/> 現状として妥当である <input type="checkbox"/> 検討の可能性はある 消費者が求める付加価値の高い水産加工品のための加工技術の向上・開発研究の推進は、現状として妥当である。
オ. 事業の公平性	<input type="checkbox"/> 公平性は高い <input checked="" type="checkbox"/> 概ね公平である <input type="checkbox"/> 改善の余地はある 市内水産加工企業の中で、加工技術や商品開発力向上を課題としている事業者を支援対象としており、概ね公平である。
カ. 事業の有効性	<input type="checkbox"/> 本事業の有効性が高い <input checked="" type="checkbox"/> 本事業の有効性がある <input type="checkbox"/> 既存事業と大きな差はない 市内水産加工企業の加工技術や商品開発力向上及び、消費者が求める付加価値の高い水産加工品の開発研究と商品化を図り、全国に提供するために取組んでいる事業であり、事業の有効性はある。

7 今後の事業の進め方

ア. 総合政策部で付された意見	【速やかに実施】 速やかに事業推進を図り、水産食品製造業の振興に繋げられたい。
イ. アを踏まえ、担当部局の方針	<input checked="" type="checkbox"/> 計画どおり着手が適当 <input type="checkbox"/> 再検討し実施する <input type="checkbox"/> 着手を延期する 春鮭鱒、秋サケ、マダラ等の主要魚種の水揚げ減少が懸念される中、前浜資源を含む水産資源の有効利用は今後さらに重要な課題となるため、継続実施について検討する。

作成年度 平成27年度

事務事業評価(事前評価)シート

主管課(担当名)	水産加工振興センター(水産加工振興センター担当)	事業区分	<input checked="" type="checkbox"/> 実施計画 <input checked="" type="checkbox"/> 重点プロジェクト
事務事業名	水産物冷凍技術研究開発事業	事業番号	12266

1 施策体系

施策体系との関連	施策区分	5-4	水産食品製造業の振興
	施策目標	豊かな水産資源を活かした水産食品製造業が盛んなまち	

2 事務事業の目的

目的	地域資源を活かし、マーケットニーズに対応した高度冷凍技術の開発研究。
成果	企業における商品開発力の向上により、国内外に対応した付加価値の高い特色のある水産物を消費者に提供する。
実施方法	<input checked="" type="checkbox"/> 直営(市が直接実施) <input type="checkbox"/> 補助(民間等に補助) <input type="checkbox"/> 委託(民間等に委託) <input type="checkbox"/> その他
事務区分	<input checked="" type="checkbox"/> 自治事務 <input type="checkbox"/> 法定受託事務

3 事務事業の概要

事務事業の概要	年度	概要						
	27	国立大学法人東京海洋大学との共同研究による、生ウニ及び生ホッキ貝の冷凍技術の開発研究。(事業終了)						
	28							
	29							
	30							
	31							
	31							
事業費と内訳	(単位:千円)		H27	H28	H29	H30	H31	総事業費
	事業費		1,125					1,125
	内訳	国庫支出金						
		道支出金						
		地方債						
		その他						
		一般財源	1,125					1,125
	人員(人工)		0.17					
職員費(人員×8,081千円)		1,374					1,374	
総事業費		2,499					2,499	
維持管理	管理主体							
	運営方法							
	維持管理費	施設維持費						
		概算人件費						
		合計/年						

4 事務事業の現状と課題

	指 標 名	計画値 (H27)	目標値 (H32)	目標値 (H37)
活動指標	冷凍技術の開発研究数	2件	—	—
事務事業改善策 (継続事業のみ記入)	平成22年度から大学等研究機関との共同研究事業による生ウニや生ホッキ貝の冷凍技術の開発研究を実施。			

5 事務事業の効果について

取組みに当たって期待される効果など	生ウニや生ホッキ貝の冷凍技術実用化の取組みにより冷凍技術を活用した製品の商品化が期待できる。
-------------------	--

6 評価の視点

ア. 市民ニーズ	<input type="checkbox"/> かなりのニーズがある <input checked="" type="checkbox"/> ニーズはある <input type="checkbox"/> ニーズはあまりない 大学との共同研究や新技術に関する調査研究の取組みは、今後についても地域産業の必要な課題であり、市民ニーズはある。
イ. 市が実施する必要性	<input checked="" type="checkbox"/> 市が実施すべきである <input type="checkbox"/> 市の実施について検討の余地あり <input type="checkbox"/> 市以外で実施可能である 国立大学法人東京海洋大学との共同研究事業であり、市が実施すべきである。
ウ. 事業の緊急性	<input type="checkbox"/> 緊急性が高い <input checked="" type="checkbox"/> 緊急性はある <input type="checkbox"/> 緊急性はない 付加価値の高い特色のある新規水産加工品を求める消費者ニーズへの対応は地域産業の重要な課題であるため、緊急性はある。
エ. 手段の適切性	<input type="checkbox"/> 適切である <input checked="" type="checkbox"/> 現状として妥当である <input type="checkbox"/> 検討の可能性はある 消費者が求める付加価値の高い特色のある新規水産加工品の開発研究の推進は、現状として妥当である。
オ. 事業の公平性	<input type="checkbox"/> 公平性は高い <input checked="" type="checkbox"/> 概ね公平である <input type="checkbox"/> 改善の余地はある 市内水産加工企業の中で、加工技術や商品開発力向上を課題としている事業者を支援対象としており、概ね公平である。
カ. 事業の有効性	<input type="checkbox"/> 本事業の有効性が高い <input checked="" type="checkbox"/> 本事業の有効性がある <input type="checkbox"/> 既存事業と大きな差はない 市内水産加工企業の加工技術や商品開発力向上及び、消費者が求める付加価値の高い特色のある新規水産加工品の開発研究と商品化を図り、全国に提供するために取組んでいる事業であり、事業の有効性はある。

7 今後の事業の進め方

ア. 総合政策部で付された意見	【速やかに実施】 事業終了したが、引き続き研究成果の実用化に向けた取組みを進められたい。
イ. アを踏まえ、担当部局の方針	<input type="checkbox"/> 計画どおり着手が適当 <input checked="" type="checkbox"/> 再検討し実施する <input type="checkbox"/> 着手を延期する 生ウニや生ホッキ貝の冷凍技術の開発研究及び実用化は、地域の食品産業の新たな市場開拓・拡大につながるため、事業の枠組みを変更し、産学官連携研究開発事業(食品開発)の研究テーマとして継続実施を検討する。

作成年度

平成27年度