

2024 年度

事業シート

事業名	博物館 諸工事費（レストランのあり方）	事業開始年度	1996
上位施策事業名		担当局・部名	教育部
根拠法令等		担当課・担当名	博物館
事務区分	■自治事務 □法定受託事務	作成責任者	大久保

実施の背景	博物館レストランについては、入間市博物館の建設に当たり、お茶の博物館として展示だけでなく、五感でお茶を知り楽しめる施設が必要との構想から整備されたものである。博物館周辺には飲食店が少ないことから、博物館利用者のみならず近隣の住民からも愛用されており、入間市博物館にとってなくてはならない施設として、市が適切な維持管理を行っている。
-------	---

目的 (何のために)	博物館レストランは、築30年近くが経過し、現状躯体に異常は確認されていないが、厨房の調理設備の一部には、経年劣化による不具合が生じている。このため継続的なレストランの運営に当たり、厨房設備の計画的な更新・修繕を行っている。
-----------------------	--

対 象 (誰・何を対象に)	博物館来館者、館庭及びレストラン利用者	対象者数（全住民に対する割合）
		87,887 人（60 %）

実施方法	■直接実施
	□業務委託 又は □指定管理 （委託先又は指定管理者： ）
	□補助金〔直接・間接〕（補助先： 実施主体： ）
	■貸付（貸付先：茶処一煎 ） □その他（ ）

事業概要	事業内容 (手段、手法など)	事業内容
		・行政財産目的外使用によるレストラン施設の貸出（現在の貸付先：茶処一煎） ・行政財産目的外使用に係る事務手続（許可手続、月別請求手続等） ・レストラン施設、設備の維持管理（設備・備品の修繕・更新）

関連事業 (同一目的事業等)	
---	--

		2024 年度（予算）		2023 年度（決算）		2022 年度（決算）		2021 年度（決算）	
	事業費合計	0	千円	0	千円	0	千円	495	千円

コスト	事業費	事業費内訳 (2023年度分)	※2023年度は設備の修繕更新がなかったため、維持管理に伴う支出はなし。

人件費	担当正職員	0.005	人	40	千円	0.005	人	40	千円	0.005	人	40	千円	0.01	人	79	千円
	臨時職員等		人		千円		人		千円		人		千円		人		千円
	人件費合計		人	40	千円		人	40	千円		人	40	千円		人	79	千円

総事業費	40	千円	40	千円	40	千円	574	千円
------	----	----	----	----	----	----	-----	----

	国県支出金		千円		千円		千円		千円
		国県支出金の内容							

財源	地方債		千円		千円		千円		千円
	その他特別会計		千円		千円		千円		千円

[illegible]

一般財源	40	千円	40	千円	40	千円	574	千円
財源合計	40	千円	40	千円	40	千円	574	千円

	財源口計	40	千円	40	千円	40	千円	374	千円
--	------	----	----	----	----	----	----	-----	----

事業シート

事業名		博物館 諸工事費（レストランのあり方）			事業開始年度	1996		
事業実績	活動実績	【活動指標名】（実績値/目標値）		単位	2023 年度	2022 年度	2021 年度	
		目的外使用料収入		千円	1,839/	1,961/	933/	
		設備の修繕・更新数		件	0/0	0/0	1/1	
					/	/	/	
	単位当たりコスト		/					
事業成果	成果目標 （指標設定理由等）	お茶の博物館として、お茶料理を味わうことのできるレストランが併設されていることは、入間市博物館の来館目的のひとつとなっている。このためレストランの利用者数を、レストランの継続的な運営の成果指標のひとつとした。また、レストランがあることにより、博物館利用者のトータル的な満足度の向上につながると考えられるため、博物館の来館者アンケートの利用者満足度を成果指標とした。						
	成果 （目標達成状況）	【成果指標名】（実績値/目標値）		単位	2023 年度	2022 年度	2021 年度	
		レストラン利用者数		名	14,941/10,000	13,768/10,000	12,590/10,000	
		博物館利用者の満足度		%	86.4/80.0	81.9/80.0	90.3/80.0	
					/	/	/	
自己評価		廃止・凍結		国・県・広域	要改善	☒ 現行通り・拡充		
評価の内容		文化庁認定の「食文化ミュージアム」として、展示や体験とともに、五感でお茶を味わう事業を実施していく中で、入間市博物館におけるレストランの存在は大きくなっている。このためレストランの運営に当たり必要となる設備については、計画的に修繕・更新を実施していくことで、お茶の博物館としての魅力をより高めることにつながると考える。 なお、コロナ禍によりいったんは落ち込んだが、レストランの利用者も経営者の営業努力により、回復傾向にあることから今後も安定的な経営のもと、目的外使用料収入等も見込まれる。						
課題	2023年度	経年劣化で不具合がみられる厨房設備については、計画的な修繕更新の必要がある。コロナ禍で落ち込んだ客足を回復する必要がある。						
	2024年度	経年劣化で不具合がみられる厨房設備については、計画的な修繕更新の必要がある。事業の実施に当り、博物館とレストランで情報を共有することで、連携した対応をしていく必要がある。						
今後の予定		お茶の博物館、食文化ミュージアムとして必要不可欠な施設として、今後も計画的な維持管理により、レストランの継続的な運営につなげていく。また施設に使用に当っては、使用者から行政財産目的外使用料を適切に聴取することで、市の財源確保にもつなげていく。 なお、博物館とレストランが連携することで、博物館利用者の満足度を高めるとともに、来館者数の増加にもつながる効果があることから、今後もより緊密な連携を取りつつ事業を実施していく。						
比較参考値 （他自治体での類似事業の例など）		川越市博物館（川越市） 館内にティーラウンジを併設。行政財産目的外使用として営業者から使用料を聴取。設備等の修繕更新については、市貸出品は市負担にて対応【現在閉店中】。 狭山市立博物館（狭山市）【全部指定管理】 館内にレストランを併設。指定管理者が自主事業として運営。設備の修繕更新については指定管理料で対応。						
特記事項								