

報 告 書

産業常任委員会は、令和８年８月２１日（金）に県内視察調査を実施しましたので、その概要を別紙のとおり報告いたします。

令和８年１０月６日

福井県議会議長
小堀 友廣 様

産業常任委員会
委員長 渡辺 竜彦

産業常任委員会 県内視察 調査概要

- 1 視察年月日 令和8年8月21日（金）（日程詳細は、別紙のとおり）
- 2 出席者 別紙「産業常任委員会 県内視察調査出席者名簿」のとおり

3 視 察 先

（1）かにファクトリーby甲羅組（敦賀市）

常務取締役 田辺 寛 様のあいさつの後、資料に基づき概要説明を受け、質疑応答を行った後、本社見学を行った。

○「かにファクトリーの設立目的、運営状況等について」

説明者：株式会社伝食 常務取締役 田辺 寛 様

（2）園芸LABOの丘（美浜町）

大石農林水産部長のあいさつの後、定政園芸研究センター所長から資料に基づき概要説明を受け、施設内見学およびメニュー体験を行った後、最後に質疑応答を行った。

○「園芸LABOの丘の取組み等について」

説明者：農業試験場園芸研究センター所長 定政 哲雄 様

4 質疑概要

別紙のとおり

産業常任委員会 県内視察調査日程表

令和8年8月21日（金）

時 間	行 程
9 : 1 5	議事堂 発（バス）（移動時間 約75分）
10 : 3 0 (90分)	かにファクトリーby 甲羅組 着 （所在地）敦賀市田結 27-1-2 ○概要説明 「かにファクトリーの概要、取組等について」 ○質疑応答・意見交換 ○施設見学
12 : 0 0	海鮮かに処甲羅亭（かにファクトリー内）移動 （所在地）敦賀市田結 27-1-2
13 : 0 0	同地 発（移動時間30分）
13 : 3 0 (90分)	園芸LABOの丘 着 （所在地）三方郡美浜町久々子35-32-1 園芸研究センター隣接 ○概要説明 「園芸LABOの丘の取組等について」 ○施設見学・園芸体験 ○質疑応答・意見交換
15 : 0 0	同地 発（移動時間75分）
16 : 1 5	議事堂 着 （解散）

産 業 常 任 委 員 会 県 内 視 察 調 査 出 席 者 名 簿

【派遣委員】

委 員 長	渡 辺	竜 彦	1 期
副 委 員 長	酒 井	秀 和	1 期
委 員	山 岸	猛 夫	7 期
//	松 田	泰 典	6 期
//	力 野	豊	3 期
//	北 川	博 規	2 期
//	山 浦	光 一 郎	2 期
//	中 村	綾 菜	1 期
//	山 岸	みつる	1 期

【地係議員】

小 浜 市 ・ 三 方 郡 ・	小 堀	友 廣
三 方 上 中 郡 選 挙 区	松 崎	雄 城

【議 会 局】

議 事 調 査 課	企 画 主 査	五 十 嵐 直 樹
//	企 画 主 査	高 橋 康 代

産業常任委員会 県内視察 質疑概要等

1. かにファクトリーby甲羅組

かにファクトリーの設立目的、運営状況等について

I 説明概要

(1) かにファクトリーの設立目的

- ・ 3年前、隣接する伝食ロジスティクスを設立し、見学コーナーも設けたが、通路が狭い、動線が不十分という課題があり、魅力的な体験を提供しきれていないという課題があった。
- ・ かにのナンバーワンブランドを確立するためには、見学・体験型の見（魅）せる工場が非常に効果的と考え、より多くのお客様に我々の製品への思い、バックグラウンド、製造過程などを見て知っていただくことで、効果的なPRが狙えとともに、閑散期のかにの需要喚起やインターネット通販の売上向上にも貢献できるという目的で設立した。
- ・ かにを通じて、お客様に喜びと驚きを届け続ける食の劇場として、敦賀を「かにのまち」に変えたい。敦賀市は全国的に見てもすごく美味しいかにが獲れるが、東京や大阪などの都会から見ると、まだまだ知名度が低いと痛感している。このため、かにファクトリーを拠点として、日本全国に福井県敦賀のかにを発信していきたい。

(2) 開業後の運営状況

- ・ 先月16日にオープンして以降、県内はもちろん、北陸新幹線延伸に伴い、関東、関西、中京圏からも非常に多くのお客様にご来館いただいている。約1か月の累計来場者数が10万人を突破した。オープンの時期が夏休みということもあり、またお盆を挟んでいるため、家族連れのお客様が多かった印象。入口2か所に設置したAIによる定点カメラで入場者数をカウントしているが、出入りによる重複を差し引いても、10万人は突破しただろうと考えている。
- ・ かにむき体験とカット生ずわいがに作り体験が好評である。特に、無料体験については、インターネットで予約を受け付けているが、連日予約でいっぱい状況となっている。
- ・ 全天候型遊び場のキッズランドは、夏休みのファミリー層を中心に好評で、アスレチックやデジタルお絵かきコーナー、屋外のふわふわドームは連日賑わっている。
- ・ さらに、敦賀駅から専用の無料シャトルバス「かにファク号」を、土日祝日に運行している。北陸新幹線が延伸して2年経つが、若干素通りされている印象を受けている。少しでも敦賀に滞在していただけるよう、弊社としても全力で取り組んでいきたい。

Ⅱ 質疑応答

○委員 入場無料だと赤字になり、今後の運営が困難にならないか。また、敦賀市や県との連携に関して、オープン後に何かもっとできたらみたいなことがあれば、ご意見伺いたい。

○常務 弊社代表の考えとして、かになに対して高単価商材、高級食材というイメージが強く根付いているとして、無料にして垣根を下げて足を運んでいただくことが肝要だと思っている。一方、無料だけだと商売として成り立たないので、それを補うため、物販、飲食に力を入れている。2階のレストランでは、旅行会社と提携して団体客も積極的に受け入れていく。

また、行政との連携について、敦賀市とはオープン一年前ぐらいから、シャトルバスやコミュニティバスの運行に関する相談をさせてもらっている。しかしながら、一民間企業に対して、行政がそこまですることがなかなか難しいとのことだったので、自前でシャトルバスを運行している。今後、こうした方がいい、これがやりたいという点は出てくると思うので、その都度、行政の方にはご相談させていただきたいと考えている。

○委員 1日当たりの客入りが多いところと、少ないところがあるが、その要因は。

○常務 曜日が関係しており、1日当たり平日はだいたい2000人前後、土日で3000人～4000人、お盆の時期だと5000人～6000人という状況である。夏休みが終わると、平日がちょっと厳しくなると思うので、注視していきたい。

○委員 客単価として、どのぐらいを想定しているのか。

○常務 今はかきの販売がほとんどされていないので、冬場の繁忙期に比べると客単価は低い。このため、菓子類などの土産がメインで、飲食だとフードコートとレストランの売上になるが、開業後1か月の状況で見ると、子ども含めて客単価約1000円/人である。

○委員 3年前に隣接する工場を視察させていただいた際には、将来的に取扱品の数を増やしたい、ワインなども扱いたいというお話を聞いたが、

現状の品数はどれぐらいか。

○常務 伝食ロジスティクス建設当時から、かに以外の魚介、ワインや健康食品などを閑散期に販売したいという考えがあった。特に、お魚シリーズとして、日頃の夕飯とかお弁当に使いやすいような鯖の切り身を販売しているが、売れ行きも好調である。そういう意味では、3年前と比べると、品数は倍近くまで増えていると思っており、固定客の方もつき、売上の方も比例して増えている状況である。

○委員 これだけの施設を一気に作って運営するとなれば、かなりの人が必要だと思うが、全部直営でやっている聞いた。テナントを入れるのであれば、テナントの方が人を集めるだろうが、これだけの人を集めるのは大変ではなかったか。

○常務 かにファクトリーの運営には、物販、飲食、営業、水産加工を含めると約100人のスタッフが必要である。募集を行い、採用活動もしたが、半分ぐらいしか集まらなかった。幸い、弊社は日本海さかな街であったり、県外で言うと築地や黒門市場にも店舗を構えており、そういったところから応援で人のかき集めることができ、オープニングの繁忙期、まずは波に乗れたかなと思っている。

○委員 給与体系について、一般の製造業並みか、それ以上に出さないと思うが、その他の業界と比べてどのように認識しているか。

○常務 昨今のベースアップや、物価高という背景もあるが、承知している敦賀の範囲で申し上げますと、中小企業よりもちょっと高いぐらいかなと認識している。毎年最低賃金が50円ぐらいずつ上がっていく流れの中で、ベースアップしてもまた翌年上げないといけなくなる。このため、今後、新入社員採用していく上で、中途半端なベースアップでは難しいと感じている。もっとも、従業員は200人ちょっといるが、少しベースアップしただけでも、経営に与える影響は大きい。何を優先でやっていくのかというところ、本当に近々の課題であり、役員一同、頭を抱えている状態である。

○委員 伝食としては、これまでECサイトでの販売をメインにしてき

たかと思うが、例えば、地域の旅館にかにを卸すなど、地域経済に貢献していただくことについて、何か具体的に考えはあるか。

○常務　　2年ほど前に、弊社内に卸部を開設し、あわら温泉の有名旅館に、かにの卸も始めている。旅館で使われている冷凍かには、そのほとんどが外国産のズワイガニやタラバガニになる。これらは、様々な商社や中央市場で取り扱っているが、弊社は仕入れ力では他に引きを取らないと自負している。弊社が独自で仕入れた食材を旅館に卸すことで、活性化につながるのであれば、喜んで進めていきたいと思っている。

○委員　　かにの流通量や鮮度を確保するに当たり、工夫していることは。

○常務　　かにの捕獲量でいうと、世界で大きい漁場として、ロシア、カナダ、アラスカ、ノルウェーの4つがある。現地に弊社代表が足を運んで買い付けを行っている。現在の冷凍技術はすごく発達しており、獲れたてのかにを船の中で船内凍結している。大手の商社なども、現地でかにの買い付けを行っているが、弊社が定める基準に照らし、「この鮮度では商品にならない。この鮮度を保つには、この工程を入れてくれ」などの細かい指示を船中でコミュニケーションを取りながら対応してもらい、良い状態で仕入れができるようにしている。

○委員　　敦賀駅からの2次交通について、専用のシャトルバスを出されているということで素晴らしいと思っているが、1日だいたいどれぐらいの本数を運行しているのか。また、地元でこういう話になった場合に、必ず地域の公共交通会議っていうのがあって、そこで敬遠されたりする場合もあるかと思うが、そこをどのようにクリアされたのかお伺いする。

○常務　　敦賀市の交通政策課の方に、去年の4月ぐらいから話をしていた。周遊バスのコースに入れてほしいというお願いもしたが、現状縮小傾向にあり、ドライバーも足りず、現状のコースで手いっぱいのため、かにファクトリーまでつなげるのは難しいという回答だった。行政の方で難しいのであれば、自前でバスを買ってドライバーを雇い、シャトルバスを運行しようと決断した。現在、無料で土日と祝日運行している。朝9時から夕方5時ぐらいまで、1時間に1本、合計で7本運行している。敦賀駅の西口と、かにファクトリーを結んでいるが、途中で赤レンガ倉庫と、神楽の商店

街も立ち寄っている。多い時で 50 人ぐらいの方に利用いただいている。少ない時もあるが、今後、2 次交通、しかも無料となれば、認知が広がっていくかなというところで、続けていきたいと考えている。

Ⅲ 施設内見学

※見学をしながら行った質疑応答については省略する。

2. 園芸LABOの丘

園芸LABOの丘での取り組み等について

I 概要説明

(1) 施設概要

- ・平成 28 年度から計画が始まって 3 年間の工事を経て、令和元年の 7 月にオープンした。園芸研究センターの敷地内にあり、センター全体では 10 ヘクタールほどの敷地のうち、2 ヘクタール余りが園芸ラボの敷地として活用している。
- ・展示ハウスでは、トマトを栽培している。水耕栽培で一株から大きい枝を作って、頭上のところに枝を広げて、トマトがぶら下がるような形で作っている。このほかにも、珍しいトマトや、ちょっと変わった植物なども展示している。
- ・野菜畑では、イチゴやトマトなどの季節の野菜を栽培しており、今の季節だとピーマン、これからはサツマイモなどがメインとなる。これらの野菜の収穫体験も可能である。

(2) 主な体験メニューの概要

- ・科学体験は、科学実験用の器具を使い、ハーブオイルを抽出するなどの体験が可能である。また、糖度計を使ったトマトの甘さの測定体験も人気である。
- ・工芸体験は、園内や美浜町内で採れた植物や、植物から採取した種などを使ったマグネットアートや、クラフト体験作りを提供している。
- ・調理体験は、視察内で採れた芋を使ったタルトや、収穫したトマトを使ったピザ作りを提供している。
- ・一般向けの園芸相談は、常駐している園芸相談員が野菜の作り方や、花の育て方などの相談に対応している。
- ・月に 1 回、一般の方を対象とした園芸教室を開いており、大変好評で、毎回参加される方もおられる。

Ⅱ 視察内見学・メニュー体験

※現地視察をしながら行った質疑応答については省略する。

Ⅲ 質疑応答

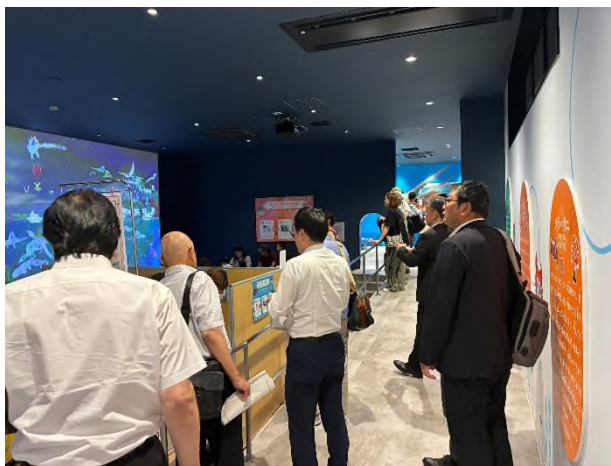
○委員 第二園芸カレッジの構想は具体化しているか。

○園芸振興課長 開校は、現時点で令和10年度を予定している。今年度中にいちご、きゅうり、トマトの圃場を整備するという形で進めている。

○委員 園芸カレッジを卒業した人で、現在も園芸を生業として生計を立てている方はどの程度いるのか。

○園芸振興課長 これまで299人が卒業して、約8割の方が就農していると聞いている。主な就農先として、園芸カレッジのあるあわら市、坂井市が7割程度となっているが、その他に勝山市や小浜市、美浜町など県内の様々な場所で就農いただいている。

産業常任委員会県外視察（かにファクトリーby 甲羅組）



産業常任委員会県外視察（園芸LABOの丘）

