

大泉特産品育成施設（そば処いずみ、そば打ち体験館）

No.	質問	回答
1	・施設運営において、そばの占める割合はどのくらいを想定しているか？	・条例では転作物や立地条件を生かした特産品と記載していることから、大泉地区としてそばを主と考えていただきたい。
2	・そば打ち体験は専門家が教えているのか？また、指定管理者となった場合、指導者は引き継いでもらえるか？	・地元の経験者（パート従業員2名）が教えている。継続しての雇用をお願いしている。
3	・営業時間は記載どおりなのか？	・お見込みのとおり。 なお、事前に計画等をいただければ承認後に変更すること対応は可能である。
4	・自主事業はどの程度まで認められるのか？	・施設の設置目的から大きく乖離する自主事業は認められない。ノウハウを生かした上で指定管理事業に支障なく実施してもらうことは可能である。
5	・設置から25年経過しているとのことで、施設の状況（水道配管設備や電気、ガスなど）に問題は無いのか？	・指定管理業務の範囲で点検は行っている。現時点で特段営業に支障は無い。 なお、令和4年度に雨樋の修繕を行っており、令和5年度には厨房機器の修繕を行っている。基本的に現状引き渡しとなる。
6	・水道設備について上水か下水処理は浄化槽か？	・水道は上水道で下水は下水道が通っている。
7	・利用客の内訳について、地元利用と観光客のどちらが多いか？また、客層はどうであるか？	・地元の利用が多いが休日などは観光客も多い。 なお、ゴールデンウィークは最も観光客の入りが多い。客層は年配者が多い。
8	・冬期、夏期での営業時間の営業時間の区別はあるか？	・区別はしていない。
9	・食器類は備品にないがどういう扱いになるか？	・食器類は低額（3万円以下）のため備品登録外となる。現在所有しているものはそのまま引き継ぎとなる。
10	・建物の耐震性はどうか？	・新耐震の基準を満たしている。