

1 施設の平等利用が確保されること。

「地方創生・観光を加速する拠点」に位置付けられた「道の駅第3ステージ」が目指す、「まち」とともに発展する姿（以下町スローガン）を体現できるよう、市内地場産品の展示販売と観光地の紹介や情報提供を行い、市の活性化に資する事を基本方針とし、次の2点を重点目標とする。

「風のふるさと」および「清流とホテルの里」厳木町

- (1)特産品販売所として、特に地元厳木産の農作物や加工品開発・販売、6次産業化に力を入れる。
- (2)年間来場者数20万人を目標とし、厳木町および唐津市全体の観光案内や地域資源を活用した取り組みについて情報の発信を行う。

また、出品者および利用者（高齢者・身障者・こどもたち・外国籍インバウンド）の声を聴く体制を構築し、設置目的・平等利用に適うユニバーサルデザイン視点を持った施設運営を心掛ける。

2 施設の効用が最大限に発揮されること。

他施設との連携（周遊・滞在型）により、「風のふるさと館」をハブステーションとした厳木町および唐津市ならではの交流人口・関係人口を創出する。例えば、過去に全国金賞歴のある「天川コシヒカリ」の田植えや収穫、新米を棚田で食べる体験や伝統工芸である唐津焼体験を通して、地酒プレゼント特典を付けた自分だけの酒器（ぐい呑み）を制作し、窯元ツーリズムとして唐津観光協会と連携する等々。特産品等展示販売施設として他施設との連携を積極的に強化する計画です。

利用者の満足度および声を聴く仕組みについては、イベントやLINE@導入により声を集める。HPを整備し、FAQやアンケート結果を公開する事で、施設運営の改善が図られている事を継続的に伝える。

自主事業としては、売上が減少傾向にある冬のシーズンにテイクアウトできるホットな商品（紅はるかの蜜入り焼き芋、猪鍋やヨコオ鶏の唐揚げ、焼きトウモロコシ等）を提供していく。また、ゆくゆくは食堂を加工場施設として整えていけるよう準備する。ふるさとの味を伝承していく立場にある地域の高齢者を雇用することで、自身の得意なことで地域に貢献できる機会を提供。日本一の水質、清流を活かした厳木産の農作物をふるさと納税にも出品し、唐津市への施策（寄付拡大）に貢献する。

厳木高校との連携をさらに推進し、本施設と学校が共同体として地域貢献を図る。

情報発信や利用促進のためにデータサイエンティスト等の力を借りて、直売所×DXの事例を創る。

3 管理に係る経費の縮減が図られること。

多くの種類にわたる業務を限られた人数で効率的に行うため、「マルチスタッフ」の育成を図る。

NPOや厳木地域づくり会議、厳木高校ボランティア部等と連携する事により管理運営費を削減する。

外部人材を積極採用する。（人件費を「固定費」ではなく、「変動費」として捉える）

4 管理を行う物的、人的能力を有していること。

12年間本施設の運営を継続してきた実績。スタッフは、5年以上の勤務経験を有する者が9/10名と定着率が良く、働きやすい職場として自負している。また、新しい風として、利用者代表アドバイザーや関心表明書を提出頂いた2名の外部人材とともに施設運営を実践する。自主事業（加工場施設やふるさと納税）に投資する「攻め」と個人情報保護・防災・危機管理等の「守り」のバランスを注視しながら、本施設の設置目的・平等利用に適した施設運営を心掛ける。