

様式第3号(第4条関係)

会 議 録

1. 附属機関等の会議の名称 第7回「元気センター(仮称)」建設委員会

2. 開催日時 令和4年7月11日(月) 18時30分から20時10分まで

3. 開催場所 松川町役場2階 協議会室

4. 出席者氏名 「元気センター(仮称)」建設委員

【建設委員】

- ・松川町議会 米山 郁子
- ・松川町社協 栗畑 孝弘
- ・身体障がい者福社会 小木曾 茂
- ・エコール親愛 神保 栄子
- ・松川町議会 坂本 勇治
- ・松川町福祉を考える会 原 節子
- ・親愛の里松川 藤澤 恵
- ・松川町商工会 細田 勉

【設計担当業者】(リモート)

- ・玉川 幹夫、牧野 恵子、丸山 飛鳥

【事務局】

- ・塩倉 智文、伊藤 遼太、原 涼太

5. 議題(公開)

- (1) 基本設計の仕様検討について
- (2) その他

6. 非公開の理由(会議を非公開とした場合)

—

7. 傍聴人の数

0人

8. 会議資料の名称

- ・第7回「元気センター(仮称)」建設委員会 次第
- ・継続検討リスト

9. 協議の概要

1. 開会 課長

2. あいさつ 宮下町長

3. 会議事項

(1) 基本設計の仕様検討について

事務局、設計担当者より説明。

(質疑)

委員: みんなのキッチンは使い方が抽象的でまた戻したと思うが最終的にどういう風にするのかを決めないと話が進まないと思う。

事務局: 当初の話から話が変わって二転三転してきた経緯があるが、前の話を整理したところ、利用者の方が調理プログラムをやっているときに、違う利用者さんたちがそれをみて交流が生まれるようなスペースにしていきたいなという思いはある。

委員: 前回、調理室で調理したものを置く配膳台がないという話になった。そこで配膳台としても使用できるよう、ダイニングキッチンを大きいものにして、流しを設置するという事だったと思う。

この設備でいくのか、親愛の里でそこをキッチンとして使うのか、その辺の棲み分けによって設備が変わってくると思う。

事務局: 当初まちカフェのオープンキッチンの方でいろいろできればと思っていましたが、交流のしやすさを考えたときにみんなのキッチンはそういうスペースとして残しておいたほうがいいのかと思う。

みんなのキッチンはそういうスペースとして残しつつ、逆にまちカフェの方はいらないのではないかと思う。

今日の話で最終的に直してもらつつもりでいる。

事務局: ここを常にキッチンとして使用して料理をしているわけではない。その日、使用していなければ配膳台として使用してもいいし、洗い場として利用できるかなと思う。

誰もいないところで火が付くということがないようにしたいと思っていて、そこはきちんと管理ができるようにはしたいと思う。

委員: IH等の調理器具を使うなら壁のところに設置しても良いと思う。

事務局: 先ほども言ったが、経緯が二転三転してしまった。最終的な施設の使い方とする先ほど説明した流れでもっていきたいと思っている。親愛の里もそれで大丈夫という話を頂いていた。

事務局: 今話をまとめると、みんなのキッチンについては配膳台と流し、IHの調理器具が使える状態にする。場合によっては簡易的な電子レンジやオープンレンジみたいなものを用意。反対にまちカフェについてはみんなのキッチンほどのものは設置

せず、営業するようなカフェではないという結論に至っている。

事務局:まちカフェもオープンキッチンにしなければもう少し違った自販機なんかを置けるのではないかという意見もあった。

事務局:冷たいものが並べられるショーウィンドウのような冷蔵庫が欲しいというのならそこを考えていきたいと思う。ここで調理はしないが、販売はするというのならケーキ等をどこか置いて置けるところがないとダメ。そういう仕組みを作る必要がある。ここでは調理せず、持ち込んで販売するというのが皆さんの意見だったと思う。コーヒーの自販機もドリップ式のものを用意して使ってもらえるような仕組みを作っていくという意見で良いか。

委員:流しや手洗いは必要だと思う。それくらいのスペースはとっておいたほうが良い。

事務局:承知した。みんなでここにきて、パソコンを使えるような時間を過ごしてもらおうというような場所にはなる。先日、伊那市にある似た施設を見に行ったが、使用した時間分の電気代をもらうというようなスペースもあった。そういった一般の方に使ってもらうためえるような仕組みも考えられる。気楽に立ち寄ってもらって、何時間か過ごしてもらえるとこのところできている。

前回からの流れは以上。

事務局:カウンターの形も一度、より流動的になるということでL字からI字へ、設計担当業者に変更してもらった。その形も今日、ある程度決めたほうが良いか。

設計担当:こんな仕様でというところまで示してもらえると助かる。

みんなのキッチンの形状もそうだが、まちカフェのキッチンについてもどこまでの仕様にするのか、あるいはもういらぬのか、それによってだいぶ仕様が変わってくる。その辺は決めていきたい。

事務局:今のオープンキッチンの熱源は何か。

設計担当:管理や火の問題等もあり、色々考えた結果、IHが良いのではないかと考えている。

事務局:IHは消し忘れた際に自然に止まる仕様になっていたと思うがそれであっているか。

設計担当:今はそういう機能はついている。一定時間過ぎると自動で止まる。

事務局:もし、誰か利用した人がいたずらをして火事は起こりにくいという考え方で良いか。

委員:過熱をすると止まる。炎は出ないが、置いて加熱したものはかなり熱い。

事務局:まちカフェに熱源はいるか。

委員:まちカフェにはいらぬような気がする。

委員:お湯が沸かせれば良いのではないか。今はケトルのようなものもある。

委員:配膳台のようなカウンターにして、あとは電子レンジくらいを置けば良いのではないか。

委員:調理器具を置くよりは自販機を置いたほうがスペースは広がるのではないか。

委員:カウンターというか台のようなものを置くような形で良いと思う。そうすれば職員がまちカフェにいなくても良くなる。まだ設計段階の話で言うことではないが、ボランティア等の方にいてもらうという形にもできる。

事務局:社協は何か意見はあるか。

委員:ショーウィンドウ型の冷蔵庫でケーキ等を売るとなるとお金を受け取ったりできるスペースが必要になってくるかと思う。その辺のスペースがあると一般の方々も入ってきやすいかなと思う。

事務局:それが事務室の前のスペースになる可能性もあると思っている。

事務室前のスペースでケーキ等を買って、まちカフェでお茶を飲みながら勉強をしたり、仕事をしたりというようなことになる。

展示販売コーナーが元々ある。ここに家で採れた野菜なんかを売るといふ想定をしているはず。そこに町内で作っているお菓子やケーキ等を置けばよりカフェ感が出てくるとは思う。クッキー等の乾いたものだけでなく冷やして食べるようなものがあればさらに広がるかなとは思ふ。

事務局:この会議が始まる前に雑談程度で話していたが、コミュカフェにつくスタッフはコミュカフェに入ってもらふのは当然だが、どういふ行政が入って、どういふ職員が入るのかもまだ未定だが、ちょっとしたスペースがあつてそこでパソコン仕事ができるようなら、受付なんかがあつてもいいのかなと思ふている。まだ先の話にはなるが。経営はしたくないと思ふている。

委員:コンビニなんかで最近、窓側にカウンターがある。ああいう形もまちカフェの中でどこかで取れたほうが良い。今、4人席しかないが、なかなか1人で専用して座るのは気が引ける。窓際のカウンターがなんかあれば一人で来ても入りやすいのではないかと思ふ。

事務局:他に意見はあるか。

設計担当:コミュカフェで有人か無人かという議論になっていると思ふが、例えばあすなろなどの利用者がまちカフェの利用者に何かを提供するといふことはプログラム上できるのか、そういう人がいる状態といふのは将来的に考えているのか。

事務局:親愛の里に聞いてみないとわからないが、就労継続支援といふのがある。その前の段階の就労支援の支援みたいなものがあるといふのも聞いたことがあるのでそういうのを使つて、何かしらプログラムといふかそういうのもありなのかもしれないが、聞いてみないとわからない。

設計担当:町民に開かれた施設にするにはそういう仕掛けがあると思ふ。まちカフェの中で調理ができたりすることで町民に使つていただけるかなと感じている。それが自販機だけで果たしてどれくらいここが活性化して使用してもらえるのか、そこは少しどうなのかなと思ふ。施設側のある程度仕掛けみたいなものがあつたほうが良いのではないかと思ふ。

事務局:以前も有人無人の話を見せてもらつて、スタッフが調理の為だけにといふことはあまり想定していない。ただ、先ほども話したようにスタッフが仕事をしながら対応するとかつていふのは十二分にありえると思ふている。全く無人といふつもりもない。誰かがここで仕事をしながら対応できたりとかしたら理想だなと思ふている。

先ほど設計担当業者が言っていたことも良いなと思って聞いていた。

設計担当:活性化された場所にしたいと思っている。

事務局:提案になるが、キッチンをなくしてしまうと可能性もなくなってしまう。キッチンの形は残しておくとというのが今の方向になっているかなと思う。ここにちゃんとした営業で入りたいという人が出てくる可能性はあると思う。ただし、あまり儲かるほどはできませんよというのが現状だと思う。何かのきっかけで空いている日に生きがいを持ってやっていただけるようなカフェの運営の人が入る可能性もあるし、誰か施設の職員が交代で店番をするということも可能だと思う。そういう可能性を残すためにも、キッチンの形は残しておかないと、広がりが消えてしまうということは確かだと思う。

なので、今のところ残すのもありかなと思うがどうか。

事務局:環境的、雰囲気的にオープンキッチン型じゃなくても別にイメージは悪くないのか。お客さんが入ってきにくいかはあるのか。

事務局:キッチンを狭くしてしまうと可能性をなくしてしまう気がする。

委員:課長の意見に賛成。元々、カフェスペースの充実というのはずっとお願いをしていた。ただ、その中で常時、人を置いておく人たちの採算というところでここでは営業といった喫茶店機能を持たせないという流れになったと思う。ただ、そういった可能性を残しておいてもらえれば、またそういった人が出てくる可能性もある。喫茶機能というところは非常に大事だと思う。うちの職員でも元気センターに行く理由がないという意見もあった。何かがないといかない、行きたいと思わないという話もあった。今後、色々と発展させていける可能性は残しておいたほうがいいんじゃないかと思う。

委員:ここで何を調理して、何を提供するか。ケーキもできたものなら冷蔵庫に入れて売れば良いし、逆に軽食みたいなもので温めてできるものならレンジを置いておけば良い。全部が自動販売機ではなくても良いと思う。調理して出すものはあるのか。

事務局:調理して出すものはない。

調理するのは奥のみんなのキッチンで行う。みんなのキッチンで買って来たものをまちカフェに持ち込んで食べるというのはあると思う。コーヒーが自販機から出てくるよりは淹れてもらったほうが良いよということになるならそこまではありだとは思っている。ただ、これは採算を合わせてあげないとダメ。

やってもらう人に自腹を切らせるようなことはいけないと思う。可能性は残してあって良いと思うが、採算が取れる仕組みをキッチン作って、それでやってくださる人が出てきてもらえれば残したほうが良いと思う。コーヒー、紅茶ぐらいは出せるような機能はほしい。食べるものは出さない。

委員:人々が集まる、交流させるツールとして喫茶機能を残す。それには採算が合わないかもしれないなかでどれだけ町が補填してあげたりとか、そういう交流をするためのスペースとして成り立つようにそこにどこまで町としてお金が出せるのかということも大事なところかなと思う。

委員:採算というところと言うと、業者で販売するコーヒーで400円ぐらいの値段になってしまうと人は来ないと思う。料金は取っても200円くらいだと思う。それぐらいの感覚じゃないとダメ。

事務局:中での人で回していくべきだと思う。利用者やスタッフで回していくとなったときに、最低限の設備があるに越したことはないが、町内のパン屋とタイアップしてパンを販売したり、それをさっき言われたように利用者やスタッフが受付や対応をすとかそういうのから始めていければなど1担当として思っている。なのでまちカフェにまでオープンキッチンはあるのかなと思う。

自分はまちカフェに関しては駒ヶ根にあるJOCAをイメージしている。JOCAも常に人が入っているかというそうではないが最初から設備ばかりをそろえるよりは草の根的な活動というか、積み上げていってそれが人につながっていけばいいのかなという思いが私にはある。

町長:みんなのキッチンの中の方は大体まとまってきたということで良いか。皆さんに使用してもらって、その中で交流が生まれる。配膳台、電子レンジくらいは設置する。

まちカフェについては現状いろいろな話になっている。まちカフェの目的からになるが、私の考えとしては施設の中に入る前にそこに入ってきてもらって、コンビニのフリースペースのような使い方をしてもらいたい。普段は自動販売機を置いてコーヒーを飲みながらおしゃべりができるような、場所として使ってもらう。ただ、ある程度流しや平均的なキッチンの設備を置いて、お昼の前に調理した弁当を販売したり、いわゆるテイクアウトカフェのような形の使い方ができるくらいの設備は残しておいて、毎日ではないにしろそういう使い方ができるようにするというのと、中で作ったもの等を販売するスペースとしても活用できるようにするというのが今までの話の流れかなと思う。

みんなのキッチンとまちカフェはそういう訳で目的が違う。

まちカフェはカフェが常設しているわけではなくてお茶を飲みながらゆっくりできる場所というイメージ。そういう利用客がいてもいいし、外から子育て中の人や寄りたいなという人が気軽に寄れるような場所でたまにイベント的に何か販売等を行いますよ、場所をレンタルしますよという感じ。

委員:まちカフェでは調理はしない。弁当を作っている町内の業者が曜日を決めてでも良いが売りに来るというような形。

町長:いわゆるキッチンカーのような形。

委員:流し、電源、電子レンジくらいがあれば良い。

町長:たまに地元の飲食店がそこで弁当の販売をしてくれてもいいなと思っている。そういうところからのスタートで良いと思う。

フルスペックの調理場となると保健所対応になってしまう。

委員:古い図面だとまちカフェのキッチンがL字型になっているが、壁につければ良いと思う。物を売る際の支払いについては、親愛の里がいるときはまちカフェの中でも良いし、事務室でやっても良いと思う。

町長:そういう部分については事務所で対応できるかなと思う。

委員:自分も子供がいる。まちカフェは小さい子供からお年寄りまで誰でも使用できるスペースになるとのこと。子供の長期休みの時でも同じように過ごすことができるのか。

事務局:まちカフェだけでなく、みんなのダイニング等お昼時以外は使用できる。

委員:えみりあと違ってどこでも飲食ができるということを前提としているということで宜しいか。

事務局:現状はコロナのレベルによる制限はあるが、基本的にはえみりあもどこでも飲食はしている。

委員:えみりあは販売はしても良いのか。

事務局:社会教育施設となるため販売は禁止。

大体まとまってきた。まちカフェについては食器を洗う場所が必要で、お湯は電気ケトルで良い。

オープンキッチンはカウンター式ではなく、壁に持って行って、一人でも過ごしやすい空間をいくつか作るという意見で今まとまっている。

今の西側の壁あたりに少しスペースを持って行って壁際に一人で座れる空間を作るという案になってるかと思う。

洗い場は必要で調理器具も調理台も少しはあるということ。

委員:他はL型にカウンターに座ってもらって本を読んだり、勉強してもらっても良い。この図面を見ているとトイレは確定で決まっていると思う。

事務局:グループで座れる場所も確保し、一人で座れる場所も確保する。

委員:設計担当業者に質問したい。まちカフェに外から入れる扉がたくさんついているが、こんなに必要か。

設計担当:まちかど広場と一体というようなイメージも持っていた。内外一体となって使えるイメージ。

事務局:冬場はダメだが、常に開けっ放しにしておいて外からも見えていつでも入れるというイメージを持っている。

委員:虫等も入ってきて開けっ放しはなかなか難しいのではないかなと思う。

事務局:親愛の里がいらっしやっ。先ほどの件についてお聞きしたい。

まちカフェを全く無人にするのではなく、親愛の里の利用者がお客さんを出迎えることによって、そういった交流も生まれる仕掛けの一つになるのではないかなと思う。そういった対応は可能か。

委員:遅くなってしまい申し訳ない。元気センターに入る予定のあすなろで考えさせてもらう。まちカフェで地域の方との交流や何か販売の手伝いをするといったことを町として考えてもらえるのであればプログラムに載せることはできるかなと思う。

ただ、あすなろは職員が2名体制。継続的にというところで難しいかなと思う。

イベントなどの際に1回はまちカフェを使用して地域の方とも交流するという使い方なら何となく出来るかなと思うが、頻度的に週に1回や週に何回もとなってくると難しい部分もあるのかなという風には思う。

事務局:例えば月に2回くらい何時から何時まで販売なのでその間は利用者の方に販売をしてもらうというのならできそうということで宜しいか。

委員:それくらいならできると思う。仕入れや管理というところまでになってくると中々難しいが、販売をするという社会参加や、色々な仕事に向けての経験をしていくというようなところでは出来るかなと思う。

事務局:今、社協がフードドライブを月に一度やっているが、元気センターでも2週間に1回、社協と元気センターでやるという仕掛けもできる。そうすると、そこを手伝ってもらうということもできるかと思う。

委員:そういうことはできると思う。

委員:そういう使い方はできる。

委員:新たに企画してとなると中々難しいが、今やっていることやそこを拠点にしてというところで何か関わりがあればいいのかなと思う。

事務局:私も少しお聞きしたい。就労継続支援B型とまではいかないまでもそういったプログラムということで良いか。

委員:あすなろを利用している方のほとんどが就労継続支援B型を利用したいが、まだ少しハードルが高いという方。その準備のところでもちカフェ等でそういった取り組みがあるのであればとてもいいことかなと思う。

設計担当:今、親愛の里からイベント等で使えるのではないかという話をいただいたが、流しの設備については何か意見はあるか。

事務局:結局手伝いしかできない。主体としてはできないというのが現状だと思う。運営の中で他の業者が入って就労Bとして雇用できますよというような仕組みならできると思うが主体となる業者がない。今のあすなろのスタッフだけではできないという結論だと思うので、コンロを使用したりというのはない。

直しは必要かなと思う。オープンに広くなったほうがやりやすいのか販売形態としてどうなのかそこだと思う。

今までみたいにカウンター式にしてその内側にスタッフが入って販売するか、自由な形にして、机を並べるか。今の固定したオープンキッチンカウンターじゃないほうが柔軟な対応はできるかなということで今、広いスペースを確保している。

設計担当:その希望の形状等についてまたすり合わせをしていきたい。

事務局:承知した。ただ、調理環境として今の話をまとめると、いろいろあるに越したことはないが、IHやそういった環境はいらぬということになったと思う。

有人ということは想定しないが全く無人という場所にはしたくないと思っている。

委員:業者は入るのか。

事務局:業者は入らない。

事務局:業者は入らないが留守番はいるようなイメージ。

事務局:そこでも仕事は出来るかなと思っている。カウンター自体がいらぬということか。

委員:カウンター自体がいらぬ。キッチンが壁につけて、流しとお湯が沸かせるような簡単な設備で良い。壁のカウンターに一人できて仕事なんかをしてもらおうというような形で良いでしょう。そういうスペースをイメージしている。

事務局:それもイメージしている。

委員:調理をするといわれているところと客席の方とは壁が全くないということになる。

町長:装備としては営農支援センターみらいの会議スペースの片隅に流しとカウンターがあつて洗い物が出来て、少し何かを切ることができて、電源もあるといったくらいで良いか。

一同:それくらいの装備で良いと思う。

事務局:まちカフェの方は一人でも行けるようなスペースを作ること、IH等の調理器具は不要、電気ケトル、電子レンジの設置となっている。それらを設置するスペースはトイレ側に設置する予定。

みんなのキッチン、みんなのダイニングについては、みんなのキッチンには持ち込んで食べたものを洗って帰れるような流し台はつける予定。調理室で作られた物を配膳する際にも使えるような流し台を設置。あすなろがプログラムの中で調理をしたいとなった場合、調理台、洗い場、IHを設置して調理ができるような設備にすること、形についてはL字型ではなくI字型ということに今のところなっている。

委員:IHと配膳台は分けたほうが良いと思う。配膳台に使ったり、そこで食べたりする際に邪魔になってしまうと思う。

事務局:そこでは食べることはしない。

委員:配膳台と流しがあれば良いのか。IHは壁にあつたほうが良いということか。

事務局:あすなろの調理プログラムはやるとするとどのように行うのか。皆で囲うのか、誰かが壁際で一人でやるのか。

委員:イメージがあまりできていないが、IHが流しに続いているわけではないということか。

委員:IHは後ろ向きで壁のところに設置されているイメージ。

事務局:火を使う人が何人もいないならあり得るかなと思うが、みんなで調理をするというイメージがある。流し台の方にIHがついていないと都合が悪いかと思う。

委員:そうすると配膳台が取れないと思う。

事務局:調理と配膳は同時には使用しない。調理室で調理したものを販売する際に配膳する場所が必要になってくるが今はその場所がない。みんなのキッチンのところに並べるというイメージでいる。あすなろがみんなのキッチンで活動する際はそれが出来ないのテーブルを運んでもらう必要があるかなとは思っている。

おやつ時間等に調理をしている場合はお昼の配膳とは重ならないで出来るかなと思

う。

なので、あすなろが使用しているとき以外は配膳台として使用でき、流しも蓋をして上に物が置けるようにすることも可能かなと思っている。

みんなでわいわいやるならIHも壁際より同じ空間にあったほうがいいかなと思うがどうか。

委員：たくさんの方がやるわけではない。別々にあったとしてもそれは工夫できる。

委員：配膳台とIHが同じスペースというのは広域的に難しいと思う。もう少し広ければいいとは思いますが...

町長：委員の方が言っているイメージはえみりあで言うと、ロビーの机が3つあるが、その1つにIHがついていたら逆に使いづらいなということで良いか。

委員：良い。

授乳室のところの壁に四角い×と細長い×があるがこれは何を表しているのか。

事務局：冷蔵庫と食器棚を表している。

委員：そうするとこれは必要。

設計担当：今、IHは別の場所に設置してはどうかという話になっているかと思うが、今想定しているのは家庭用キッチンを想定している。シンクがあってIHがある既製品。

町長：これはアイランドキッチンか。

設計担当：アイランドキッチンを予定している。カウンターが広めになっているため、配膳や食器を置くことはできるかなと思う。なるべくコストを抑えるためにそういった製品を有効に利用していく。

委員：幅は普通は65cmくらいだと思うが天板が90cmくらいのももある。椅子を置けば食べられるスペースとして利用することができる。

事務局：換気扇は設置するのか。空気はそのまま上に上がっておしまいなのか。

設計担当：換気扇は必ず設置する。

事務局：アイランドキッチンを皆さんに納得いただけるようだったら、大き目なキッチンとしてより家庭的な雰囲気にもなってくるかなと思うので、前回からの宿題として残っていたまちカフェ、みんなのキッチンともに形の案が出てくると思うので見ていただいたあとで再度議論して結論としたいと思う。

事務局：設計担当業者に質問したい。事務室横に給湯コーナーがあるが、ここにもIH等は設置する計画なのか。

設計担当：今は設置する計画をしている。

事務局：そこはIHはいらない。

設計担当：承知した。給湯室自体をなくしてしまうというのはありか。

事務局：自分もなくしても良いのではないかと思ったが整備計画に記載があった。

事務局：ポットとコップが洗えるスペースがあれば大丈夫だと思う。IHはいらなくて、電気ポットでお湯を沸かすことが出来て、洗い場があれば良い。

事務室南側にある給湯スペースは必要なかという議論が出ている。まちカフェとみんなのキッチンのどちらかの給湯スペースを利用してお茶を淹れることはできる。事務室には電気ポットを置くくらいで良いのではないかという意見を頂いたがどうか。

委員：わざわざスペースを取らなくてもいいように思う。他のスペースにしたほうが良い。

委員：まちカフェに行けば良いと思う。

事務局：事務室の給湯スペースは物入れにしたほうが良いように思う。少し遠いところまでお茶を淹れにいったらわからないといけなくなるかと思うが、事務室にも大き目の電気ポットを置いておけばそれで解決できる。

先ほど、オープンカウンターの画像を見てもらった。今までの机上での話よりもイメージは湧いたと思う。みんなのキッチンにそのキッチンが入ることでみんなで調理プログラムを行ったり、配膳するスペースがあったり、調理したりできると思う。この形で進めていくということで良いか。

一 同：良い。

事務局：今日までのことで持ち帰って検討した結果、変だなと思うところはあるか。なければここで一応の結論としてまとめていきたいがどうか。

事務局：今後のスケジュールについて、19日に町として今まで積み上げてきたものを確認して、設計担当業者がそれを基に図面を作成し、ある程度固めたものを20日までにチェック業者に提出する。

今後、議会に示す場がいくつかあるが、その前に委員の皆さんには郵送等で最終的な図面は示したいと思っている。今までの経過を一度建設委員会の方たちに見ていただきたいと思う。

事務局：8月4日に社会文教常任委員会を開く予定で調整をしている。

事務局：その社会文教常任委員会には最終的に作り上げたもの、チェックし終わったものが出てくる予定。

事務局：その社会文教常任委員会ではこれで進めますということになるかと思う。そうしないとまたやりとりをしなければいけなくなってしまうので。微調整については実施設計でもできる部分かと思う。議員からの要望については、形としてはこの形で進めるが微調整として考えられるところは実施設計で考えていくという説明になるかと思う。

事務局：話が長くなってしまったが、委員の皆さんに対しては8月4日くらいまでには何かしらの形で配布できるようにしたいと思う。

事務局：最終的にはそれが仕上げということで8月末の工期を迎える前に仕上げたいなという風には思っている。そこが完成品という形になってくる。皆さんには実施設計についても、意見を伺う部分があると思っている。建設委員会はここで解散という訳ではなく、完成まで担っていただくというふうに思っているのでもよろしく願いたい。

事務局：スケジュールとすると町としてはそんな思いでいる。

事務局：基本設計としての建設委員会は本日で最後、次回からは実施設計に向けた建設委員

会になるということになる。それまでの間に視察の予算を盛った。皆さんに相談しながらお誘いしたいと思っている。またコロナが再燃しているが、収束しそうな時期を見計らって場所の選定と皆さんと検討していただきたい部分をまた示したいと思っている。前にも話をしているが、もし、見に行きたい場所等あれば紹介いただきたいと思う。

基本設計の間、皆さんには様々なご意見を頂き、ありがとうございました。皆さんと話し合って作り上げてきた基本設計ができて前に進めそう。また皆さんに納得いただくものを示していきたいと思う。引き続き、実施設計に向けてよろしく申し上げます。

町長、最後に何かあるか。

- 町長：今まで、どちらかというとトイレをどこに置くかといったところの議論だった。今日は少し細かいところまで入ってしまったが、これからは IH を設置するしないといった細かいところをイメージしながら導線を考えていかなければいけない。そのためには皆さんにまたご協力いただかないといけないと思っている。いろいろとご尽力いただきありがとうございました。引き続きよろしく願いいたします。

(2)その他

特に意見等はなし。

5.閉会

(20時10分終了)