



のんびりごはんを食べて、  
ゆったりと眠る。  
そんな日常があります。

Interview  
しまたびのうえん  
島旅農園「ほとり」  
唐崎 翔太さん



都会から何もない島へ移住して、民宿を開業した唐崎さん。ここに来るお客様と素朴な交流を  
深めたいと考える今、この宿の在り方とこれからについて、じっくりお聞きしました。

## 現在、農林漁家民宿をどのような形で営業されていますか？

2021年7月に開業。一組のお客様にゆったりと使っていただく1棟貸しスタイルで営業しています。宿泊人数としては、最大8名を想定していて、宿代は基本的におひとり大人7,000円（税込・食事は別途要）、子ども（小学生以下）5,000円、3歳以下は無料です。人数によって割引させていただいています。

食事は主に多国籍料理でおもてなしをしています。学生時代に留学していたトルコを含めて14カ国ほど巡り歩いてきたのですが、それらの国で覚えた素朴な家庭料理を、お客様と一緒にゆったりとした瀬戸の景色の中で作り、召し上がっていただいています。一般的に農林漁家民宿では、地元郷土料理をお出しすることが多いですが、20代の僕がそれをしても勝負にならない（笑）。ベテラン民宿との差別化を考えれば、敢えて「多国籍料理もありかな」と思ったんです。それがダメとおっしゃる方は、食材持ち込みでの自炊もウエルカムですでご安心ください（笑）。

体験メニューとしては、農業体験、多国籍料理体験、窯焼きトルコ風ピザづくり体験などです。農業体験は特別に用意したのではなく、今ある農作業をできる範囲で“お手伝い”してもらって感じですが、体験した方の中には「汗をかくのが爽快」と言ってくださる方も多くですね。



風景に、食事に、体験に癒やされる

## なぜ農林漁家民宿をはじめようと思ったのでしょうか？

本来、人が生きていく上で大切なこと。それは「眠る」、「食べる」ことですよね。でも今の社会ってそれさえも自由ではない多忙さがあります。だから僕は、人とふれあい、ゆっくり食事をして、ゆったり眠る。そんな「当たり前の日常を取り戻して帰れる場所」を作りたいと思ったんです。そして、こんな気持ちが芽生えたのは初めて就職した際、上司からパワハラを受けて心が傷ついたからですね。この経験があったからこそ、民宿作りに本気で取り組めたのだと思います。

民宿作りを叶えるために色々考えました。その結果、補助金や旅館業法等の規制緩和が受けられる『農林漁家民宿』という制度を利用するのが、僕には「一番の近道になる」という考えに至りました。そのために農業も始めましたので、多くの農林漁家民宿を開業される方と比べると、ちょっと異質かも知れません。

開業する場所の検討にあたっては、祖父が住んでいて、自分も小さい頃に遊んだ記憶がある『丸亀市・広島』がいいなと考え、丸亀市に問い合わせました。すると空家の紹介、民宿が軌道に乗るまでの期間のアルバイト先も紹介していただきました。とんとん拍子とまでは言えませんが、そんなサポートに助けられながら開業できたことが、今素直に嬉しいですね。

## 開業するための経費について教えてください

民宿の開業に関わる経費は改装費など工事的なものを含めて、ザクツとした計算で250万円弱でしょうか。しかし、補助金なども活用させていただいたので、自分が会社勤めで蓄えたお金をあまり使うことなく開業できました。

その分、開業後に必要な備品の購入などに充てることができましたので大変助かりました。



「農林漁家民宿が、開業の近道だった」と語る唐崎さん

## 旅館業法等の開業手続きは、ご面倒ではなかったですか？

申請から受理までの準備は大変だとは聞いていましたし、覚悟していました。けれど、県のご担当者の的確なアドバイスとサポートのおかげで、大変さを感じずに進めることができました。また、消防法などの審査にも立ち会っていただけて本当に助かりました。

僕が個人で書類の準備など、申請のすべてをしていたら「100%」ここまでスムーズにできなかったと自信を持って言えますね（笑）。

## 農林漁家民宿を開業して良かったことは何ですか？



家族連れ、おひとり。訪ねて来る旅人は様々

お客様をお迎えして、その中にお子さんがいらっしゃる場合、庭で花火をすることが多いですね。その時の子どもの表情、楽しそうな声を間近で見ると「これ以上何を望む必要があるのか」と思えるくらい心が満たされるんです。質問の趣旨に対する答えとは違う気がしますが、民宿を開業して「子どもと花火をする」以上の楽しさに出会えていないです（笑）。

これまでの人生においては、我慢することが美德とされ、自分本位に生きられていなかった。けれど今はビュアな気持ちで人生を楽しんでいる。そんな自分本位で過ごしていることが、子どもと花火をする時に実感できるのでしょうか。そして、人生を楽しんでいる自分が、この島のためになっているならこれ以上の喜びはないです。

## 宿泊者とのエピソードで心に残ったことがあれば教えてください

「私は客じゃないので」と、お客様に言われたことでしょうか。びっくりしました（笑）。うちはお客様と僕との距離感が申し訳ないほど近いんです。お客様が部屋で過ごしていても、僕の姿がいつも視界に入っているでしょうし、前もってNGを言われない限り食事まで一緒にすることが多いんです。うちのお客様のほとんどは、このようなスタイルをホームページなどで知っているのだから問題はありませんが、何の予備知識もなく来られた方なら、きっと驚くと思います。

宿を始めてそんな環境を「これでいいのか」と自問していた頃、洗面所で歯を磨いていた僕とお客様が鉢合わせしてしまっただけです。それで先に使っていることを詫言った僕に対してお客様が「私は客じゃないので」とおっしゃったんです。この言葉の真意はわかりません。でもそれを聞いて、うちの宿は「これでいい」と思えるようになれました。有名ホテルのようなホスピタリティを用意するのではなく、自然体でのおもてなしに楽しさや気楽さ、寛ぎを感じていただけるなら、お客様が「当たり前の日常を取り戻せる場所」として機能しているんじゃないかと思い、嬉しかったです。

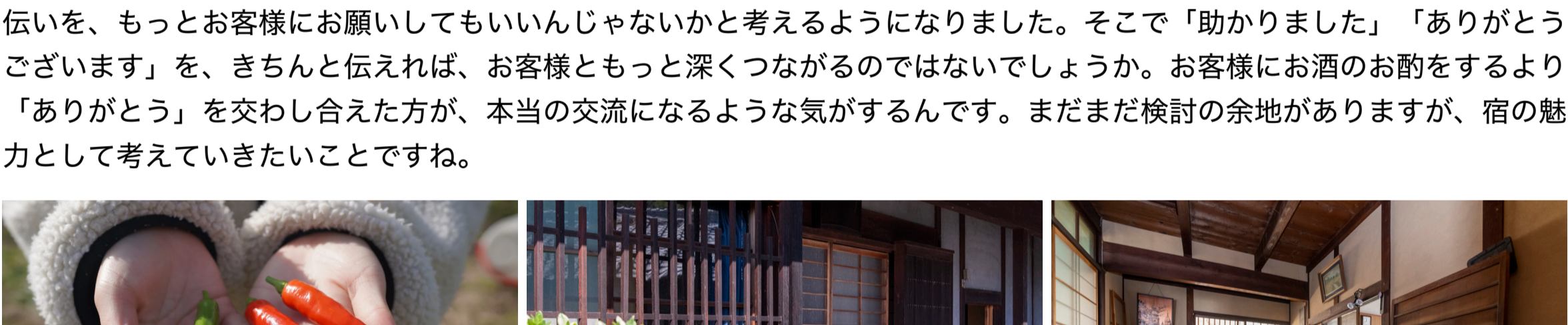


自然体で“島旅”が楽しめる場所

## 農林漁家民宿の魅力は何ですか？

先ほども申し上げたように「お客様との距離感をあまり気にしなくてもいい」という点ですね。もちろん、お客様に対して無作法で良いという意味ではありません。例えば、台所で洗い物にでんやわんやになっている僕を見ていただくことで、身近な関係性が互いに生まれてくる。そんな、人と人との素朴な交流を作れることが『農林漁家民宿』の素晴らしいと感じています。

それと、語弊を恐れずにいうと「お客様にもっと頼ってもいい」と思うんです。うちならば、部屋の片付けや農作業の手伝いを、もっとお客様にお願いしてもいいんじゃないかと考えるようになりました。そこで「助かりました」「ありがとうございます」を、きちんと伝えれば、お客様ももっと深くつながるのではないのでしょうか。お客様にお酒のお酌をするより「ありがとうございます」を交わし合えた方が、本当の交流になるような気がするんです。まだまだ検討の余地がありますが、宿の魅力として考えていきたいことです。



かつてここが産地だった唐辛子「香川本鷹」の栽培にも力を注いでいる

## 今後の目標を教えてください

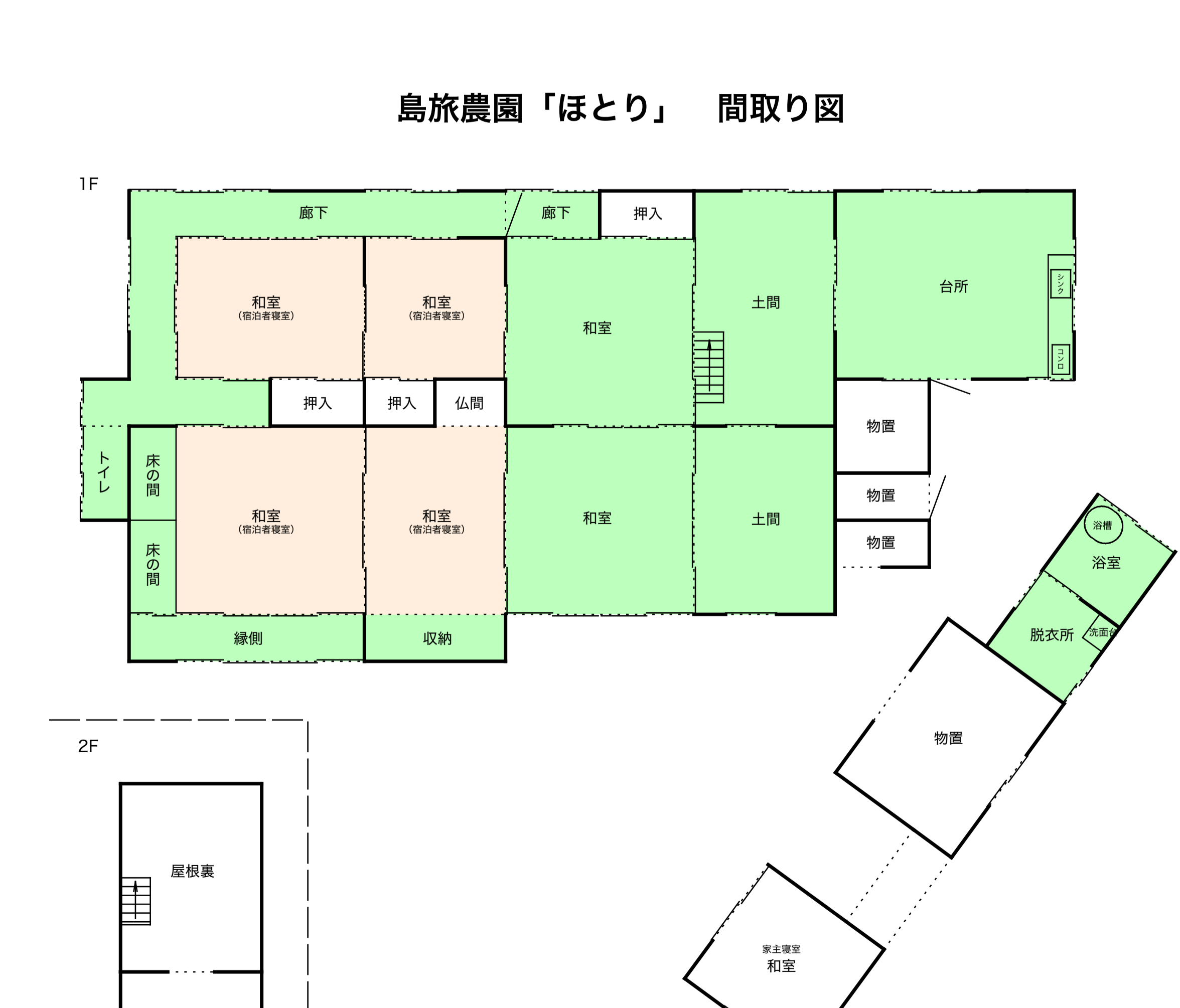
特にないです（笑）。敢えて言うなら、この民宿を続けていくことが目標です。ご家族連れが休日を楽しみ過ごすためにご利用いただくことは当たり前のごとして、僕と同じように社会や人間関係に傷つき疲れた人が翼を休ませるために訪れる。そして本来の日常を、元気を取り戻して帰る。そのお手伝いができればいいと思います。そんな営みを日々続けていく過程で、新たなサービスが見つければいいと考えています。

また、ライフスタイルの話でいうと、民宿が1階で、年収も安定させることができれば仕事をセーブしたいです。それで1年の2ヵ月位は、自分や家族のために使えるようになりたいですね。海外に向かい経験や見聞を広めたり、自分がしたいと思うことをする。できた時間を自分本位に活用できるようになればベストですね。結果として、この宿にとって、この島にとりプラスにつながれば言うことなしです。



「今は宿を続けていくことが目標です」

## 島旅農園「ほとり」 間取り図



## 島旅農園「ほとり」基本情報

住所	〒763-0102 香川県丸亀市広島町江の浦 247
電話番号	070-8409-5969
活用した建物	古民家
営業期間	通年不定休（要予約）
宿泊スタイル	1棟貸し（素泊まり可）
体験メニュー	登山体験・農業体験、トルコ料理や田舎料理の体験、窯焼きトルコ風ピザづくり体験 その他多彩
食事	食事代 大人 3,000円、子ども 2,000円、幼児 1,500円 （朝夕2食、農業・料理体験込）を、お部屋代とは別途必要
宿泊料	素泊まり1泊 大人1～2名 7,000円 / 3～4名 5,800円 5～6名 5,600円 / 7～8名 5,400円 子ども（小学生以下）4,500円 ※3歳以下は無料
ホームページ	<a href="https://shimatabi-hotori.wixsite.com/official">https://shimatabi-hotori.wixsite.com/official</a>