



グリーン・ツーリズム 農林漁家民宿 開業・運営の手引き



農林水産省

はじめに

都市農村交流とは、都市と農村を行き交う新たなライフスタイルを広め、都市・農村それぞれに住む人々がお互いの地域の魅力を分かち合い、「人・もの・情報」の行き来を活発にする取組です。平成11年に制定された食料・農業・農村基本法では、国民の農業及び農村に対する理解と関心を深めるとともに、健康的でゆとりのある生活に資するため、都市農村交流を促進することとしています。

若者を含めた都市住民の田園回帰志向や観光・教育・福祉等の他分野との連携ニーズの高まり等により、近年都市農村交流の取組はますます重要性を増しています。このため、他分野との連携強化、女性、若者や高齢者等さまざまな知見・感性を生かした取組の促進等により農山漁村の魅力を高めるとともに、都市と農山漁村のつながりを強め農山漁村地域における雇用・所得の増加や移住・定住につなげていく必要があります。

農家民宿は、都市農村交流に際し農山漁村における受入れの重要な拠点となるものであり、農林漁業や農山漁村への理解の促進とともに農山漁村での滞在期間延長を図ることで、宿泊料に加えて農産物や加工品の購入等により地域全体に経済効果が広がります。また、都市住民等との交流を通じて生きがいややりがいをもたらすほか、地域に固有の生活文化や農林水産物等の価値の再発見にもつながります。

本手引き書は、主として旅館業法の規制緩和を活用して開業する農家民宿を念頭に、手続きや受け入れにあたってのポイント等のほか増加する訪日外国人旅行者受入れの留意点を掲載する等、新たな情報も盛り込んでいます。

農家民宿の開業に興味のある方や、これまで教育旅行の受入を中心に行っていた方に本手引き書を手にしていただき、開業や活動の発展に向けてチャレンジしていただくことを期待します。

※農林漁家民宿（本手引き書では、以下「農家民宿」という。）

農家民宿とは、農林漁家が宿泊者を宿泊させ、自ら生産した農林水産物や地域の食材を用いた料理を提供したり、農林漁業体験メニューを提供したりする宿泊業です。都市住民の農山漁村地域への関心の高まりへの対応や、地域活性化の一環として、各地で地域資源を活用した取組が行われています。

農林水産省 農村振興局
都市農村交流課

もくじ

●はじめに	P.1
●第1章 農家民宿開業に向けた準備について	P.3
(1) 農家民宿開業に向けて	P.3
(2) 農家民宿開業のための事前相談	P.4
●第2章 農家民宿の開業手続きについて	P.10
(1) 許可申請のあらまし	P.10
(2) 手続きの開始	P.15
(3) 開業にあたって関連する法律	P.16
●第3章 宿泊者との関わり方について	P.20
(1) 予約について	P.20
(2) 受入れにあたって	P.20
(3) 農山漁村での体験メニュー	P.23
(4) 食事について	P.25
(5) 料金設定について	P.26
(6) その他	P.30
●第4章 安全管理について	P.34
(1) 体験メニューに関するリスク	P.34
(2) 自然に関するリスク	P.35
(3) 食事に関するリスク	P.35
(4) その他のリスク	P.38
(5) 保険への加入	P.40
●第5章 関係者との連携について	P.44
(1) グリーン・ツーリズムの協議会等への参画	P.44
(2) 地域の個人間のつながり	P.44
(3) 地域内の多様な組織とのつながり	P.45
(4) 行政関連組織とのつながり	P.46
(5) 企業とのつながり	P.46
●第6章 外国人旅行者の受入れについて	P.48
(1) 受入れにあたって	P.48
(2) コミュニケーションについて	P.52
(3) 施設・設備について	P.54
(4) 食事について	P.55
(5) 体験メニューについて	P.59
(6) その他	P.61
●巻末資料	P.62
・P.3 図1 農家民宿開業に向けた事前準備の大きな流れ [2]①農家民宿開業に向けたチェックシート	P.62
・P.3 図1 農家民宿開業に向けた事前準備の大きな流れ [2]②農家民宿を開業したい建物の平面図	P.64
・P.3 図1 農家民宿開業に向けた事前準備の大きな流れ [2]③④建物付近、全景や各部屋の様子が分かる写真	P.65
・P.15 図2 農家民宿開業手続きの一般的な流れ [1]農家民宿の規制緩和を利用した申請に関する様式例	P.66
・P.21 都市と農山漁村の共生・対流推進会議(平成23年)「農林漁家民宿おもてなしハンドブック」チェックシート	P.70

第1章 農家民宿開業に向けた準備について

(1) 農家民宿開業に向けて

農家民宿開業に向けた事前準備の大まかな流れは以下のとおりです。

1 開業目的、経営スタイル、サービス内容等の検討【P.4～6参照】

- 農家民宿開業にあたっての具体的な構想の検討
- 開業目的の明確化、家族内の合意づくり
- 役割分担の決定
- 宿泊に利用する部屋の決定
- 経営スタイル、サービス内容の検討
〈経営スタイル（例）〉
 - 【通年型】 1年を通じて営業
 - 【季節型】 春・夏・冬休み、農閑期等特定の時期のみ営業
 - 【週末型】 土日祝日のみ営業
 - 【目的型】 子どもの体験教育旅行のみ受入れ〈サービス内容（例）〉
 - 【素泊まり】 自炊設備の準備、近隣の飲食店、地域内の農家レストランとの連携等も検討
 - 【朝食のみ or 朝夕食つき】
農家民宿では、自家製食材や地元の旬の食を求める宿泊者が多く、また、宿泊と一緒に郷土料理を作る体験等も好評
 - 【体験提供有】 農作業体験、農産物加工体験、郷土料理の調理体験、農村生活体験、郷土芸能体験、農業資源（水田、用水路、農業施設等）の見学等
 - 【体験提供無】 地域の体験施設や団体等と連携した体験のあっせん

2 相談に向けての準備（相談資料の用意）【P.6参照】

- 以下の資料は事前相談の際に、ご持参頂くと便利
- ① 農家民宿開業に向けてのチェックシート（都道府県で若干異なる）…………… P.62
- ② 農家民宿を開業したい建物の平面図 …………… P.64
- ③ 建物付近の様子が分かる写真 …………… P.65
- ④ 建物の全景や各部屋の様子が分かる写真 …………… P.66

3 「農家民宿」の相談窓口との事前相談【P.6参照】

- 相談窓口（市町村や都道府県のグリーン・ツーリズム担当窓口）では、事前に準備した資料をもとに、必要な手続きの流れ等を確認

4 関係機関との事前相談【P.6参照】

- 申請先の関係機関を把握したら、具体的な申請書類の確定、申請方法を確認
申請関係機関は、市町村役場、保健所、土木事務所、消防本部・消防局等が該当

農家民宿開業手続きの流れ(事前相談後)へ【P.10】

(2) 農家民宿開業のための事前相談

農家民宿の開業には、旅館業法をはじめ各種関連法令の許可を取得することが必要となりますが、一部の関連法令において許可基準等が緩和されている部分もあり、一般の宿泊施設と比べれば開業しやすいといえます。規制緩和等の内容については自治体によって異なるため、まずはご自身がどのような農家民宿を経営したいかイメージを農家民宿の相談窓口(市町村や都道府県のグリーン・ツーリズム担当窓口)、または地域にグリーン・ツーリズムの協議会があるようでしたら相談に行きましょう。

相談窓口で必要な手続きが分かった段階で、許可手続きに関わる具体的な書類等の調整を行うため、関係機関(市町村役場、保健所、土木事務所、消防局・消防本部等)へ事前相談に行きましょう。

1) 農家民宿開業に向けた第1歩

農家民宿の開業をご検討の方は、農家民宿開業の事例を調べたり、実際に農家民宿に宿泊して、経営者から体験談を聞くことが非常に参考になります。ご自身の考えがある程度まとまった段階で家族と十分に話し合い、同意を得ましょう。その後、役割分担の決定、宿泊に利用する部屋の決定や経営スタイル(食事提供方式、農林漁業・料理・生活等の提供する体験メニュー、受入れ時期等)を決めていくとよいでしょう。

【参考事例を調べる】

一般財団法人都市農山漁村交流活性化機構では、農家民宿の経営に成功し、地域資源や人材の魅力、安全・安心な滞在の提供等を通じて地域活性化に寄与している「農林漁家体験民宿」の女性を「農林漁家体験民宿おかあさん100選」として選定し、公表していますので参考としてください。

農林漁家民宿おかあさん100選Webサイト <http://www.kouryu.or.jp/okasan100/>

【農家民宿の開業目的の一例】

- ・人と話すこと、交流することができて楽しい
- ・農山漁村や農林漁業のことを知り、理解してもらえることができる
- ・多趣味なお父さんの特技を生かすことができる
- ・料理上手なお母さんの料理で多くの人に喜んでもらいたい
- ・他地域の人にご自身の住んでいる地域を知ってもらえる、地域の活性化につなげられる
- ・副収入が得られる
- ・空き部屋を有効活用できる 等

また、ご自身の周囲に連携できる地域の人や組織があれば、農家民宿の経営を行う上で心強い存在となります。連携できる地域の人や組織とは交流や情報交換を行っておきましょう。

2) 農家民宿開業申請前における程度詰めておく必要があること

① 経営スタイル

○ 家族内での分担について

開業が家族の生活に与える影響等を家族内でよく話し合い、家族の協力のもと仕事を分担し、無理のない経営を組み立てることが重要です。

(例) お父さん：体験メニュー／お母さん：食事の用意／

共通：掃除、宿泊者との交流、経営 等

○ 営業時期

- ・ 通年型(1年を通じて受入れ)
- ・ 季節型(春休みや夏休み等の長期休暇、農閑期、雪のない時期等で受入れ時期を限定)
- ・ 週末型(土日祝日のみ受入れ)
- ・ 目的型(子どもの宿泊体験教育旅行のみ受入れ等目的を限定)

○ 運営方法

個人で運営する方法と地域内の仲間と共同で運営する方式があります。

○ 接客方法の概要

接客方法は宿泊者により異なる部分もありますが、予め自分たちに合った接客方法を考えておく方がよいでしょう。例えば、最小限のおもてなしに留め、宿泊者の主体性に任せる受入れ方、あるいは、家族の一員として日常生活を一緒に過ごす受入れ方等があります。開業後は、ご自身の開業目的に沿っているかどうか、過剰なサービスになっていないか等、繰り返しチェックしながら改良を重ねるとよいでしょう。詳しくは、第3章(2)をご参照ください。

② サービス内容

○ 食事の提供

素泊まり・朝食のみ・朝夕食つき等が考えられます。素泊まりの場合は、自炊設備の準備や近隣の飲食店等との連携が求められます。また自ら食事を提供する場合は、食品衛生法に基づき飲食店営業許可が必要となるので、最寄りの保健所に相談する必要があります。

○ 農林漁業・料理・生活等の体験メニューの提供

ご自身たちでどのような提供内容ができるか考えてみましょう。近くに農山漁村ならではの手仕事ができる人はいないか、思い出してみましょう。その他、地域の組織を通じて、その様な方がいるか聞いてみましょう。あるいは地域の行事等へ共に参加することも体験メニューといえます。ご自身にとっては当たり前のことも体験メニューになりますので、地域の行事等を書き出してみるとよいでしょう。詳しくは、第3章(3)をご参照ください。

また、本業との兼ね合いや初期投資(改装、改築や寝具等の購入)を抑えること等、

生活に負担が少なく無理のない受入れ体制で開業することが、長続きする運営にもつながります。

農作業との兼ね合い

宿泊者に提供できる農作業体験(苗の植付けや収穫等)が多い時期は、一般的に気候が良く宿泊希望者も多くなります。一方で、農家も農繁期と重なり農作業も忙しくなりますので、あらかじめご自身の営農計画を作成し、農薬の散布時期や機械での作業時期を確認するとともに、宿泊者が体験できる作業内容を把握し無理の無い計画とすることが必要です。

また、寒い時期は一般的に宿泊者が減少します。ご自身が子供の頃に体験した遊び等を思い出し、寒い時期だからこそできる体験メニューを宿泊者へ提案する工夫も必要です。

3)相談に行く前の事前準備

農家民宿開業に関わる事前相談の際には、以下の資料等をご持参いただくと便利です。

- ・農家民宿開業に向けたチェックシート等(都道府県で若干異なります)
- ・農家民宿を開業したい建物の各階毎の図面(図面がない場合は簡単な見取り図等)
- ・建物付近の様子が分かる写真
- ・建物の全景や各部屋の様子が分かる写真

4)「農家民宿の相談窓口」との事前相談

市町村、都道府県の担当には、事前に準備した資料をもとに、必要な手続きの流れを確認します。その際、本手引き書を持参し、「第2章 農家民宿の開業手続きについて」を参照しながら手続きの確認をすると大変便利です。地域のグリーン・ツーリズムに関わる団体や、近隣に他の農家民宿経営者がいる場合は、アドバイスを十分に聞いた上で担当窓口に行きましょう。

事前相談を通じて、申請先の関係機関、おおよその申請内容がわかります。

5)関係機関との事前相談

申請先の関係機関を把握したら、実際に関係機関に行って、具体的な申請書類の確定、申請方法を確認しましょう。一般的に申請関係機関として想定されるのは、市町村役場、保健所、土木事務所、消防本部・消防局等です。

民宿開業にあたっては、法律に則した許可申請が必要となるため、申請先も複数にわたります。詳しくは第2章で説明します。

ファン、リピーターづくりのヒント

—「農家民宿のおかあさん」に聞きました—

■ 秋田県仙北市西木町農家民宿「泰山堂(たいざんどう)」 藤井けい子さん

【開業したきっかけ】(平成8年より開業)

都会から来た子供たちの農業体験を受入れていたところ、親子でまた訪問してくれる方が増えたことがきっかけです。

【開業して良かったと思うこと】

この地域に居ながらにして全国や世界の人たちと接することができることです。言葉はつながらなくてもハートはつながります。お客さまとの時間をありがたくすごしています。



【ファンの心をつかむポイント】

生み育ててくれた母や家族にしてもらったことを思い出しながらお客さまに接しています。代償を意識しないで家族的な交流ができれば双方にとって満足できます。

【これから開業する方に向けてのメッセージ】

農家民宿の開業は数字に表せない幸せをつかむチャンスだと思います。自分たちの農村生活を見つめ直すことになるだけでなく、お客さまを通じてたくさんのことを学ぶこともできます。経営のことも意識しながらぜひチャンスをつかんでみてください。

■ 長野県下伊那郡大鹿村「山村体験館 たかやす」 伊東和美さん

【開業したきっかけ】(平成4年より開業)

義母の介護のため外出がままらなくなったことに不安を感じ、「行けないならば来てもらおう」と発想を転換しました。当時はグリーン・ツーリズムをやるつもりではありませんでした。

【開業して良かったと思うこと】

自然と友人が増えて、自分が良い意味で変わったと周りの人から言われるようになりました。

一人ひとりの生き方や考え方を交流で学ぶことができ嬉しいです。



【ファンの心をつかむポイント】

地域や家庭の状況、自分の技量や健康に合わせて無理のないやり方を続けてきました。また大人でも子どもでも誰でも一人の人として接していることがお客さまからの信頼感につながっているのかと思います。

【これから開業する方に向けてのメッセージ】

その気になったら、肩に力を入れずに少しずつ無理せず続けてほしいと思います。また開業の手続きやさまざまなことを学ぶ機会は個人でやるよりは地域の人たちと連携するのが大切です。

グリーン・ツーリズムは華やかではありませんが、息の長い取り組みだと思います。ぜひ発想の柔らかい若い方にも興味を持ってほしいです。

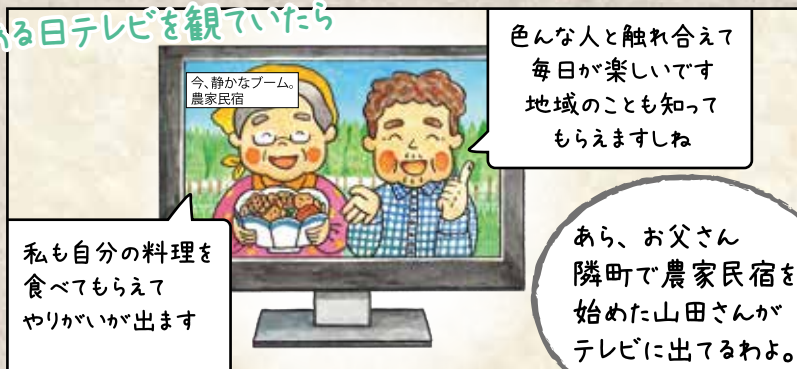
農家民宿をはじめよう!



農民夫さん(63)
兼業農家として長年働くも60歳で会社を定年退職。その後、専業農家となる。魚釣り、将棋、草野球、俳句など多趣味で、人と交流するのが好き。

農家子さん(58)
一男一女を無事育て上げた肝っ玉母さん。自宅の畑で取れた野菜で、新レシピを考案するのが趣味。

ある日テレビを観ていたら



色んな人と触れ合えて
毎日が楽しいです
地域のことも知って
もらえますしね

私も自分の料理を
食べてもらえて
やりがいが出ます

あら、お父さん
隣町で農家民宿を
始めた山田さんが
テレビに出てるわよ。

▼農家民宿って楽しそう



農家民宿おもしろそうだな。
母さん、料理やお菓子作りが
上手だし、やってみようよ。

えー! お父さん、
また新しいことを始めるの!?
言い出したら聞かないから。
仕方がないわね。

▼とりあえず、自分で調べてみよう



どんなグループを受入れるか、
どんなサービスをしているのかは
分かったけど、どうやって民宿を
開業するかは分からないぞ。
弱ったな

小中学校の修学旅行受入

女性グループの受入

▼先輩である隣町の山田さんに訊きに行こう。



この間山田さんの
テレビを観て
農家民宿したいと
思ったのだけど、
どうしたらいいか
分からなくて

ああ、そうなのね。
農家民宿は楽しいわよ。
まずは、役場のグリーン・ツーリズム
担当さんを訪ねたら良いよ。
色々教えてくれるよ。

でも、
その前に



どうい
う
民宿にしたいのか
決めておくことが
大切よ。

- どこの部屋を
民宿として利用するか
- 食事を提供するのか
- どうして開業しようと思ったのか
- 屋号はどうするのか

こういった開業目的や
夢なんかを家族で
共有するのは
大切なことよ

▼グリーン・ツーリズム担当に会いに行こう

「農林漁業者確認書類」と「農林漁業体験民宿業」の申請をしてください。後日書類が届いたら、保健所へ申請に行ってもらえますか？
その際には、家の図面もお持ちすることをオススメします。

役場



※協議会がサポートしてくれることもあります。

▶書類が届いたので保健所へ



延床面積33㎡未満の小規模農家民宿ですね。
食事も提供される……と。
では「事前審査結果連絡書」の申請と「飲食店営業許可書」の申請をお願いします。

※場合によっては、建築基準法に基づいて土木事務所に「検査済書」の申請や消防法に基づいて「消防法令適合通知書」の申請が必要になる場合があります。保健所の指導に従ってください。

▼数日後

よし、必要書類が届いたぞ

これで最終申請ができるわね。保健所に行きましょう

農林漁業者確認書類

事前審査結果連絡書

農林漁業体験民宿業確認書類



▶再び保健所へ

必要書類と「旅館業営業許可書」の申請を受け付けました。許可書発行のためには現地確認が必要です。



保健所職員による現地確認

宿泊の人数はどれくらいですか？

宿泊の部屋の大きさは？

▶無事審査通過



ドキドキ

ワクワク

これで、ようやく開業！どんな都会の人が来て下さるのかしら。

※本ページの内容については第2章で説明しています。

第2章 農家民宿の開業手続きについて

(1) 許可申請のあらまし

この章では、農家民宿の開業にあたり必要な法律に則した許可申請について説明します。旅館業法における旅館業とは、ホテル営業、旅館営業、簡易宿所営業、下宿営業に分類され、農家民宿が最も取り組みやすい形態は、「簡易宿所営業」となります。平成15年までは、33㎡以上^{*1}の客室面積が必要でしたが、農林漁家が開業しやすくなるように面積要件が撤廃されました(旅館業法施行規則第5条第1項4号)。その他関連法令についても、運用の明確化等の措置がなされています。(表1)

また、平成28年4月からは農林漁業者でない個人が農山漁村滞在型余暇活動^{*2}を提供する宿を行う場合についても旅館業法の特例(客室面積の要件撤廃)が適用されます。

なお、宿泊者が利用する浴室、トイレ、洗面所、調理室の取扱い方、家庭との兼用の可否については、各都道府県で異なりますので確認してください。(表2・3)

^{*1} 客室延床面積33㎡以上とは、畳に換算すると20畳以上になります。つまり、8畳間2部屋と6畳間1部屋、6畳間4部屋以上の客室が確保できなければ、簡易宿所営業の許可が下りませんでした。規制緩和により農家民宿にあっては空部屋1部屋からの開業が可能となりました。

^{*2} 本書P.24表6を参照

表1 農家民宿関係の規制緩和

1. 全国における規制緩和

- 農林漁家が民宿を行う場合の旅館業法上の面積要件の撤廃(H15)

簡易宿所の民宿を開業する場合、33㎡以上の客室面積が必要

33㎡に満たない客室面積でも、簡易宿所営業の許可を得ることが可能

- 農家民宿が行う送迎輸送等を道路運送法の許可対象外として明確化(H15、H23改正)

宿泊者に対する送迎等が「白タク営業」にあたるのでは？

宿泊サービスの一環として行う送迎輸送やその一環として行う周遊案内は原則として許可対象外であり、道路運送法上の問題はない。

- 農家民宿が行う農業体験サービスを旅行業法の対象外として明確化(H15)

農家民宿が行う体験ツアーの販売・広告は、旅行業法に抵触するのでは？

農家民宿が自ら提供する運送・宿泊サービスに農業体験を付加して販売・広告することは、旅行業法に抵触しない。

- 農家民宿における消防法の消防用設備等の設置基準の柔軟な対応(H16、H19改正)

農家民宿も通常の民宿と同じ消防用設備等の設置を義務付け

地元の消防長又は消防署長の判断により、誘導灯等を設置しないことが可能

○ 農家民宿に関する建築基準法上の取扱いの明確化(H17)

農家が囲炉裏や茅葺き屋根のある自らの住宅を民宿として利用する場合でも、火災時の延焼を防ぐ内装を義務付け

小規模で避難上支障がなければ、新たな内装制限は適用しないことを明確化

○ 農業生産法人の業務として農地法施行規則に民宿経営等を追加(H17)

民宿経営は農業生産法人の行う農業関連事業の範囲外

農業生産法人の行う事業に農作業体験施設の設置・運営や民宿経営を追加

○ 余暇法の農林漁業体験民宿業者の登録の対象範囲の拡大(H17)

登録の対象である農林漁業体験民宿業者の範囲を農林漁業者又はその組織する団体に限定

登録対象を「農林漁業者又はその組織する団体」以外の者が運営するものにも拡大

2. 構造改革特区による規制緩和

○ 農家民宿等による濁酒の製造事業の特区(どぶろく特区) (H15～)

製造量が6klに達しない場合、雑酒(濁酒)の製造免許を受けることができない。

特区計画の認定を受けた地方自治体内においては、農家民宿等を営む農業者が、自ら生産した米を原料として濁酒を製造する場合、最低製造数量(6kl)を適用しない。

3. 都道府県段階における規制緩和

○ 農家民宿に関する食品衛生法上の取扱いに関する条例改正等を要請(H17)

〈厚生省、農水省 → 都道府県等へ要請通知〉

農家民宿において飲食物を提供する場合には、飲食店営業の許可が必要であるが、その際、都道府県等が条例で定める通常の飲食店営業と同じ許可基準を適用
(営業専用の調理施設必要等)

既存の家屋で農家民宿を行う場合には、一回に提供する食事数や講習会の受講等により施設基準の緩和が可能であることから、都道府県等に対し条例の改正の検討や弾力的な運用について要請
(家族兼用の調理場を認める等)

○ 農林漁業体験時の食品衛生法の規制緩和の明確化(H22)

〈厚生省 → 都道府県等へ要請通知〉

(農林漁業体験時に提供される食事が全て自炊の場合や農林漁業者等との共同調理の場合には、食品衛生法に基づく営業許可が不要であることを明確化。)

表2 浴室、トイレ、洗面所の取扱いの例(旅館業法)

都道府県	浴室		トイレ		洗面所	備考
	家庭用との兼用	男女兼用	家庭用との兼用	男女兼用	設置	
A県	可	可	可	可	不要	浴室、トイレは家庭用との兼用可。
B県	可	可	可	可	要	浴室、トイレは家庭用との兼用可。また、洗面所の設置は必須。
C県	不可	可	可	条件付きで可	要	浴室は家庭用との兼用不可。トイレは家庭用との兼用可だが、条件付きで男女兼用可。また、洗面所の設置は必須。
D県	不可	条件付きで可	個々の案件ごとの判断	可	要	浴室は家庭用との兼用不可だが、トイレは家庭用との兼用は個々の案件ごとの判断。また、洗面所の設置は必須。

資料：農林水産省都市農村交流課(平成25年)「『農林漁家民宿』の開設・運営に関する調査」より作成

表3 調理室の取扱いの例(食品衛生法)

都道府県	家庭用との兼用の可否
A県	可
B県	条件付きで可
C県	個々の案件ごとの判断
D県	不可

資料：農林水産省都市農村交流課(平成25年)「『農林漁家民宿』の開設・運営に関する調査」より作成

1) 都市計画法(開業が可能かどうかを確認する)

窓口にご相談に行った際、まず確認することは、農家民宿をしようとする宅地が「都市計画法^{*}」上どの区域にあたるのかという点です。市街化調整区域に指定された地域に立地している場合、ホテル又は旅館を開業することは原則不可となっているからです。市街化調整区域内にあっても、各自治体の条例や、過去の慣例等によって、可能な場合もあります。したがって、ご自身の住んでいる地域が市街化調整区域かどうか、あるいは開業が可能かどうかを市町村の窓口、又は都道府県にお問い合わせください。

^{*}都市計画法とは、都市の健全な発展と秩序ある整備を図り、もって国土の均衡ある発展と公共の福祉の増進に寄与することを目的とした法律

2) 建築基準法(床面積等で規制が異なる)

農林漁家が居住し、農家民宿として利用する建物の規模が2階以下、かつ床面積200㎡未満の場合にあつては、一般の戸建住宅と同一基準で農家民宿を設置することができます。また、農家民宿としての床面積が200㎡以上になる場合は、建築基準法の「旅館」としての各種基準(表4)に適合することが求められます。必ず民宿としての用途利用面積の合計数も確認してもらいましょう。

建築基準法では、避難上支障のないことがポイントになります。支障がないことを確認してもらうための図面等の書類が必要になると考えておく方がよいでしょう。自治体の相談窓口を通じて、土木事務所等での事前確認をお勧めします。

表4 建築基準法上の宿泊施設としての主な基準

項目	ホテル・旅館等	
	農家民宿(200㎡未満・2階)	
界壁・間仕切壁 (法第26条、令第114条)	○準耐火構造とし、小屋裏又は天井裏に達する(戸建住宅は適用なし) ※スプリンクラー設備を設置した場合、住宅用防災警報器を設置等した場合について緩和。	○準耐火構造とし、小屋裏又は天井裏に達する ※スプリンクラー設備を設置した場合、住宅用防災警報器を設置等した場合について緩和。
用途による耐火建築物等要求 (法第27条)	○適用なし	①3階建以上の場合 ②2階の部分の床面積※の合計が300㎡以上の場合
廊下の幅 (法第35条、令第119条)	○適用なし	○居室の床面積※の合計が200㎡を超える階の場合 (1)中廊下→1.6m以上 (2)方廊下→1.2m以上
居室から直通階段までの距離 (法第35条、令第120条)	○ほぼ適用なし	①主要構造部が準耐火構造又は不燃材料の場合、50m以下 ②その他の場合、30m以下
2以上の直通階段 (法第35条、令第121条)	○ほぼ適用なし	①主要構造部が準耐火構造又は不燃材料の場合、宿泊室の床面積の合計が200㎡超の階 ②その他の場合は、宿泊室の床面積の合計が100㎡超の階
避難階段の設置 (法第35条、令第122条)	○適用なし	○5階以上の階
排煙設備の設置 (法第35条、令第126条の2)	○適用なし	延べ面積500㎡超
非常用照明装置の設置 (法第35条、令第126条の4)	○ほぼ適用なし	①居室 ②避難経路 ※避難階の居室等で、屋外への出口に至る歩行距離が30m以下(避難階の直上階・直下階の場合は、20m以下)のものは対象外
内装制限 (法第35条の2、令第128条の4、令第129条)	○火気使用室の内装仕上げを準不燃材料とする (住宅の場合、最上階は適用除外)	①居室及び避難経路の内装仕上げを難燃材料等とする (1)耐火建築物の場合→3階以上の床面積※が300㎡以上 (2)準耐火建築物の場合→2階の床面積※が300㎡以上 (3)その他の場合→床面積※が200㎡以上 ※100㎡以内毎に防火区画されている場合は対象外。 ②火気使用室の内装仕上げを準不燃材料とする (住宅の場合、最上階は適用除外)
屋内階段の寸法 (法第36条、令第23条)	(1)階段及びその踊場の幅:75cm以上 (2)けあげ:22cm以下 踏面:21cm以上【勾配 46℃】 (住宅内階段は けあげ:23cm以下 踏面:15cm以上【勾配 57℃】)	○直上階の居室の床面積の合計が200㎡を超える場合等 (1)階段及びその踊場の幅:120cm以上 (2)けあげ:20cm以下 踏面:24cm以上【勾配 40℃】 ○上記以外の場合 (1)階段及びその踊場の幅:75cm以上 (2)けあげ:22cm以下 踏面:21cm以上【勾配 46℃】

赤字:「共同住宅」と「ホテル・旅館」で異なる基準

青字:「戸建住宅」と「ホテル・旅館(2階・200㎡未満)」で異なる基準

資料:内閣府「第23回地域活性化ワーキング・グループ 国土交通省 資料6 (建築基準法関係)」より作成

3) 消防法(客室面積等で規制が異なる)

自宅の一部を農家民宿として利用する場合において、表5のケース1のように農家民宿部分の面積が建物全体の半分未満かつ50㎡以下の場合にあつては、消防法上の「一般住宅」が適用されます。また、一般住宅であっても平成16年の消防法令の改正に伴い、住宅用火災警報器を寝室及び寝室がある階の階段上部へ設置することが義務づけられており、既に設置されていることと思います。このため、農家民宿として新たに利用する部屋に住宅用火災警報器が無い場合にあつては、この警報器を追加設置する程度で消防法の設備面での基準を満たすことができます。

ただし、住宅用火災警報器等消防用設備等の具体的な設置基準は、自治体の火災予防条例等により異なりますので、詳しくは管轄の消防局・消防本部へお尋ねください。

表5 消防法上必要な主な措置基準

<p>■ケース1 農家民宿部分が建物全体の半分未満で50㎡以下である場合 ⇒ 建物全体が「一般住宅」として取り扱われる。</p>		<p>○消防用設備等の設置は不要。 (ただし、全ての一般住宅に設置義務がある住宅用火災警報器は設置が必要)</p>
一般住宅	農家民宿 半分未満で50㎡以下	
<p>○「農家民宿」部分が小さければ、新たな規制はかからない。</p>		
<p>■ケース2 農家民宿部分が建物全体の半分未満で50㎡超又は建物全体の半分の場合 ⇒ 建物全体が「用途が混在する防火対象物」として取り扱われる。</p>		<p>○必要となる消防用設備等 ①消火器：農家民宿部分の床面積が150㎡以上の場合 ②自動火災報知設備：農家民宿部分のみ*(注1) ③誘導灯：全て(注2) ※建物全体の延べ面積が300㎡以上の場合は、建物全体に自動火災報知設備の設置が必要となる。</p>
一般住宅	農家民宿 半分未満で50㎡超又は半分	
<p>○「農家民宿」部分が大きい場合、新たに設置が必要となる設備は、消火器、自動火災報知設備、誘導灯が想定されるが、消火器は建物の延べ面積が150㎡未満の場合は不要であり、自動火災報知設備も、建物の延べ面積が300㎡未満の場合は農家民宿部分のみに設置すれば足りる。</p>		
<p>■ケース3 農家民宿部分が建物全体の半分よりも大きい場合 ⇒ 建物全体が「宿泊施設」として取り扱われる。</p>		<p>○必要となる消防用設備等 ①消火器：建物の延べ面積が150㎡以上の場合 ②自動火災報知設備：全て(注1) ③誘導灯：全て(注2)</p>
一般住宅	農家民宿 半分超	
<p>(注1) 既存の建物であっても無線方式の導入により簡便な追加工事に対応可能 (注2) 農家民宿等については、一定の条件を満たす場合は設置不要。 また一定の面積以下の居室の出入口には設置不要</p> <p>参考1 ホテル、簡易宿所等に設置すべき消防用設備等 ○消火器：150㎡以上の場合 ○自動火災報知設備：全て ○誘導灯：全て(上記注2の緩和規定の適用有)</p> <p>参考2 宿泊施設として取り扱われる部分のカーテン、じゅうたん等は防災物品とすることが必要</p>		

資料：内閣府「第23回地域活性化ワーキング・グループ 消防庁 資料7」より作成

(2) 手続きの開始

事前相談の段階で農家民宿開業の青写真を描くことができれば、開業に向けた手続きに入りましょう。手続きの一般的な流れは図2のとおりです。

図2 農家民宿開業手続きの一般的な流れ



1) 農林漁家が経営する農家民宿であることの確認

ある程度開業の目途が立てば、次に自治体の相談窓口で手続きを開始します。まずはご自身が農林漁家であることを申請し、証明してもらうことが必要となります。(農家民宿開業手続きの一般的な流れ：図2の①②(以下同))

農林漁家であることの確認については、多くの自治体が「農林漁家」か否かを判断する際、旅館業法上の申請者(農林漁家)に対し、農業委員会、森林組合又は漁業組合が発行する書類の提出を求めています。特に林家については、山林の所有を証明するために、登記簿抄本の提出を求める自治体が多いです。

2) 旅館業法

続いて、旅館業法第3条による「旅館業営業許可(簡易宿所営業)」の事前審査申請手続きを最寄りの保健所で行います。同時に場所、面積等の条件に応じて必要な資料④⑤⑥の申請に行き、それぞれの証明書を得ておきましょう。

③④⑤⑥が揃ったら、保健所で「旅館業営業許可申請書」を提出します。申請料金は自治体により若干異なりますが、1件当たり22,000円程度です。

なお、旅館業法上における建物の構造条件として、浴室、洗面設備、便所に関しては、公衆衛生上、適当な規模のあることが求められています。その他換気、採光、照明、防湿、排水に関しても適当な施設を有することが求められています。

(3) 開業にあたって関連する法律

1) 農山漁村余暇法(農家民宿の登録制度)

グリーン・ツーリズムを推進し、ゆとりある国民生活の実現を図るとともに、農山漁村地域の活性化を図るためには、農山漁村地域において都市住民を受入れるための条件整備が重要になります。このため、平成6年に「農山漁村滞在型余暇活動のための基盤整備の促進に関する法律」(略称「農山漁村余暇法」)が制定されました。

同法では、農山漁村滞在型余暇活動を提供する宿(農林漁業体験民宿業)について登録制度を実施すること等を通じてその健全な発達を図ることとしており、現在、登録実施機関は(一財)都市農山漁村交流活性化機構と(株)百戦錬磨が登録されています。

農林漁業体験民宿業の登録要件は次のとおり定められています(法第16条及び省令第14条)。

- ① 食事の提供にあたり地域の農林水産物の積極的な活用など、「農山漁村滞在型余暇活動に必要な役務の提供」に関すること
- ② 損害保険契約の締結など「利用者の生命又は身体について損害が生じた場合の備え」
- ③ 体験時の農用地への立ち入りに対する適切な指導など「地域の農林漁業との調和の確保」

また、登録により「Japan. Farm Stay」マークが使用可能となります(P.61参照)。

2)食品衛生法

宿泊者に食事を提供するか否かで食品衛生法の許可の有無が決定します。農家民宿で食事を提供する場合、「飲食店営業許可」の取得が必要となります。

一方で、素泊まり形式(食事提供なしの方法)、自炊形式(宿泊者が自ら調理する方法)、共同調理体験形式(宿泊者と共同で調理する方法)、近隣の農家レストランや飲食店を利用する形式の場合は、「飲食店営業許可」は不要となります。

飲食店営業許可により食事を提供する場合には、家族用と宿泊者用の調理場を分けることや、排水等の水回りの規制が一般家庭とは異なるため、基準に合わせた改装が必要となります。

3)遊漁船業の適正化に関する法律

船舶による漁ろう体験メニューを提供する者は、本法律により都道府県知事に登録申請書を提出すること、遊漁船業務主任者を置き、利用者の安全の確保及び利益の保護並びに漁場の安定的な利用関係の確保に資すること、と定められています。地曳網漁は漁船に乗船しない場合もありますが、水産動植物の採捕させる方法の定義に「網を使用する方法」も入っていますので、同様に登録申請をする必要があります。

第3章 宿泊者との関わり方について

民宿経営のいろは
お客様へのおもてなしと
サービスのために

① おもてなし



心遣い



清潔さ



きちんとした服装



② 体験内容

収穫体験



わあ、トマトって
こうやってなるんだ



③ 食事内容



地産地消



イベントや
食事メニュー等
分かりやすい
チラシやパネル作成



④ 交流



飲みニケーション

⑤ 地域との連携



そば打ち体験

助けあい



魚さばき体験



この章では、農家民宿を経営する際の宿泊者との関わり方として、経営者が宿泊者に行うサービスに関して具体例を挙げつつ、説明していきます。

農家民宿は、農山漁村が持つ地域資源はもちろんのこと、経営者自身の生業や生活も資源としてフル活用できる取組です。したがって、地域性や自然環境、季節、受入れ側、また宿泊者ごとに条件が異なるため、提供できるサービスは多種多様なものとなります。

(1) 予約について

宿泊者との最初の出会いが予約の電話やメールから、ということも多いでしょう。予約の電話をいただいたら、好印象を与えられるようポイントを押さえ、はっきりと返答しましょう。受入れ可能な場合は、基本情報(氏名、住所、電話番号、人数、到着予定時刻、宿泊日数、食事の回数)を押さえた上で、食事の好みや子連れの場合のメニュー、喫煙状況、飲酒可能か等、ご自身がプラスアルファで対応できることを聞いた上で、顧客満足につなげることを意識します。また、満室で受入れが出来ない場合等は、お詫びの気持ちを伝えると同時に、代案の日程や近隣の農家民宿を紹介する等、できる限りの対応をすることで次の受入れにつながります。

宿泊者への最終確認は宿泊日の2～3日前には行き、寝間着やタオル、歯ブラシを宿泊者に持参いただく場合は再度伝えるとよいでしょう。メールでのやりとりをする場合も同様、押さえておくべき基本的な情報に加え、心遣いが分かる内容を意識することが重要です。

なお、地域内のグリーン・ツーリズムの協議会や旅行会社から予約を受ける際には、予め参画にあたっての条件や注意点を確認の上、それぞれの組織の規則に準じた予約受付を行いましょう。

(2) 受入れにあたって

1) 宿泊者を理解し、要望に応える

宿泊者は、農家民宿に何を求めて訪れるのでしょうか。手作りのおいしい食事、自然豊かな景色、人とのふれあい等、旅の目的はいろいろです。これらに対応するためには、宿泊者の関心や気持ちをくみとり、対応することが求められます。

家に宿泊者を迎え入れるわけですから受入れ側にとっては日常生活とあまり変わらないかもしれませんが、宿泊者にとって農家民宿で過ごすことは非日常体験です。宿泊空間を清潔に保つことやわかりやすい施設案内の表示等、宿泊者の立場に立って、過ごし

やすい環境を提供しましょう。また、協議会等で定められたルールは必ず守りましょう。

2)受入れにあたって気を付けたい点

宿泊場所として過ごしやすい環境とするために気を付けたい点は次のとおりです。詳しくは、「農林漁家民宿おもてなしハンドブック^{*}」の農林漁家体験民宿チェックシートも参考にしてください。

【居心地の良い空間づくり】

- 生活臭が漂いすぎない共有スペースづくり
 - ・玄関先、玄関、台所等にゴミ等不必要なものを置かない
 - ・玄関の余分な靴は靴箱に収納する
 - ・玄関先や宿泊の部屋に庭や畑で出来た花を活ける 等
- 清潔感がある空間づくり
 - ・部屋の隅の埃、髪の毛、ゴミが目立つ環境になっていないか
 - ・お風呂や洗面台、トイレ等の水回りにぬめりがいないか
 - ・クモの巣の撤去等が行われているか 等
- ペットについて
 - ・ペットアレルギー等を持つ宿泊者への配慮として、ペットを客室には入れない 等
- たばこ
 - ・非喫煙者の宿泊者への配慮として、喫煙場所を考える 等

【宿泊者の立場にたった施設案内】

- わかりやすい目印をつける
 - ・トイレや風呂等に看板をつける
 - ・照明スイッチにトイレ、廊下等とラベルにて明記する
 - ・客室をはじめトイレ、浴室、台所等宿泊者が利用する部屋と避難経路の案内 等

^{*}都市と農山漁村の共生・対流推進会議(オーライ!ニッポン会議)(平成23年)「農林漁家民宿おもてなしハンドブック」チェックシート(巻末資料P.68～P.69)

3)農家民宿ならではのおもてなし

おもてなしは、ご自身が思いやりの心を持って宿泊者と向き合う心の交流で、ご自身も宿泊者も楽しむことが大切です。心のゆとりがおもてなしにつながります。

何がおもてなしかと判断に迷う時は、ご自身がされて嬉しいと思うことをしましょう。その時の宿泊者の反応を見て、その後も、そのおもてなしを続けていくかどうかを判断するといいでしょう。宿泊者とのコミュニケーションが重要といえます。

宿泊者の旅の目的に対応するためには、コミュニケーションの中で、ご自身と宿泊者の双方が楽しみを分かち合うことを見つけ、時間や体験を共有することが大切です。しかし、逆に、色々なことを体験してもらいたいという一心であれこれ詰め込むと、ご自身も宿泊者もかえって疲労を感じるようになります。

手作り“ウェルカムボード”でお出迎え！

“ようこそ〇〇さん！”と書いてもらうだけで、歓迎されている！と実感できますし、手作りのウェルカムボードがあればなおさら感激しますよね。そこに「こんなことができますよ」等、体験メニューが書かれていると、「やってみようかな」という気持ちになりますよね。ボードを制作するのに最初は大変ですが、宿泊者の笑顔を想像しながら作ると楽しみに変わります！



地域ならではのおもてなし

国の伝統工芸品の指定を受けた秋田県の「大館曲げわっぱ」の弁当箱づくり体験では、世界に1つだけをテーマに、高級感が漂い、秋田杉の香りと美しい木目の色合いが食べ物を一層おいしくさせる“曲げわっぱの弁当箱”を作成していただきます。また、できたての曲げわっぱ弁当箱に大館の郷土料理をおかずとして作り、詰めてお持ち帰りするというプランも可能です。



写真提供：大館市まるごと体験推進協議会(秋田県大館市)

地域ならではのおもてなし

雪国ならではの体験「かまくら作り」。「かまくら」は深い雪に閉ざされた雪国ならではの暮らしの文化です。大人にとって厄介者の雪でも、「かまくら」は子供たちにとって楽しい秘密基地へと早変わり。地元の人と一緒にかまくらを作った後は、みんなでおしゃべりやキャンドル作り、郷土食を楽しむこともできます。「かまくら」は雪国の遊び心ある伝統の文化を今に伝えています。



写真提供：(一社)みなかみ町体験旅行(群馬県みなかみ町)

●同時に複数の人を農家民宿で受入れる場合について

地域ぐるみで複数の宿泊者を複数の農家民宿で受入れる際は、農家民宿間で事前に話し合い、提供するサービス水準の取り決めを確認することが大切です。農家民宿によって提供するおもてなしに違いがあることは、農家民宿を利用する醍醐味でもあります。しかし、宿泊料以外に追加料金が発生するものを無償で行うことはよく考えてから行ってください。例えば、近隣の農家民宿では実施していないにもかかわらず温泉につれていくこと、大量のお酒をふるまうこと、多目の土産をあげること等の過度なサービスを1軒だけが行うことは、その差を知った宿泊者には不公平感が生まれます。

サービスが次のサービスを産む！

おいしいお料理の提供、他の地域ではあまり食べない珍しい地域の野菜等は、話題にもなりやすく、またその後に「購入したい」という話につながる場合があります。他にも農作業体験として“種まき”をした農産物を収穫時に郵送するというサービスを展開すれば、宿泊者が自宅でもご自身の地域を思い出してくれ、宿泊のリピーターになった、あるいは定期的な農産物の郵送につながった、という例があります。地域を思い出してもらうことは、会ってなくても交流ができるということになります。

サービスもみんなで揃えれば地域のPRになる！

農家民宿に宿泊した場合、宿泊者を最寄りの温泉に連れていくことにしている地域があります。すべての農家民宿で同じサービスを提供すれば、“温泉のある地域”としての特徴のあるサービスになります。



(3) 農山漁村での体験メニュー

1) 体験メニューについて

農家民宿を営業するにあたっては、農山漁村ならではの体験メニューの準備が必要となります。例えば、畑で野菜を収穫し、夕食の1品として一緒に調理をすることも立派な体験の1つになります。

農山漁村ならではの体験メニューは、①農林漁業体験、②自然体験、③食・料理体験、④民芸品・工芸品作り体験、⑤昔の遊び・地域の伝統行事・文化体験に分類することができます。

日々の自分たちの暮らし、四季毎に自分たちがどのような行事をしているかを書き出してみましょ。それらを第三者にみてもらうことで、メニュー化の可能性が広がります。

また、屋外での自然体験等のメニューは、時に天候の関係で中止になる場合があります。その場合には、屋内での体験メニューを準備しておくことが必要となります。

① 農林漁業体験：【期待される効果】農林漁業、自然、環境への理解促進

苗植えや収穫以外に普段の管理作業も農林漁業の作業体験です。宿泊者が滞在される時に出来るいつも行っている農林漁業の作業が立派な体験の1つとなります。宿泊者が滞在される時に無理をして作業内容を用意する必要はありません。

また、作物の栽培暦や作業の工程表があるとよいでしょう。宿泊者にどの作業を行ったのか説明しやすくなり、一連の流れがわかりやすいため、農林漁業の理解促進にも

つながります。

②**自然体験：【期待される効果】農山漁村、環境、自然への理解促進**

里山案内、虫狩り、天体観測、川遊び、雪遊び等、農山漁村の自然を利用した体験のこと

③**食・料理体験：【期待される効果】食育効果や農林漁業への理解促進**

郷土料理や家庭料理作り体験、味噌作り、こんにやく作り、そば打ち、漬物作り、おはぎ作り、餅つき、釣ってきた魚をさばき調理すること 等

④**民芸品・工芸品作り体験：【期待される効果】癒しや自然、環境への理解促進**

竹細工、つる細工、木工細工、手芸、民芸品作り、陶芸 等

⑤**昔の遊び・地域の伝統行事・文化体験：**

【期待される効果】昔の知恵の継承、伝統・行事の保存

地域の伝統行事やお祭りへ一緒に行くことや地域にある神社仏閣、お地蔵さんの参拝、行事食や行事のもの作り(おはぎ作り、鯖寿司作り、しめ縄作り、わらぞうり作り等)、方言でコミュニケーションを図る 等

■表6 農山漁村余暇法で求められている農家民宿で提供する体験メニュー

	滞在型余暇活動に必要な役務	具体例
農 村	1.農作業の体験の指導	田植えや稲刈り等米の栽培作業、野菜・果物の栽培作業や収穫作業 等
	2.農産物の加工又は調理の体験の指導	もちつき、そば打ち、漬物作り、こんにやく作り 等
	3.地域の農業又は農村の生活及び文化に関する知識の付与	地域の伝統行事、雪かき、かかし作り 等
	4.農用地その他の農業資源の案内	農業用ため池への案内 等
	5.農作業体験施設等を利用させる役務	郷土料理教室等の利用 等
	6.前各号に掲げる役務の提供のあっせん	地域の協力してくれる農家への紹介
山 村	1.森林施業又は林産物の生産若しくは採取の体験の指導	下草刈り、枝打ち、山菜採り、椎茸作り 等
	2.林産物の加工又は調理の体験の指導	干し椎茸作り、山菜料理作り 等
	3.地域の林業又は山村の生活及び文化に関する知識の付与	炭焼き、木工細工、つる細工のクラフト作り 等
	4.森林の案内	森林散策、里山案内 等
	5.山村滞在型余暇活動のために利用されることを目的とする施設を利用させる役務	
	6.前各号に掲げる役務の提供のあっせん	
漁 村	1.漁ろう又は水産動植物の養殖の体験の指導	地引網、編の管理作業 等
	2.水産物の加工又は調理の体験の指導	魚のさばき方、干物作り 等
	3.地域の漁業又は漁村の生活及び文化に関する知識の付与	浜釣り 等
	4.漁場の案内	
	5.漁村滞在型余暇活動のために利用されることを目的とする施設を利用させる役務	
	6.前各号に掲げる役務の提供のあっせん	

資料：農山漁村余暇法施行規則第2条，新潟県(平成27年)により作成

2) 農山漁村で過ごすことも立派な体験メニュー

農山漁村で、のんびりとリラックスして農家民宿に滞在するという生活体験も立派な体験メニューです。また、近隣の農林漁家や他の農家民宿経営者、協議会等と話し合い、連携することで幅広い内容の体験メニューを複数用意することが可能となります。例えば、ご自身の畑で農林漁業体験の作業ができない場合、近隣の農林漁家に依頼することが考えられます。また、複数の農家民宿で受入れている際、味噌作り等の体験を共同で行うことも考えられます。このように周囲の住民との相互協力関係を作ることは、ご自身1人では大変な体験の準備や指導の負担を軽減することにもなります。また、これら体験メニューのスタイルを複数用意しておくことは、宿泊者が地域の良さを知る機会にもつながり、宿泊者との交流をさらに円滑にすることが期待できるでしょう。

おもてなしも体験メニューになる！？

おもてなしで提供しているものから料金をとるのは後ろめたい、と考えていませんか。金額が書かれた体験メニューの一覧表があれば、宿泊者にとってはわかりやすく、また有料でも体験したいかどうかという判断材料になります。“玄関先に活けた山野草”も、山野草摘みから始めて、花瓶に活ければ、立派な体験メニューです。



(4) 食事について

1) 食事内容の水準についての考え方

農家民宿における食事は、宿泊者に深く印象を与えるものであり、また宿泊者が最も楽しみにされていることです。食事内容に関しては、農山漁村ならではのサービスとして、自ら収穫した旬の農林水産物や地元産を使った家庭料理、郷土料理や行事食を提供することが重要で、豪華な食事を作る必要はありません。

2) 食事内容を豊かにするアドバイス

ご自身では用意出来ない食材や、加工品(例えば、味噌や漬物、ジャム等)は、地域内にある直売所等で販売している農林水産物や6次産業化の加工品の使用を出来るだけ心がけるとよいでしょう。もし宿泊者が気に入れば、地域のお土産として購入する可能性もでてきますので、地域のもを活用することは地域振興にもつながります。また、食事を提供する際には、お品書き(献立)やご自身の得意料理のレシピ等が書かれたものを提示することは、宿泊者との会話が弾むきっかけとなります。併せて、毎回、提供した献立と写真を記録として残すことは、今後、ご自身で食事提供の献立を立てる際に役立ちます。

地域特産の食材に出会えるのは旅の楽しみ

地域で昔から守ってきた野菜(伝統品種)や日常では味わえない色々な種類の山菜や魚介類等が提供されることで、食卓も話題もにぎやかになります。



山菜天ぷらを美しく並べて紹介・調理

ブリを養殖する漁家民宿の料理

お酒の提供について

お酒の提供について、悩んでいる方は多いのではないのでしょうか。特に大人の宿泊者であれば、お酒を共に酌み交わすことが交流の促進を図ることができる側面がある一方で、料金の負担に関する問題が発生します。お酒については、食事を始める前に説明しましょう。また、宿泊者自らの持参もOKとすることも考えられます。

3) 苦手な食べ物の扱いについて

苦手な食べ物に関しては、特に子どもの体験教育旅行を受入れる際に、自分で収穫した新鮮な農林水産物を使用することにより好き嫌いが克服されたとの報告もあるので、交流の中で食材の説明をし、宿泊者の意向を確認しながら提供してみるのもいいでしょう。

(5) 料金設定について

農家民宿の料金設定にあたっては、頭を悩ませるところかもしれません。適正な料金設定を行うためには、農家民宿の経営に関わる経費やご自身の対価等必要経費を考慮することも必要です。他の農家民宿や地域にある宿泊施設の料金等を参考にして、提供するサービスに応じた料金設定を行うことが求められます。地域内で農家民宿に関わる協議会がある場合は、統一の料金となっていることが多いので協議会に聞いてみるのもいいでしょう。

表7に経営試算の参考資料を掲載しています。ここでは、ご自身の労働対価は表の経費には含まず、表の最後に「収益」としてあげていますので参考にしてください。家族労働のみ、1人1泊2食7,900円、飲料費として客単価1,000円で宿泊者の半数が利用、体験料・農林水産物購入については客単価2,000円で、宿泊者の半数が利用、月平均20人の宿泊者があると想定します。つまり、4人グループだと5組/月程度、10日間/

月の想定です。また、月平均8人程度の宿泊者の場合も想定し、掲載しています。この参考資料をもとに節約できる点を考えてみると、衛生費についてはクリーニング代を自分の家で洗濯すること、食費等の材料費を自家生産により多く切り替えて低く抑える工夫等ができるでしょう。

もう少し収入を得る場合には、1泊2日の旅行を2泊3日や3泊4日にのばすこと、自家生産の農林水産物を続けて購入してもらう仕組み等の工夫が必要でしょう。飲食店営業許可を取ったならば、宿泊の受入れだけでなくレストラン営業を併せて行うことも考えられます。

農家民宿は、一般的に週末の宿泊者が多い傾向にありますが、それだけでは収益性が低いため、平日にも来てもらう仕組みづくりが重要です。

宿泊者が帰った後に地域の近況を手紙等でお知らせし、思い出してもらえる状況を生むことにより、親戚感覚でリピーターを増やしている農家民宿もあります。

交流によって得られる充実感、楽しみに加えて、少しでも収入を得られる取組にしたいものです。

春蘭の里

石川県能登町の過疎地域で「若者が戻ってくる農村再生」を目指し47軒の農家民宿(平成27年度実績)で受入れを行っている協議会「春蘭の里実行委員会」では、1泊2食で11,500円(税別、1部屋2名の場合)という料金設定をしています。この地域の民宿の特徴として、“1日1客”、“囲炉裏の宿”、“輪島塗の膳”、“手作りの箸”、“地元産の食材”、“砂糖・化学調味料を使わない(素材の味とだしとうまみを活用)”等のこだわりがあり、こうした地域共通のコンセプトが付加価値として料金設定にも反映されています。

また、都会に出た若者が戻ってきて安心して生活できるように農家民宿で月40万円、年500万円の売上を目指し、さらに平成27年10月には一般社団法人となり、体制強化に取り組んでいます。



表7① 経営試算のための参考資料

〈副業的経営タイプ(年間360名程度)〉

経営スタイル：1泊2食つき

宿泊価格：7,900円(飲料代別) 利用客数：年間360人(月平均30人)

体験収入：2,000円 食材利用：自家農産物の利用で、外部購入を極力抑える

労働力：家族労働のみとする

【減価償却】器具及び備品費

50万円 50万円÷5年=10万円/年

【修繕費積立て】 10万円/年

※修繕費として、水周り(洗面所・風呂・トイレ等)や客室内を想定

単位(円)

項目		支出額	算出細目
収入	宿泊料	2,844,000	@7,900円(1泊2食)×360人
	飲料	180,000	@1,000円×180人(宿泊者のうち半数が利用すると想定)
	体験料・農産物売上高	360,000	@2,000円×180人(宿泊者のうち半数が利用すると想定)
収入合計(A)		3,384,000	
支出	経費	食料等仕入費	676,800 食材や販売に関わる物品の仕入れ価格(収入合計の20%で計算) ※自家栽培の場合は仕入れ価格は下がる
		手数料	284,400 協議会等への紹介謝礼 宿泊料の10%で計算
		事業用租税公課	50,000 固定資産税等(建物等の固定資産税のうち、民宿部分の固定資産税を経費化)
		光熱水道費	144,000 水道、ガス、電気代等(@400円×360人)
		通信費	27,000 電話代、はがき代等(@150円×180箇所※360人の半数)
		広告宣伝費	50,000 広告掲載費等(チラシ印刷代等)
		保険料	43,000 民宿事業に関わる保険(農家民宿賠償保険 年7,000円、宿泊者傷害保険@100×360名)
		減価償却費	100,000 50万円 50万円÷5年=10万円/年
		修繕費積立て	100,000 10万円/年
		給与賃金	0 従業員の賃金(家族労働のみのため)
		衛生費・消耗品等	216,000 クリーニング代、アメニティグッズ、電球等の費用(@600円×360人)
		支出計(B)	
収益(A)－(B)		1,692,800	手元に残る金額(月平均141,067円)

注)収益に関わる税金については、税務署にお問い合わせください

表7② 経営試算のための参考資料

〈ふれあい重視タイプ(年間100名程度)〉

経営スタイル：1泊2食つき

宿泊価格：7,900円(飲料別) 利用客数：年間96人(月平均8人)

体験価格：2,000円 食材利用：自家農産物の利用で、外部購入を極力抑える

労働力：家族労働のみとする

※器具及び備品費は特に必要としないため減価償却の換算はしない

※修繕費積立ては計上しない

単位(円)

項目		支出額	算出細目	
収入	宿泊料	758,400	@7,900円(1泊2食)×96人	
	飲料	48,000	@1,000円×48人(宿泊者のうち半数が利用すると想定)	
	体験料・ 農産物売上高	96,000	@2,000円×48人(宿泊者のうちに半数が利用すると想定)	
収入合計(A)		902,400		
支出	経費	食料等仕入費	180,480	食材や販売に関わる物品の仕入れ価格(収入合計の20%で計算) ※自家栽培の場合は仕入れ価格は下がる
		手数料	75,840	協議会等への紹介謝礼 宿泊料の10%で計算
		事業用租税公課	30,000	固定資産税等(建物等の固定資産税のうち、民宿部分の固定資産税を経費化)
		光熱水道費	38,400	水道、ガス、電気代等(@400円×96人)
		通信費	7,200	電話代、はがき代等(@150円×48箇所※96人の半数)
		広告宣伝費	20,000	広告掲載費等(チラシ印刷代等)
		保険料	16,600	民宿事業に関わる保険(農家民宿賠償保険 年7,000円、宿泊者傷害保険@100×96名)
		給与賃金	0	従業員の賃金(家族労働のみのため)
		衛生費・ 消耗品等	57,600	クリーニング代、アメニティグッズ、電球等の費用(@500円×96人)
		支出計(B)		426,120
収益(A)－(B)		476,280	手元に残る金額(月平均36,690円)	

注) 収益に関わる税金については、税務署にお問い合わせください

(6)その他

1)体験メニューを充実するための地域資源の継承について

農山漁村の集落とは農林漁業の生業の場であり、そこに住む地域住民が共同で作りに上げてきた生活の場です。農山漁村の風景や環境は農林漁業の営みの中で育まれ様々な文化・習わしや、生活に必要な「技や知恵」を生み出しています。こうした生活の技は代々、親から子へ、そして孫へと受け継がれてきたものでしたが、現代ではその技の伝承が危惧されています。技や知恵を持つ年配の方々に学ぶことは、技術の習得や継承だけでなく、地域のコミュニティの活性化も期待できます。

2)農家民宿業と地域住民の方との連携

日頃からの良好な近隣付き合いは宿泊者を受入れる上で重要です。他地域から訪問する宿泊者のご自身にとってはお客様である反面、近隣の人には不審者と思われることも考えられます。また、宿泊者が近隣に迷惑をかけることも想定されます。日頃からの良好な近所づきあいはトラブル回避にも重要となります。

3)交流内容について

宿泊者との交流において、地域の文化・伝統、歴史、農林水産業等についての話題は欠かせません。宿泊者のご自身との交流から地域のことや地域で行われている文化・伝統、歴史、農林水産業等のことを知り、理解します。その際には、ご自身の体験を織り交ぜながら交流することが大切です。

4)交流とハラスメント問題について

楽しく交流していたのに、つい羽目を外して相手を困らせたり、嫌がらせたりするようなハラスメント的発言をするということは絶対に避けなければなりません。同様に人権的に差し支えのある発言をしないようにも気を付けましょう。

5)客層による対応の留意点について

○子どもの体験教育旅行

農山漁村の家庭における生活体験、家庭的な心温まる交流体験、農山漁村の魅力、安全な宿泊体験活動の受入れ体制等がセールスポイントになると思われます。

そのため、①子どものニーズに対応した豊富な体験プログラム、②柔軟な受入れ体制、指導者の確保、③本物体験、④安全管理体制等、受入れに向けて農家民宿以外の関係者も含めた地域が一体となった取組が重要と考えられます。

○外国人旅行者

外国人旅行者の対応の留意点については、「第6章 外国人旅行者の受入れ」を参照

してください。

○小さい子どもを含む家族連れ

農家民宿では、子連れでも気兼ねなくのんびり楽しめる環境、安全・安心な食事、楽しい思い出づくりがセールスポイントになると思われます。そのため、①子どもに経験させてみたい田舎体験、②アレルギー等に配慮したサービス、③小動物・家畜とのふれあい、④禁煙・分煙の案内等の特色を出すことが重要と考えられます。

○一人旅

心身の回復につながる環境、心の癒し、充足感、散策・気ままな時間の確保等がセールスポイントになると思われます。そのため、①宿泊者の高い「本物志向」を満たすこと、②プログラムを押し付けないこと等が重要と考えられます。

○リピーター

交流を通し宿泊者と意気投合した場合や、宿泊者に居心地のいい空間だと評価された場合にはリピーターになることが期待されます。リピーターに農家民宿における改善点や要望、提案を尋ねることで、今後の農家民宿の経営に活かします。また、リピーターは友人等に口コミで評判を伝えてくれることでしょう。

20年の実績から学ぶ農泊の極意

(俳句におけるグリーン・ツーリズムおもてなしの心得)

20年の実績をもつ全国的にも有名な大分県宇佐市のNPO法人安心院町グリーン・ツーリズム研究会がこの度発行(H28.1)した「農泊の極意」について、その一部をご紹介します。俳句形式でグリーンツーリズムのおもてなしの心得を表現したもので、読みやすさはもとより、これまでの経験を踏まえた非常に含蓄のある内容となっています。

①お出迎え関係

お出迎え 客より先に 待つように

常識中の常識です。客より遅れて来たのでは、歓迎されていないのではと思われてしまいます。

身だしなみ 鏡眺めて お出迎え

第一印象は大事です。これで全体を押し量られます。

車から きれいに掃除 歓迎だ

私達も旅先で、たとえ車は古くても、綺麗に掃除した車で迎えに来てくれたら、歓迎されていると感じ嬉しくなります。

心から ようこそお待ち しました

グリーン・ツーリズムは金銭的な関係だけでなく、遠い親戚が久々に訪ねてきた感じで、心と心の交流を売りにしています。「いらっしやいませ」ではなく「ようこそお待ちしました」で向かえましょう。

②交流関係

始まりは 自己紹介で リラックス

笑顔あふれる自己紹介ができれば、すぐにリラックスできます。

③体験関係

体験は 長くなっても 2時間か

体験教育旅行の農林漁業体験の時間は1工程休憩を含めて3時間で組んでいます。実質の体験時間は2時間程度を限度としてください。

体験は 三つのバランス あかぬよう

体験教育旅行の体験は農林漁業体験、食の体験、史跡・観光巡り、この3つを上手に組み合わせ飽かぬようにしてください。

④食事関係

レトルトの 食品出すは 命取り

レトルトの食品を出していると疑われる家庭が1軒あるだけで、全体がマイナスのイメージになります。地産地消が売りです。これは基本中の基本です。

食中毒 料理出す度 忘れずに

年2～3回の保健所の研修をきちっと受け、料理を提供している間は緊張感を持ち続けましょう。

⑤リスク対策関係

忘れずに もしもの時の 避難路を

東日本大震災の次は、私達に関係のある南海トラフ大震災ではないかと言われています。忘れた頃にやってくるのが震災です。もしもの時の避難経路等の話をしておいて下さい。これは、日本修学旅行協会からの指示でもあります。

⑥お見送り関係

別れ際 帰りたくない 究極だ

帰り間際「帰りたくない」と言ってもらえれば、あなたの農泊は大成功です。

見送りは 行ってらっしゃい またおいで

農泊者から帰り間際「いってきます」の挨拶があれば、本当の家族に一步近づけました。嬉しいことです。その時は「行ってらっしゃい、またおいで」で見送りましょう。

⑦反省関係

農泊は 別れてからが 始まりだ

この言葉はホテル勤務していた「星降る高台の家」の女将の名言です。グリーン・ツーリズムの特徴を見事に言い表しています。

大切な 帰った後の 反省会

グリーン・ツーリズム研究会では、体験教育旅行の帰った後に必ず反省会を行っています。是非、家庭でもお願いします。質高く継続する為のひとつに「苦情、失敗、良かった事の共有」とあります。

⑧その他番外編(インバウンド)

海外を 迎え栄える 時代来る

海外から来るお客様を、いかに農村まで来ていただくかの時代になりました。外交的に不安定の時代、民間交流はとても重要な役割を担っています。頑張りましょう。

20年の実践から学ぶ「農泊の極意」(俳句におけるグリーンツーリズムおもてなし心得)冊子については、以下にお問い合わせ下さい。

問い合わせ

NPO法人 安心院町グリーンツーリズム研究会

TEL : 0978-44-1158 FAX : 0978-44-0353 URL: <http://www.ajimu-gt.jp/>

第4章 安全管理について

宿泊者に安全・安心なサービスが提供できるよう、農家民宿経営に伴うリスクも再確認してください。ここでは、①体験メニューに関するリスク、②自然に関するリスク、③食事に関するリスク、④ペットに関するリスク、⑤個人情報流出や貴重品の紛失等に関するリスク、⑥施設のリスク等について概説します。

(1) 体験メニューに関するリスク

体験メニューには様々なリスクがあります。普段から使用している農業者でも農機具による怪我や事故が多く起きています。農機具はできる限り使用させないようにしてください。また、電気柵による事故も想定されますので、日中は電気を切るほか、宿泊者に電気柵の存在について注意を与えてください。また、最近ではマダニによる被害も増えているほか、マムシやハチ、毛虫、ムカデ、毒虫、ウルシやハゼ、毒キノコ等とても身近なものにも危険な動植物は数多くあります。なお、地域特有の危険性がありますので、散策する場所は事前に下見を行い、リスクを洗い出すことが求められます。

体験中の怪我に備えて、応急処置ができる救急セットの準備をしておく対策も必要です。

危険性への事前対策

① 危険な動植物の事前対策

農林漁業体験や自然体験等を行う場合にほ場内や山野にマムシやスズメバチのいる可能性があり、体験中に宿泊者が被害にあう恐れがあります。このリスクへの対策として、ほ場や山野に行く際には必ずポイズンリムーバー等を携帯し、万一の場合には応急措置を施し、なるべく早く病院に搬送する必要があります。

② 電気柵の事前対策

鳥獣被害防止のために設置された電気柵に起因する死傷事案が発生しています。電気柵を設置した場所には、人が見やすいように適当な間隔で危険である旨の表示し、感電防止のための適切な措置を講じることが必要です。

参考：農林水産省「鳥獣による農作物等の被害の防止に係る電気さく施設における安全確保について」
http://www.maff.go.jp/j/seisan/tyozyu/higai/anzen_kakuho_20150721.html

③ 食品加工を行う際の事前対策

食品加工を共同で実施する際に刃物等を使用する場合は、刃物等の使用方法・管理を十分に伝えるとともに、衛生管理の方法もしっかりと伝えるようにしましょう。

以上のようにリスクの内容をしっかりと認識すると同時に、地域でその対策を決め、近くの病院との連携を図っておくことは宿泊者の安心につながります。危険性のリスクごとに計画をたてておく必要があります。

(2)自然に関するリスク

自然は時として猛威を振ります。自然災害のリスクに対しては、国土交通省や地方自治体等が発行しているご自身の地域の災害ハザードマップ等を参考に、避難場所、避難経路を事前に確認しましょう。

また、川遊びや魚釣り等、河川での体験を行う際は特に注意が必要です。厚生労働省の人口動態調査(平成25年)によると、不慮の事故による死因の3位は溺死及び溺水です。川の危険箇所、例えば、急な深みがあるところ、流れの速いところ等は活動場所から外してください。特に局地的豪雨時による急な増水は危険ですので、注意を喚起してください。

(3)食事に関するリスク

食事に関する代表的なリスクには、食物アレルギーと食中毒があります。

アレルギー食品に関しては、最悪の場合死に至る危険性もあります。したがって、まずは事前に宿泊者の食物アレルギーの有無を確認しておくこと、その上で食事内容を決定することです。また、調理段階でも食物アレルギーの原因となる食品を触った菜箸で他の食品に触れない等留意する必要があります。

一方、食中毒は夏に起こるとイメージしがちですが、実際には通年で発生すると認識する必要があります。食中毒を防ぐのに何よりも大切なのは、徹底した手洗いと清潔な調理環境です。厚生労働省や政府広報オンラインで食中毒予防の情報を提供しています。食中毒予防の3原則、「食中毒菌を付けない、増やさない、やっつける」をもとに、①食品の購入、②家庭での保存、③下準備、④調理、⑤食事、⑥残った食品の6段階での取扱いで、食中毒予防のポイントを説明しています(図3参照)。

思いもよらなかった食中毒の例

前日に怪我をした素手で作ったおにぎりを昼食に食べたところ、食中毒が発生したということがあります。この食中毒の原因は、黄色ブドウ球菌で、手の怪我に潜んでいました。怪我をしていた手で握り、また半日置いておいた結果、黄色ブドウ球菌がたくさん繁殖してしまいました。この場合、直接手ではなく、食品用ラップフィルムや料理用のビニール手袋等で握る等の対策が必要でした。



バーベキューに潜む危険

食中毒の発生報告で多いものは、バーベキューです。いくら新鮮であっても、半生の状態で肉や魚を食べることは食中毒発生のリスクが高まります。また、生肉・生魚を掴んだトングによる取り分けや、生肉・生魚を掴んだ箸と食べる箸を共有してはいけませんが、ついうっかり、という場合も多く、したがってバーベキューによる発生リスクは高まります。都会の生活では体験しづらいバーベキューは、大勢で手軽に楽しくできる調理として農家民宿での食事にも採用されることが多いので、宿泊者には予め必ず注意を促しましょう。

強力な食中毒「ノロウイルス」

ホテル等で、嘔吐・下痢等によるノロウイルスが集団発生した事件が起こっています。感染経路等の特定は難しいですが、何らかの原因で外部からノロウイルスが持ち込まれ、集団感染性胃腸炎の発生に至った可能性が高いといえます。ノロウイルスはカキ等の二枚貝にも含まれるため注意が必要です。

<ノロウイルス対策>

ノロウイルスの対策としては手洗いやうがいの励行、家庭内での感染予防、食品の衛生的な取扱い、加熱の徹底があります。また、万が一感染した場合には、マスクや手袋、ゴーグルをして、雑巾やタオル等でふき取り、その後次亜塩素酸ナトリウム(塩素系漂白剤)を使用した消毒を行うことが必要となります。空気が乾燥している冬場は特に、ノロウイルスが空気中に拡散してしまうため、二次感染を防ぐ観点からも、ふき取った雑巾やタオル等はそのまま捨てずに、ビニール袋に入れ口を縛って捨てるのが大切です。

図3 食中毒予防の6つのポイント

家庭でできる 食中毒予防の6つのポイント

point 1
食品の購入

寄り道しないで
まっすぐ帰ろう

消費期限などの
表示をチェック!

肉・魚はそれぞれ
分けて包む

point 2
家庭での保存

帰ったらすぐ冷蔵庫へ!

入れるのは7割程度に

冷蔵庫は
10℃以下に
維持

冷凍庫は
-15℃以下に
維持

肉・魚は汁が
もれないように
包んで保存

point 3
下準備

冷凍食品の
解凍は
冷蔵庫で

タオルやふきんは
清潔なものに交換

ゴミはこまめに
捨てる

こまめに
手を洗う

生肉・魚を
切ったら洗って
熱湯をかけておく

井戸水を使っていたら
水質に注意

生肉・魚は生で食べる
ものから離す

野菜も
よく洗う

包丁などの器具、
ふきんは洗って消毒

point 4
調理

加熱は十分に
(めやすは中心部分の
温度が75℃で1分以上)

台所は
清潔に

作業前に
手を洗う

電子レンジを使う
ときは均一に
加熱されるようにする

調理を途中で
止めたら
食品は冷蔵庫へ

point 5
食事

食事の前に
手を洗う

盛り付けは
清潔な器具、
食器を使う

長時間室温に
放置しない

point 6
残った食品

時間が経ち過ぎたり
ちょっとでも怪しいと思ったら、
思い切って捨てる

作業前に
手を洗う

手洗い後、
清潔な器具、
容器で保存

温めなおすときは
十分に加熱する
(めやすは75℃以上)

早く冷えるように
小分けする

食中毒の3原則 食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」

厚生労働省

資料：厚生労働省作成「家庭でもできる食中毒予防の6つのポイント」

(4)その他のリスク

1)ペットに関するリスク

ペットを飼われている経営者にとって、ペットは可愛い家族の一員であるかと思えます。しかし、宿泊者にとってはペットがリスクとなる可能性もあります。犬や猫へのアレルギーや恐怖症を持っている場合があります。そのため、ペットを飼っている方は、事前にペットを飼っていることを宿泊者に伝えましょう。



2)個人情報の流出や貴重品の紛失等に関するリスク

農家民宿を経営すると、宿泊者の顧客情報を管理する必要があります。宿帳への記帳をお願いする際1冊のノートに書いてもらうのではなく、1枚紙の宿帳に記入してもらい、経営者が整理する等の対策が求められます。ただし、宿泊者のメッセージや楽しい思い出等をノートに記してもらい宿泊者了解の元で公開することは、コミュニケーションツールとして有効です。その他、写真やビデオに記録することがあるとは思いますが、これらの写真等の取扱いにも注意が必要です。農家民宿のHPやFacebook等のSNSにその写真を投稿する際には、必ず宿泊者の許可を取ってから投稿しましょう。

貴重品の管理については、宿泊者自身に責任を持ってもらうようしっかりと伝えましょう。加えてご自身が所有する貴重品の管理もしっかりしましょう。貴重品は共有の場に置かないことが鉄則です。

3)施設のリスク

宿泊者は宿泊先の構造を知りません。どこにトイレがあるのか、どこが使用している部屋なのか、そのことを宿泊者に認識してもらうため、最初に、客室をはじめトイレ、浴室、台所等宿泊者が利用する部屋や避難経路の案内をしましょう。併せて、トイレ、浴室等には案内表記があるといいでしょう。また、万が一の火事等に備え、客室の近くにある縁側にスリッパの備付があるのもいいでしょう。

住み慣れているご自身であっても、よくぶつかる場所やつまずくところはありませんか？柱に打ち付けてある釘等、不自然な段差やでっぱりはありませんか？段差を知らずに、つまずき、転倒する等により大けがに発展することがあります。危険な箇所は出来る限り早急に改修し、容易に改修が難しい場合は、宿泊者に事前説明を行い、注意喚起を行いましょう。

また、風呂場や雨の日の玄関先は滑りやすくなっていることがあります。風呂場は滑りやすい水垢や苔が生えないように清潔に保つこと、滑りやすくなる玄関先にはマットを置く等の工夫が必要です。

トラブルの裁判例

【事案1】

民宿の浴室の洗い場に生えていた緑色の苔で足を滑らせて転倒しケガをしたとして客が民宿旅館を訴えた事案

(判旨)「板張りの床が一部緑色になっているのは苔ではなく、弱酸性の湯による変色であると認められる」等として、原告の請求を棄却

資料：名古屋地方裁判所平成14年10月30日判決、判例秘書登録より作成

【事案2】

ホテルの大浴場の階段部分について、滑りによる転倒防止の安全対策が不十分であるとしてホテルの損害賠償責任が認められた事案

(判旨)ホテルAには、浴場の利用者に対する安全管理上の義務として、利用者が本件階段部分において滑って転倒しないように配慮すべき義務がある。ただし、温泉施設の床が滑りやすいことは一般的に認識されていることであり、施設の設置者だけに一方的な義務があると考えすることは相当ではなく、上記安全管理義務は利用者が一定の注意を払うことを前提としたものと理解すべきである。

具体的には、

- ①利用者に分かりやすく転倒への注意喚起の「表示」をしたり、
- ②利用者の動線上に「手すり」を設置したり、
- ③階段部分の「床材」を滑らないものにしたたり、
- ④「マット」を敷いたりすることにより、

利用者が注意を払うことと相まって、トータルとして転倒を防止することができる程度の対策を講じる義務がある。

資料：判例タイムズ1353号158頁より作成

宿泊施設での事故の事例

中学生、80度の熱湯風呂でやけど

学校の「自然教室」で滞在していた宿泊先で入浴時にやけどし、救急搬送された。湯の温度が80度ほどになっていたという。生徒は約10人ずつ、複数の温泉宿等に分かれて宿泊。うち一つの宿で生徒2人が浴槽に入ったところ、足や下半身をやけどした。宿から学校に「ボイラー設備が故障していた」と説明があったという。

(5)保険への加入

本章で見てきたように、予防策はとつても想定を超えるリスクに出会うことも時にはあります。ご自身の活動の安全性を担保するためにも保険に加入することをお勧めします。

なお、関連の保険については、地域協議会や行政等に相談されるとよいでしょう。

表8 保険の種類

	受入れ者が掛ける保険		訪問者が掛ける保険
主な契約者	農家民宿経営者・体験指導者(インストラクター)		訪問者
主な目的	受入れ者に起因する賠償責任を補償	訪問者の傷害事故、賠償責任事故、携行品傷害事故等を補償(任意)	自分自身の傷害事故、賠償責任事故、携行品傷害事故等を補償
主な内容(一例)	<ul style="list-style-type: none"> ○施設にかかる事故 例：浴場で蛇口から突然熱湯が流れ宿泊者が火傷した場合、飼い犬が宿泊者に噛み付きケガをした場合等 ○生産物にかかる事故 例：用意した食事による食中毒等 ○受託物にかかる事故 例：宿泊者から預かった荷物のカメラや現金が盗まれた場合等 ○体験指導にかかる賠償傷害 例：体験農業中に指導ミスで参加者にケガをさせた場合等 	<ul style="list-style-type: none"> ○傷害事故 例：駐車場の段差につまづいて転倒しケガをした場合等 ○損害賠償責任 例：お宿の花びんを誤って割ってしまった。 例：滞在中に他人にぶつかりケガをさせたしまった場合等 ○携行品傷害事故 例：カメラや腕時計を落として壊してしまった場合等 ○救援者費用 例：訪問者が行方不明や遭難した場合、その親族が捜索等で費用を負担する場合等 	<ul style="list-style-type: none"> ○傷害事故 例：駐車場の段差につまづいて転倒しケガをした場合等 ○損害賠償責任 例：お宿の花びんを誤って割ってしまった。 例：滞在中に他人にぶつかりケガをさせたしまった場合等 ○携行品傷害事故 例：カメラや腕時計を落として壊してしまった場合等 ○救援者費用 例：訪問者が行方不明や遭難した場合、その親族が捜索等で費用を負担する場合等

資料：株式会社農協観光で作成

安全管理のためのヒヤリ・ハットシート(例)

事故寸前回避事例報告書(ヒヤリ・ハットシート)

記入者氏名： _____ 記入日： ____年 ____月 ____日

●ヒヤリ・ハットした時の状況と解説をご記入ください。～誰(何)が・どこで・なにをした・その他～

●なぜ事故にはいたらずに済んだと思いますか？

●このヒヤリ・ハットをなくすためにはどのような対策が考えられますか？

①発生日時等

平成 ____年 ____月 ____日 (午前・午後) ____時頃
天候：(晴 ・ 曇り ・ 雨 ・ 雷) 気温 ____℃

②発生現場

屋内 ・ 屋外 具体的な場所： _____

③事例の種類

自分が負傷しそうになった 参加者が負傷しそうになった
第三者同士で負傷させそうになった

④もし、実際の負傷事故の発生に至っていたとしたら…

軽症のケガですむ 軽症だが医療機関に連れていく 全治3週間以上の重症 死亡につながる

⑤どのようなことが起きそうになったか(あてはまるもの全てチェック)

墜落・転落 転倒 激突 飛来・落下物にぶつかる
崩壊・倒壊(にまきこまれる) 溺れ (機器等)巻き込まれ、はさまれ
切り傷・擦り傷 踏み抜き 感電 有害動物と接触 有害植物と接触
爆発・破裂 交通事故 ヤケド 凍傷 腰痛 骨折 ねんざ
退路の消失・寸断 その他： _____

⑥同様の事例は、これまでどの程度の頻度で発生しているか

初めて 1年に数度程度 1か月に数度程度 常にある

【原因として考えられること】(あてはまるもの全てにチェック)

・心理・体調 状況からくる焦り 注意力の欠如 経験・知識不足 心身の不調
・装備・資機材 故障・不具合 誤使用 能力不足
機材がなかった 適切でない服装
・活動環境 天候が原因 建物等による視覚不良 狭い 暑い(寒い)
・施設管理 施設の点検不足 施設内外の掃除不足 老朽化 構造上の欠陥
説明不足 備品のメンテナンス不足
・指示 指示の誤り 指示がなかった 指示内容が実施困難であった
連携が不十分 報告が不十分 人数不足 その他： _____

個人や組織との関わり方

旅行会社との
つながり

- 他の地域で起こったコトを教えてもらえるのは助かるわ

自分たちの地域の良さを外に紹介してもらえるからありがたい



グリーン・ツーリズムの
協議会

みんなで協力



- 手続の時は色々アドバイスもらったわ
- お客さんが急病の時、
助けってもらって本当に助かった
- いつもお客様を紹介してくれて
感謝しているよ



組織とのつながり



ブルーベリージャムを
作りましょうね

JA女性部とのつながり

自治会とのつながり

体験のお客さんが
多かったので、
自治会の集会所を
着替え場所として
使えて助かったわ



本日は
この内容について
お話します



行政とのつながり

- いざって時はやっぱり行政!
- いつも研修をしてくれるので、色々学べて助かります。

個人間のつながり

近所とのつながり

いつでも
言っておいで



お醤油
助かったわ

そちら、
面白い取組
してるねえ

他地域の民宿開業者との
つながり

隣町の
取組も大変
興味深いです



宿泊者との つながり

- 何度も来てくれるお客さんからのアドバイスは、地域の良さやカバーできなかったサービスに気付かせてくれてありがたい。
- お客さんの一言からお料理のレポーターもドンドン増えちゃう



第5章 関係者との連携について

農家民宿を経営するために、様々な組織や人と関わることは、多様な体験メニューの提供が可能となるほか、ご自身の負担が軽減されることにもつながります。地域の関係者との連携をとっておくことが重要です。ここでの関係者とは、個人だけでなく、組織も含まれます。

(1) グリーン・ツーリズムの協議会等への参画

グリーン・ツーリズムの協議会(以下、協議会)が行っている業務内容は下記のとおりです。

【協議会で行われている業務(例)】

- ・勉強会や研修会、講習会の開催
(スキルアップ、料理や体験メニュー、リスク管理、語学研修 等)
- ・農家民宿開業に向けた申請のサポート
- ・宿泊者の受入れサポート
- ・宿泊者の割り振り
- ・事故発生時の緊急連絡体制の整備
- ・広報活動(パンフレットの作成および配布、HP等への情報掲載 等)
- ・集客活動(特に子どもの体験教育旅行の誘致活動)
- ・損害保険・賠償責任保険等への加入(子どもの体験教育旅行の受入れ数が一定数 以上ある協議会では一般的)

協議会への参画はご自身の農家民宿の質や魅力の向上につながるとともに、集客等でのサポートも期待できます。勉強会や講習会、研修等はスキルアップに有効であり、農家民宿のサービスや経営意識の向上、体験メニューの拡充化につながります。また、同じ農家民宿の経営者と知り合うことで新たな仲間が増え、ご自身の農家民宿の質や魅力の向上につながることはもちろん、心の支えとして頼もしい存在にもなるでしょう。

(2) 地域の個人間のつながり

地域内での関係者のつながりとしては、親戚付き合いやご近所間の付き合い、集落や地区間の付き合い、農林漁業関係者との付き合い等があげられます。農家民宿経営にあたっては、いろいろな場面で誰かの助けが必要になる可能性があります。

農家民宿における地域の関係者とのつながりに関する一例は、次のとおりです。

近隣の人、集落の人

- ・急を要する出来事の際の助け合い(留守番、余分にとれた野菜のやりとり 等)
- ・宿泊者との交流を一緒に行う
- ・宿泊者のニーズを共有
- ・体験メニューの相談 等

地元の農林漁家

- ・自前で農林漁業体験ができない時の協力依頼
- ・自前で農林水産物が不足している時の提供やおすそ分け(無償・有償)
- ・体験メニューの相談 等

他の農家民宿経営者

- ・農家民宿を始める前の相談相手
- ・農家民宿でのサービスやおもてなし等の情報交換・共有・アドバイス
- ・ヒヤリ・ハットシートやトラブル等リスク管理の情報交換・共有
- ・農家民宿の経営者との仲間作り

(3)地域内の多様な組織とのつながり

地域には多様な組織があります。それらは共通理念や目的を達成するために民間(住民)が主体となって結成され、その一例をあげると、集落の自治会、公民館活動、消防団、趣味のサークル活動組織(手芸サークル、園芸サークル、囲碁サークル、陶芸サークル、料理教室等)、ボランティア活動組織(観光ガイド、花の植栽活動、森林保全活動等)等その活動は多様です。連携の例は次のとおりです。

自治会や公民館活動

- ・集落での行事やイベントに宿泊者と一緒に参加することが期待できる
- ・公民館の使用(休憩や着替え)

趣味のサークル活動組織

- ・体験メニューの1つとして提供
- ・雨天時の体験メニューとして提供

例えば地域の伝統や文化等を学びたい場合の先生としてお願いすることが考えられます。また料理サークル等への参加により、郷土料理、伝統料理、行事食をはじめ、提供する料理のレパートリーが増えることが期待されます。

また、ご自身がそうした組織に参加している場合、理念や目的を共有しているメンバーであるため、新たな農家民宿の経営者として仲間に勧誘することができるかもしれません。複数の仲間と農家民宿を行うことは、地域での受入れの幅が広がることにもつながります。また、取組を通じて更なる連帯感や地域活性化を期待することができます。

(4)行政関連組織とのつながり

農家民宿の開業にあたり、関わりが多いのは行政関連組織です。第2章でもとりあげましたが、開業手続きや許可の更新の際には市町村役場をはじめ、保健所、消防署等と関わることになります。開業後のPRのためには、商工会や観光協会等との関わりも出てくるでしょう。さらに、受入れ時にトラブルが発生した際には、消防署や警察、病院とも関わりを持つことになります。

地域の行政、特に保健所や消防署では、農家民宿の質や水準の向上、リスク管理に関わる研修会や講習会を開催しています。できるだけ多くの会に参加して、ご自身の農家民宿の質や魅力の向上につなげましょう。

(5)企業等とのつながり

1)旅行会社

一般的に個人の農家民宿と旅行会社が直接関わることは少ないかと思われませんが、地域の協議会等を通じて宿泊者の紹介を行ってくれるほか、地域のPRやツアーの企画・運営等、地域外の宿泊者を招く役割を果たしてくれます。

近年はインターネットでの予約受付を主体とした旅行会社が、農家民宿の宿泊予約や体験メニューを扱うケースが増えています。

契約等を結ぶ場合は、手数料や空室の提供方法等、条件をしっかりと確認して進めましょう。

2) JA

JA（農業協同組合）は、農業の振興だけでなく、地域の維持発展にも努める存在です。農家民宿の取組にも様々な場面に関わることが考えられます。

- ・体験メニューの相談・提案
- ・JA施設(選果場等)の見学
- ・JA広報誌を活用した広報活動
- ・JAの直売所等から農林水産物やその加工品の調達
- ・JA女性部による伝統料理等の講習会
- ・グリーン・ツーリズム保険の取扱い

- ・改築費用の融資
- ・協議会等の運営や事務局

3)地元のグリーン・ツーリズム関連事業者

直売所、観光農園や農家レストラン等、地域にあるグリーン・ツーリズム関連事業者や地域資源を活かした農林漁業体験等の受入れができる法人組織や食品関連企業等の法人組織、地域にある観光施設、食品や物品等の業者や個人商店等との関わりについては、次のような連携が考えられます。

地元企業とつながることで、地域ブランドの農林水産物やその加工品、お土産品等を紹介することは、地域のPRにおいても有効となります。

農家民宿の経営を通して、積極的に地域の産業と関わりを持つことは、地域の魅力発信に高い効果をもたらし、ひいては地域活性化が期待されます。

直売所、観光農園や農家レストラン等の地域にあるグリーン・ツーリズム関連事業者

- ・自前で体験メニューが用意できなかった場合の委託
- ・雨天時における体験メニューの提供や委託
- ・体験メニューの相談
- ・自前で用意出来ない農林水産物やその加工品の調達
- ・食事提供が出来ない場合の利用

地域資源を活かした体験等ができる法人組織

- ・体験メニューの相談(施設や工程見学、農林漁業体験、食・料理体験 等)
- ・自前で体験メニューが用意できなかった場合の委託
- ・雨天時における体験メニューの提供や委託

地域にある観光施設

- ・雨天時の観光に利用

地域の文化・伝統・歴史に関する施設ならなおよいでしょう

食品、物品等の業者や個人商店等

- ・自前で用意出来ない農林水産物やその加工品の調達
- ・体験メニューの相談(施設や工程見学、食・料理体験 等)

第6章 外国人旅行者の受入れについて

海外から日本を訪れる旅行者が近年急増しています。海外のお客様にとって、皆さんの日常生活に触れる経験や、共にする食事・文化体験はとても魅力的で人気があります。

外国人ということで、最初は言葉や文化に関する不安もあると思いますが、海外旅行の経験がなく外国語が全くできない人でも、外国人旅行者を積極的に受入れている農林漁家の皆さんはたくさんいます。言葉や生活習慣、宗教の違い等があっても、楽しんでもらおう、という相手への思いやりで伝わる 경우가多くあります。以下に記載するポイントを押さえた上で、まずはチャレンジしてみることをおすすめします。

(1) 受入れにあたって

一口に外国人旅行者といっても、昨今日本を訪れる外国人旅行者は、国や地域もそうですが、年代、宗教観、日本への訪問回数、日本文化の理解度等実に様々です。地域の協議会や団体の事務局を通じて予約を受ける際、お客様の基本情報を事務局にしっかりと確認しましょう。

【基本情報(例)】

出身国／性別／年齢／言語／宗教／食べることのできないもの／アレルギー／入浴について
(国・地域により入浴が出来ない方もいます)

個人で予約を受ける際には、農家民宿への宿泊を希望する意図を聞くことも重要です。日本の農山漁村で地域の皆さんと交流を楽しみたい、郷土料理を食べたい、ホテルや旅館は飽きた、という思いであれば、双方にとって誤解や行き違いもなく楽しめることになるでしょう。しかし旅館のような設備やサービスがあることを念頭に予約をしてくる場合、認識の違いが後々トラブルになることも考えられます。日本の農家民宿では、どのような楽しみ方ができるのか、ということをしかりと知ってもらい、双方納得した上で予約を受けましょう。また、アメニティー（寝間着、洗面具等の有無）、チェックイン時間等の情報は的確に伝える必要があります。

お客様の出身国がわかったら、次ページ以降の国別特性により、一般的な特徴や傾向を押さえましょう。日本人同様、個人によって好みやスタイル等の特徴は大きく違いますが、その国の文化や習慣に関するイメージを事前につかむことが重要です。

●外国人の国別特性

中国	通貨／人民幣元 言語／中国語
国民性	<ul style="list-style-type: none"> ・一般的に団体行動がやや苦手です。 ・臨機応変に物事を決める傾向があります。 ・特別扱いされることを喜ばれるため、「熱烈歓迎」の横断幕等で迎え入れると効果的です。 ・基本的に旅行中の買い物を好みます。
日本に対するイメージ	<ul style="list-style-type: none"> ・都市部の方は日本の田園風景を好みます。 ・日本食に対する興味があります。 ・以前よりも日本に対するイメージは改善しています。
禁止事項	<ul style="list-style-type: none"> ・メンツを重んじるため、プライドを傷つけないようにしましょう。 ・約束を重んじるため遅刻は厳禁です。 ・贈り物にはさみや刃物類、置き時計、掛け時計は「別れ」を意味するので避けましょう。 ・「黒地に白文字」は葬式のイメージがあり、好まれません。

韓国	通貨／ウォン(W) 言語／韓国語 ※文字はハングル文字
国民性	<ul style="list-style-type: none"> ・儒教による敬老精神が身につけているため、年上・目上の人を敬う習慣があります。 ・男性同士では握手や肩を組む、女性同士では手をつなぐ等、日本よりスキンシップを使って親しさを表現することがあります。 ・一般的に自己主張が強く、曖昧さを嫌う国民性があります。
日本に対するイメージ	<ul style="list-style-type: none"> ・日本は清潔で秩序正しく親切であると認識しています。 ・老若男女を問わず温泉が好きです。 ・日本料理は韓国でもよく食べられていて、日本の多様な食料品が韓国で販売されています。
禁止事項	<ul style="list-style-type: none"> ・人前で鼻をかむことは下品とみなされます。 ・基本的に目上の人の前でタバコを吸ってはいけないとされています。

台湾	通貨／台湾元(ニュータイワンドル(NT\$)圓とも表記) 言語／中国語(北京語)、台湾語 ※文字は「繁体字」
国民性	<ul style="list-style-type: none"> ・儒教思想が根強く残っているため、年上・目上の人を敬う習慣があります。 ・台湾は雪が降らないため、雪が見られると喜びます。 ・温泉が好きです。
日本に対するイメージ	<ul style="list-style-type: none"> ・日本に対して極めて良好なイメージを持っています。 ・治安がよく衛生的、観光地が多い。 ・文字や文化、礼儀作法に近接性があり、漢字でコミュニケーションをとることも可能です。
禁止事項	<ul style="list-style-type: none"> ・メンツを重んじるため、プライドを傷つけないようにしましょう。 ・「黒地に白文字」は葬式のイメージがあり、好まれません。

香港	通貨／香港ドル(HK\$)、セント(¢) 言語／中国語(広東語)および英語 ※文字は繁体字
国民性	<ul style="list-style-type: none"> ・じっくりと見て回るより、多くの見学先で自ら体験すること等、常に行動することを好みます。 ・損得勘定に敏感です。
日本に対するイメージ	<ul style="list-style-type: none"> ・あこがれの旅行先と認識されています。 ・ファッションやグルメ、日本製品に対する関心が非常に高い。 ・温泉、雪、四季の植物等は香港には無いため、興味の対象です。
禁止事項	<ul style="list-style-type: none"> ・食事中の喫煙は避けましょう。 ・親や兄弟でも一緒にお風呂に入らないため、裸を見られることに抵抗があります。

歓迎ムードを演出

アジアからの団体客を地域の皆さんで受入れる場合は、お出迎えの際にウェルカムボードや横断幕を使って歓迎ムードを演出するとお客さんの不安も和らぎます。

また自己紹介の時に英語や相手国の言葉で自分の名前を書いたボードを用意すると、距離感も縮まります。



写真：安心院町グリーンツーリズム研究会

タイ	通貨／タイバーツ (BAHT) 言語／タイ語
国民性	<ul style="list-style-type: none"> ・旅行を決める際に、安くておいしい料理が食べられることを重視します。 ・常夏の国のため、雪や四季に興味があります。 ・中国人、韓国人と比べて、人との距離感やおとなしい性格等、日本人と似ています。
日本に対するイメージ	<ul style="list-style-type: none"> ・タイ国内には多数の日本人、日本企業、日本食レストランがあるため、日本は身近に感じられる国として認識されています。 ・日本については「ファッション」、「アニメ」、「グルメ」、「清潔」、「安全」、「ハイテク」という印象を持っています。
禁止事項	<ul style="list-style-type: none"> ・頭は神聖なものと考えられているため、子供の頭も触れないようにすることが無難です。 ・露出の多い服装は、はしたないと思われます。 ・嫌煙家が多いので喫煙には注意しましょう。

マレーシア	通貨／マレーシア・リングギット (RM)、マレーシア・セント (¢) 言語／マレーシア語
国民性	<ul style="list-style-type: none"> 大きくはマレー系、中国系、インド系の3つの民族で構成され、マレー系のほとんどがイスラム教徒です。 他民族国家のため、他人の文化を尊重する意識が確立されています。
日本に対するイメージ	<ul style="list-style-type: none"> 日本を信頼できる国として考える人がほとんどです。 技術的に進んでいる、経済的に進んでいる、自然の景色が美しいという印象を持っています。
禁止事項	<ul style="list-style-type: none"> 相手が異性の場合には身体的な接触は避けましょう。 イスラム教、ヒンドゥー教では、人の頭を触らないようにしましょう。 露出の多い服装は避けた方が無難です。

シンガポール	通貨／シンガポール・ドル (S\$) 言語／マレー語、英語、中国語 (北京語)、タミール語
国民性	<ul style="list-style-type: none"> 多民族国家のため、他民族、他宗教の習慣を尊重します。 国内ではゴミやタバコのポイ捨て、公共交通機関での飲食やトイレの水の流し忘れが禁止されています。
日本に対するイメージ	<ul style="list-style-type: none"> シンガポールにはない大自然、日本食、ショッピング、ドライブに高い関心があります。 日本のテレビ番組が放送されているため、日本の様々な情報を知っている人が多くいます。
禁止事項	<ul style="list-style-type: none"> イスラム教の人には、食事に関する制限や、左手を使うことを避ける、人の頭を触らない等、注意すべき点があります。

欧米豪	
国民性	<ul style="list-style-type: none"> 個人旅行が多く、滞在日数が長い傾向にある。 伝統行事への参加や、伝統工芸体験の機会があると喜ばれます。
日本に対するイメージ	<ul style="list-style-type: none"> 日本の伝統的な文化や歴史、美しい自然に高い関心を示す一方、日本のポップカルチャー (映画や漫画、アニメ等) も注目されています。 温泉や食、自然の中でのハイキング等、健康をテーマとしたものの関心が高いです。 伝統文化と現代文化が併存する不思議な国、という印象を持っています。
禁止事項	<ul style="list-style-type: none"> 女性に対して年齢や、既未婚の質問等、相手のプライバシーに立ち入ることは避けましょう。 会話中のくしゃみや、鼻をすすすることは嫌われます。 【イギリス】スコットランド人、ウェールズ人、北アイルランド人は「English」(英国人) と呼ばれることを嫌うケースが多いので、「British」と呼ぶ方が良いでしょう。 【フランス】指を鳴らすことは嫌われます。

資料：観光庁「多様な食文化・食習慣を有する外国人客への対応マニュアル」より作成

(2)コミュニケーションについて

言葉が通じなくても、気持ちが伝わることで意思疎通は図れます。また、最初の挨拶を相手の国の言葉で話しかけると喜ばれ、印象もグンとよくなります。一緒に食事をする際や、用件を伝える時には指さし会話集を使うと大変便利です。また家にある写真(アルバム)を一緒に見たり、世界地図を見ながらコミュニケーションをとることで、距離が一段と近づきますので試してみてください。そしてなによりも笑顔が重要。自然と顔に表れてくるような習慣を身につけることもコミュニケーションスキルの重要な一要素です。

外国語による挨拶の一般的な事例

日本語	おはよう	こんにちは	こんばんは	おやすみなさい
韓国語	안녕하세요	안녕하세요	안녕하세요	안녕히 주무세요
北京語	ニイ ザオ	ニイ ハオ	ワンサン ハオ	ワン アン
広東語	チョウ サン	レイ ホウ	レイ ホウ	マーン オーン
タイ語	サワット ディー	サワット ディー	サワット ディー	サワット ディー
マレー語	スラマツ パギ	スラマツ トウンガ ハリ	スラマツ マラム	スラマツ マラム
インドネシア語	スラマツ パギ	スラマツ シアン	スラマツ マラム	スラマツ マラム
ヒンディー語	ナマスカル	ナマスカル	ナマスカル	ナマスカル
タミル語	カーライ ワナッカム	マディヤム ワナッカム	イラヴ ワナッカム	イラヴ ワナッカム
英語	グッドモーニング	グッドアフタヌン	グッディーヴニン	グッドナイト
フランス語	ボンジュール	ボンジュール	ボンソワール	ボンヌ ニュイ
ドイツ語	グーテン モルゲン	グーテン ターク	グーテン アーベント	グーテ ナハト
イタリア語	ブオンジョルノ	ブオンジョルノ	ブオナセーラ	ブオナノッテ
ロシア語	ドーブラエ ウートラ	ドーブレイ チェーニ	ドーブレイ ヴェーチル	スパコーイナイ ノーチ

日本語	さようなら	ありがとう	日本人
韓国語	안녕히 가세요	카뎀사함니다	韓国人、中国人の一部(延辺朝鮮族自治州など)
北京語	ツァイティエン	シエシエ ニイ	中国人、台湾人、シンガポール人(中国系)、マレーシア人(中国系)
広東語	パーイパーイ	ドー チェー	中国人(広東省中部南部～広西チワン族自治区南部)、香港人
タイ語	ポッ(プ) カン マイ ナ	コー(プ) クン	タイ人など
マレー語	ジュンパ ラギ	トゥリマ カセー	マレーシア人(マレー系)、シンガポール人(マレー系)、インドネシア人(マレー系)など
インドネシア語	スラマツ ティンガル	テウリマ カシ	インドネシア人
ヒンディー語	ナマスカル	ロンパナンリ	インド人
タミル語	ワナッカム	シュクリヤー	インド人(南部中心)、シンガポール人(インド系)、マレーシア人(インド系)など
英語	グッバイ	センキュウ	米国人、カナダ人、英国人、オーストラリア人、香港人、シンガポール人、インド人など
フランス語	オ ルヴォワール	メルスイ	フランス人、カナダ人(主にケベック)、スイス人、ベルギー人など
ドイツ語	アウト ヴィーダーゼーエン	ダンケ	ドイツ人、オーストリア人、スイス人など
イタリア語	アッリヴェデルチ	グラッツィエ	イタリア人、スイス人など
ロシア語	ダスヴィダーニヤ	スパスィーバ	ロシア人など

資料：観光庁「多様な食文化・食習慣を有する外国人客への対応マニュアル」

簡単・便利な指さし会話集

指さし会話集があれば、お互いの自己紹介から、意思疎通までカバーできます。様々な地域で作られている既存のものを利用するのも良いですが、無い場合は協議会や市役所等と相談の上、地域オリジナルで作るとよいでしょう。



〈項目の例〉

自己紹介について／入浴について／食事について／体験について／体調が悪くなった場合について

Yubisashi

自己紹介
Self-introduction

ホストファミリーに地図上で出身国の位置を教えてください！
Teach your host family where you are from using the map below !

かんたん外国人観光客サービス
http://kaidan-net.nada.jp/

Yubisashi

自己紹介
Self-introduction

私の名前は、「 _____ 」です。 『 _____ 』と呼んでください。
My name is 「 ». Please call me 『 』.

私は、〇〇という国から来ました。※次のページに世界地図がありますので、位置を教えてください。
I am from _____ (country name). ※ Teach the location by using the world map on the next page.

年齢は、〇〇歳です。
I am _____ years old.

家族は、〇人います。
I have _____ people in my family.

崇拝している宗教はどれですか？
Which religion do you believe in ?

数字で会話しよう！ (Talk using the numbers.)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

キリスト教
Christian

イスラム教
Islam

仏教
Buddism

ヒンドゥー教
Hindi

ユダヤ教
Judaism

ジャイナ教
Jaina

写真・資料：豊後高田市グリーン・ツーリズム推進協議会

(3)施設・設備について

お客様が到着し、一休みしてもらったらトイレの場所やお風呂の位置、寝室の電気のスイッチ等、旅行者が一人になる場面で必要となる施設や設備の案内をしてあげましょう。その際にトイレの使い方や、お風呂の入り方に関する説明書が掲示されていると親切です。ウォシュレット装置、和式トイレについては利用方法がわからない場合があり、英語等の説明文が欠かせません。

また、多くの外国人旅行者はスマートフォン等で旅行中の情報収集を行うことや、翻訳サービスを利用してコミュニケーションをとることがあります。双方にとって利点が多いので、今後積極的に外国人旅行者の受入れを行う意向がある人は、家庭内で携帯端末のインターネット利用ができるようにWi-Fiルータ(無線LAN親機)を購入する等、前向きに検討してみましょう。

施設や設備の使い方表記

トイレの使い方等の簡単な説明書があると、安心してもらえます。

Manners

【作法】

Notice 请注意 주의 お願い



● Flush toilet paper down the toilet after use.
● 就那样请前已使用的手纸。
● 사용필의 화장지는 그대로 흘러보내주세요.
● 使用済みのトイレットペーパーはそのまま流してください。



● Do not step on the toilet.
● 请为马桶座坐下使用。
● 변좌에 걸터앉아서 사용해 주세요.
● 便座に腰掛けて使用してください。

Spray Seat

【温水洗浄便座】

- We have installed cleaning instruments (bidsets) in the toilets in the restrooms of the guest rooms. Please feel free to try them.
- 客房内の便器配有清洗便部的装置，请一定试用一下！
- 객실의 화장실에는 뒤를 청결하게 하는 기구를 설치하고 있으므로 꼭 사용해 보세요.
- 客房のトイレには、お尻を洗う器具を設置しておりますので、是非使用してみてください。

Usage 使用法 사용 방법 使用方法

止	おしり	ビデ
 <ul style="list-style-type: none"> ● Stops rear or front washing. ● 停止臀部冲洗、女性专用冲洗的运行。 ● 座부 세정, 비데 세정 동작을 정지시킵니다. ● おしり洗浄、ビデ洗浄の動作を止めます。 	 <ul style="list-style-type: none"> ● Use for rear washing. ● 进行臀部冲洗使用。 ● 座부 세정을 할 때 사용합니다. ● おしり洗浄のときに使用します。 	 <ul style="list-style-type: none"> ● Use for front washing. ● 进行女性专用冲洗使用。 ● 비데 세정을 할 때 사용합니다. ● ビデ洗浄のときに使用します。

資料：一般社団法人日本レストルーム工業会

・Wi-Fiのアクセス案内

Free Wi-Fi (Internet) access is available.

SSID : ●●●●●●●●

PASSWORD : ●●●●●●●●

・施設・設備の外国語表記



近隣の入浴施設や温泉に案内する場合

最近では温泉や銭湯に入りたいと思っている外国人旅行者が増えています。近所の共同入浴施設や温泉に案内する場合には、入浴マナーを事前に教えてあげる必要があります。浴槽に入る前に身体を洗うことや、浴槽にタオルを入れないこと等、日本人には当たり前のことでも外国人にはわからないことが多いので、以下のような説明書を一読してもらいましょう。

銭湯入浴のマナー

Bathing Manners at Sento

“銭湯”入浴的小常識

“銭湯”入浴的小常識

목욕탕 이용 매너



浴室・浴槽に入るときは、着衣だけでなく下着もすべて脱いでください。
Please remove all articles of clothing in the bath room and the bath.
进浴室、浴池时，请脱去外衣及内衣、内裤。
进澡堂、浴池时，请脱去外衣及内衣、内裤。
욕실, 욕조에 들어갈 때에는 걸옷뿐만 아니라 속옷까지 모두 벗어주세요.

多くの人が共同で利用する銭湯では、マナーを守って楽しく快適に入浴ください。
At sento, which is used by numerous people at one time, please observe the following manners for pleasant and enjoyable bathing.
为了让您在公众浴池“銭湯”里充分感受到舒适和轻松，请理解并遵守一些入浴时需要注意的小常识。
為了讓您在公眾浴池“銭湯”里充分感受到舒適和輕鬆，請理解並遵守一些入浴時需要注意的小常識。
많은 사람들이 함께 이용하는 목욕탕에서는 매너를 지키면 더 즐겁고 쾌적하게 목욕을 즐길 수 있습니다.



浴槽に入るときは、シャワーなどで体の汚れを洗い流してください。
Please wash yourself thoroughly using a shower before getting into the bath.
进浴池前，请先用淋浴洗净全身。
进浴池前，请先用淋浴洗净全身。
욕조에 들어가기 전에 샤워로 몸을 깨끗이 씻어주세요.



浴槽にはタオルなどを入れないでください。
Please put no towels or other items in the bath.
请勿将毛巾类物品放入浴池中。
請勿將毛巾類物品放入浴池中。
욕조 안에 수건을 가지고 들어가지 말아주세요.



浴室内・浴槽内で洗濯をしないでください。
The bath room and the bath are not for doing laundry.
请勿在浴室及浴池内清洗衣物。
請勿在澡堂及浴池內清洗衣物。
욕실 내, 욕조 내에서 빨래를 하지 말아주세요.



浴室から脱衣場に戻るときは濡れた体を拭いてください。
Please wipe yourself well before moving from the bath room to the changing room.
从浴室回到更衣室前，请擦干全身。
從澡堂回到更衣室前，請擦干全身。
욕실에서 탈의실로 나올 때에는 몸의 물기를 닦아주세요.

全国公衆浴場組合(全浴連) / Japan National Sento Association / 日本全國公眾浴場公會 / 日本全國公衆浴場公會 / 일본전국목욕탕조합

資料：全国浴場組合提供「銭湯入浴のマナー」

(4) 食事について

食事は日本人同様、旅行中の最大の楽しみです。一品でも一緒に作るようにしてあげると、旅行中のかげがえのない思い出になります。箸をどうしても使えない人のために、ナイフとフォークを準備しておきましょう。外国人旅行者の中には、野菜中心のベジタリアンだけでなく宗教上の食事制限を持っている方もいるので、事前にお客様に確認しておくことが重要です。また、ご自身の畑で収穫したてのものや、味噌や酒等ご自身で作ったものを説明しながら出すと大変喜ばれます。

各国の食に対する意識・食事に関する留意事項

【中国】

〈食に対する意識〉

食が人間にとって非常に大切なものだという意識が強い。日本人よりたくさんの分量を食べる。多様な食文化・食習慣が存在し、地域によって好みも大きく異なる。

〈中国料理の特徴〉

北方では小麦(饅頭、包子、麺等)、南方では米が食事となる。野菜、肉、魚は全て加熱してから食べる習慣がある。肉類では、豚肉が最も食べられる。

〈好まれるもの・好まないもの〉

日本人よりも多めの分量の食事、温かいスープを提供すると喜ばれる。生もの、お弁当等の冷たいもの、生卵は一般的に好まない。

【韓国】

〈食に対する意識〉

飲食を通じてコミュニケーションを図り、人間関係を大切にする文化を持っている。有機農法で栽培された野菜やスローフード等、身体によい食べ物には目がない。旅先では食事をたくさん食べて楽しむ。

〈韓国料理の特徴〉

ご飯、汁物、漬け物(キムチ)におかずが数品付く。ご飯は温かいものを食べる。

〈好まれるもの・好まないもの〉

山盛りのご飯やお膳いっぱいに乗せた料理、温かい食事、キムチ(発酵した塩辛いもの)、あっさりとした味付け、海の幸全般を好む。冷めた食事、醤油や甘味料の甘さ、生卵、そば、油っぽい料理を好まない。

【台湾】

〈食に対する意識〉

料理の量や品数を重視する。温かい食事を好み、冷たい食事は好まない。気に入ったレストランには何回も訪れる。近年ベジタリアンが増えている。

〈台湾料理の特徴〉

ご飯、餃子、麺類等の主食に、スープ、おかず数品が基本メニュー。食事には必ずスープが供される。

〈好まれるもの・好まないもの〉

牛肉が高級とされているため、日本の牛肉はとても好まれる。生ものや生卵、そば、納豆等は好まれない。また、日本の餃子やラーメンも好まれない。

【香港】

〈食に対する意識〉

食に対する意識が非常に強く、気に入った料理を繰り返し食べる。日本人より分量を多く食べ、美食家が多い。

〈香港料理の特徴〉

世界中から高級食品や一流の料理人が集まり、中華料理店の他、日本食も身近なものとなっている。飲茶の本場として知られ、海鮮料理が豊富にみられる。

〈好まれるもの・好まないもの〉

寿司や刺身は大好物で、どちらかと言えば肉料理よりも海鮮料理を好むが、肉料理ではしゃぶしゃぶ、すき焼きを好む。生ものが嫌いな人もいる。冷たいものは好まれない。

【タイ】

〈食に対する意識〉

タイ人の食事回数は1日3～5回で、1回あたりの食事の分量は多くない。食に対するタブーは少ない。

〈タイ料理の特徴〉

主食(中部・南部は米、北部・東北部はもち米)、副食(多様な食材に調味料や香辛料を加えたおかず)が基本メニュー。

〈好まれるもの・好まないもの〉

辛み、甘み、酸味、塩味の調和がおいしい料理の条件だと考えているので、自分で好みの味付けができるよう、香辛料、調味料、わさび、砂糖、酢、唐辛子等をテーブルに配置しておくといふ。また、食後に甘いお菓子を出すと喜ばれる。一般の人は生魚に抵抗を感じる。

【シンガポール】

〈食に対する意識〉

食に対する関心は非常に強い。食生活は外食が中心で、おいしい食事を食べることを喜び・楽しみの一つにしている。

〈シンガポール料理の特徴〉

多民族国家のため、食事の好みや禁止事項は多岐にわたる。辛くはっきりした味付けの料理、コーヒーを好む。

〈好まれるもの・好まないもの〉

日本食は身近なものであり、寿司、丼物、ラーメン、天ぷら、しゃぶしゃぶ、すき焼き等が好まれるが、人により宗教上の食の禁止事項は存在することがあるため、相手の食べられないものを事前に聞いておくことが望ましい。(大きく中国系、マレー系(主にイスラム教)、インド系(主にヒンドゥー教)に分かれるので注意が必要)

【マレーシア】

〈食に対する意識〉

イスラム教国であるが、中国系やインド系の民族が暮らす多民族国家であり、それぞれに禁止事項が存在する。

〈マレーシア料理の特徴〉

主食はナシ(お米)であり、代表する料理として、サティ(牛肉や鶏肉等の焼き串)、フライドライス、チキンライス、ナレシマ、焼きそばである。サンバル(チリソース)がよく使わ

れる。

〈好まれるもの・好まないもの〉

魚介類全般、天ぷら等が好まれる(大きくマレー系(主にイスラム教)、中国系、インド系(主にヒンドゥー教)に分かれるので注意が必要)

【欧米豪】

- ・一般的に日本食の人気は高く、寿司、和食、ラーメン等を好んで食べる人が多い。
- ・料理の盛りつけ時に日本的な要素を付加すると喜ばれる。お箸を使いづらいと感じる人向けに、フォーク、スプーンを用意すると良い。
- ・宗教により禁止事項があるため、相手の食べられないものを事前に聞いておくことが望ましい。
- ・朝食は、パン、卵料理、ソーセージ等も選択しとして提供できる準備をしておくが良い。ベジタリアンや、宗教上の禁止事項を持った人もいるため、事前に食べられないものを聞いておくことが望ましい。

宗教別に見た食に対する禁止事項 代表的な例

【ベジタリアン】

肉全般、魚介類全般、卵、一部ではあるが乳製品、一部ではあるが根菜・球根類等の地中の野菜類、一部ではあるが五葷(ごくん:ニンニク、ニラ、ラッキョウ、玉ねぎ、アサツキ)

【イスラム教徒】

豚、アルコール、血液、宗教上の適切な処理が施されていない肉、うなぎ、イカ、タコ、貝類、漬け物等の発酵食品

【仏教徒】

一部ではあるが肉全般、一部ではあるが牛肉、一部ではあるが五葷(ごくん:ニンニク、ニラ、ラッキョウ、玉ねぎ、アサツキ)

【キリスト教徒】

一部ではあるが肉全般、一部ではあるがアルコール類、コーヒー、紅茶、お茶、タバコ

【ユダヤ教徒】

豚、血液、イカ、タコ、エビ、カニ、ウナギ、貝類、ウサギ、馬、宗教上の適切な処理が施されていない肉、乳製品と肉料理の組合せ等

【ヒンドゥー教徒】

肉全般、牛、豚、魚介類全般、卵、生もの、五葷(ごくん:ニンニク、ニラ、ラッキョウ、玉ねぎ、アサツキ)

参考：観光庁「多様な食文化・食習慣を有する外国人客への対応マニュアル」(抜粋版)

(5)体験について

外国人旅行者にとって農林漁家で体験することはすべて新鮮に映ります。農作業体験のみならず、布団で寝ることや、料理を食べることも日本文化の体験として喜ばれます。新たに外国人のための体験プログラムを考える必要はありませんが、実際の活動は、みずから見本を見せながら行いましょう。



野菜の収穫 / Vegetable harvesting



農作業体験 / Farming experience



そば打ち / Soba making



料理 / Cooking



お菓子作り / Sweets making



餅つき / Mochi(Rice cake) pounding



魚釣り / Fishing



竹細工 / Bamboo craftwork



木工 / Woodwork



着付け体験 / Dressing KIMONO



参拝 / Visit a Shrine




伝統工芸 / Traditional craft

外国人旅行者受入れのスケジュール(例/団体旅行)

以下は団体の外国人旅行者を、地域の協議会や団体を通じて受入れる場合のスケジュール例です。

地域の実情に合わせて、皆さんで協力しながら旅の思い出作りに一役買しましょう。

	時間	行程	備考
1 日 目	昼食前	○挨拶・オリエンテーション (10～20分程度) 	挨拶と簡単な地域の紹介(地理、産業、文化等) ※写真や映像等を利用しシンプルに分かりやすく説明 ※訪問される方の属性によって、地域で役職を持つ方の挨拶も検討
	昼	○昼食(1時間程度)	※国・地域によって提供するメニューは予め確認が必要 ※地域の特徴をシンプルに伝えられる場所が望ましい。 滞在中に同じようなメニューが出ないように調整が必要 ※余裕を持った時間をとる。
	午後	○観光プログラム (1～2時間程度) 例：季節ごとの風景、 地域の名所旧跡 	・地域ならではの観光名所・風景を案内 ※地域の特徴をシンプルに伝えられる場所が望ましい。
		○買い物(1時間程度) 例：地元の商店(街)やスーパー等	・地域ならではの食品や道具・器材等を案内 ・滞在中の食べ物や飲み物を購入
	夕方	○温泉施設(1.5時間程度) ○夕食(1～1.5時間程度)	・入浴前の注意事項には要注意 ※入浴は夕食後になる場合もあり ・要望があれば交流会(一緒に食事を楽しむ)にしても良い。
	夜	○就寝	
2 日 目	朝	○朝食	※無理のない範囲で朝食前に散歩の案内 等
	午前	○収穫体験(1時間程度)	※基本的に日本滞在中に食べきれもの ※重くないもの ※調理の必要のないもの
		○体験プログラム (2～3時間程度) 例：食・料理体験、民芸品・工芸品 作り体験 等 	※余裕を持った時間をとってください。(日本人の所要時間にプラス1時間程度)
	昼	○昼食(1時間程度)	
	昼食後	○見送り	お別れの挨拶と写真撮影 等

(6)その他

1)緊急時

指さし会話集やジェスチャーで交流は十分できますが、お客様が体調不良や怪我をした場合等の緊急時には、スムーズな意思疎通が不可欠となります。24時間対応可能な医療機関や、地域内で外国語ができる方との連携、近隣住民との助け合い等、事前に緊急時の対応を明確にしておきましょう。

2) Japan. Farm Stayシンボルマーク

農林水産省では、外国人旅行者の受入に積極的な農家民宿経営者に、Japan. Farm Stayシンボルマークを付与しています。農家民宿を広報する際のチラシ、パンフレット、名刺又はWEBサイト等に利用することができます。手続きの詳細、条件等は農林水産省のホームページをご参照ください。

「農林水産省HP」

http://www.maff.go.jp/j/nousin/kouryu/kyose_tairyu/k_gt/japan_farmstay.html



【参考：さらに詳しく知りたい方へ】

- 国土交通省(平成19年)「訪日外国人 受入待遇教本 一事例・基本会話集」
<http://www.mlit.go.jp/kankocho/shisaku/kokusai/setsugu.html>
- 国土交通省(平成20年)「多様な食文化・食習慣を有する外国人客への対応マニュアル」
http://www.mlit.go.jp/kankocho/shisaku/sangyou/taiou_manual.html
- 観光庁(平成21年)「多様な食文化・食習慣を有する外国人客への対応マニュアル(抜粋版)」
http://www.mlit.go.jp/kankocho/shisaku/sangyou/taiou_manual.html
- 観光庁外客受入参事官室(平成27年)「ムスリムおもてなしガイドブック」
http://www.mlit.go.jp/kankocho/news03_000137.html
- 農林水産省(平成28年)「飲食事業者のためのインバウンド対応ガイドブック」
農林水産省ウェブサイト公開予定

巻末資料

P.3 図1 農家民宿開業に向けた事前準備の大まかな流れ

2①農家民宿開業に向けたチェックシート

ご自身の現状を整理するため、ひいては農家民宿開業のスムーズな申請をするためにご利用して頂ければ幸いです。該当するものに または記入してください。

項目	内容	関係法令等	相談、申請窓口	参照頁数
経営者	<input type="checkbox"/> 農家 <input type="checkbox"/> 林家 <input type="checkbox"/> 漁家	旅館業法の規制緩和 通知より必須	農業委員会、森林組合、又は漁業組合	p.14
農林漁業体験 (体験メニュー) 内容	提供予定の農林漁業体験(体験メニュー)内容の記入	農山漁村余暇法より 必須	各市町村のグリーン・ ツーリズム担当窓口	p.20 ~ p.21
	農林漁業の作業体験の 指導			
	農林漁業の加工又は調理の 体験の指導			
	地域の農林漁業又は農山漁村の 生活及び文化に関する知識の付与			
	農作業体験施設等を利用させる 役割			
	農用地その他の農業資源の案内			
前各号に掲げる役割の提供の あつせん				
立地条件	<input type="checkbox"/> 都市計画区域： <input type="checkbox"/> 市街化区域 <input type="checkbox"/> 市街化調整区域 <input type="checkbox"/> 非線引都市計画区域 <input type="checkbox"/> 都市計画区域外	都市計画法 農地法、農振法の制約を受ける場合があるため、要確認	市町村の窓口、又は都道府県の土木事務所	p.10
建物の状況	民宿とする建物： <input type="checkbox"/> 既存住宅 <input type="checkbox"/> 新築住宅 <input type="checkbox"/> 改築住宅 民宿とする位置： <input type="checkbox"/> 1階 <input type="checkbox"/> 2階 <input type="checkbox"/> 離れ <input type="checkbox"/> その他	・建築基準法 ・消防法	都道府県の土木事務所、消防署	p.10 p.11
客室の部屋数・ 面積・位置	客室の部屋数：_____部屋 客室の延床面積：_____畳 客室の位置： <input type="checkbox"/> 1階 <input type="checkbox"/> 2階 <input type="checkbox"/> その他	・旅館業法 (営業区分の決定) ・建築基準法 ・消防法	保健所、都道府県の土木事務所、消防署等	p.10 ~ p.12 p.14
宿泊定員数	_____人/日	旅館業法	保健所	_____
風呂	<input type="checkbox"/> なし 近隣の浴場名：_____ <input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> 家庭用と兼用 <input type="checkbox"/> 男女兼用 <input type="checkbox"/> 客専用(家庭用とは区別)	旅館業法	保健所	p.12
トイレ	<input type="checkbox"/> 家庭用と兼用 (大_____個、小_____個) <input type="checkbox"/> 男女兼用 <input type="checkbox"/> 客専用(家庭用とは区別) (大_____個、小_____個) ・トイレの数_____個	旅館業法	保健所	p.12

食事の提供	<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> 素泊まり式 <input type="checkbox"/> 自炊式 <input type="checkbox"/> 共同調理体験形式(夕食、朝食)	食品衛生法	保健所	p.5 p.12
	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> 1泊2食付 <input type="checkbox"/> 1泊朝食付(BBスタイル) <input type="checkbox"/> 1泊朝食付+夕食は共同調理体験形式	→飲食店営業許可の取得が必要		
自家製加工品 食品の販売	<input type="checkbox"/> なし	食品衛生法	保健所	——
	<input type="checkbox"/> あり(品目を記入)	→食品営業許可の取得が必要		
送迎	<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> 最寄りの駅まで <input type="checkbox"/> それ以外(具体的に記入)	道路運送法	各市町村のグリーン・ツーリズム担当 各都道府県観光課	p.10
上水道	<input type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 井戸水、山水等	食品衛生法	保健所	——
下水道	<input type="checkbox"/> 下水道 <input type="checkbox"/> 浄化槽： <input type="checkbox"/> 合併浄化槽 <input type="checkbox"/> 単独浄化槽	浄化槽法 建築基準法	各市町村の浄化槽担当課、都道府県の土木事務所	——
営業時期	<input type="checkbox"/> 通年型(定休日_____曜日) <input type="checkbox"/> 季節型(_____月~_____月) <input type="checkbox"/> 週末型 <input type="checkbox"/> 目的型(子どもの体験教育旅行のみ受入れ)	——	——	p.5
料金設定	・体験指導料： _____円/人 ・素泊まり式： _____円/人 ・自炊式： _____円/人 ・郷土料理体験形式： _____円/人 ・1泊2食付： _____円/人 ・1泊朝食付： _____円/人 ・1泊朝食付+ 共同調理体験形式： _____円/人	——	——	p.26 ~ p.29
開業予定時期	_____年 _____月頃			——
予約方法	<input type="checkbox"/> 電話 <input type="checkbox"/> FAX <input type="checkbox"/> メール <input type="checkbox"/> インターネット <input type="checkbox"/> 地域の協議会 <input type="checkbox"/> その他			p.20
宣伝方法	<input type="checkbox"/> チラシ配布 <input type="checkbox"/> インターネット <input type="checkbox"/> 広告 <input type="checkbox"/> その他			——
保険の加入状況	加入(見込み)の保険会社、加入内容等を記入			p.40

資料：滋賀県(2008)、静岡県(2011)を参照して作成しているため、都道府県によっては農家民宿の申請の際、本チェックリストに挙がっていない項目が必要になる場合もありますので、詳しくはご自身のお住まい管内の行政でチェックリストを持参の上、お確かめください。

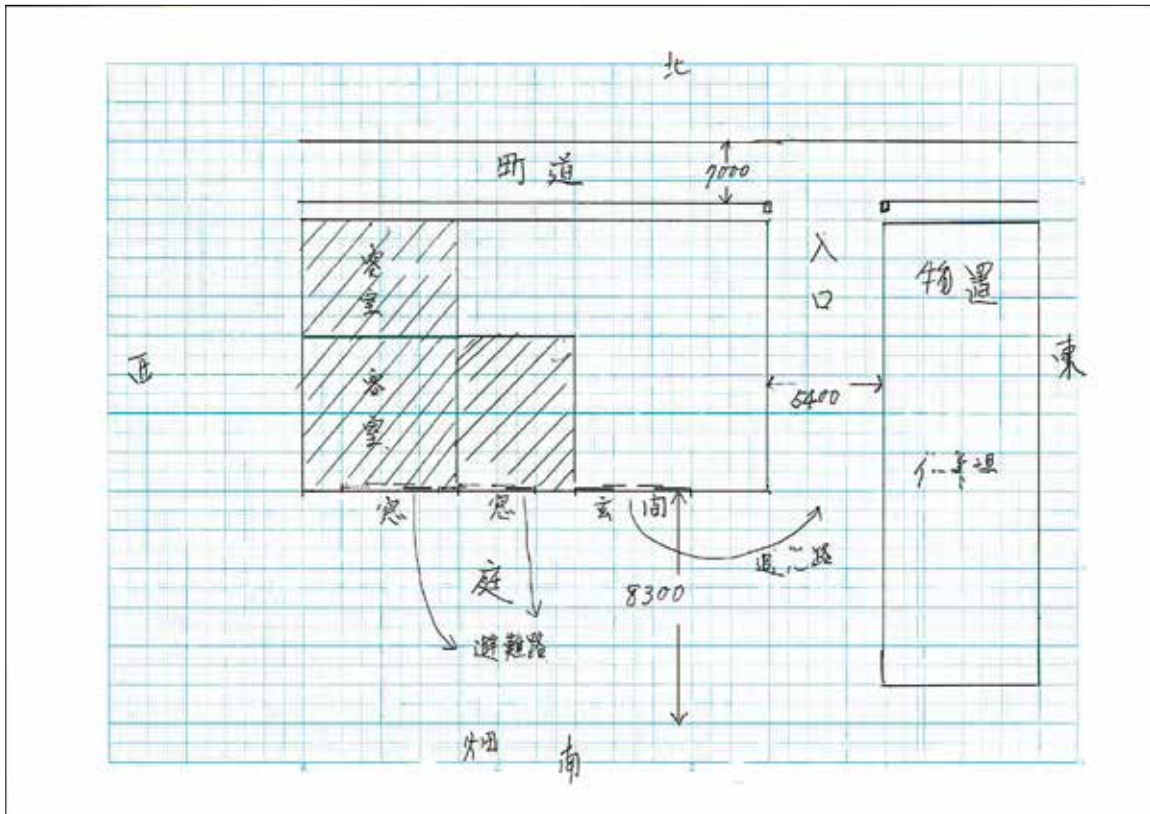
P.3 図1 農家民宿開業に向けた事前準備の大まかな流れ

② 農家民宿を開業したい建物の平面図

見本①



見本②



資料：一般社団法人みなかみ町体験旅行提供

P.3 図1 農家民宿開業に向けた事前準備の大まかな流れ

②③④ 建物付近、全景や各部屋の様子が分かる写真



建物付近の写真



建物の全景写真



客室の写真



居間の写真



食堂の写真



洗面台の写真



トイレの写真



風呂の写真

資料：一般社団法人みなかみ町体験旅行ほか提供

P.15 図2 農家民宿開業手続きの一般的な流れ

1 農家民宿の規制緩和を利用した申請に関する様式例

滋賀県の様式を転載していますので、申請書類に関しては管轄行政にお確かめください。

(様式1-1)

農林漁業体験民宿業確認申請書

平成 年 月 日

(宛先)

(地域名) 農業農村振興事務所長

申請者 住 所 _____

氏 名 _____

電話番号 _____

農林漁業体験民宿業の確認に関する取扱要領第2条1項に基づき農林漁業体験民宿業確認申請書を提出しますので、下記の内容について、「農山漁村滞在型余暇活動のための基盤整備の促進に関する法律」に規定する農林漁業体験民宿業に該当する旨を確認願います。

なお、確認にあたっては、必要に応じ関係機関等に当該確認申請書に記載の内容について照会することに同意します。

記

1. 宿泊施設の名称及び所在地

名 称 : _____

所在地 : _____

2. 農林漁業体験民宿業で提供する役務の内容

(別紙)

3. 農林漁業者であることの確認 (希望する場合は、該当するものに○をつける)

() 農業者 () 林業者 () 漁業者

注1 : 氏名は、記名押印または自筆による署名のいずれかにより記入してください。

注2 : 「(別紙) 提供役務の内容 農業(林業または漁業)」に必要事項を記入し添付してください。

注3 : 農林漁業者であることの確認を希望する場合は、自身が農林漁業者であることを証明する書類を添付してください

(別紙) 提供役務の内容 農業

農林漁業体験民宿業で提供する役務の内容

平成 年 月 日

住 所 _____

氏 名 _____

農村滞在型余暇活動に必要な役務	具体的な内容
①農作業の体験の指導	
②農産物の加工または調理の体験の指導	
③地域の農業または農村の生活および文化に関する知識の付与	
④農用地その他の農業資源の案内	
⑤農作業体験施設等を利用させる役務	
上記①～⑤に掲げる役務の提供のあっせん	

↑該当するものに○をつけてください。

注1：氏名は、記名押印または自筆による署名のいずれかにより記入してください。

注2：様式1に添付してください。

※紙面の都合上(別紙)提供役務の内容 農業のみの掲載になっていますが、林業、漁業に関しても同様の書類作成が求められています。提供役務の内容は本書p.24表6を参照し、作成してください。

(様式 2 - 1) ※余暇法に定める農林漁業体験民宿業と認められる場合

番 号
平成 年 (年) 月 日

(住 所)
(氏 名) 様

(地域名) 農業農村振興事務所長 印

農林漁業体験民宿業の確認書

平成 年 月 日付で申請のありました下記の施設で行われる民宿業について、「農山漁村滞在型余暇活動のための基盤整備の促進に関する法律」に定める農林漁業体験民宿業であることを確認しました。

なお、申請の内容を変更しようとする場合は、事前に変更届を提出してください。

記

1. 宿泊施設の名称 _____
2. 宿泊施設の所在地 _____
3. 農林漁業者であることの確認 確認しました (確認していません)

(様式 3 - 1) ※余暇法に定める農林漁業体験民宿業と認められない場合

番 号
平成 年 (年) 月 日

(住 所)
(氏 名) 様

(地域名) 農業農村振興事務所長 印

農林漁業体験民宿業の確認について

平成 年 月 日付で申請のありました民宿業については、下記の理由により「農山漁村滞在型余暇活動のための基盤整備の促進に関する法律」に定める農林漁業体験民宿業であると認められませんので通知します。

記

1. 宿泊施設の名称 _____

2. 宿泊施設の所在地 _____

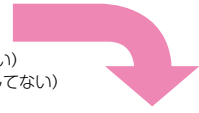
3. 認められない理由

P.21 都市と農山漁村の共生・対流推進会議(オーライ!ニッポン会議) (平成23年) 「農林漁家民宿おもてなしハンドブック」チェックシート

農林漁家民宿チェックシート <http://www.kouryu.or.jp/ohrai/library/lowcarbon/jdr02800000dwg4r.html>

氏名:		民宿名:		年 月 日	
■年代: 20代・30代・40代・50代・60代・70代・80代以上		■農林漁家民宿をはじめた時期:		年 月	
■宿泊者数: 年間 人		■稼働率年間: %		■食事に出す食材の自家製率: 50%未満 50%以上	
■外国人客の受入実績: ある なし					
【チェック方法】※各設問に対して該当すると思う答えの欄の数字に○を囲ってください。					
【7】 全くそのとおり (大いに言える、大いにある、大いにしている)					
【6】 ほぼそのとおり (おおよそ言える、おおよそある、おおよそしている)					
【5】 どちらかといえばそのとおり (やや言える、ややある、ややしている)					
【3】 どちらかといえば、そうではない (やや言えない、やや無い、ややしてない)					
【2】 ほぼそのとおりではない (おおよそ言えない、おおよそ無い、おおよそしてない)					
【1】 全くそのとおりではない (全く言えない、全く無い、全くしてない)					

		チ ェ ッ ク 項 目			点 数			
I 事業認識・経営理念	1	開業時の思い、やる気が今でも続いていますか。	7	6	5	3	2	1
	2	農林漁家民宿としての理念が明確ですか。	7	6	5	3	2	1
	3	民宿経営の運営方針を明確にしていますか。	7	6	5	3	2	1
	4	グリーン・ツーリズム(都市農村交流)に対する思い入れがありますか。	7	6	5	3	2	1
	5	我が民宿「ならでは」「らしさ」の特長がありますか。	7	6	5	3	2	1
	6	その「ならでは」の特長が、お客様に評価されていますか。	7	6	5	3	2	1
	7	その土地独自の資源を活かしていますか。	7	6	5	3	2	1
	8	その独自の地域資源がお客様に気に入られていますか。	7	6	5	3	2	1
	9	リピーター(常連客)になっていただける魅力がありますか。	7	6	5	3	2	1
	10	連泊していただける工夫はありますか。	7	6	5	3	2	1
	11	人づきあいが好きで、それを楽しいと感じていますか。	7	6	5	3	2	1
	12	地域の人々との交流・連携がありますか。	7	6	5	3	2	1
	13	地域に対して様々な貢献をしていますか。 ※ボランティアなどの社会的活動	7	6	5	3	2	1
	14	地域の人たちとときめ細やかな情報交流を図っていますか。 ※定期的な集まり、閑散期を利用したお茶のみなど	7	6	5	3	2	1
	15	民宿の外観は、周辺の風景を活かした、しつらえにしていますか。	7	6	5	3	2	1
	16	民宿の外回りは、ゴミ・雑草など無く、清掃の行き届いた環境になっていますか。	7	6	5	3	2	1
	17	民宿の外回りに古く壊れたビニールハウス、使用しなくなった汚れた農具など、景観を損なう物はありますか。	7	6	5	3	2	1
	18	民宿の看板や標識などが周辺環境と調和がとれていますか。	7	6	5	3	2	1
	19	駐車場はありますか。	7	6	5	3	2	1
	20	手入れがなされ、安全に駐車できる駐車場にしていますか。	7	6	5	3	2	1
	21	民宿敷地入口から玄関までのアプローチや庭などの外観が、質感の良いものになっていますか。	7	6	5	3	2	1
計		7点×[]個=[]点、6点×[]個=[]点、5点×[]個=[]点、3点×[]個=[]点、2点×[]個=[]点、1点×[]個=[]点 合計:[]点 (A) ※平均点の算出方法: A÷147点×7点	平均点			点		
II 立地・施設環境	22	客室に必要な以上の調度品は置いていませんか。	7	6	5	3	2	1
	23	客室に季節の花、野の花などが飾られていますか。	7	6	5	3	2	1
	24	客室の清掃(ホコリ・汚れ・カビ)やメンテナンス(ドアの開閉・タンスの引き出し・備品破損)が行き届いていますか。	7	6	5	3	2	1
	25	客室には不快な臭い(タバコ・カビなど)などはありますか。	7	6	5	3	2	1
	26	客室の照明の明るさは適度ですか。	7	6	5	3	2	1
	27	民宿内の共有部分(パブリックスペース)と個人部分(プライベートスペース)が分かれていますか。	7	6	5	3	2	1
	28	客室のポット、湯飲み、コップ、お茶などは清潔ですか。	7	6	5	3	2	1
	29	客室にティッシュ・ゴミ箱などを用意していますか。	7	6	5	3	2	1
	30	客室に季節の花、折り紙、歓迎のメッセージカードなどで季節感や気持ちを伝えるおもてなしを演出していますか。	7	6	5	3	2	1
	31	客室の洋服タンス、押し入れなどの清掃をこまめに行い、カビやホコリ、臭いなど無いように心がけていますか。	7	6	5	3	2	1
	32	シーツ・枕カバー等にほころび、しみ、焦げ跡などがなく、清潔な状態になっていますか。	7	6	5	3	2	1
	33	敷布団、掛け布団、毛布は清潔に保つために布団干しなどをこまめにしていますか。	7	6	5	3	2	1
	34	廊下・階段の清掃が行き届き、不要な物を置かないようになっていますか。	7	6	5	3	2	1
	35	廊下・階段にケガや事故防止のための処置がなされていますか ※手すり・滑り止め、危険マークの設置、注意書など	7	6	5	3	2	1
	36	トイレは常に清潔な状態を保っていますか。	7	6	5	3	2	1
	37	トイレのトイレットペーパー・備品(タオル・便座カバーなど)がキチンと設置されていますか。	7	6	5	3	2	1
	38	洗面台と浴室の洗面器やタオルなどが清潔で、石鹸類は十分な量になっていますか。	7	6	5	3	2	1
	39	洗面台と浴室の床がきれいに掃除されていますか。	7	6	5	3	2	1
	40	洗面台と浴室には、滑らないような工夫がされていますか。	7	6	5	3	2	1
	41	浴室の脱衣所に置いてあるマットは清潔ですか。	7	6	5	3	2	1
	42	浴室の清掃やメンテナンスが行き届いていますか。 ※カビ・汚れ・破損など	7	6	5	3	2	1
43	浴室に脱衣籠・ドライヤー・鏡・ゴミ箱・ティッシュペーパーなどの備品が用意されていますか。	7	6	5	3	2	1	
44	シャワーなどの水圧および使用方法がわかりやすいように説明または標記されていますか。	7	6	5	3	2	1	
45	浴室の入口扉に鍵があり、使用状況がわかるようになっていますか。	7	6	5	3	2	1	
46	浴室の整理・整頓を心がけ、安全で清潔に気を配っていますか。	7	6	5	3	2	1	
47	浴室は空気の入換えができる、または、換気扇がついていますか。	7	6	5	3	2	1	
48	民宿内は、家族との共有部分と個人部分(プライベートスペース)が区分されていますか。	7	6	5	3	2	1	
49	テーブルや囲炉裏が清潔に保たれ、整理整頓されていますか。	7	6	5	3	2	1	
50	宿泊客と家族の共有部分があり、交流の場として上手く活用されていますか。	7	6	5	3	2	1	
51	台所は、清潔であり、整理・整頓されていますか。	7	6	5	3	2	1	
52	食堂は整理整頓されていますか。(ポットや炊飯器、調味料などがきれいですか)	7	6	5	3	2	1	
53	玄関・廊下・客室・食堂・浴室・洗面所・トイレなどで引き戸・手すり等の設置や段差解消がなされていますか。	7	6	5	3	2	1	
54	お客様に対して常に気配り、目配りを行っていますか(声掛けなど)	7	6	5	3	2	1	
計		7点×[]個=[]点、6点×[]個=[]点、5点×[]個=[]点、3点×[]個=[]点、2点×[]個=[]点、1点×[]個=[]点 合計:[]点 (A) ※平均点の算出方法: A÷231点×7点	平均点			点		
III 安全衛生管理	55	施設の安全な利用についての注意事項(避難経路など)が館内や室内に掲示していますか。	7	6	5	3	2	1
	56	館内に非常階段、梯子、誘導灯などが設置されていますか	7	6	5	3	2	1
	57	館内に防火カーテン、消火器等が設置され点検をしていますか。	7	6	5	3	2	1
	58	定期的に消防署・保健所などの講習や指導を受けていますか。	7	6	5	3	2	1
	59	安全研修、救命救急講習などをうけていますか。	7	6	5	3	2	1
	60	宿舎(旅館、施設など)賠償責任保険に加入していますか。	7	6	5	3	2	1



Ⅲ 安全・衛生管理	61	避難通路が確保できていますか。＊避難するときには妨げとなる物（自転車、農具、段ボールなど）が置かれていませんか。	7	6	5	3	2	1
	62	地震、津波、家事などの避難場所を理解し、誘導経路を定期的に確認していますか。＊所要時間も含む	7	6	5	3	2	1
	63	消防署・病院・行政機関・保険会社への連絡名簿、地図などを用意していますか。	7	6	5	3	2	1
	64	窓・壁・屋根などの建物に破損がないか確認していますか	7	6	5	3	2	1
	65	館内の塗装のはげ・ひび、壁紙の剥がれ、障子・唐紙の破損など確認していますか。	7	6	5	3	2	1
	66	館内の網戸、ガラス戸、障子等の汚れや埃をきれいに掃除していますか。	7	6	5	3	2	1
	67	炊飯器、ポット、湯飲み茶碗、茶碗、湯飲み、ガラス類、香など清潔な物を用意していますか。	7	6	5	3	2	1
	68	調理場と食卓は、整理・整頓されて清潔を保っていますか。	7	6	5	3	2	1
	69	布巾、手ふきタオル等をこまめに洗濯していますか	7	6	5	3	2	1
	70	消毒液を設置し、使用していますか。	7	6	5	3	2	1
	71	食材の保管に十分な注意をはらっていますか。	7	6	5	3	2	1
	72	生ごみはきちんと処理していますか。 ＊臭いが出ないような工夫など	7	6	5	3	2	1
	73	おかあさんやスタッフの身だしなみは、清潔に保たれていますか。 ＊服装や髪など	7	6	5	3	2	1
	74	手足がきれいに保たれていますか。 ＊爪の長さ、指先の清潔さ、ケガしているときの処理など	7	6	5	3	2	1
	75	風邪などで体調が悪い場合、マスクなど着用するようにしていますか。	7	6	5	3	2	1
計	7点×〔 〕個＝〔 〕点、6点×〔 〕個＝〔 〕点、5点×〔 〕個＝〔 〕点、3点×〔 〕個＝〔 〕点、2点×〔 〕個＝〔 〕点、1点×〔 〕個＝〔 〕点 合計：〔 〕点 (A) ＊平均点の算出方法：A÷147点×7点	平均点						点
Ⅳ ホスピタリティー	76	笑顔でお客様の出迎え、お見送りをしていますか。	7	6	5	3	2	1
	77	チェックイン／チェックアウト時に親しみを込めて声掛けをしていますか。	7	6	5	3	2	1
	78	お客様の要望や質問に的確に対応するようにしていますか。	7	6	5	3	2	1
	79	スタッフが明るく、きびきび対応していますか。	7	6	5	3	2	1
	80	チェックイン時に申込み内容に間違い（氏名、人数、宿泊数、希望料理、体験内容等）がないか確認していますか。	7	6	5	3	2	1
	81	周辺の観光地、その土地の歴史・文化、見所、穴場情報などの質問に答えられますか。	7	6	5	3	2	1
	82	館内に地域のパンフレットなどを用意していますか。	7	6	5	3	2	1
	83	食事中や食後などに交流（ふれあい）していますか。 ＊希望に応じて	7	6	5	3	2	1
	84	民宿側（経営者）の過度な自慢話をつつしみ、お客様の話に耳を傾けていますか。	7	6	5	3	2	1
	85	クレームが発生した場合、お客様の不満を最後までしっかり伺い、真摯に対応していますか。	7	6	5	3	2	1
	86	クレームが生じたお客様に対して、アフターケアをしていますか。	7	6	5	3	2	1
	87	食事の素材は、地元の農産物・魚介類、山で採れたキノコ・山菜など、地場産を提供していますか。	7	6	5	3	2	1
	88	減農薬や有機野菜などのこだわり野菜等を積極的に取り入れていますか。	7	6	5	3	2	1
	89	地酒、地ワイン・どぶろく・果実野菜ジュース、地ビールなど、地元産の飲物を置いていますか。	7	6	5	3	2	1
	90	民宿の手作り料理を心掛けていますか。	7	6	5	3	2	1
	91	地元の名物・名産・郷土料理を取り入れていますか。	7	6	5	3	2	1
	92	盛り付けに工夫がなされていますか。 ＊昔ながら食器、季節感、食べやすさ、見た目の美しさなど	7	6	5	3	2	1
	93	冷たい物は冷たく、温かい物は温かく、料理の提供をしていますか。	7	6	5	3	2	1
	94	甲殻類や生肉の鮮度の管理に十分気をつけていますか。	7	6	5	3	2	1
	95	要望に応じた食事の対応を行うことができますか。＊嫌いなもの、アレルギー、ベジタリアン、子供用、年配者用など	7	6	5	3	2	1
96	民宿経営にやりがいを感じていますか。	7	6	5	3	2	1	
97	現在の民宿経営の向上に向けて意欲を持っていますか。 ＊勉強や研修をしていますか。	7	6	5	3	2	1	
98	民宿経営において、今後、努力すべきこと、改善すべきことなど、課題を把握していますか。	7	6	5	3	2	1	
99	アンケートや雑記帳等でお客様の声を聞き、お客様の声を経営に反映させていますか。	7	6	5	3	2	1	
計	7点×〔 〕個＝〔 〕点、6点×〔 〕個＝〔 〕点、5点×〔 〕個＝〔 〕点、3点×〔 〕個＝〔 〕点、2点×〔 〕個＝〔 〕点、1点×〔 〕個＝〔 〕点 合計：〔 〕点 (A) ＊平均点の算出方法：A÷168点×7点	平均点						点
Ⅴ 体験・情報提供	100	あなたの地域には自然・文化・歴史を活用した農林漁業等の体験が存在し、利用することができますか。	7	6	5	3	2	1
	101	あなたの民宿ならではの独自の体験プログラムがありますか。	7	6	5	3	2	1
	102	体験希望者に対して、内容、日時、料金、諸注意などを、きちんと説明していますか。	7	6	5	3	2	1
	103	あなたの民宿が満室の場合は、他の民宿への紹介をしていますか。	7	6	5	3	2	1
	104	お客様が希望する体験があなたの民宿でできない場合、可能な団体やグループ、施設を紹介していますか。	7	6	5	3	2	1
	105	体験指導については、事前準備として、現場チェック、備品確認、非常時連絡網など、その都度行っていますか。	7	6	5	3	2	1
	106	体験中の事故ために参加者に対する傷害保険や、指導者のための指導者傷害保険に加入していますか。	7	6	5	3	2	1
	107	予約受付時、年配者やお身体の不自由な方へ館内の段差や車椅子、バリアフリー対応について説明していますか。	7	6	5	3	2	1
	108	お客様からの予約受付に対して、FAXやメールで仮受付することはできますか。＊留守や夜間など	7	6	5	3	2	1
	109	予約内容のメモを確認してから電話を切っていますか。	7	6	5	3	2	1
	110	予約受付時に地域情報等も伝えていますか。 ＊イベント、伝統行事、気候、体験内容など	7	6	5	3	2	1
	111	予約受付時、民宿までの交通案内（アクセス）を的確な表現で説明し、目印などを伝えることができますか。	7	6	5	3	2	1
	112	予約されたお客様用に最寄りのバス・鉄道からのアクセスがわかる地図を用意していますか。	7	6	5	3	2	1
	113	予約されたお客様用に車でアクセスがわかる地図を用意していますか。	7	6	5	3	2	1
計	7点×〔 〕個＝〔 〕点、6点×〔 〕個＝〔 〕点、5点×〔 〕個＝〔 〕点、3点×〔 〕個＝〔 〕点、2点×〔 〕個＝〔 〕点、1点×〔 〕個＝〔 〕点 合計：〔 〕点 (A) ＊平均点の算出方法：A÷98点×7点	平均点						点
Ⅵ 経営センス バランス感覚	114	宿帳や宿泊者リストなどの顧客管理をしていますか。	7	6	5	3	2	1
	115	顧客管理として、宿帳の書き込み事項の工夫をしていますか。＊家族構成、食事の好み、体験した内容、体調など	7	6	5	3	2	1
	116	予約を受けた時にリピーター（常連客）と新規のお客さんかすぐに判断がつかめますか。	7	6	5	3	2	1
	117	宿泊者に対して、季節の案内や年賀状などを送っていますか。	7	6	5	3	2	1
	118	民宿のホームページを開設していますか	7	6	5	3	2	1
	119	民宿のホームページの情報を適宜更新をしていますか。	7	6	5	3	2	1
	120	経営管理として複式簿記等の帳簿を付けていますか。（年間の収支が分かるようになってますか）	7	6	5	3	2	1
	121	経営管理として会計士や税理士などの助言を受けていますか。	7	6	5	3	2	1
	122	宿泊費には何が含まれているか明確にして説明ができますか。	7	6	5	3	2	1
	123	B&B・連泊割引などの多様な価格設定がありますか	7	6	5	3	2	1
	124	お客様への情報提供として、地元の農家レストランや農産物直売所、体験施設などとの連携がとれていますか。	7	6	5	3	2	1
	125	他民宿への助言を自らしていますか。＊料理、しつらえ、テーブルコーディネート、体験など	7	6	5	3	2	1
	126	民宿自慢の手作り商品を作るため、勉強をしていますか。すでに商品はありますか。	7	6	5	3	2	1
	127	民宿自慢の手作り商品や農産物を販売していますか。	7	6	5	3	2	1
	128	季節毎の体験（暮らし、物作り、自然、伝統行事・イベントなど）ができるように工夫をしていますか。	7	6	5	3	2	1
	129	民宿の経営の参考とするために研修会（国内・海外）等に積極的に参加していますか。	7	6	5	3	2	1
130	都市農村交流について地域や仲間での勉強会・研修会のリーダーまたはメンバーとして企画し、実施していますか。	7	6	5	3	2	1	
計	7点×〔 〕個＝〔 〕点、6点×〔 〕個＝〔 〕点、5点×〔 〕個＝〔 〕点、3点×〔 〕個＝〔 〕点、2点×〔 〕個＝〔 〕点、1点×〔 〕個＝〔 〕点 合計：〔 〕点 (A) ＊平均点の算出方法：A÷119点×7点	平均点						点

平成27年度都市農村共生・対流総合対策交付金事業
観光と連携したグリーン・ツーリズムの推進
農林漁家民宿・手引き作成委員会

	氏名	所属・役職
委員(座長)	中村 貴子	京都府立大学 生命環境科学研究科 講師
委員	早川 修	早川総合法律事務所 弁護士
委員	北山 郁人	一般社団法人 みなかみ町体験旅行 常務理事
委員補助	坊 安恵	京都府立大学 生命環境科学研究科 共同研究員
事務局	花垣 紀之	一般財団法人 都市農山漁村交流活性化機構 業務部次長
事務局	小池 哲二	一般社団法人 全国農協観光協会 地域振興推進部 専任部長
事務局	出口 高靖	一般社団法人 全国農協観光協会 子ども交流プロジェクト事務局長
事務局	前場 大樹	株式会社 農協観光 旅行事業部 グリーンツーリズム事業課 専任マネージャー

平成28年(2016年) 3月 編集・発行

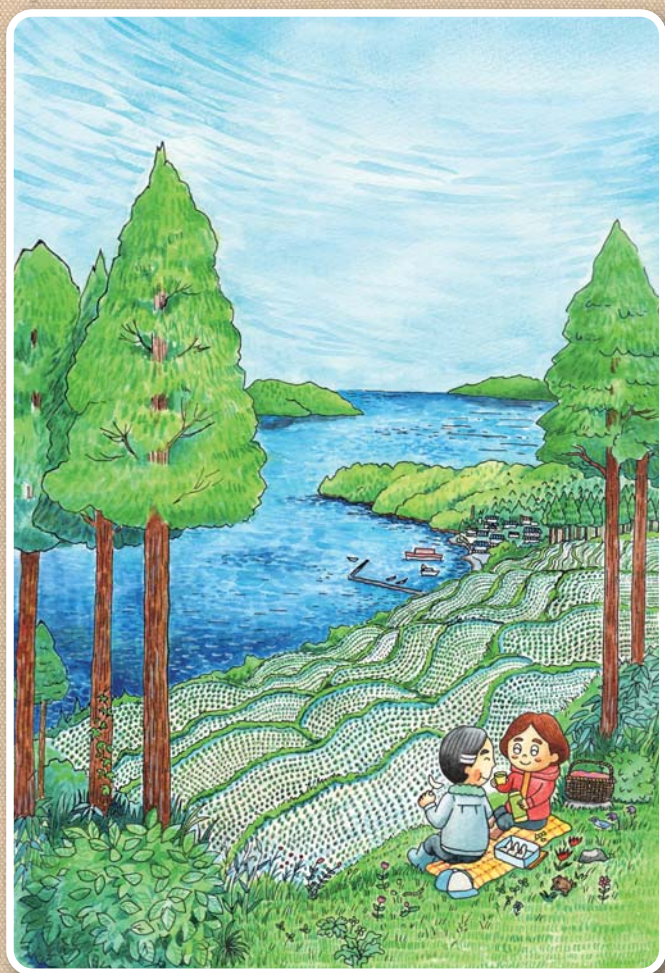
株式会社 農協観光

〒101-0021 東京都千代田区外神田1-16-8
T E L 03-5297-0309 F A X 03-5297-0130
U R L ntour.jp

農林漁家民宿開業・運営の手引きダウンロードURL
<http://ntour.jp/green2015/>

協力：一般社団法人 全国農協観光協会

※無断転用を禁じます。



農林水産省

農村振興局 農村政策部 都市農村交流課

〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1
TEL:03-3502-0030(直通)