



農家民宿って 知っていますか？

農家民宿 開業しませんか？



「子どもたちに、こんなことを体験してほしい」と
考えることが生きがいに！

「農家民宿 む風庵」丸田様ご夫妻（那須町伊王野）

主な受入対象 子ども

農家民宿を開業したきっかけは？

定年退職後、学校ボランティアなど地域の活性化活動に取り組んできた丸田さん。

近所の小学校が別の場所に統合し、地域の活気がなくなることが気がかりだったそうです。そんな折、地域で開催された農家民宿説明会に参加し、「これからは地域に若い人が必要、若者に来てもらうには農家民宿！」と感じ、短期間で準備を整え開業したそうです。

「ここでしか味わえない体験をしてもらうことが何よりもおもてなしと考え、日頃からいろいろな受入メニューを考えるようになり、生活に張り合いが出ました。」



一言メッセージ
いろいろ考えすぎても取り越し苦労、
踏み出すと楽しいことがあります！

子どもたちが泊まりにくると、自分たちも若いエネルギーをもらえます。

自分たちも地域も元気になります。

大変なことはなにもありません。孫と同じように受入れています。

イチ押しポイント
普段の生活に
刺激が生まれます！

農作業中心の生活に、新たな取組が加わることで、生活に刺激が生まれます。どんな体験をしてもらおうか、どんなおもてなしをしようかなどと家族会議も盛り上がります。



農家民宿とは…

農家が必要な許可を取得し、業として**自宅にお客様を泊める**ものです。

農作業や日常生活に支障のない範囲で、

あくまでも**「できる範囲」**で受入れるのがコツ！

副収入を得られるばかりでなく、生活に張り合いが出ます。



畑に響く子どもたちの声が地域を明るく！

「農家民宿 こしまき」藤田様ご夫妻（那珂川町小砂）

主な受入対象 子ども、外国人



農家民宿を開業したきっかけは？

小砂地区の自然や景観、文化などの地域資源の保存や発展のため活躍していた藤田さん。

小砂地区の「日本で最も美しい村」加盟をきっかけに、今まで以上に「美しい郷土を守り、地域が連携し、明るいふるさとをつくる」活動に取り組んできました。

その折、農家民宿開業の誘いをうけ、地域の活性化にもなると考え、決意したそうです。

「普段は静かなところですが、畑から子どもたちの声が聞こえると地域も明るくなります。子どもたちが来てくれることがとにかく楽しいです。」

一言
メッセージ

**あまり構えず、いつものことと気楽に考えて
取り組んでみてはいかがですか！**

初めは正直大変ですが、
どのようにもてなすか考える
ことが楽しみになります。

無邪気で素直な子どもたちの
笑顔を見られるのは
嬉しいことです。

お孫さんがいる家庭は様々な
人との交流の機会になるので
特におすすめです。



**地元では普通のこと
が喜ばれます！**

地域の人にとって当たり前のことが、都会の人には新鮮でとても魅力的に感じられることがよくあります。

「野菜が美味しい！」、「ゆったりと過ごせました！」などの言葉をいただけることは、なにより嬉しいことです。



栃木県では、グリーン・ツーリズムによる農村地域の活性化を図るため、農家民宿の開業などの各種相談を受ける窓口を開設するとともに、栃木県グリーン・ツーリズムネットワーク会員へ研修会等の開催情報の提供や、SNSによる会員の活動内容の紹介等を行っています。

栃木県滞在型グリーン・ツーリズム相談窓口

- 1 場 所 栃木県農政部農村振興課（栃木県庁本館11階）
- 2 相談受付 平日（月曜～金曜）の9時から17時（祝祭日除く）
- 3 相談項目及び支援内容
 - （1）農家民宿の開業への支援
 - ⑦ 関係法令に係る手続きのアドバイス
 - ⑧ 円滑な法令手続きを行うための法令所管部署の窓口紹介
 - （2）体験メニュー等の開発及び受入組織づくりの支援
 - ⑦ 他地域での事例の紹介
 - ⑧ 専門アドバイザーの派遣



栃木県グリーン・ツーリズムネットワーク

栃木県グリーン・ツーリズムネットワークは、グリーン・ツーリズム実践団体や農家民宿、旅行業者、金融機関など、組織や個人の228会員（平成31年2月現在）で構成され、会員間の連携強化、知識・スキルの向上を図るため、研修会等を開催しています。

会員になると、各種研修会への参加のほか、ネットワーク会員同士のつながりを作ることができ、様々な情報交換が可能となります。

また、SNSを活用して、各会員の活動内容などの情報発信をお手伝いさせていただきます。
入会費、年会費は無料です。ぜひ御加入ください。

編集発行・お問い合わせ

平成31（2019）年3月 栃木県農政部農村振興課 農村・中山間地域担当
〒320-8501 栃木県宇都宮市塙田1-1-20 栃木県庁本館11階

T E L : 028-623-2333 F A X : 028-623-2337

E-mail : noson-sinko@pref.tochigi.lg.jp

H P : <http://www.pref.tochigi.lg.jp/g02/kakutantou/noson-chusankan.html>



農家民宿

のココが

魅力!



お客様との出会いや、交流が楽しめる



初対面の人と一緒に食卓を囲みながらの会話は、新鮮でとても楽しいものです。お客様が第二のふるさとのように思ってください、何度も訪れてくださる例もあります。

農業・農村の良さを知ってもらえる



普段農業にふれることのない都会の人たちに、農業体験を通じて農村地域の良さを知ってもらうとともに、食への理解を深めてもらうことができます。

できる範囲で無理なくできる



あくまでも、普段の生活スタイルに合わせて、できる範囲でやっていきます。農作業が忙しい時期は受入れをしない、お風呂は近くの温泉に案内する、夕食は皆で一緒に作る、片付けも手伝ってもらう、素泊まりで受入れるなど、スタイルは様々です。

空き部屋が活用できる



子どもが家を出てからは空き部屋になっていて、そのままにしてあるというお宅もあると思います。空き部屋の有効な活用にもなります。

副収入が得られる



宿泊料や体験料など、農業以外の収入が得られます。



先輩の声



周囲からは「大変でしょう?」と言われるかもしれませんが、無理なくやっているのです。お別れの時は涙を流し、後からお手紙をいただくこともあります。来た時と帰る時では子どもの目の輝きがちがいます。そんな子どもたちの表情を見るとやってよかったと思います。

先輩の声



月に2回程度受入れています。あくまでもできる範囲での受入れです。2泊3日、子どもたちと遊んでいる感じで楽しく過ごせます。私の孫は外国の方や知らない人もすぐに打ち解け仲良くなってしまいますので、和やかな雰囲気になります。お孫さんのいる家庭には是非おすすめします。

食事

普段の家庭料理の提供で十分です。近隣のお食事処での食事やお客様との共同調理体験、お客様の自炊での対応も可能です。

家庭との共存

お客様スペースや共有スペースと家族のプライベートスペースを分けるなどの工夫をするとよいでしょう。

体験メニュー

自分たちにできることで考えてみましょう。普段の農作業、農山村でゆったりと過ごす生活体験、地元の食材を使った夕食づくりなどがお客様にとっては新鮮な体験になります。

こんなふうに

不安を解消しました!

部屋・風呂洗面所等

お客様は農家の生活そのものを体験しにいらっしゃるの、ホテルや旅館のように部屋を改装する必要はありません。

おもてなし

自分たちらしいおもてなしを心がけてください。地域のことや日常のできごとなど、普段どおりの言葉遣いと会話が喜ばれます。

許可申請などの手続き

旅館業(簡易宿所営業許可)、飲食店営業許可、その他様々な許可・届出等を申請していただく必要があります。必要な手続きは、まず相談窓口にて聞いてみましょう。

まずは相談窓口へ!



先輩の声



食事は普段どおり、家庭で食べているものをお客様と一緒に作ります。私の孫も一緒に作るのでも孫も喜びます。自宅にあった釜を使って五右衛門風呂を作りました。薪に火をくべる体験はとても喜ばれています。受入れのスケジュールは、同居している息子夫婦の日常生活の時間に配慮していますので、特に支障はありません。畑仕事には四季折々やることがあります。いかに体験を作るかを考えるのが楽しみです。



先輩の声



食事はあくまでも農家の主婦の作る食事ということが大前提です。とれたての野菜が何よりのごちそうです。お風呂は近隣の温泉を利用させていただき、喜ばれます。子どもを受入れる際は家族の一員として受入れ、家庭のルールもしっかり説明するので、家の中の行き来も自由にしています。気遣いしてしまうと受入れるお母さんは大変です。雨対策のメニューとして木工細工、まが玉づくり、泥団子づくり体験など、いろいろと考えています。



家族の理解・協力

家族の協力あつての農家民宿です。家族で農家民宿の目的や形態などを明確にしておくとともに、日頃から、受入れの際の体験メニュー、食事などのサービス内容や役割分担などを話し合っておくとよいでしょう。



ワンポイントアドバイス

安全管理

体験メニュー

農機具による怪我や事故、電気柵や水にかかわる事故、ハチやきのこによる事故、食中毒など、体験には様々な危険がつきまといます。体験の前には現場や道具の確認をするとともに、保険に加入してもらうと安心です。

アレルギー

食物アレルギーには十分に注意しましょう。事前にお客様のアレルギーの有無を確認した上で食事内容を決めると同時に、調理器具の管理にも注意しましょう。食事以外にも薬品アレルギーがあるので、事前に状況を把握し、対策を講じる必要があります。

緊急時の対応

腹痛、発熱など、お客様の突発的な体調不良に備えて、休日夜間含め救急医療施設に連絡がとれるようにしておく必要があります。また、救急箱などをすぐ使えるように準備しておくといでしょう。

おもてなし

自然豊かな景色、人とのふれあい、自家栽培野菜を使った家庭料理など、来訪の目的はさまざまです。お客様の気持ちをおもてなしにしましょう。ポイントは、「背伸びせず、無理せず、自然体で対応すること」、「気取らずに、気配りすること」です。

地域の連携

地域の連携は図られていますか。農家民宿を始めれば、地域に様々なお客様が訪れることとなります。地域で情報を交換し合い、地域に長く滞在していただくためのメニューを作ることによって地域全体がより元気になれる。

先輩の声



丸田さん

受入れ先同士の横のつながりは大切です。受入期間中に突発的な事が発生した場合に互いに助け合うことができるので安心です。

先輩の声



丸田さん

あんまり心配しないで、やってみたら良いと思います。楽しいです！

先輩の声



藤田さん

みんなで「うち是这样子している」、「こんなことで困っていること」など**日頃から情報交換**し参考にしています。

先輩の声



藤田さん

当初は心配もありましたが、**今は流れができていますので慣れてきました。**



農家民宿開業の流れ

農家民宿のイメージの検討

何のために農家民宿をやるのか、どんな農家民宿をやりたいか(客室・定員・役割分担・受入れ時期・食事提供の有無・体験メニューなど)を家族で相談してください。

グリーン・ツーリズム相談窓口へ

農家民宿に興味をもたれたら、まずは窓口にご相談ください。農家民宿の概要や開業の基準、必要な書類や手続きの流れ等をご説明します。

開業に向けた準備

開業をスムーズに進めるために、各種関係法令所管機関に出向き事前相談を行います。

許可申請

各種申請書を作成し、各種関係法令所管機関へ提出します。

農家民宿開業