飛騨農泊のススメ

～みんなの、あなたの農泊ブック～

2019年3月

飛騨地域里山資産活用協議会

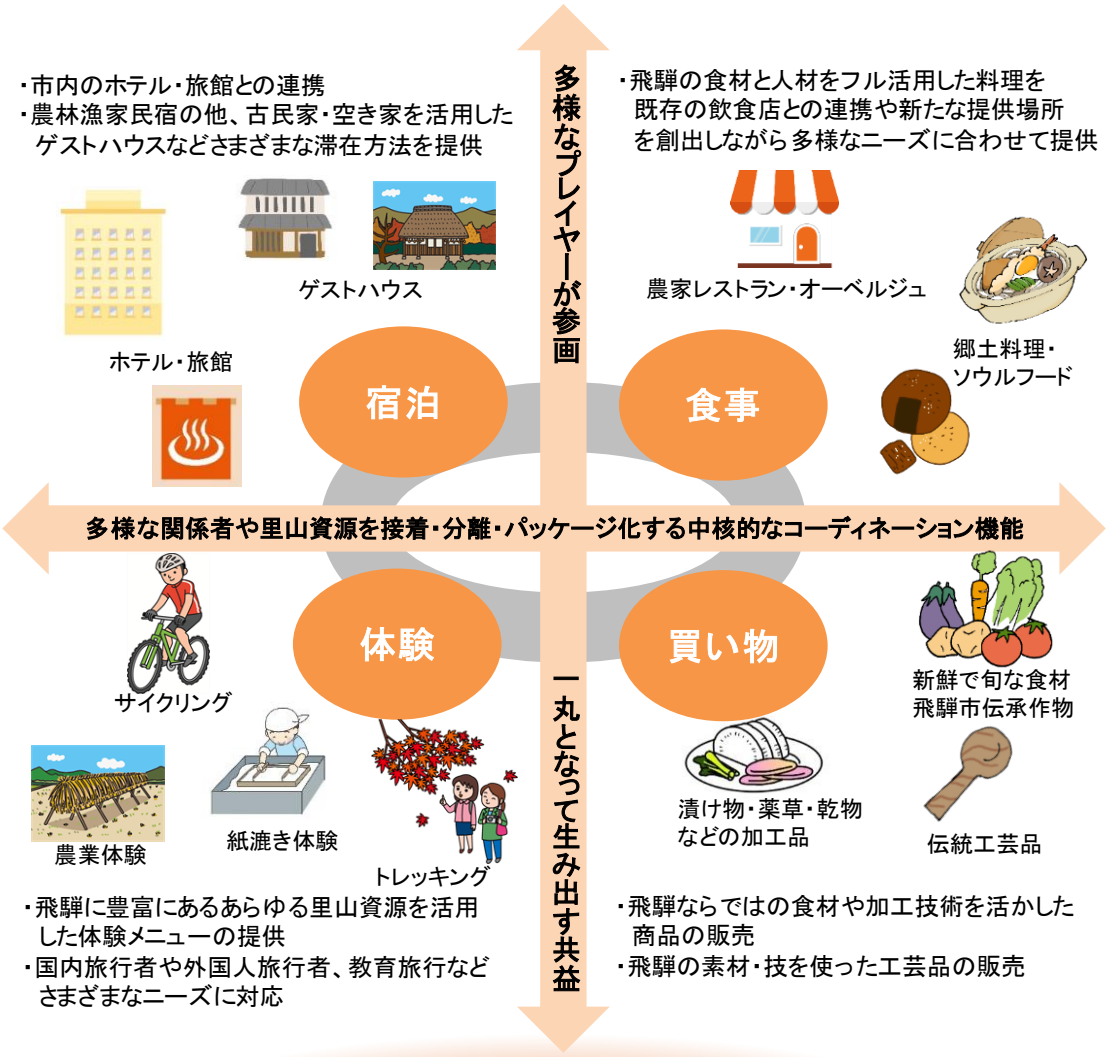
この事業は農林水産省平成30年度農山漁村振興交付金（農泊推進対策）を受けて実施しました。

Ⅰ．飛騨市の目指す農泊

■ 飛騨市では、“訪れる人に気軽に飛騨市の豊かな自然を体感し、自然の恵みである食を味わってもらう”ため、家族のように気軽に訪れる事ができ、雪の下を深く掘ると顔を出す赤カブのようなディープな生活や自然を体験することができる農泊を目指します。

■ この農泊への取り組みをきっかけに、飛騨市にあるたくさんの資源をみんなで磨き上げ、新たな魅力とすることで飛騨の食ブランド・農泊ブランドを確立し、訪れたくなるまちづくりにつなげます。

◇飛騨農泊取り組みイメージ



みんなで進める、あなたと始める
飛騨農泊高付加価値メニューの創出

飛騨市の滞在魅力と地域力、事業者所得の向上

参考：農林水産省「農泊推進の現状と課題について」（平成30年12月）

◇コラム～飛騨農泊推進に向けて

美濃地方の関市で地域おこし協力サービスをしている合同会社地域と協力の向こう側の中田と申します。日本の地方を農山村の現場から応援すべく地域おこし協力隊や岐阜県農業農村整備委員の経験などを通して県内各地の地域おこしに携わってきました。

飛騨市は魅力的な里山・文化・人的資源の宝庫であり、これらを活かした魅力的な体験プログラムもたくさん出てきています。今後、持続発展可能な飛騨農泊を進めるには、これらの資源を時にはくっつけたり離したり、新たなパッケージをして今までとは違う届け方をすることが重要であり、そこを担える人材や中核組織の成長・確立が必要不可欠です。

それには地域振興軸「人儲け」と農泊に関わる事業者の所得向上軸「金儲け」をバランスよく回していく必要があります。時には一歩進んで二歩下がることもありますが、それも地域が一丸となって進むための前進と捉え根気強く取り組んでいきましょう。

合同会社 地域と協力の向こう側　中田誠志氏

◇飛騨農泊での素敵な過ごし方イメージ

≪ご家族・女子旅向け≫

■1日目
前日の夜（飛騨市入り）
・特色ある古民家ゲストハウス滞在
・夕食はここ（泊食分離でお薦め店舗紹介（飛騨産食材活用店舗等）、飛騨の地酒等アルコールもあり）

■2日目
・午前（朝から出来る体験プログラム）
　飛騨野菜朝もぎ体験、農場散歩等
　飛騨農家さんとの交流
・昼食（飛騨産食材購入でバーベキュー）
・午後(ゆっくり体験プログラム)
　飛騨の地域文化体験、自然体験等
・夕食（お土産（飛騨特産品）買って、お薦め店で早目の夕食（飛騨食材））
帰路につくor次の着地点へ

≪教育旅行団体向け≫

■1日目
前日の昼（飛騨市入り）
・飛騨市内の学校と交流
・農林漁業者民宿に分宿
・民宿での食事（飛騨産食材料理提供、農家とのふれあい）

■2日目
・午前（朝から出来る体験プログラム）
　飛騨野菜の朝もぎ体験　等
・昼食（飛騨産食材活用レストラン等））
・午後(ゆっくり体験プログラム)
　飛騨の地域文化体験
　自然体験
　レールマウンテンバイク　等
・帰路につくor次の着地点へ

≪外国人旅行者向け≫

■1日目
前日の夜（飛騨市入り）
・市内宿泊施設滞在
・夕食はここ（泊食分離でお薦め店舗紹介（飛騨産食材活用店舗等）、飛騨の地酒等アルコールもあり）

■2日目
・午前（サイクリングツアー参加）
・昼食（お薦め店舗紹介（飛騨産食材））
・午後(ゆっくり体験プログラム)
　飛騨古川町並み散策（着物体験、組みひも体験等）
・夕食（お土産（飛騨特産品）買って、お薦め店で早目の夕食（飛騨食材））
帰路につくor次の着地点へ

農泊とは？

★「農泊」とは、「農山漁村において日本ならではの伝統的な生活体験と農村地域の人々との交流を楽しみ、農家民宿、古民家を活用した宿泊施設等、多様な宿泊手段により旅行者にその土地の魅力を味わってもらう農山漁村滞在型旅行」（出典：農林水産省ウェブサイト）を指します。

農林水産省では、農泊の推進により、近年増加する外国人旅行者も含め多様な人に農山漁村地域の魅力を届け、訪れてもらうことで交流人口を拡大し、地域を活性化に繋げることをねらいとしています。

２．農泊の体験プログラム例

■ **飛騨古川まちゼミ、飛騨みんなの博覧会では、飛騨の暮らしの魅力を活かしたさまざまな体験講座・プログラムづくりが行われており、そのまま農泊の体験プログラムとして活用できるものも多く生まれています。**

◇飛騨古川まちゼミの取組

古川町商工会が中心となり、2013年から地域住民の暮らしに密着した地元専門店の店主らが講師となり、店内でオリジナル講座を展開する「まちゼミ」を開催しています。

まちのお店や企業の人が講師となり、普段知ることができないプロの知識を教えてもらえます。少人数制で、アットホームな雰囲気もウリになっています。

2018年に開催された第7回まちゼミでは、全60講座を開講しました。

（講座例）今さら聞けないお酒の豆知識/古民家の匠の技と耐震工事について語らんかな！/伝わる書き方・話し方講座/防災士が伝える自然災害への備え！防災の話の後は非常時の食事の話/家紋アートをやってみよう！　等

（参考）飛騨古川まちゼミウェブサイト https://www.facebook.com/hidafurumatizemi/

◇飛騨みんなの博覧会の取組

飛騨市では、2017年より、体験プログラムを集めた、“飛騨みんなの博覧会”（通称：飛騨みんぱく）を秋・冬に期間限定で開催しています。

これまで開催されたメニュー数は約100にのぼり、最近ではリピーター客も増え、“飛騨みんぱくファン”が増えてきています。

体験プログラムを開催する人の中には、はじめて開催する人も多くおり、事業化する前に売れ行きやお客さんの反応を確かめるマーケティングリサーチの場としても活用いただいています。

（参考）飛騨みんなの博覧会ウェブサイト https://hidaminpaku.com/

■ **飛騨市にあるたくさんの里山資源・日常風景・暮らしが農泊の体験プログラムの素材となり、売り出し方・見せ方次第でプログラムの魅力がさらに高まります。**

＜飛騨の農泊体験プログラム例＞

農林漁業・食体験（例）		
収穫	トマト収穫体験	トマト作り名人の畑でもぎたてトマトをいただき、トマトの栄養を一番摂取しやすいスムージーを楽しむ。身体にやさしいトマト作りの話も聞ける。
	りんご狩り体験	通常は販売のみのりんご農園で特別にりんご狩りを体験。焼　きりんご作りも体験。
食べる	在郷料理探検ツアー	飛騨古川の地に古くから伝わる様々な郷土の味を集めた在郷料理の美味しさの秘密を解き明かす。農園でお話を聞きながらの収穫体験、酒造で美味いお酒となる秘密を知り、米屋さんから精米の奥深さを学び、最後は囲炉裏端で五平餅を自分で作り、在郷料理をいただく。
	焚火で森ランチ	森の中で焚火を囲み、自然案内人とともにピクニック気分でプチキャンプを楽しむ。
	家畜とふれあい体験	豊かな自然に包まれて、家畜（牛、馬、山羊、猪）と触れ合う飛騨の里山体験。お肉がどうやってお家のテーブルにたどり着くのか、畜産から流通、お肉の知識も学びながら、最後はバーベキューでお肉を食べ比べ。
作る	わらび粉づくり体験	わらび粉づくりマニアとともにわらび粉100%のわらび粉を作り、極上本わらびもちをいただく。
	風味豊かなそば打ち体験	地元のお母さんたちに教えてもらいながら、自分で作った出来立てのそばをいただく。
	寒干し大根お料理会	山之村の厳しい寒さの中で作られる寒干し大根の簡単で美味しいレシピを山之村のお母さんが伝授。究極のスローフードを体験。
	地元料理体験	地元のお母さんと地元の食材で調理。
	薬草ティーセレモニー	飛騨の薬草を使って、体調に合わせて自分のためのブレンドティー作り。薬草話も交えながら、癒しの時間を楽しむ。
釣る	初心者釣り　仕掛け入門	自分の釣りあげた魚をバーベキューでいただく。釣り糸・釣り糸の結び方を覚え、仕掛けづくりに挑戦。

※既に実施されている、もしくはかつて実施されたもの

生活・文化体験（例）

生活	漆喰塗り体験	飛騨の古民家でスローな暮らしぶりを体験しながら外壁の漆喰塗りを体験。プロの左官職人の指導付き。
	瀬戸川の鯉引越し体験	飛騨古川の名所、鯉が泳ぐ瀬戸川で、鯉の引っ越しを体験する。引越しの後はお風呂で汚れを落とし、昔懐かしい囲炉裏を囲みながら飛騨伝承の蕎麦をいただく。
歴史・文化	和紙づくり体験	雪国ならではの製法で作られる山中和紙の歴史を受け継ぐ数少ない職人と和紙づくりを体験。自分で漉いた紙はお土産として持ち帰り。
	和綴じ本制作体験	飛騨が誇る手漉き和紙、山中和紙を贅沢に使い、プロの製本職人から世界でひとつの自分の本を作る。
	ふところ提灯づくり	祭り文化が根付く飛騨には欠かせない「提灯」。河合の山あいの集落で昔ながらの製法を守り、１枚１枚丁寧に手漉きされる「山中和紙」。２つが出合ってうまれた提灯づくりワークショップ。
	ワラ細工リースづくり体験	山之村で長年ワラ細工をしているおばあちゃんたちから、ワラ細工のリース作りを教わる。
	つるしかざり体験	昔、蚕を飼い、繭から生糸を生産していた歴史のある飛騨地方。その絹織物を利用して自分だけのつるし飾りを作る。
	漆学講座	飛騨に残る塗師（ぬし）から400年続く飛騨の伝統工芸『春慶塗』について学び、オリジナル銘々皿を作りを体験。
木工	スツールづくり体験	飛騨市の森から切り出された広葉樹を使ったスツール組立ワークショップ。座板に脚を組み立てて、磨いて、オイルを塗って仕上げ、オリジナルの一脚を作る。
	箸づくり体験	触り心地や香りが様々な飛騨の広葉樹から自分に合った木を見つけ、カンバで削ってマイ箸づくりを体験。広葉樹の豆知識も学べる。

農業体験

クアオルト

テレマークスキー&スノーシュー

自然・アクティビティ（例）		
ウォーキング	クアオルト健康ウオーキング	専門ガイドとともに自然豊かな森の中にあるクアオルト認定コースを体力に合わせて心拍数や体表面温度を測りながらウォーキング。ウオーキングのあとは、薬草スイーツ・ハーブティーでリラックス。
	観音山三十三カ所巡り	飛騨の恵みいっぱいの『森弁』(森のお弁当)を持って、秋の気持ちよい山歩き。
	薬草ツアー	古川町内にある薬草園「朝霧の森」を散策し、飛騨の森を良く知る案内人とともに身近な薬草について学ぶ。散策後は、二胡の演奏を聴きながら、コーヒーとスイーツを楽しむ。
トレッキング	カフェトレッキング	自然案内人とともに樹齢300年以上の巨木が立ち並ぶ錦秋の天生の森をトレッキング。森の中では自分で淹れた珈琲と地元スイーツを味わう。
サイクリング	サイクリングツアー	里山の風景、生活文化や史跡などを専属ガイドと巡るエコツアー。
雪	テレマークスキー体験	北欧発祥で現在のスキーの原型であるテレマークスキーを体験。テレマークスキー歴25年の達人からスキージャンプの着地姿勢でおなじみの膝カックンのターンの基本を学ぶ。
	スノーシューハイク	雪が降り積もった里山を森の案内人とともにスノーシューで散策。最後はとうじ蕎麦ランチであたたまる。
	親子で楽しむスノーモービルアドベンチャー	白銀の特設コースをスノーモービルで爽快に走る。運転講習付き。

◇コラム～外国人旅行者の動向

訪日外国人旅行客数は、2018年には3千万人を突破し、国は目標とする2020年の4千万人達成も目指し、さらにプロモーションを強化しております。各国マーケットともに訪日客は伸びており、東アジア各国においては、団体から個人へのシフト、また訪日リピーターが急増しています。

訪日の嗜好も多様化し、個人の嗜好を重視する自由な旅行が増加しており、農泊もその選択肢に含まれています。「まだ見ぬ日本」「日本的なライフスタイル観光／田舎観光」「日本食好き」「見る観光から体験観光」「日本人との触れ合い」などの訪日トレンドは今後の農泊の可能性を示すとともに、飛騨市の環境に十分マッチします。農泊には個人客の宿泊先あるいは体験アイテムとしての利用のほか、学校の教育旅行（分泊対応）の場としても全国他地域では受入実績があります。

飛騨地域では、飛騨高山、白川郷の人気が高く、飛騨市内でも、サイクリングガイドツアーが欧米客に人気を呼んでいるほか、古川の町にも外国人客の増加傾向が見られます。

３．みんなの農泊づくり

①　農業事業者

■　**体験メニューとして提供できるもの決める**

：農林漁業作業の行程や生活の一部を体験商品化します。体験の提供だけではなく、背景にある歴史・云われ等のストーリーの説明もメニューの一部になります。

■　**時期・時間を決める**

：通年で行うのか、期間限定で行うのか、実施時期を決めます。また、プログラム全体の構成・所要時間を決めます。

■　**ターゲットを決める**

：どのような人に体験してほしいかを決めます。

■　**体験メニュー名を決める**

：ターゲットに体験メニューの情報を届ける際、どのような名前なら魅力的に感じてもらえるかを考え、体験メニュー名を決めます。

■　**値段・体験人数を決める**

：労力に見合った、継続して販売できる値段・受入人数を決めます。

実践イメージ①

- 夏はトマト生産、冬は和紙の製造を行っており、和紙づくり体験を実施しています。和紙体験中にはトマトカレーを提供しています。
- 体験メニューの提供は年中行っているわけではなく、本業は農業なので、余力のある時期に数回行っています。これから取り組む方は、少しずつはじめてみればいいと思います。
- 体験をきっかけに地元農産物のファンづくりを目指しています。
- 今後は、和紙の原材料であるトトロアオイの時期に合わせて年に数回プラグラムを開催予定です。

実践イメージ②

- 生産しているわらび粉を使い、わらびもちの食べ比べ体験を行っています。
- わらびもちの由来や作り方を話しながら、食べていただいています。ついでに飛騨での暮らしも話していますが、ふだんの当たり前の暮らしも他の地域の人からは新鮮に感じていただけます。
- 体験メニューの提供だけで稼ごうとはしていません。体験メニューを提供する場を農産物のＰＲの場と捉え、次のビジネスにつなげ、本業を活性化させるために取り組んでいます。

◇コラム～飛騨市ならではの食材紹介

飛騨市には豊かな水で育まれた自慢の食材があります。飛騨市ならではのご当地食材は、農泊の素材としての活用にも期待できます。

（例）
・飛騨みょうが
・飛騨市産コシヒカリ（米食味分析鑑定コンクール国際大会金賞受賞米）
・飛騨牛
・飛騨トマト
・飛騨市伝承作物（※）
・えごま（飛系アルプス1号）
・飛騨ほうれん草
・奥飛騨山之村寒干し大根
・飛騨ジビエ
・野草
・薬草
・わらび粉

飛騨トマト

なつめ、あずきな、あぶらえ、みょうが

※飛騨市では市内で古くから栽培されている作物を「飛騨市伝承作物」として認定することで、後世に種を継承するとともに、地産地消の推進や伝承作物の利活用による地域振興を目指す取り組みを、2017年度から開始しました。

初年度には「白たまご」、「種蔵紅かぶ」、「臼坂かぶら」、「船津かぶら」の4品目が伝承作物として初めて認定され、2018年度には、新たに「なつめ」、「あずきな」、「あぶらえ」、「みょうが」が加わりました。

◇コラム～東三河レストランバス

愛知県の東三河地域では、１階はキッチン、2階はオープントップのレストランになっているレストランバスを期間限定で運行し、人気を博しています。主な訪問先となっている渥美半島・田原市は農業生産、花き生産では日本一の地域です。

生産地を巡りながら生産者の食材へのこだわりを聞き、地元の有名ホテルシェフがその場で美味しく仕上げる料理を堪能できる、“ここにしかないツアー”でお客さんに地域の魅力を丸ごとアピールしています。また、園芸農家への訪問など、このツアーならではの魅力も満載です。

プログラム内容は、地元の経済・観光団体や行政、事業者等から成る実行委員会で企画検討し、豊鉄観光サービス㈱が旅行主催者となり商品販売・運行を行っています。（レストランバスはWILLER㈱から借り受け）

（コース例）
畑レストランと海食堂を巡る渥美半島
三河湾コース
15,980円（税込、ワイン付き）

11：00　ホテルアークリッシュ（豊橋駅前）発
：食前スープ
↓
蔵王山：山頂からの景色を見渡しながらコース料理を堪能
↓
福江漁港
：漁師さんから貰った獲れたてのアサリの酒蒸し
↓
キャベツ畑：キャベツの濃厚スープ
↓
伊良湖市場：その場で捌く獲れたての魚試食
↓
伊良湖岬：夕日を眺めながらメインディッシュ
↓
19：30　豊橋駅着

※写真出典：東三河レストランバス facebook（2019年3月13日現在）
https://www.facebook.com/higashimikawa.restaurantbus/

② 飲食提供者

■ **ターゲットを決める**

：どのような人に売りたいか（どこに住む何歳の人か、誰と訪れる人か（家族・夫婦・友人同士等）、飛騨に来るのは何回目ぐらいの人か）を決めます。

■ **価格を決める**

：決定したターゲットをもとに、販売価格を決めます。

■ **提供する時期を決める**

：春夏秋冬いつ提供するメニューかを決め、その時期に使える地元食材を把握します。

■ **利用食材を決める**

：価格・提供時期をもとに原価を定め、利用食材を決めます。そのうち、どのように地元食材を利用するか決めます。

■ **メニュー・レシピを決める**

：利用食材からメニュー・レシピを決め、下準備時間・提供時間を定めます。

■ **メニュー名を決める**

実践イメージ①

- 田園風景を眺めながら、目の前の農園の採れたて野菜を使った料理を楽しめるレストランを開業しました。
- メニューでは、目の前の農園と市内で生産される農作物を材料として半分以上使っています。地元食材の仕入れ先確保に苦労しましたが、地元の農業者さんを直接尋ねるうちにネットワークも広がり、食材を確保することができました。
- 夜は営業せず、朝メニュー（2種類）、昼メニュー（3種類）、カフェの営業をしています。
- 開業にあたり、クラウドファンディングも活用して資金集めを行いました。

実践イメージ②

- 会員登録したシェフが日替わりで調理を担当するワンデイ・シェフ方式のレストランを運営しています。フロアスタッフも日替わりで担当しています。
- 旬の野菜・地の食材をなるべく取り入れ、添加物に頼らない調理を心がけています。
- 別の仕事を持ちながら休日にチャレンジする人や将来自分の店を持ちたい人がシェフになることもあります。

◇コラム～飛騨の食を活かした体験メニュー

地元食材を活かした飲食施設や宿泊施設での体験メニュー提供も可能です。店舗単独で開催するほか、複数店舗での企画実施も考えられます。

（アイデア例）

・漬物ステーキをソウルフード化してみよう！　・飛騨のお米(金賞受賞米)が色々なところで味わえる！
・お店ごとにおかずが違う！飛騨市産コシヒカリの贅沢おかゆを味わおう！　・栄養たっぷり飛騨のドライベジタブル！
・野草、薬草、珈琲のオリジナルブレンドが体験できる！・農家直伝「飛騨トマト＆ほうれん草カレー」が食べられる！
・肉の名は「とんちゃん、飛騨牛、ジビエ肉　等」美味しい出会い！　・アユ釣り名人に聞く飛騨で利きアユ！

◇コラム～オーベルジュ飛騨の森の取り組み例

高山市街から車で約10分の場所にある「オーベルジュ飛騨の森」のオーナーシェフの中安俊之です。宿ではイタリア料理を提供しており、現在、お客様の8割以上は海外からのお客様です。外国人旅行者からは、高山は落ち着いてリラックスできる場所と評価をいただいております。

□なぜ高山はリラックスできると感じていただけるのでしょうか？
□飛騨市の魅力はなんでしょう？
□農泊やインバウンドは必要？

昨今地方創生や時代の転換期といろいろな場所で耳にすることが増えました。SNSやソーシャルネットワークにより時代は便利で情報にあふれていますが、物質文明から精神性に物事が移り、お客様のニーズも変化し、対応に迫られています。

しかし、地方は都市からの情報によりマーケット先行で思考することにより、地域の独自性、優位性を失い平たい世の中になっているのを感じずにはいられません。今こそ飛騨の歴史や文化、長年培って築いた農作物などをしっかり考え独自性や優位性をみなさんで考えませんか？

特に外国の方は一回の旅行でたくさんの地域をまわり比較しながら楽しんでいます。 都市にない飛騨ならではの魅力を自信をもって取り組むことによりビジネスポイントが沢山生まれると確信しています。

オーベルジュ飛騨の森　中安俊之氏

（参考）地元食材を活かす「農家レストラン」開業フロー

ステップ１ 人生設計 他の事業機会 タイミング 無理なく	基盤となるコンセプトづくり ・本当に達成したい目的は何か ・経営方針、目標を立てる 「どのような業態にしようかな？」 「この食材を使ってこのような料理とストーリーを提供したい」 「いつ頃までに開業したいな～」				各種セミナー 勉強会 ※商工会や行政各課でも多く開催されている （観光・商工・農林課）
ステップ２ 1年前	企画立案 ・事前調査（消費者ニーズ、施策の披露など） ・食材となる作付け計画及び農業者との連携づくり ・競合他社の情報収集及び自社のポジション確認（アピールポイント）				オープンデータの活用 リサーチ情報取得 マーケティング ※独自で行うもの支援や委託が必要なものを選択
ステップ３ ６ヶ月	事業計画作成 ・人材採用計画 ・物件探し（開業場所、スタイル）　※農地法の理解 ・店舗設計（外装、内装、移動型車両など） ・営農計画 （食材調達、体験プラン、規格外農産物の加工など）			資金計画 ・自己資金 ・融資準備 ・助成金検討	各種専門家の招聘 協力、応援者（知人友人） 先進地視察なども友好的
ステップ４ ３ヶ月	計画を具体化 ・人材募集、採用、育成 ・物件契約、改修業者選定 ・メニュー開発（構成・価格）、仕入れ先の選定 ・設備什器導入、各種備品購入 ・営業許可に向けて各機関と調整			資金準備 ・投資計画 ・融資申請 ・助成金申請 ※年度によるものも多くあるので注意が必要 各種許認可 ・建築 ・消防 ・保健所など	プロモーション計画 ・サービスとのバランス ・ネットツール製作 ・チラシ、ショップカード
ステップ５ １ヶ月	店舗オペレーション確認 ・パートさん募集、採用、トレーニング ・料理、サービスの最終確認 ・プレオープンや本格的な試食会など ・販売品の検討、チェック				オープン前プロモーション ・プレスリリース ・ご近所まわり ・内覧会
オープン～	労務管理 インナー対策	発注管理 コスト管理	売上管理 経営状況分析	お客様の反応、アンケートからの改善	食と地域と独自性のあるPRとリピーターづくり

③ 宿泊施設

■ **宿泊形態を決める**

：生活環境、予算、所有資源（土地、建物、人材等）を踏まえ、ホテル、旅館、簡易宿所、農家民泊のうち、どの宿泊形態にするか決めます。
いずれの施設も旅館業法が適用されます。

■ **コンセプトとターゲットを決める**

：自身の得意分野、競合、流行りなどを踏まえ、宿泊施設の「コンセプト」と、宿泊していただきたい顧客となる「ターゲット」を決めます。

■ **経営方針、経営形態を決める**

：年間目標（利益、宿泊人数等）、通年営業、季節営業、土日祝のみ営業、運営方法（自前または委託）、営業時間などを決めます。

■ **提供するサービス内容を決める**

：食事の提供の有無、アクティビティの提供の有無などを決めます。

■ **価格を決める**

：他社の動向（市場動向）を確認しながら、顧客が納得しつつ、無理なく継続して経営・運営できる価格を決めます。

■ **開業準備をする**

：市役所の担当窓口で、必要な手続きの流れ、申請機関及び申請方法などを確認、申請書類を準備します。
該当する主な関係機関は、市役所、保健所、土木事務所、消防局等です。

実践イメージ①

- 亡くなった祖父母の家が空き家になっています。定年を控え、地元に帰って農業をしながら宿泊施設を経営・運営したいです。
- 商社勤務の経験を活かし、国外からの旅行客を積極的に受け入れられる、安くて便利な宿泊施設にしたいです。
- 食事は近くの食堂やレストランからのデリバリーで対応し、ゆっくりくつろいでもらえるよう宿泊サービスに特化していきたいです。

実践イメージ②

- 地元には無い新しいコンセプトの宿泊施設開業を考えています。
- 美術大学卒業の経験を活かし、「和のアート」をテーマにした宿泊空間を提供したいです。
- 旅行代理店勤務とSEの友人に、PRと予約システムの構築に協力してもらい、顧客応対は家族にも協力してもらいます。

※ 農家民宿に特化する場合は、「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）をご参照ください。

（参考）宿泊施設開業にあたる関連条例・相談窓口

■ 宿泊施設の主な規制内容

	ホテル・旅館業		簡易宿所	農家民宿
概要	施設を設け、宿泊料を受けて、人を宿泊させる営業で、簡易宿所営業及び下宿営業以外のもの。		宿泊する場所を多数人で共用する構造及び設備を主とする施設を設け、宿泊料を受けて、人を宿泊させる営業	農山漁村余暇法に基づく農林漁業体験民宿業のうち、農林漁業者が営むもの
旅館業法	適用あり			適用あり
名簿	氏名、住所、職業等を記載した宿泊者名簿を備えること			同左
客室数	規制なし			規制なし
客室床面積	7㎡以上／室（ベッドを置く場合は9㎡以上／室）		延床面積33㎡以上	規制なし
玄関帳場	厚生労働省令で定める基準を満たす設備（映像などによる顔認証での本人確認機能等のICT設備を想定）を、玄関帳場等に代替する機能を有する設備として認める。		規制なし（注）	同左
換気等	適当な換気、採光、照明、防湿及び排水の設備を有すること			同左
入浴設備	宿泊者の需要を満たすことができる適当な数の洋式浴室又はシヤワー室を有すること	当該施設に近接して公衆浴場がある等入浴に支障をきたさないと認められる場合を除き、宿泊者の需要を満たすことができる適当な規模の入浴設備を有すること		同左
その他	都道府県（保健所を設置する市又は特別区にあっては、市又は特別区）が条例で定める構造設備の基準に適合すること。			同左

注）国の法令上の基準はないが、通知で玄関帳場（フロント）又はこれに類する設備を設けることを求めており、これを条例で基準化しているケース（47都道府県中15道県）がある。岐阜県の場合は、「設備が必要（例外的にICT対応等可）」となる。

■ 旅館業許可までの手続きの流れ

事前相談
申請場所・構造設備について、図面等を持参のうえ、事前相談。関係機関にも要相談。

▶ **申請手続き**
許可申請書、見取図、配置図、配管図、手数料等が必要。

▶ **関係機関手続き**
申請書受理後、関係法令（建築基準法、消防法）の手続きの記載文書を交付。

▶ **施設の検査**
施設完成後、保健所職員が施設基準の適合可否を検査。

▶ **許可**
書類審査及び検査により基準適合の確認後、許可。許可されるまでは営業不可。

保健所の通知先

通知
申請書受理後、消防機関に通知。

▶ **通知書**
消防機関からの通知書の受理。

※学校、児童福祉施設等に近接する場合は、照会・回答書受理の場合あり。

【参考1】飛騨地域の相談窓口：飛騨保健所（住所）高山市上岡本町7-468 飛騨総合庁舎内（電話番号）0577-33-1111
【参考2】岐阜県における旅館業営業関係の申請書等の様式
https://www.pref.gifu.lg.jp/kurashi/dobutsu/seikatsu-eisei/11222/kanyosiki.html#ryokan

◇新たに宿泊施設を開業する方々へ

名古屋の円頓寺商店街にある「喫茶、食堂、民宿。なごのや」のオーナーの田尾大介です。
「なごのや」は、老舗喫茶「西アサヒ」をカフェ＆レストランとしてリニューアルしました。
開業にあたってもっとも苦労したのは、保健所や消防局などの関係機関との調整でした。
そして、最も重要なのがコンセプト作りです。「なごのや」は、「喫茶店」というキーワードをもとに組み立てていきました。コンセプトづくりに迷ったら「ゲストハウスガイド100」（著：前田有佳利）をおススメします。「なごのや」も前身の「西アサヒ」として掲載いただいています。
また、私自身、中小企業基盤整備機構（中小機構）の経営支援アドバイザーとして活動していますので、ゲストハウスなどの開業・運営に関する相談があれば、是非、お声がけください。

４．情報発信

- 体験プログラムが出来上がった後は、情報発信を行います。
- 団体旅行者向けとして旅行会社への営業や、個人旅行者向けとして、広告・宣伝、自社ウェブサイト、SNSを活用した情報発信が挙げられます。
- 最近はウェブやSNSから情報を収集・予約する人の割合が増えているため、ロコミサイトやOTA（オンライン・トラベル・エージェント）への登録も効果的です。
- 自ら発信する情報の他、来訪者がロコミとして発信する情報の影響も大きいため、上手く情報を発信してもらう工夫も必要となります。

実践イメージ①

- 来訪者が体験メニュー実施中の写真を撮影し、無料で提供することで、来訪者が発信しやすくなる仕掛けをしています。

実践イメージ②

- SNSから毎日情報を発信している他、自社の情報が掲載されているウェブサイトを巡回し、情報が古いままになっているものは掲載元に最新の情報に差し替えてもらうようにすることで、常に新しい・新鮮な情報を届けています。

◇コラム～外国人旅行者受け入れに向けて

今後、農泊として外国人を受け入れていくことを考えている方は、まずは外国人が満足できる各種プログラムを充実させることと、合わせて受入環境の充実も求められます。ウェブサイト上での予約システムの構築（あるいは外部サイト（※1）への登録）、受入対応マニュアルの整備、クレジットカード（あるいは国によってはモバイル決済環境（※2））などの支払環境の充実、そして何よりも外国人を受け入れるおもてなし意識を持つことが重要です。飛騨市における農泊は、インバウンド需要を受け入れる大きな可能性を秘めています。まずは、受入環境体制を整え、情報発信へと展開することにより、その可能性は高まります。

※1　例：トリップアドバイザー（https://www.tripadvisor.jp/）
Booking.com(https://www.booking.com/index.ja.html)
Expedia(https://www.expedia.co.jp/)　等

※2　例：アリペイ、ウィーチャットペイ　等

５．他地域での取り組み例

①みなかみ町（群馬県）～雪を活用した冬期の誘客

- 温泉への宿泊者数の減少を補うため、国内教育旅行をターゲットに農家民泊での受入れを開始した。
- 降雪のある地域性を活かし、雪を活かした体験プログラムを造成することで冬期にも旅行者を受け入れている。
- 一般社団法人みなかみ町体験旅行（※）が中心となり、観光資源の発掘や新たな滞在型周遊コースの作成、着地型旅行商品の提案・販売等を実施している。

※みなかみ町観光協会内にあった「みなかみ町教育旅行教育協議会」が2014年に法人化し、同時に旅行業取得

②和束町（京都府）～特産品（お茶）の活用

- 地域住民の自己表現の場や、横の繋がりをつくること、茶文化を後世に守り伝えることを目的に、（一財）和束町活性化センターが中心となり農泊を推進。2018年には笠置町、南山城村とともに「京都やましろ体験交流協議会」を設立。
- ウェブサイト「いいとこ和束～茶源郷」に体験プログラムを掲載
- 地域の特産品であるお茶に関連した体験プログラムが体験可能
  （茶畑の風景を楽しむハイキング、茶摘み体験、
  美味しいお茶の淹れ方体験、煎茶飲み比べ体験　等）

③三好市東祖谷落合集落（徳島県）～古民家の活用

- 空き家問題の解決を目的に、㈱篪庵トラストが“桃源郷祖谷の山里の茅葺き民家ステイ”を運営。
- 地域住民がスタッフとして関わっており、食材提供や料理提供、掃除、体験メニュー（そば打ち等）の講師等、目的ごとにチームを組成。

◇コラム～飛騨市のゲストハウス開業補助

飛騨市にはゲストハウス開業の際に活用できる補助制度があります。

①起業化促進補助制度

②中心市街地店舗拡大促進補助制度

実際に制度を活用して開業するゲストハウスも出てきています。①2件、②5件（制度開始以来の累計）です。

その他、2019年4月からは電子決済端末導入促進補助が開始となり、宿泊者がより利用しやすい環境整備を行うことが可能となります。

（詳細は市ウェブサイトをご覧ください↓　※8頁、9頁参照）

https://www.city.hida.gifu.jp/uploaded/attachment/4810.pdf