

はじめてみよう!! 農家民宿



農家民宿「具座」

農家民宿とは、農業者が経営し、宿泊客に農作業や郷土料理づくりなど農業・農村体験を楽しんでもらう宿泊施設です。

宿泊客は、農村に滞在し、農作業を体験することなどを通じて、自然・文化・人とのふれあいなど田舎の魅力を存分に味わうことができます。

近年、農家民宿は、のんびりと農のある暮らしに触れたり、素朴な田舎料理を味わうなど心安らく農村体験ができる宿泊施設として人気が高まっています。

また、新たな都市農村交流の拠点として、国も農家民宿の開設を支援しており、旅館業法などの規制緩和が行なわれ、既存の住宅を利用した小規模な農家民宿が開業しやすくなりました。

全国では、平成17年度だけで約270件もの農家民宿が新たに誕生しています。

農家民宿に特別な施設・設備は必要ありません。あなたも、ありのままの農業・農村を楽しんでもらう農家民宿をはじめてみませんか？

さが“食と農”絆づくりプロジェクト会議

Q & A

農家民宿の開設に関する素朴な疑問にお答えします。



法律とかサービスとか食事とか、「農家民宿ってなんだか大変そう」って思っていないですか？
規制緩和のおかげで、既存の住宅を利用した農家民宿が開業しやすくなっています。
また、サービスや食事にしても、高級旅館のようなおもてなしは必要ありません。都市住民にとっては、豊かな自然に恵まれた農村の日常を体験できることが、最高のもてなしになるのです。
都市住民との交流に興味がある方、地域の魅力を活かしたビジネスを考えている方、農家民宿の経営を考えてみませんか？

Q1 なぜ今、農家民宿が注目されているのですか？

A1 都市住民の間では、あわただしい都会の喧騒から離れ、農村でゆったりとした時間を過ごすグリーン・ツーリズムが人気です。農家民宿に宿泊し、のんびりと農のある暮らしを体験すれば、田舎の良さを存分に味わうことができます。農家民宿は、直売所めぐりや農作業体験から一歩進んだグリーン・ツーリズムとして注目を浴びているのです。

農業者側にとっては、農業や地域をよく知ってもらうことができ、地域のファンづくりができるとともに、自宅を活用し、副業として経営が可能なところも魅力となっています。

また、お客さまが地域の農産物などを購入し、消費が拡大することにより、体験交流ビジネスとして地域全体の活性化につながります。

Q2 普通の農家の住宅でも農家民宿を開けるのですか？

A2 農家民宿（農業者が経営し、農業体験の提供などを行う宿泊施設）については、国による規制緩和が行なわれ、既存の住宅を活用した小規模な民宿（客室延床面積33㎡未満）が開業しやすくなっています。

例えば、既存の住宅の一室を、「客室（お客さまに泊まっていただく部屋）」として利用し、農家民宿を開業することもできるようになりました。（詳しくはQ3参照）

Q3 農家民宿の開業にはどんな設備や手続きが必要ですか？

A3 農家民宿を開業するには、所轄の保健福祉事務所に申請し、旅館業法に基づく旅館業の営業許可を取得する必要があります。

許可を得るためには、客室のほか、浴室、洗面所、男女別のトイレなど県条例に定められた設備（衛生上支障がないと判断された場合は住宅と共用できます）や衛生基準を満たしていることが必要です。（規模によっては、建築基準法や浄化槽法に定められた基準を満たすための改修等が必要となることもあります。）

なお、食事を提供する場合は、専用の調理場など必要な設備を設け、別途食品営業の許可を得る必要があります。（詳しくはQ6参照）

Q4 どのような体験メニューを用意する必要がありますか？

A4 主な体験メニューとしては、農作業体験のほか、郷土料理づくり体験、まんじゅうや漬物づくりなどの食品加工体験などがあります。
のんびりとした時間を過ごしたくて農家民宿を選ばれるお客さんもおられますので、たくさんのメニューが用意できなくても大丈夫です。無理をせず、家族の方の特技や、地域の特色を活かした体験メニューを楽しんでいただきましょう。



Q5 食事は必ず用意しなければいけませんか？

A5 農家民宿で必ず食事を出さなければならないということはありません。

食事は、宿の目玉であると同時に、民宿の経営で最も手間がかかる部分でもあります。宿のスタイルや労働力、コストなどを考え、慎重に検討しましょう。

宿では食事を出さなくても、近くの農家レストランなどで食事を楽しんでいただくという方法もありますし、お客様に料理づくりを体験してもらい、それを食事にするという方法もあります。(この場合は下記の飲食店営業の許可が不要です。)



Q6 食事を出す場合はどのような設備や手続き、資格が必要ですか？

A6 食事を出す場合は、所轄の保健福祉事務所に申請し、食品衛生法に基づく飲食店営業の許可を得る必要があります。許可を得るためには、専用の調理場や手洗設備など、県条例に定められた設備や衛生基準を満たしている必要があります。

また、「食品衛生責任者」を置く必要があります。食品衛生責任者になるには、調理師、栄養士などの資格を取得しているか、知事が指定する講習会を受講する必要があります。

Q7 そのほか農家民宿に関する法律や担当機関を教えてください

A7 どのような農家民宿かによって、必要な許認可等の手続きは異なりますが、主な法律や担当機関は次のとおりです。担当機関から詳しい説明を受け、漏れのないように手続きしてください。

法律名	必要な手続き等	担当機関
消防法	規模・構造等に応じた消防設備等の設置が必要	消防署
建築基準法	定められた基準を満たしていることが必要	土木事務所
浄化槽法	定員や面積に応じた規模の浄化槽が必要	保健福祉事務所
水質汚濁防止法	公共用水域に水を排出するときは届出が必要	保健福祉事務所

印の法律では、農家民宿に対する規制緩和があります。

旅館業法の許可を取得した宿泊施設である「農家民宿」とは別に、普通の農家に宿泊し、農家とともに生活して、ありのままの農家の生活を体験する「農家民泊」という取組もあります。

この場合、旅館業ではないため、宿泊料金が徴収できない(食材費等の実費は徴収可能です)などの制約がありますが、農家民宿に比べて取り組みやすく、かつ深い交流が可能ですので、これから都市農村交流を始めてみようという方はチャレンジしてみてもはどうでしょうか。

農家民泊についても相談窓口(裏表紙参照)へお気軽にご相談ください。

農家民宿開設に向けての支援として、農業者が農家民宿を開設する際に利用できる農業制度資金があります。

詳しくは農協等の金融機関か、お近くの農業改良普及センターへご相談ください。

資金名	農業近代化資金	農業経営基盤強化資金 (スーパーL)	振興山村・過疎地域経営改善資金
貸付対象者	農業者	認定農業者	振興山村地域及び過疎地域の農業者
貸付利率	2.1%	2.0% <small>注2</small>	2.1%
貸付限度額	個人 1,800 万円 (上限：事業費の8割)	個人 1 億 5,000 万円 (特認3億円)	個人 1,300 万円 (上限：事業費の8割)
償還期間	15 年以内 (うち据置期間3年以内)	25 年以内 (うち据置期間10年以内)	25 年以内 (うち据置期間8年以内)
取扱窓口	農協、銀行等	農協、銀行等	農林漁業金融公庫

注1：資金の内容は平成19年8月1日現在です。貸付金利は貸付時の金融情勢により変動します

注2：償還期限20年の場合。償還期限により貸付金利が変わります

相談窓口

農家民宿や民泊については、下記の相談窓口にお気軽におたずねください。

施設の構想が固まっている場合は、家の図面等を持って相談にいきましょう。図面がない場合は、簡単な見取り図でも大丈夫です。また、家の外観や水周り(台所、洗面所、トイレなど)の写真があると更に説明しやすくなります。

相談窓口の担当者が、手続きの概要について説明するとともに、さらに詳しい説明が必要な場合には、担当機関への橋渡しをしてくれます。

窓口を訪ねる際には、あらかじめ電話をして担当者の都合を確認しておきましょう。

さが“食と農”絆づくりプロジェクト会議
〒840-8570 佐賀市城内1-1-59
(佐賀県庁生産者支援課内)
TEL：0952-25-7115 FAX：0952-25-7271
E-Mail kizuna@pref.saga.lg.jp



又はお近くの地区推進会議まで

佐賀中部地区推進会議	佐賀中部農林事務所農政課	TEL：0952-31-3282
鳥栖三養基地区推進会議	佐城農業改良普及センター	TEL：0952-45-8888
	三神農業改良普及センター	TEL：0952-52-1231
唐松地区推進会議	鳥栖農林事務所農政課	TEL：0942-83-2141
	三神農業改良普及センター	TEL：0952-52-1231
伊万里・有田地区推進会議	唐津農林事務所農政課	TEL：0955-73-9347
	東松浦農業改良普及センター	TEL：0955-73-1121
武雄・杵島地区推進会議	伊万里農林事務所農政課	TEL：0955-23-5106
	西松浦農業改良普及センター	TEL：0955-23-5128
藤津地区推進会議	武雄農林事務所農政課	TEL：0954-23-5112
	杵島農業改良普及センター	TEL：0952-84-3625
	鹿島農林事務所農政課	TEL：0954-63-5111
	藤津農業改良普及センター	TEL：0954-62-5221

農家民宿開設までの流れ



農家民宿を開業したい

ステップ1

農家民宿の経営について、家族内の合意づくり

農家民宿の経営には家族の協力が不可欠です。家族の方の理解が得られるまでじっくり話し合しましょう。

ステップ2

どんな農家民宿にするか、構想を練る

・客室はどうか？風呂は家族と共用か？
・食事を提供するか？
・どんな体験メニューを提供するか？
・家族内での役割分担はどうか？
・農家レストランなど近くの施設と連携できないか？
などを検討し、宿のイメージを描きます。
近くの農家民宿に視察（宿泊）に行くのもよい勉強となるでしょう。

ステップ3

相談窓口へ相談する

構想が固まったら、民宿のプランや開業に伴う許認可手続き、支援制度等について相談します。
相談窓口（裏表紙参照）では、相談の内容に応じ担当機関への橋渡しをしてくれます。

ステップ4

開業に向けての準備を行なう

関係法令の担当機関に相談し、必要な設備や手続きについて確認した後、施設の整備を行ないます。
もてなしのノウハウの習得、宣伝活動、地域との連携の準備もお忘れなく。

ステップ5

必要な許可申請手続きを行なう

関係法令の担当機関で手続きをします。

農家民宿の開設

農家民宿の経営事例 「具座（ぐざ）」（佐賀市三瀬村）



田舎の魅力をもっと多くの人たちに感じていただきたいと、昔の納屋を改築して、県内で初めての農家民宿を平成18年2月に開業しました。客室（14畳と8畳）に加え、五右衛門風呂、食堂（囲炉裏あり）などの施設があります。体験メニューは、野菜の管理・収穫、水稻の管理、そば打ちなどを用意しています。

料理には、自家製の農産物を使っており、献立はその日に採れたものを用いるため日替わり。宿の前の体験農園では、植え付けや管理など野菜作りの指導も行っています。お客さまと一緒に採れたての野菜で料理したり、村を散歩したり、薪で五右衛門風呂を沸かしたりと、農家民宿らしい体験で田舎を楽しんでいただいています。



自家製食材たっぷりの料理



清潔な客室



古代米の稲刈り体験

実践者からひとこと



藤瀬吉徳さん

お客さんには、特別なもてなしをするのではなく、農作業や村の散策などありのままの農村を体験してもらっています。お客さまと一緒に採れたての野菜で料理したり、薪で五右衛門風呂を沸かしたりと、農家民宿ならではの体験を大切にしています。

経営の方は、リピーターも増え、ほぼ軌道に乗せることができました。県内外から視察の方もたくさん来られますが、うちのやり方をさらけ出して見ていただいています。ただ、単に真似するのではなく、自分たちのやり方を加えてもう一步先を目指した経営をされたらどうですかとアドバイスをしています。

これから先、うちみたいな農家民宿がどんどん増えてくれたらうれしいですね。仲間が増えれば、お互いに助け合えるし、もっともっと三瀬の魅力を伝えることができますから。



藤瀬みどりさん

食材は、基本的にすべて家で作ったものを使っていますので、決まったメニューはなく、献立はすべて日替わりです。お客さんが来られて、一緒に野菜を収穫していただいて、それを見ながら料理を作るというスタイルです。新鮮な食材を使った安全・安心な料理を味わっていただきたいと思っています。

福岡の中心部から三瀬まで40分足らず。佐賀はグリーン・ツーリズムに取り組むための地理的な条件に恵まれています。そして、佐賀には福岡にない魅力がたくさんあります。佐賀の人自身が、佐賀のよさに気づき、もっと都市農村交流が盛んになるといいなと思っています。

まずは、自分たちが幸せに楽しんで暮らすこと。それがグリーン・ツーリズムにつながると思います。飾らず、ありのままの「具座」、ありのままの「三瀬」をお客さんに伝えて一緒に楽しみたいですね。

農家民宿「具座」

住 所 佐賀市三瀬村藤原 1097

連絡先 TEL&FAX 0952-56-2649

1泊2食付 6,000円 前日までに要予約