

第3 「静岡県農林漁家民宿」を開業する前に

【開業する前に検討すべき事項】

- 民宿開業の目的を明確にしましょう
- 『農林漁業体験民宿』の開業事例を調べましょう
- どのようなスタイルの民宿にするのか考えましょう
- 客室等の活用計画をたてましょう
- 農山漁村滞在型余暇活動のプログラムを検討しましょう
- 現状を整理するとともに地域との連携を検討しましょう
- 民宿のリスクを把握しましょう

1 民宿開業の目的を明確にしましょう

(1) 家族で話し合い、どんな民宿にするのかを考えましょう

「静岡県農林漁家民宿」を開業する前に、「何のために開業するのか?」「どういった民宿にするのか」等、企業経営でいうところの「経営方針」を明確にすることが必要です。

『経営方針の例』

【農林漁業(本業)を生かしつつ、新たな収入源を確保し、経営の安定を図る】

～農林漁業の副業として、民宿を開業する。さらに、自らの生産現場を見て、食してもらうことで、自身の農産物や加工品等の新たな顧客とし、販路の開拓を目指します。～

【都市住民と地域住民との交流拠点を創出し、地域の活性化に寄与する】

～地域の仲間と協力して、地域資源を活用した交流拠点作りを行い、地域が元気になる取組を行います。～

また、民宿の開業が、家族の生活に与える影響などを家族間でよく話し合っておくことが必要です。

家族の合意が得られた段階で、家族内での仕事の分担を決める等、あくまでも無理のない範囲でお客さんを迎え入れ、接することができる民宿経営を組み立てることが必要です。

(2) 本業をおろそかにしない

民宿経営の目的によって比重は異なりますが、客室延床面積や宿泊定員数からみても小規模な民宿となりますので、基本的には「静岡県農林漁家民宿」は副業としての取り組みになります。まずは本業(農林漁業等)の経営安定が優先されなければなりません。

民宿経営を始めると、当然のことながら企画・宣伝活動、経理、安全対策などの新たな仕事が増えます。こうした業務によって本業がおろそかにならないよう注意することが必要です。

体力面、資金面等あらゆる面で破綻をきたすことがないように、無理のない経営を心がけましょう。

2 『農林漁業体験民宿』の開業事例を調べましょう

(1) 参考事例に学ぶ

民宿の開業を検討している方は、まず、参考事例を調べてみましょう。本やインターネットからも比較的簡単に情報収集ができます。

農林水産省では、民宿経営に成功し、地域資源や人材の魅力、安全・安心な滞在の提供などを通じて地域活性化に寄与している『農林漁業体験民宿』の女性を「農林漁家民宿おかあさん100選」として選定し、公表していますので参考にしてください。

「参考 インターネットサイト」

○農林漁家民宿おかあさん100選 WEB サイト

<http://www.ohrai.jp/okasan100/>

(2) 実際に『農林漁業体験民宿』に泊ってみる

民宿の開業に向けた計画を作成するに当たっては、まず、実際に開業している『農林漁業体験民宿』に宿泊し、経営者から開業前の苦労話や開業してよかったこと、経営ノウハウ等の話を聞くことで、より具体的な農林漁家民宿のイメージができ、計画作りの参考になると思います。

3 どのようなスタイルの民宿にするのか考えましょう

(1) 食事提供スタイル

経営スタイルを定める最も大きな要素は、食事の提供の方法です。

食事を提供する場合は食品衛生法に基づく飲食店営業の許可が必要となり、かつ、必要となる施設の設備条件が異なります。

以下に食事の提供方式による経営スタイルを整理しましたので、これを参考に自分にふさわしい民宿の経営スタイルを決めましょう。

経営スタイル (食事提供方式)	飲食店営業の許可	特 徴
①素泊まり方式	不要	・食事を提供しないので、経営者側の労力は大きく軽減されます。 ・近隣の農家レストランや郷土料理を提供する食堂との連携を図ることで、地域としての取り組みに誘導しやすい方式です。
②自炊式	不要	・宿泊者が自炊できる施設を用意します。 ・近隣に直売所等、地域の食材が購入できる施設がある場合などに適した方式です。

③郷土料理体験式	不要	<ul style="list-style-type: none"> ・ 宿泊者が経営者の家族などから郷土料理を教してもらい、調理体験する方式です。 ・ 共同作業を行うため、宿泊者との親交を深めることができます。経営者側の労力は増えますが、宿泊者とのふれあいを重視する場合には適した方式といえます。 ・ 通常は②の自炊式とし、求めに応じて郷土料理体験を提供するのも良いと思われます。
④1泊朝食付き	必要	<ul style="list-style-type: none"> ・ 民宿経営で労力のかかる食事提供のうち、朝食のみ提供する方式です。 ・ ①と同様、近隣にレストランまたは自炊施設がある場合には有効な方式です。
⑤郷土料理体験＋1泊朝食付	必要	<ul style="list-style-type: none"> ・ ③と④を組み合わせた方式です。 ※ 飲食業の許可を取得した場合、その調理室を利用しての郷土料理体験はできません。 例：夕食時・・・郷土料理調理体験（体験活動は調理室以外の場所で実施） 朝食時・・・食事提供（調理体験なし）
⑥一泊二食付	必要	<ul style="list-style-type: none"> ・ 民宿経営上、食事の提供は多くの労力を必要としますので、宿泊者人数等を勘案して、無理のない経営となるようにしましょう。 ・ 地元の旬食材を利用し、かつ、郷土料理を提供することで、個性ある民宿とすることが可能になります。

※ 飲食店営業の許可を取得した場合、調理室へは従事者以外は立ち入れないため、調理室を使って宿泊者との共同調理体験を行うことはできませんので注意してください。

(2) 運営スタイル

個人で運営するスタイルと複数で共同経営(任意団体、法人)する方式が考えられます。

経営スタイル (接客方式)	特 徴
①個人で経営	<ul style="list-style-type: none"> ・ 自分の空き部屋や離れを活用するなどして個人経営します。 ・ 地域内に複数の経営者がいる場合は、連携して体験プログラムを用意したり、PR活動を行うと効果的です。

②共同で経営	<ul style="list-style-type: none"> ・複数のメンバーが共同して食事の用意や体験プログラムの提供に当たります。 ・任意組織の場合、営業許可をとることができませんので、グループの代表者等が個人で営業許可を取る必要があります。また、個人で営業許可を取得した場合、組織の代表者を変更する場合は新規に許可を取り直す必要がありますので注意が必要です。
--------	--

(3) 受入時期

宿泊客の受入時期には主に下記のスタイルがあります。民宿は、通年で経営しなくてはならないものではありません。本業（農林漁業等）の繁忙期と閑散期の状況に応じて、受入時期を限定して営業する方法も良いと思われま

経営スタイル (接客方式)	特 徴
①通年型	年間を通じて宿泊客を受入れる方式
②季節型	夏休み、冬休み、春休み、農閑期等期間を限定して営業する方式
③週末型	土曜日・日曜日、祝日に限定して営業する方式

4 客室等の活用計画をたてましょう

(1) どの部屋を活用するのか

客室として利用する家屋・部屋を決めましょう。

活用パターンとしては、以下のとおりですが、「静岡県農林漁家民宿」の客室面積要件(延床面積 33 m²未満)に適合するか確認してください。

<ul style="list-style-type: none"> ○ 活用パターン <ul style="list-style-type: none"> ① 空き部屋活用 ② 別棟活用 ③ 空き家活用

(2) 改装に当たって・・・「豪華さ」より「清潔さ」をまず優先

「静岡県農林漁家民宿」は「ゆったりとした時間の中で、農林漁業体験や農山漁村の文化、歴史、暮らし等を実感し、学ぶことができる民宿」を目指しており、定員についても、簡易宿所営業の1客室当り定員 1.65 m²に1人ではなく、ホテル営業及び旅館営業の和式1客室当りの定員 3.3 m²につき1人を採用しているため、宿泊定員を概ね9人程度としています。このため、小規模な民宿となりますので、経営規模をよく理解して、初期投資はなるべく低く抑えることが重要です。

また、農林漁家民宿を利用するお客さんは、「田舎らしさ」を求めて訪れるため、ホテルや旅館のように部屋を改装する必要はなく、トイレやお風呂などの水廻りを清潔にしたり、食事提供をする場合に台所を改装する程度とし、最低限の投資に止めておくことをお勧めします。

5 農山漁村滞在型余暇活動のプログラムを検討しましょう

「静岡県農林漁家民宿」として開業するためには、余暇法の第2条第5項において「農山漁村滞在型余暇活動に必要な役務を提供する営業」と定義されている農山漁村ならではの余暇活動を提供する必要があります。

体験メニューとは、例えば、畑の野菜を収穫してもらったり、夕食時に郷土料理と一緒に調理したり、農山漁村の集落を案内する等が体験メニューになります。

体験メニューは、受入時期に対応させて整理（表の作成等）しておきましょう。その中でも、民宿の売りとなる目玉メニューを作っておくとPRに効果的になります。また、自らの体験メニューだけでなく、地域の他の体験施設や農林漁業者等と連携することで、より多彩で魅力的な体験メニューを作ることが可能となります。

◎体験メニューの一例

農林漁業体験	田植え、稲刈り、脱穀、精米 野菜収穫、果実収穫 きのこ菌打ち、間伐、下草刈り 地引網
農林水産物の加工・調理体験	そば・うどん打ち、こんにゃく作り、豆腐作り、郷土料理作り
農山漁村の生活及び文化体験	炭焼き、わら細工、竹細工、草木染、祭り、昔の遊び、風習・文化体験
農地・森林・漁場の案内	集落散策、里山散策

6 現状を整理するとともに地域との連携を検討しましょう

(1) 現状の課題を整理しましょう

民宿の魅力を高めていくためには、個人の努力だけでは限界があります。以下のポイントについて課題を整理しましょう。

- ポイント1：家族内の合意、役割分担はできていますか。
- ポイント2：体験等の役務の提供内容（農林漁業）は、宿泊者を満足させることができる、人に説明できる（誇れる）ものになっていますか。
- ポイント3：地域の人々の理解は得られていますか。

(2) 地域との連携を検討しましょう

地元の農林漁業者や事業者（直売所・レストラン等）、地元の文化や歴史を良く知る人、各種団体(NPO等)など、様々な方々と共同して経営に取り組んでいくことが必要です。農山漁村ならではの余暇活動サービスを提供する上で、そのメニューの充実を図るためには、こうした様々な活動団体・個人の方々の協力は不可欠です。

地元の方々との連携の可能性について幅広く検討することは、民宿経営の安定とともに、地域の活性化につながっていくものと思われます。

7 民宿のリスクを把握しましょう

農林漁家民宿は小規模ではありますが、旅館業法に定める簡易宿所営業であり、業として経営する以上は、想定される様々なリスク（危険性）を把握し、事前にその対処方法を定めておくことが重要です。

想定されるリスクには次のようなものがあげられます。

『想定されるリスク』

- 施設・設備のメンテナンス不足による事故
- 食中毒
- 火災・災害
- 交通事故・農林漁業体験中の事故
- 貴重品の紛失
- 個人情報の流出

こうした事態が発生した場合のことを想定し、万一の対応策を定めておきましょう。

『万一の事故に備えて』

- ◎ 応急手当のできる医薬品や資材の確保
- ◎ 警察(駐在所)・消防署・病院・役場等の緊急時連絡先リスト
- ◎ 保険への加入

旅館賠償責任保険、施設賠償責任保険、国内旅行傷害保険などの損害保険

- ◎ 貴重品の扱いやプライバシー確保についての「宿泊のルール」

など