

ふれあいの農泊・民泊

農泊とは、「農山漁村滞在型旅行」のことで、旅行者は、滞在中に豊かな地域資源を活用した食事や体験などを楽しむことができます。近年、三重県内ではこうした農泊施設に加えて、空き家などを活用して宿泊サービスを提供する民泊施設も増え、急増する訪日外国人観光客などを受け入れています。

今回は、県内の農泊・民泊施設の中から6施設をご紹介します。

*各施設の営業日時・料金・予約方法や受け入れ人数などには違いがあり、状況に応じて延期や休業する場合があります。事前に必ずご確認ください。

取材・文：中村 真由美・中村 元美

撮影……堀口 裕世

梅川 紀彦・尾之内 孝昭
ただし※印の写真は取材先から提供していただきました

クロガネモチの大木が見守る、おもてなしの宿

古木のある家

民泊「古木のある家」の目印は、クロガネモチの大木です。「樹齢はわかりませんが、義父が子どものころには、既に見上げるほどの高さだったようです」と教えてくれるのは、小高尚代さん。小高さんが国内外からの旅人を受け入れる民泊を始めたのは令和元年のこと。そのきっかけについて伺うと、「8年間空き家だった義父の実家を何とか活用できないかと思って」と、熱い想いを語ってくれました。

昭和初期に建てられたという宿は、広い土間、剥き出しの太い梁、職人手作りの建具にいたるまで、大切に受け継がれてきた

ことがわかります。加えて、さりげなく置かれた「ようこそ〇〇様」と書かれた黒板

や、まねき猫の置物などから、おもてなしの心が伝わります。そこには、結婚前にバックパッカーを体験したことが原動力になっているといいます。「たとえばインドでは、列車が7時間遅れても誰も文句いらないし、価値観が違っていてもいいんだと実感できて、本当に楽しかったです。だから、今度は『ああ、ここにきてよかった』と思ってもらえれば、それだけで嬉しいですね」と、輝くような笑顔で話してくれました。

滞在客の半数は外国人観光客で、滞在



クロガネモチ



「古木のある家」外観



滞在客を温かくもてなす部屋



蕎麦打ち体験※



「いなチャリ」※

中の過ごし方として好評なのは、市の特産品の蕎麦を使用した、坂口和也先生による蕎麦打ち体験とのこと。体験者は、坂口先生の心のこもった教え方に感動するのだといいます。最近では、いな市観光協会が運営する、電動アシスト付きレンタル自転車「いなチャリ」を利用して市内をのんびり巡るという体験を紹介する機会も増えたといいます。市内の自然の風景、人気飲食店のランチ、風を感じながらのおしゃべりが楽しめる好評です。

「古木のある家に滞在すれば、いなべ市の魅力を五感で味わうことができるでしょう。」

お問い合わせ

「古木のある家」

TEL 080-5317-8400

「田舎の当たり前」に価値を見だし、ワクワク体験を発信

地元農家夫婦が暮らす田舎の家 （「株式会社七転八倒」）

【伊賀市川北広瀬】



福持 久郎さん(左側)と加代子さん

昨年3月、「ディスカバー農山漁村の宝」第10回選定で、伊賀市の「株式会社七転八倒」が、特別賞の「新価値創出賞」を受賞しました。「ディスカバー農山漁村の宝」とは、農山漁村の地域資源を引

き出すことにより、地域の活性化や所得向上に取り組んでいる優良な事例を選定するというもので、農林水産省が主催しています。「株式会社七転八倒」の主な活動場所は、里山の風景が続く伊賀市

ました。こうして「田舎の当たり前」に価値を見いだした皆さんは、地域の人々にも参加してもらって昔の結婚式を再現するなど、一緒になって活動することをモットーにしていると伺いました。
農業、林業や狩猟など、さまざまなジャンルのプロが集まった同社の活動は幅広く、古民家カフェ運営に加えて、「田舎の結婚式」「田んぼCAMP」「チーンスーの講習・体験」などのプログラムの提供、無人野菜販売所の設置など、多岐にわたります。その中で、令和元年に始めたのが、福持さん夫婦の住居の一部を利用した農泊です。

農泊「地元農家夫婦が暮らす田舎の家」は、築90年の風格漂うたたずまい。広い畳敷きの部屋は、手毬や吊るし飾りで彩られていました。「手毬は娘が、吊るし飾りは私が作りました」と加代子さん。藤の花のような可憐な飾りを見ていると、滞在客に喜んでもらおうと、心を込めて作っている様子が目に浮かぶようです。
これまでに受け入れた滞在客の中で、海外からの観光客は、トルコやオーストラリア、シンガポールなど。畳の部屋で布団を敷いて寝ることや、野菜収穫体験で大きな大根を引き抜いたり、冬至の日に柚子風呂に入るなど、田舎では当たり前

川北広瀬地域です。稲穂が頭を垂れるころ、活動拠点として令和3年にオープンした「古民家カフェ365nichi」を訪ねると、代表の福持 久郎さんと奥様の加代子さん、副代表の大地 真理子さんが温かく迎えてくれました。



大地 真理子さん

「会社を設立したのは、平成30（2018）年です。このままでは地域が疲弊してしまつと、危機感を覚えた仲間6人で始めました」と福持さん。6人の中には県外からの移住者もいて、結婚を機に千葉県から移り住んだ大地さんもその一人。当初は戸惑うこともあったものの、地域の人々と話し合う中で、多くの発見があったといいます。「たとえば、昔ながらの結婚式について話を聞くと、花嫁行列の際に南天の赤い実と大豆をまく風習があることを知りました。難を転じて、豆に暮らすという想いが込められていて、素敵ですよ」と話してくれ

のことで喜んでもらえるのが新鮮だと、話してくれました。

会社を始めた当初は、周囲から「勝手にやれ」などと好意的ではない意見もあったといいます。「たとえば8回失敗しても、9回目で立ち上がるという意気込みで続けてきました」と福持さん。「株式会社七転八倒」の挑戦は、今後も続くことでしょう。

お問い合わせ

「地元農家夫婦が暮らす田舎の家」
TEL 090-7850-0921
「株式会社七転八倒」
TEL 070-4497-4660



「古民家カフェ365nichi」



「地元農家夫婦が暮らす田舎の家」外観



手作りの手毬や吊るし飾りなどで彩られた部屋



刈り取った稲の稲架（はざ）掛け体験 ※



ユニークな文字が目を引く無人野菜販売所

故郷の古民家でフィリピン・イロンゴの文化を

多文化体験宿 ゲストハウスイロンゴ

【津市白山町】



ドイツ・フランクフルトから来た学生たちは古いかまどでの料理に初挑戦

白山町佐田にある「多文化体験宿 ゲストハウスイロンゴ」を訪れると、現れたのはゴルフにきたという韓国人の男性グループと、高校から大学へのギャツプイヤーを利用し、ファームステイをし

て働きながら旅をするドイツ人の若者たち。昔懐かしい日本の古民家は、まさに多文化共生の場となっていました。ここを経営するのは、京都大学・大学院で森林について学び、フィリピンで環

境に関するNPO活動をした倉田麻里さんと、夫のフランシスコハロルドさん。ハロルドさんはフィリピンのネグロス島の出身です。麻里さんが暮らしたのも同じネグロス島。「この島がある西ネグロス州やイロイロ州、コタバト州などの人や文化を『イロンゴ』といいます。イロンゴの人々が使うイロンゴ語は歌うようにやさしい話し方で、イロンゴの料理はとてもおいしくてバリエーションが豊富です。ハロルドも料理が上手ですよ」と麻里さん。平成29(2017)年に帰国し、2年後、二人で「イロンゴの文化を広めたい」と麻里さんの生まれ育った家と祖父の住んでいた古民家で、農業の傍らゲストハウスを開きました。日本の農村が持つ



倉田 麻里さんとフランシスコ ハロルドさん

資源とフィリピンの文化を融合することで地域の活性化をめざしたいという夫妻。旧村役場の建物でシェアスペース「ハッレ^{やまと}倭」を開くなど、多彩な活動を展開しています。

自宅の玄関周りには珍しいフィリピンの野菜が並べられ、昔ながらの土間の台所にはどしりと大きなかまどが存在感を示して、日本とフィリピンの文化が違和感なく共存しています。ご近所の方たちとも親密で「かまどの薪をもったりしています。白山町は人が優しく良いところですよ」と、夫妻が持つ二つの故郷への愛が生んだゲストハウ

スなのです。現在は、夫妻と小学生の侑美^{ゆうみ}さん、侑治^{ゆうじ}さん姉弟の4人家族。ハロルドさんは会社員でもあり、八面六臂^{はちめんろくび}の毎日を通ぐす夫妻ですが、多忙ながらのびやかな暮らしぶりを感じます。

ここでは、宿泊のほか、農作業や狩猟などの体験や野菜の購入も可能です。人気なのは、ハロルドさんのイロンゴ料理教室。豚肉と鶏肉を煮込む「アドボ」、タマリンドで酸味を加えたスープ「シニガン」など食べてみたいメニューがたくさん並びます。「体験は日帰りでもできます。かまどを使って料理するのが初めてという方も多く、楽しんでもらって



手作りの看板がお出迎え



フィリピン料理に使う野菜も栽培



畑で収穫を体験



老若男女多国籍※



かまどで炊いたご飯は格別の味※

お問い合わせ

「多文化体験宿 ゲストハウスイロンゴ」
TEL 090-4415-4042

(倉田 麻里さん)

います。また、ペット同伴も歓迎です。さまざまな心の垣根をさっと取り払ってくれそうな宿です。

水田の風景にアンティークが似合う「棟貸し」

六月農園

ハナレ ロク ツキ

hanare 6tsuki

【多気郡明和町】



アンティークの素材を活かした室内

「六月農園」は、明和町の田園風景の中にあります。一棟貸しの「hanare 6tsuki」は、白い壁にアンティークのドアが似合うおしゃれな空間。窓からはミカンなどの果樹越しに、はるかに水田が連なる風景が見えます。「お客さまは若い日本人女性のグループが多いですね。海外の方は、窓の外に椅子を置いて、水田浴をしたり、アマガエルがかわいいと感動したり、予想外の反

応があって楽しいです」と言うのは、この農園を営む西川利道さん。

「県内の職人さんになるだけ地元の材料を活用して造ってもらいました」という「hanare」。もみ殻を混ぜて塗った床や古い藍床のふたを利用したテーブルなど、地元の自然や歴史をさりげなく取り入れています。

「二棟をお貸しする形で、宿泊のほか農作業などが体験できます。キッチンもありますので、農園の無農薬野菜や松阪肉など地元ならではの食材を使って自炊もできます。近くにある懐石フレンチ「Restaurant Ryu」さんでディナーを楽しみ、翌朝、ここへシェフが朝食を作りに来てくれるというオプションも人気があります」。優しく音が広がる木のスピーカーとレコードプレーヤー、薪ストーブなどが目を惹く室内。「レコードをかけたり、薪をくべてストーブに火



西川 利道さん

をつけたり、ちょっと手間のかかる非日常の作業も楽しんでいただきたいと思います。

兵庫県の尼崎市で育ち、大学卒業後は会社員として都会生活になじんでいた西川さん。西宮市の大学に通学していたときには阪神淡路大震災、転勤した東京では東日本大震災に遭遇。「東京では



レコードプレーヤーのあるコーナー

お台場から出られず帰宅難民になってしまったのです。それをきっかけに、都会で暮らす必要があるだろうかと考えはじめました。その気持ちに、やはり都会育ちの妻・知鈴子さんも「田舎暮らしにここが良かった」と賛同。「父の実家であるこの地で、農業に挑戦したのです。祖父の家ですから夏休みに来るくらいで故郷という意識ではなかったのですが、子どもを育てるにもいい場所だと思います」。

平成26(2014)年から農園をはじめ、4年後に「hanare 6tsuki」を開業。センスの良さをいかし、地元の人たちの



水田側から見た外観



不思議な木製スピーカーから音が広がる



薪ストーブは料理にも使える※



畑仕事もエンジョイ※



野菜は無農薬の有機栽培

お問い合わせ

「六月農園」

TEL 0596-6316023

協力も得て、昔っばさとおしゃれさが共存する居心地の良い空間を作りました。

「六月農園」の名は、第1次産業である農業に加工やサービスを加えた、6次産業をめざすことと、農にゆかりの深い「月」からの命名ですが、「6月生まれでもあります」とにっこり。「ご自身の家の離れのように、くつろいでいただきたいです」。ゆったりと過ごす時を楽しむ、大人の遊び心を満たしてくれる農泊です。

農家民宿まはな

【志摩市阿児町】



道沿いの看板の前で大西 きみこさん

内海の波静かな英虞湾に近く、伊勢志摩国立公園の緑に囲まれた農家民宿まはなは、志摩市阿児町立神の静寂の地にあり、ときおり聞こえるのは漁師さんが走らせる車の音。平成23(2011)年に大西 せつをさん、きみこさん夫婦

が、空き家を宿としてオープンさせました。食事療法の一種であるマクロビオティック料理が、健康志向の人々に喜ばれ、ヴィーガンやベジタリアン、療養食にも対応し、北海道から沖縄までと全国各地から、志摩の地に訪れています。ま

た日帰りでの食事利用もできるとのこととで、何度も通う固定ファンがいるようです。

きみこさんは元看護師。甘いものが好きだったようですが、健康診断で国の指定疾患が見つかったことにより、体調不良に悩まされる日々が始まりました。それまでの食事を見直し、マクロビオティック生活をはじめます。「マクロビオティックとは穀物や野菜、海藻などを中心とする日本の伝統食をベースとした食事を摂ることにより、自然と調和しながら、体を整えて、健康な暮らしを実現する考え方です」ときみこさんは基本的な知識を学び、料理指導を受け、インストラクターになり、そのころには、病氣も克服していました。

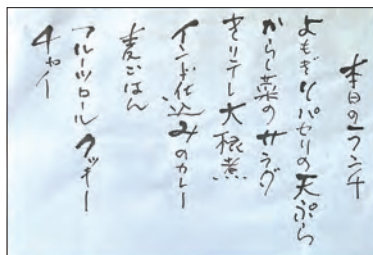
基本は一汁三菜の料理で、お膳にはくするみの芽やよもぎ、菜の花など、その季節に採れるものがふんだんに並びます。豆乳プリンやフルーツロールクッキーなど工夫したスイーツもあり、梅干しや味噌、みりんなどの調味料もきみこさん

の手作りで、優しい味わい。また、クミンやターメリックなどのスパイスがたっぷり入ったインド仕込みのカレーも人気ようです。

より体調を改善したい人には「まはな七号食コース」を勧めています。七号食とはマクロビオティックの創始者が提唱した、精製していない穀物を食べる食事法です。玄米とごま塩、梅干しのみのシンプルな食事で、一口を50〜200回、入念に噛んで食べます。「現代人は噛むことを忘れてしまっています。噛まなければ空回りの食事でしかありません。噛んでこそ体にいいものを取り入れる



緑の中に建つ一軒家



手書きのメニュー表



体調を整える七号食※



「まはな」の庭で餅つき※



アーティストブック

ことができます。このコースを終えて自宅に戻った後に、さまざまなものを口にするようになるでしょうけれど、噛むことだけは忘れないで」ときみこさんは力説します。ごま塩はきみこさんの指導により、ごまをゆつくりとすり潰し、1時間かけて自分たちで作ります。「おかずは一切なし、飲物は水とお茶のみです。ストイックな食事法ではありますが、自然と心と体が癒やされていきます。効果がみられるのは人によって違いますが、最低3日、できれば1週間から10

日ほど試してほしいですね。過去にはむくみやアトピーの症状に変化が出た

人たちもいました」。食事の時間以外は、「まはな」周辺を散策したり、近くの藍染め作家さんのところで作業を手伝ったり、のんびりと過ごして、心身ともにリラックスします。

客室には、「まはな」や志摩の風景を描いたアーティストブックや木工、竹のクラフトが置かれています。これらは2年前に他界したご主人のせつをさんが、手がけたもの。二人のもてなしの想いが詰まった宿です。

お問い合わせ

「農家民宿まはな」

TEL 0599-45-4195

豊かな自然に囲まれた昔ながらの暮らし体験 ゲストハウス尾呂志庵



【御浜町上野】

囲炉裏のあるリビングの奥に12畳の和室

周囲を山に囲まれた、御浜町の尾呂志地区は米どころ。集落に熊野古道を通り、棚田が広がるのどかな光景の中に「ゲストハウス尾呂志庵」があります。古民家風の落ち着いた建物で、中に入ると天井は高く、立派な梁が剥き出しで、自ずと開放的な気分になれます。

一日一組限定の宿は、平成19(2007)年に建てられた別宅。「家の持ち主は大阪府枚方にお住まいで、熊野の知り合いと集まる時にここを使っていたようですが、体調を崩されたことから、譲っていただけることになり、72歳からゲストハウスを始めました」と、オー

ナーの松井 岱さん。松井さんは東京での介護関連の仕事を退職後、知人を訪ねて和歌山県田辺市本宮町に移住し、尾呂志にやってきて6年が経ちました。



松井 岱さん

広々とした室内は、囲炉裏とキッチンを備えたリビングスペースと、その横に12畳の和室、階段を上げれば10畳のロフトになっています。基本は素泊まりですが、ここは体験型のゲストハウス。かまどでご飯を炊くこともできます。自分で火を起こして羽釜で炊いたご飯は格別の味わいで、囲炉裏で鮎を炭火で焼けば、いい香りが漂います。広い縁側から望む庭では、バーベキューも楽しめます。お風呂にはシャワーも付いていて快適ですが、五右衛門風呂として薪を焚けば、体の芯まで温まり、湯冷めしにくいと好評です。「フェイスブックで『薪が欲しい』ってコメントを出すと、届けてくれる人もいて助かっています」と松井

さん。地域の人の輪も広がっています。

松井さんは自家製の玄米麴で味噌を仕込んだり、梅干しを毎年100キロ近く漬け込んだり、手間暇をかけた暮らしを実践しています。また、ビワ、クワ、カキの葉、よもぎやどくだみなど、近くで採れるもので野草茶を作り、摘果したみかんは酵素ジュースに、塩もお手製です。「尾鷲の海洋深層水を汲んできて、蒸発させてから土鍋でぐつぐつ炊くんです。30リットルで1キロできましたよ。知り合いは鮎捕りの名人で川の恵みをいただき、猟師さんから鹿肉をわけてもらって燻製にしたり、こちらへ来てから

食事が変わりましたね。御浜町にはわたしのような移住者も多くて、そんな仲間と無農薬で田んぼにも挑戦していますが、イノシシも来るから大変ですよ」と、尾呂志での生活を満喫する松井さん。

田舎の親戚の家に来たかのような雰囲気になり、丁寧な暮らしを体験し、のんびりと過ごすのにぴったりな宿。海外からの申し込みもあり、松井さんはアプリを使って対応しています。

また地元の小説家による朗読会や劇団四季に所属していた友人のコンサートをしたり、宿泊客だけでなく、地域の

人の交流の場にもなっています。熊野古道の風伝峠登り口までは徒歩15分程度、日帰り入浴ができる温泉施設「入鹿温泉 瀬流荘」や源泉かけ流しの「湯ノ口温泉」も車で20分程でアクセスできます。秋から冬の朝の時間に現れる「風伝風」は、この辺りの風物詩。尾呂志の豊かな自然に囲まれて、昔ながらの暮らし体験を楽しんでみてはいかがでしょうか。

お問い合わせ

「ゲストハウス尾呂志庵」
TEL 090-5414-2079

(松井 岱さん)



落ち着きのある外観



かまどで炊くご飯※



友人がラベルを描く野草茶



近くの畑を耕す松井さん※

※印の写真は取材先から提供していただきました