

農林漁家民宿おかあさん100選 第1回選定者決定!

農林漁家民宿おかあさん100選とは・・・

農林漁家民宿の経営者やこれから開業する人に、選定されたおかあさんを参考にさせていただいて、日本の農林漁家民宿全体の質の維持・向上を図るとともに、選定されたおかあさんの紹介を通じて農林漁家民宿のすばらしさを都市部の人に理解してもらい、都市農山漁村交流を活性化させることを目的としています。

選定にあたっては、都道府県からの候補者推薦をもとに、第三者委員会である農林漁家民宿おかあさん100選選定委員会において、

- ① 旅館業法の営業許可を取得した農林漁家民宿を営んでいる
- ② 農林漁家民宿を「事業」として継続的に営んできた
- ③ 農林漁家民宿の施設の運営や安全管理等を担っている
- ④ 都市住民等との交流を積極的に推進した実績のある
- ⑤ 農林漁家民宿おかあさんのイメージに即している 等

の観点から20名を選定しました。

今後は選定されたおかあさんの普及を進めつつ、選定されたおかあさんを核とした農林漁家民宿のネットワーク等を構築して農林漁家民宿の経営者がお互いに情報交換できる体制を整え、農林漁家民宿の質の維持・向上を図っていくものであり、平成21年度まで3カ年をかけて100名程度のおかあさんを選定していく予定です。

「農林漁家民宿おかあさん100選」第1回選定者

①北海道 新得町

ファームイン つっちゃんとう子の牧場のへや
<http://shintoku.org/details/tucchan-yuko.html>
 TEL 0156-65-3548



ゆあさ ゆうこ
湯浅 優子

＜特別なものは何もない、あるのは「あるがままの農の暮らしと営み」のおすそ分け「心のふるさと」、何度も訪ねてくれる方と共有する時間と空間に感謝です＞

●収容人数5名の小規模の洋風施設を経営。無農薬・無化学肥料で栽培した自家菜園の食材を中心とした地元食材を使って、体に優しい家庭料理を提供。地域活動としては、景観保全に関わるNPO+勝グラウンドワークトラストや北海道のスローフードの取組に参加。



②青森県 弘前市

ペンション&農家レストラン ル・カルフル
<http://lec.sato-yama.com>
 TEL 0172-83-2324



たむら えりこ
田村 えり子

＜私が育てた「めごっこ達」や里山の恵みを食卓へ。私との出会いでみんなが元気、あなたの旅はりんご色＞

●小規模の洋風施設で、農家民宿と農家レストランを合わせて経営。野菜や果物は地元の素材にこだわり、手作り料理を提供。修学旅行生の受入ができるよう、「津軽・ほっとステイネットワーク（津軽地域5町村の受入団体による連携組織）」を設立するなど、地域のリーダーとして取り組む。



③宮城県 石巻市

民宿 のんびり村 TEL 0225-64-2725
<http://www4.familie.ne.jp/~honami/nrr/nonbirimura.html>



さかした きよこ
坂下 清子

＜地域の子供達や訪れる人たちに、自然の恵みに感謝をし、のんびりとくらす大切さを伝えていきたい＞

●2室10名収容の小規模な漁家民宿を経営。水揚げした牡蠣の殻を外す「牡蠣むき」、仕掛けた網を上げる「網起こし」、網にかかった魚を網から外す「魚外し」など、坂下家の普段の生活そのままの体験メニュー。食事は、朝晩刺し網などでその日に獲れた魚を食材に提供。



④山形県 鶴岡市

知恵軒 TEL 0235-57-2130
<http://www.ques.co.jp/syonai/kanko/shisetu/chikeiken/>



ちょうなん みつ
長南 光

＜あるものに手を加え、古いけど新しい、懐かしいのに新鮮、田舎風なのにおしゃれ、という非日常が日常であることの暖かさに出会う空間を提供しています＞

●1日1組限定の農家民宿で、農家レストランを併設。「献立はその日の畑と相談」がモットーで、食材は畑から摘んできたばかりの旬の野菜と果実が中心。味付けは薄味で化学調味料を使わないなど、工夫された料理を提供。宿泊部屋は離れにあり、のんびりとした時間を演出。



⑤群馬県 川場村

民宿 富士見荘 TEL 0278-52-3061



せき せきこ
関 せき子

＜地域ぐるみで、おもてなしする。地域の人にも、訪れる人たちにとってもお母さん役です。夏に来る子供達の元気な声が聞けるのが楽しみです。＞

●茅葺き屋根部分の昔の大広間（茶の間）を解放し、家族的な接客に努めている。自家産の有機肥料を使用するなど、環境にやさしい農業を実践。お米と野菜は自宅の畑や畑から取れたものを使用し、旬の料理を提供。高齢者にはお粥を提供するなど配慮。



⑥山梨県 道志村

民宿 北の勢堂 TEL 0554-52-2102
http://www.yamanashi-kankou.jp/search/map_detail.html?id=c4077



やまくち かおる
山口 かおる

＜素朴な村里で、おかあさんと慕われて、一度泊まったら親戚に、2度目で家族に、そんな親しみのある宿です。＞

●築150年を経た茅葺き屋根の養蚕農家を活用した農家民宿。川魚を囲炉裏で焼いたり、青竹に入った地酒を囲炉裏で暖めるなど、囲炉裏の間を利用した「昔の田舎」の雰囲気演出。手間を惜しまないサービスを実施。



⑦長野県 伊那市
蔵の宿 みらい塾

<http://www1.inacatv.ne.jp/~ichinoha/>
TEL 0265-98-2168

いちのは ゆきこ
市ノ羽 幸子



＜「伊那谷は気の里」、「おかみさんの元気を分けてください。」とやってくる人たち。元気な私がいるからね！いつでもらっしゃい。＞

●築100年の古民家（母屋＝食堂、交流場所）と築130年の蔵（宿泊場所）をリフォームした施設。囲炉裏を利用した

食事（五平もち、焼きもの（きのこ・魚など）、季節の野菜・山菜等を組み合わせた料理をお膳で提供。食材の7割は自家産で、自ら作った堆肥で土づくりを行い、栽培された無化学肥料の野菜を使用。



⑧長野県 大鹿村

山村体験館 たかやす TEL 0265-39-2486



いとう かずみ
伊東 和美

＜山村のくらし全てが体験。野の花とかまの心でおもてなし。自由に過ごす癒しの空間提供＞

●交流事業に関わり20年、国内の農村女性による農家宿泊の先駆的な存在。大鹿村の魅力があるがまま提供すべく、納屋を改造した自炊施設や囲炉裏つきの部屋等を提供し、食事はお客様の要望により提供。「おかあさん」と慕うリピーターも多く、囲炉裏での食事を通しての交流が何よりも魅力。



⑨新潟県 柏崎市

荻ノ島かやぶきの里 TEL 0257-41-3252
<http://www.jonnobi-takayanagi.jp/stay/oginoshima/oginoshimafurusatomurakumiai.html>

なかにし ゆりい
中西 ユリイ



＜「またくるね。」と帰っていきのが私の元気の源。心のもったお母さんの笑顔が忘れられないと、また訪れてくれる＞

●茅葺き屋根の環状集落で有名な荻ノ島の顔とも言える代表的な民宿。集落の

人たちと一緒に作った自家製の旬の野菜を中心に食事を作り、味付けも素材を引き立てるよう昔ながらの料理を提供。お客様には囲炉裏を囲んで、農業を中心とした昔からの暮らしのこと等をお話する語り部でもある。



⑩富山県 南砺市

民宿 いなくぼ TEL 0763-68-2432
<http://www.clubfarm.jp/stay/f547s17da2pf17.php>



よねくら みつこ
米倉 みつ子

＜子供達と山登り体験できるほど、元気がとりえ。自給自足がモットーで、新鮮な野菜山菜でもてなします＞

●山間地の囲炉裏がある民家（農家）をそのまま民宿として利用。お客様に、里帰りのような雰囲気でおもてなし。地域農産物の消費拡大と郷土料理を次世代に継承していくため、利賀村特産加工組合の副組合長として、特産品の振興や高齢者の生き甲斐対策に取り組む。



③石川県 能登町

郷土料理の宿 さんなみ TEL0768-62-3000
<http://www.noto.ne.jp/sannami/>

ふなした とみこ
船下 富美子



＜地下の貯蔵庫には、自家製のいしり、野菜の漬物など手作りの食材を大切に保存してお客様をお待ちしております。ほっとするひとときを皆さんに味わっていただくために。＞

●能登ならではの佇まい、新鮮な旬の食材、伝統料理など、郷土色を出すように努め、サービスの質を落とさないように1日3組までに限定。体のことを思いやる「食治（しょくじ）」を提唱し、同じ食材でも好みに応じて調理方法を変更し、お客様ごとに違った料理を提供するなど、食事に対する工夫と配慮が特徴。



⑫岐阜県 高山市

民宿 みづの荘 TEL0577-53-2707
<http://www10.ocn.ne.jp/~mizuno/>



みずの みよこ
水野 美代子

＜飛騨高山の田舎心と喜んでもてなす、美味しい手作り料理と楽しくなるお母さん＞

●囲炉裏を囲み、昔ながらの暮らしを方言で語ることで、内面的な心と心のふれあいに力を入れている。自家栽培した野菜を使用した郷土料理を提供し、地域の食文化を紹介。また、顧客のニーズに合わせて得意とするオリジナル料理を提供。



⑬岐阜県 郡上市

自然食泊 愛里 TEL 0575-87-2400
<http://www5.ocn.ne.jp/~airi/>

いしだ かよこ
石田 賀代子



＜山里に子供の声がひびき、お年寄りが元気な村を夢んでいます＞

●農家民宿と農家レストランを併設。使用する食材のうち、自家産と地場産の食材を9割使用。明宝地区の旅館・民宿の女将たちで結成した「ビスターリマム」のリーダーとして、料理メニューの開発や自然体験団体「山と川の学校」との連携によるイベント等の開催など、都市農村交流の推進に取り組む。



⑭愛媛県 内子町

ファームイン RAUM古久里来 TEL 0893-44-2079
<http://www.dokidoki.ne.jp/home2/kokuriko/>



もりなが れいこ
森長 禮子

＜自分の田舎に「ただいま」と帰ってきてもらえる宿を心がけています＞

●オーナーが暮らす「母屋」と「宿泊棟」に分離しているが、母屋のバリアックスペースへの宿泊者の出入りを自由に、オーナーや地域住民との交流に配慮した接客に努めている。食事（創作和食）は、自家で収穫された旬の農作物と近隣の生産者から購入した農作物・加工品（味噌など）を食材として提供。



【お問い合わせ】農村振興局農村政策課都市農業・地域交流室
担当者：グリーン・ツーリズム推進班：03-3502-0030（ダイヤルイン）

⑮高知県 梶原町
農家民宿 いちょうの樹 TEL 0889-65-0418
<http://www.yusuhara.com/ichou/>



うえだ ともこ
上 田 知 子

＜「田舎のない人の、いなかになりたい」＞

●お客様には「農山村のくらしありのまま」と「家族ぐるみのあたたかいもてなし」を提供。家族に「役割分担」があり、「体験」と「くらし」を切り離さず自然体で受け入れていく工夫を実践。また、体験を農家の方に頼んだり、直売所を紹介したりする等、地域にその経済効果や交流が広がる「サービス」を心かけている。



⑩高知県 四万十町
農家民宿 はこば TEL0880-27-5305
<http://park7.wakwak.com/~hakobas/>



たなべ ひとこ
田 辺 客 子

＜お客様との会話が何よりも好き。田舎の好きな人の道案内役になりたい＞

●四万十川流域の山村にあるログハウス風の農家民宿を運営。お客様との会話を大事にし、林業の現場である持ち山への案内も行うため、1日1組に限定。食事は、管理栄養士であることを活かし、栄養バランスのとれた献立を立て、地場の食材を活かしたアレンジ料理を提供。定住希望者のサポートやブログの運営を実践。



⑰熊本県 南小国町
農家の宿 さこんうえの蛙 TEL 0967-42-0766
<http://sacon-ue.sakura.ne.jp>



かわづ けいこ
河 津 慶 子

＜つかず離れず、そして笑顔でお帰りになられるお姿をお見送りしたい＞

●築120年以上の蔵を改造した宿泊棟と離れを運営。宿泊棟の蔵は、磨き上げられ、昔の素材に調和した敷物や家具が趣味よく配置され、掃除も行き届き、落ち着きとくつろぎの空間がつけられている。「ここ（集落内）で採れたものしか出さない」ことが主義で、近くの畑で作られた野菜・雑穀・山菜が主体の料理を提供。



⑩大分県 宇佐市
百年乃家ときえだ TEL 0978-44-0811
<http://www.pref.oita.jp/15130/green/noumin/usa/005.html>



ときえだ まさこ
時 枝 仁 子

＜代々続く農家を切りもりしながら、農村の生活文化の奥深さを伝えます＞

●明治28年建築の母屋と200年前に建てられた米蔵を平成18年に改築し、1日1組限定で受入。田舎の親戚をコンセプトに、家族全員でもてなしに努め、自家製の野菜をお客様と一緒に収穫し、調理を行う。食材の9割は自家製。宿泊客が無い時は、古民家を活用し、地域の女性たちと農家レストランとして活用。



⑨大分県 佐伯市
民宿 まるに丸 TEL 0972-42-1600
<http://marunisuisan.at.infoseek.co.jp>



はしもと まさえ
橋 本 正 恵

＜おかまいなしがおもてなし、生きる気力は自然の風と潮と天より授かる＞

●民家をそのまま活かした漁家民宿を運営。別荘気分を感じられるように、宿は料理の準備と後かたづけのみを行い、風呂や寝床の準備は宿泊者が実施。豊富な海の幸（魚、ウニ、伊勢エビ）を活かした料理を提供。蒲江地域をキャンパスにした「あまべ渡世大学」の学長として、漁村の体験・学びの場を提供。



⑳宮崎県 北郷町
農園びくにつく TEL 0987-55-3309
<http://www.iyashinosato.com/furuyafarm/>



ふるや まさこ
古 谷 昌 子

＜小高い丘の上で、木々やハーブに囲まれ自給自足のおすそ分けをしています。時間を忘れ、ゆっくりすごしていただくことで元気を取り戻すお手伝いをしています。＞

●お客様の人数や年齢などに応じたきめ細やかなサービスの提供をめざし、1日1組の完全予約制の宿を運営。農業と養豚業を営むことから、食事は自家製の堆肥で栽培された無農薬野菜を使用した料理や、自家製の豚料理が人気。農業・農村体験でも、年代や客層に合ったプランを立てて、提供。



第1回「農林漁家民宿おかあさんサミット」を開催

今回選定された「おかあさん」方に集まっていただき、2月28日（木）に都道府県会館において第1回「農林漁家民宿おかあさんサミット」として、第1回認定式とパネルディスカッションを開催いたしました。

認定式では、青木選定委員会委員長から「おかあさん」一人ひとりに認定証が手渡され、認定された「おかあさん」方の代表として北海道の湯浅さんからコメントをいただきました。

その後、5人の「おかあさん」をパネリストに、農林漁家民宿の質の維持・向上というテーマでパネルディスカッションを行いました。パネリストの「おかあさん」方からは自身の民宿開業にいたった経緯や、これから民宿を開業しようとしている農林漁家の方々へのメッセージなどをお話いただきました。

来年度以降も各地で「農林漁家民宿おかあさんサミット」を開催していく予定です。



農山漁村の郷土料理百選 「食べてみたい！食べさせたい！ふるさとの味」

「農山漁村の郷土料理百選」は、農山漁村の生産や暮らしの中で生まれ、そして農山漁村で生まれ、地域の伝統的な調理法で受け継がれてきた料理で、かつ、現在もそれぞれの地域でふるさとの味として認知され食されている料理として、「郷土料理百選選定委員会（委員長：服部幸應）」において選定しました。

また、皆様のそれぞれの思いで、ご自分の一押し農山漁村の郷土料理を最後の1品に加えてもらい、百選を完成させていただきたいとの考えで、選定数を99品としました

「御当地人気料理特選」は、農山漁村との関係が薄いものの、地域住民に御当地自慢の料理として絶大な人気があり、現在及び未来に向かって広く国民に愛され支持される料理」として選定しました。

「農山漁村の郷土料理百選」及び「御当地人気料理特選」一覧

都道府県名	農山漁村の郷土料理百選	御当地人気料理特選	Image	
北海道	ジンギスカン、石狩鍋、ちゃんちゃん焼き	ウニ・イクラ丼、スープカレー		
青森県	いちご煮、せんべい汁			
岩手県	わんこそば、ひつつみ	盛岡冷麺、盛岡じゃじゃ麺		
宮城県	ずんだ餅、はらこ飯	牛タン焼き		
秋田県	きりたんぼ鍋、稲庭うどん	横手やきそば		
山形県	いも煮、どんがら汁			
福島県	こづゆ、にしんの山椒漬け			
茨城県	あんこう料理、そばろ納豆			
栃木県	しもつかれ、ちたけそば	宇都宮餃子		
群馬県	おつきりこみ、生芋こんにゃく料理	焼きまんじゅう		
埼玉県	冷汁うどん、いが饅頭	やきとん		
千葉県	太巻き寿司、イワシのごま漬け			
東京都	深川丼、くさや	もんじゃ焼き		
神奈川県	へらへら団子、かんこ焼き	よこすか海軍カレー		
新潟県	のっぺい汁、笹寿司			
富山県	鱒寿司、ぶり大根			
石川県	カブラ寿司、治部（じぶ）煮			
福井県	越前おろしそば、さばのへしこ			
山梨県	ほうとう、吉田うどん			
長野県	信州そば、おやき			
岐阜県	栗きんとん、ほう葉みそ			
静岡県	桜えびのかき揚げ、うなぎの蒲焼き	富士宮やきそば		
愛知県	ひつまぶし、味噌煮込みうどん			
三重県	伊勢うどん、手こね寿司			
滋賀県	ふな寿司、鴨鍋			
京都府	京漬物、賀茂なすの田楽			
大阪府	箱寿司、白みそ雑煮	お好み焼き、たこ焼き		
兵庫県	ポタン鍋、いかなごのくぎ煮	明石焼き、神戸牛ステーキ		
奈良県	柿の葉寿司、三輪そうめん			
和歌山県	鯨の竜田揚げ、めはりずし			
鳥取県	かに汁、あごのやき			
島根県	出雲そば、しじみ汁			
岡山県	岡山ばらずし、ままかり寿司			
広島県	カキの土手鍋、あなご飯	広島風お好み焼き		
山口県	ふく料理、岩国ずし			
徳島県	そば米雑炊、ほうぜの姿寿司			
香川県	讃岐うどん、あんもち雑煮			
愛媛県	宇和島鯛めし、じゃこ天			
高知県	かつおのたたき、皿鉢（さわち）料理			
福岡県	水炊き、がめ煮	明太子		
佐賀県	呼子イカの活きづくり、須古寿し			
長崎県	卓袱（しっぽく）料理、具雑煮	血うどん・ちゃんぽん、佐世保バーガー		
熊本県	馬刺し、いきなりだご、からしれんこん	太平燕（タイピーエン）		
大分県	ブリのあつめし、ごまだしうどん、手延べだんご汁			
宮崎県	地鶏の炭火焼き、冷や汁	チキン南蛮		
鹿児島県	鶏飯（けいはん）、きびなご料理、つけあげ	黒豚のしゃぶしゃぶ		
沖縄県	沖縄そば、ゴーヤーチャンプルー、いかすみ汁			
計	99品	23品		

【お問合わせ】
 農林水産省 農村振興局 農村政策課
 農村整備総合調整室
 TEL 03-3502-5946

【パンフレットに関するお問合せ】
 (財) 農村開発企画委員会
 TEL 03-3297-5541
<http://www.rdpc.or.jp/>

事務局からのお知らせ

- 皆様からの情報提供をお待ちしております！

「交流情報誌 季刊 新往来」は皆様からお寄せいただいた情報で構成されています。地域の自慢やイベントの案内など、全国に向けて発信したい情報がありましたら、ぜひご連絡下さい。

また、「地域の伝統的な祭りや芸能の復活・保全などの取組事例」を募集していますので、みなさまからの情報をお待ちしております。

次号（第29号）の発行は、平成20年6月中旬を予定しておりますので、記入様式に必要事項をご記入の上、4月下旬までに各都道府県又は下記の編集・発行元までお送り下さい。記事に関連する写真・イラストがありましたら併せてお寄せ下さい。記入様式をご要望の場合は、お手数ですが下記の編集・発行元までご連絡下さい。

皆様からお寄せいただいた情報についてはできる限り掲載するよう努めておりますが、誌面スペースの関係上掲載できない場合もありますので、あらかじめご了承下さい。

- 編集後記

平成19年度の「美の里づくりコンクール」の受賞6件が決定し、農林水産大臣賞は福井県越前市の「安養寺町 自然を奏で、未来を創造するまち」が受賞しました。

この安養寺町では、集落内に自生する「さぎ草」を守り育てる活動の「さぎ草王国」、地域住民と市民とともに里地里山の保全活動を行う「郷の森・里楽（りらく）」の取組が行われ、人と自然の結びつきや住民の繋がりなどが以前よりも強くなってきています。

昨今、農村部でも人の繋がりが薄れつつありますが、こうした住民の共同活動によるむらづくりが“美の里づくり”の原点と感じています。

「美の里づくりコンクール」については、農林水産省のHPをご覧ください。

<http://www.rdpc.or.jp/contents/O3binosato/O3binosato01.html>



写真：平成19年度美の里づくりコンクール【農林水産大臣賞】「福井県越前市安養寺町」

編集・発行

農林水産省 農村振興局 企画部 農村政策課 農村整備計画調整班
〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1
TEL:03-3502-5946(ダイヤルイン)
FAX:03-3595-6340



- 農林水産省のホームページでは、季刊「新往来」や都市と農山漁村の共生・対流など、様々な情報を掲載しております。ぜひご覧下さい。

農林水産省 (<http://www.maff.go.jp>) → 農村→都市農村交流の総合案内(季刊 新往来)
(<http://www.maff.go.jp/nouson/seisaku/sinourai/index.htm>)