

6次産業化に  
触れる、

# 農泊の旅。

富士山のふもとに広がる  
茶畑を前に、お茶を一服  
（農家民宿 ちゃの生）



摘んだ茶葉を  
加工して  
いただく



(上)お土産には、ロクジカ商品のお茶や緑茶のバスタソースも。(左下)茶畑レストランでは、旬の野菜を中心としたランチが味わえる。(右上・右下)民家を改装した宿は、まるで実家に帰ってきたような温かみがあふれる。

静岡県  
富士市

★農家民宿

## ちゃの生

### 里山の暮らしを味わえる 体験型の農家民宿

富士山のふもと、標高450m。北に富士山、南に駿河湾を望み、茶畑に囲まれた静かな里山のなかに、「ちゃの生（ちゃのき）」は佇む。オーナーである茶農家・豊田由美さんが「農と食がつながるひと時を、皆さんと共有したい」という思いでオープンした、体験型の農家民宿だ。ハーブや野菜の収穫や種まきといった農業体験をはじめ、うどんづくりやジャムづくりなど、希望に応じた里山の暮らしを体験できる。春には目の前に広がる茶畑で収穫した茶葉を炒り、自分で煎れた日本茶を頂くことも可能。何度でも訪れたくなる、農が身近にある暮らしを楽しもう。

#### DATA

ちゃの生  
www.chanoki-fuji.com  
静岡県富士市大淵11253 ☎0545-35-0247



里山の中で  
シェフの創作  
イタリアン



(上) 看板メニューのなめこピザ。(左・右中央) 自宅を改装した、ぬくもりのある空間で食事を楽しむ。(右下) 宿泊客は栽培施設でなめこを収穫し、お土産として持ち帰ることができる。

★農家民宿

福島県  
二本松市

東和季の子工房

## なめこ農家が営む 創作イタリアンの小さな宿

なめこ農家がオープンした民宿には、連日グルメな人々が訪れる。宿の目玉は、東京からUターンした、なめこ農家2代目の武藤洋平さんが作る本格イタリアン。イタリアンはほぼ独学だというのが、フレンチレストランで働いていた経験を活かし、季節の移ろいを楽しめる創作料理を生み出している。「食を通して福島地域の魅力を伝えることが、私たちの役目です」と語る武藤さんは、なめこはもちろん、地域の農家仲間から仕入れた食材を使った料理をお客様に提供する。レストランの2階の客間に泊まって、自然のなかでお酒を飲みながらゆったりと過ごす贅沢を味わってみては。

DATA

東和季の子工房

[www.kinokokoubou.com](http://www.kinokokoubou.com)

福島県二本松市太田字一本松7 ☎0243-46-2166

番外編  
体験型  
農業  
テーマパーク



★農泊推進対策支援地域

茨城県  
行方市

らぼっぼ  
なめがたファーマーズヴィレッジ

食べて、育てて、学べる！  
さつまいもを使ったおいしい体験

日本有数のさつまいもの産地である行方市。さつまいものスイーツ店「らぼっぼ」を全国展開する白ハトグループは、JAなめがた、そして行方市と連携し、市内の小学校の跡地を含めた約20万坪（約66ha）の広大な敷地に、体験型農業テーマパークを建設した。農業体験のできる畑、見学ができるさつまいもスイーツの加工工場、スイートポテトの手作り体験教室、新鮮野菜のレストランなどが併設され、6次産業化を体験できる。2015年のオープン以来、累計来場者が70万人を突破した人気スポットであり、食育の観点ではもちろん、さつまいも好きにはたまらない多様なプログラムが魅力だ。

DATA

らぼっぼ なめがたファーマーズヴィレッジ

www.namegata-fv.jp

茨城県行方市宇崎1561 ☎0299-87-1130（受付時間：10時～18時）



さつまいもの生産から加工・販売までが、ヴィレッジ内で完結する。手作りスイートポテト教室では、旬の味わいやスイートポテトに合う品種の組み合わせまで教えてもらうことができ、単なる料理体験にとどまらない学びの場が提供されている。

“FARM GRAMPING”で自然を楽しもう！



グランピングのタイプは空調完備のコンテナスタイルと、自然の声を直に感じるテントスタイルの2つから選択。ラグジュアリーな施設で、キャンプが苦手な人でも無理なく楽しめる。



自然溢れるヴィレッジをより満喫するなら、グランピングエリアがオススメ。日中はトラクターツアーに参加したり、畑遊びをしたり、収穫した野菜でバーベキューを楽しんだり、夜には星空観察も欠かせない。コンテナスタイルの施設では、目の前の畑から自由に収穫して新鮮な野菜ビュッフェが食べられる贅沢な体験もできる。