



お客さまとのふれあいが魅力。
愛する郷土と我が宿に、
多くの方をお招きしたいです。

Interview
古民家ゲストハウス
瀬戸内ベース
矢野 博英さん



知人が残していた築75年の古民家を、家族総出で改修してはじめた民宿。
旅人とふれあいながら、故郷の魅力発信基地として大きく成長しつつあります。

現在、農林漁家民宿をどのような形で営業されていますか？

自宅近くの知人の家が空き家となっていて、そこをお譲りいただき、改装して宿をオープンさせました。三豊の田園地帯にゆったりと心地いい雰囲気と、歴史を感じさせる築75年の古民家のお宿です。開業にあたり法人化したのは2022年11月ですが、改装を続けていたので、先ずは親戚や知人に泊まっていたいただいて運営の手順になれたり、不具合や足りない点などの確認や整備に明け暮れました。本格的にお客さまをお迎えし始めたのは2023年の8月頃ですので、今ようやく1年を迎えたという感じですね。お迎えしたお客さまは500名を超えました。

お部屋は1階は2部屋、2階は1部屋用意しました。1階は個室ツインと、5名様までお泊まりいただける二段ベッドのドミトリスタイル（共同利用）のお部屋です。2階は和室ファミリータイプのお部屋です。簡単にいえば大広間的なスペースで、収容できる人数も2〜6人と融通が利く部屋ですね。ただし、うちが1日にお泊まりいただける人数は最大9名と定められているので、そこは予約時にきちんと確認しながら管理している状況です。

宿泊料金はおひとり、個室ツインとドミトリスタイルのお部屋は4,000円、和室は5,000円としていますが、インターネットの旅行サイトとも提携していますので、そこを経由して宿泊されるお客さまは、手数料などが多少上乗せされた金額をお支払いになっていると思います。

食事のサービスは基本的にしていません。近隣には、讃岐名物の『うどん』や『骨付き鳥』のお店が多数ありますし、それに近年では県外からも食べに来る方がいるほど美味しい『ラーメン店』もありますので、そちらをご案内しています。

ただ、うちには自慢のかまどがありまして、それを使っておこなう『かまどご飯炊き体験』を実施しています。本当に米が立つ美味しさに、皆さん喜ばれますし、電気炊飯器では出来にくい『おこげ』が出来るので、昭和世代には『懐かしい!!』、若い人や外国の方には『不思議だけど、おいしい!』といった感じで、結構盛り上がるんですよ（笑）。



築75年の古民家を、家族総出で1年を掛けて改修した。



かまどで炊いたご飯は、ひと味違うそう。和の空間がさらに風味を引き立たせる。

お宿のPRポイントをお教えてください

最近の日本家屋では、姿を消しつつある『ゆったりと寛いでいただけるお座敷』や『応接室』、秘密基地のような『小屋裏部屋』など共用部を、ご自由にお使いいただけます。Wi-Fiやプロジェクター、ホワイトボードも館内に完備していますので、ワーケーションスペースとして、ぜひ多くの方にご利用いただきたいですね。あと、『五右衛門風呂の釜焚き体験』を体験メニューとして準備しており、自分で沸かしたお風呂で極上のリラクゼーションを味わうというのも素敵ですよ。

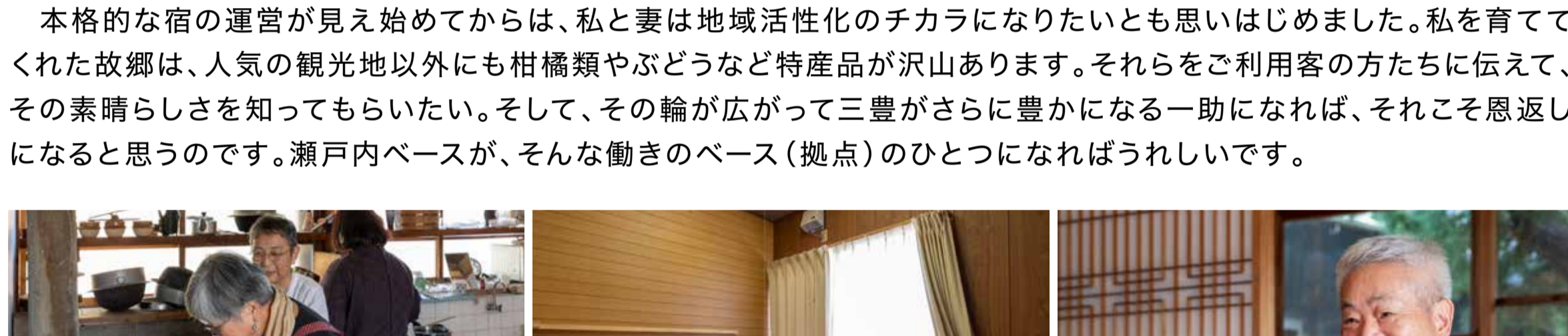
また、この宿がある三豊市には、うどんの名店以外にもSNSなどを通じて大人気スポットとなった日本のウユニ塩湖『父母ヶ浜』、お隣の観音寺市には天空の鳥居『高屋神社』、『銭形砂絵』があり、うちからも近いです。私たちの『瀬戸内ベース』でのんびり、じっくり、ゆったりと過ごしてほしいです。



なぜ農林漁家民宿をはじめようと思ったのでしょうか？

最初は、この地域にご近所さんが知人や親戚を気軽に泊められる宿がないので、そのスペースになればいいなといった想いからスタートしました。ここなら大きな声で話しても、宴会をしても誰にも叱られないですからね（笑）。かまどや五右衛門風呂などの“古くて素敵な生活遺産”の活用にもつながります。それで世界中を旅することが趣味の息子に相談すると「それいいね。海外旅行者や国内の旅行好きの人のニーズにも合う。それに県外に巣立った親戚が、故郷へ気軽に帰って来られる場所にもなる」と大賛成。宿の企画から改装、準備など八面六臂の手入れをおこないました。息子は、現在サラリーマンであるため、休日限定の手伝いですが、いずれはこの宿を引き継いでもらいたいなと思っています。

本格的な宿の運営が見え始めてからは、私と妻は地域活性化のチカラになりたいとも思いはじめました。私を育ててくれた故郷は、人気の観光地以外にも柑橘類やぶどうなど特産品が沢山あります。それらをご利用客の方たちに伝えて、その素晴らしさを知ってもらいたい。そして、その輪が広がって三豊がさらに豊かになる一助になれば、それこそ返したいなと思うのです。瀬戸内ベースが、そんな働きのベース（拠点）のひとつになればうれしいです。



笑顔の花が咲く、土間のあるキッチン。

「地域活性化の拠点に」、その想いに熱がこもる。

開業するための経費について教えてください

宿にした家は30年間も空き家状態だったので、結構腐れていて、庭は玄関が見えないほどジャングル状態でしたし、家の雨漏りも4か所ほどありました。そこから家族総出でリフォーム工事を1年かけましたね。屋根の修理、建物の躯体、五右衛門風呂の復活など、素人では出来ない部分は腕利きの屋根屋さん、大工さん、左官さんに依頼しました。建物の改装費用に300万円程かかりましたが、それ以外はほとんど家族で手入れをおこないました。特に宿自慢のかまどは、妻が苦心して復活させてくれました。それ以外では、エアコンやガス給湯器、畳の張り替え、布団、備品などお客さまをお迎えするのに必要な設備にさらに300万円程度かかりました。

旅館業法等の開業手続きは、ご面倒ではなかったですか？

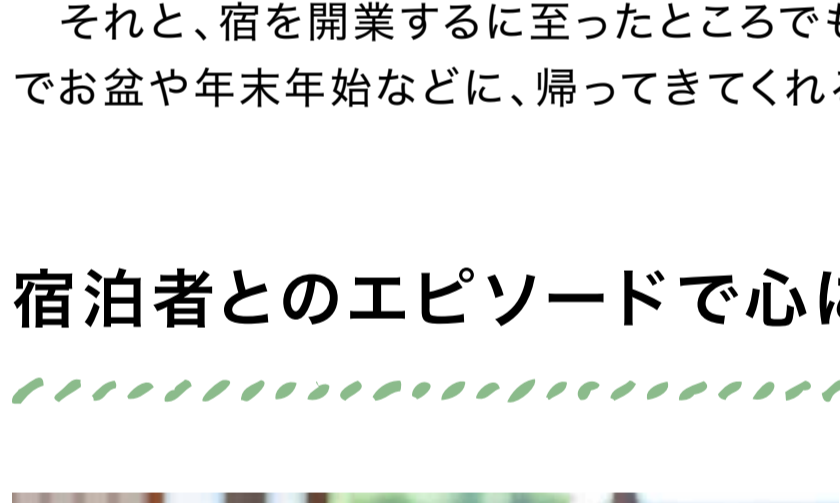
浄化槽の大きさが、実際の大きさと元々住んでいた方の届出の大きさが食い違って、一時は営業することに支障が出そうになりました。「これは困ったな」と考えておりましたが、開業について細かくサポートしてくださっていた『香川県農村整備課』の方にご尽力をいただき、乗り越えることができました。それがなかったら、諦めていたかも知れません。その他、消防法などについては、設備や電気関連のことなどを息子が熟知していたおかげで、難なくクリアできました。

農林漁家民宿を開業して良かったことは何ですか？

私自身サラリーマンの頃に、海外赴任で勤務していた経験があり、自分の知らないことや意見に触れることが多く、それが自分の成長にとっても役立ちました。宿を開業して、国内の様々な街はもとより、海外から多くの方々をお迎えするようになった今、その頃の楽しさや喜びを思い出すような気持ちが出て、自分自身がとても活き活きできている実感がありますね。テレビやメディアを通じて知るのではなく、コミュニケーションを通じて得られる話題は新鮮な驚きに満ちていますから。

それと、宿を開業するに至ったところでもお話ししたのですが、東京など遠くに住んでいる親戚たちが、ここがあるのでお盆や年末年始などに、帰ってきてくれるようになったことですね。

宿泊者とのエピソードで心に残ったことがあれば教えてください



外国の方にも、安心と安全を感じられる場所にしたい。

かまどでご飯を炊く体験をお勧めすると、親子連れのご家族は「わぁトト口の家みたい」と、目を輝かせてくださいます。でも、小学生低学年くらいの小さなお子さんは、かまどの蒸し時間に、私がちょっと目を離している間に待たずに蓋を開けちゃうんです（笑）。で、失敗して焦げ焦げのご飯になるのですが、それをご家族皆さん美味しく召し上がるんですよ。そんな時は「この経験も、ご馳走なんだな」と、楽しくなりますね。

また、外国人の旅行者は言葉で不自由されることが多いのですが、私が少々英語でコミュニケーションを取れるので、色々なお願いをされることが多いですね。例えば、「次はこの宿に泊まりたいのですが、言葉が通じないので代わりに予約してください」とかね。私の業務ではないのですが、民間レベルの国際協力として喜んでお手伝いしています。大変ですけどね。

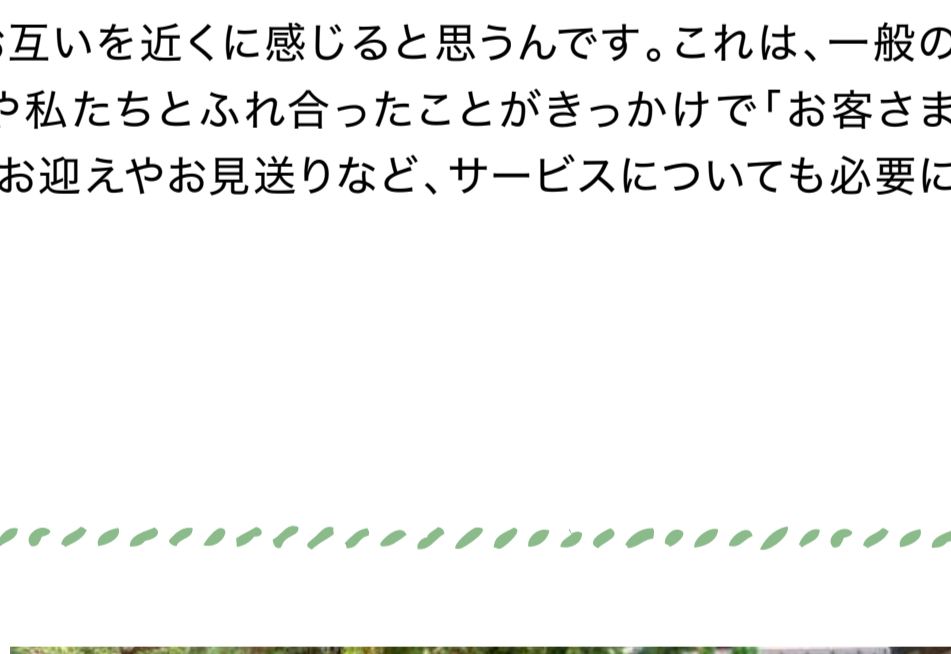
農林漁家民宿の魅力は何ですか？

お客さまとの距離感の近さですね。自分たち、お客さま、それぞれがお互いを近くに感じると思っています。これは、一般のホテルにはない素晴らしいんじゃないかなと思います。ここを訪れたことや私たちがふれ合ったことがきっかけで「お客さまに新しい感覚や意外な発見が生まれればいいな」って考えますね。あと、お迎えやお見送りなど、サービスについても必要に応じて臨機応変に対応できることでしょか。

農林漁家民宿の今後の目標を教えてください

身近な目標でいうと『ピザ窯』を整備したいと思っています。和のかまどご飯と対を成す、洋の行こうと育てられるよう、ピザ窯のつくり方、メニュー開発などを学びに行こうと思っています。

息子と宿の将来について話すと「この宿のような場所をもう2、3か所作りたいな」という結論に達しますね。実現を考えると、大変な面もあるのでしょうか。地域交流や地域活性にはやり甲斐を感じますし、人のお役に立てる。地域交流や地域活性につながると思っていますので、今後その思いを胸に抱いて取り組みたいです。そして、その思いを実現して、『瀬戸内ベース』を次の世代まで受け継いでいってほしいです。そのために、私はまだまだ頑張りたいたいですね。



「大好きな故郷の役に立ちたい」と語る、矢野さんご夫妻。

古民家ゲストハウス・瀬戸内ベース 間取り図



古民家ゲストハウス・瀬戸内ベース 基本情報

住所	〒769-1507 三豊市豊中町岡本2328
電話番号	090-4501-1909
活用した建物	古民家
営業期間	通年不定休(要予約) チェックイン: 16:00~20:00 チェックアウト: 6:00~9:00
宿泊スタイル	部屋貸し(3部屋)、1棟貸しのどちらも可能(最大宿泊人数 9名)
体験メニュー	○かまど炊き体験 ○五右衛門風呂釜焚き体験 ○農業収穫体験 ○バーベキュー ○潮干狩り体験(マテ貝掘り)
食事	お食事の取扱いは、ありません。
宿泊料	基本料金 素泊まり1泊 大人1名 個室ツイン、ドミトリスタイルの部屋/4,000円 和室ファミリータイプ/5,000円 ※お支払い 現金のみ(ウェブ予約ではカード決済可)
ホームページ	https://setobase.fc2.page/

※施設の情報については、令和7年1月31日現在のものです。