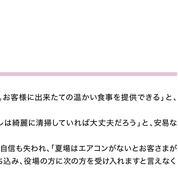
農林漁家民宿 開業支援セミナー

～地産地消で地域交流と伝統の食文化を次世代に伝えていきたい～

農家民宿
「みっちゃん家」
講師 / 田中美津子さん

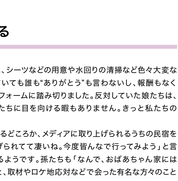
私たちの町は、岡山県のど真ん中『吉備中央町』です

皆さん、こんにちは。農家民宿"みっちゃん家"の田中美津子と申します。私が住む町、吉備中央町は岡山県のど真ん中。主要産業が農業で、自然豊かな高原地帯です。
先ずは、そんな町で私が農家民宿を始めた経緯をお話します。私は簡町の高梁市から嫁いで来て、45年。主人はサラリーマンをしておりましたが、私はシクラメンやカーネーションなどの鉢花をハウス5棟で、28年間栽培していました。その間、ガーデニングブームにも乗り、地域の皆様と寄せ植え教室のお手伝いをさせていただくなど順調でしたが、平成10年（1998年）45才の時に突然病魔に襲われ、花芽栽培が難しくなりました。
しかし、働き盛りの年齢でずっと落ち込んでばかりいる訳にもいかず何かをしなくてはと考えていました。


セミナー会場にて。メモを取り、真剣に耳を傾ける参加者

全く縁がなかった"食"の世界へ

体調の維持管理のため、普段から食生活に対して少しずつ関心を持ち始めた頃、地域の方の勧めでお弁当屋を始めることになりました。当時、"食"とは全く縁がなかった私は「何をどのようにして味付けしたら良いのか」と悩み、毎日家族や知人におはぎや巻き寿司などを試食してもらいながら、美味しい味を求める試行錯誤の日々でした。けれど、悩むほどに味つけが分からなくなる自分がいました。
そんな時、知人から「自分の味を右寄様に売れば！それがみっちゃんの味になるんだから」と言われたのです。背中を押していただいた気がしました。そして県内外問わず、あちゆる所へ積極的に味を求めて歩き、食べて研究することで"自分の味"を見出すことができました。苦労の末に生まれたおはぎや巻き寿司、さば寿司などの商品は"田舎のみっちゃんお袋の味"として、地元の道の駅、JA青空市などの直売所で販売しました。
それから5年が経過、固定客もついた頃、「何か違う」と思うようになってきたのです。それは「温かく出来たての手作りの味を、お客さまに美味しく味わってもらいたい」という思いです。しかし、直接お客さまと会えない弁当屋では叶わない願いでした。

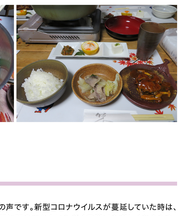

笑顔を交えながら農林漁家民宿への思いを語る田中さん

民宿のモニター活動で、挫折を味わう

そんな時に、役場の方から民宿の経営を勧められたのです。「そうか、それなら願いが叶う。お客様に出来たての温かい食事を提供できる」と、思いました。それで自宅を使って民宿を始めても良いかなと考えたのです。
当時の自宅は、古民家でトイレも汲み取り、エアコンなどの設備もない状況でしたが「トイレは綺麗に清掃していれば大丈夫だろう」と、安易な気持ちでモニター活動を受け入れました。けれど、結果は散々なモノでした。
女子高生のモニターさんには、やはりトイレが問題だと指摘されました。そうなると私の心の自信も失われ、「夏場はエアコンがないとお客さまが熱中症になってしまうのでは」など、トイレ以外の設備についても不安が募り、どんどん落ち込み、役場の方に次の方を受け入れますと言えなくなってしまいました。挫折でした。

知らないうちに農家民宿のおばあちゃんに

民宿をするために、自宅をリフォームしたい…。しかし、娘たちには「今さらリフォームまでしなくても。年寄りが生活するには今のままでいいよ」と反対されました。そもそも、役場の方に受け入れを却下して、"農林漁家民宿"の開業も諦めようと思っていました。
ただ、現在以上に宿泊者の受け入れ農家がふやいも、役場の方が一生懸命奔走してくれる姿を見ていると、私は"我が家でもよかったら、どうぞ"と、結局受け入れてしまったのです。胸の内は複雑でしたが、モニターの受け入れを重ねることにうれしい出来事に出会えるようになってきました。
子ども連れのお客さまに"昔段は食べない野菜やおはぎを、みっちゃん家のは美味しいから」と食べる」子どもたちが、「美味しい！」と言ってくださる方が増えてくると、私自身も知らず知らずのうちにずっかり農家民宿のおばあちゃんになっていました。

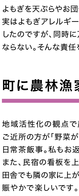
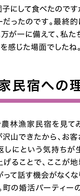
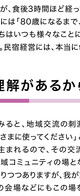

いつも花に囲まれている「みっちゃん家」は地域の癒やしの場

喜ぶ人のために"大きく変わろう"が成功につながる

ご近所の方や知人は「人が泊まりに来ると大変じゃが～！」と、よくおっしゃいます。確かに、シーツなどの用意や水回りの清掃など色々大変なことはあります。「大変という字は、大きく変わる」と書きます。我が家だけの用事をしていても誰も"ありがとう"も言わないし、報酬もなく"あたりまえ"です。それならば、喜ぶ人のために"大きく変わろう"と思い、必要最小限のリフォームに踏み切りました。反対していた娘たちは、その頃、西日本豪雨の水害にあい、家が水浸しという状況でしたので、とても実家の私たちに目を向ける暇もありませた。さっと私たちのリフォームに賛成も反対もないだろうと考えました。
リフォームを実行してからは、民宿も順調に お客さまを迎えられるようになり、娘も反対するどころか、メディアに取り上げられるうちの民宿を見た娘の同僚の方々から「みっちゃん家って、ご実家でしょ？雑誌、新聞、テレビに取り上げられて凄いね。今度皆んなで行ってみよう」と言われたようで、「行かんでいいよ」と言えなかでも、そんな声を少し誇らしげに聞いているようです。孫たちも「なんで、おばあちゃん家にはサッカー選手やユーチューバーが来たり、芸能人のスターの弁当を作ったりしているんだ」と、取材やロケ地応対などで会った有名な方々のことを羨ましがっています。

おもてなしの心に気づいて、楽しくなった

農家民宿を始めた当初は、作業をしながらでも不安が頭をよぎることが多々ありました。例えば、「都会の人は古民家を汚い、寒いなどのイメージがあるのでは？若い人に田舎料理は口に合わないのでは？」インバウンドで外国の方が来ても、英語は話せない。どうすれば、など、答えの出せない困ったことどもばかり疲れてしまうほどです。しかし、ある日「おもてなしの心」で"農家民宿"を運営すれば良いと気づいてからは、民宿内の改装をDIYで楽しんだり、保存食作りをしたりと自分自身が民宿業を楽しめるようになりました。ある時女子高生の方に「みっちゃん、トイレが可愛いが～」というので、「自分でDIYしたんで ス」というと、「え！楽しそう！私もやりたい」ということになり、皆んなでトイレに入りワイワイと楽しい時間を過ごすことができました。
また、台湾の学生さんが来た時は、上手く会話ができないので絵文字を書いてコミュニケーション。学校側から「日本の文化を学ばせて欲しい」との要請を受け、生徒40人全員が浴衣を着て、わらじを履き、食事には皆んなでぼっち寿司を作り、庭で花火を楽しみながら七夕飾りをしたり、猪の皮でスリッパを作ったりと、古くから伝わる日本の姿を満喫してもらいました。今はスマートフォンの翻訳機能に助けられ、ボッポッと会話も楽しめるようになりました。食事メニューも畑で収穫した野菜と猪（ジビエ）鍋、猪おでん、猪ハンバーグ、猪の竜田揚げ、猪ギョウザなどを開発。夏は野菜の天ぷら、猪カレー、ピザを皆んなで作って楽しみます。




「地域と伝統の食文化を次世代に伝える」。これも農林漁家民宿の仕事

何よりも嬉しいのは、お客さまにいただく言葉

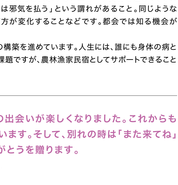
農林漁家民宿を営んでいて何よりも嬉しいのは、「みっちゃん、また来たよ」とのリピーターの声です。新型コロナウイルスが蔓延していた時は、再会もハグも叶いませんでしたが、リピーターに会える日は特に楽しみですね。それと、宿泊客の方からいただく言葉でも嬉しくなります。これまでもらったうれしい言葉は沢山ありますが、印象に残っているのは海外のお客さまに「甚非、私の国にも遊びに来て！私の家に泊めてあげるから」という言葉と一緒に連絡先が書かれたカードをいただいたことです。とてもうれしかったです！その後コロナ禍の世の中となり、まだ訪ねてはいませんが、いつか叶えたい約束です。
大阪から7、8人でよくいらっしゃる主婦リピーターの方々がいて、その中のお一人にたまたまご実家に行って、姑さんに料理を習ったり、作ったりしたらどうなん？」というと「したくない。みっちゃんなら近に習って帰りたい」といわれたので、よもぎ団子やおはぎ、漬物など帰ってすぐに食卓に出せる一品を持たせてあげています。これは本当に人気です。
東京から来られたマンガ家のお客さまは、お酒の肴に夏野菜の煮浸しを「どんだけ食べるの」と笑うほど召しあがったことがあり、自分のおもてなしが喜んでいただけたことに、嬉しさを感じます。

笑い話で済む失敗なら良いですが…

もちろん、うれしいことばかりではなく、困ったこともあります。特に海外のお客さまは生活習慣が違うので、多いです。例えば、布団のよをスリッパで歩いたり、ジュースやお菓子を食べたりすること。文化が違うのや仕方がないことと承知しているのですが、やはり困ります。
その他、スマホを使ってもまったく会話が通じず「今日のお客様は、何か怒っているのかな？だとしたら何が悪かったかな？」と一晩心配をしていましたが、原因は次の日の朝食の時にわかりました。実は私がお客さまの母国語が何語かを確認できていなくて、翻訳機能の設定が違っていたんです。それで話が通じていなかったことに、お互いが気づいた瞬間、国が違っていても"大笑い"。前日分をと少せるほど、楽しいひとときが過ごせました。
身近な方にもあります。県内の60～80代のお客さま6人グループがいらした時に「よもぎ摘みがしたい」と言われ摘みにいきました。その新鮮なよもぎを天ぷらやお団子にして食べたのですが、食後3時間ほど経って、80代の奥様が痒い痒いと言いだして心配しました。その痒みの理由が、実はよもぎアレルギーだったのです。最終的には「80歳になるまで、自分がよもぎアレルギーとは知らなかった」と笑い話程度で済んで ホッとしたのですが、同時に万が一に備えて、私たちはいつも様々なことに気をめぐらせて、お客さまの事故に対して予防と対策をしておかなければならない、そんな責任を感じた場面でした。民宿経営には、本当に色々な出来事が起こります。

町に農林漁家民宿への理解があるからこそ

地域活性化の観点で農林漁家民宿を見てみると、地域交流の刺激になることです。
ご近所の方が「野菜が沢山できたから、お客さまに使ってください」と届けてくれるなんて日常茶飯事。私もお返しにという気持ちが生まれるので、その交流の輪が続くんです。
また、民宿の看板を上げることで、ここが地域コミュニティの場となることです。最近は田舎でも隣の家に上がって話す機会がなくなりつあります が、我が家はいつもワイワイと賑やかで楽しいです。町の婚活パーティーの会場などにもこの場を提供していて、ビザ検きなどを若い方にも体験していただき、楽しい時間を過ごしてもらっています。あと、民宿ブームでメディアに取り上げていただける機会が多く、町の宣伝に少しは貢献できているかな？とも思っています。
そして農家民宿を営業するにあたり、地域との協力体制がとても大切です。うちだけが賑やかで楽しいというのでは、ダメなのです。先日このようなことがありました。民宿のお客さまが、夜に散歩をされていて、猪に追いかけられるということがあったのです。その時は、近所の方が、軽トラックのライトを点けて猪を追いやり、民宿まで送り届けてくださいました。田舎町で普段見かけない お客さまに、通りすがりの方が優しくしていただけるのは、農林漁家民宿への理解があるからこそ。この関係性が必要なのです。この環境を作ってくださっているのは吉備中央町の役場の方ですので、心から感謝したいです。今後も、役場、町の人、民宿と が互いに支え合う関係を大切にしていきたいです。


民宿視察会での風景。温かな料理も並び、話も弾みました

私にとっての"農林漁家民宿"の意義

最後に、私にとっての"農林漁家民宿"の意義を伝えたいと思います。それは「地産地消で、地域の交流と伝統の食文化を次世代に伝える」ことです。旬の野菜を活かし、お年寄りから子どもたちにも喜ばれる「よもぎ団子」「餅つき」など旬の味を伝えるとともに、次世代を担う子どもたちの"食農教育体験"を通じて食と農の重要性について伝えていきたいと思います。地域の食文化を伝承するメニューや食材を通じて、その料理の意味までも教えてあげたい。例えば昆布餅郭で小豆がよく使われるのは「小豆には邪気を払う」という言れがあること。同じような"あんこのお餅"なのに"春はぼた餅""秋はおはぎ"というように季節によって料理の呼び方が変化することなどです。都会では知る機会が減ってきてしまったようなことを、身近に居て伝えてあげたいなと思っています。
また、ご高齢の方には「心の病」による休職者の職業復帰を応援する農家民宿復帰プログラムの構築を進めています。人生には、誰にも身体の病との心の病が何度となくやってきます。その時々に何を考え、どう生きていくかは日本人全体の課題ですが、農林漁家民宿としてサポートできることがあれば積極的に取り組んでいけたらと思っています。

私は、農家民宿と出会い、国内外の生活スタイルや価値観の違う方との出会いが楽しくなりました。これからも吉備中央町に郷土料理やお袋の味を、多くの方へ提供したいと思っています。そして、別れの時は「また来てね」と手を振りたい。思いがけない方々との出会いに感謝し、心からのありがとうを贈ります。
今日は貴方に会えてよかった。本日は、ご静聴ありがとうございました。