

(4) ファームイン「夢木香」のオーナーからのアドバイス

実際に斜里町でファームインを経営されている夢木香のオーナーに、現在に至る経験談と、今後、ファームインを実践する方へのアドバイスをいただきました。

最低限のサービスは必要

最近始めたばかりのファームインはどうもトラブルが多いようです。やはりお客さんは払う料金がいくら安くても、サービスは受けられるつもりで宿泊します。最低限のサービスは必要です。海外に行ってファームインを見てきたのですが、実にきれいでした。宿泊する建物だと思って中に入ったら突然、牛が出てきてビックリしたのですが、全く臭いのないことには驚きました。お客さんは十人十色です。牧場はハエや臭いのは当然と思ひこんでは駄目です。清潔な環境は極めて大事です。そして、最近のお客さんにトイレの水洗化は必須条件です。

家族の役割はどうか

ファームインを経営する場合、奥さんは極めて重要な役割を演じなければならないのですが、年齢的に40歳代は、子供たちはまだ育ち盛りで労働的に過重になります。しかもお客さん相手では毎日気の休まらない生活を強いられ、不定期の休みや夜の対応など、よほど好きでなければできません。将来的に農業を後継者に任して、引退後に生き甲斐として始めるのであれば面白いかもしれません。お客さんは比較的、農繁期に訪れるので、農作業と折り合いをつけながら対応するのに大変でした。

許可申請が大変

ファームインを始めようと、町や支庁に宿泊許可申請を出したのですが、実にクリアしなければならない、やっかいな法律の食品衛生法、建築基準法、消防法などが沢山ありました。しかも、親切に対応してくれない窓口もあり大変でした。食品衛生法では食品衛生管理者、そして消防法では防火管理者の資格が必要になります。またお客さんの命を預かるわけですから損害保険にも加入しなければならず結構な経費になります。

ファームイン同志で育つこと

他のファームインとのネットワークを作り、宿泊するお客さんの要望に応じて、他の民宿を紹介できるようにしています。そのためにも同業者同志、ある一定のサービスをするように心掛けています。そうしないと、あそこのファームインはサービスが良かった、ここは良くなかった等と評価されると仲間同志が仲悪くなり、かえって、つぶし合って良くありません。過去に民宿同志で採算を割る競争でトラブルになった経過がありました。ファームインは、同業者がお互いに育つことが必要です。そのためにも、お互いに最低のサービスを守ることです。

現実の農業体験を

体験民泊は実情に合わない、例えば、現在ではポテトハーベスターで収穫しているのに、やってもいない、手で芋を掘る体験など、やらせるべきではないと思います。搾乳もそうです。酪農家でもやってもいない手搾りは、現状の農業を知ってもらうには事実を歪曲してしまいます。ありのままの農業体験をさせるべきです。ただし、料金をとって農業機械に乗せるとなると事故に対する損害保険も考えなければなりません。

なぜファームインか

こんなに大変なのに何故にファームインをやるのか、「好きであることと」「農業を理解してもらうためです」。戦後、産業の所得格差が進んで農業後継者が少なくなっています。そんな中で魅力のある農業にする、あるいは気がつくのにファームインは実に面白いと思います。一般の旅館やホテル、民宿が、食材のほとんどを仕入れるのと違って、自分たちで作ったトマト、きゅうり、レタス、キャベツなどをお客さんに食べてもらったり、売って喜ばれる、など評価され面白味があります。

客を選ぶ

お客さんの中には単なる宿泊だけと勘違いして、予約してくる方がいます。一応、そのようなお客さんには別の専門の旅館とかホテルを紹介しています。おかげで地元の業者に喜ばれておりますし、本当にファームインを目的に来るお客さんだけに宿泊して頂くようにしています。

客は何かを探している

単なる宿泊だけのファームインは駄目だと思います。比較的、道東に来るお客さんは何かを探しに来ています。つまり、人生の傷を癒すとか、都会を飛び出して何かの答えを求めするために訪れてきています。ですから、お客さんと真正面向かい合っ話のできるオーナーでなければならないと思います。どんな人と出会ったかが大事だと思います。

農業が駄目なら

農業がうまくいかないのでファームインだと考える人は駄目ですよ。そして、お客さん対応にストレスを感じる人は不向きです。

(5) 地域の役割

訪れる人たちの感動を呼んだり、楽しんでもくれることもむろん第一条件ですが、一方、不快感をできるだけ感じさせない地域づくりも考えなければなりません。

スラリー、堆肥散布の臭いは強烈です。オランダでは観光客の多い時期は散布禁止期間を地域ぐるみで取り組んでいます。参考になるかもしれません。

家畜を飼っていると、ハエは付き物と訪れる客にその感覚を強要してもイメージを損ねるだけです。一酪農家だけで取り組んでもハエの撲滅はできません。地域全体で取り組む必要があります。

この地域でも将来、ファームインを目指すのであれば、このような不快感を与える負の景観（路上の糞やよろい姿の牛など）をできるだけ少なくさせる手だてを地域全体で取り組む必要があります。

(6) ファームインを始めるためのハードル

それでは、例えばファームインを始めたいとしたら、どんな手続きが必要なのでしょうか。クリアしなければならない規制を順に考えてみます。

① ファームインの営業には規制がある

国立公園、国定公園、道立自然公園、自然環境保全地域、環境緑地保護地域、鳥獣保護地区などに指定されていれば、届出・許可が必要です。また都市計画を持つ市町村では開発行為の許可が必要です。また景観保全地域など市町村によって定める景観条例等に従う必要があります。

② ファームインを建築する場所はどこか

農地は農地転用許可が必要です。林地は1ha以上の開発行為を行う場合、林地開発許可が必要です。

③ どんな建築物を利用するか

住宅の改築などの用途変更や建築をする場合、規模や構造などによって建築基準法の確認申請を要します。旅館営業（簡易のものも含む）は消防用設備などの設置・維持が義務づけられています。

表2 ファームインの建築基準

項 目	建 築 基 準 法	消 防 法
農家住宅の用途変更 <ul style="list-style-type: none"> ◦ 住宅の一部をファームインにする ◦ 旧農家住宅をファームインにする 	床面積が100㎡を超える場合、建築確認申請が必要。	◦ 建築確認申請に基づく消防同意が必要。消防法に適合すること。
ファームインの建築 <ul style="list-style-type: none"> ◦ 敷地内にファームインを建築する場合 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 都市計画区域内又は知事の指定地区内では建築確認申請が必要。 ◦ 都市計画区域外で床面積が100㎡を超えるもの又は木造以外の構造で階数が2以上の場合、建築確認申請が必要。 	◦ 床面積が300㎡以上の場合、建築後の消防用設備の設置届出書の提出を要する。



④ どんなサービスを提供するか

表3 旅館業法、食品衛生法

項 目	旅 館 業 法	食 品 衛 生 法	そ の 他
宿泊・食事の提供	営業の許可が必要 (宿泊料を受けて、 寝具を使用して、 宿泊させる行為が 反復継続して行わ れる場合に許可が 必要。)	営業の許可が 必要。	・水質汚濁防止法、届出必要。
農畜産物の加工品の提供 アイスクリームや食肉 製品等の加工品の販売		表示	・食品の製造販売行商等衛生条 例にて営業登録が必要。
乳製品等の製造販売 乳製品・食肉製品等製 造		営業の許可が 必要。 表示	・製造品目によっては食品衛生 管理者（獣医師等）が必要。 ・酪農及び肉牛生産振興に関す る法律において協議・承認が 必要。 ・水質汚濁防止法、届出必要。

このように、宿泊、食事や加工食品の販売などは旅館業法、食品衛生法などの営業許可・登録が必要になります。

(7) 損害保険について

宿泊者のけが・食中毒、乗馬等飼育動物や農作業機械に起因するけが、火災による損害などに対処するために保険などへの加入を検討します。主な保険は次の通りです。

施設賠償責任保険、レクリエーションに関する保険、店舗休業保険、食中毒利益担保特約
火災保険、店舗総合保険

(8) ファームインを支援する融資制度

ファームインに利用できる主な融資は次の通りです。

農林金融公庫（振興山村・過疎地域経営改善資金）、中山間活性化資金、農林漁業構造改善事業推進資金、農林漁業施設資金、農業近代化資金（農村環境整備資金）、大臣特認資金、農業改良資金（農家生活改善資金）、中小企業振興資金

各融資において利用できる用途に制限がありますので、詳しい内容は支庁の農務課の窓口や普及センターにおたずね下さい。