



GREEN TOURISM

青森県農林漁業体験民宿 開業のてびき

平成31年3月

青森県構造政策課

はじめに

平成7年に、都市と農山漁村の一層の交流人口拡大のため、「農山漁村滞在型余暇活動のための基盤整備の促進に関する法律」(以下、「農村余暇法」という。)が施行され、併せて農林漁業体験民宿の登録制度がスタートしました。

以降、農林漁業体験民宿の開業に関する法令が段階的に規制緩和されたことで、既存の住宅を活用しながらコストをかけることなく農林漁業体験民宿を開業できるようになりました。また、急増する外国人旅行者などを見据えた旅館業法のさらなる規制緩和や、住宅宿泊事業法の施行などにより、農林漁業体験民宿や民泊を取り巻く環境が目まぐるしく変化し、法令の解釈なども複雑化しています。

本てびきは、農林漁業体験民宿の開業に興味をもっている方や、開業をサポートする受入団体などの方々を対象に、関連する様々な法令について解説するとともに、開業後の経営や危機管理対策などに役立てていただけるような内容を提供しておりますので、参考にしていただけましたら幸いです。

目次

I. 青森県農林漁業体験民宿について

- 1. 農林漁業体験民宿とは…………… P1
- 2. この「てびき」が推奨する営業規模(主に面積要件)…………… P1
- 3. 農山漁村滞在余暇活動に必要な役務(農林漁業体験)とは…………… P2
- 4. 開業に当たっての「旅館業法」と「住宅宿泊事業法」の要件比較…………… P3

II. 旅館業法による青森県農林漁業体験民宿開業について

- 1. 開業までの手続きの流れ…………… P4
- 2. 関連する法律の解説(規制緩和等)
 - (1) 旅館業法(農林漁業体験民宿開業の許可)…………… P5
 - (2) 食品衛生法(宿泊者への食事提供)…………… P6
 - (3) 消防法(宿泊施設の消防施設基準)…………… P6
 - (4) 建築基準法(宿泊施設の建築基準)…………… P7
 - (5) 都市計画法(開業できる地域かどうかの確認)…………… P8
 - (6) その他(農林漁業体験民宿の開業後、関連する法律)…………… P9

III. 期待される地域活性化と地域・農林水産物のファンづくり

- 1. 宿泊者との基本的な接し方…………… P10-14
- 2. 受入家庭としての安全管理…………… P15-20

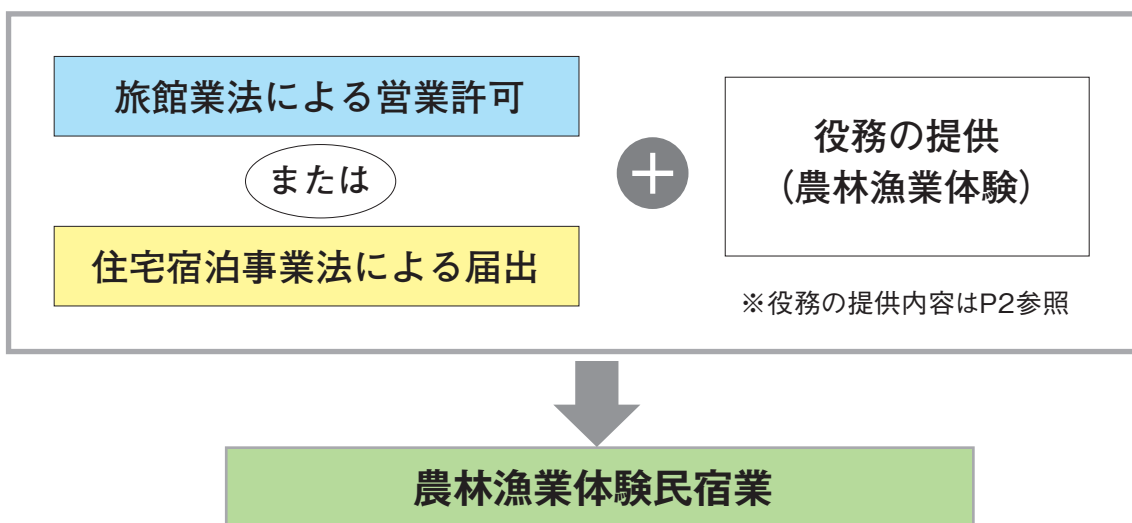
- 問合せ…………… P21

1. 農林漁業体験民宿とは

農林漁業体験民宿とは「農村余暇法」で規定する「施設を設けて人を宿泊させ、農山漁村滞在型余暇活動に必要な役務を提供または斡旋を行う宿泊業」のことです。

これまで農林漁業体験民宿業を営むことができたのは、旅館業法による営業許可を受けた業者のみでしたが、平成30年6月15日に施行された住宅宿泊事業法による届出でも農林漁業体験民宿の営業が可能になりました。

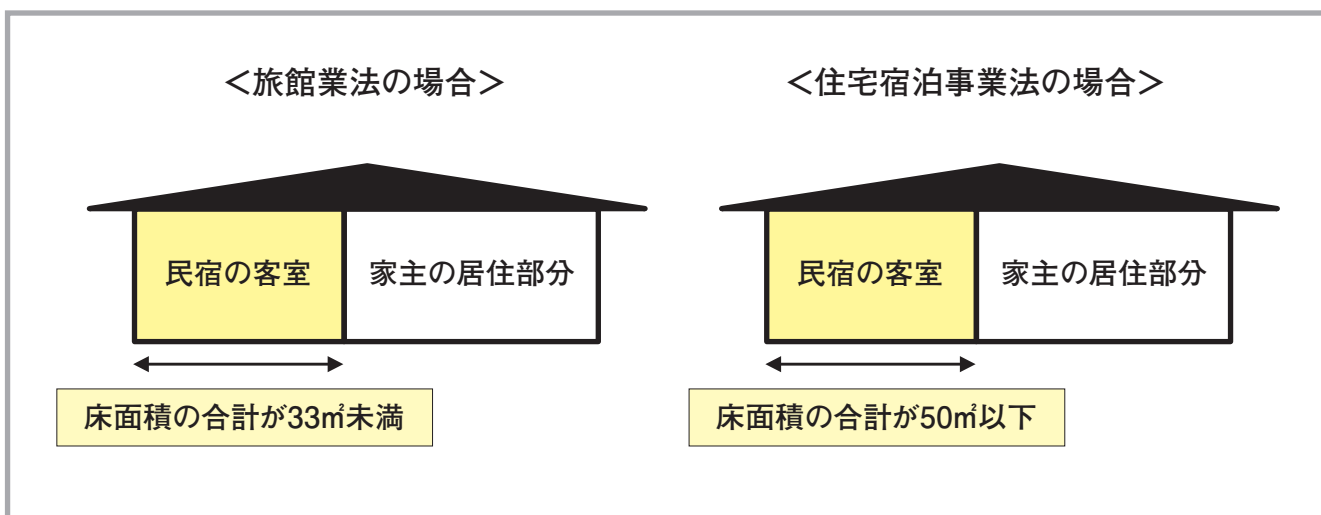
農林漁業体験民宿が開業できる対象<平成30年6月～>



2. この「てびき」が推奨する営業規模(主に面積要件)

旅館業法と住宅宿泊事業法では面積要件等が異なりますが、既存の住宅を活用しながら開業する場合は、建築基準法や消防法で定められている施設整備などにコストをかけることなく、そのまま開業できる場合があるので、まずは小規模での営業をお勧めします。

施設整備が不要となる場合



※上記以外にも要件がありますので、次頁以降でご確認ください。

3. 農山漁村滞在余暇活動に必要な役務(農林漁業体験)とは

「農山漁村滞在余暇活動に必要な役務」とは農村余暇法第2条5項に定められた「農林漁業体験の提供または斡旋」のことです。(以下の表を参照)。

農林漁業体験の内容は農業・林業・漁業の指導だけでなく、農林水産物の加工・調理の体験、農村・山村・漁村の地域資源(生活・文化等)の案内等も含まれます。

また、農林漁業体験民宿は、必ずしも自分で農林漁業体験を提供する必要はなく、提供できる近隣の農林漁業者や農林漁業体験施設等を斡旋しても構いません。

農山漁村滞在余暇活動に必要な役務(農林漁業体験)の具体例

1. 農村滞在型余暇活動に必要な役務(農業体験)	具体例
イ 農作業の体験の指導	米・野菜づくり、りんごの摘花・収穫
ロ 農産物の加工又は調理の体験の指導	そば打ち、餅つき、漬物づくり
ハ 地域の農業又は農村の生活及び文化に関する知識の付与	農家の生活、地域の伝統行事への参加
ニ 農用地その他の農業資源の案内	りんご畑・田んぼアートの案内
ホ 農作業体験施設等を利用させる役務	農村の体験施設でのわら細工
ヘ 前各号(イ～ホ)に掲げる役務の提供のあっせん	近隣の農家によるりんご収穫体験
2. 山村滞在型余暇活動に必要な役務(林業体験)	具体例
イ 森林施業又は林産物の生産若しくは採取の体験指導	枝打ち、菌打ち、山菜・きのこの採取
ロ 林産物の加工又は調理の体験の指導	木工細工
ハ 地域の林業又は山村の生活及び文化に関する知識の付与	林家の生活、つる細工
ニ 森林の案内	森林散策
ホ 山村滞在型余暇活動のために利用されることを目的とする施設を利用させる役務	木材加工施設での木工細工
ヘ 前各号(イ～ホ)に掲げる役務の提供のあっせん	森林組合での植林体験
3. 漁村滞在型余暇活動に必要な役務(漁村・漁業体験)	具体例
イ 漁ろう又は水産動植物の養殖の体験の指導	釣り、地引網体験、定置網・養殖場の見学
ロ 水産物の加工又は調理の体験の指導	魚さばき、干物づくり
ハ 地域の漁業又は漁村の生活及び文化に関する知識の付与	漁家の生活、網の繕い、塩づくり
ニ 漁場の案内	漁船・漁港・魚市場の案内
ホ 漁村滞在型余暇活動のために利用されることを目的とする施設を利用させる役務	水産物加工施設での魚さばき
ヘ 前各号(イ～ホ)に掲げる役務の提供のあっせん	遊漁船での釣り

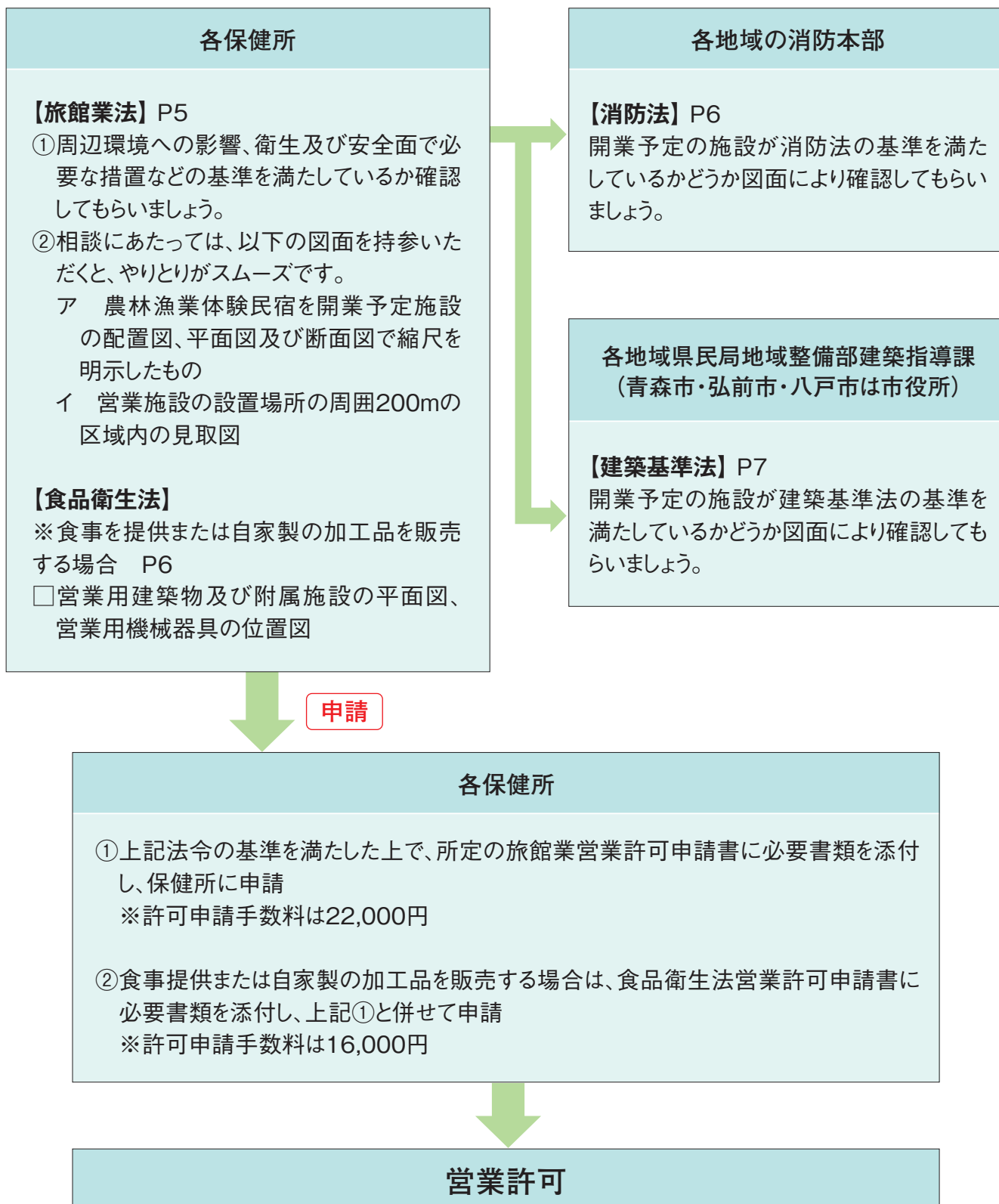
4. 開業に当たっての「旅館業法」と「住宅宿泊事業法」の要件比較

区 分		旅館業法(簡易宿所)		住宅宿泊事業法(民泊)	
		家主居住型	家主不在型	家主居住型	家主不在型
営業日数の上限		なし		年間180日以内	
客室面積要件		1人あたり3.0㎡以上(県条例) ※階層式寝台のある客室は除く		1人あたり3.3㎡以上	
開業手続き	申請・届出	申請(営業許可)		届出(必要書類の提出)	
	提出先等	所管する保健所に書面で提出		原則、観光庁が管理・運営する「民泊制度運営システム」を利用し、インターネット上で届出	
	手数料	22,000円		なし	
措置	衛生確保	適当な換気、採光、照明、防湿及び排水の設備		定期的な清掃及び換気	
	設備等	宿泊者の需をを満たす規模の入浴設備、適当な規模の洗面設備及び適当な数の便所 ※但し、近隣の公衆浴場の代替利用可		台所、浴室、便所、洗面設備	
	宿泊者名簿	作成・備え付けること			
	その他	—		2か月に1回の事業実施状況報告、外国人観光旅客である宿泊者の快適性及び利便性の確保、周辺地域の生活環境への悪影響防止及び苦情への対応、標識の掲示 ※家主不在型は、住宅宿泊管理業務を住宅宿泊管理業者に委託しなければなりません。	
関連する法律	都市計画法	市街化調整区域では許可が必要		制限なし	市街化調整区域では許可が必要
	消防法	客室の床面積の合計が50㎡以下の場合、 「住宅」扱い ※住宅用火災警報装置のみの設置	「旅館」扱い ※自動火災報知設備等の設置が必要	客室の床面積の合計が50㎡以下の場合、 「住宅」扱い ※住宅用火災警報装置のみの設置	「旅館」扱い ※自動火災報知設備等の設置が必要
	建築基準法	「旅館」に区分され、住宅専用地域や工業地域では開業できないほか、新たな内装制限等あり 但し、客室の床面積の合計が33㎡未満で、避難上支障がない場合(2階建以下(原則)及び客室が避難階にあるもの等)は「旅館」として取り扱わない		「住宅」扱い	

1. 開業までの手続きの流れ

農林漁業体験民宿を開業するには、旅館業法をはじめ様々な法令の基準をクリアする必要がありますので、保健所や消防本部、建築指導課に、必要な基準を満たしているかどうか確認してもらいましょう。

事前相談



2. 関連する法律の解説(規制緩和等)

(1) 旅館業法(農林漁業体験民宿開業の許可)

小規模で農林漁業体験民宿を開業する場合は、浴室や便所などの設備に関する下記の規制緩和が適用されます。

【規制緩和の概要】

宿泊者専用の浴室・便所及び便所の手洗い設備・洗面所に関する規制緩和	浴室・便所及び洗面所は、家族と兼用でも差し支えありません。 (男女別を時間等で分けること)
	近接して公衆浴場がある場合、この施設を利用しても差し支えありません。
	便所の手洗設備がない場合、洗面所が近くにあれば兼用として差し支えありません。

【旅館業営業許可申請書様式】

第1号様式(第3条関係)

年 月 日

青森県知事 殿

青森県収入証紙貼付

申請者 住所 (法人にあつては、主たる事務所の所在地)

(電話番号)

氏名 (法人にあつては、名称及び代表者の氏名)

年 月 日生

旅館業営業許可申請書

旅館業法第3条第1項の規定による旅館業営業の許可を受けたいので、旅館業法施行規則第1条第1項の規定により、関係書類を添えて下記のとおり申請します。

記

名称	種別	営業
所在地	(電話番号)	
営業施設が旅館業法施行規則第5条第1項に該当するときは、その旨		
旅館業法第3条第2項各号の該当の有無及び該当するときの内容	有・無	(その内容)
構造設備の概要	別紙のとおり	
備考		

添付書類

- 営業施設の構造設備を明らかにする図面(配置図、平面図及び断面図で縮尺を明示したもの)
- 営業施設の設置場所の周囲200メートルの区域内の見取図(その区域内に旅館業法第3条第3項各号に掲げる施設の敷地がある場合にあっては、当該施設の位置及び当該営業施設の設置場所と当該施設の敷地との距離を明示したもの)
- 申請者が法人である場合にあっては、定款又は寄附行為の写し

注 用紙の大きさは、日本工業規格A4縦長とする。

別紙		構造設備の概要											
		敷地面積 m ²		建築面積 m ²		延べ面積 m ²							
建築物の構造		木造、コンクリートブロック造、鉄骨造、鉄筋コンクリート造、階建											
客室の広さ及び数	床面積	区分	階		階		階		計				
			寝台数	寝台数	定員	寝台数	寝台数	定員	寝台数	寝台数	定員		
		m ²											
		m ²											
		m ²											
		m ²											
計													
浴	用水の種類	風呂・湯かし湯											
		区分	男			女			その他				
数	浴	浴	浴	浴	浴	浴	浴	浴	浴	浴	浴		
	延べ	m ²	個	延べ	m ²	個	延べ	m ²	個	延べ	m ²	個	
洗	施設	階											
		区分	階		階		階		階		階		
田	広さ及び数	延べ	m ²	個	延べ	m ²	個	延べ	m ²	個	延べ	m ²	個
所	給水給湯給水	個	個	個	個	個	個	個	個	個	個	個	
便	区分	男子		女子		用		その他		計			
		大	小	大	小	大	小	大	小	大	小		
所	便器数	延べ	個	延べ	個	延べ	個	延べ	個	延べ	個	延べ	個
種		水洗式(下水道・浄化槽)、くみ取式											
換	気	施設	換気	客室	式換気	食	浴	洗面所	便所	廊下	階段		
		種別	自然換気										
換	気	階											
		区分	階		階		階		階		階		
照	度	ルクス	ルクス	ルクス	ルクス	ルクス	ルクス	ルクス	ルクス	ルクス	ルクス		
その他	洗面機等調理機	備											
		有・無	有	無	水道水・井戸水	備考							

注 1 換気の数値は、該当する箇所には○印を記入すること。
2 用紙の大きさは、日本工業規格A4縦長とする。

(2) 食品衛生法(宿泊者への食事提供)

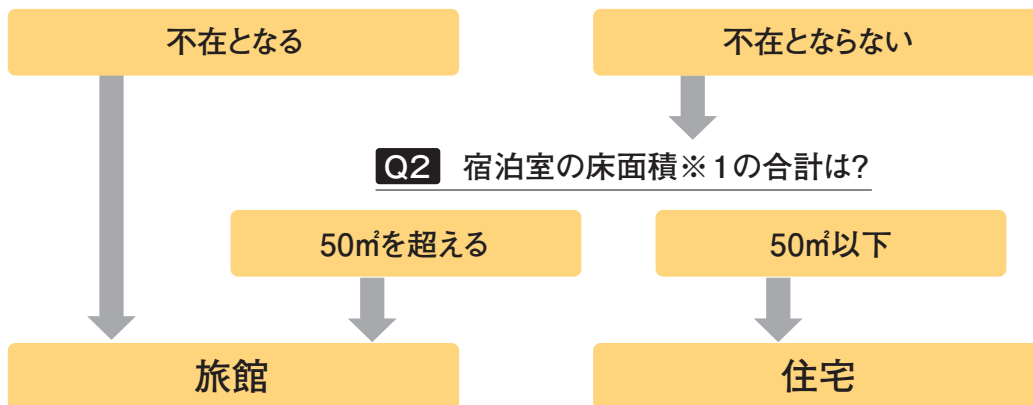
宿泊業者が宿泊者に調理した食事を提供する場合、飲食店営業許可が必要ですが、宿泊者による自炊や、宿泊業者と宿泊者が共同で調理する場合は、体験とみなし不要となります。

	飲食店営業許可が必要な場合	飲食店営業許可が不要な場合
宿泊者の食事のとり方	宿泊業者が調理したものを提供 (飲食店営業)	①他の店舗で食事・購入等 (他店舗の利用) ②宿泊者自身による調理 (自炊) ③宿泊業者と宿泊者が共同で 調理(共同調理=体験)
許可手続きの 主な諸経費	申請手数料: 16,000円(5~7年更新)	
	食品衛生協会年会費(新規・更新許可時)	
	食品営業賠償共済(床面積による換算・年額)	
	食品衛生責任者養成講習受講料 10,000円(1店舗1名)	
申請書類	食品衛生法営業許可申請書	

(3) 消防法(宿泊施設の消防施設基準)

住宅を活用して農林漁業体験民宿を開業する場合、宿泊室の床面積や家主の居住の有無などに応じて、消防法令上の用途が判定され、判定された用途によって、必要となる消防用設備等が異なります。

Q1 お客様を宿泊させる間、当該住宅に家主が不在となるか?



※1 宿泊室の床面積とは「宿泊者の就寝の用に供する室」の合計です。

用途	必要な消防用設備
住宅	住宅用火災警報器
旅館	自動火災報知設備、消火器等

上記以外にも、様々な消防法令による規制がありますので、開業する前に必ず消防本部に相談してください。

(4) 建築基準法(宿泊施設の建築基準)

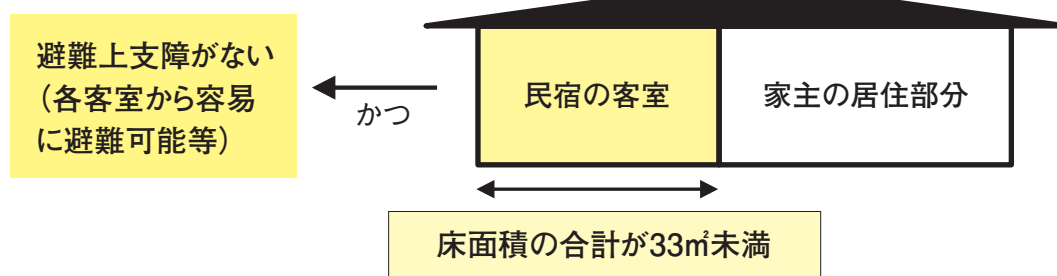
使用している住宅(居宅)を活用して農林漁業体験民宿を開業する場合、建築基準法上は、「旅館」に区分され、住宅よりも耐火構造の規制が厳しく、内装工事などが必要になります。

しかし、客室の床面積の合計が33㎡未満の場合であるほか、一定の要件を満たせば、「旅館」ではなく、「住宅」として扱われ、施設を改修することなく開業できます。

① 建築基準法上の「旅館」として取り扱わない場合

使用する建物	使用している建物	主な規制緩和
使用中の住宅で 右の全てに該当 する場合	・住宅の一部を客室(民宿用途部分)として使用する	○建築基準法上の整備: 不要
	・客室の床面積の合計が33㎡未満である	・新たな内装制限(準耐火構造とし、小屋裏又は天井裏に達する)を適用しない。
	・各客室から直接外部に容易に避難できる等、避難上支障がない場合(2階建以下(原則)及び客室が避難階にあるもの等)	・居室、階段、通路等に非常用の照明装置の設置は不要 ・階段の蹴上、踏面の要件緩和

建築基準法上「住宅」扱いとなるイメージ



② 建築確認の申請や建築基準法上の整備を求められる場合

使用する建物	建築基準法での扱い	確認・相談先
使用中の住宅 で①に該当しない場合	床面積が100㎡以下 「旅館」扱い ○建築確認の申請(用途変更): 不要 ●建築基準法上の整備: 必要	青森市・弘前市・八戸市の場合: 各市建築指導課 その他市町村の場合: 県民局地域整備部 建築指導課
	床面積が100㎡超 「旅館」扱い ●建築確認の申請(用途変更): 必要 ●建築基準法上の整備: 必要	
新築の建物	●建築確認の申請: 必要	
増改築する予定の建物	▲建築基準法上の整備: 必要または不要	

(5) 都市計画法(開業できる地域かどうかの確認)

住宅の一部を農林漁業体験民宿として使用する場合、都市計画法上、「住宅」から「農林漁業体験民宿(併用住宅)」への用途変更該当し、一部の地域では開発が制限される場合がありますので、各市町村の都市計画担当課に事前に相談してください。

① 都市計画区域

都市計画区域内では、建築できる建築物の種類や規模が決められていて、農林漁業体験民宿は、下記表の「ホテル・旅館」に分類され、住宅専用地域では開業できません。

但し、建築基準法で「旅館として取り扱わない」とされている、「客室の床面積の合計が33㎡未満で、避難上支障がない場合」は、「住宅」とみなします。

用途地域	第一種低層住宅 専用地域	第二種低層住宅 専用地域	第一種中高層住宅 専用地域	第二種中高層住宅 専用地域	第一種住宅地域	第二種住宅地域	準住宅地域	田園住居地域	近隣商業地域	商業地域	準工業地域	工業地域	工業専用地域	用途地位の指定のない地域
ホテル・旅館	×	×	×	×	▲	○	○	○	○	○	○	×	×	○
住宅	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○

※▲⇒3,000㎡以下の場合○

② 市街化調整区域

市街化調整区域では、住宅の一部を農林漁業体験民宿として使用する場合、都市計画法上、「住宅」から「農林漁業体験民宿(併用住宅)」への用途変更該当し、用途変更に係る開発の許可が必要となります。

但し、下記<参考>「市街化調整区域における住宅宿泊事業法による農林漁業体験民宿の開業について」にあるように、住宅宿泊事業法では、用途を変更することなく開業できる場合もあります。

<参考>市街化調整区域における住宅宿泊事業法による農林漁業体験民宿の開業について

区分	家主居住	空家
農家住宅	開発許可不要で開業	開発許可が必要
分家住宅		
一般住宅 (上記以外の属人性がない住宅 ※1)		

市街化調整区域では、「農家住宅」、「分家住宅」など、建築物の使用者に着目しながら判断

※1 使用者が限定されない住宅

(6) その他(農林漁業体験民宿の開業後、関連する法律)

① 道路運送法(宿泊客の送迎)

自動車を使用して旅客(旅行者等)を有償で運送する事業(事業用自動車:貸切バス、タクシー、ハイヤー等)を行うには、道路運送法による国土交通省の許可(許可車のナンバープレート:“緑色”)が必要です。その許可をとっていない者が自動車による有償の送迎や観光案内等を行うことはできません。

但し、農林漁業体験民宿をはじめとする宿泊施設が、条件付きで自家用車による無償の送迎を行うことができます。

宿泊施設における送迎の輸送許可が不要となる条件

自家用車で宿泊者の運送を許可なく行える条件	宿泊施設が保有する自家用車(自家用自動車)を使用すること	
	宿泊者の送迎のための輸送(宿泊施設における宿泊サービスの提供の一環)であることかつ無償(送迎に係る運送の対価を収受しないこと)で行うこと ※送迎の有無で明らかな宿泊料金の差がないこと、ガソリン代等の実費を収受しないこと	
自家用車で送迎を行える区間	① 宿泊施設の最寄りの駅～宿泊施設	※1
	② 宿泊施設の最寄りの駅に準ずる場所～宿泊施設	
	※1 送迎の途中で送迎の一環として観光地等の周遊案内を行う場合を含む(送迎の一般的な経路を逸脱しない範囲で、観光案内の輸送が独立性を有しないこと)	

【最寄りの駅に準ずる場所の範囲】

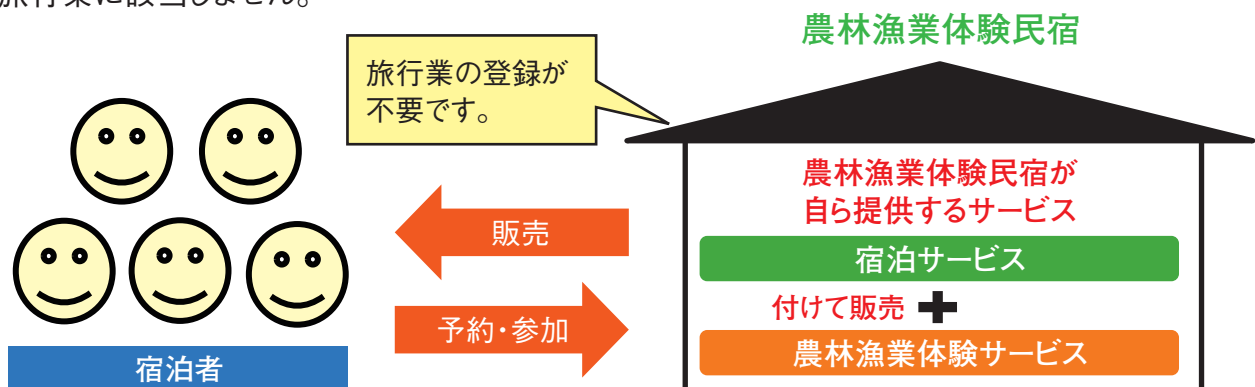
宿泊者の出発地から最寄駅等までの間の公共交通機関の利便性が十分に確保されていない場合(※2)における最寄りの特急停車駅、空港等の主要な交通結節点等。

※2: 乗り継ぎの接続が悪く著しく時間を要する場合
: 公共交通機関では外国語による対応が困難な場合

最寄り駅等に該当するか否かについては、地域の実情に応じ個別に判断しますので、青森運輸支局輸送・監査部門にご相談ください。

② 旅行業法(宿泊サービスに農業体験を付けた販売)

農林漁業体験民宿が自ら提供する宿泊サービスに農林漁業体験のサービスを付けて販売することは、旅行業に該当しません。

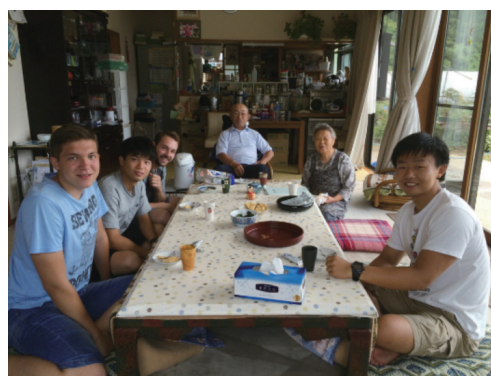


この章では、農林漁業体験民宿が主に教育旅行や国際交流等の受入家庭（ホームステイ先）として受け入れる場合の基本的な接し方や安全管理等についてのポイントを紹介します。

1. “受入家庭”としての宿泊者との基本的な接し方

教育旅行や国際交流等の主催者が、農林漁業体験民宿に求めるのは、受入家庭が宿泊者を観光的なお客様扱いするのではなく、家族の一員として迎え、生活体験（家事・家業の手伝いや地域の暮らしぶりを体感できる機会）を提供してくれることです。

宿泊者との充実した交流を図るためには、1軒当たり交流の定員は4名程度をお勧めします。



- 宿泊者を家族の一員として迎えて交流すること（観光的なお客様扱いをしないこと）
- 受入家庭の生活体験（家事・家業の手伝いや地域の暮らしぶりを体感できる機会）を提供すること
- 1軒当たり交流の定員は4名程度とすること（顔と名前を覚えられる人数）

① 宿泊者との対面時（笑顔・挨拶・目先の予定紹介・体調の確認）

教育旅行や国際交流等の場合、地域内の会場で宿泊者と対面することになります。

受入家庭で過ごすことを不安に思っている宿泊者もいますので、最初の対面は笑顔で挨拶するとともに、宿泊者の体調不良や忘れ物がないかの確認や簡潔な予定の紹介を行いましょう。

- 宿泊者の対面の際には“笑顔”で挨拶すること
（受入家庭への好感・宿泊者の不安解消に貢献
→以後の交流がスムーズに）
- 宿泊者の体調不良や忘れ物等を確認すること
- 宿泊者の体調は声掛けと観察を通じて確認すること
（その後も宿泊者を見守りましょう）。
- 目先のことが分かるように予定を簡潔に伝えること
例：私の家まで車で移動します。
荷物は私の車に乗せましょう等
- 宿泊者から言いやすい・相談しやすい雰囲気をつくりましょう。
- 女性の宿泊者の心身に関わる対応は基本的に女性が行いましょう。



② 受入家庭に着いてからの自己紹介・案内・説明

受入家庭に着いたら、お茶を飲みながらお互いの自己紹介や会話の時間をとりましょう。互いの心の距離が縮まることが期待できます。

また、宿泊者は日常と異なる環境の中で、分からないこと、不慣れなことが多くあるものです。そうしたことで、戸惑ったり、事故に遭うことがないように、滞在中の必要な説明や案内を行いましょう。

詳しくは以下のチェックシートで確認して下さい。



- 受入家庭に着いたらお茶を飲みながら自己紹介・会話を行うこと
(互いのことを分かち合う→心の距離を近づける)
※話題の例: 各々好きなこと、興味があることを紹介する等
- 宿泊者に説明しておきたいこと
 - ・宿泊者を家族の一員として迎えていること(観光的なお客様扱いをしないこと)
 - ・宿泊者にはその日に必要な我が家の作業を手伝っていただくこと(=家事・家業の体験)
 - ・宿泊者に家や地域の中で守っていただきたいこと
※事前に「我が家と地域のルール」として取り決めておくことをお勧めします。

- 宿泊者に案内しておきたいこと

【案内先の例】

- ・家内の設備等: 寝室、調理・食事の部屋、トイレ、洗面所、風呂場等
- ・危険個所: 段差、暗い場所、道具置き場、穴、ハチの巣、動物の罠等
- ・避難方法・避難先

宿泊者に説明しておきたい我が家や地域のルールの記入票

例: 入浴時間(全員が入浴できるように長湯をしないこと(目安: 1人30分以内))

例: 断りなく農地に入らないこと

③ 各受入家庭での体験(生活体験)

ア 各受入家庭の生活体験を提供すること

生活体験とは、各受入家庭やその地域でその時に必要な家事・家業の手伝いや各受入家庭やその地域の暮らしぶりを感じられる活動のことです。宿泊者が各受入家庭の家族と共同で食事をつくったり片づける活動も生活体験の一つです。

イ 各受入家庭と宿泊者にとって無理な体験を提供しないこと

【無理な体験の例】

- ・危険度の高い体験(例:宿泊者が軽トラックの荷台や農業機械等に搭乗したままでの移動、大雨の天気予報の日の川遊び、スズメバチが飛来している場所での作業等)
- ・非農家である受入家庭が農家と同様の農作業の指導を行うこと
(※近隣の農家に農作業の指導を斡旋することは可能です。)
- ・その時期に通常では行っていない作業の体験

ウ 各受入家庭で提供・斡旋できる体験メニューを整理しておくこと(推奨)

各受入家庭がどのような体験を提供したらいいのか極力悩むことがないように、事前に提供・斡旋できる体験メニューを整理しておきましょう。

- 時期(月・季節)に応じて提供できる体験メニューを抽出すること
- 荒天時の際に、屋内で体験可能なメニューも検討すること
- 年齢的・能力的に宿泊者がやり遂げられる内容かどうかを想定すること
- 近隣の住民等に生活体験の一部を斡旋することは可能であること
(例:田畑を持たない非農家の受入家庭→「農作業の指導」を近隣の農家に斡旋)

我が家で行える・斡旋できる体験メニューの整理表

屋外の体験メニュー		屋内(荒天時)の体験メニュー	
メニュー名	時期	メニュー名	時期
①	通年・～	①	通年・～
②	通年・～	②	通年・～
③	通年・～	③	通年・～
④	通年・～	④	通年・～
⑤	通年・～	⑤	通年・～
⑥	通年・～	⑥	通年・～
⑦	通年・～	⑦	通年・～
⑧	通年・～	⑧	通年・～
⑨	通年・～	⑨	通年・～
⑩	通年・～	⑩	通年・～
⑪	通年・～	⑪	通年・～
⑫	通年・～	⑫	通年・～

④ 食事(家庭料理・共同調理・家族団らん)

ア 食事は交流の宿泊者と共同で調理すること(生活体験=飲食店営業許可は不要)

※受入側のみが食事をつくり、宿泊者に有償で提供する場合は飲食店営業許可が必要です。

イ 食事は家庭料理のメニューが基本であること

- ・飲食店ででの外食や豪華な料理のメニューを求めています。
- ・各受入家庭で何を作るか悩まないように、事前に提供できるメニューを整理しておくが便利です。
- ・受入地域の中で各受入家庭のメニューを共有しましょう(推奨:メニューの格差是正のため)。

ウ 可能な限り地場・旬の食材を活用すること(美味しさの理解、食材のファンづくり)

※但し、高価な食材を使用する必要はありません(原価割れ・各受入家庭のメニュー格差の原因)。

エ 食事の量を加減すること、強要しないこと

(食べ残し→申し訳ない気持ち、食べ過ぎ→腹痛等の原因)

オ 宿泊者と受入家庭の家族と一緒に食事をいただくこと(家族団らんを楽しむこと)



共同調理



家族団らんによる食事

共同で調理できる家庭料理の献立整理表(夕食・朝食)

		夕食		朝食	
① 主食	米、穀類、パン、麺類 栄養面:エネルギー源	①ごはん	②	①ごはん	②
		③	④	③	④
		⑤	⑥	⑤	⑥
② 主菜	魚・肉・大豆・大豆製品・卵を主としたおかず 栄養面:体の基礎を作るタンパク質源。	①	②	①	②
		③	④	③	④
		⑤	⑥	⑤	⑥
③ 副菜	野菜・芋・海藻・キノコを主としたおかず 栄養面:ビタミンやミネラル、食物繊維等	①	②	①	②
		③	④	③	④
		⑤	⑥	⑤	⑥
④ 汁	味噌汁、すまし汁、スープなど 栄養面:副菜と同じ役割	①	②	①	②
		③	④	③	④
		⑤	⑥	⑤	⑥

⑤ 風呂・布団(共同浴場の利用・レンタルも可)

宿泊者が使用する風呂・便所や布団は受入家庭の家族が使用しているものを使用しても構いません。それに気兼ねがあったり、入浴時間の短縮を図りたい場合は、風呂は近隣の共同浴場を使用したり、またレンタルした布団を使用しても構いません。

- 風呂は、収容人数に応じた適当な広さを確保し、清潔で衛生的に保ちましょう。
- 便所は、利用しやすい位置に設け、適当な数を確保し、清潔で衛生的に保ちましょう。
- 布団は、宿泊者の定員に応じて十分な数を備え、清潔で衛生的なものを用意しましょう。
- 近隣の共同浴場を使用する場合の入浴料は、受入時の対価から支出しましょう。
- レンタルした布団を使用する場合のレンタル料は、受入時の対価から支出しましょう。

⑥ 地域や食材等の紹介(“広報大使”としての役割)

農林漁業体験民宿のねらいの一つが「地域や農林水産物のファンづくり」です。各受入家庭は、宿泊者に対する地域や農林水産物の“広報大使”としての役割が期待されます。

そのためにも宿泊者に何をどのようなことを伝えていくか、事前に整理しておきましょう。

家(歴史・造り等)	
自分のこと	
家族のこと	
家業のこと	
地域のこと	
農林漁業・農林水産物	
かつて質問されたこと	

⑦ 受入家庭による観光案内・土産は原則禁止

各受入家庭で宿泊者に観光地を案内したり、お土産を持たせたりすることは原則禁止です。過度な対応は、受入家庭に負担を掛けるばかりでなく、各受入家庭の内容格差となって、交流の主催者や保護者等からのクレームの原因になりかねません。

【特例による観光案内や土産の提供を検討したい場合】

他の受入家庭や関係者と観光案内先や土産物の目安・程度を協議・決定してから行うことにしましょう。

例：観光案内先は各受入家庭が利用する体験場所や共同浴場等の近辺とすること

土産は宿泊者が収穫した食材であること

土産の量は指定したビニール袋に入れられるまでとすること等

2. 受入家庭としての安全管理

受入家庭では交流の宿泊者が事故に遭わないようにするための事故の予防と事故が発生した場合に適切な対処を行う責任があります。

ここでは受入家庭としての安全管理の要点を紹介します。

① 事故予防に不可欠な2つの義務

受入家庭には、宿泊者が事故に遭わないようにするために、予定している活動や場所の中にどのような危険があるのかを想定しておく義務(予見義務)と、それらによる事故を回避するための対策を施す義務(回避義務)があります。

2つの義務を果たすことで事故の予防を図りましょう。

予見義務(危険予知・ヒヤリハット)

事前に危険なもの(事故につながりそうなもの)→見つけておく(想定内にしておく)

回避義務(事前説明・危険物の除去・活動の中止・避難など)

事前に見つけた危険なもの(事故につながりそうなもの)→事故を回避する対策を施すこと

予定している活動・場所での事故を予防するための対策整理表

活動・場所名	事前に想定した危険	事故回避するための対策
例:夕食づくり	包丁によるケガ 火傷	宿泊者の年齢や能力に応じた作業の選択、事前説明(道具の使い方、手本)、作業の見守り、不注意の際の声かけ等
	食中毒	適切な食材の管理(温度・区別)、手洗い、道具の消毒・取扱等

② 野外活動・作業体験のポイント

ア 野外活動の前日・同時刻による下見

野外活動を行う場合、前日の活動同一時刻に活動場所の下見を行いましょう。当日とより近い環境で確認することで、より確かな危険予知と対策を行えます。

イ 野外活動前の天気予報・危険情報の収集

野外活動を行う場合、天気予報を重ねて確認したり、がけ崩れ等の災害や危険な野生生物の発生等が起きていないか、近隣住民や自治体等から情報を収集しましょう。

ウ 野外活動等の中止・避難の判断

野外活動等の実施前や実施中に、命に係わる危険性が高い状況の発生が予想される場合には速やかにその活動の中止を判断して、必要に応じて安全な場所に避難しましょう。

エ 避難場所・避難ルートの確認

万が一の災害に備えるために、避難場所と避難ルートを確認し、宿泊者に周知しましょう。

- 各家庭や活動場所からの最寄りの避難場所を調べておくこと
(自治体の情報を参考にして、最寄りの一次避難先と自治体の指定避難所を確認すること)
- 避難場所までの避難ルートを調べておくこと
(実際に歩いてみて、距離、時間、勾配、周辺的环境などを確認すること)
- 避難場所・避難ルートを宿泊者や他の家族に周知すること

オ 作業体験の説明の要点

作業中の事故を予防するためには、作業の参加者自身が注意を払っていただくことも大切です。次のチェック表を参考にして、参加者自身が注意を払えるための説明を行いましょう。

- ①説明開始のタイミング(全員集合・耳を傾ける状態)
 - 大切な説明は参加者全員が揃ってから行うこと(説明時の全員参加)
 - 大切な説明は参加者全員が耳を傾ける状態になってから開始すること(聞き逃し防止)
- ②作業者自身で注意を払えるために伝えるべきこと(想定内・意識向上・対策)
 - 作業で想定される危険性とケガ等の事故(例:火の扱い→火傷)
 - 作業でやってはいけないこと(例:火や熱したものに触らない)
 - 事故に遭わないための具体的な気を付け方(例:鍋を運ぶ時は鍋掴みを使うこと等)
- ③大切な説明は事前・直前・実施中に繰り返すこと(説明の繰り返し)

カ 作業体験中の声かけ・休憩

慣れたりした時に、注意を払わなくなりがちです。

参加者が気分転換を図れるように、作業の中での声かけや休憩を取ることも大切です。

キ 複数の指導者がいる場合の役割分担

複数の指導者がいる場合、それぞれの役割が不明瞭なままだと、対策に漏れが生じる恐れがあります。それを防ぐために、事前に指導者同士でどの役割を果たすのか具体的な役割分担を決めておきましょう。

ク 作業体験中の人数確認

大きな事故は参加者を見失った時におきがちです。作業中も随時、参加者の人数確認を行って、見失わないようにしましょう。

③ 食中毒の予防

【主な原因は“細菌”と“ウイルス”】

食中毒の原因となるのは、細菌、ウイルス、寄生虫、化学物質、自然毒などですが、その中で割合が特に高いのが細菌とウイルスです。各家庭で、細菌とウイルスによる食中毒が起きないように予防策を施しましょう。

また、最近では、食用の植物と間違えて有毒植物を食べる事故が起きています。食用であると確実に判断できないきのこや植物は絶対に採らない・食べないようにしましょう。

参考：細菌性食中毒とウイルス性食中毒の予防策のポイント

食中毒の予防策		ウイルス性食中毒の予防策 (ノロウイルス流行期には、特に次の事項に注意してください)	
① につけない	いつも手と調理器具は清潔に <input type="checkbox"/> 小まめに手洗い ・調理室に入る前・トイレ後・盛付前等 ・汚れの残りやすいところは丁寧に 例：指先・指の間、爪の間、親指の回り、手首 ・手洗い1回につき2度洗い <hr/> <input type="checkbox"/> 賞味期限などの表示をチェック <hr/> <input type="checkbox"/> 食品は区別して保管 ・生肉・魚は分けて包む (※生肉・魚は細菌が多い) <hr/> <input type="checkbox"/> 食品は区別して調理 (特に生肉・魚と生で食べるものを区別) <hr/> <input type="checkbox"/> 包丁・まな板・ふきん等の殺菌 ・アルコール・熱湯・洗剤消毒	① 持ち込まない	調理者の健康状態の把握・管理 感染者は調理場内に入らないこと <hr/> <input type="checkbox"/> 健康管理や健康状態を把握 ・各家庭の家族(特に調理者) ・調理する宿泊者(事前に確認) <hr/> <input type="checkbox"/> おう吐や下痢の症状がある場合等は調理を行わない ※ノロウイルス等の感染の可能性
	② 増やささない <input type="checkbox"/> 食材の温度管理(冷蔵・冷凍) <hr/> <input type="checkbox"/> 調理中の食品を放置しない ※放置→細菌増加の原因 <hr/> <input type="checkbox"/> 残り物を放置しない ※放置→細菌増加の原因		② 広げない 手洗い、調理器具の定期的な消毒 万が一、ウイルスが調理場内に持ち込まれても、食品に付着させない。 <hr/> <input type="checkbox"/> 小まめに手洗い ・調理室に入る前・トイレ後・盛付前等 ・汚れの残りやすいところは丁寧に 例：指先・指の間、爪の間、親指の回り、手首 ・手洗い1回につき2度洗い <hr/> <input type="checkbox"/> 包丁・まな板・ふきん等の消毒 ・方法1：洗剤で十分に洗浄 →熱湯消毒(定期的に) ・方法2：洗剤で十分に洗浄 →塩素消毒(塩素濃度200ppmの次亜塩素酸ナトリウムに浸しながら拭く) ※ウイルスの場合、アルコール消毒の効果はあまりない
	③ やっつける <input type="checkbox"/> 食材(生肉・魚等)の加熱 (中心部が75℃で1分間以上) <hr/> <input type="checkbox"/> 生肉・魚を切った道具の消毒 ・使ったまな板・包丁→洗う・熱湯消毒 <hr/> <input type="checkbox"/> 冷蔵(冷蔵10℃以下) <hr/> <input type="checkbox"/> 冷凍(冷凍-15℃以下)		

④ アレルギーを持つ宿泊者への配慮

アレルギーを持つ宿泊者を受け入れる場合、その人が持つアレルギーの原因物質（アレルギー源）に近づくことで、様々な症状を引き起こす場合があります。中にはアナフィラキシーショックという命に係わる重篤な症状が発生する場合があります。受入家庭では各宿泊者それぞれが持つアレルギーの原因物質に近寄らせないように配慮する必要があります。

教育旅行や国際交流等を受け入れる場合、受入地域協議会の窓口組織は事前にその主催者を通じて各宿泊者に関する健康面の情報を提供してもらいます（以下の表を参照）。

クラス	番	氏名 (ふりがな)	生年月日	血液型	禁忌食・薬	アレルギー源	現病歴	既往歴	罹患傾向	携帯薬	その他の配慮
1	1	〇〇〇〇	〇年 〇月 〇日	A	生卵、 半熟卵	ホコリ そば 小麦	偏頭痛 気管支炎 喘息		頭痛	アレロック エピペン	

各受入家庭は受入地域協議会の窓口組織から提供される宿泊者の健康情報に基づき、アレルギーの原因物質に近寄らせないように配慮していきましょう。

なお、特に配慮が必要な宿泊者を受け入れる場合には、受入地域協議会の窓口組織を通じて、交流の主催者や宿泊者の保護者から具体的な配慮策を伺いましょう。

参考：アレルギーによる主な症状例

- ・皮膚症状・粘膜症状：じんましん、かゆみ
- ・消化器症状：嘔吐、下痢、腹痛等
- ・呼吸器症状：咳、呼吸困難等
- ・その他：くしゃみ、鼻づまり、膀胱炎、頭痛、イライラ、血圧低下、意識障害、失禁等
※ハチに刺された時や薬の服用によっても発生する場合があります。

アレルギーを持つ宿泊者のための主な配慮事項

- アレルギーを持つ宿泊者の原因物質を把握すること
※原因物質は様々です（例：食材、ほこり、動物、植物、ハウスダスト、薬など）。
- 販売食品を使用する場合、原材料の欄を確認すること
※例：食品メーカーのカレーのルーが入っている箱等

参考：販売食品の原材料における食物アレルギーの表示ルール

ア 表示義務7品目：卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに

イ 表示推奨20品目

- ・海産物：あわび、いか、いくら、さけ、さば
- ・肉：牛肉、豚肉、鶏肉
- ・野菜・果実・豆類：オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、くるみ、ごま、大豆、まつたけ、もも、やまいも、りんご、バナナ
- ・ゼラチン

- 上記の表示ルール以外の食材の食物アレルギーを持つ人もいます
- アレルギーを持つ宿泊者が長年アレルギーによる症状が出ていなかったとしても配慮すること
- 各宿泊者にはそれぞれが持つ“アレルギーの原因物質”に近寄らせないこと
例：そばアレルギーを持つ宿泊者→そば（食事）、そば粉、そば畑、そば枕など
ホコリアレルギー：ホコリが立ちやすい畜舎など
- 特に配慮が必要な宿泊者の場合、アレルギー原因物質を除去した食事を送付される場合があります。

⑤ ケガや病気の時の初期対応

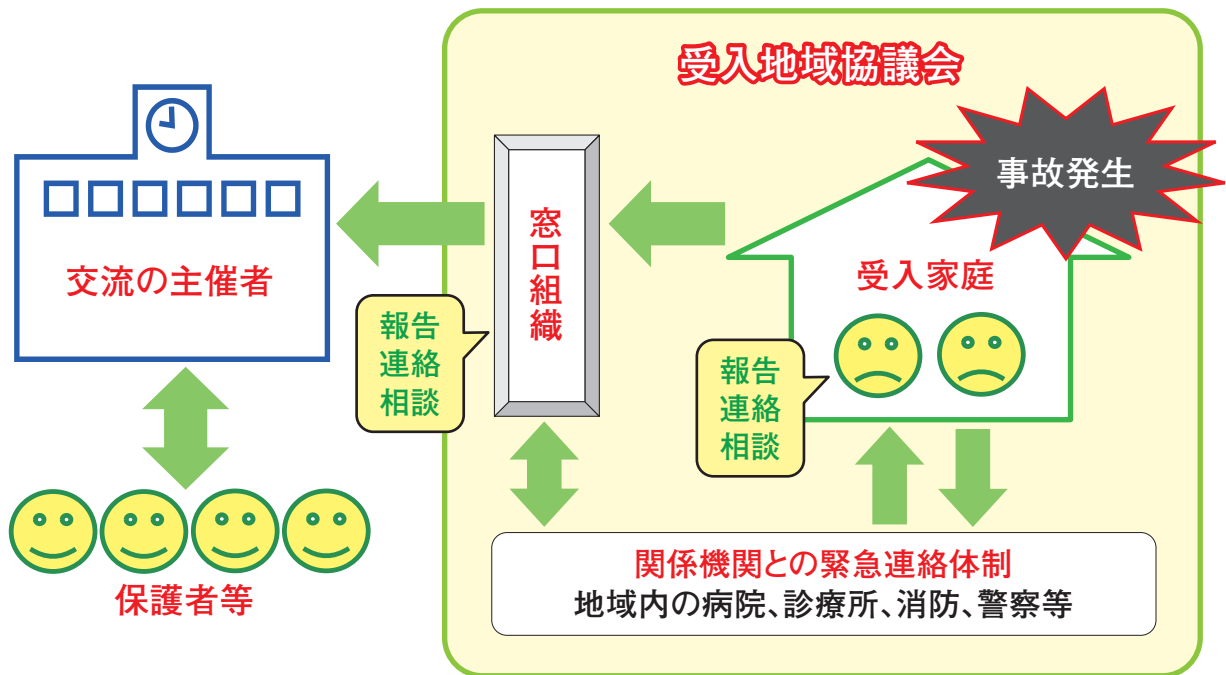
宿泊者がケガをしたり、病気になった場合、各受入家庭による適切な初期対応が大切です。

まずは落ち着いて宿泊者の症状・状況を観察した後、窓口組織に報告・連絡・相談(ホウ・レン・ソウ)を行いましょ。連絡を受けた窓口組織は交流の主催者(担当者等)に相談してその後の対応について決めてもらいます。

但し、命に関わる緊急性が高い状況の場合、窓口組織への報告・連絡・相談を飛ばしても構いません(以下の枠内の順番を“ア→イ→エ→ウ”の順番に変更)。その代わり“事後報告”は必ず行いましょ。

【傷病の発症時の対応例】

- ア **まず落ち着く**(安易な判断をしない)。
- イ **症状・状況を観察する**(必要に応じて**応急手当**→その後、症状・状況を記録(メモ)する)
- ウ **必ず窓口組織に報告・連絡・相談する**(ホウレンソウ)(窓口組織→交流の主催者に報告・連絡・相談)
- エ 状況に応じて、**病院・診療所に連れていく**または**119番に連絡**



【参考:重傷者を放置した場合の死亡率】

- ・多量出血の人を放置 ⇒30分で死亡率約50%
- ・呼吸の止まった人を放置⇒10分で死亡率約50%
- ・心臓が止まってしまった人を放置⇒3分で死亡率約50%

⑥ 応急手当の技術の習得(講習会の受講)

事前に応急手当の講習会に受講して、基本的な応急手当の手法を取得しておきましょう。

【主な講習会】

- ア 地域の消防署に講習開催を依頼する(上級救命救急(1日コース)以上)
- イ 消防署や日本赤十字社等が開催する講習会



⑦ 損害保険への加入

ア 国内旅行傷害保険

～宿泊者が受け入れ中に偶然の事故でケガをした場合等～

この保険に加入した旅行者が、国内旅行期間中に、偶然の事故で、傷害に遭った場合（傷害事故）に補償（保険金の支払い）する損害保険です。

【保険の対象となるケース・ならないケース】

- ア) 旅行先を“国内の別な場所”に変更した場合→○
- イ) 国内旅行中に“病気”になった場合→×（健康保険、国民健康保険）
- ウ) 国内旅行者（宿泊者）自身の故意による事故の場合→×
- エ) 国内旅行者（宿泊者）が他人（受入家庭）の身体・財物に損害を与えた場合→△
※エ)は保険商品によって取り扱いが異なります。保険会社や代理店にお尋ね下さい。

イ 旅館賠償責任保険

～“宿泊施設（農林漁業体験民宿）”に事故の過失があった場合の賠償責任～

宿泊施設での事故の発生が宿泊施設側に事故の過失（責任）があると認められた場合に、損害賠償に係る保険金を支払う損害保険です。

【対象となる事故の種類】

- ア) 施設事故：施設の管理上や業務遂行中の過失
- イ) 生産物事故：営業上提供した「飲食物」・「土産物」による過失（責任）
※事故例：食中毒
- ウ) 受託物事故：お客様から「預かった物」に関する過失
（なくした、こわした、ぬすまれた場合）

※旅行会社では宿泊施設に対して1名の死亡事故の補償額を「1億円」以上である保険の加入を求めています。
※住宅宿泊事業法の民泊でも同様の損害保険が販売されています。

ウ 自動車保険

自動車保険の商品は保険金を支払う事故のケースが細分化しています。

宿泊者の“無償送迎”に使用する自動車に搭乗者が同乗している場合の事故でも保険金を支払う保険に加入しているかどうか確認しておきましょう。

エ 体験指導者賠償責任保険

～体験による事故が“体験指導者”に過失がある場合～

この保険に加入している体験指導者が、指導中のミス等で起こした事故で、体験指導者に過失（責任）があると認められた場合に、損害賠償に係る保険金を支払う損害保険です。

【保険加入に加入できる対象者】

※この保険はグリーン・ツーリズム総合保障制度によるオリジナル商品で、加入できる対象者が設定されています。

ア) グリーン・ツーリズムインストラクター認定者

（認定元：（一財）都市農山漁村交流活性化機構）

イ) 子ども農山漁村交流プロジェクトの受入地域協議会に所属する体験指導者等

- ・子ども農山漁村交流プロジェクトコーディネートシステムに登録している受入地域協議会
- ・子ども農山漁村交流プロジェクトコーディネートシステムにサポート制度の登録者
（※イの加入手続きは登録している団体等が行うことになります。）

【本制度を紹介しているURL】 <https://www.kouryu.or.jp/service/insurance.html>

【お問い合わせ先】（一財）都市農山漁村交流活性化機構（愛称：まちむら交流きこう）
〒101-0042 東京都千代田区神田東松下町45神田金子ビル5階
TEL:03(4335)1987 メールアドレス kodomo@kouryu.or.jp

問 合 先

窓 口	電 話	FAX
① 旅館業法・食品衛生法に関すること		
東地方保健所	017-739-5421	017-739-5420
弘前保健所	0172-33-8521	0172-33-8524
三戸保健所	0178-27-5111 (代)	0178-27-1594
五所川原保健所	0173-34-2108	0173-34-7516
上十三保健所	0176-23-4261	0176-23-1990
むつ保健所	0175-31-1388	0175-31-1667
青森市保健所	017-765-5280	017-765-5202
八戸市保健所	0178-43-9375	0178-43-2329
② 消防法に関すること		
青森地域広域事務組合消防本部	017-775-0853	017-775-1444
弘前地区消防事務組合消防本部	0172-32-5101	0172-33-9117
八戸地域広域市町村圏事務組合消防本部	0178-44-2131	0178-44-1196
五所川原地区消防事務組合消防本部	0173-35-2019	0173-34-3911
十和田地域広域事務組合消防本部	0176-25-4111	0176-25-4117
三沢市消防本部	0176-54-4111	0176-54-4278
下北地域広域行政事務組合消防本部	0175-22-3819	0175-22-3644
つがる市消防本部	0173-42-2105	0173-42-2349
北部上北広域事務組合消防本部	0175-64-0650	0175-64-6939
中部上北広域事業組合消防本部	0176-62-3142	0176-62-5601
鱒ヶ沢地区消防事務組合消防本部	0173-72-4527	0173-72-3005
③ 建築基準法に関すること		
東青地域県民局地域整備部建築指導課	017-728-0226	017-728-0355
中南地域県民局地域整備部建築指導課	0172-32-1131 (214)	0172-36-5360
三八地域県民局地域整備部建築指導課	0178-27-5157	0178-27-4715
西北地域県民局地域整備部建築指導課	0173-35-2117	0173-35-9114
上北地域県民局地域整備部建築指導課	0176-23-4398	0176-23-4391
下北地域県民局地域整備部建築指導課	0175-22-8581 (402)	0175-22-9540
青森市都市整備部建築指導課	017-761-4519	017-761-4513
弘前市建設部建築指導課	0172-40-7053	0172-39-7119
八戸市都市整備部建築指導課	0178-43-9137	0178-41-2302
④ 道路運送法に関すること		
東北運輸局青森運輸支局輸送・監査部門	017-739-1502	017-739-1505

りんご王国から
コンニチは



●発行者／青森県農林水産部構造政策課

〒030-8570 青森市長島1-1-1

TEL 017-734-9534(農村活性化グループ)