

## 第1回

# 農林漁家民宿おかあさん100選地方ミーティングin新得

## プログラム



写真提供：ファームインオシダファーム

日時	平成20年10月28日(火)・29日(水)
会場	北海道新得町
主催	財団法人 都市農山漁村交流活性化機構
協力団体	北海道・新得町・農村ホリデー研究会・北海道グリーンツーリズムネットワーク・新得町観光協会・新得町農協



## **第1回 農林漁家民宿おかあさん100選地方ミーティングin新得開催主旨**

この事業は、オピニオンリーダーとしての「農林漁家民宿おかあさん100選」認定者と農林漁家民宿実践者やグリーン・ツーリズム実践者との意見交換を通して、全国の農林漁家民宿における品質の維持・向上の普及を図ることを目的としています。

ミーティングでは、農林漁家民宿おかあさん100選の認定者地域の活動を紹介し、専門家等からの助言も交えながらワークショップを行います。“食”“もてなし”“地域活性化”をテーマに、「農林漁家民宿おかあさんの宿」のおもてなしの神髄を探ります。



# プログラム

 1日目:10月28日【ワークショップ】

時間	内容
14:30	開 会
15:00 ~ 17:00	<p><b>ワークショップ</b>      ~会場：サホロリゾートTEL0156-64-7111 <a href="http://www.sahoro.co.jp/">http://www.sahoro.co.jp/</a> ~</p> <p><b>テーマ1【料理】農林漁家民宿の料理のおもてなしとは</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ファシリテーター：村上由紀（（株）食養生代表取締役）</li> <li>・助言者：伊東和美 山村体験館たかやす 押田 美恵子 ファームイン オシダファーム （農林漁家民宿おかあさん100選認定者）</li> <li>・協力：渡辺健善（レストラン「レ・サンス」オーナーシェフ）</li> </ul> <p><b>テーマ2【ホスピタリティ】 農林漁家民宿らしいおもてなしのポイントと安全で安心な宿とは</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ファシリテーター：桐木元司 （株）ホスピタリティトレーニングテクノロジー代表</li> <li>・助言者：湯浅優子 つっちゃんと優子の牧場のへや （農林漁家民宿おかあさん100選認定者）</li> </ul> <p><b>テーマ3【交流による地域活性化】 地域が元気になるための農家民宿の役割</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ファシリテーター：青木辰司（東洋大学 社会学部 教授）</li> <li>・助言者：中山ミヤ子 船板むかしばなしの家 （農林漁家民宿おかあさん100選認定者）</li> <li>・協力：山根多恵 吉田屋女将（島根県）</li> </ul>
17:30 ~	<b>ワークショップまとめ</b>
17:45 ~ 19:30	<p><b>情報交流会</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・100選認定者宿の紹介</li> <li>・参加者交流新得町の食材を使った郷土料理の紹介 &lt;協力：十勝川温泉ホテル大平原の女将中津川美津子&gt;</li> <li>・参加者交流</li> </ul>



# プログラム

## 📍 2日目:10月29日【ケーススタディクリニック】

時間	内 容
9:00 ~ 11:00	<p><b>ケーススタディクリニック</b> 会場：なごみ・新得町公民館研修室・ヨークシャーファーム</p> <p><b>テーマ1【料理】 地域食材を活用した、おかあさんの宿の料理開発</b>            【会場:保健福祉センターなごみ 調理実習室・研修室】0156-64-0533  <u>認定者の宿で提供する料理メニューを検証し、渡辺シェフによる料理提案と実習をする</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ファシリテーター:村上由紀 ((株)食養生代表取締役)</li> <li>・助言者: 伊東和美 山村体験館たかやす                押田 美恵子 ファームイン オシダファーム                (農林漁家民宿おかあさん100選認定者)</li> <li>・協 力:渡辺健善(レストラン「レ・サンス」オーナーシェフ)</li> </ul>
	<p><b>テーマ2【ホスピタリティ】 満足や感動につなげる究極の宿のおもてなし</b>            【会場:新得町公民館研修室】0156-64-5874</p> <p><u>視点を換えればすぐにできる、安心安全で感動につなげる宿の演出のノウハウをケーススタディとクリニックにより実習。</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ファシリテーター:桐木元司(株)ホスピタリティトレーニングテクノロジー - 代表</li> <li>・助言者:湯浅優子 つっちゃんとう子の牧場のへや                農林漁家民宿おかあさん100選認定者</li> <li>・協 力:山根多恵 吉田屋女将</li> </ul>
	<p><b>テーマ3【交流による地域活性化】農林漁家民宿ならではの地域案内人の極意</b>            【会場：ヨークシャーファーム】TEL0156-64-4948 <a href="http://www.york.co.jp/">http://www.york.co.jp/</a></p> <p><u>体験こそが農林漁家民宿の醍醐味。ここでは新得町を代表する「ヨークシャーファーム」の看板体験メニューを体感する。</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ファシリテーター：財団法人 都市農山漁村交流活性化機構</li> <li>・地域案内人：ヨークシャーファーム 竹田英一</li> </ul>
11:00	<p><b>終了（現地視察に参加されない方はここで解散となります。）</b>            送迎バスあり新得駅まで</p>
11:30~14:50 終了後新得駅まで 送ります	<p>新得町現地視察&lt;新得町実行委員会主催&gt;（オプション=申込者のみ）            【新得町グリーン・ツーリズム関連施設などの見学を予定しています。】</p>

# 講師紹介

## ファシリテーター

### 青木 辰司 (あおき しんじ)

東洋大学 社会学部教授

NPO法人日本グリーンツーリズム・ネットワークセンター代表理事

環境共生の社会学への視点から、グリーン・ツーリズムやグランドワーク等、英国の先駆的实践を研究し、日本型の都市農村関係構築について、実践的な提案を目指している。

第1回、第2回農林漁家民宿おかあさん100選選定委員長

『持続可能なグリーン・ツーリズムー英国に学ぶ実践的農村再生』等を出版。



### 桐木 元司 (きりき もとじ)

株式会社ホスピタリティ トレーニング テクノロジー代表取締役

1966年4月、(株)ホテルオークラ入社。料飲部門、事業部門、人事教育部門、海外 ホテル(出向)の料飲部長、総支配人補佐などを経て、1988年12月、株式会社ホスピタリティトレーニングテクノロジー設立現在に至る。

主な業務分野は、ホテル旅館、地域・観光、フードサービス、交通、小売、病院、介護・福祉などホスピタリティ業種及び、周辺産業の教育訓練企画・指導、人材育成システム構築支援、並びに事業調査・運営技術指導、サービス改善コンサルティングなど。産業能率大学総合研究所講師。

第1回、第2回農林漁家民宿おかあさん100選選定委員

主な著書 「輝くホテリエのためのホテル入門」(日本能率協会)「最新ホテル用語辞典」など

### 村上 由紀 (むらかみ ゆき)

有限会社 食養生代表取締役

麹町「やまだ」会席料理店店長勤務後、池尻大橋「ル・シャンド・ピエール」に入社。レセプションを経験しながら店舗、人事管理などを学ぶ。銀座「サロン・ド・サンク」に入社し、支配人として店舗を運営。「サロン・ド・サンク」が電磁調理器だったことをきっかけに、食材の素材を探し始める。各地の生産者との信頼関係ができ、第一次産業現場の応援団として活動をはじめ。

「有限会社 食養生」を起業。今年「二丁目ダイニング日本橋」開業。

第1回、第2回農林漁家民宿おかあさん100選選定委員

事業実績：熊本県勢和村(現大都町)の村おこし事業「新作文楽雪おんな制作プロデュース」、岩手県ブランドアドバイザー、都内レストランオープン食材コーディネート、ニューヨーク高品質食材店ディーン&デルーカ生鮮バイヤーその他

# 農林漁家民宿おかあさん100選認定者

## 中山 ミヤ子(なかやま みやこ) 大分県宇佐市【舟板むかしばなしの家】

### 「“いろり”を囲んで昔話をしませんか」

築100年の家で、“いろり”を囲みながら家族や友人と楽しい時間を過ごせる宿。納屋を改装した休憩・談話スペースには昔の農具が飾られ、古き良き日本の農村の雰囲気漂っています。大分県では農林漁家民宿経営の先駆者として、交流事業のリーダー的存在です。

どじょうなどの地域食材を料理に取り入れ、田舎ならではの料理をお客様と一緒に楽しんでいます。



## 伊東 和美(いとう かずみ) 長野県大鹿村 山村体験館 たかやす

山村の暮らし全てが体験。野の花とかまいの心でおもてなし。

### 自由に過ごす癒しの空間提供

交流事業に関わり20年、国内の農村女性による農家宿泊の先駆的な存在。大鹿村の魅力をお客さまに提供すべく、納屋を改造した自炊施設や囲炉裏つきの部屋等を提供し、食事はお客様の要望により提供。「おかあさん」と慕うリピーターも多く、囲炉裏での食事を通じての交流が何よりも魅力



## 湯浅 優子(ゆあさ ゆうこ)

### 北海道新得町 ファームイン つっちゃんと優子の牧場のへや

特別なものは何もない、あるのは「あるがままの農の暮らしと営み」のおすそ分け「心のふるさと」、何度も訪ねてくれる方と共有する時間と空間に感謝です

収容人数5名の小規模の洋風施設を経営。無農薬・無化学肥料で栽培した自家菜園の食材を中心とした地元食材を使って、体に優しい家庭料理を提供。地域活動としては、景観保全に関わるNPO十勝ランドワークトラストや北海道のスローフードの取組に参加。



## 押田 美恵子(おしだ みえこ)

### 北海道 別海町 ファームイン オシダファーム

### 「ノンビリと草を食む牛・馬・羊と語ってください」

ログハウスを使って根室管内初のファームインとして開業。周囲に広がる牧草地と防風林の緑が無数の色彩を見せてくれる北海道ならではの景観が自慢。1日2組の受入れで、自家産をはじめ、北海道産の食材を用いた食事をオーナーとともに楽しめます。ポニー馬車での施設案内の他、希望者には子牛の哺乳などの農業体験も指導。別海町グリーン・ツーリズムネットワークの一員として年に2～4回の修学旅行の受入を行う。



## 渡辺 健善(わたなべ たけよし)

レストラン「レ・サンス」オーナーシェフ



### 「人々の心をなごませる料理を！」

18歳から料理の道に入り、1989年に渡仏。フランスの3つ星レストラン「ジャルダン・デ・サンス」等で修行を積む。帰国後、1997年横浜市青葉区にフレンチレストラン「レ・サンス」をオープンし、オーナーシェフとして活躍。2004年には2号店「ラルール&ブーランジェリー レ・サンス」を横浜市元町にオープン。クラブミストラル(フランス料理研究会・全国連合協議会)の会員でもあり、若手フレンチシェフとして活躍中。薬膳フレンチなど、フレンチの新しい可能性にチャレンジを続けている。

名誉あるフランスチーズ鑑評騎士の会の会員(2004年度叙任)



グルメの国フランス全土でも20軒に満たない三つ星レストラン。その1つである南フランスの「ジャルダン・デ・サンス」のシェフは双子の兄弟。ここで修行をつんだシェフ渡辺はこの兄弟と無二の親友。美しい南フランスの人々の心をなごませる料理をもって帰ってきました。

## 竹田 英一(たけだ えいいち)

北海道新得町 ヨークシャーファーム

### 羊牧場とローズガーデンに囲まれたファームインとレストラン

十勝清水町生まれ。同志社大学アイスホッケー部を卒業後、十勝に戻り10年間、建築関係の仕事に従事しながら自然に抱かれた生活を夢見る。1988年新得に10Haの牧場を手に入れ、羊飼いとしてのスタートをきる。羊飼いだけでは暮らしていけないのでレストランとペンションをその年の12月にオープン。1994年宿泊棟を増築し、実習室と食肉処理室も作る。その年の12月ここでの家族そろっての生活が始まる。

レンガや石造りなどの組積造の建物が大好き。

壁に絡まるツルバラとナチュラルなコテージガーデンが理想の庭。

肉さばき担当。



ヨークシャーファームは、サホロ川沿いにある10Haの羊牧場です。農場の中には、小さなペンションとレストランがあり、のんびりとファームステイを楽しむことができます。レンガ作りの建物は、つるバラやツタに覆われ、ローズガーデン、ボーダー花壇や芝生に囲まれています。

360度緑の牧場は、川や森に囲まれ、野の花が咲き、チョウチョウやトンボ、野鳥やリスやキツネ達が暮らしています。















