

(別表)

## 「農林漁家民宿おかあさん100選」第1回選定者

(敬称略・都道府県順)

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

TEL 0156-65-3548

<http://shintoku.org/details/tucchan-yuko.html>



ゆあさ ゆうこ  
湯浅 優子

<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」といって、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十勝グ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。



青森県 弘前市 ペンション&農家レストラン ル・カルフル

TEL 0172-83-2324

<http://lec.sato-yama.com>



たむら えりこ  
田村 えり子

<私が育てた「めぐっこ達」や里山の恵みを食卓へ。私との出会いでみんなが元気、あなたの旅はりんご色>

小規模の洋風施設で、農家民宿と農家レストランを合わせて経営。野菜や果物は地元の素材にこだわり、手作り料理を提供。修学旅行生の受入ができるよう、「津軽・ほっとステイネットワーク(津軽地域5市町村の受入団体による連携組織)」を設立するなど、地域のリーダーである。



宮城県 石巻市 民宿 のんびり村

TEL 0225-64-2725

<http://www4.familie.ne.jp/~honami/nrr/nonbirimura.html>



さかした きよこ  
坂下 清子

< 地域の子供達やおとづれる人他に自然の恵みに感謝をし、のんびりとくらす大切さを伝えて生きたい >

2室10名収容の小規模な漁家民宿を経営。水揚げした牡蠣の殻を外す「牡蠣むき」、仕掛けた網を上げる「網起こし」、網にかかった魚を網から外す「魚外し」など、坂下家の普段の生活そのままの体験メニュー。食事についても、朝晩刺し網などでその日に獲れた魚が出される。



山形県 鶴岡市 知憩軒

TEL 0235-57-2130

<http://www.ques.co.jp/syonai/kanko/shisetu/chikeiken/>



ちょうなん みつ  
長南 光

< あるものに手を加え、古いけど新しい、懐かしいのに新鮮、田舎風なのにおしゃれという非日常が日常であることの暖かさに出会う空間を提供しています >

1日1組限定の農家民宿で、農家レストランを併設。「献立はその日の畑と相談」がモットーで、食材は畑から摘んできたばかりの旬の野菜と果実が中心。味付けは薄味で化学調味料を使わないなど、工夫された料理を提供。宿泊部屋は離れにあり、のんびりとした時間を演出。

群馬県 川場村 民宿 富士見荘

TEL 0278-52-3061



せき せき こ  
関 せき子

<地域ぐるみで、おもてなしする。地域の人にも、訪れる人たちにとってもお母さん役です。夏に来る子供達の元気な声が聞けるのが楽しみです。>

茅葺き屋根部分の昔の大広間（茶の間）を解放し、家族的な接客に努めている。自家産の籾糠肥料を使用するなど、環境にやさしい農業を実践。お米と野菜は自宅の棚田や畑から取れたものを使用し、旬の料理を提供。高齢者にはお粥を提供するなど配慮。

山梨県 道志村 民宿 北の勢堂

TEL 0554-52-2102

[http://www.yamanashi-kankou.jp/search/map\\_detail.html?id=c4077](http://www.yamanashi-kankou.jp/search/map_detail.html?id=c4077)



やまぐち か お る

山口 かおる

<素朴な村里で、おかあさんと慕われて、一度泊まったら親戚に、2度目で家族に、そんな親しみのある宿です。>

築150年を経た茅葺き屋根の養蚕農家を

活用した農家民宿。川魚を囲炉裏で焼いたり、青竹に入った地酒を囲炉裏で暖めるなど、囲炉裏の間を利用した「昔の田舎」の雰囲気演出。手間を惜しまないサービスを実施。



長野県 伊那市 蔵の宿 みらい塾

TEL 0265-98-2168

<http://www1.inacatv.ne.jp/~ichinoha/>



いちの は さちこ

**市ノ羽 幸子**

<「伊那谷は気の里」おかみさんの元気を分けてくださいとやってくる人たち、元気な私がいるからいつでもいらっしやい。>

築100年の古民家（母屋＝食堂、交流場所）と築130年の蔵（宿泊場所）をリフォームした施設。囲炉裏を利用した食事（五平もち、焼きもの（きのこ・魚など）、季節の野菜・山菜等を組み合わせた料理をお膳で提供。食材の7割は自家産で、自ら作った堆肥で土づくりを行い、栽培された無化学肥料の野菜を使用。

長野県 大鹿村 山村体験館 たかやす

TEL 0265-39-2486



いとう かずみ

**伊東 和美**

<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。大鹿村の魅力があるがまま提供すべく、納屋を改造した自炊施設や囲炉裏付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。

新潟県 柏崎市 荻ノ島かやぶきの里

TEL 0257-41-3252

<http://www.jonnobi-takayanagi.jp/stay/oginoshima/oginoshimafurusatomurakumiai.html>



なかにし ゆりい  
中西 ユリイ

<「またくるね。」といって帰っていくのが私の元気の源。心のこもったお母さんの笑顔が忘れられないと、また訪れてくれる>



茅葺き屋根の環状集落で有名な荻ノ島の顔とも言える代表的な民宿。集落の人たちと一緒に作った自家製の旬の野菜を中心に食事を作り、味付けも素材を引き立てるよう昔ながらの料理を提供。お客様には囲炉裏

を囲んで、農業を中心とした昔からの暮らしのこと等をお話する語り部でもある。

富山県 南砺市 民宿 いなくぼ

TEL 0763-68-2432

<http://www.clubfarm.jp/stay/f547s17da2pf17.php>



よねくら みつこ  
米倉 みつ子

<子供達と山登り体験できるほど、元気がとりえ。自給自足がモットーで、新鮮な野菜山菜でもてなします>

山間地の囲炉裏がある民家（農家）をそのまま民宿として利用。お客様に、里帰りした親類や家族の一員を迎えるような雰囲気でおもてなしをしている。地域農産物の消費拡大と郷土料理を次世代に継承していくため、利賀村特産加工組合の副組合長として、特産品の振興や高齢者の生き甲斐対策に取り組む。

石川県 能登町 郷土料理の宿 さんなみ

TEL0768-62-3000

<http://www.noto.ne.jp/sannami/>



ふなした とみこ  
**船下 富美子**

<地下の貯蔵庫には、自家製のいしり、野菜の漬物など手作りの食材を大切に保存してお客様をお待ちしております。ほっとするひとときを皆さんに味わっていただくために。>

能登ならではの佇まい、新鮮な旬の食材、伝統料理など、郷土色を出すように努め、サービスの質を落とさないように1日3組までに限定。体のことを思いやる「食治(しょくじ)」を提唱し、同じ食材でも好みに応じて調理方法を変更し、お客様ごとに違った料理を提供するなど、食事に対する工夫と配慮が特徴。



岐阜県 高山市 民宿 みづの荘

TEL050-53-2707

<http://www10.ocn.ne.jp/~mizuno/>



みずの みよこ  
**水野 美代子**

<飛騨高山の田舎心と喜んでもてなす、美味しい手作り料理と楽しくなるお母さん>

囲炉裏を囲み、昔ながらの暮らしを方言で語ることで、内面的な心と心のふれあいに力を入れている。自家栽培した野菜を使用した郷土料理を提供し、地域の食文化を紹介。また、顧客のニーズに合わせて得意とするオリジナル料理を提供。



岐阜県 郡上市 自然食泊 愛里

TEL 0575-87-2400

<http://www.5.ocn.ne.jp/~airi/>



いしだ かよこ  
**石田 賀代子**

<山里に子供の声がひびき、お年寄りが元気な村を夢んでいます>

農家民宿と農家レストランを併設。使用する食材のうち、自家産と地場産の食材を9割使用。明宝地区の旅館・民宿の女将たちで結成した「ビスターリマーム」のリーダーとして、料理メニューの開発や自然体験団体「山と川の学校」との連携によるイベント等の開催など、都市農村交流の推進に取り組んでいる。



愛媛県 内子町 ファームイン RAUM 古久里来

TEL 0893-44-2079

<http://www.dokidoki.ne.jp/home2/kokuriko/>



もりなが れいこ  
**森長 禮子**

<自分の田舎に「ただいま」と帰ってきてもらえる宿をこころがけています>

オーナーが暮らす「母屋」と「宿泊棟」に分離しているが、母屋のパブリックスペースへの宿泊者の出入りを自由にし、オーナーや地域住民との交流に配慮した接客に努めている。食事(創作和食)は、自家で収穫された旬の農作物と近隣の生産者から購入した農作物・加工品(味噌など)を食材として提供。



高知県 梶原町 農家民宿 いちょうの樹

TEL 0889-65-0418

<http://www.yusuhara.com/ichou/>



うえだ ともこ

**上田 知子**

<「田舎のない人のいなかになりたい」>

お客様には「農山村のくらしありのまま」と「家族ぐるみのあたたかいもてなし」を提供。

家族に「役割分担」があり、「体験」と「くらし」を切り離さず自然体で受け入れていく工夫を実践。また、体験を農家の方に頼んだり、直売所を紹介したりする等、地域にその経済効果や交流が広がる「サービス」を心がけている。



高知県 四万十町 農家民宿 はこば

TEL0880-27-5305

<http://park7.wakwak.com/~hakobas/>



たなべ ひとこ

**田辺 客子**

<お客様との会話が何よりも好き。田舎の好きな人の道案内役になりたい>

四万十川流域の山村にあるログハウス風の農林家民宿を経営。お客様との会話を大事にし、林業の現場である持ち山への案内も行うため、

1日1組に限定。食事は、管理栄養士であることを活かし、栄養バランスのとれた献立を立て、地場の食材を活かしたアレンジ料理を提供。定住希望者のサポートやブログの運営を実践。



熊本県 南小国町 農家の宿 さこんうえの蛙

TEL 0967-42-0766

<http://sacon-ue.sakura.ne.jp>



かわつ けいこ

**河津 慶子**

<つかず離れず、そして笑顔でお帰りになられるお姿をおみ送りしたい>

築120年以上の蔵を改造した宿泊棟と離れを運営。宿泊棟の蔵は、磨き上げられ、昔の素材に調和した敷物や家具が趣味よく配置され、掃除も行き届き、落ち着きとくつろぎの空間がつけられている。「ここ(集落内)で採れたものしか出さない」ことが主義で、近くの畑で作る取れたての野菜・雑穀・山菜が主体の料理を提供。



大分県 宇佐市 百年乃家ときえだ

TEL 0978-44-0811

<http://www.pref.oita.jp/15130/green/noumin/usa/005.html>



ときえだ まさこ

**時枝 仁子**

<15代続く農家を切りもりしながら、農村の生活文化の奥深さを伝えます>

明治28年建築の母屋と200年前に建てられた米蔵を平成18年に改築し、1日1組限定で受入。田舎の親戚をコンセプトに、家族全員でのもてなしに努め、自家製の野菜をお客様と一緒に収穫し、調理を行う。食材の9割は自家製。宿泊客が無い時は、古民家を活用し、地域の女性たちと農家レストランとして活用。



大分県 佐伯市民宿 まるに丸

TEL 0972-42-1600

<http://marunisuisan.at.infoseek.co.jp>



はしもと まさえ  
橋本 正恵

<おかまいなしがおもてなし、生きる気力は自然の風と潮と天より授かる>

民家をそのまま活かした漁家民宿を経営。別荘気分を感じられるように、宿は料理の準備と後かたづけのみを行い、風呂や寝床の準備は宿泊者が実施。豊富な海の幸（魚、ウニ、伊勢エビ）を活かした料理を提供。蒲江地域をキャンパスにした「あまべ渡世大学」の学長として、漁村の体験・学びの場を提供。

宮崎県 北郷町 農園ぴくにつく

TEL 0987-55-3309

<http://www.iyashinosato.com/furuyafarm/>



ふるや まさこ

古谷 昌子

<小高い丘の上で、木々やハーブに囲まれ自給自足のおすそ分けをしています。時間を忘れ、ゆっくりすごしていただくことで元気を取り戻すお手伝いをしています。>

お客様の人数や年齢などに応じたきめ細やかなサービスの提供をめざし、1日1組の完全予約制の宿を経営。農業と養豚業を営むことから、食事は自家製の堆肥で栽培された無農薬野菜を使用した料理や、自家製の豚料理が人気。農業・農村体験でも、年代や客層に合ったプランを立てて、提供。

