



小菘の豊かな恵みで
自然、里、人を守り、
多くの人とつながりたい。

Interview
しょうわのやど
昭和の宿「こみの」
阿部 泰人さん

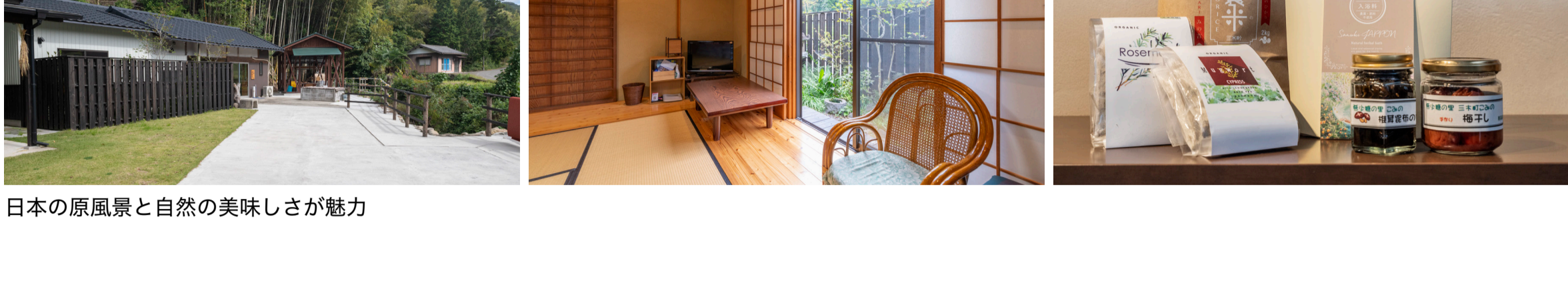
地域の風土、自然の恵み、そして人。大切な故郷を新しいアプローチで守ると考えた阿部さん。
農家民宿開業までのご苦労、次の世代へつなぐ今後のプランなどについてお聞きしました。

現在、農家民宿をどのような形で営業していますか？

農家古民家を改装し2020年10月にオープンした民宿です。1棟貸しというスタイルで1日1組のお客様にご利用いただいています。定員4名までは17,000円(税込)、最大6名まで対応できますが、その場合、お1人当たり2,000円の追加費用が必要です。もちろん日帰りでもご利用にも柔軟に対応しています。

食材を持ち込み、自炊することは可能ですが、ここで採れた野菜、イノシシ肉などの食材を提供していますので、ぜひこちらを活用していただきたいです。地域の気候風土にあった食材を有機肥料、減農薬栽培でストレスなく健康的に育てていますからね。特に『小菘米』は持続性の高い農業生産方式に基づき、県知事が認定したエコファーマーがつくった安心で安全なお米です。自信を持って美味しいとオススメできますよ。

また、宿の食事やお風呂で使用するのはミネラルウォーター級の岩盤深層水であり、この宿の開業時に掘り当てた水です。採水検査では硬度も中域でバランスが良く、食材の味を引き立ててくれる良質なお水です。このような大地の恵みがなければ、この宿の開業もできなかったかも知れません。



日本の原風景と自然の美味しさが魅力

なぜ農家民宿をはじめようと思ったのでしょうか？

我々は小菘という、穏やかで美しい自然と暖かい人情に包まれた地域を守ることを目指して、地域住民が株式会社を立ち上げました。農家個人では仕事にも限界がありますし、そうなれば地域の存続も難しいです。そこで、それぞれが得意とする分野を活かせる会社を組織化して農村の活性化に取り組もうと考えたのです。

この民宿もそのひとつ、「自分たちができることは自分たちでやる」という精神で、大変なことも色々ありましたが、開業できました。最初は不安そうだったおばちゃんも、今では笑顔でお客様との対応もできます。

宿の来客数もおかげさまで年間100組以上、地域振興のチカラとして役立ってくれています。小菘という田舎を訪ねてくださる人も少しずつ増えてきていますね。

開業するための経費について教えてください

ここをオープンするにあたっては、私たちの仲間には大工仕事や土木工事に精通している者がいたので、設計から建築、外構工事までの多くを自分たちの手でまかないました。全員参加型のため、女性たちには、塗装などをお願いして手作りで民宿を作り上げました。まさに「チームこみの」と呼べる努力でした。

もちろん資材費など経費は掛かりましたが、設立メンバーに志を同じくする方々に入ってもらい尽力いただけたこと、また国からの交付金を活用することで、宿泊者に満足していただける施設ができました。



昭和30年代の農家の暮らしがよみがえる空間

旅館業法等の開業手続きは、ご面倒ではなかったですか？

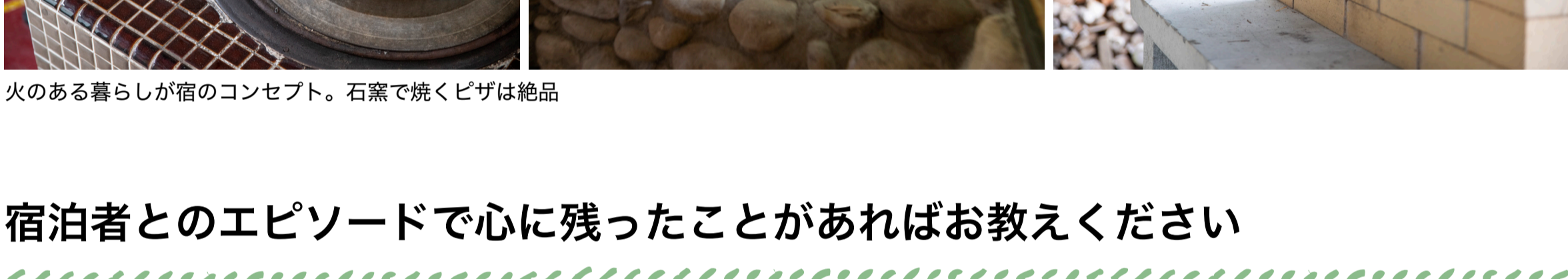
インターネット環境の整備など、場所が田舎だけに様々な問題がありました。しかし、常に前向きな気持ちで解決策を考え、交渉などをコツコツと積み重ねることで壁を打ち破ることができましたね。

あと大変だと聞いていた旅館業法、消防法など民宿開業に必要な申請については、香川県農村整備課のご担当者が親身にサポートしてくださったおかげで、書類の準備から申請、そして承認までほとんど障害なく進めることができました。これは本当に助かりました。

農家民宿を開業して良かったことは何ですか？

うちは昭和30年代の農家の家を再現していて、宿を建てる時のコンセプトが「火」だったんです。というのも、ガスや電気が当たり前の今の生活ではできない、かまどでご飯を炊いたり、五右衛門風呂を沸かして入ったりするなど、リアルに火の温もりが感じられる暮らしを体感してほしいと思ったからです。実際、30代の方でも「マッチを使ったことがない」という方も多いので、ここでの宿泊は大変な面もあるかも知れません。でも皆さん新鮮な発見もあるようです。だから「身近に火を感じる心が落ち着く」「トトロの家みたい」といった感想には、私たちが嬉しさを覚えますね。

あと、地元の人にも喜んでもらえたことですね。この民宿ができたことで、自分の親戚や知人などが家に遊びに来て「安心して泊めてあげられる」「きれいで便利だ」と言ってもらえた時は、民宿が地域の人にも役立っている実感が湧いてきました。



火のある暮らしが宿のコンセプト。石窯で焼くピザは絶品

宿泊者とのエピソードで心に残ったことがあればお教えてください



バーベキューを屋外で楽しめるスペースも

ここは田舎だし、便利ではありません。けれど自然は豊かです。だからここに来れば都市部では失いかけている「静かな時間」「穏やかな季節の流れ」「食材の自然のままの美味しさ」がリアルに感じられると思うのです。そのことがお客様にも伝わっているようで「非日常的な宿の雰囲気」に癒やされた」「親子のコミュニケーションがとれた」「本物の美味しさに出会えた」と言っていた時は嬉しかったですね。

また、ここを気に入られて何度もリピートしてくださるご家族がありますので、これからもそんなお客様の期待に応えていきたいです。

農家民宿の魅力は何ですか？

私たちがのように農業を営んできた者にも、難なく旅館業を始められるところ。難なくとは「簡単に」という意味ではなく、お金の面でも、手続の面でも様々なサポートがあるということです。ですから「やるぞ」という気持ちがあれば『農林漁家民宿』の開業のハードルは決して高くはないと思います。

開業後は“持っている”を魅力に高くすることが大切です。例えば、私たちが用意している体験メニューの中の「収穫体験」、「薪割り体験」、「苔玉作り体験」などは皆さんに好評ですが、それらは私たちの日常生活の一部です。ここでのありのままを実際に体験してもらうことで、お互いに新しい発見が生まれる。これも『農家民宿』の素晴らしいところ。です。



ゆったりとした空間で、多彩な体験メニューが楽しめます

今後の目標を教えてください

先ずは、お客様のニーズに応え続けることですね。今は「キャンプ場」や「釣り堀」の整備をしたいです。ただ運営スタッフも用意しなくてはならないので、それが今後の課題です。

また、現在進行形なのは、『こみの古代米プロジェクト』です。餅米の一種である古代米の『緑米』を三木町地域おこし協力隊と一緒に育てています。まだ試作段階ですが、その甘みと粘り気のある美味しさを新たな看板商品にしたいです。

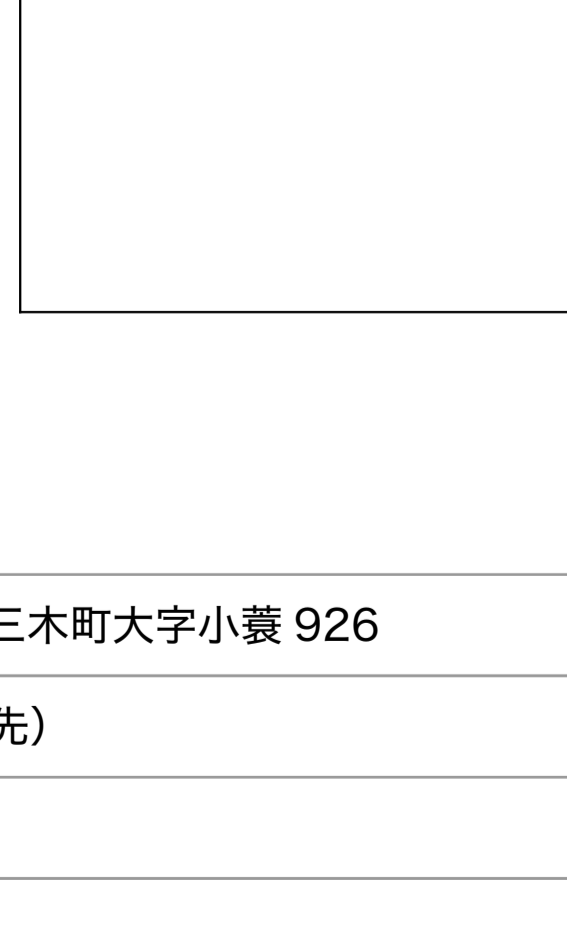
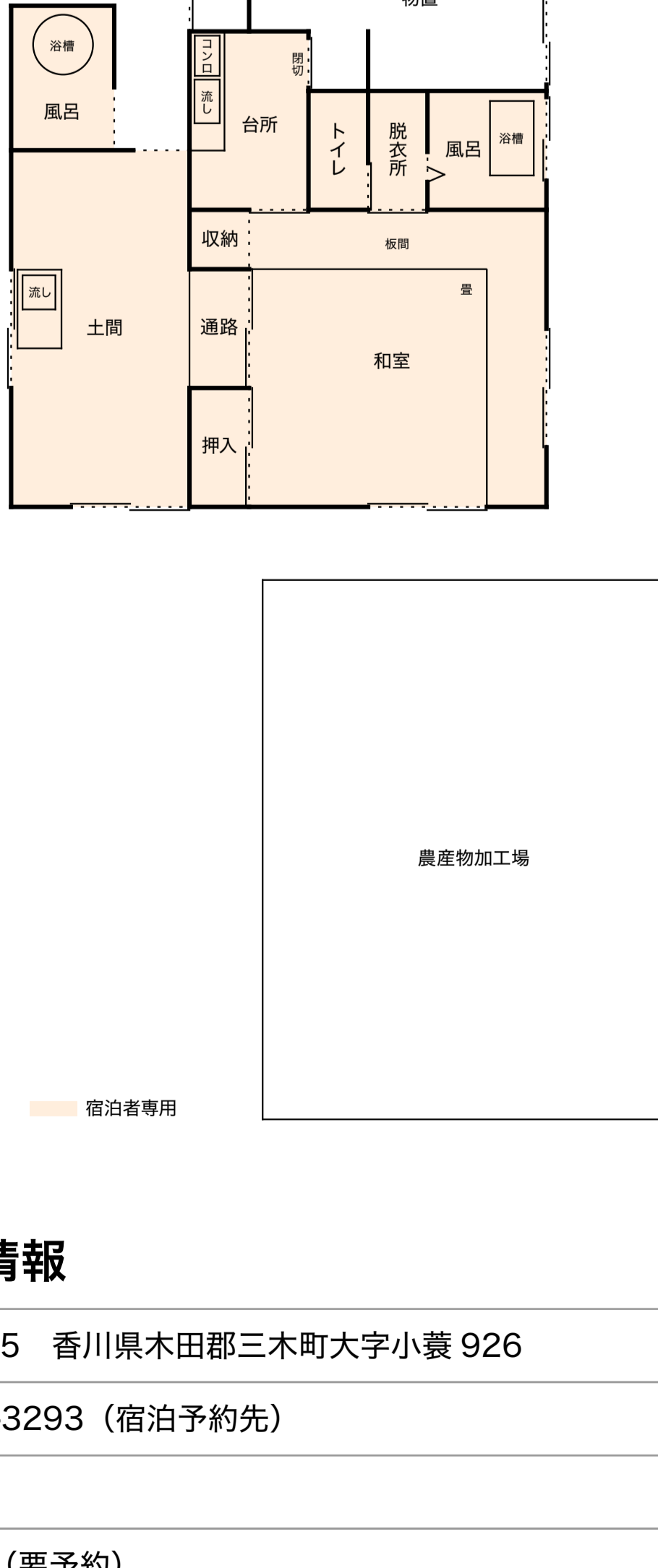
私たちは、この場所の気候、風土の素晴らしさ、そして人を守りたいという気持ちを忘れることなく、新しいことにチャレンジしています。令和4年7月に宿と併設してオープンしたカフェ『サングリエ』もそのひとつで、小菘自慢のイノシシ肉やお米、新鮮な野菜をふんだんに使ったメニューをつくり提供しています。高松エリアをはじめ、近隣の地域に住む人々と小菘とを結び、誰もが気軽に訪れる場所として有効活用したいと思っています。

とにかく今は、この民宿を含めて地域の財産を次の世代へと引き継ぎ、多くの方に小菘の豊かさを知っていただくための努力を重ねていきたいです。



古代米の栽培など、未来への取り組みも積極的

昭和の宿 こみの 間取り図



昭和の宿『こみの』基本情報

住所	〒761-0615 香川県木田郡三木町大字小菘 926
電話番号	090-6884-3293 (宿泊予約先)
活用した建物	古民家
営業期間	通年不定休 (要予約)
宿泊スタイル	1棟貸し 定員4名 (最大6名)
体験メニュー	収穫体験、薪割り体験のほか、ピザ焼き体験、米袋エコバック作り体験、苔玉作り体験、シュロのほうき作り体験など多彩にご用意 (予約時に要確認)
食事	食材の持ち込み、自炊が可能です。 地元の美味しいお米や野菜など、食材を提供いたします。 その他、朝昼夕のおまかせ定食、猪肉のBBQや鍋のご用意も可能です。 (宿泊費とは別途料金が必要。詳しくは予約時にご確認ください)
宿泊料	1泊素泊まり：税込 17,000円 (4名まで) ※5名以上のお客様は、お1人追加につき 2,000円。 ※日帰りでもご利用：税込 5,500円 (4名まで) ※イベント、大人数でのご利用は、予めご相談下さい。
ホームページ	https://www.komino.net/