

農家民宿個別ヒアリング実施内容

宿名	磨郷
URL	http://shunran.info/noukaminsyuku/mago/mago-hp.html
住所	石川県鳳珠郡能登町柏木
料金	1 名 13,550 円、2 名 12,500 円、3 名 9,450 円、他宿泊プランによる
概要	能登空港から一番近い宿。囲炉裏の部屋でゆっくりくつろげるのが特徴。珍しい山野草「クマガイソウ」の群生がある（開花時期：4～5 月）。近くの川沿いでは、6 月下旬から 7 月中旬にかけて天然ホタルが飛び交います。
自慢料理	・ 手作り味噌を使った味噌料理のフルコース ・ 豊富に採れる山菜（うど・ぜんまい）の漬け物 ・ 自家栽培の原木しいたけの味噌漬 ・ モチモチとした食感と独特の甘みが好評な茹でたてモチキビ（もちトウモロコシ）
体験プラン	・ 原木しいたけの栽培作業体験 ・ 昔懐かし焚き火で焼き芋体験（7～11 月） ＊時期によって、芋掘りからしていただけます。（じゃがいも：7 月、さつまいも：10 月）・ 漬け物作り体験
考察	お母さんと、お父さんの人柄でホッとする空間を演出する宿。清潔に片付けられた部屋で出される料理の素朴さはとてもいい。素朴な料理をもっと表に出すと良いのではないかな。手作り味噌は看板商品としてアピールすべき。
写真	 

宿名	思い出
URL	http://shunran.info/noukaminsyuku/omoide/omoide-hp.html
住所	石川県鳳珠郡能登町柏木
料金	1名 13,550 円、2名 12,500 円、3名 9,450 円、他宿泊プランによる
概要	100 年の歴史をもつ萱葺き屋根（トタン囲い）の宿。100 年の間、改装することない内部は、歴史を感じさせる渋みと貫録がある。15 畳の広々とした部屋で、優雅にお膳料理がでる。茅葺屋根に柿の木は、まさに田舎の風景のイメージそのもの。
自慢料理	全て安心でおいしい自家栽培したこだわりの素材を使っている。 【おはぎ】 天皇陛下も宮中で栽培している「まんげつもち」を使います。トロっとして、やわらかい。 【黒豆の煮豆】 2 年間の試行錯誤のうえ完成したもの。 【こんにゃく】（10 月下旬～1 月）直売所では完売の人気商品。 【平種なし柿の干し柿】（11 月下旬から 12 月）
体験プラン	・ 山菜、キノコ採り、野菜採り、田植え、稲刈りプラン ・ こんにゃく作り体験（10 月下旬から 11 月） ・ おはぎ作り体験
考察	ご夫婦の柔らかな雰囲気と優しい味の田舎料理で、訪れる人をほっとさせる。それだけで十分な魅力があるが、里山に囲まれた家の周辺もまた価値がある。手作りの加工品は付加価値をつけて副収入につなげる努力を。
写真	 

宿名	満作の宿
URL	http://shunran.info/noukaminsyuku/mansaku/mansaku-hp.html
住所	石川県鳳珠郡能登町鮭尾
料金	1名 13,550 円、2名 12,500 円、3名 9,450 円、他宿泊プランによる
概要	築 50 年の家は、年々その趣を増している。高台に位置していて、能登の田舎の原風景を眼下に見渡せる。作務衣姿のご主人は、黒い瓦に白い壁の能登の伝統的家屋建築ができる数少ない大工匠であり、木炭の先生。 自宅で作ったハザ干し米、オリジナル純米酒吟醸酒「春蘭の里」のお米も作っています。年に 3 回、ふるさと宅急便で自作の米・餅・日本酒・キノコ・山菜・春蘭の鉢をお届けしている。ハザ干し米・炭・竹炭・烏骨鶏の卵の販売もしている。
自慢料理	・能登井に認定された「烏骨鶏井ぶり」・飼育している烏骨鶏の卵や肉を使用した料理
体験プラン	・炭焼き体験；自宅の敷地内にある炭焼き小屋での体験。 ・薪割りからやる薪でお風呂焚き体験・稲刈り，ハザ干し体験 ・くろもじの箸づくり体験
考察	これまで、春蘭の里の中心的な役割を担って様々な取り組みを進めてきている。そろそろ、宿の個性（テーマ）づくりに特化してもいいのではないかと。骨鶏料理の提供に工夫を重ねているようだが、宿のメインになるものを確立することが必要かと思う。宿のメンテナンス、広い意味でのホスピタリティを再度見直すことが必要。
写真	 

宿名	じろしろ
URL	http://shunran.info/noukaminsyuku/jirosiro/jirosiro-hp.html
住所	石川県鳳珠郡能登町鮭尾
料金	1名 13,550 円、2名 12,500 円、3名 9,450 円、他宿泊プランによる
概要	玄関に土間、居間には囲炉裏の上に火天が現存する宿玄関には、昔のままにミノにバチ笠にカンジキが 山の斜面の高台に建っている。玄関前には櫨の大木が、秋には紅葉と自然にからみ付いたアケビの実がなり、初夏には新緑と季節ごとに目を楽しませてくれている。
自慢料理	精進料理「報恩講料理」この宿だけの限定メニューです。食通も絶賛したお母さん特製の柚子釜
体験プラン	杵と臼での餅つき体験 薪で焚く家族風呂
考察	きちんと片付いた部屋には、その宿の温かみが感じられ、囲炉裏に座るとホッとするひと時がある。昔からのその地域ならではの精進料理を伝える料理は確かな素材の優しさが感じられる。料理のクオリティを高めることが今後の課題。
写真	 

宿名	春蘭の宿
URL	http://shunran.info/syunranyado/yadoindex.html
住所	石川県鳳珠郡能登町宮地
料金	1名 13,550 円、2名 12,500 円、3名 9,450 円、他宿泊プランによる
概要	一日一組の宿にこだわった。先代からの自在かぎと囲炉裏を守り、本物の輪島塗に手作りのはしと、けやき作りの膳。地元で採れたおいしい野菜にこだわり、訪れる人へのやすらぎと健康のために自然食に徹している。五右衛門風呂で沸かす風呂が癒される。
自慢料理	地元で古くから伝わる料理をベースに、旬の山菜、野菜、春蘭の花をあしらった和食料理は輪島塗の椀、けやきの膳で囲炉裏を囲んでもてなされる。
体験プラン	五右衛門風呂体験・お釜で御飯炊き体験・人生講和体験プラン・キノコ採り体験・野菜・山菜採り体験・もちつきプラン
考察	様々な取り組みが継続され、今後の展開が期待される。しかし、積み上げることも大事だが、宿泊業の基本をもう一度見直すことが必要。お客様をお迎えするホスピタリティの意味を再考することが本物になる一歩。訪れる人は非日常を楽しみに来ている。よって、施設のメンテナンスをソフト、ハード面から見なおすなど必要。また、宿の部屋から見える景色を借景として有効活用することも面白いかもしれない。
写真	 

宿名	与助
URL	http://shunran.info/noukaminsyuku/yosuke/yosuke-hp.html
住所	石川県鳳珠郡能登町宮地
料金	1名 13,550 円、2名 12,500 円、3名 9,450 円、他宿泊プランによる
概要	漆の香りに包まれた宿、床の間の壁は朱の漆塗に天井は杉の漆塗、こぢんまりした中に漆特有の光沢と香りが華やかさを演出。屋久杉・樺・アテを贅沢に使った玄関の正面の扉を開けると、落ち着ける囲炉裏の部屋。家の前には山からの川が流れ、畑から収穫してきた野菜を洗ったり、長靴の汚れを落したり、汗を流したりできる。
自慢料理	ご主人の入れるお茶は絶品。・ポテトサラダ・焼きおにぎり 伝統の郷土料理
体験プラン	ふろしき一枚でつくるエコバック作り体験、野菜・山菜採り体験・キノコ採り体験
考察	宿のメンテナンス、もてなしへの姿勢等十分備わっている。もてなす側ともてなされる側が共通の喜びとなるよう今後の展開に期待できる。
写真	 

宿名	木村
URL	http://shunran.info/noukaminsyuku/minsyuku.html#link10
住所	石川県鳳珠郡能登町宮地
料金	1名 13,550 円、2名 12,500 円、3名 9,450 円、他宿泊プランによる
概要	家族ぐるみでおもてなしできる宿。自宅の周りにある、畑では新鮮な野菜が季節ごとにできている。素材の確かさと、家族ぐるみのもてなしの宿
自慢料理	地元食材や自家製野菜など使った地元料理
体験プラン	野菜・山菜採り体験・キノコ採り体験
考察	3 世代でお迎えする温かみのある宿。新鮮な食材でもてなす料理に加えて、宿の顔を作ることがこれからの課題。
写真	 

宿名	ぜんべ
URL	http://shunran.info/noukaminsyuku/zenbe/zenbe-hp.html
住所	石川県鳳珠郡能登町瑞穂
料金	1名 13,550 円、2名 12,500 円、3名 9,450 円、他宿泊プランによる
概要	農業一筋お父さんとお琴と三味線が得意のお母さんがもてなす宿。一般農家よりも家が広く、昨年は春蘭の里で初の披露宴を行うなど楽しい宿
自慢料理	お父さんが担当する神道柿の塩漬け（11～12月） お母さんが担当する柚子の甘露煮（11～12月） 蒨のとうのかつおぶし和え（3～4月）・お母さんのオリジナルな蒨のとうの料理法
体験プラン	じゃがいも掘り、さつまいも掘り、しいたけ栽培の作業、春蘭と笹ゆりさがし、米づくり（田植から稲刈まで）の作業・琴の音色で食事プラン・石臼プラン・ちょうちんプラン
考察	多彩なメニューでおもてなしができる宿。それだけに、宿のテーマをはっきり持ったおもてなしを確立することが必要。まずは、特化した食事のメニューを確立すること、邦楽イベントを企画するなど面白い。
写真	 

宿名	かきお
URL	http://shunran.info/noukaminsyuku/minsyuku.html#link19
住所	石川県鳳珠郡能登町柿生
料金	1名 13,550 円、2名 12,500 円、3名 9,450 円、他宿泊プランによる
概要	能登の標準的な農家の作り。お母さんの料理教室では、手作りパンや、地域の伝統料理が継承されている。 庭から見える、のとキリシマツツジをみながら食事ができる。
自慢料理	野菜、山菜の野菜力で健康増進と延寿を願う。早春はふきのとう 試食はノトキリシマやツツジが彩る庭でできる。
体験プラン	・ピザづくり体験（お好みでマフィン）・石仏山神事料理プラン・野菜・山菜取り体験、梅干、ジャム作り体験・農業体験・ウォーキングと石仏山参拝
考察	料理教室を主宰しているお母さんは、伝統の料理法を次世代に継承しながらパン教室などでも新しい食材に挑戦している。この地区は神道柿の採れるところなので宿の個性として活用するよう期待できるのではないかな。
写真	 

宿名	ゆうか庵
URL	http://shunran.info/noukaminsyuku/youkaan/youka-hp.html
住所	石川県鳳珠郡能登町本木
料金	1名 13,550 円、2名 12,500 円、3名 9,450 円、他宿泊プランによる
概要	母屋の百年余年の大きな柱は時代の流れとともに、静けさと時間を忘れた空間。周辺の里山は自然がいっぱいで、川のせせらぎが聞こえてきたり、森林浴ができる。夏は涼しく満点の星空がみえる。自然の中で、のんびりとくつろいで頂くために、一日 1 組のお客様とのふれあいを大切にしている。
自慢料理	ゆうか庵に受け継がれてきたいろいろな伝統料理「なれずし」「かぶら寿し」「きやらぶき」「ゆずの味噌漬け」「もろこ料理、佃煮等」「山菜料理」「ピザ」「茶碗蒸し、四季折々」 ピザ石釜でピザを焼く。近くの畑で採った旬の野菜をトッピングし地元の食材のオリジナルソースを添える。
体験プラン	竹の子採り体験・もろこ釣り体験・座禅体験・甘酢作り体験・野菜・山菜採り体験・野の花を生ける体験・火を見ながらのんびりと石釜・旧家に伝わる甘酒プラン
考察	農家民宿の魅力が十分満載された宿。訪れる人のニーズをしっかりと掴んだおもてなしを工夫された宿。宿のお母さんのセンスと総合的なホスピタリティはお客様の期待を裏切らないものと思われる。特にたたずまいと居心地感はすばらしい。田舎の空間にしっかりと溶け込んだしつらえは、今後も期待できる。
写真	 

宿名	二子山牧場
URL	http://shunran.info/noukaminsyuku/futagoyama/futagoyama-hp.html
住所	石川県鳳珠郡能登町武連
料金	1名 13,550円、2名 12,500円、3名 9,450円、他宿泊プランによる
概要	こだわりの古民家、様々な古民家の建材を長い年月かけて収集し古民家を再生した建物。海外の旅行客に人気があり、リピーターも多い。 牧場経営をはじめ、牧場のこだわりのアイスクリームなど、乳製品の商品化を手がけている。
自慢料理	
体験プラン	野菜・山菜採り体験・キノコ採り体験・牧場、乳搾り体験・アイスクリーム作り体験
考察	アクセスの不便なところに立地しているが、牧場経営と宿泊施設とうまく融合している。乳製品のアイスクリームが人気。こだわりの古民家の宿泊施設は建築としては申し分ないのだが、今後リピーターの取り込みが課題となる。様々なイベント企画を無理なく行うことで、リピーターの取り込みや乳製品の宣伝等効果がでるのではないか。
写真	 

宿名	堂乃坂
URL	
住所	石川県鳳珠郡能登町山田
料金	
概要	日常生活が森林浴のような場所にある宿。静かな空間が訪づれる人に癒しを与えるようなところ。典型的な能登の民家。漆塗りと漆喰の調和が何とも言えない。 教育旅行専用受け入れ
自慢料理	
体験プラン	珪藻土で陶芸体験・民芸品作り体験・左官業指南体験・野菜・山菜採り体験・キノコ採り体験
考察	交流宿泊所こぶしの管理運営を任されているご夫婦。やさしいお人柄と、確かな調整力で地域の活動を支えている。春蘭の里農家民宿の相談役として今後も地域の活動を見守っていただく。
写真	 

宿名	青龍坊
URL	
住所	石川県鳳珠郡能登町山田
料金	
概要	教育旅行専用の受け入れ。
自慢料理	
体験プラン	・ 砕石場奇岩探歩体験・ 仏教講和体験・ 稲刈り体験・ 野菜・ 山菜採り体験・ キノコ採り体験
考察	広い客間と玄関が訪れる人を圧倒する。修学旅行の受け入れ等活用の場合としては最適。設備の面でも問題なし。
写真	 

	交流宿泊所こぶし
URL	
住所	石川県鳳珠郡能登町柿生
料金	
概要	廃校の宮地小学校を改装し、交流宿泊所として再生。「NP 法人こぶし」を設立し、宿泊所の維持管理システムを確立。修学旅行受け入れでは有効に活用できる。それぞれの民宿受け入れの際は、料理を統一するため料理担当のお母さんたちが、こぶしの調理場で全宿の料理を作り宿に持ち帰る。その他、地域の活動拠点としての活用、研修場所としても多方面で活用できる。
自慢料理	
体験プラン	
考察	宿泊所の維持管理システムは、ユニークであり今後の展開が楽しみだ。それには、客室オーナーのクオリティやホスピタリティの統一を図るための研修を行う必要があるのではないか。また、教育旅行等の受け入れの増加にともない、調理の効率化は限界に来ているのではないか。そのため調理施設の整備が早急に必要かと思われる。今後集客の増大を図るためには、春蘭の里の事務局体制を強化し、こぶしを中心とした年間イベントを系統的に企画することが、年間宿泊客の増加につながるのではないか。
写真	 