特集

「また、いつか来っくいやんせ」

曽於市グリーン・ツーリズム（GT）協議会では年に２回、修学旅行で農家民泊をしに関東・関西圏から来る中高生を受け入れています。〝農泊〟とはただ農業体験をしてもらうだけじゃありません。会員の皆さんは〝曽於市が第２のふるさとになって、またいつか帰って来てくれたら〟そんな想いで受け入れをしています。

曽於市ＧＴ協議会のいろは

そもそも農泊って？

農泊とは、農村の家に宿泊し、ありのままの農家の生活を体験するもの。都会では経験することのない農業体験と、そこに住む人々との交流を通して生徒たちの人間的な成長を後押しする取組みです。

農業体験って何をすればいいの？

基本的には、農村・山村・漁村のいずれかの「生活」を生徒に体験してもらうことです。体験は、曽於市内での畑仕事や森林散策、郷土料理作りなど、私たちが普段していることでも構いません。

農泊って資格がいるんじゃないの？

農家民泊には資格はいりません。ＧＴ協議会に加入し、年に1回食品衛生やケガ等の対応について学習する「安全講習会」を受ければＯＫです。

農泊の受入について詳しく教えて！

通常、年に2回受け入れの機会があります。一軒につき3～4人の生徒を1～2泊受け入れます。また、費用については生徒への食事料と農業体験料をお支払いします。

教育旅行の生徒だけじゃなくて一般人の受け入れもしたい。

一般人を受け入れる際には、方法として農林漁業体験民宿（農家民宿）の開業があります。開業するためには、内容に応じて旅館業法・建築基準法・食品衛生法などの許認可が必要になります。手続きのサポートや、手続きにかかる申請料は協議会で一部負担します。

ＧＴ協議会では農泊の他に何かしてるの？

年に一度、県のフォーラムがあり県内の人々と輪を広めたり、他県の取り組みなどの講演を聞くことで刺激を受けます。また、先進地研修では実際に民泊先に泊まったり、体験をします。自身が体験することで、自分たちが提供している体験メニューの見直しや新しいアイディアが生まれます。

農泊してみたい農家民宿を開業したい！

詳しくは曽於市グリーン・ツーリズム協議会事務局（市役所商工観光課）までお気軽にお問合せください。

☎　0986-76-8282

昨年10月28日～30日、埼玉県越谷南高等学校の２年10組の39名の生徒が曽於市を訪れました。実際に農泊を受け入れた家庭を伺いました。

CHECK!

どんな体験をしているか、タイプ別で詳しく見てみよう！

TYPE 1

・郷土料理作りをする
・自宅で畑を作っている

【今回の体験】
お芋・ノビルの収穫
豚味噌づくり
山登りなど

永山さん宅　ｐ６～７

TYPE 2

・異文化交流ができる
・野菜を育てている

【今回の体験】
土づくり
全粒粉づくり
野菜の収穫など

アームシャーさん宅　ｐ８～９

TYPE 3

・畜産をしている
・ピザ窯を持っている

【今回の体験】
ピザ作り
牛のお世話など

平澤津さん宅　ｐ10～11

「一期一会を大切に、再び鹿児島を訪れた時に〝曽於市でこんなことしたなぁ、あの時楽しかったな〟と思い出してもらえたら嬉しいですね」

そう話すのは大隅町坂元に住む永山たみ子さん。子どもの友達が泊まりに来る機会も多く、もともと家に誰かを泊めることが好きだったそう。

「色々な人や異文化に触れ合えるのって面白いですよね」

永山さんは、24年前から日本語を学んでいる外国人の大学生が鹿児島・宮崎県の一般家庭で田舎暮らし体験を行う「からいも交流」を行い10カ国もの学生を受け入れました。また平成23年には、東日本大震災の被災地である福島県の家族の受け入れも。これまでも数回、福島を訪れるなど縁は続いています。

「同じ日本でも、文化の違いって発見できますよね。ほかの地を訪ねると曽於市の良さも再発見できるので、こういった繋がりは大切だな、と思います」

曽於市グリーンツーリズム協議会の会員としても6年前から農泊で訪れる生徒を受け入れています。農業

生徒の声

郷土料理作りをやってみたいと思い、たみ子さんちを選びました。ちゃんとできるかな…と不安でしたが、優しく教えてくださり皆で楽しく作れました。作ったもの全てが美味しかったです！家でも作ろうと思います。　**藤田 栞さん**

10月の鹿児島は暑いのかな、と思っていましたが、気温差が大きく予想以上に寒かったです。家の近くには、ひまわりとコスモスが一緒に咲いて、とても綺麗でした。心が癒される３日間でした。　**北林 舞衣さん**

ノビル採りをした時は、「これって食べれるんだ！」と驚きでした。ノビル入りの黒豚味噌おにぎりは最高でした。山登りではムカゴなど沢山の植物を教えてくださり、発見だらけの貴重な時間でした。　**古田島 渚さん**

●まずは芋掘りとノビルの収穫。「ノビルは結んで湯がき、酢味噌をつけて食べると、美味しいのよ」とミニ情報が。収穫後、曽於市産黒豚を使ってノビル入りの黒豚味噌作り。●お昼は黒豚味噌おにぎりを持って惣陣が丘へ。頂上につくと、桜島がくっきりと綺麗に見え、ちょうど噴火していました。生徒たちは「空気もご飯も景色も最高！」とおにぎりを頬張りました。

体験は郷土料理作りをベースに、何をするかは子どもたちの発言にアンテナを張って、興味がありそうなことをその都度考えているんだそう。「ここでしか出来ないことを沢山経験させたいです。小さくてもいい、新しい発見をする喜びを感じてほしいなって」

明るく生き生きとした笑顔で話す永山さん。わたしたちには当たり前になっている曽於市の魅力が生徒たちの良い思い出として刻まれるように、これからもさまざまな人々の受け入れを続けていきます。