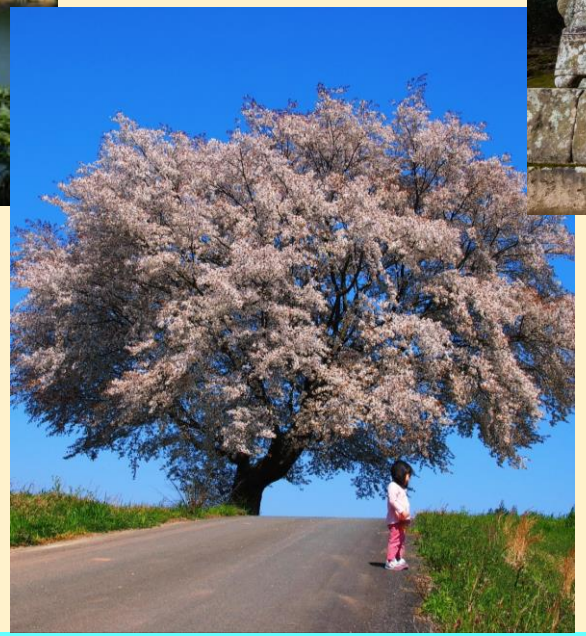
南部町農泊マニュアル

なんぶ里山ステイ～里地里山の暮らしを知る旅～



南部町農泊推進協議会

- はじめに
- スケジュール管理
- 来訪フロー
- 安全管理
- 緊急時の対応

はじめに

農泊とは？

　農家などに宿泊して宿泊して、その土地に根付いた魅力を発見・体感する新しい旅のスタイルです。

里山ステイで得られること

　全国的にも貴重な里地里山が残る鳥取県南部町では、ここで暮らす人々自らが地元の歴史文化と美しい里山の自然を守り、その豊かさを伝えていくための活動を続けています。そんな里山暮らしの達人たちとの自宅に泊まり、ゆっくりと語り合うことができます。
　農作業や収穫体験、家庭料理、日常生活を共有する時間は、通常の観光旅行とは違う楽しさや発見がきっとあるはず・・・

スケジュール管理

「あれもさせたい、これもさせたい。」という思いは時間の余裕を失わせます。時間的な余裕の無さは事故を誘発させます。「あれも。これも。」ではなく「あれだけ。これだけ」とする勇気も必要です。

①予約時に先方のＩＮ，ＯＵＴの時間を確認しましょう。

②先方の夕食時間、入浴時間を確認しましょう。

③体験メニューについては、先方のニーズに合わせることは必要ですが、食事時間やＩＮ，ＯＵＴの時間を勘案し、無理のないスケジュールで体験を行っていただきましょう。

来訪フロー①

挨拶に始まり、挨拶に終わるのは当然ですが、コロナ禍を見据えた対応も必要となります。
下記には受付からのフローを紹介します。

電話予約の一例

1　利用者から観光協会に電話予約

⇒　利用者の希望宿泊先、希望体験、日時、人数、性別、出身地、送迎の有無を聞き取りして調整するため、一度電話を切電

2　観光協会から事業者へ連絡

⇒　受入等の可否を相談・確認（利用者地域のコロナの発生状況も勘案して判断」）

3　観光協会から利用者へ連絡

⇒　受入等の可否を報告するとともに、食品アレルギーや場合によっては名簿などをメール等でご提出いただく。

来訪フロー②

4　利用者の到着

⇒ ①　まずは、「明るくあいさつ」することでお互いの緊張をほぐしましょう。そして、体温測定・体調聞き取り。
②　名前の確認。名寄帳に記載。
③　体験、食事（再度アレルギーについて確認）、アルコール類は持ち込み、施設（消火器の場所、お風呂、トイレ、消灯など）について説明。
※　場合によっては、誓約書の作成も検討
④　質疑応答

5　体験メニュー

⇒ ①　ご自宅での体験メニュー（料理体験含む）は事業者立ち合い出お願いします。
②　外部のでの体験メニュー（例：トレラン、サイクリング、陶芸など）はガイド同伴のもとお願いします。
※　単なる自転車の貸し出しなどは費用を低価にすること。（基本、ガイド同伴です。）

6　事業者宅での過ごし方

⇒ ①　利用者はなかなか「ああしてほしい、こうしてほしい」などの意見は言いづらいものです。事業者の方から寄り添ってあげることが必要です。

来訪フロー③

6　事業者宅での過ごし方（続き）

⇒　②　あくまでもお客様のニーズに沿った過ごし方を提供しましょう。こちらが良かれと思っていても、利用者は食事時間が長い。家族だけでゆっくり話をしたいなど、様々なニーズが考えられます。

7　最後に・・・

⇒　「思い出ノート」に何か記載していただきましょう。良かった点、改善してほしい点などを何でも記載いただき、今後の参考にしましょう。また最後には記念写真を撮るのも楽しい思い出の一つとなるでしょう。

安全管理①

「安全」とは何か？「危険」とは何か？

「安全」「危険」は双方とも他方の否定であるため意味はかなり曖昧な言葉です。さらに「安心」「不安」という主観的な要素も含まれるため、より曖昧です。

つまり、絶対的な意味の「安全」は存在しないということであり、言い換えれば「安全」と思う事が「危険」ということになります。

⇒ゆえに、誰もが常に「安全」について学ぶ姿勢が必要です。

安全対処、事故の未然防止について

安全管理に最も重要なことは「危ないものを知る」ということです。それを把握すれば、対処方法もおのずと見えてきますし、危険の度合いをより軽くし、未然に事故を防ぐことが出来ます。

危険要因の把握 → 危険要因の排除、対策 → 危険要因の再確認

安全管理②

危険要因の把握

（１）環境に関わるもの
天候、地形、動植物（ハチ、ヘビ、イノシシ、ムカデ、毒草、毒キノコ）
（２）人に関わるもの
アレルギー、食中毒、火気管理、スケジュール管理、体調管理
（３）道具、装備に関わるもの
工具、器具の整備不良、適正な使用方法

危険要因の排除

家主は参加者を受け入れるためには、上記の危険要因を排除するよう最大限の努力に努めなくてはなりません。天候による体験メニュー・宿泊先の変更、立ち寄り場所・危険動植物の注意喚起、参加者アレルギーの事前把握、食中毒への万全な対策、体験機器の使用前の点検などに常に注意を払う必要があります。

安全管理③

ここでは、特に重要視される「危険要因（２）人に関わるもの」について、それぞれ確認をしていきます。

アレルギー

●程度の軽いものから重いものまで数多くあります。中でも、食物によるアレルギーは重篤な症状に至ることがあるので注意が必要です。
●必ず事前に情報を入手しておくようにしましょう。食物アレルギーの場合は提供しないことと、食べないよう監視することがポイントです。
●そばアレルギーのある人はそば殻の枕でも発作を起こします。
●万一、強い発作、症状があらわれたら、速やかに病院に行きます。

食中毒

※３原則　食中毒菌を「つけない」「ふやさない」「やっつける」

●手洗いが重要です。お客様にも手洗いを勧奨しましょう。
●古い食材、傷んだ食材は使わないようにしましょう。
●包丁、まな板はしっかり消毒、滅菌します。（肉と野菜で使い分ける）
●手にケガをしている時は素手で調理をしないようにします。
●しっかり加熱して、出来上がったらすぐに食べるのは基本です。食事の持ち帰りなどは控えましょう。

安全管理④

食中毒予防のポイント

1　食品の準備

①肉、魚、野菜などの生鮮食品は新鮮な食品を準備してください。

②食品を購入する場合は消費期限等を必ず確認してください。

③肉や魚などの水分が漏れないようにビニール袋などに分けて保存してください。

④特に肉や魚などのように冷蔵や冷凍などの温度管理の必要な食品は室温でそのまま放置しないように注意してください。

⑤苦手な食品があれば事前に聞き取ることもお客様の満足度向上につながります。

2　調理場内の保存

①冷蔵や冷凍の必要な食品は速やかに冷蔵庫や冷凍庫に入れてください。

②冷蔵庫や冷凍庫の詰めすぎに注意してください。

③冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は－15℃以下に維持することが重要です。古い食材はなるべく使うべきではありません。

④肉や魚などは容器やビニール袋に入れて冷蔵庫の中にある他の食品に肉汁などが付かないように注意してください。

⑤肉、魚、卵などを取り扱う時は前後に必ず石鹸を使用し、全員手指を洗ってください。

⑥食品を流し台の下に保存する場合は水濡れに注意してください。又食品を直接床に置いたりしないようにしてください。

安全管理⑤

食中毒予防のポイント

3　下準備

①調理場をチェックしてください。

☑ゴミは捨ててありますか？
☑廃棄物の処理はできていますか？
☑廃棄物容器は汚液、汚臭などの漏れがないですか？
☑タオルや雑巾は清潔なものを用意していますか？
☑石鹸は用意していますか？

②準備前、準備中もこまめに手洗いをしてください。

③肉や野菜を調理する場合は、包丁やまな板を使い分ける。又は、その都度洗浄してください。

4　調理

①調理を始める前に下準備で台所が汚れていないか、タオルやフキンは清潔なものかもう一度確認して手洗いをしてください。

②加熱して調理する食品は十分に加熱してください。過熱を十分にすることで、もしも食中毒菌がいた場合でも滅菌可能です。目安は75℃で一分間加熱することです。

③調理した料理を作り置きする場合は、蓋付き容器に入れるか、ラップするなどして冷蔵庫に保管してください。

安全管理⑥

食中毒予防のポイント

5　食事

①配膳する前にはよく手を洗って清潔な手で、清潔な器具を使い、一人前づつの盛り付けをしてください。

②暖かい料理は常に温かく、冷やして食べる料理は常に冷やしておきましょう。

③調理前の食品や調理後の食品は室温に長く放置しないようにしてください。

※画像は新型コロナウイルス発生前のものです。

※新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、現在は1人前ごとの盛り付けとされています！

緊急時の対応

事故や病人発生の際、まずは「慌てない」ことです。冷静さを失うと事態をより悪化させることがあります。
そして、「傷病者以外（自身を含む）の安全を確保」すること。二次被害を防ぐことも重要です。
天変地異（地震、大雨等）の際は、全員速やかに避難所に避難します。

事故、病人発生人命救助最優先応急手当

→ 報告 → 南部町観光協会　TEL.0859-30-4822

連絡 → 警察・消防

搬送 → 例）西伯病院　TEL.0859-66-2211

連絡 → 家族・旅行会社・学校・役場