

⑤ 食事の提供

農家民泊を希望するお客様が期待する物の一つ(食事)です。その地で採れた新鮮な食材を使った素朴な料理が都会の人にとっては何よりのご馳走となり、忘れられない味になることでしょう。

食事提供の形態は3つあります。

- ① 自炊・・・食材を提供し、宿泊客自らに調理してもらうこと。
 - ② 提供・・・農家の方が調理し、宿泊客に提供すること。
 - ③ 体験調理・・・宿泊客が農家と一緒に調理する体験型。
- ※ 食事については宿のスタイルや労働力、コストを考え検討しましょう。

<注意>

お客様に食事を提供するには「飲食店営業許可」が必要となります。
許可取得には

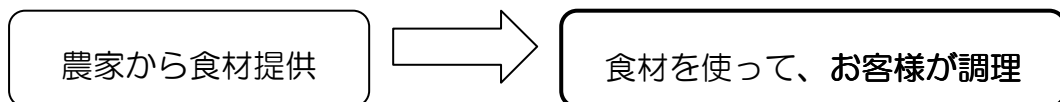
- ①食品衛生責任者の資格を取ること
- ②施設基準を満たすこと

の2つが条件です。

この資格(食品衛生責任者)と許可をもらわなければ自炊、又は体験調理しか行えません。(詳しくは最終ページの食品衛生法のページをご覧ください。)

それぞれの食事形態のポイント

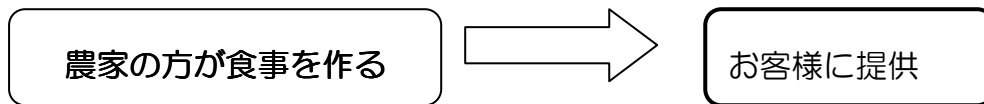
【自炊の場合】



ポイント

食材はできれば自分のところの農産物を提供してください(季節的にとれない場合には近所のスーパー等を案内する形でも構いませんが・・・)。それにより、自分の農産物に対する思いを伝えることができ、ファンになってくれますし、今後の販売等にもつながります。
調理時には、料理についてもアドバイスできるとより良いでしょう。

【提供の場合】



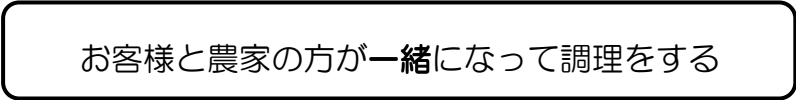
ポイント

お客様が来るからと言って特別な料理を提供する必要はありません。普段家庭で食べているもので、できればその土地の食材を使った料理を出せば喜ばれます。

食事はお客様と受入側と一緒に食べるのが理想です。

(自分達だけで食事したいというお客様は農家民宿にわざわざ来ません)
繁忙期等でなければできるだけ一緒に食べましょう。

【体験調理の場合】



ポイント

素朴な家庭料理や漬物が一番のご馳走です。一緒に体験調理をする際に、簡単なレシピがあると喜ばれます。

(記念にもなりますし、持って帰って家でも料理するので)
「この味はウチで作る野菜(米)でないとダメなんだ」なんて会話から、農産物の販売(交流)につながってくるでしょう。



【その他のポイント】

- 季節に応じて旬な食材があると良いです。季節感が出てお客さまにも「産地ならでは」という満足感を味わってもらえます。
また、この時期この地ではこういうものが採れるということを知ってもらえます。
- 自分の畑から採った食材を使うのが喜ばれます。食材が無い場合は近所の知り合いや生産者の顔が見えるものを使い、お客様にもその事を伝えると良いです。
- 食事内容も、お客様と受入側で同じものを用意しましょう。お客様には手の込んだご馳走で自分達は残り物を・・・なんてすると、かえってお客様も気を使ってしまいます。近所の親戚・知人をもてなす感覚で。
大皿に盛ってみんなで分けて取る方式がおすすめです。
(洗い物が少なくなるのと、お客様と自然に交流が生まれるので)

他のファームインを利用したお客様の声

- ・食事は家庭的なお料理で大皿に盛られていて、大きなホテルのバイキングよりずっといいです。(40代男性)
- ・夕食付だったのですが、夕食の時間には外出したかったので そのことを伝えるとお弁当箱を用意してくれた。(40代女性)
- ・息子のピーマン嫌いが、そこの宿で採れた新鮮なピーマンを食べて直りました。(30代女性)