

農村民宿 受け入れ家庭 マニュアル

教育旅行編



はじめに

本書では、農山漁村滞在型余暇活動のための基盤整備の促進に関する法律（余暇法）第2条第5項に規定する農山漁村体験民宿業（以下、「農村民宿」という。）を営む際の注意点をまとめています。なお、本書では、住宅宿泊事業法（民泊新法）による届出を行った場合も、説明の都合上、「農村民宿」に含みます。

また、本書では、主に修学旅行の児童・生徒の受入りに主眼をおき、宿泊者を「生徒等」と呼びます。ただ、生徒等に限らず、掲載している内容の多くは宿泊者全般に関することですので、ぜひ本書をご活用いただければ幸いです。

農村民宿の開業については「福岡県 農村民宿・民泊開業の手引き」を参照してください。この手引きは、開業後に発生する、増改築や宿泊業態の変更などの際にも役立ちます。



目次

 1 安全管理について	02
 2 火災対策	06
 3 食事	07
 4 建物・設備の保守	10
 5 体験内容	11
 6 生徒等に対する目配りの徹底	13
 7 緊急時の連絡体制の確立	14
 8 事故発生時の処置	15
 9 農村民宿をされている方の感想	23
 10 生徒たちからの感動の手紙やアンケート結果	24
 11 全国的なトラブル例	25
 12 農村民宿運営に関するQ&A	26
 13 各種相談窓口一覧	28
 14 我が家と周辺の安全・安心点検確認表	35
 15 我が家の衛生管理点検確認表	36
 16 参考料理レシピ集	37
 17 緊急連絡網	44



1 安全管理について

安全管理の徹底について

多くの体験（農作業や食事づくり、田舎暮らし等）を行うことから、事故が発生する確率（リスク）は高いと言わざるを得ません。しかし、リスクを気にしすぎると、本物の体験ができず、充実した教育旅行の組み立ては困難であるとも言えます。危機を予測して対策をとり、事故を未然に防いで、安全管理を心がけていきましょう。

安全対策10ヶ条

- ①使用する機械・器具の取り扱いは
事前に確認しておきましょう。

体験作業の中で様々な機械や器具を使うことがありますが、事前に取り扱い方法や危険な点を十分に把握し、使用中は周囲の状況に配慮しましょう。

- ②体験プログラムの危険予測・危険箇所の把握をして、
予防と対策を。

体験等で使用する場所を事前に確認し、荒天時や万一を予測して危険箇所を把握し、対応策や代替策を事前に検討しましょう。救急医療セットの準備も怠りなく。
(P12の「緊急時の最低限の装備」を参考に)

体験場所の確認は受入れの「1ヶ月前」、「1週間前」、「前日」、「当日朝」と何度も点検を！

- ③体験施設やその周辺の管理・整備をしておきましょう。

ケガや事故の防止だけでなく、火災等の災害発生時の避難の妨げにならないように整理整頓を心がけていきましょう。

- ④体験に必要な道具や施設は日頃からメンテナンスを。

日頃から道具類、機器、施設、整備に関するチェックと定期的なメンテナンスを行い、危険箇所は直ちに改善・改修を行ってください。



1 安全管理について

⑤ 悪天候を想定して、代替プログラムも考えておきましょう。

屋外での体験は、悪天候等により実施できないことを考慮して、屋内等のできる代替プログラムを事前に用意しておきましょう。

(荒天時は無理な屋外体験を実施しないようにするためにも、代替案の用意を)

⑥ 受入れ前に家族間でもミーティング、当日は生徒等と楽しみましょう。

受入れ前に体験プログラムや食事、受入れ生徒等の健康状態やアレルギー等について、家族間でもミーティングをしましょう。(ペットについても対応を話し合っておきましょう。)

教育旅行を受け入れるには、多くの不安や緊張がつきまといますが、受入れ側が明るく楽しく活動しなければ、生徒等も楽しめませんので、一緒になって楽しみましょう。

時には叱ることも大切です！叱り方も考えておきましょう。

⑦ 地域の方たちにも一声かけて、協力をお願いしておきましょう。

地域や近隣の方へも生徒等が来ることを伝え、受入れ会員同士とは、常に意志の疎通を図り、仲良く、小さなことでも相談できるよう心がけましょう。

⑧ 受入れ生徒等を交えてオリエンテーションをしましょう。

生徒等が各家庭に着いたら、まずオリエンテーションをしましょう。

学校から提供された健康状態確認表の内容把握や他に心配事がないかなど確認しましょう。その時に顔色などもさりげなく観察しておきましょう。

⑨ 緊急連絡網の整備

万一の際の連絡先を整理した一覧表は (P44の「緊急連絡網」を参考)、見やすい場所に掲示しておきましょう。

同じものを車にも搭載しておきましょう。

⑩ 救急車の要請と医療機関の受診

生徒等が傷病や体調不良など、突発的な加療や受診が必要になることがありますので、日頃からかかりつけの医療機関とも良好な関係を築いておきましょう。

万一、事故や緊急事態が発生した場合は、状況に応じて救急車の要請(119番)や医療機関への連絡を行い、応急対処の指示を仰ぐとともに受診させてください。



1 安全管理について

ア 事前説明の徹底

受入れ時には、まず、家の中の危険箇所や事故を防ぐための注意点を生徒等にきちんと説明し、理解してもらうようにしましょう。

特に、地震や火事などの非常時には安全に屋外に脱出できるように、避難経路等の案内を行うようにしましょう。また、避難経路には、家具や荷物などが通路を遮っていないよう、日頃から整理しておきましょう。

イ 安全対策の明示

安全対策や緊急連絡先等を紙に書いて目に付くところに掲示しましょう。

ウ 施錠の徹底

生徒等を受け入れるに当たっては、万が一の不審者の侵入等に備えて、できるだけ施錠しましょう。

エ 生徒等の送迎

生徒等の受入れや集合場所への送迎で自家用車等を使用する場合には、道路交通法を遵守し、交通事故を起こさないようにしましょう。

オ 軽トラックの荷台への搭乗禁止

軽トラックの荷台に生徒等を乗せて移動する行為は、道路交通法では違反になるため、絶対にしないでください。

万が一その行為で事故が起きた場合、不法行為であるため、損害保険に加入していても保険金が支払われない可能性が高いことになっています。

※送迎などで生徒等を乗せる自動車には、必ず自賠責保険及び任意保険（対人・対物・搭乗者保険）の加入を！

※乗用車の定員オーバー、軽トラックの荷台への乗車は道路交通法違反となり、事故の場合は保険適用除外になります。また、農業用機械への搭乗事故も保険適用除外となります。



1 安全管理について

カ 個人情報の管理

生徒等の名前や引率者の携帯電話番号など、個人情報の取扱いでは、「教えない・見せない・置き忘れない」ことが大切です。名前、住所、携帯電話番号、アレルギーの有無・種類、などの個人情報は厳重に管理し、他の旅行者に教えたり、写真を見せないでください。また、旅行者の情報が書かれた用紙などを電車やバス、施設等に置き忘れないよう注意してください。特に、子どもの場合は、お友達も知っているだろうと容易に思い込み、他の子どもなどに話してしまうことは厳禁です。

また最近では、SNSなどに地域を訪れた旅行者の体験の様子などを掲載することが多いですが、SNSなどの投稿や、写真やビデオを撮影することなどについて旅行者から事前に同意を得ておくことが必要です。

キ 喫煙・飲酒

生徒等の目の前では、喫煙はできるだけ避けてもらい、節度ある飲酒に努めてください。

また、生徒等の誤飲を避けるため、たばこや酒類の管理に気をつけてください。

ク その他

- ①旅館業法による営業許可証や民泊新法による所定の標識を、玄関の見えやすい場所に掲示してください。
- ②業として人を宿泊させる場合、福岡県宿泊税条例に基づく手続きが必要です。認可後は2か月毎に宿泊実績報告が必要です（宿泊実績が無い場合も報告が必要です）。
- ③宿泊者名簿を常備し宿泊者に記入してもらってください。また、外国籍の方が宿泊される際は、宿泊者の国籍とパスポート番号を記録し、パスポートのコピーを保管してください。



2

火災対策

ア たばこ

ライターやマッチ類は、生徒等の手の届かないところに保管しましょう。
また、寝たばこによる火事にも十分注意してください。

イ ストーブ等暖房機器

生徒等のいたずらや、不燃による一酸化中毒に注意しましょう。
また、ストーブの転倒に注意し、寝る前には、必ず、消火してください。

ウ コンロ

コンロを使用する際は、その場から離れないようにしましょう。

エ ゴミ等の燃えやすいもの

放火を防止するために、家屋の周辺には燃えやすいゴミ等を放置しないようにしましょう。

オ 消火器

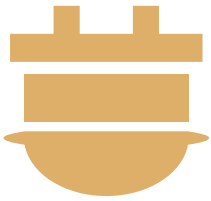
火災が発生した時のために、取扱方法を習得しておきましょう。

カ 自動火災報知設備

日頃から、適正な維持管理に努め、定期的な点検を行いましょう。

キ 火災発生時の対応

まず、「火事だあー！」と大声で生徒等や周辺の者に知らせ、消防署に通報するとともに、状況に応じて初期消火や避難誘導に努めましょう。



3

食事

ア 共同調理又は自炊の徹底

体験学習は、学校教育の一環であり、食事は生徒等に指導しながら一緒に作るか、生徒等による自炊となります。また、生徒等を含め、お客様に食事を提供する業務を行う場合には、食品衛生法の適用を受け、「飲食店営業」の許可を受ける必要があります。このため、受入先等が調理したものを提供しないでください。

イ 加熱調理の徹底

食事は十分に加熱調理したものを中心とし、刺身などの生ものについては、食材の品質管理に十分注意しましょう。

ウ 食材の適切な管理

使用する食材の管理については、冷蔵、冷凍に十分注意し、数日が経って品質が劣化しているものは使用しないようにしましょう。

エ 消毒や調理前の手洗いの励行

調理の前には、必ず石けん等を用いて手洗いを徹底するようにしましょう。生徒等にも手洗いを徹底させるようにしましょう。また、使用する食器やテーブル等も定期的に消毒するなどして、衛生管理に注意しましょう。

オ 安全対策講習会の受講

受入れ前には、食中毒を出さないために、施設や食品衛生などの安全対策講習会を必ず受講しましょう。

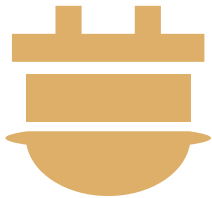
カ 食物アレルギーへの対応

生徒等のなかには、食物アレルギーをもっている子どもがいるので、事前に受け入れる生徒等の食物アレルギーの有無を確認しておき、食材の選定には気をつけましょう。

消費者庁は、下記のとおり、アレルギー表示が必要な「特定原材料」を7品目選定し、表示の義務化を行っています。また、「特定原材料に準ずる物」として、21品目の表示を奨励しています。

【食物アレルギーの特定原材料】

特定原材料	卵、乳、小麦、そば、ピーナッツ、エビ、カニ
特定原材料に準じる物	魚介類：アワビ、イカ、イクラ、サケ、サバ 肉類：牛肉、鶏肉、豚肉 果実類：オレンジ、キウイフルーツ、クルミ、モモ、リンゴ、バナナ、カシューナッツ、アーモンド その他：大豆、マツタケ、ヤマイモ、ゼラチン、ゴマ



3

食事

ひとりの油断やミスで起こった食中毒は地域全体の信頼をなくしてしまいます。

食品・衛生について

体験学習では、生徒等と一緒に料理づくり体験をすることになります。受入れ家庭はケガや事故などと同様に、食品・衛生についても細心の注意と最大限の配慮が必要になりますが、食中毒は適切な管理と注意により防ぐことができますので、今まで以上に食品衛生に関する意識の向上を心がけましょう。

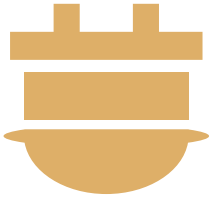
食中毒・O157・ノロウイルスの予防方法

食品の購入について

- ①生鮮食品は新鮮なものを購入すること。表示のある食品は消費期限を確認すること。
- ②肉汁や魚など水分が漏れないようにビニールなどに分けて入れること。
- ③冷凍食品などは買い物の最後に購入し、直ちに持ち帰るようにすること。

食品の保存について

- ①冷蔵・冷凍の必要のある食品は、持ち帰ったら直ぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れること。
- ②冷蔵庫や冷凍庫での保存は概ね庫内の70%程度の量にしておくこと。
- ③冷蔵（冷凍）庫は定期的に清掃・消毒すること。
- ④肉・魚・卵などを取り扱う時は、取り扱う前後に必ず手洗いをすること。（卵は洗ってから冷蔵庫へ入れること。）



3

食事

料理の 下準備について

- ①まず、手洗いは手首からこすり合わせるようにすること。
- ②手指に傷や手荒れがあると、細菌がたくさんついているので、直接食品に触れないこと。また長い爪や指輪・時計と指の間にも細菌が付着しているので、爪を短くし、調理前には指輪や時計を外すこと。
- ③魚介類・肉類・野菜類はそれぞれ専用の包丁・まな板を用意し、生の肉や魚を切った後には、包丁やまな板は洗ってから熱湯をかけた後に使用すること。
- ④冷凍食品の解凍は、室温で行うと食中毒菌が増殖する場合があるので、冷蔵庫の中や電子レンジで行うこと。

調理について

- ①台所は常に整理・整頓し、清潔にすること。
- ②食品の中心まで熱が入るように加熱すること。
目安は中心温度が85℃で90秒間以上加熱すること。
- ③料理を中断する時は、冷蔵庫で保管すること。

食事について

- ①まず、手洗いをすること。清潔な手、器具を使い、清潔な食器に盛り付けること。
- ②食器類・調理器具は洗浄・熱湯消毒を十分に行うこと。
- ③温かく食べる料理は常に温かく、冷やして食べる料理は常に冷やしておくこと。
- ④目安は 温かい料理は65℃以上、冷やして食べる料理は10℃以下。(例えば、O157細菌は室温でも15～20分で2倍に増えます。)
- ⑤食品を調理した後はできるだけ早く食べること。料理の作り置きはしないこと。
- ⑥生水・生ものは提供しないこと。
(井戸水は一旦沸騰させ、湯冷ましにしておくこと。)

残った食品に ついて

- ①残った食品は清潔な容器を使って保存すること。
- ②温かいうちに冷蔵庫には入れないこと。早く冷えるように小分けして保存すること。
- ③臭いや粘り気など、ちょっとでも怪しいと思った食品は廃棄すること。



4

建物・設備の保守

ア 日常点検等

建物や設備が老朽化していると、利用時にそれらが破損、故障することによって思わぬ怪我や事故に繋がる恐れがあります。

これを防ぐため、日頃から使用する建物や設備の状態をよく把握し、不具合が見つかったら直ちに修繕・修理することを心がけましょう。

イ 室内等の清掃

生徒等が使用する部屋やトイレ、浴室等については、事前に清掃をしておきましょう。また、使用後も同様に清掃しましょう。

ウ 寝具等の衛生管理

布団やまくら等については、カバーを掛け、受入れが終わるごとに洗濯を行い、また、定期的に日に当てるなど衛生管理に努めましょう。

エ 食物アレルギーへの対応

生徒等の食物アレルギーにより、そば殻入りの枕でもアレルギーが発生するので、そばによる食物アレルギーがある生徒等を受け入れる場合は、そば殻入りの枕は部屋から撤去しておいた方が無難です。

⚠ そば殻入りは要注意！



5

体験内容

体験希望者の年齢や季節に合わせて、受入れ先の負担にならない体験メニューを用意しましょう。その際、体験を実施する際のリスク（危険要因）を洗い出し、予防策を検討しましょう。

【体験プログラムの例】

食 体 験	タケノコ採り、山菜採り、味噌づくり、豆腐づくり、そば打ち、コンニャクづくり
自 然 体 験	里山案内、田畑・里山での生き物観察・調査、山野草の苗づくり、森林散策
農 村 文 化 体 験	獅子舞や神楽等伝統文化の学習・参加、集落のお祭りへの参加
手 仕 事 体 験	お茶摘み、シイタケの菌打ち、草木染め、薪割り、炭焼き、竹細工、木工、刺し子
農 林 業 体 験	田植え、稲刈り、芋ほり、野菜づくり、下草刈り、間伐・枝打ち、果物収穫・手入れ

ア 体験における危険回避

体験において、下記のような危険がありますので、生徒等に対して、道具類の安全な使用方法や体験場所周辺の危険箇所、危険行為などを事前に説明し、十分理解させたうえで体験させましょう。

【体験に伴う危険因子】

自然環境の危険	気 象：気温変動、大雨、河川の増水、強風、落雷、地震など 地 形：山崩れ、落石、危険な急斜面など 動植物：ハチ、毒ヘビ、ケムシ、ウルシ、ハゼなど 水：水深、急流、潮流など
身体的な危険	病 気：伝染性病原体や寄生性病原体による疾病、食中毒、その他の疾病 怪 我：滑る、転ぶ、ぶつかる、落ちるなど
人為的な危険	対 人：児童・生徒同士の喧嘩など 対 物：刃物や火、道具の使い方のミス、交通事故 主催者：指導者の過失、無理な計画、技術不足の指導者による事故



5

体験内容

イ 生徒等の体力確認

生徒等は、慣れない環境にいると調子を崩しやすいので、生徒等の体調に合わせた体験をさせてください。

もし、生徒等の体調が悪く又は、体力がないと判断し、体験への参加が困難であると認められる場合は、生徒等に十分説明して体験を中止し、他の体験に切り替えるなどの対応をしましょう。

ウ 荒天時における対応

屋外での体験学習については、悪天候等により、予定していた体験を実施できない場合も想定されますので、その場合の対応について、受入れ窓口に相談しながら事前に検討しておきましょう。

エ 緊急時の最低限の装備(ファーストエイド・キット)

生徒等の具合が悪くなった場合に備えて、最低限の装備を準備しておきましょう。なお、内服薬の投薬については、事前に引率の先生に確認してから行いましょう。

【緊急時の最低限の装備】

- 消毒液（無色透明なタイプ）
- マウスピース（心肺蘇生用）
- 清浄綿
- 大きめなトゲ抜き
- 滅菌ガーゼ
- ポイズンリムーバー
- 三角巾
- 冷却ジェル
- 包帯（伸縮包帯も使いやすい）
- ペットボトルの水
- 救急ばんそうこう（大型タイプも）
- 安全ピン
- ハンドタオル
- テーピングテープ（サイズ各種）
- はさみ（医療用タイプがよい）
- 携帯用エアージェル
- 油性ペン
- レジャーシート
- ビニール手袋（フィットするタイプ）
- エマージェンシーシート（アルミ箔の薄いシート/断熱&保温用）

「安全管理マニュアル作成のポイントQ&A 改訂版（平成28年3月、（一社）全国農協観光協会発行）」をもとに当課で一部修正



6

生徒等に対する目配りの徹底

ア 生徒等への接し方

生徒等は、普段体験できない農山漁村での日常生活を学習するために体験しています。

生徒等をお客さん扱いせず、叱るべきところはきちんと叱るなど、生徒等の行動に過度に干渉することなく、しかし、それと同時に常に行動を見守ってあげてください。

イ 生徒等の団らん

夕食後には団らんや語りの時間を設けるなど、コミュニケーションを図る時間を作ってください。

また、多感な時期を迎えつつあることも考慮し、必要に応じて同性同士での相談が可能となるよう留意しましょう。

ウ 生徒等に対する目配り

特に夜間においては、生徒等の自由行動に気をつけて、目の届く範囲内で行動させるように注意しましょう。

エ 生徒等への注意喚起

生徒等は初日は緊張していても、2日目以降は慣れてきて、気のゆるみから事故が起こりやすくなりますので、特に滞在期間の中盤から後半にかけては、生徒等に注意喚起をするなどして、一定の緊張感を保つよう心がけましょう。



7

緊急時の連絡体制の確立

事故が発生した際、受入れ先は、直ちに「いつ、どこで、誰が、どうした」という事故状況を的確に把握しなければなりません。

これにより、関係機関等への連絡を速やかにでき、事故状況に応じた対処の手配、協力を得ることができます。

何よりも大切なことは、いかなる場合でも冷静に、迅速、的確な処置を判断することです。

ア 引率の先生との連絡体制

緊急時には、引率の先生たちと生徒等が滞在する各受入れ先の間ですぐに連絡が取れるよう、携帯電話等を活用して連絡網を構築しておきましょう。

イ 関係機関との連絡体制

協議会事務局、警察、消防、医療機関等の連絡先を緊急時に直ちに連絡できるよう一覧にし、見える所に貼っておきましょう。裏表紙に緊急連絡先を添付していますのでご参考にしてください。

ウ 連絡する際の注意

受入れ家庭から直接保護者家庭への連絡は絶対にしてはいけません。

まず、各協議会事務局、引率の先生、添乗員に連絡するとともに、原則として事務局の指示に従ってください。



8

事故発生時の処置

十分な事故防止策をとっていても、事故が発生することもあります。非常時を想定した確認を日頃から心がけるようにしましょう。

ア 迅速・的確な処置

事故が発生した場合、発見者は、直ちに関係機関に連絡しなければなりません。被害者に対する措置を最優先し、程度に応じて人命救助、健康保全のため必要・適切な処置をとるようにしましょう。

イ 医療処置

医療処置が必要な場合は、医療機関に場所や状況を伝え、応急処置の指示を仰ぎましょう。判断に迷う場合は、緊急安心センター事業（#9119）も活用しましょう。素人判断で勝手な処置を行うことは大変危険です。状況によっては、消防署、警察署等へ連絡するようにしなければなりません。

ウ 生徒等への声かけ

生徒等によっては、具合が悪くても受入先の家族に相談しづらくて黙っているケースも考えられます。そのため、生徒等の様子には常に気を配り、こまめに声かけを行うようにしましょう。

また、症状が軽度と思われても安易に判断せず、関係機関と相談するなどして、対応しましょう。

【万々に備えての対応（危機管理）】

火災 盗難 喧嘩	<ul style="list-style-type: none"> ◎消火器、自動火災報知設備は必ず設置。 ◎火の取扱いに注意を促すとともに非常時の避難経路を予め案内する。 ◎消防、病院の関係連絡先一覧の作成、行先までの所要時間の目安の把握。 ◎宿泊客同士のトラブル防止のため、一日一団体の受入れとし、受入れ人数は夫婦二人なら5名程度を目安とする。 ◎一般客との同宿は絶対にしない。 ◎設備、施設の定期的な点検・メンテナンス
食中毒	<ul style="list-style-type: none"> ◎衛生講習会への参加 ◎こまめな手洗い、調理器具の入念な洗浄・消毒（「安全対策10ヶ条」を参照） ◎食中毒予防のポイントに注意する。（「安全対策10ヶ条」を参照）
病気	<ul style="list-style-type: none"> ◎こまめな声かけで気配りを。 ◎持病、食物・動物アレルギーの確認 ◎具合の悪い生徒に対して、安易に家庭の常備薬を服用させず、引率の先生の指示を待つこと。
セクハラ	<ul style="list-style-type: none"> ◎性的な会話などの禁止 ◎生徒等が安心して入浴できるよう十分に配慮する。
体験時の事故	<ul style="list-style-type: none"> ◎安全についての説明の徹底、安全講習会への参加 ◎川や海での活動は、ライフジャケット着用



8

事故発生時の処置

重大事故の際の対処順序例

① 自らの安全確保と救助

救助に際しては、まずは周囲の状況を把握し、自らの安全確保と同時に救助に当たる。

② 救急車の手配と応急処置

119番又は医療機関に場所・状況を伝え、応急処置の指示を仰ぎ、処置を行う。

素人判断をしない（勝手な治療をする、病院へ連れて行かないなど）。

③ 救急車到着までの対応

傷病者へ、できる限りの対処・配慮を行う。

① 応急処置を続ける。

② 身体を保温する。

③ 周囲の協力を求める。

④ 傷病者を安全な場所へ移動する。

※ 但し、傷病の状態によっては動かさない方が
良い場合もある。

⑤ 傷病者に意識がある場合は言葉をかけ続ける。

⑥ 救急車が到着した時は、救急隊の誘導をするとともに、
冷静に状況を伝える。

④ 他の参加者への対応

他の参加者の安全確保と点呼を行うとともに、二次災害を防止するための対応をとる。

⑤ 関係者への連絡

協議会事務局、引率の先生、旅行会社添乗員の順で連絡する。

⑥ 事故の記録

事故発生時の日時・場所・傷病の程度・証拠品の確保。
対応の状況等、必要最小限の事項を正確に記録する。

⑦ 重大事故等の連絡

警察、保健所（食中毒等）や関係機関へ連絡する。

⑧ 保険会社への連絡

傷病者の名前、住所、連絡先及び状況を報告する。

⑨ 報告書の作成

事故の記録（No.6）を元に正式な報告書を作成する。



8

事故発生時の処置

まさかのために保険加入を！！

保険について

食中毒などによる宿泊者に対する補償や災害による損害などに対処するため、予め保険に加入しましょう。(協議会単位で加入している場合もあります。)

主なものは次のとおりです。

① 受入れ側で かける保険と 補償内容

- ① 生産物賠償責任保険
飲食物などに起因する賠償責任を補償
- ② 施設（所有）賠償責任保険
施設の不備や指導ミスなどにより人損・物損した場合の賠償責任を補償
- ③ レジャー・サービス施設費用保険
受入先の不慮の事故への対応のために支出した費用に対する賠償責任を補償
- ④ 保管物（受託物）賠償責任保険
宿泊者の財物の保管または管理に起因する賠償責任を補償

② 宿泊者側で かける保険と 補償内容

- ① 国内旅行傷害保険
自宅を出発して帰宅までの間を補償
- ② 損害保険
宿泊先の物を壊した際に起因する賠償責任を補償



8

事故発生時の処置

応急処置例

※以下に記載している内容は応急処置の一例です。対処に迷った場合は医療機関等に連絡し、指示を仰ぎましょう。

① 熱中症



気温や湿度が高い環境で運動をすると、熱中症になる可能性があります。炎天下や、蒸し暑い体育館などで運動する時は特に注意が必要です。

【症状】

●熱失神

立ちくらみ、めまいなどの症状



●熱けいれん

大量に汗をかき、血液の塩分濃度が低下することで、筋肉に痛みを伴ったけいれんがおこる。



●熱疲労

身体がだるくなったり、頭痛、吐き気などの症状がおこる。体温は平熱。



●熱射病

呼びかけへの反応がおかしい・ひきつけがある・意識が無いなどの意識障害、皮膚の乾燥、体温が高いなどの症状

【対処法】

体温を下げるためすぐに涼しい場所へ移動し、水分を補給しましょう。ただし、意識障害の場合には水を飲ませると水が気道に入る恐れがあるので飲ませないでください。自分で水分を取れない場合は、すぐに病院へ搬送するようにしましょう。

② 鼻血



鼻血がすぐ止まるときは心配いりません。安静にして様子をみましょう。

【対処法】

○安静にする

落ち着かせ、頭をやや前にかがめて座らせる。横になりたいなら顔を横に向け、頭をできるだけ高くします。首をしめつけている衣服はゆるめましょう。

○すみやかに止血する

頭を少し前に傾け、鼻の付け根を両側からギュッと押さえ圧迫します。そのまま10分ほど我慢すると、軽い鼻血ならこれで止まります。※頭を後ろにそらせ、うなじを叩いたりすると血液がのどに流れて呼吸ができなくなる恐れがあるのでやめましょう。

((公社)日本キャンプ協作成「安全なキャンプのためにPart 9」より引用)



8

事故発生時の処置

③目に異物が入ったとき



絶対に目をこすらず、無理して取らないようにし、何が入ったかどんな状態かを調べましょう。

【対処法】

- 水の中でまばたきをする
清潔な洗面器に水をはり、その中で目をパチパチとまばたきをします。
- ガーゼの端で拭いとる
濡らしたハンカチやガーゼの端で異物をそっと取り除きます。
- 涙で洗い流す
目を閉じるか、まばたきを数回して、異物を涙と一緒に洗い流します。

④くぎ・とげが刺さったとき



【対処法】

- くぎ
くぎを抜いた後、消毒し、清潔なガーゼ類で傷口を被い、病院へ行きます。のちに化膿することもあるため、小さな傷でも必ず医師の治療を受けてください。
- とげ
ピンセットや毛抜き、消毒した針で抜き取ります。抜きにくい時は穴の開いた硬貨（5円玉）を当て、硬貨を押しながら抜くと、比較的簡単に抜けます。

⑤すり傷 きり傷



【対処法】

- ①傷口の汚れを洗う
手当をする前に水できれいに洗い流しましょう。砂や泥の汚れは消毒薬をふくませたガーゼでそっと拭き取ります。
 - ②出血した場合は、圧迫止血を行う
ガーゼ類で傷口を被い、手や指で押さえ、出血が止まるまで圧迫します。患部を心臓より高くあげてください。
 - ③消毒後、傷口にガーゼをあて包帯をする
消毒をした後、清潔なガーゼを傷口に当てて包帯します。消毒液がない場合はそのまま救急ばんそうこうを貼っても良いですが、蒸れて治りが遅くなるので早めにはずすようにしましょう。
- ※出血が止まらないときはすみやかに病院へ行き、医師の診察を受けましょう。
- ※傷口を不潔な手で触るのは禁物です。
- ※傷口に脱脂綿やティッシュを当てないようにしましょう。

((公社) 日本キャンプ協会作成「安全なキャンプのためにPart 9」より引用)



8

事故発生時の処置

⑥ やけど



やけど症状は、やけど時の対象の物の温度や触れている時間、物質などによって変わってきますが、その損傷の程度にかかわらず冷却を第一とし、その部分を冷却水につけたり、冷水をかけたりして痛みが和らぐまで続けましょう。

【対処法】

○水で冷やすのが一番！

20分以上、シャワーなどの流水で患部を冷やします。痛みや熱さを感じなくなるまで十分に冷やしましょう。初期の手当としては最も効果的です。ただし、氷水には長時間つけないでください。

○水ぶくれはつぶさない！

水ぶくれをつぶしてしまうと、細菌感染を起こし、治りが遅くなります。

○顔面をやけどした！

迷わず病院へいきましよう。目鼻のまわりなど流水で冷やせない場合は、氷のうやぬらしたタオルで冷やします。

○衣類の上からお湯等でやけど！

病院へ行きますよう。衣類が付着しているときは無理にはがさず、そのまま病院へ行きますよう。はがすと細菌感染を起こし治りがおそくなります。

○全身をやけどした！

すぐに救急車をよんでください！シャワーなどの流水で患部を冷やし、すぐに救急車を呼んでください。程度が低くても、面積が広い場合は命に関わることもあります。

○民間療法はやめましよう！

みそ・アロエ・チンク油などは絶対に塗らないでください。症状が悪化したり治りが遅くなったりします。病院へ行きますよう。



8

事故発生時の処置

⑦骨折



交通事故、転落事故などで、骨の一部に強い力が加わり、骨が折れたりひびが入ったりすることです。症状は腫れ、変形、皮膚の変色、患部の激痛等です。

【対処法】

- 全身及び患部を安静にして極力動かさない。
- 患部を固定する。
副え木を使ったり、身近にあるもの（段ボールやノート等）を副え木の代わりに使う。
- 固定後は腫れを防ぐため患部を高くする。
- 骨折かどうかわからないときは骨折として応急処置をする。
- 骨折かどうか調べるために、動かしたりむやみに触ったりしてはいけない。2箇所以上同時に骨折していることもあるので、必ず全身を見る。
- 骨折自体は緊急性の高いものではないので、手当は落ち着いて確実に行う。

⑧打撲・ねんざ・肉離れ



●打撲

転倒したり、固いものにぶつかった時に発生します。外に傷がなくても内出血したり、内部に損傷がある場合があるので要注意。（特に頭・胸・腹・目の周囲は注意）

【対処法】

打撲部位を安静にして冷湿布などで冷やしましょう。

●ねんざ

正常な運動範囲を超える力が加わったため関節がはずれかかって、元に戻ったものがねんざです。関節の周りのじん帯や筋、腱、血管に損傷があるので痛みや腫れが発生します。

【対処法】

冷水や氷のうで患部を冷やし、動かさないようにしましょう。

●肉離れ

急に激しい運動をしたり、収縮した筋肉を強打した時に発生します。筋肉繊維や結合組織の損傷で、痛みを伴います。

【対処法】

筋肉を冷やして動かさないようにしましょう。

（（公社）日本キャンプ協会作成「安全なキャンプのためにPart 9」より引用）



8

事故発生時の処置

⑨ 虫さされ



野外での活動では、肌を露出しない服装にしましょう。生き物たちに出会ったら、近寄らないこと、逃げることで予防することができます。

【対処法】

○ブヨ・アブ

ポイズンリムーバーなどで毒を吸い出し、水で洗い流し、軟膏を塗ります。腫れが何日も引かなかったり熱が上がるような場合は病院へ行きましょう。

○毒ヘビ

何よりも早く病院に向かうか、救急車を呼びましょう。ポイズンリムーバーがあれば毒を吸い出します。ただし、毒が完全に抜けることはありません。

口で毒を吸い出すことはやめましょう。また、ひもで縛る、患部を冷やすなどの行為はあまり効果がないため控えましょう。

噛まれたヘビの形や色（模様）を覚えておくと治療の際に役立ちます。

○ハチ

ポイズンリムーバーで毒を吸い出し、きれいな水で患部を洗い流します。刺されたところをもんだりすると毒のまわりが早くなるのでやめましょう。

冷水や氷で患部を冷やすと毒のまわりを抑える効果があります。ただし、スズメバチに刺された時はすぐ病院へ行きましょう。

○ガ・毛虫

ドクガや毛虫類の毒針毛に触れた場合は、セロハンテープを用いて皮膚に付着した毒針毛を取り除き、よく泡立てたセッケンとシャワーで洗い流すことで被害を最小限に食い止めることができます。

かゆくてもかきむしらないことが大切です。



9

農村民宿をされている方の感想

教育旅行の生徒等を受け入れた 受入先の皆様の感想

- ①最初は不安だったがやってみたらとても楽しい。
- ②次の生徒達がいつ来るか待ち遠しい。
- ③アレルギー等、食事の面で不安があったが、
協議会事務局がしっかりと対応してくれるので安心して準備ができる。
- ④設備（台所、洗面所）の清掃がちょっと大変だった。
- ⑤生徒や生徒の家族からの手紙が何より嬉しい。
- ⑥緊張していた子どもが最後、最高の笑顔を見せてくれた。
- ⑦家では2人の老人だけだが、生徒達が来ると、
素晴らしい感動と元気をもらいます。
- ⑧気さくに「おっちゃん」「おばちゃん」と呼んでくれて嬉しかった。
- ⑨お魚嫌いと言っていた子どもが、
自分で釣ってきた魚をおいしそうに食べてくれた。
- ⑩料理の腕が上がった。
- ⑪子ども達の元気な姿をみると自分も元気になってくる。
- ⑫体が動く限り続けていきたい。
- ⑬卒業したら遊びに来るねと言っていた子どもが
本当に来てくれて嬉しかった。
- ⑭最初は戸惑ったが、子ども達の喜んで帰っていく姿を見て
大変やりがいがあると感じている。
- ⑮人との出会いが広がり、お金に代えられないものが残る。
- ⑯今では自分の生きがいになっている。
- ⑰災害の時、心配して電話をかけてくれ、とても嬉しかった。



農村民宿を体験した生徒等からの感動と感謝の声

10

生徒たちからの感動の手紙やアンケート結果

- ①みんなすごく良い人で、川もきれい。ご飯もおいしかった。最高だった。一生に残る思い出になった。

- ②みんなで話しながら、いっぱいご飯を食べた。それがどれだけ自分たちにとって心温まり、本当の家族のような安らぎに感じられたかは、はかりしれません。家族の大切さやありがたさを改めて知ることができた2日間だった。

- ③色々と話しかけてくださったので、仲良くなれました。本当のおばあちゃんみたいでした。

- ④農村民宿は初めてですこし緊張したけど、とても楽しかった。

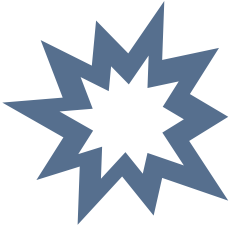
- ⑤宿泊した家族の方は優しく料理もおいしかった。

- ⑥良い人たちだったから、良い時間を過ごせた。展望台に連れて行ってきて楽しかった。

- ⑦普段できない体験を地元の方たちと一緒に体験できてとても楽しかった。料理も一緒に作れておいしかった。福岡県に行くことがあればまた行きたいです。

- ⑧とても優しく接してくださったので、何かと色々聞きやすい部分が多くて楽しかったです。とても楽しく過ごすことができた一日でした。

- ⑨宿泊先で、京都では見られない虫を見せていただき、良い体験をたくさんさせてもらいました。



11

全国的なトラブル例

- ①生徒に調理指導した際に、
手指消毒の不徹底や肉を切った包丁で魚を調理したため、
食中毒が発生した。

- ②受入先の人が酔っ払い、入浴中の女生徒を覗き見した。

- ③受入先が足りずに、止む無く、
緊急対応として認可を受けていない受入先に泊めたところ、
保健所の改善指導を受けた。

- ④体調を崩した生徒に、家庭の常備薬を飲ませたところ、
日頃生徒が服用する薬と異なり、症状が悪化した。

- ⑤生徒が稲刈り体験中に、鎌で他の生徒をケガさせてしまった。

- ⑥受入先の男性がセクハラをしたり、飲酒をすすめた。

- ⑦軽トラックの空荷台に生徒を乗せて送迎中に、
カーブでの横転事故で投げ出された生徒がケガをし、
保険もおりなかった。

- ⑧インフルエンザが流行した時に、受入先が、直接学校に、
来るなど連絡をした。

- ⑨生徒のケガなどで緊急時（夜間時）において
受入先が協議会事務局と連絡をとろうとしたが取れなかった。

- ⑩夜間、受入先の人に無断で外出する生徒がいた。

- ⑪事前連絡がうまくとれていなかったため、
食後にアレルギーの症状がでた生徒がいた。



12

農村民宿運営に関するQ & A

Q1

自己の都合で休むことはできますか？

A：事前に予定が分かっている場合は、予約を入れない対応を。身内の不幸など突発的で止むを得ない場合は、迷惑がかからないよう、協議会事務局と相談し、他の受入先を紹介するなどしましょう。

Q2

どんな食事を作ったら良いかわからない。

A：ホテルのような特別な料理の提供は必要ありません。地元で採れた新鮮な食材を使い、子ども達と一緒に作れる家庭料理で、普段家族で食べている食事に得意料理を一品追加する程度でよいでしょう。

Q3

兼業しながらの農村民宿経営は大変では？

A：農村民宿を本業としてプロのようなサービスを提供していくと大変ですが、農村民宿の魅力である「田舎の生活そのもの」と「家族ぐるみの心からのもてなし」を提供するという気持ちで、自然体で受け入れることが大事です。そのためには、宿泊・食事・体験など、家庭内での役割分担や、繁忙期には近所に手伝ってもらうなど、地域との連携ができればよいでしょう。

Q4

体験はどのようなものを提供すれば良いのですか。

A：特別なメニューを用意する必要はありません。日々の田舎の生活を体験させてください。



12

農村民宿運営に関するQ & A

Q5

受入れして良かった点、苦勞した点はどんなところですか。

●良かった点

- ・地域の良さを再認識し、都会の人に理解してもらえて嬉しい。
- ・様々な方との交流ができて楽しい。
- ・リピーターの方とは親戚のようになれた。
- ・外部の人との交流で地域が活性化した。
- ・体験指導などで高齢者の出番ができ元気がでた。
- ・新しい孫が出来たようで可愛かった。

●苦勞した点

- ・家族全員の理解を得ること。
- ・接客（掃除、洗濯、食事の準備等）が意外と多い。
- ・本業の合間を縫っての対応。

※このような苦勞も始めてみると、家族の協力や地域との連携で、忙しさが楽しくなったとの声もあります。

Q6

不祥事が起こった場合は、どうなるのですか。

A：不祥事は、地域協議会全体の信用失墜につながり、再発防止策やおわび行脚などの後ろ向きの対応に追われ、信用が回復するまで、お客様が戻らないこととなります。従って、組織的な危機管理事案として、事前に、受入家庭全体で、発生防止の意識の向上が必要です。また、不幸にも発生した場合は、当該受入先に対して、除名を含めた厳しい処分が課せられることもあります。

Q7

受入れ側のマナーとして留意すべきことは何ですか。

- ・飲酒による失言等で生徒等の信頼を損なわないように、深酒をしない。
- ・宗教的な物事への参加を強要しない。
- ・個人情報、他人に知れないように厳重に管理する。



① 農家民宿全般に関すること

各市町村の農業振興担当部署 もしくは、下記へ。

窓 口	電話番号
県庁食の安全・地産地消課 地産地消推進係	092-643-3575

13

各種相談窓口一覧

② 旅館業法及び、住宅宿泊事業法に関すること

	窓 口	電話番号	管轄する区域
県の出先機関	県庁生活衛生課営業指導係	092-643-3279	北九州市・福岡市・久留米市以外（申請等は下記窓口へ）
	筑紫保健福祉環境事務所 保健衛生課生活衛生係	092-513-5599	筑紫野市・春日市・大野城市・太宰府市・那珂川市
	粕屋保健福祉事務所 保健衛生課保健衛生係	092-939-1744	古賀市・糟屋郡
	糸島保健福祉事務所 保健衛生課	092-322-3268	糸島市
	宗像・遠賀保健福祉環境事務所 保健衛生課生活衛生係	0940-47-0344	中間市・宗像市・福津市・遠賀郡
	嘉穂・鞍手保健福祉環境事務所 保健衛生課生活衛生係	0948-21-4973	直方市・飯塚市・宮若市・嘉麻市・鞍手郡・嘉穂郡
	田川保健福祉事務所 保健衛生課生活衛生係	0947-42-9309	田川市・田川郡
	北筑後保健福祉環境事務所 保健衛生課保健衛生係	0946-22-2741	小郡市・うきは市・朝倉市・朝倉郡・三井郡
	南筑後保健福祉環境事務所 保健衛生課生活衛生係	0944-72-2163	柳川市・八女市・筑後市・大川市・みやま市・大牟田市・三潁郡・八女郡
	京築保健福祉環境事務所 保健衛生課保健衛生係	0930-23-2245	行橋市・豊前市・京都郡・築上郡
北九州市	保健所東部生活衛生課	093-522-8728	門司区・小倉北区・小倉南区
	保健所西部生活衛生課	093-642-1441	若松区・八幡東区・八幡西区・戸畑区
福岡市	東区保健福祉センター衛生課	092-645-1112	東区
	博多区保健福祉センター衛生課	092-419-1125	博多区
	中央区保健福祉センター衛生課	092-761-7351	中央区
	南区保健福祉センター衛生課	092-559-5161	南区
	城南区保健福祉センター衛生課	092-831-4219	城南区
	早良区保健福祉センター衛生課	092-851-6602	早良区
	西区保健福祉センター衛生課	092-895-7094	西区
久留米市	健康福祉部保健所衛生対策課	0942-30-9727	久留米市





13

各種相談窓口一覧

③食品衛生法に関すること

窓 口	電話番号	管轄する区域	
県庁 生活衛生課 食品衛生係	092-643-3280	北九州市・福岡市・久留米市以外（申請等は下記窓口へ）	
県の出先機関	筑紫保健福祉環境事務所 保健衛生課食品衛生係	092-513-5582	筑紫野市・春日市・大野城市・ 太宰府市・那珂川市
	粕屋保健福祉事務所 保健衛生課保健衛生係	092-939-1744	古賀市・糟屋郡
	糸島保健福祉事務所 保健衛生課	092-322-3268	糸島市
	宗像・遠賀保健福祉環境事務所 保健衛生課食品衛生係	0940-36-3318	中間市・宗像市・福津市・ 遠賀郡
	嘉穂・鞍手保健福祉環境事務所 保健衛生課食品衛生係	0948-21-4817	直方市・飯塚市・宮若市・ 嘉麻市・鞍手郡・嘉穂郡
	田川保健福祉事務所 保健衛生課食品衛生係	0947-42-9378	田川市・田川郡
	北筑後保健福祉環境事務所 保健衛生課保健衛生係	0946-22-2741	小郡市・うきは市・朝倉市・ 朝倉郡・三井郡
	南筑後保健福祉環境事務所 保健衛生課食品衛生係	0944-72-2162	柳川市・八女市・筑後市・ 大川市・みやま市・三潴郡・ 八女郡・大牟田市
	京築保健福祉環境事務所 保健衛生課保健衛生係	0930-23-2245	行橋市・豊前市・京都郡・ 築上郡
北九州市	保健所東部 生活衛生課食品衛生係	093-522-8728	門司区・小倉北区・ 小倉南区
	保健所西部 生活衛生課食品衛生係	093-642-1441 (代表)	若松区・八幡東区・ 八幡西区・戸畑区
福岡市	東区保健福祉センター 衛生課食品係	092-645-1111	東区
	博多区保健福祉センター 衛生課食品係	092-419-1126	博多区
	中央区保健福祉センター 衛生課食品係	092-761-7356	中央区
	南区保健福祉センター 衛生課食品係	092-559-5162	南区
	城南区保健福祉センター 衛生課食品係	092-831-4219	城南区
	早良区保健福祉センター 衛生課食品係	092-851-6609	早良区
	西区保健福祉センター 衛生課食品係	092-895-7095	西区
久留米市保健所 衛生対策課食品衛生チーム	0942-30-9726	久留米市	



13

各種相談窓口一覧

④ 都市計画法に関すること

市町村の都市計画法担当窓口（但し、市街化調整区域は市町のみ）。
もしくは、以下窓口へ。

窓 口	電話番号	管轄する区域
県庁 都市計画課 開発第一係・ 開発第二係	092-643-3715	下記市町以外 (ただし申請は各市町村へ)
北九州市 建築都市局 計画部 都市計画課	093-582-2451	北九州市
福岡市 住宅都市局建築指導部開 発・建築調整課 開発指導第1係	092-711-4587	福岡市東区、博多区、中央区、 南区
福岡市 住宅都市局建築指導部開 発・建築調整課 開発指導第2係	092-711-4588	福岡市城南区、早良区、 西区
久留米市 都市建設部建築指導課	0942-30-9089	久留米市
大任町 事業課土木係	0947-63-3001	大任町



13

各種相談窓口一覧

⑤ 建築基準法に関すること

	窓 口	電話番号	管轄する区域
県の出先機関	福岡県土整備事務所 建築指導課建築審査係	092-641-0169	古賀市、糟屋郡、糸島市
	久留米県土整備事務所 建築指導課建築審査係	0942-44-5225	小郡市・うきは市・三井郡
	南筑後県土整備事務所 柳川支所 建築指導課	0944-72-2564	柳川市・大川市・みやま市・三潨郡
	直方県土整備事務所 建築指導課	0949-22-5639	直方市・宮若市・鞍手郡
	京築県土整備事務所 建築指導課	0979-82-3364	豊前市・築上郡・行橋市・京都郡
	朝倉県土整備事務所 建築指導課	0946-22-1859	朝倉市・朝倉郡
	八女県土整備事務所 建築指導課	0943-22-6993	八女市・筑後市・八女郡
	北九州県土整備事務所 建築指導課建築審査係	093-691-4585	中間市・遠賀郡・宗像市・福津市
	田川県土整備事務所 建築指導課	0947-42-9117	田川市・田川郡
	飯塚県土整備事務所 建築指導課建築審査係	0948-21-4945	飯塚市・嘉麻市・嘉穂郡
	那珂県土整備事務所 建築指導課建築審査係	092-513-5572	筑紫野市・春日市・大野城市・太宰府市・那珂川市
	北九州市 建築都市局 指導部建築審査課	093-582-2535	北九州市
	福岡市 住宅都市局 建築指導部建築審査課	092-711-4577	福岡市
	久留米市 都市建設部 建築指導課	0942-30-9089	久留米市
大牟田市 都市整備部建築 住宅課	0944-41-2797	大牟田市	

※建築確認については、上記行政窓口のほか、民間の指定確認検査機関もありますので、希望される申請先にご相談ください。



13

各種相談窓口一覧

⑥ 消防法に関すること

窓 口	電話番号	管轄する区域
北九州市消防局	093-582-3802	北九州市
福岡市消防局	092-725-6600	福岡市
大牟田市消防本部	0944-53-3521	大牟田市
直方市消防本部	0949-25-2300	直方市
柳川市消防本部	0944-74-0119	柳川市
筑後市消防本部	0942-52-2020	筑後市
行橋市消防本部	0930-25-2323	行橋市
中間市消防本部	093-245-0901	中間市
みやま市消防本部	0944-62-5125	みやま市
糸島市消防本部	092-322-4222	糸島市
苅田町消防本部	093-434-0119	苅田町
八女消防本部	0943-24-0119	八女市、広川町
筑紫野太宰府消防組合消防本部	092-924-5034	筑紫野市、太宰府市
飯塚地区消防本部	0948-22-7600	飯塚市、嘉麻市、桂川町
春日・大野城・那珂川 消防組合消防本部	092-584-1191	春日市、大野城市、那珂川市
田川地区消防本部	0947-44-0650	田川市、香春町、添田町、 糸田町、川崎町、大任町、 赤村、福智町
久留米広域消防本部	0942-38-5151	久留米市、大川市、小郡市、 うきは市、大刀洗町、大木町
京築広域圏消防本部	0979-82-0119	豊前市、みやこ町、吉富町、 上毛町、築上町
直方・鞍手広域市町村圏 事務組合消防本部	0949-32-1130	宮若市、小竹町、鞍手町
甘木・朝倉消防本部	0946-22-0119	朝倉市、筑前町、東峰村
粕屋南部消防組合消防本部	092-935-5111	宇美町、篠栗町、志免町、 須恵町、久山町、粕屋町
宗像地区消防本部	0940-36-2425	宗像市、福津市
粕屋北部消防本部	092-944-0131	古賀市、新宮町
遠賀郡消防本部	093-293-1231	芦屋町、水巻町、岡垣町、 遠賀町



13

各種相談窓口一覧

⑦ 宿泊税に関すること

窓 口	電話番号	管轄する市等
福岡県博多県税事務所課税第三課宿泊税係	092-260-6007	北九州市、福岡市以外
北九州市課税第一課	093-582-2821	北九州市
福岡市資産課税課	092-292-2496	福岡市

⑧ 浄化槽法に関すること

	窓 口	電話番号	管轄する区域
県の出先機関	筑紫保健福祉環境事務所 地域環境課	092-513-5611	筑紫野市、春日市、大野城市、太宰府市、糸島市、那珂川市
	宗像・遠賀保健福祉環境事務所 地域環境課	0940-36-2475	古賀市、糟屋郡、中間市、宗像市、福津市、遠賀郡
	嘉穂・鞍手保健福祉環境事務所 地域環境課	0948-21-4975	直方市、飯塚市、宮若市、嘉麻市、鞍手郡、嘉穂郡、田川市、田川郡
	北筑後保健福祉環境事務所 環境課地域環境係	0942-30-1052	小郡市、うきは市、朝倉市、朝倉郡、三井郡
	南筑後保健福祉環境事務所 地域環境課	0943-22-6963	大牟田市、柳川市、八女市、筑後市、大川市、みやま市、三潁郡、八女郡
	京築保健福祉環境事務所 環境課地域環境係	0930-23-9050	行橋市、豊前市、京都郡、築上郡
福岡市	北九州市 環境局循環社会推進部業務課	093-582-2180	北九州市
	東区役所 生活環境課	092-645-1024	東区
	博多区役所 自転車対策・生活環境課	092-419-1070	博多区
	中央区役所 生活環境課	092-718-1092	中央区
	南区役所 生活環境課	092-559-5101	南区
	城南区役所 生活環境課	092-833-4087	城南区
	早良区役所 生活環境課	092-833-4343	早良区
	西区役所 生活環境課	092-895-7053	西区
久留米市企業局 上下水道部給排水設備課	0942-30-9237	久留米市	



13

各種相談窓口一覧

⑨ 水質汚濁防止法に関すること

	窓 口	電話番号	管轄する区域
県の出先機関	筑紫保健福祉環境事務所 環境指導課	092-513-5612	筑紫野市、春日市、大野城市、 太宰府市、糸島市、那珂川市
	宗像・遠賀保健福祉環境 事務所 環境指導課	0940-36-6322	古賀市、糟屋郡、中間市、 宗像市、福津市、遠賀郡
	嘉穂・鞍手保健福祉環境 事務所 環境指導課	0948-21-4812	直方市、宮若市、鞍手郡
		0948-21-4813	飯塚市、嘉麻市、嘉穂郡
		0948-21-4814	田川市、田川郡
	北筑後保健福祉環境事務所 環境課環境指導係	0942-30-1058	小郡市、うきは市、朝倉市、 朝倉郡、三井郡
	南筑後保健福祉環境事務所 環境指導課	0943-22-6964	柳川市、八女市、筑後市、 大川市、みやま市、三潴郡、 八女郡
	京築保健福祉環境事務所 環境課環境指導係	0930-23-2380	行橋市、豊前市、京都郡、 築上郡
	北九州市 環境局 環境監視部環境監視課	093-582-2290	北九州市
	福岡市 環境局環境 監視部環境保全課	092-733-5386	福岡市
久留米市 環境部環境保全課	0942-30-9043	久留米市	
大牟田市 環境部環境保全課	0944-41-2721	大牟田市	

⑩ 温泉法に関すること

	窓 口	管轄する市等
県の出先機関	→各保健福祉環境事務所の（地域） 環境課【33ページ参照】	北九州市、福岡市、久留米市 以外
北九州市	→保健所東部（又は西部） 生活衛生課【29ページ参照】	北九州市
福岡市	→各区の保健福祉センター 衛生課【29ページ参照】	福岡市
久留米市	→健康福祉部保健所 衛生対策課【29ページ参照】	久留米市

「農林漁業体験民宿」の登録について

(一財) 都市農山漁村交流活性化機構 (愛称: まちむら交流きこう)
TEL: 03-4335-1981 URL: <https://www.kouryu.or.jp/>
(株) 百戦錬磨
TEL: 050-2018-3728 URL: <https://www.hyakuren.org/>





14

我が家と周辺の安全・安心点検確認表

今一度、受入れ前日までに、確認を！

確認箇所 ※ 子ども目線で客観的な安全確認！	確認状況	具体的な改善内容	担当	改善月日
①庭・駐車場の安全対策はできていますか？				/
②自宅周辺の危険箇所チェックと対策はできていますか？				/
③鍵は施錠できますか？ 当日は玄関に鍵をかけましょう。				/
④玄関、靴脱ぎ場、下駄箱の整理はできていますか？				/
⑤農機具、倉庫、道具類の安全確認はしましたか？				/
⑥屋外の洗面所・トイレは清潔ですか？				/
⑦体験場所付近の危険予知・対策はできていますか？				/
⑧体験場所付近の雷、突風の場合の対策は考えていますか？				/
⑨自宅の犬にリードをつけていますか？周辺に野良犬や放し飼いの犬はいませんか？				/
⑩家畜小屋、納屋の整理・整頓はできていますか？				/
⑪お座敷、リビング、納戸、台所の整理・整頓はできていますか？				/
⑫ダンス、水屋、テレビ、本棚など地震の耐震対策はできていますか？				/
⑬消火器、防火用水はありますか？防火対策は大丈夫ですか？				/
⑭万一の際の避難経路を今一度確認しておきましょう。 (懐中電灯などの電池も)				/
⑮コンセント、照明に異常はないか点検・確認しておきましょう。				/
⑯緊急時の連絡先一覧は家族の全員がわかる場所に貼っておきましょう。				/

体験場所（山や田・畑、川、海など）での携帯電話の通信状態を確認しておきましょう。



受け入れる生徒等も家族の一員です。健康と衛生を今一度再確認を！

15

我が家の衛生管理点検確認表

	確認箇所 ※ 使うところを子ども目線での確認を！	確認 状況	具体的な改善内容	担当	改善 月日
家 全 般	① ペットは洗っておきましょう。 ペットの糞尿はありませんか				/
	② 同居家族の体調は良好ですか？				/
洗 面 所 ・ 台 所	③ 洗面所にせっけん・清潔な タオルはありますか？				/
	④ 台所のゴミ箱は清潔ですか？ 内側も外側もきれいにしておき ましょう。				/
	⑤ 包丁、まな板の熱湯消毒を 心がけましょう。				/
	⑥ 調理場の臭いや汚れは ありませんか？				/
	⑦ 冷凍、冷蔵庫の整理・整頓を しておきましょう。				/
	⑧ 調理器具、食器、スプーン類は 清潔ですか？				/
	⑨ 買い置きの食料品の賞味期限、 消費期限は切れていませんか？				/
	⑩ 爪は切って、爪先もきれいに しておきましょう。				/
	⑪ ふきん、台拭き、食卓は 清潔ですか？				/
	⑫ 井戸水の水質検査は？				/
知 識	⑬ 食品アレルギー対策は？知識を 得て、対策メニューを工夫。				/
風 呂 ・ ト イ レ ・ 予 備	⑭ 風呂の清掃・清潔は？ シャンプー、せっけんの予備は 大丈夫ですか？				/
	⑮ トイレの清掃、トイレットペー パーの予備は見える所にあた りますか？				/
	⑯ ティッシュペーパーの予備は 見える所にありますか？				/

大変ですが、備えあれば憂いなし！ 安全、安心にはいつも気配りを！





16

参考料理レシピ集

豚肉と白菜の重ね蒸し煮



材 料 2～3人分	
豚肉薄切り (又は小間切れ)	150g
味噌	大さじ2
甘酒	大さじ2
白菜	4～5枚
生姜	ひとかけ分の干切り
酒	大さじ2
水	1カップ
醤油	適量

| 作り方 |

- ① 味噌と甘酒を合わせ、豚肉をまぶし20分～一晩置く。
- ② 白菜は一枚ずつ葉を外して洗う。
- ③ 1枚の白菜に①の豚肉を少量広げ、その上に白菜を1枚のせる。豚肉と白菜がなくなるまで繰り返す。
- ④ ③を重ねたまま3cm～4cm幅に切り、切り口を上にして鍋に入れていく。
- ⑤ 生姜、酒、水を加え蓋をして中火にかける。
- ⑥ 沸騰したら弱火にし、白菜がぐたっとなるまで火を通し、味を見て薄いようであれば醤油を少し加え味を整える。

豚肉の味噌漬け




材 料 2人分	
豚ロース	2枚
甘酒	大さじ2
味噌	大さじ2

| 作り方 |

- ① 豚肉は筋切りするか、軽く叩いておく。
- ② バットに甘酒と味噌を入れ、よく混ぜて①の豚肉を冷蔵庫で一晩漬け込む。
- ③ 魚焼きグリルにホイルを敷き、豚肉をのせ弱火で7分程度焼き、焦げやすいので様子を見ながら更に2～3分焼く。

フライパンで焼く場合

クッキングシートをフライパンに敷き、肉を表になる面を下にしてのせ、蓋をして弱火で7分程度蒸し焼きにする。裏に返して、更に2～3分蒸し焼きにする。

 魚焼きグリルの場合、焦げそうな時はホイルをかぶせて焼くと良い



16

参考料理
レシピ集

おから入り 大根サラダ



材 料 2～3人分	
大根（細切り）	4/1本
塩	少々
甘酢（寿司酢）	適量
ゆで卵	1個
おから	適量
マヨネーズ	適量

| 作り方 |

- ① 大根を細切りにする。
- ② ①を塩もみし、絞る。
- ③ ②を甘酢に一晚漬ける。
- ④ ゆで卵とおからを混ぜ合わせマヨネーズで味を調え完成。

👉 寿司酢を使用する場合は、②の塩を洗い流す

チーズの様な おつまみ豆腐



材 料 2～3人分	
木綿豆腐	1丁
☆ 味噌	225g
☆ 砂糖	45g
☆ 酒	30ml

| 作り方 |

- ① 木綿豆腐の水分をしっかりと切る。
- ② 木綿豆腐をさらし布又はキッチンペーパーに包む。
- ③ ☆をボウルに入れ混ぜ合わせる。
- ④ さらし布などに包んだ木綿豆腐を③に漬け込む。
- ⑤ 1週間～2週間程度発酵させ、味噌から出し完成。

👉 水分量・湿度・温度によって仕上がりが変化する。真空状態が好ましい



16

参考料理
レシピ集

にんじんの ゴマ味噌和え



材 料	2~3人分
にんじん	2本
塩	適量
白ごま	お好み
味噌	大さじ1
砂糖	小さじ1
醤油	小さじ1

| 作り方 |

- ① にんじんを千切りにし、塩をまぶしてしんなりさせる。
- ② すり鉢でゴマをすり、味噌・砂糖・醤油を加えて全部が馴染むまで擦り混ぜる。
- ③ にんじんの水分をかるくしぼり、②と和える。

酢味噌



材 料	2人分
甘酒	大さじ2
味噌	大さじ1
米酢	大さじ 1/2

| 作り方 |

- ① すり鉢に味噌を入れてすり、なめらかになってきたら甘酒を加え更にする。
- ② ①に米酢を加え、更にすり、なめらかになったら完成。



16

参考料理レシピ集

にんじんのポタージュ



材 料 2～3人分	
にんじん	1本
玉ねぎ	1玉
にんにく	1片
菜種油	大さじ2
水	100cc
ブイヨン	5g
塩、胡椒	適量
牛乳(豆乳)	260cc

| 作り方 |

- ① にんじん、玉ねぎを大きめにざく切りにして、にんにくは細かく刻む。
- ② 熱した鍋に菜種油を入れ、にんじん、玉ねぎ、にんにくを入れ全体に油が回るまで炒める。
- ③ ごく弱火にして鍋に蓋をし、にんじん、玉ねぎが柔らかくなるまで蒸す。
- ④ 菜箸をさして、スツとはいるまで柔らかくなったら、再び水を加えて中火にする。
- ⑤ ブイヨンを加えて沸騰するまで加熱し、牛乳を半分ほど加えて塩コショウで味を整え、少し濃いめになったら火を止める。
- ⑥ 残りの牛乳を全部足して、あら熱をとったらミキサーかブレンダーで滑らかになるまで攪拌する。
- ⑦ ミキサーの場合はお鍋に戻し、ブレンダーの場合はそのまま再び弱火にかけ温めながら塩コショウで味を整えたら完成！

👉 飾りににんじんの葉をちぎって浮かべても可愛い

にんじんの葉っぱのかき揚げ



材 料 2人分	
にんじんの葉	にんじん2～3本分
にんじん	1/2本
小麦粉	ふた掴み
水	適量
菜種油(揚げ油)	適量

| 作り方 |

- ① 葉は5センチほどのざく切り、にんじんは千切りにし大きめのボウルに入れる。
- ② 小麦粉を、切った葉っぱとにんじんにまぶし、よく混ぜる。
- ③ 水を葉っぱとにんじんがまとまるくらいになるまで少しずつ加えて混ぜる。
- ④ 鍋に油を3センチくらい入れて溶いた小麦粉を入れてジュワッと音が出るくらいまで熱する。
- ⑤ ③を菜箸で一掴みして入れ、油のなかで形を整える。泡が小さくなり箸でつついても形が崩れなくなったらひっくり返し、両面がカリッとしたら完成！お好みでお塩や天つゆを添える。

朝倉グリーンツーリズム協議会作成
「農村民泊受け入れ家庭マニュアル」より引用



16

参考料理
レシピ集豆乳
ヨーグルト

材 料 1人分	
豆乳	180ml
好みの酢 (ブルーベリー・リンゴ等)	20ml
蜂蜜 (シロップ)	お好みで

| 作り方 |

- ① 豆乳をカップに入れる。
- ② お好みの酢を入れ混ぜる（酸によるタンパク質の凝固作用）。
- ③ 蜂蜜で甘さを足し飲みやすく。

👉 血圧の降下・お通じの改善。調整豆乳はたんぱく質が少ないものが多いので固まりにくいです

フライパンで簡単！
きな粉グラノーラ

材 料 2人分	
オートミール	150g
☆黒砂糖	大さじ2
☆水	大さじ1
☆植物油	25ml
きな粉	大さじ3
塩	ひとつまみ
ナッツ・ドライフルーツ	お好みの量 (目安35g)

| 作り方 |

- ① フライパンにオートミールを入れて弱火～中火にかける。
- ② 5～10分程加熱したらオートミールを取り出す。
- ③ 同じフライパンに☆を入れ、混ぜながら弱火で1分程温める。
- ④ ふつふつと沸いてきたら火を止め、オートミールを戻し入れて混ぜる。
- ⑤ 完全に混ざったら再び火をつけ、弱火で香ばしい香りがするまで煎る。
- ⑥ きな粉と塩を加え、混ぜ合わせる。
- ⑦ バットに取り出して平らに広げて冷ます。
- ⑧ 冷めたらドライフルーツ等を混ぜ合わせる。



16

参考料理
レシピ集

甘酒



材 料	500CC分
米麴	200g
水	300g(cc)

| 作り方 |

- ① 500ccのお湯（分量外）を沸かし保温性タンブラーに注ぐ。
- ② 小鍋に米麴と水を入れ、弱火でかき混ぜながら60度まで温める。
- ③ ①のお湯を捨て、②をタンブラーの中に入れ、蓋をして5～6時間おく。
- ④ 味見をして甘くなっていたら出来上がり。保存容器に移し、冷蔵庫で保管する。

甘酒ヨーグルトと
季節の果物



材 料	1人分
甘酒	大さじ2
ヨーグルト	大さじ1～2
柿	1/4個
ゆず果汁	少々

| 作り方 |

- ① 柿は食べやすい大きさに切り、ゆず果汁少々で和える。
- ② 器に甘酒とヨーグルトを入れ、その上に①の柿をのせる。混ぜながらいただく。



16

参考料理
レシピ集

フライパンで簡単！ ザクザククッキー



材 料 約15枚分	
☆オートミール	70g
☆薄力粉	30g
☆てんさい糖	20g
☆塩	ひとつまみ
太白ごま油	大さじ2
水	大さじ2
くるみ	20g
チョコチップ	20g

| 作り方 |

- ① ☆をボウルに入れて混ぜる。
- ② ごま油を加え、油が馴染むまで混ぜる。
- ③ 水・くるみ・チョコチップを加え混ぜる。
- ④ 熱したフライパンにスプーンで並べる。(オーブンで180度20分でも)

オートミール プリン



材 料 4個分	
オートミール	30g
豆乳	200cc
バナナ	1本
オリゴ糖	大さじ2

| 作り方 |

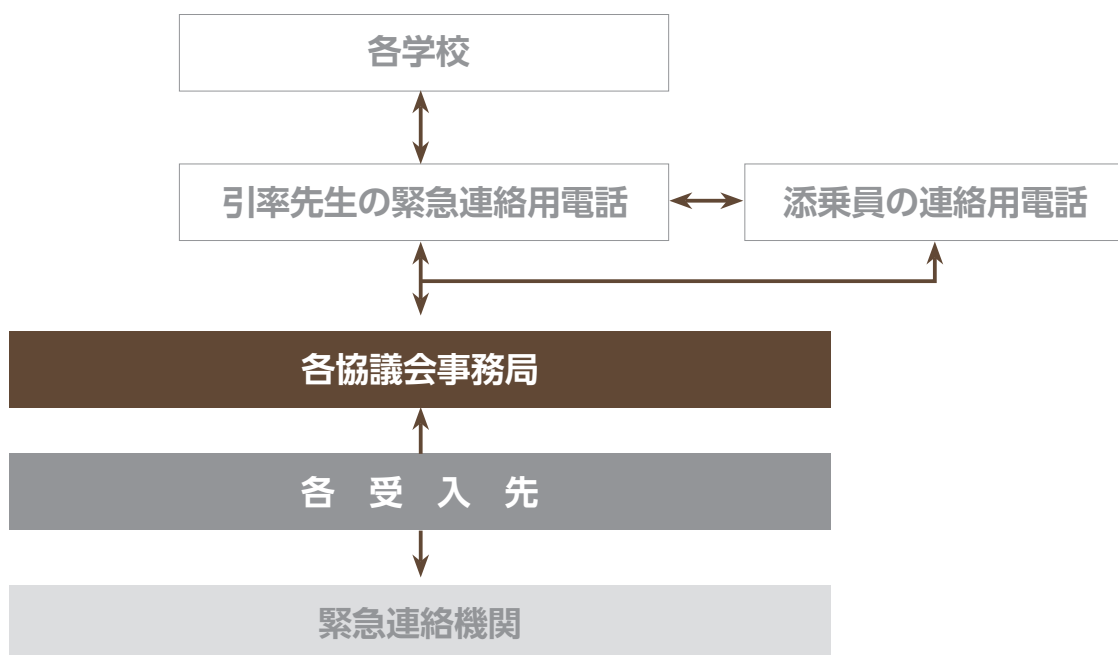
- ① 鍋にオートミールと豆乳を入れ、とろみがつくまで加熱する。
- ② バナナを加えて煮る。
- ③ ハンドミキサーで混ぜる。
- ④ 冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ 固まったら冷蔵庫から取り出し、オリゴ糖をかけて完成。



17

緊急連絡網

(各協議会で受け入れる場合)



事前に確認しておきましょう。以下は記入例です。

機関名	住所	電話番号	診療科目	診療時間
火事・救急車		119		
警察		110		
救急 安心センター事業		#7119	救急電話相談、 医療機関案内	
●●消防署		09x-xxx-xxxx	救急車	
●●中央病院	●●市**1丁目2-3	09x-xxx-xxxx	全科目	24時間
●●医師会病院	●●市**1丁目2-3	09x-xxx-xxxx	全科目	24時間
●●病院	●●市**1丁目2-3	09x-xxx-xxxx	全科目(小児科無)	24時間
●●市保健所	●●市**1丁目2-3	09x-xxx-xxxx		
●●医師会病院	●●市**1丁目2-3	09x-xxx-xxxx	内科・外科・●●科	
●●病院	●●市**1丁目2-3	09x-xxx-xxxx	●●科	
●●消防本部				
●●警察署				
●●交番				

※この連絡網は、各協議会で必要箇所を入力し、各受入先へ共有してください。

※各受入先は、事故等発生時、まず緊急連絡機関に連絡し、その後各協議会事務局に連絡する。

その際、①病気・怪我 ⇒ 発生時間・宿泊者の名前・病状・病院名

②火事・事件 ⇒ 通報時間・状況 を必ず報告してください。

参考資料

- ・「農村民泊受け入れ家庭マニュアル（教育旅行編）」（平成31年4月、朝倉グリーンツーリズム協議会発行）
- ・「グリーン・ツーリズム 農林漁家民宿開業・運営の手引き」
（平成28年3月、農林水産省・（株）農協観光発行）
<https://ntour.jp/koryuproject/img/pdf/tebiki.pdf>
- ・「農山漁村地域の所得向上・活性化のための農泊手引き」
（令和2年3月、（株）百戦錬磨・（株）農協観光・（一社）全国農協観光協会発行）
<https://www.hyakuren.org/wp-content/uploads/2020/04/CLiqS5qCNt4gbWnNjXz57OzydWJUTSP7.pdf>
- ・「安全管理マニュアル作成のポイントQ&A 改訂版（平成28年3月、（一社）全国農協観光協会発行）
https://www.znk.or.jp/uploads/media/service/support/performance/1620790238954_anzen.pdf
- ・「安全なキャンプのためにPart9・役に立つファーストエイド」（平成20年7月20日、（公社）日本キャンプ協会発行）
https://camping.or.jp/archive_and_download/safety/6451.html
- ・「農泊施設における新型コロナウイルス対応ガイドライン（第4版）」
（令和3年10月29日、（一社）日本ファームステイ協会発行）
<https://jpcsa.org/press/ncguide4-211029.pdf>
- ・「住宅宿泊事業者の手引き」（令和元年12月、福岡県保健医療介護部生活衛生課発行）
<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/uploaded/attachment/60191.pdf>



福岡県農林水産部食の安全・地産地消課