

みんなで始めませんか？

## 『農家民宿』

この農家民宿Q & Aは、旅館業法及び食品衛生法に基づき、新たに「農家民宿」を開業するために必要な考え方や事務手続き等について、保健所等の窓口相談のため訪れる農家の方々を想定した手引きです。

農家民宿Q & A（旅館業法編）

農家民宿・農家レストランQ & A（食品衛生法編）

平成19年度版

秋田県生活環境文化部 生活衛生課

## はじめに

グリーン・ツーリズムで言う「農家民宿」を始めるためには、宿泊については旅館業法に、食事の提供については食品衛生法に、それぞれ定められた営業許可が必要となります。

「農家民宿」は、旅館とは違うのではないかとお考えの方もいらっしゃると思いますが、宿泊料又は室料に相当する料金を受けて人を宿泊させたり、食事を提供して代金をいただく場合は、全て営業許可が必要となります。

### 【ポイント】農家民宿と旅館に違いはありません。

- ・ 宿泊させること、食事を提供することなどは、生業として行っている他の旅館・ホテルやレストラン等と何ら変わりありません。
- ・ 代金をいただく以上は、施設を利用するお客様のことを第一に考える必要があります。

( ) お客様を宿泊させる施設については、旅館業法や食品衛生法以外に建築基準法、消防法などの他の法律も関係しますので、「農家民宿」を開業する場合、各地域振興局福祉環境部（保健所）以外に各地域振興局建設部（建築課）、消防署にもご相談いただく必要があります。

なお、営業しようとする施設が、「市町村への権限移譲の推進に関する条例」（秋田県条例第71号）に基づき、旅館業法の許可に係る事務の移譲を受けた市町村（平成19年12月末現在：大館市、能代市）にある場合は、当該市町村担当課所が相談窓口となります。

## 農家民宿 Q & A (旅館業法編)

### 1. 営業許可 (営業形態に応じ、4 区分に分類されます。)

旅館業法では、「ホテル営業」、「旅館営業」、「簡易宿所営業」、「下宿営業」の4つの営業形態による許可区分が規定されています。

「農家民宿」は、この区分のうち「簡易宿所営業」が最も適した営業形態と考えられます。

以下、簡易宿所として「農家民宿」を行う場合の手順等について説明します。

主な区分について、その概略を客室の基準等で違いを示しますと、次のようになります。(詳細は省略します)

- |       |                     |        |
|-------|---------------------|--------|
| ・ホテル  | 10室以上(洋室が半分以上)      | 1室9㎡以上 |
| ・旅館   | 5室以上(和室が半分以上)       | 1室7㎡以上 |
| ・簡易宿所 | 客室延床面積33㎡以上(室数規定は無) |        |

**Q** 生き甲斐や副収入を求めて農家民宿をやりたいと考えています。手続きとかどのようなことが必要でしょうか。

**A** 農家民宿の開業には、旅館業法や食品衛生法に基づいた営業許可が必要になります。まずは、お近くの保健所窓口にご相談してみてください。

相談は電話でも構いませんが、窓口までご足労頂き、担当者の説明を直接聞かれた方が相談内容が誤って伝わったり、勘違いして説明されることもなく良いと思います。

Q 営業許可を得るには、手続きが面倒で、お金も必要だと聞きました  
が。

A 営業許可を取得するための申請手数料は必要ですが、旅館業や飲食店営業  
の事務手続きはそれほど面倒なものではありません。相談にお金は掛かりません  
ので、いつでも保健所等窓口にご相談してください。

・旅館業の申請手数料	22,000円
・飲食店営業の申請手数料	16,000円

Q すでに農家民宿を営業している方の話だと、いろいろな制限があっ  
て、大変だったと聞いています。家の増築とか、大規模な改修が必要にな  
るのではないのでしょうか。

A お客様を迎える営業施設ですので、最低限度の設備は必要になります。仮  
に、折角の開業だからということにより多くのお客様を宿泊させたいとお考えで  
あれば別ですが、4～5人程度のお客様を想定しているのであれば、増改築等に  
関しては、それほど大きく手を加える必要はないと思います。どうぞ保健所の窓  
口に相談してみてください。

ただし、大人数の宿泊を受入る場合は、その内容や規模に合った様々な設備が  
必要となることがありますのでご注意願います。何よりも、相談しましょう。

**【アドバイス】あれこれ考えるより、保健所に相談してみましよう。**

・まず、何人ぐらいのお客様を迎えたいのかと、食事と入浴はどう  
したいのかを考え、家の間取りがわかる簡単な図面を持って、保健  
所に相談にしてみてください。

Q 藁葺き屋根はダメとか、非常灯はどうだとかあるのですか。

A 確かに農家民宿を開業するためには保健所の営業許可以外に、建物の構造面から建築基準法による制限や、火事などの防災面から消防法による制限があります。建築基準法や消防法に基づく制限については、建築基準法を担当している各地域振興局建設部と近くの消防署へ相談に行ってみてください。

Q 営業って、結構面倒そうですね。

A 農家民宿を開業するということは、営業者として、提供する宿泊場所を利用するお客様の安全を確保するという義務が生じるということです。営業している農家民宿で、事故が起こらないように（何か事故が起こったときのことを）想定してのことですので、建築基準法や消防法に基づく制限は、いたしかたありません。ご理解いただきたいと思います。

**【アドバイス】高価な建築物や特殊設備は、必要ありません。**

- ・営業許可に係る各種要件は、特別高価な建築材料や特殊設備を使った建物まで求めているものではありません。
- ・必要な機能さえ備えていれば、新しいものである必要はなく、現在使用しているような一般的な建築材料や設備で十分です。

## 2 . 施設・設備

冒頭で説明していますが、「農家民宿」として営業許可を受けるためには、旅館業の中でも簡易宿所営業の区分が現実的で、最も取り組みやすいと考えられます。

客室の延床面積が33㎡以上であり、宿泊定員に応じたトイレと洗面所があれば、浴室、調理室は必ずしも設置する必要はありません。

入浴設備は、近くの公衆浴場を利用できるのであれば、そちらを利用すればよく、新たに設けなくてもよいことになっています。

同様に、お客様に食事を提供しないのであれば、提供する食事を作るための調理室は必要ありません。

ここでは、旅館業法に基づく営業許可を取得する場合、備えるべき施設・設備について、簡単に説明します。

---

**Q** 客室の広さや宿泊定員等は、どうなるのでしょうか。

---

**A** 簡易宿所営業における客室の延床面積は、33㎡以上とされています。33㎡というと、広すぎると感じるかもしれませんが、たとえば、6畳間2つ、8畳間1つの3室合計で33㎡になります。また、20畳の大広間があればその1室で十分です。

宿泊人数は、宿泊者の衛生的宿泊環境を勘案し、客室の有効床面積として宿泊者一人当たりの標準的な広さが条例に示されていますので、そちらを目安として定員を決めていただくこととなります。家具等が設置されていない8畳間(13.2㎡)和室であれば、部屋の定員は5名となります。

$$13.2 \div 2.5 = 5.28 \text{ (人)}$$

(1) 洋室 客室の有効床面積 3㎡につき一人

(2) 和室 客室の有効床面積 2.5㎡につき一人

(3) 上記にかかわらず、階層式寝台を有する場合にあっては、  
客室の有効床面積 2.25㎡につき一人

//////  
**Q** 農家民宿の場合、簡易宿所営業の面積基準が適用されない場合があると聞きましたが。

//////  
**A** 農林漁業者が『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』に定める「農林漁業体験民宿業」を営む施設については、「33㎡以上」の面積基準が緩和されましたので、客室の面積が33㎡未満でも営業許可を受けることができます。

ただし、この法律に定める「農林漁業者」及び「法に規定する役務の提供」の2点が確認された場合にのみ適用され、これ以外の場合には適用されませんので、注意してください。この確認について詳しくは、最寄りの地域振興局農林部へご相談ください。

//////  
**Q** 客室は、屋根裏や納戸など、どんな部屋でもいいんですか。

//////  
**A** 客室には、採光や換気のための窓、適度な明るさの照明器具などが必要で、清掃が容易に出来る状態でなければなりません。部屋は、和室、洋室どちらでもかまいませんので、床面は畳、フローリングのいずれも大丈夫です。

**【アドバイス】営業用の客室と自宅の部屋は併用できません。**

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>・提供する部屋は、家族が日常的に使う部屋（生活の場所）となっている場合は、客室とは認められません。</li><li>・客室であればこそ、室内の清掃等の衛生管理が営業者の義務として生じるのであり、家族で使用する部屋の衛生管理は義務としてはいません。</li></ul> |
|---|

Q 間取りなんかはどうなるのですか、続いていないとダメですか。

A 複数の客室が離れていても差し支えありません。

Q トイレの数はどれくらい必要なのですか。

A トイレは、宿泊者に欠くことの出来ない設備ですので、不便を掛けないように複数の便器が必要となっています。

宿泊定員が5人以下であれば大便器、小便器各1個必要ですが、自宅のトイレを共用することは可能です。

更に10人までであれば、大便器2個、小便器1個が必要です。

宿泊定員	1～5	6～10
小便器	1	1
大便器	1	2
計	2	3

Q トイレは、必ず大便器、小便器がなければいけませんか。

A 小用を兼ねることができる大便器であれば、大便器2個でも問題ありません。



//////////  
**Q** 洗面所は、どうすれば良いんですか。  
//////////

**A** お客様が使用する専用の洗面所が必要となりますが、新しい設備である必要はありません。

//////////  
**Q** 風呂はどうしたらいいんですか。  
//////////

**A** 入浴設備は、お客様用（営業用）のものが必要ですが、近くに温泉などの公衆浴場があり、お客様にそちらを利用させるのであれば、新たに設置しなくても大丈夫です。

//////////  
**Q** 風呂を設置するとしたら、どの程度のものが必要でしょうか。  
//////////

**A** 宿泊定員によって異なると思いますが、やや大きめのユニットバスで大丈夫です。公衆浴場などで見られる大きな浴室まではいりません。

**【アドバイス】**お客様が利用しやすい規模や数の設備であれば大丈夫です。

・小さな風呂にお客様が順番待ちで入浴することも可能ですが、家族ならいざ知らず、農作業体験等で疲れているお客様の気持ちを考えると、複数が同時に入浴可能な風呂の方が喜ばれると思います。

### 3 . 施設の衛生管理

私たちが、日頃生活していても自宅の清掃や職場の清掃は、習慣として実施しているものですが、不特定多数の人が利用するホテル・旅館においても、お客様を迎え入れるためには、客室、トイレ、洗面所、浴室等施設の清掃など衛生管理は極当然の日常作業として実施されなければなりません。

ここでは、「農家民宿」(簡易宿所営業)の営業許可を取得して、実際に営業する場合に必要な施設の衛生管理について、簡単に説明します。

---

**Q** 施設の衛生管理って一体どんなことですか。

---

**A** まず、最初に基本的なことを認識していただかなければいけません。旅館業は先に説明したように、ホテル営業を始めとする4つの営業形態による許可区分があり、受入体制によって様々な指導事項や制限があります。

中でも、守るべき衛生措置基準は、実に細かなところまで規定があり、お客様に対する姿勢としても、その基準は必ず守っていただかなければなりません。折角施設を準備しても、客室など施設内の衛生管理ができなければ、お客様を受け入れる営業はできません。

**【アドバイス】衛生管理は、決して難しいことを求めています。**

・私たちが旅行に行って利用する宿は、こうあるべきと思うこと、あるいは、私たちが普段生活していても自宅で何気なく実行しているようなことを条例などの文書としてまとめ、営業者として当然の義務として課せられたものに過ぎません。

Q 一体どんなことをしなければならないのですか。

A 実際に営業する場合、経営者の立場でなく、お客様の立場で考えなければなりません。

たとえば、部屋は明るくする。風通しの良い部屋とする。綺麗に掃除をしてゴミ箱を置く。寝具類は清潔なものを準備する。トイレは清潔で悪臭は防ぐ。敷地の周りは雑草を刈り取り害虫発生を防止するなどと言ったものです。

これらのうちいくつかの事項を旅館業法施行条例の文言で表すと、次のようになります。(条例第5条第1項)

採光及び照明による照度は、次のとおりとすること。(第2号)

(1) 客室、応接室、食堂等 40ルクス以上

(3) 浴室、洗面所、便所等 20ルクス以上 など

換気のための窓その他の開口部は、必要に応じて開放し、機械換気設備を有する場合は、当該設備を十分に運転すること。(第1号)

客室その他適当な場所には、くず入れを備えておくこと。(第6号)

寝具類は、常に清潔を保ち、敷布、布団襟、まくら覆い及び浴衣は、客一人ごとに洗濯したものをを用いること。(第5号)

営業施設の内外は、常に清潔を保ち、ねずみ及び衛生害虫の防除に努めること(第17号)

**【アドバイス】難しい条例等は、保健所でやさしく説明してくれます。**

- ・大抵の方は、条例などの文書を読むだけでウンザリするようですが、説明を聞くと、その内容はごく簡単なことだったりします。
- ・これらの基準は、お客様を迎えるために最低限必要なものですので、営業者になるんだといった自覚を持って対応しましょう。
- ・自分がお客様の立場に立って考えることが大切です。

**【 注 意 】**

- ・衛生管理を疎かにすることは、利用されるお客様に不愉快な思いをさせるばかりか、場合によっては営業者とのトラブルを招くことにもなります。
- ・営業している以上は、いつお客様がいらしても良いように、日頃からの衛生管理が重要になります。

Q 施設の衛生管理は大変でしょうか。

A 農家民宿などの営業は、ごく親しい親戚や知人を家に泊めることとは違います。無料で宿泊するのであれば、口にしない不満も、宿泊料をとる営業となれば、お客様は不満を口にすることになります。

営業に関していろいろと規制されたり、指導されるということは、お客様に対して責任があるからです。いつ何が営業中に施設内で起こるか分かりません。自分たち家族だけであれば、我慢もできるでしょう。しかし、営業は社会的な責任を求められる行為です。この点を十分認識しておく必要があるのです。

**【アドバイス】営業には、社会的責任があります。**

・営業としてやる以上、お客様のことを最優先で考えることが必要です。

**【 注 意 】**

- ・お客様は正直です。好印象な施設であっても、一度いやな思いを抱いたところは、なかなか気持ちが好転しないものです。
- ・グリーン・ツーリズム活動は、個人の考えばかりではいけません。地域に対する影響も考えて行動することも大切です。あなた一人が衛生管理で手を抜いたり、衛生管理を疎かにしたりして、これにより万が一何らかの事故が発生してお客様に迷惑がかかるようなことが起こったら、同じようにグリーン・ツーリズム活動を実践している地域の仲間に対する信用も失うことに繋がるだけでなく、その地域に対するイメージダウンにもなることも考えてください。

//////  
**Q** 農家民宿の食堂も農家レストランと同じように営業許可が必要な  
ですか。

//////  
**A** お客様に食事を提供する場合は、農家民宿の食堂も農家レストランも同様に営業許可が必要です。詳しいことは、保健所の窓口に相談しましょう。

**【アドバイス】改築等を始める前に必ず保健所に相談しましょう。**

・「農家民宿」や「農家レストラン」を始めようとせっかく住まいを改築しても許可基準に合わない場合は、営業許可はありません。無用なトラブルを避けるためにも事前に最寄りの保健所に相談しましょう。

//////  
**Q** 水道がない地域なので地下水を使ってもいいでしょうか。

//////  
**A** 常に水質検査や殺菌をしている上水道や簡易水道の場合は、洗面所等でそのまま使うことができますが、地下水の場合は営業を始める前に水質検査おこなって、「飲用適」(飲める水)であることを確認する必要があります。地下水は、大腸菌などに汚染される可能性が高いことから、安全のために塩素滅菌器等の殺菌設備を付ける必要があります。滅菌器については、お近くの水道屋さんにお尋ねになればよいと思います。

## 農家民宿・農家レストランQ & A（食品衛生法編）

---

**Q** 食品衛生法の営業許可が必要な場合はどんな場合ですか。

---

**A** お客様に食事を提供する場合は、営業許可が必要になります。ただし、宿泊客が調理室を借りて自炊する場合やそれを宿泊先の家族が手伝ったりして食事をつくる場合は、営業とはなりませんので許可は不要となります。

---

**Q** 自炊の場合、原材料を施設が準備しても問題ありませんか。

---

**A** 宿泊客の依頼を受けて準備してかまいません。また、その材料費をいただいてもかまいません。

---

**Q** 調理室内で食事は出来ますか。

---

**A** どの営業形態でも、調理室の中で食事はできません。調理室内には、食事をするための椅子等は設置できません  
また、ダイニングキッチンのように同じ部屋を活用する場合は、食事をする場所と区分するため、調理室を壁 やカウンター等で仕切りをすることが必要になります。

Q 営業の形態により許可に違いはありますか。

A 同じ飲食店営業ですが、食品衛生法上、次の3種類に分類され取り扱われます。

飲食店営業（旅館・ホテル）:

旅館業の旅館・ホテル・簡易宿所の許可で営業

飲食店営業（一般食堂）:

の場合であって配膳は行わず、食堂形式のみでの営業又は  
レストランの営業

飲食店営業（農家民宿）:

旅館業（簡易宿所）の特例許可で営業するいわゆる農家民宿

Q 施設設備の基準や条件等に違いはありますか。

A 次の違いがあります。詳しいことは、保健所に相談してください。

区 分		旅館・ホテル	一般食堂	農家民宿 (特例)	
施設 設備	調理室	広さ	9.9㎡	6.6㎡	6.6㎡(兼用可)
		構造・設備	耐水材料・換気、防虫、流し台、食器棚など共通の基準		
		手洗い設備	専用	専用	兼用
	配膳室		食数に応じ必要	不要	不要
	客席 トイレ	手洗い設備	客用が必要(場合によっては、トイレ用との兼用可) 必要(共通)		
利用 制限	客室での食事		可	不可	可
	一般利用客 (立ち寄り)		可	可	不可 (宿泊客のみ)
	食数		制限無し	制限無し	概ね10食以下

Q 畳や障子でも、許可は出ますか。

A 調理室内は、衛生面から畳や障子等は認められません。タイル張りやステレンス張りなどが望ましいのですが、最低限、水拭きで掃除ができる素材である必要があります。なお、客席は、畳や障子を使用してもかまいません。

**【アドバイス】始める前に必ず保健所に相談しましょう。**

・「農家民宿」や「農家レストラン」を始めようとせっかく住まいを改築しても許可基準に合わない場合は、営業許可はおりません。無用なトラブルを避けるためにも事前に最寄りの保健所に相談しましょう。



## 最 後 に

これまで記述してきたQ & Aは、あくまでも旅館業法と食品衛生法の許可基準に基づいて説明したものです。また、それ以外に建築基準法や消防法などの手続も必要となることも説明しました。これらの制限（規制）は、全て、利用するお客様を第一に考えた衛生や安全を確保するうえで必要なことであり、「農家民宿」だから簡単に済ませるといったものではありません。一度利用されたお客様が、施設や農業体験に満足し、再び同じ施設を利用していただけるよう細心の注意を払うことが、営業を継続するうえで大切なことなのです。