

# 北海道におけるグリーンツーリズム

## — ヨーロッパとの比較考察 —

岩井 吉彌

Green tourism in Hokkaido

— A comparative analysis with European green tourism —

Yoshiya IWAI

### 要 旨

農山村振興と国民の余暇時間の増加への対応として、わが国でもグリーンツーリズムが注目されはじめている。グリーンツーリズムはヨーロッパで始まったもので、農家民宿での長期滞在を意味するが、日本で展開しはじめているグリーンツーリズムは、より広く多様な内容をもっている。本論では、農家民宿を本来のグリーンツーリズムにとらえ、農家民宿がファームインという名で展開している北海道の実態調査を実施し、ヨーロッパと比較しつつ北海道の特徴を抽出し、今後の課題を呈示することを目的とした。その結果、北海道のファームインは、観光ルートの1つの宿泊先として位置づけられて短期滞在が圧倒的に多く、ヨーロッパとは大きく相違することが明らかとなった。そして、ヨーロッパでは、農業生産の維持がグリーンツーリズム展開の大前提になっていることを考えると、北海道の場合は、農業生産の今後に不安を残していることは一つの課題である。

### 1. は じ め に

1980年代のリゾート開発計画が、ほぼ全面的に挫折したあとをうけて、1990年代に入って、農山村型リゾートが脚光を浴びるに至っている。農水省をはじめ、国土庁や自治省などの各省庁が、疲弊する農山村地域の維持・再生のための手段として位置づけ、各地でグリーンツーリズムのモデル事業がはじまっている。大きな投資を伴う従来型のリゾート開発ではなく、低料金で農山村に長期滞在する新しい旅の型として注目されているのである。先進地であるヨーロッパのグリーンツーリズムの現地視察に、すでに多くの人々が出かけている。

ヨーロッパのグリーンツーリズムは、農家民宿がその中核となっている。わが国でも民宿はかなり古くから存在し、海水浴・スキー・釣りといった民宿がある。しかしグリーンツーリズムという民宿は、海水浴やスキーといった特定の目的をもつ人々が滞在するのではなく、ごくありふれた農山村での農家民宿であるところが従来とは大きく異なる。

過疎のつづく農山村において、こうしたグリーンツーリズムが展開し定着する可能性はあるのだろうか。本研究の最終目的は、山村でのグリーンツーリズム展開可能性を追求するところにあるが、現在のところ、わが国のグリーンツーリズムは農村が中心であるので、本論では、農村を対象として考察する。

さらに日本とヨーロッパを比較することによって、日本のグリーンツーリズムの特徴と課題を明ら

かにしたい。

## 2. 日本におけるグリーンツーリズムの研究

近年、日本国内のグリーンツーリズムの実態調査と事例分析はかなり行われている。

その対象となっている地域は、北からいうと、北海道各地域、岐阜県白川郷や清見村、京都府美山町、兵庫県及び岡山県の各地域、高知県梺原町及び大川村などである。このうち、北海道のファームイン（農家民宿）は、ヨーロッパのグリーンツーリズムに近いものを感じられるが、余り分析対象とはなっていない<sup>1)</sup>。その他の地域事例は、多くが行政主導型であって、大型の公的宿泊施設やイベントを中心とし、さらに農産物の販売や市民農園などが組合わされて、村おこし事業の側面が強い<sup>2)</sup>。もっとも白川郷のように、行政主導ではなく、地元主導で展開され、合掌づくり家屋での宿泊を中心にして、グリーンツーリズムが行われているところもある<sup>3)</sup>。しかし白川郷の場合は、当地域でしか見ることのできない合掌づくり建築そのものがツーリズムの目玉商品になっているところから、観光地としての要素がきわめて強い。これは京都府美山町のかやぶき集落についても同様のことがいえる<sup>4)</sup>。

以上のように、北海道を除くとわが国のグリーンツーリズムは、大型施設やイベントなど多様な仕組みで集客をはかる、いわば農山村型リゾートとでもよぶべき型と、これに農産物等のマーケティングを組み合わせた型のものが目立っている。

ヨーロッパでのグリーンツーリズムは、イベントや施設が皆無とはいえないが、そうしたものよりむしろ、農家民宿と自然景観整備に重点が置かれている<sup>5)</sup>。従って、日本でのグリーンツーリズムは、いわば村おこし事業やマーケティング事業であって、ヨーロッパで展開しているグリーンツーリズムとはかなり様相が異なる。日本の場合は、むしろグリーンツーリズムという言葉にはなじまない。またその言葉では説明仕切れない内容を含んでいると考えられる。とりわけヨーロッパのグリーンツーリズムと比較研究する場合は、この点に十分注意する必要がある。

本論では、グリーンツーリズムの先進地であるヨーロッパと比較考察するという視点に立つので、ヨーロッパ型に比較的近いと思われる北海道のグリーンツーリズムを対象とする。

## 3. 北海道のグリーンツーリズム

北海道でのグリーンツーリズムの特徴は農家民宿をファームインと名付け、これが中心になって種々の体験プログラムが組まれていることであろう。平成8年には、こうしたファームインが十勝・上川・網走などに27戸数えられる。筆者は、平成8年11月に、このうち旭川市・富良野市・美瑛町の4戸のファームインに宿泊し、聞き取り調査を行うとともに、関係市町村の行政担当者からの資料収集と聞き取り調査を実施したので、その結果を次にあげてみよう。4戸のファームインの概要は表-1に示したとおりであるが、それぞれのファームインと関係市町村について詳しくみていこう。

### (1) 斉藤牧場（旭川市）

当牧場は旭川市の南西20kmのところにあり、丘陵地から山岳地へ移行するあたりで酪農を行っている。昭和22年に、旧満州からの開拓引揚者のグループに加わって当主（現在68才）が入植して畑作をはじめた。厳しい気候や地形条件のため、入植者は次々と脱落していく中で、当主は畑作から乳牛牧場へと転換した。斉藤式蹄耕法といわれる独特の方法によって牧草地造成の省力化を実現した。現在の牧場は、130haで標高170～300mの間にあり、30度前後の傾斜地で岩石が多く出ており、

表-1 北海道ファームインの概要

| 項目        | 齊藤牧場 (旭川)                                               | ファームイン<br>バーバリアン(富)                               | ファームイン池田(富)                                         | ウイズユー (美瑛)                                  |
|-----------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 農業経営      | 酪農 (乳牛)                                                 | 酪農 (乳牛)                                           | 水田+畑作(人参・アヲ)                                        | 水田+畑作<br>(小麦・ジャガイモ)                         |
| 経営規模      | 牧草地130ha<br>乳牛 70頭<br>うち森林(30ha)                        | 牧草地17ha<br>乳牛 30頭<br>現在は体験用 2頭<br>食用羊10頭          | 10ha<br>山林 8ha                                      | 水田13ha<br>畑 10ha                            |
| 経営の特徴     | 林間放牧<br>低コスト・低生産性                                       | 酪農中止<br>跡取りなし                                     | 粗収入2,000万円<br>収益700~800万円                           | 農業は当主中心<br>ペンションは妻と母                        |
| 当主の年齢     | 68才                                                     | 63才                                               | 45才                                                 | 45才                                         |
| 跡取り       | 酪農経営                                                    | レストラン経営(スキー場)                                     | 高校生                                                 | ペンション手伝い                                    |
| ファームイン開始年 | S63                                                     | H 7                                               | H 5                                                 | H 4                                         |
| 宿泊施設      | 市民の建てたロッジ十数棟                                            | 住宅改造 4 部屋                                         | 住宅兼用新築 2 部屋                                         | ペンション 9 部屋                                  |
| 収容人員      | 数十名                                                     | 15名                                               | 10名                                                 | 28名                                         |
| 料金        | 素泊まり500円(自炊)                                            | B&B4,000円                                         | B&B4,500円                                           | 1泊2食5,500円以上                                |
| 施設改造費     | 0                                                       | 800万円                                             | ?                                                   | 6,000万円(新築)                                 |
| 従業員(雇用)   | 0                                                       | 0                                                 | 0                                                   | 2                                           |
| 宿泊人数      | 100~200人                                                | 500人                                              | 250人                                                | 4,000~5,000人                                |
| 売上収入      | 5~10万円                                                  | 200万円                                             | 100万円                                               | 2,000~2,500万円                               |
| 客層        |                                                         | 1~2泊の観光客                                          | 30~40代のグループ・家族                                      | 若い女性・年輩                                     |
| 農業体験      | 搾乳                                                      | 搾乳その他                                             | 農作業                                                 | 農作業                                         |
| 食材提供      | ○ (注文のみ)                                                | ○                                                 | ○                                                   | ○                                           |
| 客との接触     | ◎                                                       | ◎                                                 | ◎                                                   | ○                                           |
| 動機・Policy | ・都市民に自然の良さを理解してもらうこと(還元)<br>・多くの人との情報交換<br>・ファームインの利益無視 | ・跡取りいない<br>・観光牧場へのあこがれ<br>・都市民の農業理解               | ・都市情報の収集<br>・価値観の吸収<br>・都市民の農業理解<br>・都市民の自然との触れあい重要 | ・農業専業の不安<br>・農業を理解してもらう<br>・食材提供            |
| その他の特徴    | ・大規模近代的酪農とは対照的<br>・農水省助成による酪農研修施設建築計画<br>・周りに観光地なし      | ・従来からの民宿風<br>・羊飼育→レストラン用<br>ハーフ・ヘク用<br>・スキー場より7km | ・新しいメゾネット形式<br>・ワイン工場から300m<br>・スキー場から5km           | ・ペンション<br>・美瑛丘陵地の真ん中<br>・写真館より200m<br>・景観よし |

放牧場としては決して恵まれていない。飼育乳牛は70頭である。ササ・広葉樹・カラマツなどが混在する森林を放牧地へと開墾したが、今なお処理仕切れなかった森林が30ha残存している。しかし現在では、乳牛の休息緑陰として、また保水の役目を果たす貴重な森林となっている。

一般的に北海道の酪農は、大型機械や設備を用いた近代的経営が一般的であるが、当牧場はこれとは対照的で、設備投資を可能な限り抑さえ、牛舎やサイロは手作りである。また、人工的に牧草地を造成するには、一般的にはha当たり150万円かかり、5~6年毎の更新費として60万円が必要であるが、当牧場では、牛を利用してササや雑草を食べさせ、まいた牧草の種を牛の足で踏ませて芽を出させる方法をとった。これによって牧草地造成費は限りなくゼロに近く抑えられたのであり、これが齊藤式蹄耕法とよばれるものである。また、一般に乳牛には、濃厚飼料とオーチャードグラ

スが餌に用いられるが、当牧場では山岳地形のため、管理の手間のかからないケンタッキーグラスを用いている。そのため、当牧場の年間乳量生産量は1頭当たり4tで、これは一般に比べると1/2しかない。売り上げが半分になるが、その分コストも低いので、現在も借入金にさほど頼らずに経営を行い、息子3人も牧場で働いている。

自然の中で粗放に飼育した牛は、乳量は少ないが、体が強く、医療費も少なくすむ。可能な限り自然の恩恵を利用して牛を飼育することが基本方針である。近年、北海道の近代的酪農経営が次々と撤退せざるをえない状況の中で、当牧場の粗放経営はようやく見直されつつある。酪農業界の団体が農水省の助成をうけて、この斉藤式経営を学ぶための研修施設を当牧場内に建設計画中である。

さてグリーンツーリズムの視点からみると、当主は自然の豊かさとその恵みを、都会の人々にも可能な限り伝えたいと強く願ってきた。10数年前からイタドリや野ブドウをとりたいたいという旭川市民の声に応じて牧場を開放し、さらに土地を無償提供して、敷地内にロッジ6戸、バンガロー10戸、教会集会所1戸を建てさせた。もちろん建築費用は当事者負担であるが、それら建物を利用しない間は、一般の人々にも開放することを唯一の条件としている。

最近の一般客の宿泊状況をみると、年間100～200人の利用があって、素泊まり1泊500円なので、年間収入は5～10万円にしかない。すべて光熱費に充当されているので、差し引き利益はゼロである。帯広畜産大・東京農大や大阪外大などの学生が研修のために滞在することもあり、その時は当主は講演も行う。毎年10月には牧場祭りを開き、会費3,500円で牛肉・牛乳・ワインが食べ放題、飲み放題となり、一般市民が大勢参加する。当主は、宿泊や牧場祭りに訪れる、他業種や他地域の人々と、情報を交換しあい、ディスカッションを通じて、多様な考え方に接することが自己研鑽にきわめて有効としている。そしてその中で、多くの人々が自然の美しさを理解してくれることを無上の喜びとしている。

こうした斉藤牧場のやり方は、グリーンツーリズムとはほど違い様にも見える。しかし、都市の人々が、ごく普通の牧場の中で自然を楽しみながら滞在することは、グリーンツーリズムの本質とみなすこともできよう。筆者も当主と数時間にわたって話し合ったけれども、自然に対する思い入れと感謝の念には敬服するばかりであり、それを都市の人々にも分け与えたいという気持ちは、哲学的というよりもむしろ宗教的とさえ感じられた。

## (2) 富良野市の概要

富良野市は、もともと米作をはじめニンニクやタマネギの生産地であった。しかし減反政策をはじめ、タマネギ・ニンニクの価格下落に伴って、市当局はより安定的な農業生産を目指して、昭和40年代末からは、ワインの生産を、そして50年代からはチーズの生産を開始した。

なお富良野市は、昭和50年頃までは純農村といってよく、観光とはほとんど無縁であった。昭和50年に、国体冬季スキー大会が開催されたこと、平成元年にはFISワールドカップスキー大会が開かれたことにより、「スキーの富良野」が全国に知られるところとなった。

一方、昭和56年テレビドラマ「北の国から」が当地の自然を舞台にして放映されたこと、ほぼ同時期からラベンダーの町として、いわばヨーロッパ的な花の景観が関心と呼んだこと等により、当地を訪れる人数が増加した。市当局は昭和54年に新たにワイン工場とワインハウスを新設し、さらにレストランを併設した。また平成5年には、チーズ工房を作り、ワインやチーズの製造工程見学と試飲・試食ができる観光スポットの1つとして位置づけた。今やワイン工場の売り上げは、年間6億円を越え、町営と個人営を含めてワイン用ブドウ栽培面積も48haに及んでいる。地域農業活性化のためにはじめたワイン生産が、観光資源の1つになっている。

さて、富良野スキー場付近には、プリンスホテルをはじめとしたホテルやペンション、それにレ

ストラン等がスキーリゾートエリアを形成している。関東の人達が脱サラをしてペンション経営を行っている例が多くみられる。冬季のスキー客の目的は、スキーそのものなので、このあたりのホテルやペンションに宿泊する。一方、夏の来訪者は、観光をはじめとしていろいろな目的を持つので、このエリア以外の民宿や後述するファームインにも宿泊する。平成7年には、JR富良野駅前に、観光協会のインフォメーションセンターが開設され、主婦を中心にしたボランティア18名が案内業務に従事し、英会話研修も自主的に始まっている。

富良野市は、大手旅行会社の北海道バックツアーの中に組み込まれており、全国規模の観光地として発展しつつある。昭和50年の観光客数が70万人であったのが、平成6年には180万人あまりに達している。富良野市の人口は、ピーク時の昭和30年代の後半には37,000人であったが、現在では30%減少している。しかし減少のスピードが昭和50年以降大きく鈍化しているのも、観光を中心としたサービス業の発展によるところが大きいと思われる。

市当局は、昭和62年から観光企業促進条例をつくり、従業員5人以上固定資産3,000万円以上の観光宿泊施設の建設に対して補助金交付を行っているが、家族労働を中心とする民宿やファームイン、それにペンションなどはその対象とならない。

### (3) ファームインバーバリアン牧場（富良野市）

当牧場は富良野市に存在する。当主は63才で、すでに父の代から水田経営を行っていた。当主の代になってから酪農をはじめ、水田と酪農の複合経営を行ってきたが、昭和44年から酪農専業となった。ピーク時で50頭の乳牛を飼育していた。後継者は酪農を行わずに、スキーリゾートエリアでレストラン経営に専念していることもあって、当牧場は平成8年に酪農経営を中止し、ファームイン事業に専念することになった。現在は、農場の設備・建物はそのまま残し、2頭の乳牛と10頭の羊を飼育しているが、その目的はいずれもファームイン経営のためである。宿泊者に搾乳体験をさせたり、ジンギスカン鍋用の材料に羊肉を使用するためである。

当主が何年か前に、ドイツバイエルン州のグリーンツーリズムを体験したことがきっかけとなって、平成6年に、住宅の一部を改造して、和室4室・風呂場・洗面所・食堂などをつくった。費用はおよそ800万円であった。

平成7年の1年間の宿泊人数は約500人余り、朝食付き宿泊料が1人3,500円（平成8年からは4,000円）であったので、粗収入は200万円足らずであった。食事は原則として朝食のみだが、希望のある時は別途料金でジンギスカン鍋を出す。当ファームインの売り物は、朝食用の野菜とジンギスカン鍋の羊肉は自家生産したものであること、とくに野菜は有機農法によっていることである。

雇用労働力は用いずに、当主と妻が切り盛りしているが、当主はとくに、宿泊客のホスト役を中心として大部分を担当している。

宿泊客の傾向をみると、7月～8月に90%以上が集中する。スキー場からは7km離れていることもあって、冬季のスキー客の宿泊はほとんどない。大部分の人が1泊～2泊であり、3～4泊した者は5組くらい、2週間滞在した人は1組のみである。1～2泊の人達は、基本的には富良野の観光のために宿泊したものであるが、その90%以上が搾乳体験をした。日常行うことができない搾乳体験を観光旅行の一コマとして行っただけでよい。

平成7年の宿泊台帳を集計してみると（ただしここに記帳した人は500人中276人だけで、グループの場合代表だけであることが多い）、宿泊者の居住地は、関東地方が45.6%、北海道内が22%、近畿地方が10.5%であり、北海道外が圧倒的に多いことがわかる。

当ファームインの特徴は次のようにいえよう。

- ①当主は都会の人々が農村にやってきて、自然を楽しんでくれることを喜びとしている。

- ②自家生産の有機農産物を提供したり、飼育している羊肉を食材として用いることの意味は、1つは他の一般民宿やペンションなどとの差別化の手段としていることであり、他の1つは、野菜や羊をそのままの形で市場で販売するよりは、宿泊客に提供することによって、高い価格で有利に商品化できるということである。
- ③乳牛の搾乳体験も、都市の人々に感動を味わってもらいたいという願望と差別化のためである。

#### (4) ファームイン池田 (富良野市)

当家は、代々水田耕作を中心に行ってきた専業農家である。現在10haの水田をもち、裏作として人参とメロンの栽培を行っている。農業年間粗収入は2,000万円程度である。

当主は現在46才であるが、ファームインを平成5年に開業した。自宅の前を流れる河川改修工事で、一部土地が買収されたことを機に、自宅を全面改築し、洋風住宅を建て、2部屋をメゾネット形式の宿泊室とした。住宅と客室の入口は別個になっている。

当主がファームインを開業した動機は次のとおりである。

- ①従来のような農業経営だけでは、将来に多少の不安があったこと。
- ②農業経営だけをやっていると、人との付き合いが限定されてしまい、考え方や視野が狭くなることにがまんできなかったこと。

夕食は出さず、朝食だけなので、客室内には自炊設備をもち、バス・トイレ付きである。1室定員は5名で、1人当たり4,500円である。朝食は、自家生産した野菜やメロンを中心にして、家族とおなじテーブルで提供する。夕食は希望があれば、300mはなれたところに存在するワインハウスのレストランを紹介する。

平成8年は、約250名の利用客があったが、収入は100万円余りであった。年間収入120万円が損益分岐点と考えている。食事の準備などは妻の役割であるが、宿泊者に対するホスト役として当主は重要な役割を担っている。農業や自然に関心のある人達とは数時間に及んで話しをすることもある。宿泊客は7～8月に集中するが、農作業の労働力配分とのそれほどの競合はない。

宿泊者名簿の集計によると(平成8年)、宿泊者の居住地は、北海道45%、関東23%、東北13%、近畿8%で、ファームインバーリアン牧場とは異なった傾向を示す。なお1泊だけの宿泊が80%以上を占めている。

次に宿泊客が自由に書き込めるノートに記された印象について集計したのが表-2であるが、これによって、宿泊客がファームインの何に魅力を感じているかがうかがえる。ここでは、自家生産野菜やメロンに対する評価が群を抜いて高い。来訪者が、ファームインで提供される食事や自家生産物に関心を持っていることがわかる。当ファームインは新築され、かつ清潔なファシリティを持っており、これに対する評価も高い。次にくつろぎやもてなしに対する評価は17であるが、グリーンツーリズムの重要な役割の1つと考えられるこの項目に関しては、少し評価が低いようにも思われる。

なお当主は、ファームインバーリアン牧場の当主とたえず情報交換を行い、中高生などの農業体験宿泊希望に対しても共同で対応している。また、今後のファームイン発展のために、地域のファームインのネットワークづくりと、体験メニューの充実・拡大に努力をしている。

新鮮な野菜を提供し人参畑での農作業体験メニューをもって宿泊者の希望を満たし、その上

表-2 ファームイン池田に関する印象

| 項 目                  | 回答数 |
|----------------------|-----|
| 朝食など食事内容・野菜・果物に関する評価 | 62  |
| 部屋に関する評価             | 27  |
| 設備に関する評価             | 5   |
| くつろぎやもてなしに対する評価      | 17  |
| 子供も楽しめたことに対する評価      | 8   |
| 立地やまわりの環境に対する評価      | 14  |

注：(73人による133の回答集計/平成8年)

で、多様な価値観をもった人々との出会いを大切にしている。それを自らの糧とする、一種の人生観の上にこのファームインが成り立っているようにも思える。

#### (5) 美瑛町の概要

美瑛町は、旭川市と富良野市にはさまれた人口12,000人余りの農山村地帯である。人口のピークは昭和30年代で2万人を越えていたから、現在では半減している。ただ最近10年間は、減少スピードが大きく鈍化しているのも、後述するように観光の発展と大いに関係がある。小麦・ジャガイモ・野菜を中心とした畑作と酪農が盛んである。

町の南東部には白金温泉があって、従来から年間30万人程度の観光客があった。ところが昭和60年頃から、美瑛町は全国的に名前の知られるところとなる。

その第一は、写真家前田真三氏の手による町内の丘陵風景が全国に紹介され、企業のCMにも利用され始めたことである。丘陵地帯に広がる小麦畑・ジャガイモ畑・牧草地とその間に点在するカラマツ林とがモザイク模様をなして、ドイツ農山村の景観に類似していたことが、観光客を引きつけることにつながったのである。また前田真三氏は、昭和62年に丘陵地帯の真ん中にあった小学校の廃校跡に、写真記念館を設立し無料開放した。今やこの写真館は観光ルートの1つとして有名である。

その第二は、昭和63年に、町の東南部にある十勝岳が大噴火したことで、これがTVニュースなどで100日間にわたって全国に放送されたことである。

このようにして今や美瑛町は、富良野市と並んで、ヨーロッパ的な景観が人気を呼んで北海道パッケージツアーに欠かすことができない観光地となった。年間100万人の観光客がある。白金温泉を中心に、8軒のホテルがあるのをはじめ、丘陵地帯には23軒の民宿・ペンションがあり、ユースホステルが1軒存在する。

町当局もこうした来訪者の増加に伴って、グリーンツーリズム対策にも力を入れてきた。丘陵地帯での展望台・トイレ・駐車場の整備と新設、農業体験研修受け入れ体制の整備、観光客向けの農産物直売センターの新設、それに美瑛町駅前の町並み整備などがあげられる。近年は、増加しつつある修学旅行生の農業体験希望に対して、地元農家の協力を得て受け入れ体制を整備しつつある。

ペンションの多くは東京の脱サラ組によって経営されているが、地元農家が経営し、ファームインとよばれているものが2軒ある。次にその1つをとりあげてみる。

#### (6) ファームペンションウイズユー（美瑛町）

当ペンションは平成4年にオープンした。先代より畑作と米作を営む農家で、当主（現在45才）もその後継者として農業を営み、現在では畑地10ha、水田13haを所有している。当主がペンションを開業する動機となったのは、次の3つである。

- ①農業専業では将来に不安があり、農業以外の収入源を確保しようと考えたこと。
- ②冬季は雪にうもれてしまい、農業は全くできないので、冬季でも可能な事業をしたいと考えたこと。当主は若い頃よりボブスレーの競技に参加していたため、ボブスレーを楽しむ人達が宿泊できる施設を経営したいと思ったこと。
- ③都市の人々に、農業や農村を理解してもらいたいと考えたこと。

自らの所有畑地に1,000坪の宅地を造成し、6,000万円の資本を投下してヨーロッパ風二階建て150坪のペンションを建設した。立地としては、丘陵地の頂上にあり、ペンションからは四方に広がる丘陵地風景が楽しめる。和室・洋室・階段ベッド室の合計9室をもち、28名の収容力がある。1泊2食付きで1人5,500～7,000円の宿泊料で、食事は均一である。可能な限り自家生産された食材を用

いている。5月～10月は、ほとんど満室状態であるが、11～4月は、比較的空いている。年間4,000～5,000人の宿泊客がある。1泊だけの客がもっとも多いのと、本州からの若い女性客が多いことが特徴である。

当主の妻と母がペンション専業として従事し、常時雇用者は2名である。シーズン中の多忙なときには、さらに2名のアルバイトを臨時雇用する。当主は農業専業で、時々夕食時にペンションを訪れて、宿泊客にホストとして対応するよう努めている。農業体験の希望があれば、自家農園ないしは、近所の農家を紹介して対応する。ただ当経営では大型農業機械を用いており、都市民が農作業に加わることは危険なことが多いので、農業体験用のエリアを設けることも考えている。その他パラセーリングやスノーモービルの指導も行う。旅の雑誌「るるぶ」に2回掲載されたことや、来客の口コミで名前が広がったこともあって、年間宿泊者が多くなっている。客の中には、農業に関心を持つ人が多く、堆肥を用いた省農薬生産をしたトウモロコシやジャガイモ・アスパラガスなどを分けてほしいという希望も多いので、今後はこうした農産物の消費者直販も計画している。

#### 4. 考察－北海道とヨーロッパのグリーンツーリズム（農家民宿）の比較検討－

以上、北海道のファームイン4事例についてみてきた。ヨーロッパのグリーンツーリズムの農家民宿については、先述の刊行本にも数多く紹介されているので、ヨーロッパと比較しながら北海道の特徴について考察してみよう。

##### （1）農家民宿開業の動機について

ヨーロッパでは、農業収入を補うために民宿を開業し、これによって複合経営農家として維持することが目的である<sup>51</sup>。これに対して北海道では、ファームイン池田とウイズユーについては、農業専業経営に対する不安感が大きな動機になっているが、斉藤牧場やファームインバーバリアン牧場では、酪農経営収入を補完するためではない。そして北海道の4事例に共通するのは、都市の人々に自然や農村、それに農業のよさを理解してもらいたいという願望が開業の動機になっていることであり、それが同時に経営のポリシーの1つになっていることである。

##### （2）農家民宿経営での当主の役割について

ヨーロッパでは、専ら当主が農業経営を担当し、妻が民宿を担当するのが一般的である<sup>51</sup>。これに対して北海道では、ペンションの形になっているウイズユーでは、妻がすべてを切り盛りしているものの、他の3事例では、民宿の多くの部分を当主が担当しているように思われる。中には朝食の賄いを当主がすることもある。さらに当主が宿泊客のホスト役として、宿泊客との対話につとめていることは、4事例に共通している。それは当主自身が、宿泊者と対話することによって、とくに都市民の考え方や価値観、それに多様な情報を吸収することに重点を置いているからである。農業経営者が、都市の情報や多くの人々との親密なる交流を求めているのであり、今日のわが国の農山村のもつ問題点を示している。

##### （3）農山村景観の重視について

ヨーロッパでは、農家民宿をとりまく景観や、民宿の建物に対する配慮が行われている<sup>51</sup>。農村景観については、国土利用計画との関連においても規制されているようであるが、建物の構造や形、それに色彩までもが自治体当局によって規制されている。こうして美しい農村風景が維持されているのであり、これが都市の人々をグリーンツーリズムに誘う大きな要因となっている。ところが北

海道の場合は、美瑛町の丘陵景観を除いて、余り景観を配慮したり重視する傾向は見られない。農家民宿経営者は、周囲の景観配慮よりも、むしろ宿泊者に対する直接的な対応に重点を置いているように思われる。

#### (4) 宿泊者の滞在日数の違い

ヨーロッパのグリーンツーリズムでの宿泊日数は、1週間単位であって、長い場合は3週間から4週間に及ぶこともある<sup>5)</sup>。これに対して北海道では、1泊が圧倒的に多く、1週間滞在者は例外的である。

#### (5) 自家農産物の宿泊客への食材としての提供

民宿経営を行う農家自身が生産した農産物を、食事の材料として客に提供することは、ヨーロッパにおいても北海道においても同様である。ただ、ヨーロッパでは、自家製品でなくとも、バター・パン・チーズ・ワイン・肉類に関して、村内で生産されたものを使用するのが原則である。この点においては、北海道の場合は、他地域で生産された材料を使用する割合が高いように思われる。

以上、ヨーロッパと北海道の異同についてみてきた。ここで、日本人と欧米人の休暇の過ごし方、および旅行の仕方の違いという観点から、北海道のグリーンツーリズム、さらには日本のグリーンツーリズムの課題と今後の方向について考察してみよう。

日本人は、スキーや海水浴、それに温泉湯治を目的として、1カ所に数日間以上滞在して休暇を過ごす方法を知っている。しかし一般の観光目的や上記以外の休養目的で、1カ所に数日間滞在することはほとんどない。

これに対して、ヨーロッパでは、バケーションやホリデーと称して、1カ所に1週間単位で長期滞在することが一般化している。

話は少し変わるがインドネシアバリ島は、東洋最大のリゾート地として有名であり、ここには日本人をはじめ、世界各国から多くの人々が訪れる。筆者が、平成9年3月にバリを訪れ、あるリゾートホテルのマネージャーに次のような質問をしてみた。「このホテルに滞在する人達の滞在日数は、国によってどのように違うか。」と。その答えは次の通りであった。「最も短いのは日本人と台湾人で3～4日、他方ヨーロッパ人、ここにはドイツやスイスからの人達が多いが、彼らは短くても1週間、普通は10日から2週間である。」と。日本人観光客を見ていると、短い滞在期間中もあちこちの見物と買い物をして、バタバタと忙しく帰っていく人が大部分である。この傾向の違いは、グリーンツーリズムでも同様であって、北海道の事例でもみたように大部分の人達は1泊のみの滞在である。これに対して、ヨーロッパでは、農家民宿にも1週間以上滞在するのがふつうであって、民宿によっては、1週間以下の予約は受け付けない。

年間労働時間や年間休暇の取り方の差が、日本人とヨーロッパ人のこのような差となって現れる1つの要因であろうが、どうやらそればかりではなさそうである。グリーンツーリズムを考える際には、こうした休暇の過ごし方や旅行の仕方についての国民の特徴を認識する必要がある。

北海道のファームインに1泊する人達の多くは、北海道観光旅行の一環として滞在している。彼らは観光コース上にあって、自らの予算に見合った宿泊施設を選ぶので、宿泊料金水準からすると、ファームインはペンションや一般の民宿と競合関係にある。農業体験や多くの体験メニューを準備したり、また自家生産の農産物を食材として提供したりするのも、競争に勝つための1つの手段ともなっている。

北海道のファームインは、観光コース上に位置していることによって、年間かなりの数の宿泊客がある。しかし、こうした観光コースからはずれた、また地元で観光資源をもたない地域の農家民

宿は、集客には苦勞するはずである。とくにごく一般の農山村でのグリーンツーリズムを考える場合には、このことは重要である。

もっとも幸いなことには、北海道のファームインに宿泊する人達の中には、単に観光地めぐりの宿泊ではなく、農村・農家での滞在に関心をもち魅力を感じている人もいる。いわば農業や農村への「こだわり派」とも言うべき人達である。今後は環境保全問題や食料の安全性の問題と関連して、農業や農村に関心を持つ人が増えることになろうし、彼らが今後、日本のグリーンツーリズムを支える大きな力となる可能性は高い。

しかし問題は、農産物貿易自由化の流れの中で、果たして日本の農業はどこまで存続しうるであろうか。ヨーロッパでは、条件不利地域の農業経営に対して所得補償をして経営を支えた上で、民宿経営が展開されているが、残念ながらわが国にはそうした制度はない。

北海道の大規模農業も次第に国際競争にさらされて、農業をやめる人も出はじめている。美瑛町では、数年前から耕作放棄される農地が増加し、昨年1年間で200haに及んだ。その上に、後継者のいない農家の耕地が1,300ha存在しており、いずれは放棄される可能性が大きい。町当局は、「農地の耕作放棄がつけば、あの美しい丘陵地のモザイク景観は次第に失われていくことになる。」と懸念している。本州の農山村では、むしろ北海道以上に農業に対する展望は厳しい。グリーンツーリズムの基盤は、あくまで農業生産にあるのであって、これがなくなるとグリーンツーリズムそのものが成り立たないことを十分認識しておく必要がある。

一般の農山村が観光スポットをもたず、また、観光コースにも当たらない、そして農業経営そのものの維持が難しい場合に、残る方法は、近年行政主義の下に展開しているグリーンツーリズムの方向であろう。大型の宿泊施設をつくり、多様なイベントを準備し、かつ地元産物のマーケティングを行うという、いわばリゾートの農山村版といってよいが、確かに日本人の休暇の取り方や旅の嗜好からすると、この種のグリーンツーリズムは発展する可能性はある。ただ、全国あちこちの農山村にこの種のグリーンツーリズムを似たような形で展開することは、相互に競合して共倒れになる危険性があることも十分承知しておかねばなるまい。

## 引用文献

- 1) 山崎光博他(1993) グリーンツーリズム, 家の光協会, 東京, 159-168.
- 2) 宮崎猛他(1997) グリーンツーリズムと日本の農村, 農林統計協会, 東京, 1-66.
- 3) 依光良三他(1996) グリーンツーリズムの可能性, 日本経済評論社, 東京, 65-83.
- 4) 宮崎猛他, 前掲者, 51-57.
- 5) 山崎光博他, 前掲者, 16-156.

## Résumé

In Japan, green tourism began to be interested in developing farming and mountain villages and in supplying citizens a kind of tourism because of an increase of leisure time. It has been originally started in Europe and has meant a long stay at a farmer's house. Though green tourism in Japan implies multiple contents, green tourism in Hokkaido is thought to be close to European green tourism.

This thesis aims to draw characteristics of green tourism in Hokkaido and will show its problems. For the purpose of it, an interviewing research was done at several farm inns in Hokkaido from the view point of European green tourism: staying at the farmer's house is an essential condition of green tourism.

The conclusions are as follows:

- 1) There is a difference of green tourism between Hokkaido and Europe in terms of visitors' objectives and the length of visit. In Hokkaido people stay overnight at the farm inn only for their sight seeing while in Europe over one week for relaxation.
- 2) In Europe a sustainable agriculture is very important condition in order to maintain and improve green tourism. However, in Hokkaido, there is anxiety for sustainable agriculture in near future.