

民宿の経営構造に関する研究

— 「食」の面からの一考察 —

木 島 実

はしがき

民宿は高度経済成長による所得の増大、余暇時間の増加などの社会的変化を背景にして宿泊旅行が大衆化・大量化・多様化したことによって発展してきたものである。

一方、農山漁村側も所得の増大、過疎対策、災害復旧対策、地場産業の育成、環境資源の活性化などの観点から行政的指導または、農業団体指導によって民宿開業がすすめられ発展してきた。

特に昭和40年以降は民宿ブームとなり急増したが、昭和50年以降は全般的に鈍化し、民宿経営に暗い影がみられている。

昭和50年以降民宿経営が全般的に鈍化傾向をむかえてきた要因としては、民宿経営に対する外部的要因として、ペンションをはじめとする外部資本の進出、また内部的要因としては民宿開業後20年余を経過し、世代交替の時期をむかえるなかで後継者問題などがあげられる。

現在、全国で約800余の民宿地区があり、業者数も約3万余といわれているが、「民宿」という言葉が市民権を得てからまだ10年余であり、民宿に関する研究も少なく、またそれを研究する立場も未だ確立されていないのが現状である。

民宿を研究する方法には二つの側面、すなわちひとつには民宿を利用する立場（都市サイド）から考察する方法と、もうひとつは民宿を提供する立場（農山漁村サイド）から考察する方法とに大別することができるが、この研究は民宿を提供する農山漁村サイドから分析を進めている。

ところで、この研究ノートでは、昭和59年9月に調査を行った長野県白馬村民宿（塩島、新田、切久保地区）について、その歴史的発展過程、地帯的条件などの成立条件を踏まえた上で、食の面より民宿経営についてアプローチを試みた。

民宿の定義

民宿の定義づけを行うと次の5点に要約することができる。

- ① 民宿とは第一次産業の副業形態として営まれる。

- ② 従業者は家族労働力が主体であり、特に主婦が中心的な役割を担っている。
- ③ 顧客のセルフサービスを主体とし、宿泊料金は低料金であり、料理飲食等消費税の免税点を基準としている。
- ④ 顧客に対し地場の産物、自家製の料理を主に提供する。
- ⑤ 家族的・家庭的ムードの中で食事や寝泊りの世話をしてくれ親しみを味わえさせてくれる。

このうち、食の面より民宿経営を考察する場合、定義④の「地場の産物、自家製の料理を主に提供する」ということからのアプローチがひとつの接点になる。

具体的には民宿経営を行う上での「食事の位置づけ」「加工食品に対するふるさとの味の位置づけ」「地場農水産物の活用と経営上のメリット」などである。

したがって、この研究ノートにおいてはこれらの視点より考察を行った。

1. 白馬村民宿の歴史的発展過程と地帯的条件

白馬村における民宿の発生は、昭和初期、白馬岳を目指した登山客が、登山の中継地点として麓の農家に宿泊したことにはじまる。

この宿泊を当時は「民泊」と言った。このように民宿が登場し始めた昭和初期の経営形態は既存農家家屋を利用し、あくまでも農業の副業として現金収入を得ることを目的としてしまった。

戦後の食糧難の当時、都会の人々にとっては米だけは十分に食べられるという農村ならではの魅力に、昭和26年には2万人におよぶ観光客が冬の白馬村を訪れたのである。

そして昭和30年代、スキーブームの到来とスキー場開発により白馬村は観光立村として発展したが、この頃より民宿の経営形態は既存家屋から近代的な建物へと、また副業としての民宿経営から専業としての民宿経営へと移行する農家も現われはじめ、近年では総収入に占める民宿収入のウェイトが大きくなっている。

このような歴史的背景を踏まえて発展してきた白馬村民宿について、以下、昭和59年9月に行った調査事例から考察した結果を述べる。

2. フードサービス業としての民宿経営

民宿経営における食事の提供は、民宿業が宿泊場所を提供するという本来のサービス産業に付随したフードサービス産業の特殊な一形態として位置づけることができる。フードサービス産業とは広義に「家庭外での食事とそれにかかわるサービスを提供する業種¹⁾」と言われている。そしてフードサービス産業が顧客に対して提供する商品を構成する基本

的な要素は「㊦料理・飲料²⁾の提供、㊧それに付随する人的サービス、㊨雰囲気²⁾の演出、㊩食事に関連した便益の提供」である。

さらにフードサービス産業における飲食施設は表1のように4つの形態に分類することができる。

表1 飲食施設の分類

形態	項目	グループ	種類
第1形態		「食事」の提供を主たる営業とする飲食店グループ	食堂、レストラン、そば、うどん、すし店、その他の飲食店
第2形態		「飲料」の提供を主たる営業とする飲食店グループ	喫茶店、ビアホール、バーなど
第3形態		「集団給食」を目的とした飲食グループ	学校、事務所、病院、福祉施設など
第4形態		輸送、宿泊に付随した「特殊タイプ」の飲食グループ	列車食堂、飛行機の機内食、ホテル、旅館、 [*] 民宿

資料、「外食サービス産業」、山口貴久男、小山周 三著、東洋経済新報社刊、

昭和54年6月、P9～10より作成、*筆者記入

第1の形態は「食事」の提供を主たる営業とする飲食店グループである。第2の形態は「飲料」の提供を主たる営業とする飲食店グループである。第3の形態は「集団給食」を目的とした飲食グループである。第4の形態は輸送、宿泊に付随した「特殊タイプ」の飲食グループである。

つまり、民宿の提供するサービス形態の中心は宿泊施設であるが、それに付随したサービス形態として食事を提供するものであり、第4の形態に属する。

前述したフードサービス産業の顧客に対して提供する商品構成の基本的要素を、民宿業にあてはめると表2のようになる。

そこで、実際には民宿業において「食事」というものはどのような位置づけにあるのか。

「民宿の味を出すために何か心がけていることがありますか」というわれわれの行った民宿経営者に対する質問に対し、以下のような解答があった。

解答の結果を分類すると「食事」、「雰囲気」、「人間関係」、「特になし」の4つに分類することができる。

表2 フードサービス業の商品構成と民宿定義の関連

フードサービス業の商品構成	該当する民宿の定義
料理・飲料の提供	④地場の産物、自家製の料理を中心として顧客に提供する。
付随する人的サービス	②主婦を中心とした家族労働力による接客サービス。 ⑤家族的・家庭的ムードの中で食事や寝泊りの世話をしてくれ、親しみを味わえさせてくれる。
雰囲気演出	④地場の産物、自家製の料理を中心として顧客に提供する。 ⑤家族的・家庭的ムードの中で食事や寝泊りの世話をしてくれ、親しみを味わえさせてくれる。 ※農山漁村のそれぞれの地域に存する民宿として、その雰囲気が得られるような食堂の外観や内装による演出。また、その雰囲気が得られる食事内容（ふるさとの味を中心としたメニュー）
食事に関連した便益の内容	①民宿とは、第一次産業の副業形態として営まれる。 ③顧客のセルフサービスを主体とし、宿泊料金は低料金であり、料理飲食等消費税の免税点を基準としている。 ④地場の産物、自家製の料理を中心として顧客に提供する。 ※新鮮な食品、地域物産物の提供。また流通マージンがかからない為、低価格で提供できる。

白馬村調査対象の3地区平均のこの4解答に対する比率は、「食事」48%、「雰囲気」25%、「人間関係」20%、「特になし」7%である。

これを地区別にみるとそれぞれ、切久保地区は47%、27%、20%、6%であり、新田地区は52%、24%、16%、8%であり、塩島地区は44%、24%、24%、8%となっている。したがって各地区とも「食事」に対しては、他の「雰囲気」「人間関係」という解答を大きく上回っており、民宿業において食事の位置づけ、その重要性が大きいことが分かる。

3. 地域資源、地場農産物と民宿経営

民宿業が農林水産業と密接な関連性を持たせることのひとつに地域資源の保全と利用があげられる。つまり地域開発を行う上で、農林漁業をはじめとする地域資源の位置づけを考慮した地域開発が行なわれるということである。

このことは外部資本における利潤追求のみの地域開発ではなく、一方においては生活の糧を得、もう一方においては地域資源、国土資源を保全するという社会的責任の二つの面を農漁民は担い、かつまた果していかなければならないのである。

そこには、この地域資源保全の必要性を都市からの顧客に対して知らせるためにも民宿業における地場農産物の食卓への提供の重要性がある。

白馬村における農業の特色は「水稻を除く他の農産物収穫面積は少なく、収穫農家数が多く、販売農家はほとんどない。水稻以外では、ばれいしょ、だいず、なす、きゅうり、はくさい、だいこんなどの野菜類である。野菜類の増加は全国的傾向であるが、白馬村においては、民宿自給用として大きな意味を持つものである。³⁾」であり、この地場農産物を民宿の食卓に提供することは、民宿経営におけるコスト低減と都市では味わうことのできない新鮮な農産物を食べることができるという意味においても重要である。

加工食品に馴らされている都市住民の食生活にとって、本ものの味が得られるという意味からも、この地場農産物が農村と都市のひとつの接点にもなりうる。

現在の食生活は、高度経済成長期における食品加工技術の進歩、所得の向上、共稼ぎ世帯・核家族化が進むという社会的な背景のもとで、簡便化食品の浸透などにより食生活の全国均一化傾向が進んでいる。

しかし、食生活は本来その地域で収穫された地域産物を基本とし、その地域社会・家庭における伝承料理を食するものである。

民宿業における食事の特色として「ふるさとの味」「おふくろの味」という言葉がよく使われる。つまり郷土色豊かな海の幸なり、山の幸を使用した郷土料理が基本となる。

そして、その郷土料理または郷土食の出発点は地場産物でなければならない。このことについて「最近食文化あるいは食事文化という言葉がよく使われており、これは人間が気候・風土などの自然環境の中でその知恵によりつくり上げた食事の内容、あるいは食習慣などを指していると思われる。したがって郷土食も、恐らくは先ずその土地で育った産物が、出発点でなければならない。⁴⁾」と述べられている。

すなわち、地域資源（自然条件、文化的条件、人的条件）にもとづいた環境の中で郷土料理なり郷土食がつくられるのである。

図1は白馬村切久保、新田、塩島地区における食料の自給、購入割合を示したものである。まず穀類における自給の割合は3地区平均83%であるのに対し、切久保地区70%、新田地区95%、塩島地区83%である。

獣肉類、魚類は3地区すべてが100%購入である。

野菜類における自給の割合は3地区平均44%であるのに対し、切久保地区55%、新田地

区51%、塩島地区26%である。

みそ・しょう油類については自給の割合は3地区平均45%であるのに対し、切久保地区32%、新田地区60%、塩島地区42%である。

これらの数値とすでに述べた「民宿の味を出すために何か心がけていますか」という質問に対して「食事」と答えた各地区の比率を比べると、「食事」と答えたその比率は切久保地区47%、新田地区52%、塩島地区44%であり、新田地区は両者の値とも3地区の中で最も高く、原材料供給の面からも地場農産物を中心とした食事に気をくばっていることがわかる。

3地区の民宿は農山村に位置しているので山菜料理がひとつの郷土料理の基礎となっている。他には漬物、自家製のみそ・しょう油類などである。

山菜を中心とした郷土料理がありながらも、豚かつ、焼肉、ハムなどの肉料理や加工食品も多く使われているのが現状である。つまり、客層が冬はスキー、夏は合宿というこの白馬村の民宿の特徴から若者が中心であり、またスキーというハードスポーツを行うことから利用者サイドにあわせたメニューとなる。

したがって、山菜料理をその一品に含めたとしても、肉を中心としたボリュームのある料理となる。利用者は山菜料理を食することを目的として民宿を訪れるのではなく、スキーあるいは合宿を目的として民宿を訪れてくるのである。

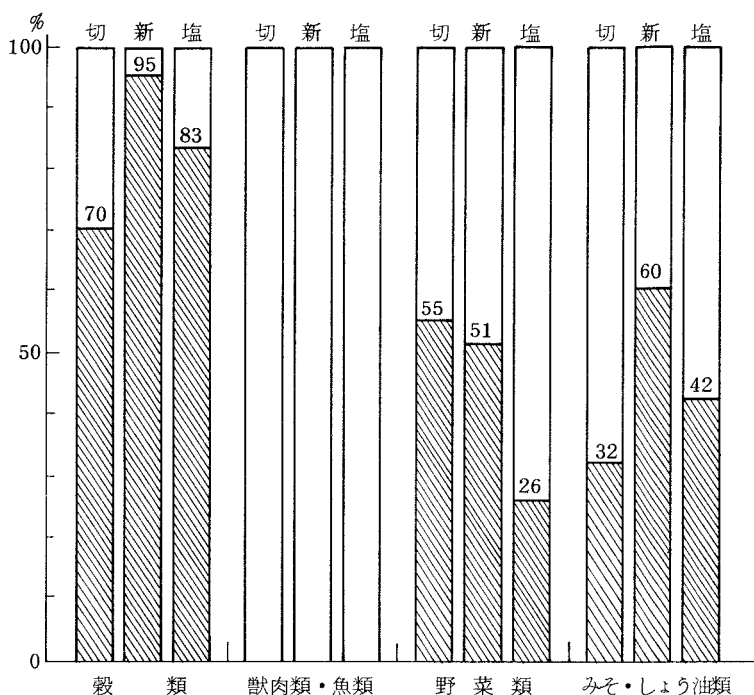


図1 食料の自給、購入割合について

注) ・切=切久保
新=新田地区
塩=塩島

・ 自給割合を示す。
 購入割合を示す。

資料) 「民宿の経営構造に関する調査研究報告書」日本大学農獣医学部会計学研究室
昭和60年4月、P35より。

以上のように民宿における食事の位置づけは、単なる食事の提供だけではなく、そこには地場農産物の提供（農山村サイドからの位置づけ）と、顧客のニーズ（利用者サイドからの位置づけ）が交差する場所である。つまり、このことは「農」と「食」の接点であり、農村と都市のひとつの接点にもなる。

したがって、農林業を含む地域資源保全の必要性を農村以外の都市の人々に知らせる上でも、地場農産物の食卓への提供には重要性がある。

4. 経営的側面から見た地場農産物の活用

民宿業における食事の位置づけは、すでに述べているように重要なものがある。

ひとつは食事を提供するというフードサービス業の一範疇としての側面（第三次産業としての側面）と、もうひとつには地場農産物の有効利用という側面（第一次産業としての側面）を有している。

ところで地場農産物を食卓へ提供することによる経営的側面からみた場合、どのようなメリットがあるのか。

民宿の利用料金が他の宿泊施設（ホテル、旅館、ペンションなど）に比べ低料金であるのは、その従業者の主体が家族労働力であることから人件費が節約できることと、食材料が自給農産物を活用することによって食材料費を低くおさえることができるからである。

食材料費が宿泊代金（一泊二食付）に占める比率を料理の原材料比率（食事材料費÷宿泊料金）というが、一般旅館のそれは30%前後とされている⁵⁾。

表3 料理の原材料比

（単位：円、％）

地区	項目	朝食原材料費	夕食原材料費	計	原材料比
切久保		670	1,101	1,771	35.4
新田		611	1,076	1,687	33.7
塩島		709	1,474	2,183	43.7
平均		663	1,217	1,880	37.6

注) 宿泊料金 1泊2食付 5,000円

$$\text{原材料比率} = \frac{\text{食事原材料費}}{\text{宿泊料金}} \times 100$$

資料) 「民宿の経営構造に関する調査研究報告書」、日本大学農獣医学部会計学研究室、昭和60年4月、P36より

これに対して表3はわれわれの調査民宿3地区の原材料比を比較したものであるが、3地区とも一般旅館の比率よりも高いことがわかる。この比率からもわかるように、民宿は宿泊料金が安いなかで料理の原材料比が高いが、これは民宿経営において経営主が食事に気を配っているからであるといえる。そこで、この原材料比をいかに低く押えるかが、経営上のひとつのポイントにもなり、自給農産物（地場農産物）のより一層の有効利用が必要となる。

表3と図1から、原材料比が最も低いのが新田地区であり、自給割合は3地区のなかで総じて高く、原材料比が最も高いのが塩島地区であり、自給割合は3地区のなかで総じて低い。

したがって新田地区においては食事内容に気を配りながらも自給割合を高め、コストダウンにつながっていることがわかる。

このように自給農産物を有効的に活用することは、経営的側面からもコストダウンにつながり、利益率をあげることとなる。

注

- 1) 原勉・稲垣勉共著、「外食産業の知識」、日本経済新聞社刊、昭和55年、P22
- 2) 同 上、P10
- 3) 福岡スポーツ研究所企画、「白馬村自由時間都市基本構想」、長野県北安曇郡白馬村刊、昭和52年、P22～P23
- 4) 食料・農業政策研究センター編、「昭和59年版食料白書〈今日の郷土食〉」、昭和60年、P1
- 5) 国民金融公庫調査部編・「日本の中小サービス産業〔Ⅲ〕」、中小企業リサーチセンター発行、昭和56年、P126