

奥明日香さらら

〈事業計画名〉明日香村初、一日一組限定体験型農家民宿、故郷レストラン第2創業で事業拡大と村おこし



地元の食材にこだわる故郷レストランに 里山生活が味わえる民宿を開業

事業の背景

リピーターからの強い要望に応える

最寄り駅より車で20分。奈良市内・大阪方面から車で1時間以上。公共交通機関のない僻地の里山にある当店は、風土に培われた食材を使用し、伝え継がれた郷土の家庭料理を豊かな自然環境の中で体感できる古民家レストランとして開業。立地や環境などが強みとなる反面、来店までの道のりが長いと、ランチのみの営業で利用者はゆっくりできない状況だった。

リピーターも増える中、より里山を体感したいと宿泊希望の声が多く寄せられたことから、飲食の提供に加え、里山生活を味わってもらえる民宿の開業に乗り出した。



事業の成果

一日一組限定の宿泊サービスを提供

本事業では、既存の建物を生かした改築設計を行い、一日一組限定の宿泊サービスを展開。内装は吉野杉や檜など、奈良の木の良さを全面に出した仕様で、専用の洗面・浴室・トイレを設けることで、里山に住んでいるような空間を演出。宿泊により、夕方～星空～早朝の景色や雰囲気、更に堪能できることから、強固なリピーターの獲得に成功した。また、宿泊を希望するお客様への快適性が確保できたことで、現在のリピーターの顧客満足度の向上、新たなリピーターの獲得、グリーンツーリズムの企画提供の効果を生み出すことに繋がった。明日香村観光のついでではなく、のんびり過ごす為にわざわざ足を運んでもらえる場所として、地域の活性化にも貢献していく。



奥明日香さららの取り組み

「美しい景観を次世代へ。」里山の保護とともに地域活性化を目指す

当店で店舗を構える明日香村は奈良県中部に位置し、石舞台古墳を始め、キトラ古墳、天武天皇・持統天皇の合葬陵である橿原大内陵など歴史的遺産が数多く現存しており、飛鳥時代から古（いにしへ）にたたずむ地域である。

また、歴史的遺産に加え、明日香村には1,400年にわたって守られてきた豊かな棚田や里山といった歴史的景観が存在する。特に、飛鳥川の源流域にある稲淵、栢森、入谷の3つの集落から構成される「奥明日香」と呼ばれる地域は、「にほんの里100選」にも選ばれ、奥明日香を中心とした「奥飛鳥の文化的景観」は、平成23年に「重要文化的景観」に選定された。

一方で、人口減少や後継者不足により平成29年に過疎地域指定を受けるなど、里山ならではの課題も多く抱えている。

当店は村おこしの一環として地域女性が集まり、行事・イベント等の運営グループを立ち上げた事がはじまりである。平成16年に持統天皇の幼名の一部にあやかって「さらら」と命名され運営グループが発足。その後5年ほど活動を経て、平成20年に現在の店舗形態になった。

新たに宿泊サービスをスタートすることで当店で宿泊施設のモデルケースとなり、奥明日香が有力な民泊地域として注目され、地域内の雇用創出・活性化、移住者増加を目指していく。



奥明日香さららの商品・サービス

完全予約制にすることで、各々の里山での過ごし方を見つける手助けを



令和5年に15周年を迎える当店は、明日香で採れた季節の新鮮な食材を一番おいしい形で味わってもらえるよう、「さららさんランチ」を完全予約制で提供している。

あわせて奥明日香の畑で採れた作物を練りこんで作ったオリジナルクッキーも販売。「いちご」「すだち」「梅の実」といった季節のフルーツを使用したものから、「黒米」「赤米」「酒粕」といった穀物をベースとしたもので、その時期に応じて当店で手作りしている。

1日1組限定の宿泊では、里山体験の一環として「農業」「山菜採り」「川遊び」「障子貼り」「味噌作り」など各種体験メニューやワークショップも展開している。



また、手作りのマップを作成。奥明日香のスケッチポイントやフォトスポットを盛り込むことで、各々に合った里山のゆったりとした時間の過ごし方を発見してもらえるよう努めている。

奥明日香さらら

業 種 分 類 飲食業
事 業 内 容 古民家レストラン（完全予約制・要問い合わせ）
一日一組限定体験型農家民宿

代 表 者 名 坂本 博子
所 在 地 奈良県高市郡明日香村栢森137
連 絡 先 TEL:0744-54-5005 / FAX:0744-54-5005
ホームページ <http://okuasukasarara.kir.jp/>
E - M A I L okuasukasarara@gmail.com