

農林漁家民宿チェックシート

氏名： 氏名： 年 月 日
 ■年代：20代・30代・40代・50代・60代・70代・80代以上 ■農林漁家民宿をはじめた時期：
 ■宿泊者数：年間 人 ■稼働率年間： % ■食事に出す食材の自家製率：50%未満・50%以上
 ■外国人客の受入実績： ある ・ なし

【 チェック方法 】 ※各設問に対して該当すると思う答えの欄の数字に○を囲ってください。
 【7】 全くそのとおり (大いに言える、大いにしている)
 【6】 ほぼそのとおり (おおよそ言える、おおよそある、おおよそしている)
 【5】 どちらかといえばそのとおり (やや言える、ややある、ややしている)
 【3】 どちらかといえば、そうではない (やや言えない、やや無い、ややしてない)
 【2】 ほぼそのとおりではない (おおよそ言えない、おおよそ無い、おおよそしてない)
 【1】 全くそのとおりではない (全く言えない、全く無い、全くしてない)



		チエック項目	点数					
I 事業認識・経営理念	1	開業時の思い、やる気が今でも続いていますか。	7	6	5	3	2	1
	2	農林漁家民宿としての理念が明確ですか。	7	6	5	3	2	1
	3	民宿経営の運営方針をもっていますか。	7	6	5	3	2	1
	4	グリーン・ツーリズム(都市農村交流)に対する思い入れがありますか。	7	6	5	3	2	1
	5	我が民宿「ならでは」の特長がありますか。	7	6	5	3	2	1
	6	その「ならでは」の特長が、お客様に評価されていますか。	7	6	5	3	2	1
	7	その土地独自の資源を活かしていますか。	7	6	5	3	2	1
	8	その独自の地域資源がお客様に気に入られていますか。	7	6	5	3	2	1
	9	リピーター(常連客)になっていただける魅力がありますか。	7	6	5	3	2	1
	10	連泊していただける工夫はありますか。	7	6	5	3	2	1
	11	人づきあいが好きで、それを楽しいと感じていますか。	7	6	5	3	2	1
	12	地域の人々との交流・連携がありますか。	7	6	5	3	2	1
	13	地域に対して様々な貢献をしていますか。 ※ボランティアなどの社会的活動	7	6	5	3	2	1
	14	地域の人たちときめ細やかな情報交流を図っていますか。 ※定期的な集まり、閑散期を利用したお茶のみなど	7	6	5	3	2	1
	15	民宿の外観は、周辺の風景を活かした、しつらえにしていますか。	7	6	5	3	2	1
	16	民宿の外回りは、ゴミ・雑草など無く、清掃の行き届いた環境になっていますか。	7	6	5	3	2	1
	17	民宿の外回りに古く壊れたビニールハウス、使用しなくなった汚れた農具など、景観を損なう物はありませんか。	7	6	5	3	2	1
	18	民宿の看板や標識などが周辺環境と調和がとれていますか。	7	6	5	3	2	1
	19	駐車場はありますか。	7	6	5	3	2	1
	20	手入れがなされ、安全に駐車できる駐車場にしていますか。	7	6	5	3	2	1
	21	民宿敷地入口から玄関までのアプローチや庭などの外観が、質感の良いものになっていますか。	7	6	5	3	2	1
計		7点×[]個=[]点、6点×[]個=[]点、5点×[]個=[]点、3点×[]個=[]点、2点×[]個=[]点、1点×[]個=[]点 合計：[]点 (A) ※平均点の算出方法：A÷147点×7点	平均点			点		
II 立地・施設環境	22	客室に必要以上の調度品は置いていませんか。	7	6	5	3	2	1
	23	客室に季節の花、野の花などが飾られていますか。	7	6	5	3	2	1
	24	客室の清掃(ホコリ・汚れ・カビ)やメンテナンス(ドアの開閉・タンスの引き出し・備品破損)が行き届いていますか。	7	6	5	3	2	1
	25	客室には不快な臭い(タバコ・カビなど)などはありませんか。	7	6	5	3	2	1
	26	客室の照明の明るさは適度ですか。	7	6	5	3	2	1
	27	民宿内の共有部分(パブリックスペース)と個人部分(プライベートスペース)が分かれていますか。	7	6	5	3	2	1
	28	客室のポット、湯飲み、コップ、お茶などは清潔ですか。	7	6	5	3	2	1
	29	客室にティッシュ・ごみ箱などを用意していますか。	7	6	5	3	2	1
	30	客室に季節の花、折り紙、歓迎のメッセージカードなどで季節感や気持ち伝えるもてなしを演出していますか。	7	6	5	3	2	1
	31	客室の洋服タンス、押し入れなどの清掃をこまめに行い、カビやホコリ、臭いなど無いように心がけていますか。	7	6	5	3	2	1
	32	シーツ・枕カバー等にほころび、しみ、焦げ跡などがなく、清潔な状態になっていますか。	7	6	5	3	2	1
	33	敷布団、掛け布団、毛布は清潔に保つために布団干しなどをこまめに行っていますか。	7	6	5	3	2	1
	34	廊下・階段の清掃が行き届き、不要な物を置かないようにしていますか。	7	6	5	3	2	1
	35	廊下・階段にケガや事故防止のための処置がなされていますか ※手すり・滑り止め、危険マークの設置、注意書など	7	6	5	3	2	1
	36	トイレは常に清潔な状態を保っていますか。	7	6	5	3	2	1
	37	トイレのトイレトーパー・備品(タオル・便座カバーなど)がキチンと設置されていますか。	7	6	5	3	2	1
	38	洗面台と浴室の洗面器やタオルなどが清潔で、石鹸類は十分な量になっていますか。	7	6	5	3	2	1
	39	洗面台と浴室の床がきれいに掃除されていますか。	7	6	5	3	2	1
	40	洗面台と浴室には、滑らないような工夫がされていますか。	7	6	5	3	2	1
41	浴室の脱衣所に置いてあるマットは清潔ですか。	7	6	5	3	2	1	
42	浴室の清掃やメンテナンスが行き届いていますか。 ※カビ・汚れ・破損など	7	6	5	3	2	1	
43	浴室に脱衣籠・ドライヤー・鏡・ゴミ箱・ティッシュペーパーなどの備品が用意されていますか。	7	6	5	3	2	1	
44	シャワーなどの水圧および使用方法がわかりやすいように説明または標記されていますか。	7	6	5	3	2	1	
45	浴室の入口扉に鍵があり、使用状況がわかるようになっていますか。	7	6	5	3	2	1	
46	浴室の整理・整頓を心がけ、安全で清潔に気を配っていますか。	7	6	5	3	2	1	
47	浴室は空気の入れ換えができる、または、換気扇がついていますか。	7	6	5	3	2	1	
48	民宿内は、家族との共有部分と個人部分(プライベートスペース)が区分されていますか。	7	6	5	3	2	1	
49	テーブルや囲炉裏が清潔に保たれ、整理整頓されていますか。	7	6	5	3	2	1	
50	宿泊客と家族の共有部分があり、交流の場として上手く活用されていますか。	7	6	5	3	2	1	
51	台所は、清潔であり、整理・整頓されていますか。	7	6	5	3	2	1	
52	食堂は整理整頓されていますか。(ポットや炊飯器、調味料などがきれいですか)	7	6	5	3	2	1	
53	玄関・廊下・客室・食堂・浴室・洗面所・トイレなどで引き戸・手すり等の設置や段差解消がなされていますか。	7	6	5	3	2	1	
54	お客様に対して常に気配り、目配りをしていますか(声掛けなど)	7	6	5	3	2	1	
計		7点×[]個=[]点、6点×[]個=[]点、5点×[]個=[]点、3点×[]個=[]点、2点×[]個=[]点、1点×[]個=[]点 合計：[]点 (A) ※平均点の算出方法：A÷231点×7点	平均点			点		
III 安全衛生管理	55	施設の安全な利用についての注意事項(避難経路など)が館内や室内に掲示していますか。	7	6	5	3	2	1
	56	館内に非常階段、梯子、誘導灯などが設置されていますか	7	6	5	3	2	1
	57	館内に防火カーテン、消火器等が設置され点検をしていますか。	7	6	5	3	2	1
	58	定期的に消防署・保健所などの講習や指導を受けていますか。	7	6	5	3	2	1
	59	安全研修、救命救急講習などをうけていますか。	7	6	5	3	2	1
	60	宿舎(旅館、施設など)賠償責任保険に加入していますか。	7	6	5	3	2	1

Ⅲ 安全・衛生管理	61	避難通路が確保できていますか。 ※避難するときに妨げとなる物（自転車、農具、段ボールなど）が置かれていませんか。	7	6	5	3	2	1	点		
	62	地震、津波、家事などの避難場所を理解し、誘導経路を定期的に確認していますか。 ※所要時間も含む	7	6	5	3	2	1			
	63	消防署・病院・行政機関・保険会社への連絡名簿、地図などを用意していますか。	7	6	5	3	2	1			
	64	窓・壁・屋根などの建物に破損がないか確認していますか	7	6	5	3	2	1			
	65	館内の塗装のはげ・ひび、壁紙の剥がれ、障子・唐紙の破損など確認していますか。	7	6	5	3	2	1			
	66	館内の網戸、ガラス戸、障子等の汚れや埃をきれいに掃除していますか。	7	6	5	3	2	1			
	67	炊飯器、ポット、湯飲み茶碗、茶碗、湯飲み、ガラス類、箸など清潔な物を用意していますか。	7	6	5	3	2	1			
	68	調理場と食卓は、整理・整頓されて清潔を保っていますか。	7	6	5	3	2	1			
	69	布巾、手ふきタオル等をこまめに洗濯していますか	7	6	5	3	2	1			
	70	消毒液を設置し、使用していますか。	7	6	5	3	2	1			
	71	食材の保管に十分な注意をはらっていますか。	7	6	5	3	2	1			
	72	生ごみはきちんと処理していますか。 ※臭いが出ないような工夫など	7	6	5	3	2	1			
	73	おかあさんやスタッフの身だしなみは、清潔に保たれていますか。 ※服装や髪など	7	6	5	3	2	1			
	74	手足がきれいに保たれていますか。 ※爪の長さ、指先の清潔さ、ケガしているときの処理など	7	6	5	3	2	1			
	75	風邪などで体調が悪い場合、マスクなど着用するようにしていますか。	7	6	5	3	2	1			
	計	7.7点×〔 〕個=〔 〕点、6.6点×〔 〕個=〔 〕点、5.5点×〔 〕個=〔 〕点、3.3点×〔 〕個=〔 〕点、2.2点×〔 〕個=〔 〕点、1.1点×〔 〕個=〔 〕点 合計：〔 〕点 (A) ※平均点の算出方法：A÷147点×7点	平均点			点					
	Ⅳ ホスピタリティ	76	笑顔でお客様の迎え、お見送りをしていますか。	7	6	5	3	2		1	点
		77	チェックイン/チェックアウト時に親しみを込めて声掛けをしていますか。	7	6	5	3	2		1	
		78	お客様の要望や質問に的確に対応するようにしていますか。	7	6	5	3	2		1	
		79	スタッフが明るく、きびきび対応していますか。	7	6	5	3	2		1	
		80	チェックイン時に申込み内容に間違い（氏名、人数、宿泊数、希望料理、体験内容等）がないか確認していますか。	7	6	5	3	2		1	
		81	周辺の観光地、その土地の歴史・文化、見所、穴場情報などの質問に答えられますか。	7	6	5	3	2		1	
		82	館内に地域のパンフレットなどを用意していますか。	7	6	5	3	2		1	
		83	食事中や食後などに交流（ふれあい）していますか。 ※希望に応じて	7	6	5	3	2		1	
		84	民宿側（経営者）の過度な自慢話をつしめ、お客様の話に耳を傾けていますか。	7	6	5	3	2		1	
85		クレームが発生した場合、お客様の不満を最後までしっかりと伺い、真摯に対応していますか。	7	6	5	3	2	1			
86		クレームが生じたお客様に対して、アフターケアをしていますか。	7	6	5	3	2	1			
87		食事の素材は、地元の農産物・魚介類、山で採れたキノコ・山菜など、地場産を提供していますか。	7	6	5	3	2	1			
88		減農薬や有機野菜などのこだわり野菜等を積極的に取り入れていますか。	7	6	5	3	2	1			
89		地酒、地ワイン・どぶろく・果実野菜ジュース、地ビールなど、地元産の飲物を置いていますか。	7	6	5	3	2	1			
90		民宿の手作り料理を心掛けていますか。	7	6	5	3	2	1			
91		地元の名物・名産・郷土料理を取り入れていますか。	7	6	5	3	2	1			
92		盛り付けに工夫がなされていますか。 ※昔ながら食器、季節感、食べやすさ、見た目の美しさなど	7	6	5	3	2	1			
93		冷たい物は冷たく、温かい物は温かく、料理の提供をしていますか。	7	6	5	3	2	1			
94		甲殻類や生肉の鮮度の管理に十分気をつけていますか。	7	6	5	3	2	1			
95		要望に応じた食事の対応を行うことができますか。 ※嫌いなもの、アレルギー、ベジタリアン、子供用、年配者用など	7	6	5	3	2	1			
96		民宿経営にやりがいを感じていますか。	7	6	5	3	2	1			
97		現在の民宿経営の向上に向けて意欲を持っていますか。 ※勉強や研修をしていますか。	7	6	5	3	2	1			
98		民宿経営において、今後、努力すべきこと、改善すべきことなど、課題を把握していますか。	7	6	5	3	2	1			
99		アンケートや雑記帳等でお客様の声を聞き、お客様の声を経営に反映させていますか。	7	6	5	3	2	1			
計		7.7点×〔 〕個=〔 〕点、6.6点×〔 〕個=〔 〕点、5.5点×〔 〕個=〔 〕点、3.3点×〔 〕個=〔 〕点、2.2点×〔 〕個=〔 〕点、1.1点×〔 〕個=〔 〕点 合計：〔 〕点 (A) ※平均点の算出方法：A÷168点×7点	平均点			点					
Ⅴ 体験・情報提供	100	あなたの地域には自然・文化・歴史を活用した農林漁業等の体験が存在し、利用することができますか。	7	6	5	3	2	1	点		
	101	あなたの民宿ならではの独自の体験プログラムがありますか。	7	6	5	3	2	1			
	102	体験希望者に対して、内容、日時、料金、諸注意などを、きちんと説明していますか。	7	6	5	3	2	1			
	103	あなたの民宿が満室の場合は、他の民宿への紹介をしていますか。	7	6	5	3	2	1			
	104	お客様が希望する体験があなたの民宿でできない場合、可能な団体やグループ、施設を紹介していますか。	7	6	5	3	2	1			
	105	体験指導については、事前準備として、現場チェック、備品確認、非常時連絡網など、その都度行っていますか。	7	6	5	3	2	1			
	106	体験中の事故ために参加者に対する傷害保険や、指導者のための指導者傷害保険に加入していますか。	7	6	5	3	2	1			
	107	予約受付時、年配者やお身体の不自由な方へ館内の段差や車椅子、バリアフリー対応について説明していますか。	7	6	5	3	2	1			
	108	お客様からの予約受付に対して、FAXやメールで仮受付することはできませんか。 ※留守や夜間など	7	6	5	3	2	1			
	109	予約内容のメモを確認してから電話を切っていますか。	7	6	5	3	2	1			
	110	予約受付時に地域情報等も伝えていきますか。 ※イベント、伝統行事、気候、体験内容など	7	6	5	3	2	1			
	111	予約受付時、民宿までの交通案内（アクセス）を的確な表現で説明し、目印などを伝えることができますか。	7	6	5	3	2	1			
	112	予約されたお客様用に最寄りのバス・鉄道からのアクセスがわかる地図を用意していますか。	7	6	5	3	2	1			
	113	予約されたお客様用に車でのアクセスがわかる地図を用意していますか。	7	6	5	3	2	1			
計	7.7点×〔 〕個=〔 〕点、6.6点×〔 〕個=〔 〕点、5.5点×〔 〕個=〔 〕点、3.3点×〔 〕個=〔 〕点、2.2点×〔 〕個=〔 〕点、1.1点×〔 〕個=〔 〕点 合計：〔 〕点 (A) ※平均点の算出方法：A÷98点×7点	平均点			点						
Ⅵ 経営センス・バランス感覚	114	宿帳や宿泊者リストなどの顧客管理をしていますか。	7	6	5	3	2	1	点		
	115	顧客管理として、宿帳の書き込み事項の工夫をしていますか。 ※家族構成、食事の好み、体験した内容、体調など	7	6	5	3	2	1			
	116	予約を受けた時にリピーター（常連客）と新規のお客さんかすぐに判断がつかえますか。	7	6	5	3	2	1			
	117	宿泊者に対して、季節の案内や年賀状などを送っていますか。	7	6	5	3	2	1			
	118	民宿のホームページを開設していますか	7	6	5	3	2	1			
	119	民宿のホームページの情報を適宜更新をしていますか。	7	6	5	3	2	1			
	120	経営管理として複式簿記等の帳簿を付けていますか。（年間の収支が分かるようになっていきますか）	7	6	5	3	2	1			
	121	経営管理として会計士や税理士などの助言を受けていきますか。	7	6	5	3	2	1			
	122	宿泊費には何が含まれているか明確にして説明ができますか。	7	6	5	3	2	1			
	123	B&B・連割引などの多様な価格設定がありますか	7	6	5	3	2	1			
	124	お客様への情報提供として、地元の農家レストランや農産物直売所、体験施設などとの連携がとれていますか。	7	6	5	3	2	1			
	125	他民宿への助言を自らしていますか。 ※料理、しつらえ、テーブルコーディネート、体験など	7	6	5	3	2	1			
126	民宿自慢の手作り商品を作るため、勉強をしていますか。すでに商品はありますか。	7	6	5	3	2	1				
127	民宿自慢の手作り商品や農産物を販売していますか。	7	6	5	3	2	1				
128	季節毎の体験（暮らし、物作り、自然、伝統行事・イベントなど）ができるように工夫をしていますか。	7	6	5	3	2	1				
129	民宿の経営の参考とするために研修会（国内・海外）等に積極的に参加してきますか。	7	6	5	3	2	1				
130	都市農村交流について地域や仲間での勉強会・研修会のリーダーまたはメンバーとして企画し、実施してきますか。	7	6	5	3	2	1				
計	7.7点×〔 〕個=〔 〕点、6.6点×〔 〕個=〔 〕点、5.5点×〔 〕個=〔 〕点、3.3点×〔 〕個=〔 〕点、2.2点×〔 〕個=〔 〕点、1.1点×〔 〕個=〔 〕点 合計：〔 〕点 (A) ※平均点の算出方法：A÷119点×7点	平均点			点						