

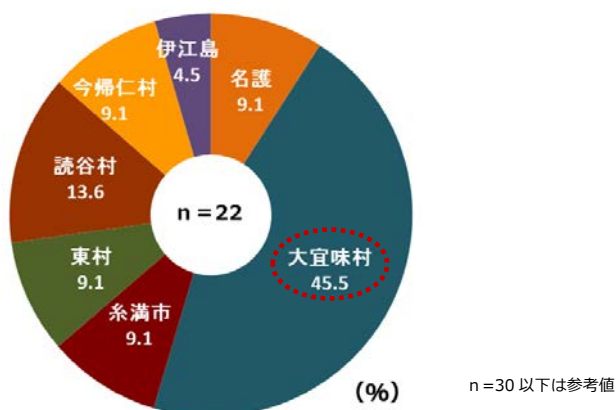
第3章 農泊の受入れをしている農家の現状と課題

3.1 農泊(農家民宿、農家民泊等)のアンケート調査の結果

3.1.1 ①現在、インバウンドを受け入れている農家等の状況

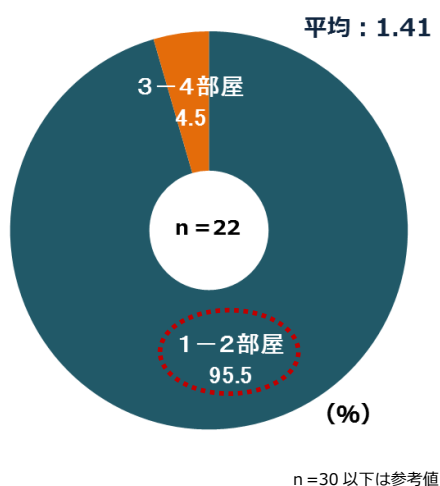
- 調査対象では「大宜味村」が 45.5%を占める。

● 調査対象

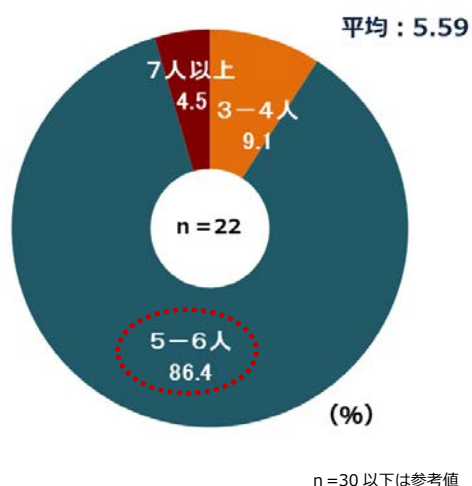


- 提供できる宿泊部屋数は 1-2 部屋が殆どである (95.5%)。
- 宿泊人数は 5-6 人が全体の 86.4%を占める。

● 宿泊部屋数



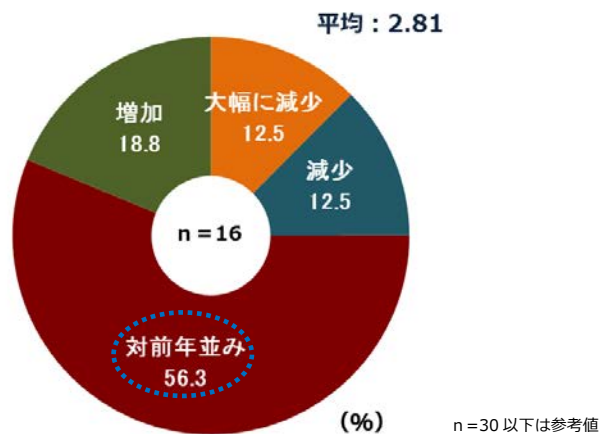
● 宿泊人数



3.1.2 ①国籍・地域及び滞在が多い時期

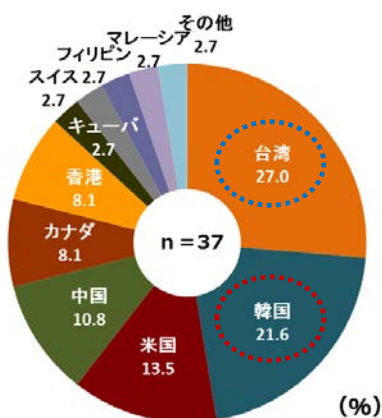
- インバウンドの滞在状況は対前年並みが56.3%を占める。

●インバウンドの滞在状況変化



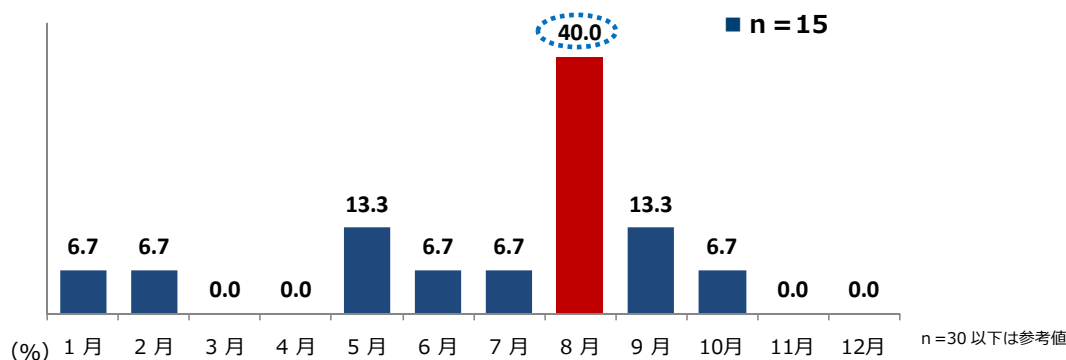
- 受入れインバウンドが多い国籍・地域では、「台湾」の27.0%が1位で、次いで「韓国」が21.6%となる。

●インバウンドの受入れが多い国籍・地域（1～3位までの全回答数の積み上げ）



- インバウンドの宿泊は8月に集中しており40.0%を占める。

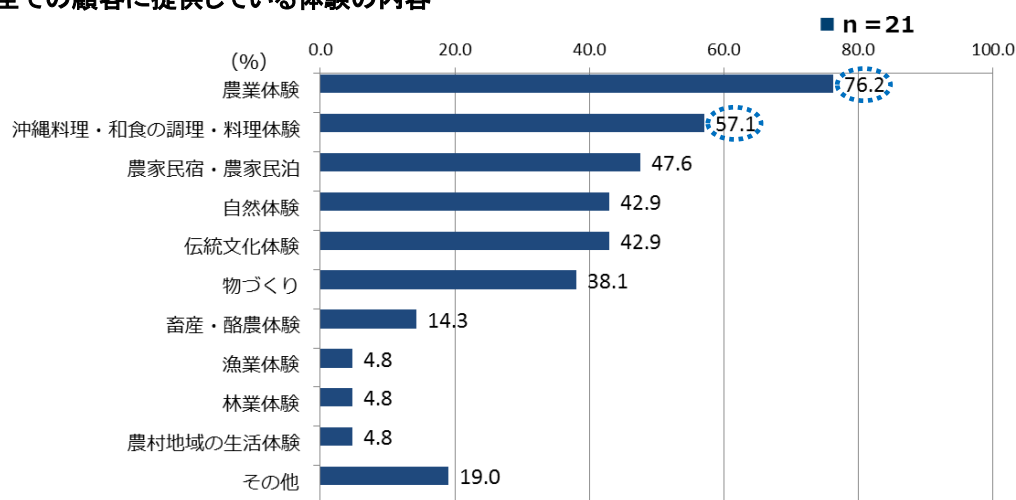
●インバウンドの宿泊が多い月



3.1.3 ①顧客に提供している体験

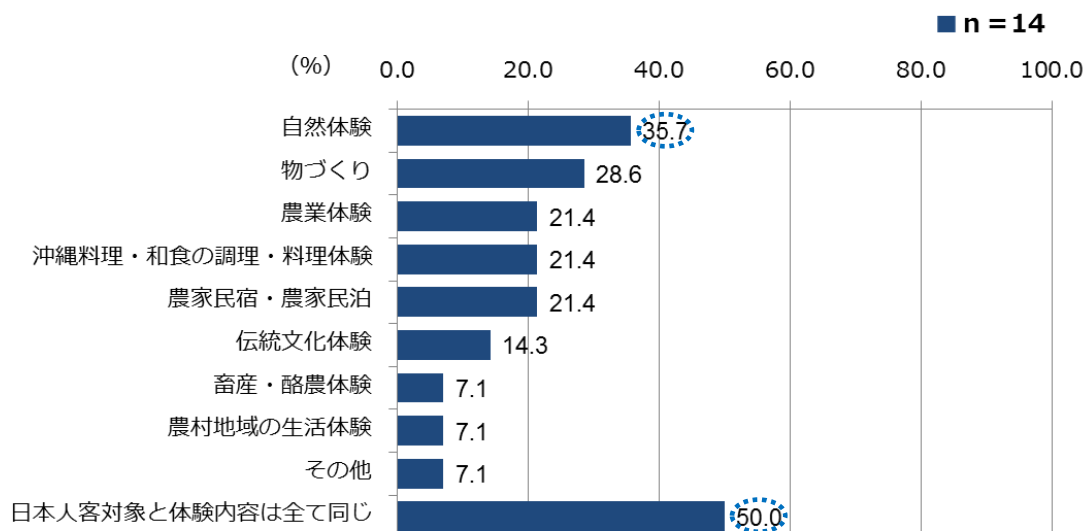
- 全ての顧客に提供している体験は、「農業体験」の76.2%が1位で、次いで「沖縄料理・和食の調理・料理体験」が57.1%となる。
- インバウンドに提供している体験では、「日本人客対象と体験内容は全て同じ」の50.0%が1位で、次いで「自然体験」が35.7%となる。

●全ての顧客に提供している体験の内容



n=30 以下は参考値

●インバウンドに提供している体験の内容



n=30 以下は参考値

●日本人客も含め全ての顧客に提供している体験

【農業体験】 ・農業体験：自然農法 ・畑作業：草取り、田んぼ作業、農作業（草取り、施肥など） ・作物の植付け：野菜や花、苗植作業、植樹 ・作物の収穫：芋、ゴーヤー、小松菜、野菜・果物、トマト、うこん 【自然体験】 ・自然観察：稲曲や海岸等の散策、村内の観光地、地域の公民館を中心に自然散策、熱帯魚観賞、浜辺の散歩 ・ビーチコーミング：浜辺のそうじ、ゴミ拾い ・マリンスポーツ：カヌー ・トレッキング：滝のトレッキング、山岳トレッキング ・その他：アスレチック：追跡ゲーム 【農村地域の生活体験】 ・村内観光：村内散策、地元のスーパーでの買い物 ・経験のシェアリング：長寿交流、平和講和 【酪農業体験】 乳搾り、チーズ作り 【漁業体験】 海ぶどう植付け、収穫選別等 【林業体験】炭焼き	【物作り】 ・工作：草木あそび、ビー玉、指ハブ、木工、陶芸、裂き織り、折り紙、ストラップ作り ・ピーチクラフト：貝細工、シーランプ、海で拾った貝でフォトフレーム作り、キーホルダー作り、お守り作り 【沖縄料理・和食の調理・料理体験】 ・沖縄料理体験：タコライス、ソーキ、沖縄そば、ゴーヤーチャンプルー、ソーキ汁、パパイヤ炒め、アンドンソー、ラフテーチャンプルー、ジーマミー豆腐もどきづくり、にんじんしりしり ・沖縄菓子作り体験：サターアングギー、カーサームチー、野草入りお菓子、紅芋を利用した菓子、 ・その他の料理体験：煮込み、和そば、まき窯でピザづくり 【伝統文化体験】： ・見学：城への案内 ・伝統文化体験：三味線体験、サンバ体験、太鼓体験、エイサー、棒術
---	--

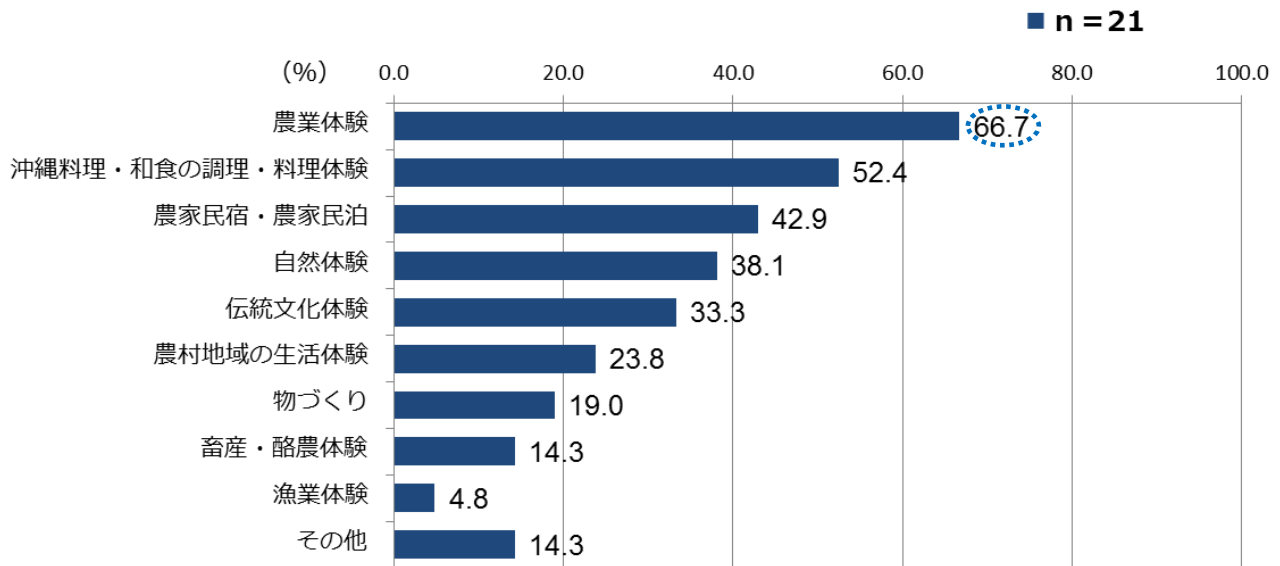
●特にインバウンドに提供している体験

【農業体験】 ・畑作業：バナナ畑、ドラゴンフルーツ、トマト畑、野菜 【酪農業体験】 ・バター作り、チーズパン 【自然体験】 ・浜辺の散策、浜辺の貝殻拾い、星空サンセット等 ・その他：アスレチック、追跡ゲーム、ウフギー自然館でヤンバルの自然を紹介するDVDを観る	【農村地域の生活体験】 ・経験のシェアリング：戦争の話や沖縄の文化料理について 【物作り】 ・工作：折り紙、草木あそび、ビー玉の工作 ・ピーチクラフト：貝細工 【沖縄料理・和食の調理・料理体験】 ・沖縄料理体験：ジーマミー豆腐作り ・沖縄菓子作り体験：サターアングギー作り
--	---

- 日本人客も含め全ての顧客に提供している体験では、作物の植付け・収穫などの農業体験やバター・チーズ作りを行う酪農体験、浜辺の散策、貝殻拾いなどの自然体験があり、三味線やエイサーなどの沖縄らしい伝統文化体験も行われている。
- インバウンドへの提供では、日本人客と同じ体験に加え、農村地域の生活体験や、沖縄料理・和食の調理・料理体験などが行われている。

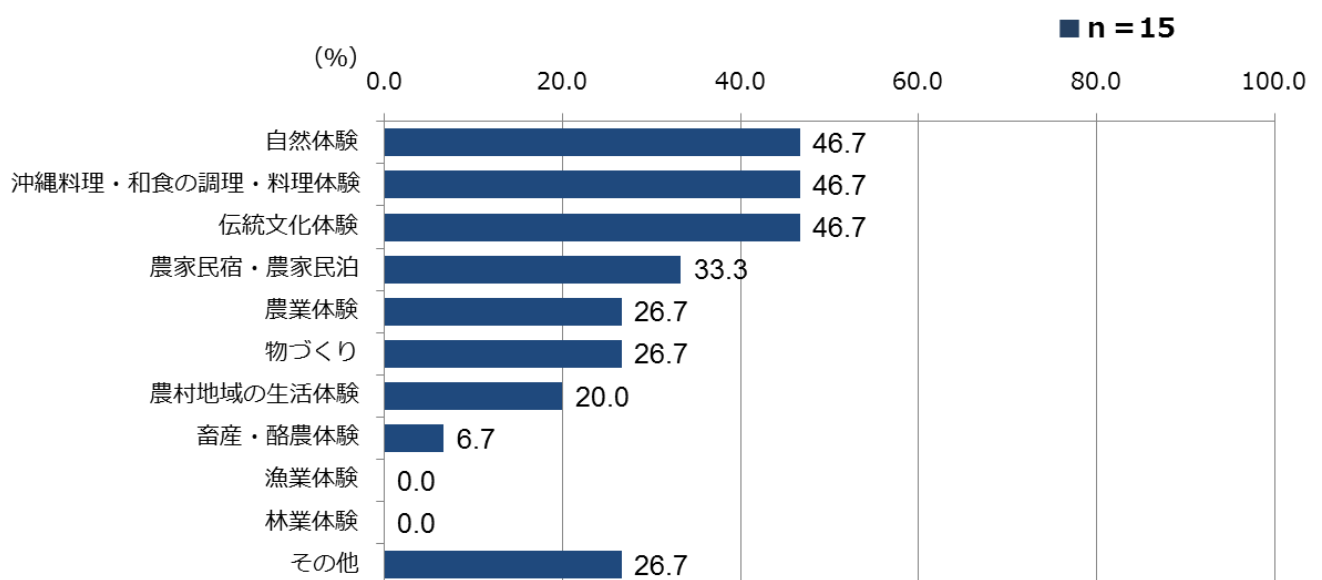
- 農泊の特徴としては「農業体験(66.7%)」があり、「沖縄料理・和食の調理・料理体験」や「自然体験」、「伝統文化体験」などの体験プログラムも多い。
- インバウンドにも「自然体験」や「沖縄料理・和食の調理・料理体験」などの体験プログラムが人気である。

●農泊の特徴



n=30 以下は参考値

●インバウンドに人気の内容



n=30 以下は参考値

●農泊の特徴

【農業体験】 ・季節の作物を見学したり収穫を施行 ・農産物の収穫 【農村地域の生活体験】 ・採りたての野菜料理が味わえる、その地域の季節感を感じられる、各地の伝統文化を体験できる ・おもてなし&交流による人間関係が作れる 【自然体験】 ・自然観察：海の景色、この地域にしかない自然の特色や場所の体験、星空観察、暗闇体験	【料理体験】 ・沖縄料理体験：沖縄料理を共に調理する ・沖縄菓子作り体験：サターアングギーなど 【物作り】 ・工作：草木などでの工作 【農家民宿・農家民泊】 ・農業体験は必ず実施し、地元食材を使った沖縄料理を提供すること
--	--

●インバウンドに人気な内容

【自然体験】 ・沖縄の海、浜辺、ヤンバルの自然 ・自然、資源、環境問題に意識が高くリサイクル・リユースに関心を持っている。 【伝統文化体験】 ・三味線・琉球音楽に興味を持っている。	【農村地域の生活体験】 ・経験のシェアリング：おじいおばあとの交流体験（長寿の秘訣）、沖縄独自の食材や調理・食べ方、住まいや暮らし方などを知ること 【料理体験】 ・地産地消の料理体験 ・サターアングギー、タコライス
---	--

●今後インバウンドに提供したい内容

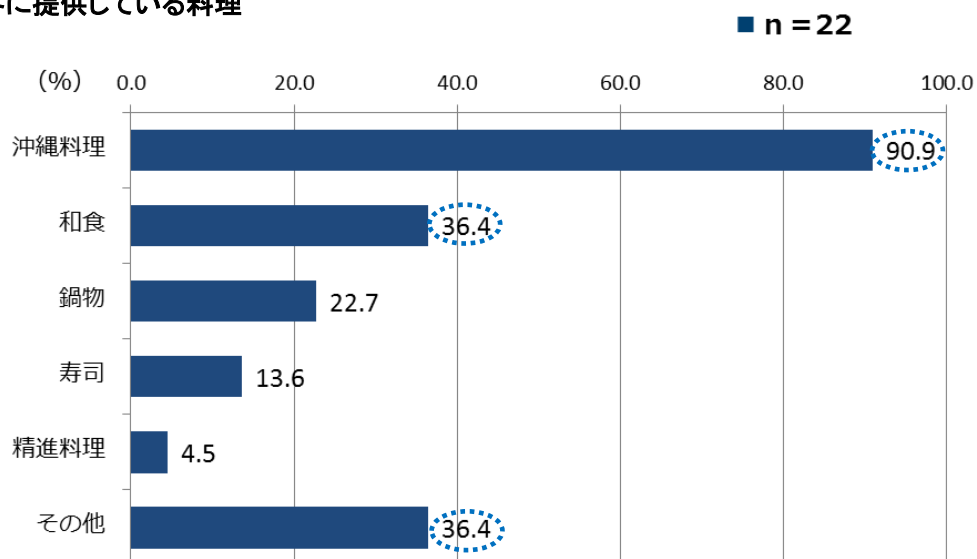
【自然体験】 ・沖縄の自然（海辺等） 【伝統文化体験】 ・三味線 ・沖縄の文化	【物づくり】 ・物づくり体験（織物、染め物） 【その他】 ・日本語を教え宿泊者の国の簡単な会話を学びたい ・今のままで良いと思う ・考えていない
--	--

- 農泊の特徴としては、作物の収穫などの農作業体験をはじめ、季節の野菜を味わう料理体験や地域ならではの自然体験・生活体験がある。
- インバウンドに人気な内容としては、海や浜辺での自然体験や三味線などの琉球音楽、おじいやおばあとの交流などがある。
- 今後インバウンドに提供したい内容としては、人気のある体験プログラムに織物や染め物などの物づくり体験や語学交流などがある。

3.1.4 ①顧客に提供している料理

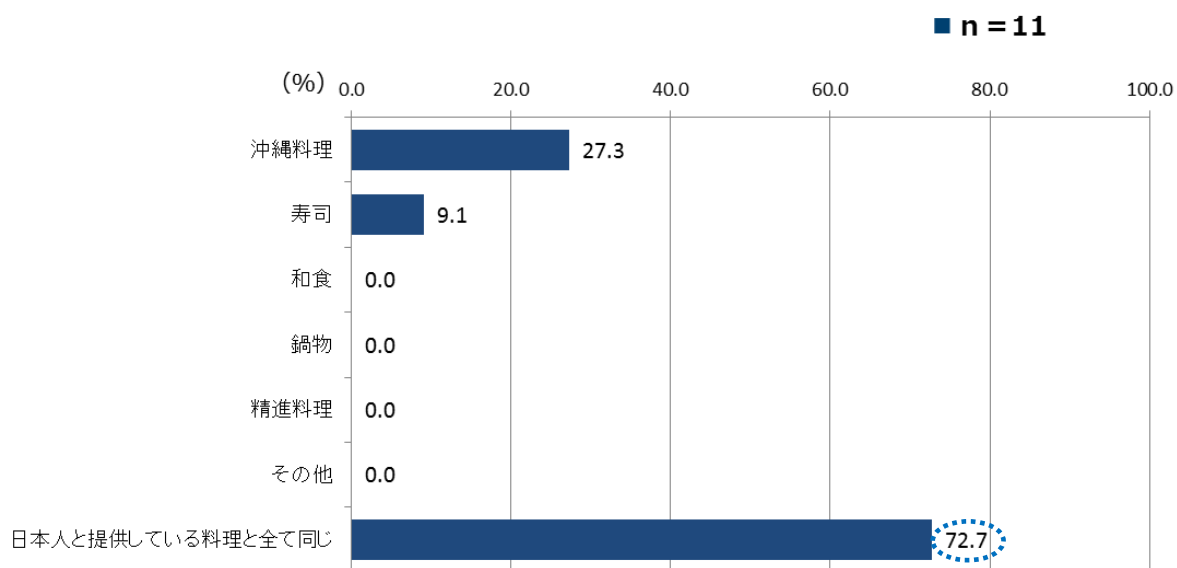
- 全ての顧客に提供している料理は、「沖縄料理」が 90.9%を占め、次いで「和食」、「その他」の料理が同じく 36.4%となる。
- インバウンドに提供している料理は、日本人客と同じ料理の比率が 72.7%を占める。

●全ての顧客に提供している料理



n=30 以下は参考値

●特にインバウンドに提供している料理



n=30 以下は参考値

●全ての顧客に提供している料理

【沖縄料理】 ・沖縄そば：ソーキそば ・チャンプルー料理：フーチャンプルー、ゴーヤーチャンプルー、そうめんチャンプルー ・タコライス ・イリチー料理：クーブイリチー ・豆腐：ジーマミー豆腐 ・汁もの：ソーキ汁、ヘチマ汁 ・沖縄料理（豚などの肉料理）：てびち、ラフティー ・沖縄料理（野菜）：パパイヤ炒め、にんじんしりしり ・沖縄料理（海産物）：もずく、海ぶどう、グルクン焼き ・お菓子：サターアンダーギー ・その他：アンダースー、沖縄風天ぷら、シークワサージュース	【和食】 ・みそ汁等：豚汁、すまし汁、あさり汁 ・そば ・揚げ物：もずくとごぼうの天ぷら、天ぷら（紅芋、ゴーヤー）、揚げ豆腐 ・肉料理：生姜焼き ・海鮮料理：もずくの酢のもの、もずくの卵焼き、ひじきの煮物、焼き魚 ・和え物等：漬物、おしんこ ・その他：納豆、ノリ、おにぎり、焼きそば、お好み焼き、炊き込みご飯、野草料理 【寿司】 ・いなり寿司 【鍋物】 ・おでん（てびち入り） 【その他】 ・洋食：BBQ、スパゲッティ、ピザ、サンドイッチ、サラダ
---	---

●特にインバウンドに提供している料理

【沖縄料理】 ・ゴーヤーチャンプルー	【和食】 ・そば
---	---

●今後インバウンドに提供したい料理

【沖縄料理】 ・ゆし豆腐 ・ポーク卵焼き ・アンダースー ・豆腐を使ったチャンプルー、重箱に詰めた料理を海で食べる ・沖縄食材を利用した天ぷら（ゴーヤー、島らっきょう、グルクン等） ・琉球の伝統食	【和食】 ・刺身 【鍋物】 ・おでん 【寿司】 ・寿司
--	--

- 日本人客も含め全ての顧客に提供している料理では、沖縄料理を中心に、沖縄の素材を使った和食や鍋物の提供もしている。
- 今後インバウンドに提供したい料理では、地元の方が日頃食べている料理が多く、他には琉球の伝統食などもある。

3.1.5 ①インバウンドを迎えたい同業者に対するアドバイス等

【気持ちの持ち方】

- ・イチャリバ兄弟（いちゃりばちょうでー）の心で接すれば思いが必ず相手に伝わる。
- ・無理せず日常のもてなしを心と共に届ける。

【その他】

- ・信頼できるエージェントの選定
- ・なるべくどんな体験を求めているか個別に具体的に事前にわかるといいと思う。

- インバウンドを迎えたい同業者に対するアドバイスでは、いちゃりばちょうでーの精神で接する、日常のもてなしをするなどの気持ちの持ち方をあげている。

3.1.6 ①インバウンドを受け入れるにあたり困っていること

【言語・コミュニケーション面】

- ・言葉がわからない
- ・コミュニケーションの取り方
- ・言葉の不自由（伝わらない）

【生活習慣などのマナー・文化面】

- ・習慣の違いを理解してもらえない。（靴は脱ぐなど）

【インフラ関係】

- ・インバウンドを受け入れるための宿泊設備を整えたいが投資が難しい。

【その他、苦情など】

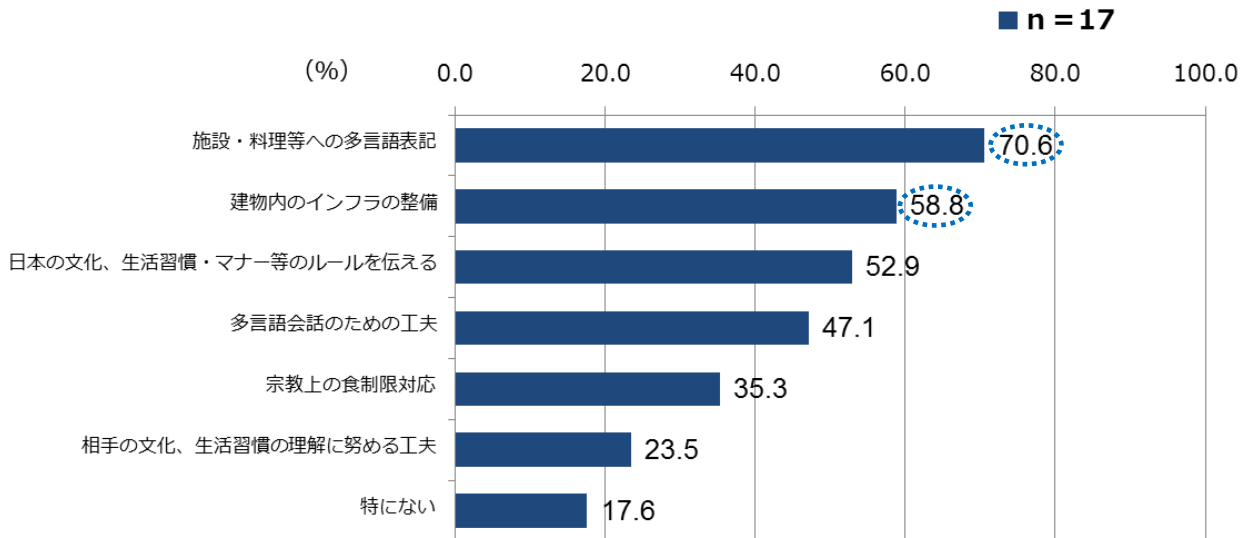
- ・契約キャンセルが多い、変更要望が多い、多言語通訳の不足、ルールを守らない。

- インバウンドを受け入れるにあたり困っていることは、言語、コミュニケーション面において多く挙がっており、生活習慣などのマナーについての説明が理解してもらえないことや、ルールを守らないことなどがある。
- 今後は多言語通訳を取り入れたコミュニケーションの円滑化が求められ、契約キャンセルや変更要望への対応などの課題対策が必要である。

3.1.7 ①インバウンドを受け入れるための工夫

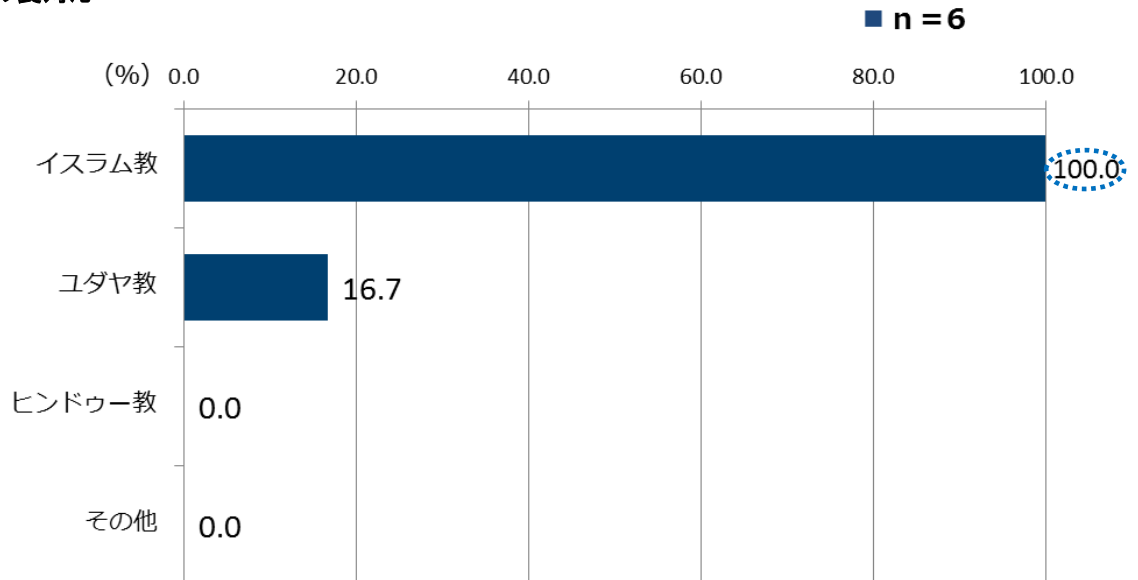
- インバウンド受入れの工夫としては「施設・料理等への多言語表記」が 70.6%、次いで「建物内のインフラの整備」が 58.8%である。
- 宗教上の食対応は、「イスラム教」への対応が 100%と高い。

●インバウンド受入れの工夫



n=30 以下は参考値

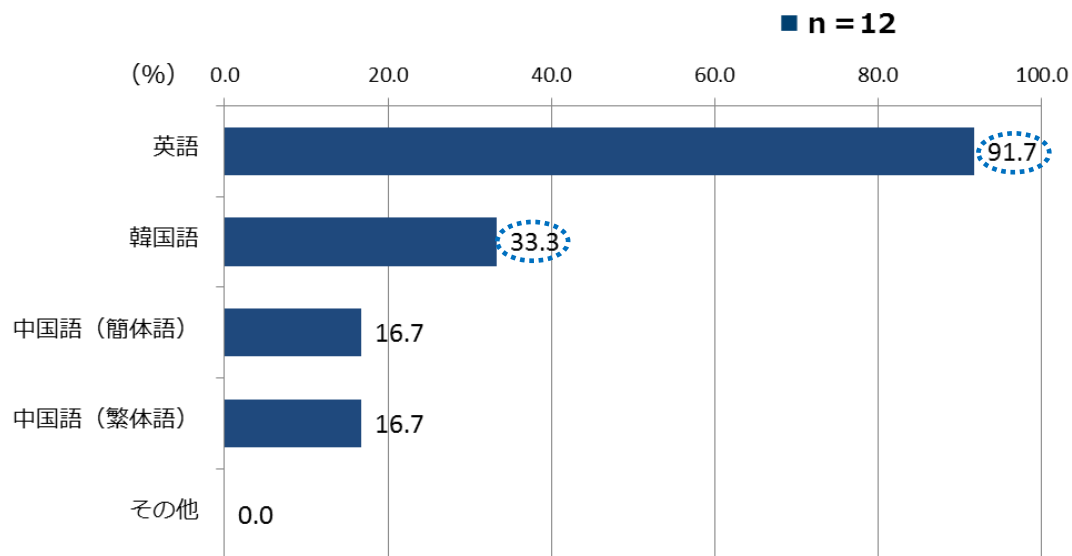
●宗教上の食対応



n=30 以下は参考値

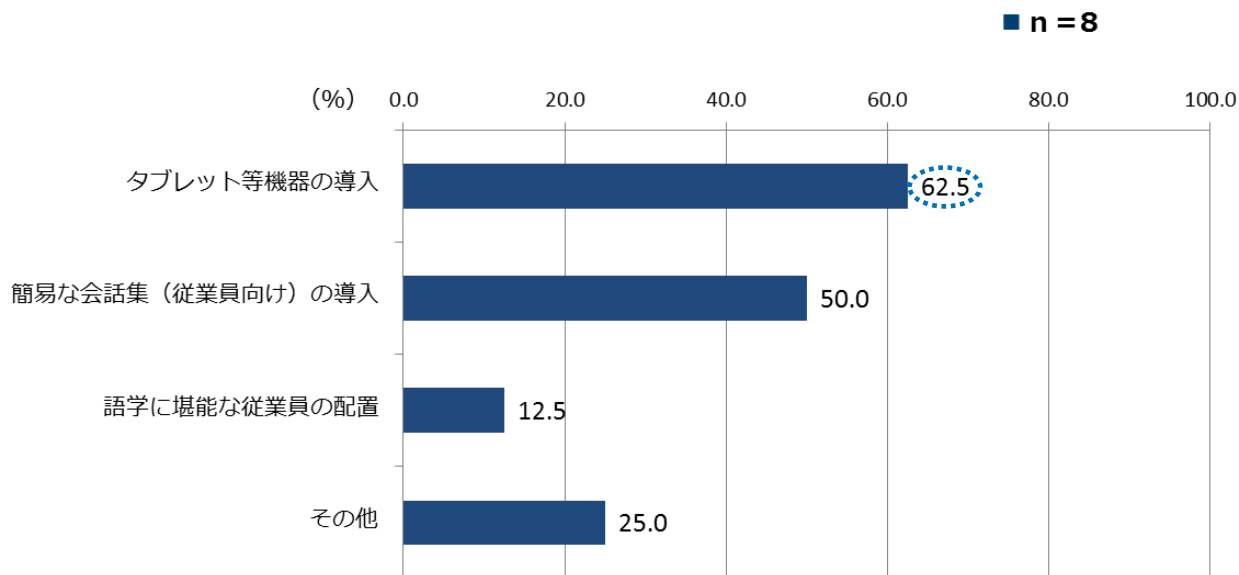
- 施設・料理の多言語表記では「英語」の91.7%に対して、「韓国語」が33.3%と低い。
- 多言語会話のための工夫では「タブレット等機器の導入」が62.5%と高く、「簡易な会話集(従業員向け)の導入」や「語学に堪能な従業員の配置」など設備ではない工夫も取り入れている。

●施設・料理の多言語表記



n = 30 以下は参考値

●多言語会話のための工夫

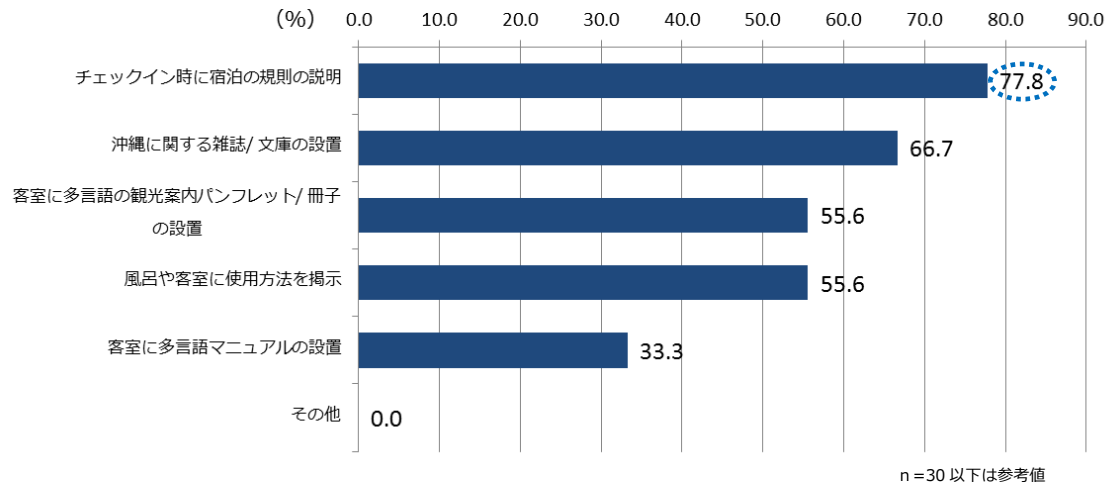


n = 30 以下は参考値

- 文化・マナーを伝えるための工夫では、「チェックイン時に宿泊の規則の説明」が77.8%と1番多い。
- 建物内のインフラの整備では「シャワー付き風呂の導入」が70.0%を占める。

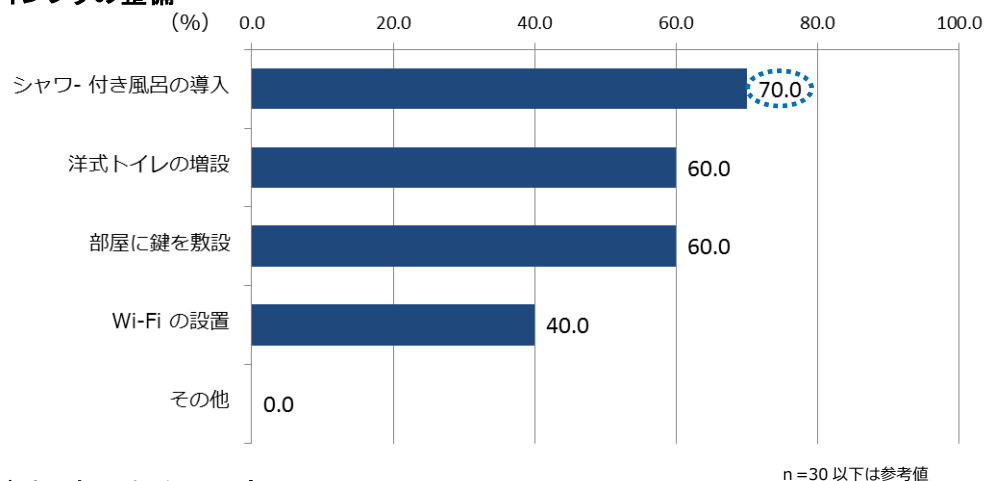
●文化・マナーを伝えるための工夫

■ n = 9



●建物内のインフラの整備

■ n = 10



●インバウンド受入れのための工夫

【多言語会話のための工夫】

- ・英語力の向上
- ・講習会開催
- ・相手の話を丁寧に聞く。

【インフラの整備】

- ・普段用意していないアイテムも可能であれば宿泊に際して用意する。

【その他】

- ・web サイトで情報を集めたり学習の実施

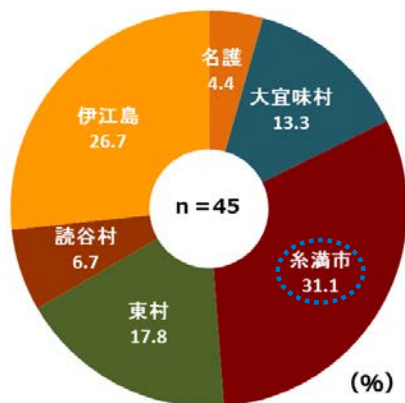
3.1.8 ①民間団体、企業、行政機関に対する要望

- ・イベント開催、WEB サイト情報発信、キャラバンの実施
- ・山間地のため既存の Wi-Fi の電波が届かずにとっても不便。山間地こそ国や都道府県レベルで設置を急いでほしい。
- ・百間は一見にしかずで県外の民泊先地の視察講習会等にかかる資金がない。
- ・宿泊部屋のリフォームのため資金を貸してほしい。
- ・古民家の活用を推進してほしい。

3.1.9 ②今後、インバウンドを受け入れる予定の農家等の状況

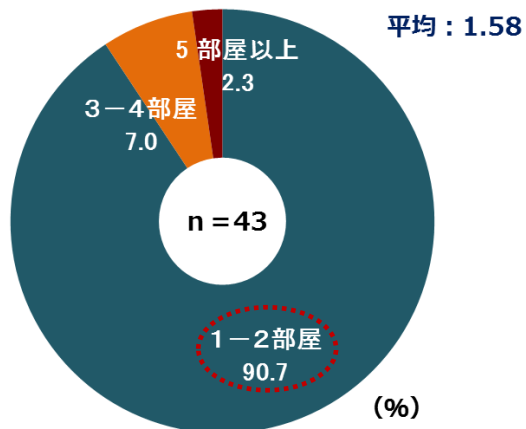
- 調査対象では糸満市が 31.1%を占める。

●調査対象

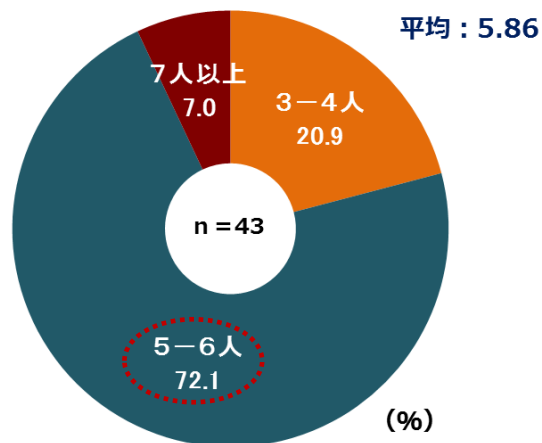


- 宿泊部屋数は 1-2 部屋が 90.7%を占める。
- 宿泊人数は 5-6 人が 72.1%を占める。

●宿泊部屋数



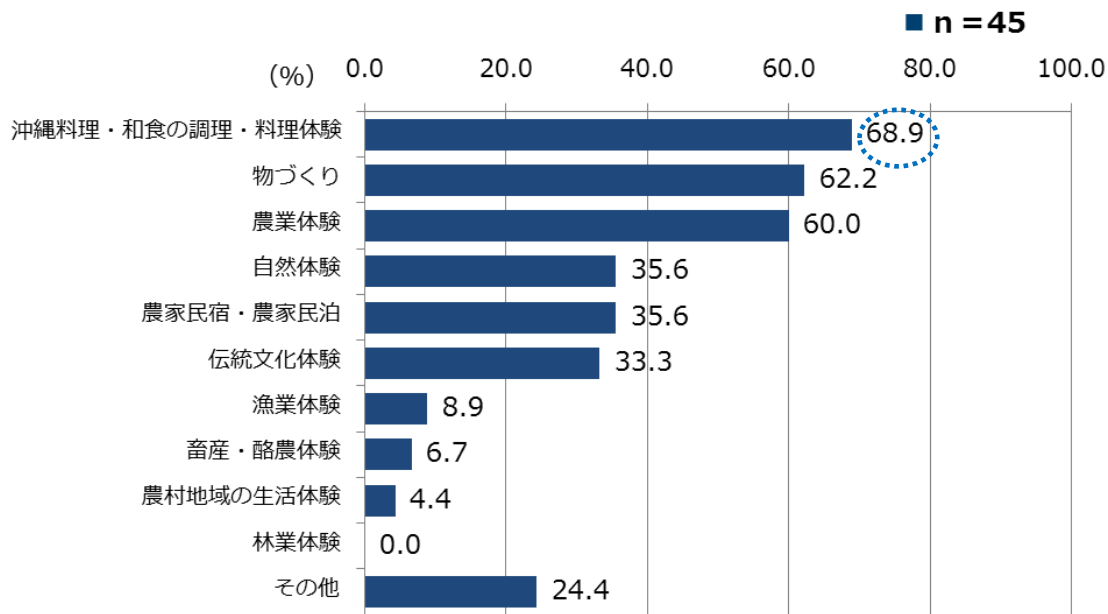
●宿泊人数



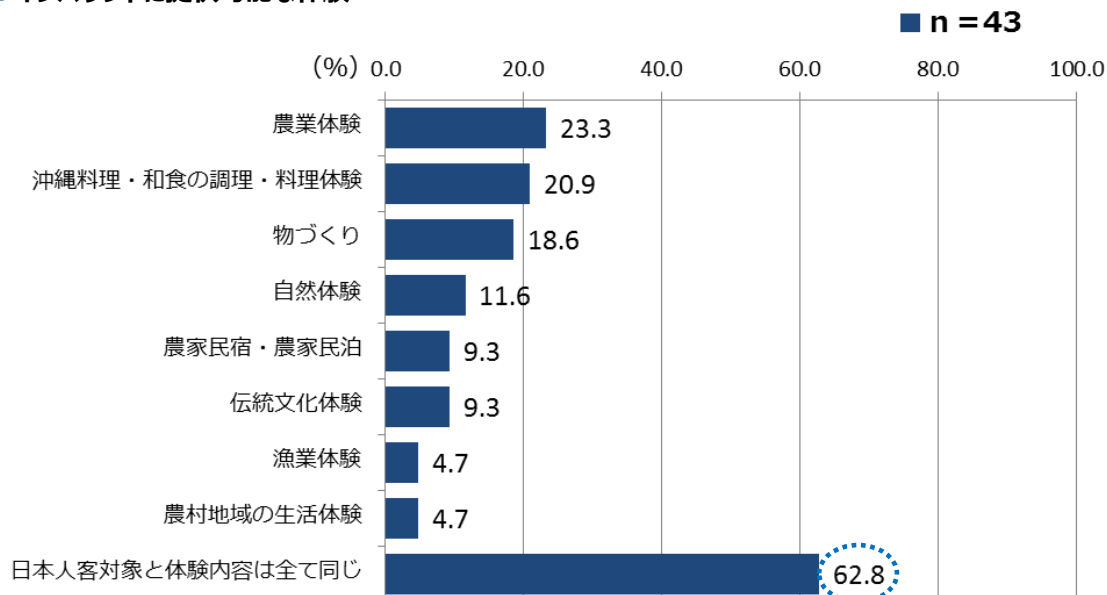
3.1.1.0 ②顧客に提供している体験

- 全ての顧客に提供している体験では「沖縄料理・和食の調理・料理体験」が68.9%を占める。
- インバウンドに提供可能な体験では「日本人客対象と体験内容は全て同じ」が62.8%と最多。

●全ての顧客に提供している体験



●インバウンドに提供可能な体験



●現在提供している体験

【農業体験】 ・畑作業：野菜畑や庭の草取り、パインアップル畑の管理、肥培管理等の作業、肥料入れその他、カボチャ畑の管理、マンゴー園 ・作物の植え付け：芋、カボチャ、サトウキビ、パインアップル、大根、その他野菜 ・作物の収穫：芋掘り、インゲン、カボチャ、コーヒー豆、ゴーヤー、にんじん、トマト、島らっきょう、シークワーサー、ハーブ、じゃがいも、サトウキビ、その他野菜 【畜産・酪農体験】 ・ヤギや牛への餌やり 【漁業体験】 ・釣り体験 【自然体験】 ・自然観察：海、瀧、ビーチでの散歩、貝殻拾い、サンゴの塊拾い、夏期ウミガメ産卵見学、ウミガメ調査見学、生き物探し、マングローブカヌー体験（別料金）、シュノーケリング、川遊び	【農村地域の生活体験】 ・村内観光：町の散策、ガイド ・経験のシェアリング：おじいおばあとゆんたく 【物作り】 ・工作：シーサー、ストラップ、貝ガラと琉球ガラスのカレットを使ったフォトフレーム作り、置物、マグネット、風鈴、アクセサリ、エイサー太鼓、インテリア雑貨、キーホルダー、表札、ネックレス、お守り、パーランクー 【沖縄料理・和食の調理・料理体験】 ・沖縄料理体験：ゴーヤーチャンプルー、ジュシー、ソーキ汁、グルクン料理、家庭料理、チャンプルー料理、タコライス、アンダンスー、沖縄そば、ヘチマ料理、にんじんしりしり、沖縄野菜サラダ ・沖縄菓子作り体験：サーターアンダギー、ちんすこう、カーサームーチャー、黒糖、くずもち、いもくず天ぷら 【伝統文化体験】 ・見学：文化財、博物館、沖縄の家の造り、石敢當、シーサー、農村の墓、拝所、糸満海人を知る体験（資料館や漁港、市場探索） ・伝統文化体験：信仰の考え方、沖縄方言、沖縄文化、沖縄の習慣、黄金言葉（ぐがにことば）、三味線、エイサー 【その他】 ・平和学習 ・移住について
--	--

●インバウンドに提供可能な体験

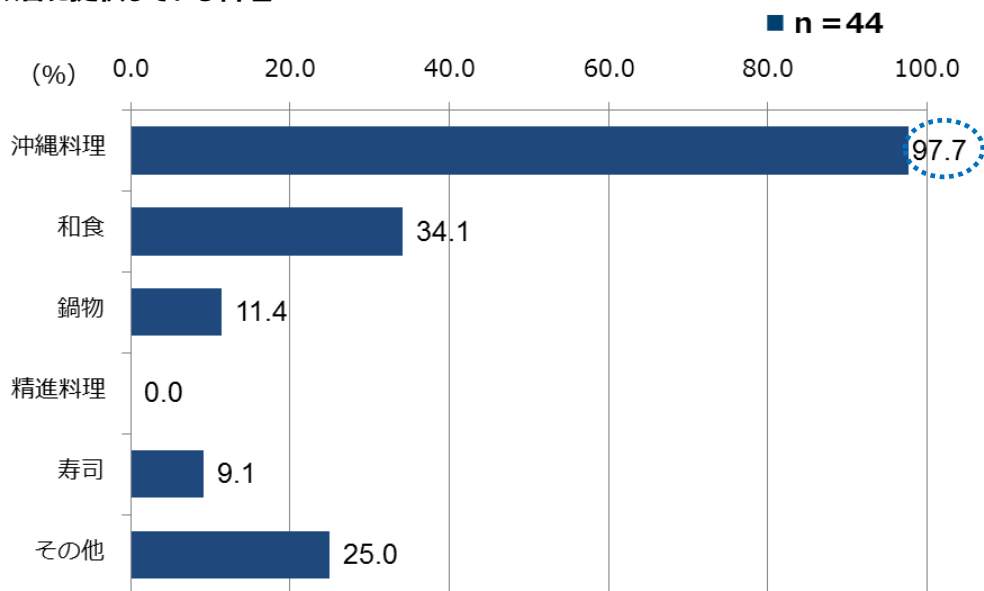
【農業体験】 ・農業体験：パインアップルやカボチャの植付けから収穫までの体験 ・作物の植え付け ・作物の収穫：野菜、ハーブ、シークワサー ・畑作業：草むしり、農地作り 【漁業体験】 ・釣り体験 【物づくり】 ・貝殻でフォトフレーム作り、マリンクラフト 【自然体験】 ・自然観察：海岸（イノー）観察、地域散策、ウミガメの産卵見学 ・マリンスポーツ：海水浴、シュノーケリング ・トレッキング	【料理体験】 ・沖縄料理体験：沖縄そば、アーサーともずくの天ぷら、もずく酢、モイ豆腐、チャンプルーやタコライス作り ・沖縄菓子作り体験：サーターアンダギー、カーサームーチー、よもぎもち 【伝統文化体験】 ・伝統文化体験：三味線、エイサー 【農村地域の生活体験】 ・村内観光：川遊び 【その他】 ・異文化交流：異文化の研修、言葉の交流
--	---

- インバウンドに提供可能な体験は、季節の野菜や果物の植付けから収穫までの体験、沖縄の食材を使用した料理体験が可能である。また、異文化研修や言葉の交流を挙げており、積極的なインバウンドとの交流を考えている。

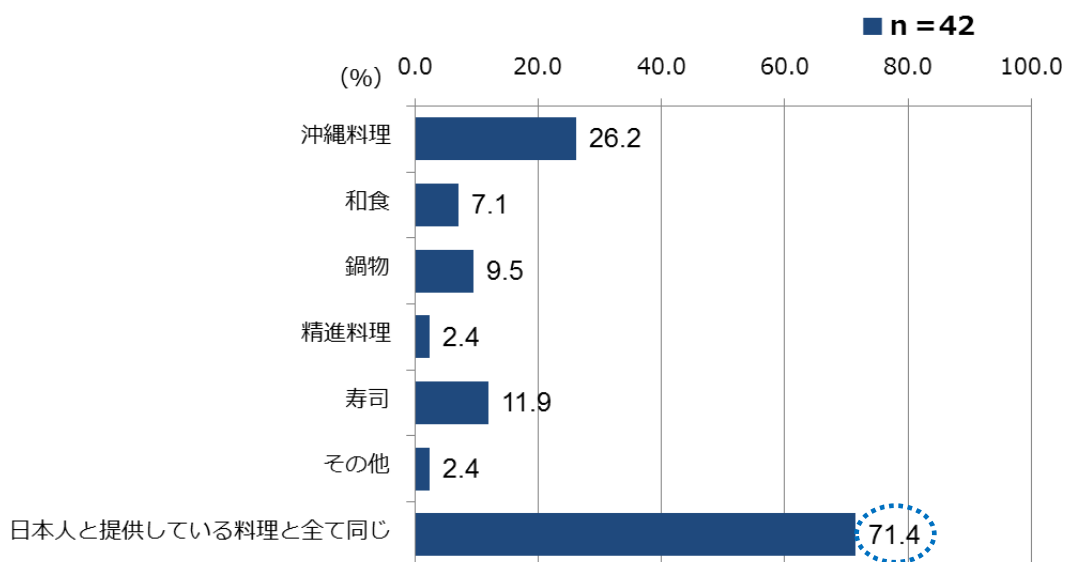
3.1.1.1 ②顧客に提供している料理

- 全ての顧客に提供している料理は、「沖縄料理」が97.7%に達する。
- 今後インバウンドに提供したい料理は、日本人客と同じ料理の71.4%が1位となる。

●全ての顧客に提供している料理



●今後インバウンドに提供したい料理



● 日本人客も含め全ての顧客に提供している料理

【沖縄料理】 ・沖縄そば ・タコライス ・豆腐：ゆし豆腐、島豆腐、ジーマー豆腐 ・チャンプルー料理：フーチャンプルー、ゴーヤーチャンプルー ・イリチ料理：クーブイリチー、パパヤイリチャー ・ンブシー：ナーベラーみそ煮 ・汁もの：ソーキ汁、イナムドゥチ、中身汁、アーサ汁、イカスミ汁 ・沖縄料理（海産物）：味付もずく、グルクン料理、海ぶどう ・沖縄料理（豚などの肉料理）：てびち料理、ミミガー、ポーク卵、あぐーしゃぶしゃぶ、ジューシー ・沖縄料理（野菜）：沖縄野菜サラダ、ニガナ和え物、にんじんしりしり ・お菓子類：サーターアングギー、デザート（パイン、リンゴ等）、トロピカルフルーツゼリー、ちんぴん、ちんすこう 【洋食】 ・ハンバーグ ・手作りピザ ・パン（朝食） ・伊江島的小麦パンのハンバーガー ・バーベキュー	【寿司】 ・巻き寿司 【鍋料理】 - すき焼き - 水炊き - おでん（てびち入り） 【和食料理】 ・煮物 ・みそ汁 ・そば ・揚げ物：魚天ぷら、紅芋天ぷら ・肉料理：焼肉、和風ハンバーグ、照焼きチキン ・海鮮料理：焼き魚、刺身
---	--

- 日本人客も含め全ての顧客に提供している料理では、沖縄料理や日常食べている料理が中心であり、和食や洋食料理を提供する農家等もある。

● 今後インバウンドに提供したい料理

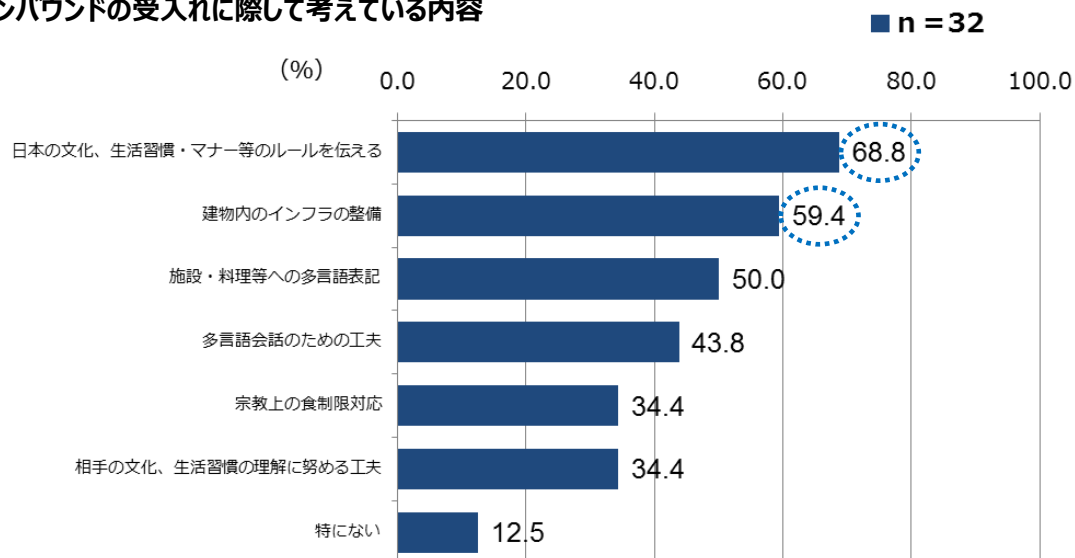
【沖縄料理】 ・沖縄そば ・タコライス ・豆腐（島豆腐） ・チャンプルー料理：フーチャンプルー、ゴーヤーチャンプルー ・汁もの：イナムドゥチ、中身汁 ・沖縄料理（海産物）：魚料理、魚の鍋物 ・沖縄料理（豚などの肉料理）：豚肉料理、てびち ・沖縄料理（野菜）：ナーベラーソテー、パパイヤしりしり ・お菓子、スイーツ類：ムーチャー、サータアンダギー ・その他、沖縄の特産物を使った料理：アンダンスー	【和食料理】 ・みそ汁 ・揚げ物：天ぷら ・肉料理：豚の生姜焼 ・海鮮料理：刺身 ・その他：焼きそば、海藻類等、お好み焼き、だし巻卵 【寿司】 ・巻き寿司 ・にぎり寿司 ・ちらし寿司 【鍋料理】 ・しゃぶしゃぶ ・水炊き鍋 ・おでん（てびち入り）
---	--

- 今後インバウンドに提供したい料理では、沖縄で日常食べている料理を中心に和食や寿司などの日本食である。

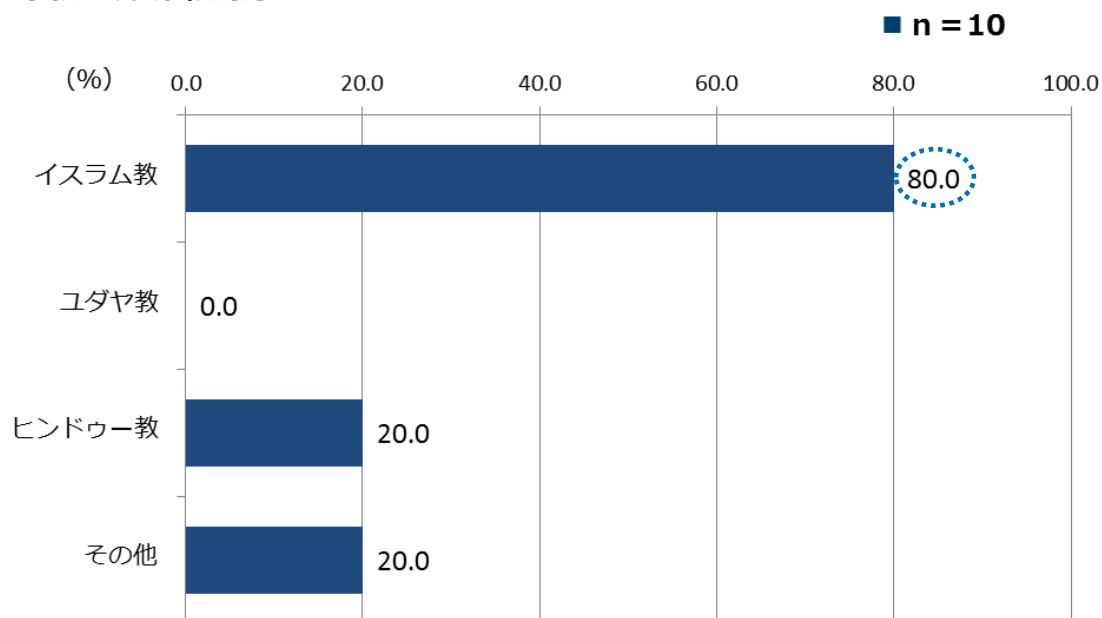
3.1.1.2 ②インバウンドの受入れに際して考えている内容

- インバウンドの受入れに際して考えている内容は、「日本の文化、生活習慣・マナー等のルールを伝える」が68.8%、次いで「建物内のインフラの整備」59.4%となる。
- 宗教上の食制限対応は、「イスラム教」への対応が80.0%と高い。

●インバウンドの受入れに際して考えている内容



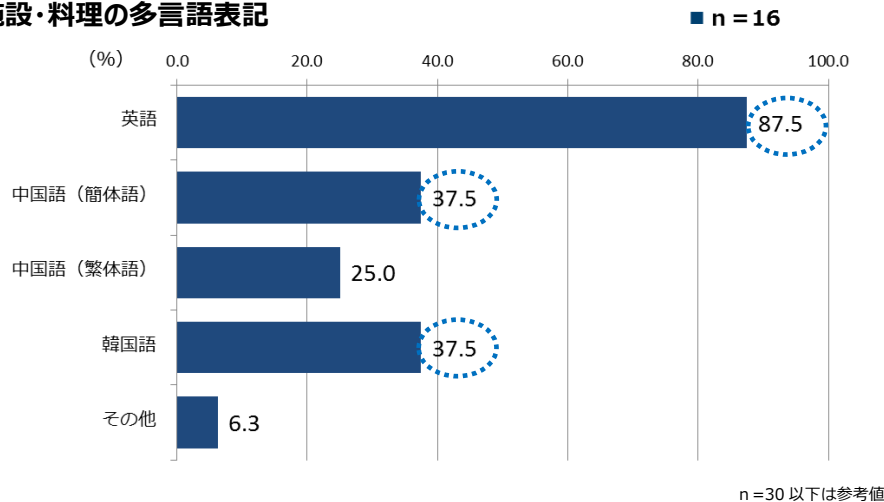
●宗教上の食制限対応



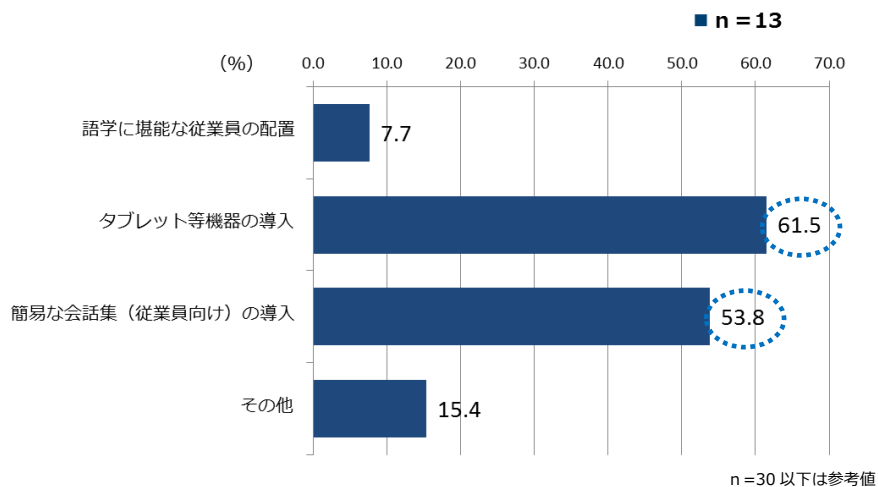
n=30 以下は参考値

- 施設・料理の多言語表記では「英語」が 87.5%と 1 位で、「韓国語」、「中国語(簡体)」が 37.5%となる。
- 多言語会話のための工夫では「タブレット等機器の導入」が 61.5%と多く、「簡易な会話集(従業員向け)の導入」が 53.8%となる。
- 文化・マナーを伝えるため、「チェックイン時に宿泊の規則の説明」が 85.7%で 1 番多い。
- 建物内のインフラの整備は、「Wi-Fi の設置」が 57.9%を占める。

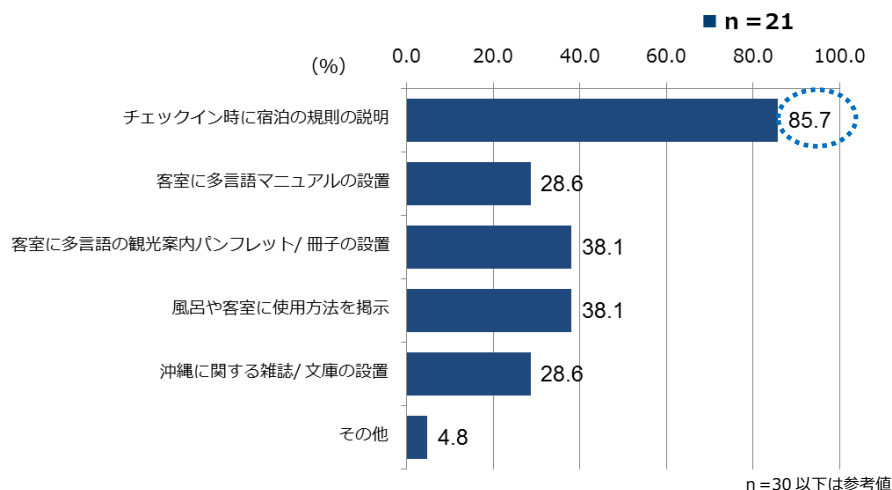
●施設・料理の多言語表記



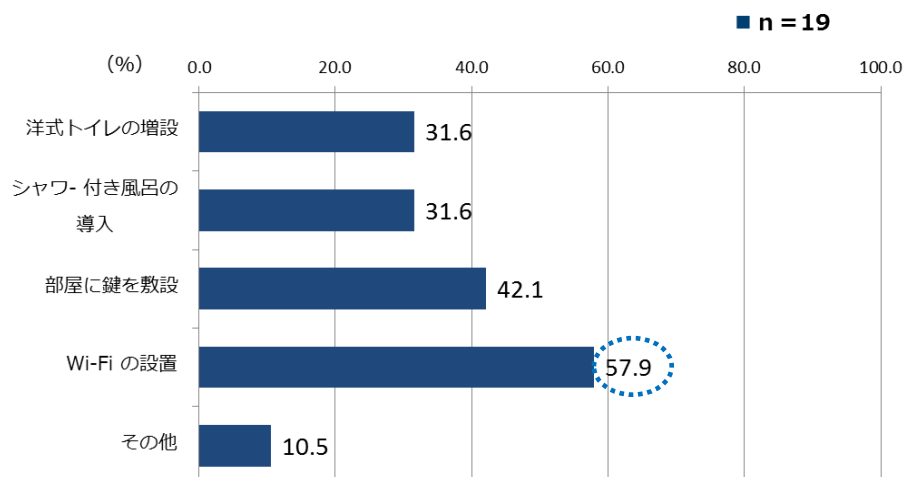
●多言語会話のための工夫



●文化・習慣などのルールの伝え方



●インフラの整備



●インバウンドの受入れに際して考えている内容（自由回答）

【宗教上の食制限】 ・要望どおり ・仏教OK ・宗教上食べてはいけない物に気を使う ・イスラム教の食生活、習慣を学ぶ事 【多言語会話】 ・アプリ使用等々 ・パソコン、i-phone の活用 ・スマホでコミュニケーションをとる	【文化・生活習慣・マナー等のルールを伝える】 ・DVD があれば理解できる（ある程度） ・事前にゲストの出身国について学ぶ 【インフラの整備】 ・ベッド ・トイレ 【その他】 ・事前学習、傾聴 ・外国人の長所、短所の勉強、その他 ・意志疎通、文化の違い ・一緒に考える。 ・異文化に興味あり、生活習慣などをお互いに知り合えば良いと思っています
---	--

- インバウンド受け入れに際して考えている内容の自由回答では、異文化に関する理解を深める内容や、アプリ・スマホ等を活用した多言語会話の対応等があげられる。

3.1.1.3 ②インバウンドの受入れに際し、期待していることや心配していること

【コミュニケーション】 ・言語でコミュニケーションがスムーズにいかないこと ・言葉の違い ・コミュニケーションが上手に出来ない ・会話 ・言葉問題 ・やはり言葉が通じるか心配です。 ・会話（まだ外国語の勉強が必要） ・言語の不通によるトラブル ・人類皆兄弟（いちやりばちよーでー）精神で受け入れてますが言葉の違いとかで通じるか心配ですが誠意をつくして接していけば後々、スムーズに推行出来ると思う。 ・言葉やマナー ・言語、宗教的な事、習慣的な事	【文化関係】 ・文化の違いによるトラブル ・文化の違い ・沖縄や日本に好意をもってほしい ・沖縄の人、自然、文化の魅力を伝え、沖縄ファンを増やしたい ・国際交流 ・言葉やマナー 【文化（食のタブー）】 ・食事が、口に合うか心配 ・食事 【トラブル対応】 ・当日の連絡がつきにくい。ケータイ電話での連絡がしにくい。 ・器物損壊などの時対応、保険など、病院（病気ケガ）等々 ・物がなくなるか心配 ・保険 ・病院
---	--

- インバウンドの受入れに際し、期待していることは、沖縄の人、自然、文化の魅力を伝えることなど国際交流に関する部分となる。
- インバウンドの受入れに際し、心配していることは、まず言葉というコミュニケーション面についての意見が多く、次に食や文化の違いによるトラブルを挙げている。さらに、病気・事故等の対応をはじめとする連絡方法について心配の声が挙げられている。

3.1.1.4 ②民間企業、団体や行政機関に期待すること

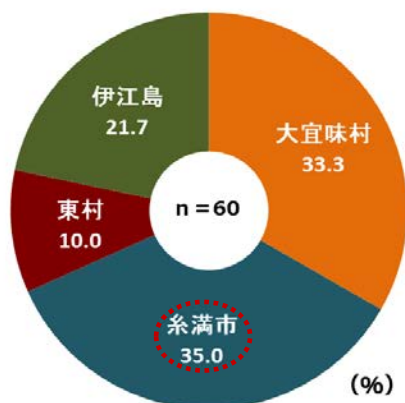
【コミュニケーション】 ・英会話の講習を企画して欲しい ・路線バスの英語によるアナウンス、多言語の道路表示 ・言語のコミュニケーションツールの普及 ・窓口になる機関に多言語会話対応できる方の設置（24 時間） ・地域の旧所、名跡などの英語版案内所の作成、配布 ・観光案内所への外国語会話ガイドの配置と案内所の充実 ・地元の伝統行事や観光地など、観光情報の外国語対応サイトを充実させてほしい。無料の翻訳サイトにリンクしているだけで、理解不能な説明になっているページもあるのできちんとしたものがあると思う ・語学研修、講座を開いてほしい ・多言語マニュアルや冊子、生活習慣や宗教的なマニュアル冊子などの作成	【インフラ関係】 ・スマホの利便性向上、訪日客へのマナーブックの配布 ・パソコンを使える環境にしたいので Wi-Fi が使えるように早く北部にひかり（インターネット回線）をひいてほしい 【文化関係】 ・多言語マニュアルや冊子、生活習慣や宗教的な理料マニュアル冊子などの作成 【トラブル対応】 ・トラブル時に相談できるコールセンターの設置 【その他行政側に対する要望】 ・行政がマスコミ活用のピーアールして欲しい ・言語のサークル、企業視察、とかの要望があれば回れる様にして欲しい ・外国人に多く来て欲しい
--	---

- 民間企業、団体や行政機関に期待することは、多言語会話の講習やコミュニケーションツールの普及、コールセンターの設置などのサポートとなる。

3.1.1.5 ③インバウンドを受け入れる予定のない対象者の状況

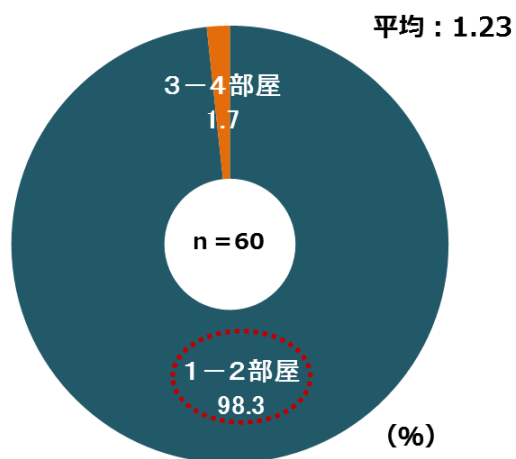
- 調査対象では糸満市が 35.0%を占める。

●調査対象

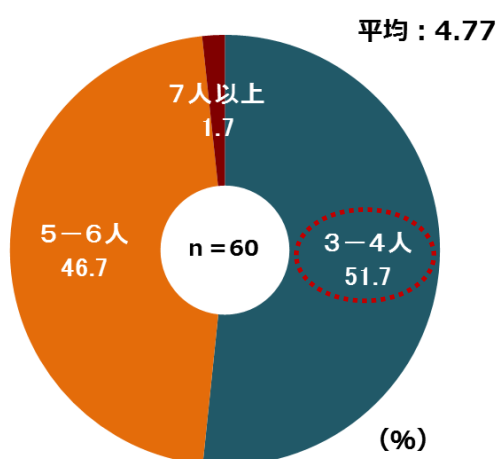


- 宿泊部屋数は 1-2 部屋が 98.3%に達する。
- 宿泊人数は 3-4 人が 51.7%を占める。

●宿泊部屋数



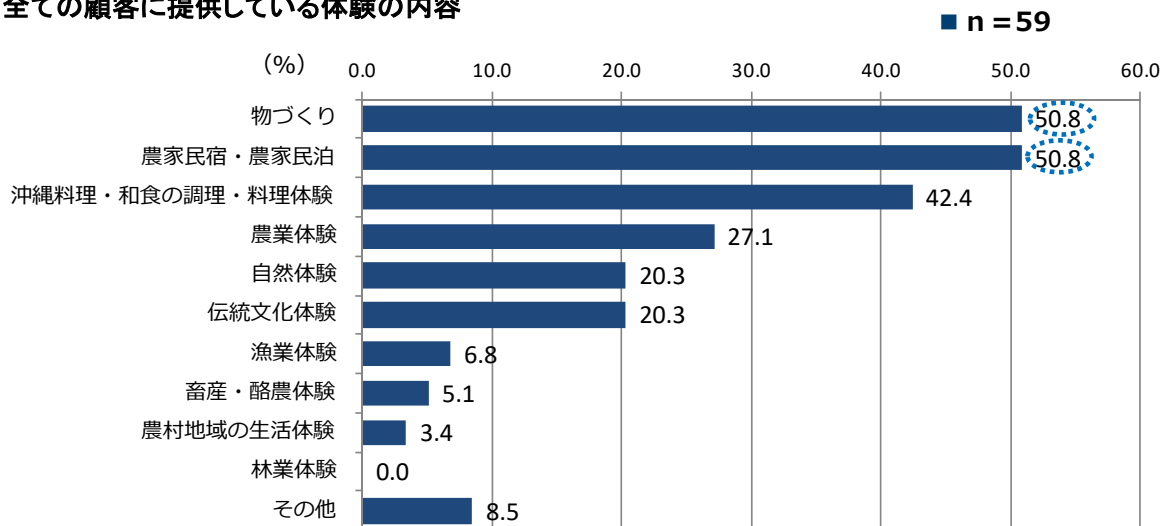
●宿泊人数



3.1.1.6 ③顧客に提供している体験

■ 全ての顧客に提供している体験では、「物づくり」、「農家民宿・農家民泊」が同率で 50.8%を占める。

● 全ての顧客に提供している体験の内容



●顧客に提供している体験

【農業体験】 ・作物の植付け：野菜、花 ・作物の収穫：芋掘り、シークワサー、バナナ、野菜 ・畑作業：畑の草かり、雑草抜き、肥料入れ、芋、島らっきょう、サトウキビ、トウガン 【漁業体験】 ・釣り体験 【酪農業体験】 餌やり：ヤギ、牛 動物の世話：牛の世話 【自然体験】 ・自然観察：星空観察、マングローブ観察、遊歩道～浜の散策、展望台で沖縄の自然や植物、小動物の説明 ・マリンスポーツ：カヤック体験 【農村地域の生活体験】 ・農村生活体験：日常的な食事、家業手伝い、イヌの散歩 ・村内観光：この地域のミニ観光（福地ダム・博物館・天然木サキシマスオウ）等をドライブ、村内観光、地域散策 ・経験のシェアリング：地域のお年寄り達と交流（短い時間）、沖縄の昔の生活や現状の説明	【物作り】 ・工作：手洗いせっけん作り、芭蕉布（繊維を取る体験）、ストラップ（ビーズやペットボトルキャップ利用）、写真のフレーム飾り、パーランクー（紙）作り、玩具作り、太鼓のお守り、島ぞうりアート、紅型の生地による物作り、指ハブ作り、表札作り ・ビーチクラフト：貝殻細工（フォトフレーム、ネックレス、ストラップ等）、星砂ピアス 【沖縄料理・和食の調理・料理体験】 ・沖縄料理体験：ジーマミー豆腐、麩イリチャー、ソーキそば、タコライス、アウトドア体験（料理）、チャンプルー、クーブイリチャー、ヒラヤーチー、にんじんしりしり、沖縄そば、自家製野菜をつかった肉汁 ・沖縄菓子作り体験：サーターアンダギー、カーサームーチャー、紅いもタルト、ちんびん ・その他の料理体験：パインジャム作り 【伝統文化体験】 ・見学：南田原町の文化歴史、地域芸能、エイサー ・伝統文化体験：踊り、三味線、三板、琉装、カチャーシー 【その他】 ・工場体験 ・機械修理
---	---

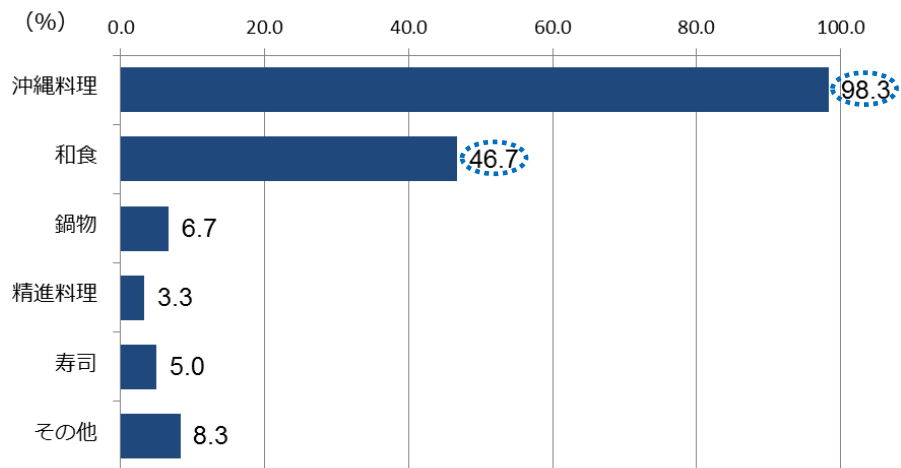
- 顧客に提供している体験では、畑作業や作物の植え付け・収穫を行う農業体験をはじめ、自然体験、料理体験などの体験型プログラムが多くあり、農村生活体験や伝統文化体験では、地域の方と交流できるプログラムが充実している。

3.1.1.7 ③顧客に提供している料理

■ 顧客に提供している料理では「沖縄料理」が 98.3%を占めており、次位の「和食」は 46.7%となる。

●顧客に提供している料理

■ n = 60



●顧客に提供している料理

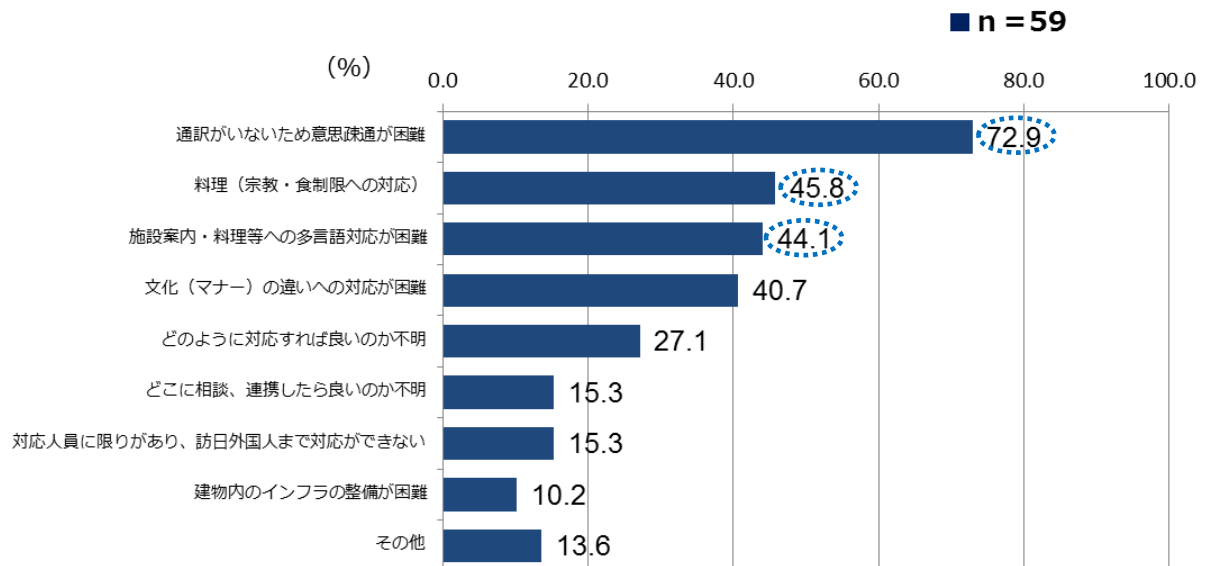
【沖縄料理】 ・沖縄そば、沖縄ちゃんぽん、ソーキそば、タコライス ・豆腐：ジーマー豆腐、ゆし豆腐 ・チャンプルー料理：ゴーヤーチャンプルー、パパイヤチャンプルー、フーチャンプルー、野菜チャンプルー、そうめんチャンプルー ・イリチ料理：クーブイリチ、干切りイリチー ・汁もの：アーサ汁、ソーキ汁、ヤギ汁、イナムドゥチ、てびち汁、中味汁、 ・沖縄料理（海産物）：もずく料理 ・沖縄料理（豚などの肉料理）：ポーク玉子、ジューシー、ソーキの煮付け、テビチの煮付け、ミミガー、ラフティー ・沖縄料理（野菜）：にんじんしりしり、和え物 ・お菓子、スイーツ類：サーターアンダーギー、くずもち ・その他、沖縄の特産物を使った料理：パイン、自家製野菜、ヒラヤチー、沖縄風天ぷら 【寿司】 ・巻き寿司 ・ちらし寿司 ・いなりずし	【和食料理】 ・煮物・麺類：具だくさん冷しそうめん ・みそ汁 ・揚げ物：天ぷら、揚げ豆腐の野菜あんかけ、チキンからあげ、コロケ、トンカツ - 肉料理：豚肉の生姜焼き、焼き肉 ・海鮮料理：海鮮丼、シャケの塩焼 ・和え物等：キンピラ、白あえ ・野菜料理：ヒジキ炒め、野菜炒め、漬物、ほうれん草のおひたし ・その他：よもぎ入りかゆ、梅干し 【洋食】 ・サラダ ・肉料理：ハンバーグ、チキンのソテー、グラタン風オープン焼、バッファローチキン ・海鮮料理：白身魚のソテー、ティラザー（貝）のバター炒め ・サンドイッチ ・スープ：コンスープ、オニオンスープ、 ・スイーツ：パインゼリー、むしパン 【鍋料理】 寄せ鍋 【その他】 ・韓国料理：キンパ
---	--

- 顧客に提供している料理では、沖縄で日常食べている料理が中心となり、各種和食料理を中心に沖縄料理、洋食料理、寿司なども提供され多種多様である。

3.1.18 ③インバウンドの受入れができない理由

- インバウンドの受入れができない理由は、「通訳がないため意思疎通が困難」が 72.9%と高く、次いで「料理(宗教・食制限への対応)」が 45.8%、「施設案内・料理等への多言語対応が困難」が 44.1%となる。

●インバウンドの受入れができない理由



●その他のインバウンドの受入れができない理由

【インフラ関係】

- ・家の造りが常に空いている個室がない為、一般の大人を泊るには限界があります。

【受入対象の選択】

- ・学生の受入れでいいと思っています。
- ・修学旅行生中心
- ・日本学生のみ、修学旅行
- ・おばあちゃんが子供達とふれあいたいという強い希望
- ・現状維持で手一杯だと思うので、大人・外国人観光客の方々はお断わりしています。

【過去の経験】

- ・トラブルが発生

- その他のインバウンドの受入れができない理由は、子供達とのふれあいを楽しみにし、修学旅行の学生の受入れが多いことが挙げられる。また、過去にトラブルに巻き込まれる経験があったとの回答もある。