

關戶先生

日本第一位農漁業體驗民宿經營者(中)

文／陳燕銀 台灣休閒農漁業文化創意協會 理事長

攝影／葉美秀

關戶面對一連串激烈的抗議行動，甚至還威脅到自身的性命安危，卻堅持不放棄，反而更積極地動腦筋、想辦法，究竟該如何做才能平息村民的怒氣？

深思熟慮 帶頭做起



竹炭師父的藝術作品

首先，他把家中客廳及夫妻臥房打通，清理乾淨，整理成可容納數十人的會客室，白天一有要上門揍人的憤怒村民們前來，關戶就會將這群鄰居請入家中的「大會客室」喝茶，拿出他在歐美各地所拍攝、採訪、蒐集回來的渡假農莊圖片以及經營手法等相關資料，向村民們慢慢地說明溝通，並勾勒出一幅未來願景的藍圖，希望能慢慢建立起全村的共識。而關戶的媽媽與妻子則整天在廚房忙著煮點心，款待這些帶著濃濃敵意的村民們。

除了口頭上與村民溝通，關戶更以實際行動來證明，不種煙草不但可以活，還可創造出更大的利潤。他先從自己家開始不種植煙草，那一家三代六口（關戶有2個小孩）要吃什麼呢？沒有金錢收入那起碼得要自給自足，便將原先的煙草田改種水稻、蕎麥、蔬菜等作物，除了自家食用，也可接待遊客。而家中後院本就有竹子，可採收竹筍，老爸老媽還可做些手工竹藝品。除此之外，還開始在山上種梅子。接著為了準備接待遊客，便把老家改為民宿，並在老家後方搭建新房子，請老父母遷往新房居住。

認養梅樹 一炮而紅

關戶為了吸引客人前來遊玩、住宿，最先獨創且十分成功的體驗節目是「梅樹認養制度」。關戶在山上種了許多梅樹，開放給都市遊客認養，一年一株只需

日本第一個梅樹認養制度

花費日幣1萬元，就可1年來3次：賞梅花、除草剪枝、採收梅子。每次有梅樹認養者前來時，關戶除了會在梅樹下鋪上一塊大帆布，以供遊客休憩外，還免費提供梅子飯團及一大鍋味噌湯給遊客，當然遊客也可另外加訂料理或是自行帶料理來野餐。

若認養者不克前來，關戶還是會幫忙照料梅樹，並將梅樹的生長情況、一年四季的變化圖片，採收時節所摘採的梅子寄送給認養者。由於當地距東京約一個半小時車程，故遊客大多是當日來回，看完梅樹、野餐畢、泡個深（非溫泉）便打道回府。由於是「認養」制度，所以認養者對於所認養的「梅樹寶寶」當然有感情，據估計每個認養者每次平均會帶來14個遊客來看他的「梅樹寶寶」，所以在短短的3年內，關戶的梅樹便從自家的100株成長為與鄰家合作經營的600株，來客數也暴增至8,000多人。

我覺得關戶先生真是個創意的金頭腦，他兩年前開始舉辦的吃梅子吐梅子比賽的活動還真有意思呢！比賽是這樣子的：村民和遊客排排坐，吃梅子，梅子吃完就把子用力的往前吐，看誰吐得遠，雖然不雅（這對日本很靦腆的民族性來說，還需很大的勇氣喔！）但是老少咸宜，誰都可以參加，真是需有些力氣和肺活量呢。比賽一連持續了4週，吐的最遠的前2名獲得夏威夷來回機票2張，也搞得村民、遊客互動得津津有味。至於那兩張來回機票的贈品是從哪A來的，我想以我曾在日亞航工作多年的經驗，我相信是他有非常好的企劃能力、說服力及人脈的結果。我絕不信種幾棵梅子的利潤就可以賺到兩張機票，當然，誠懇想辦好事情的這種決心是不可或缺的。

當然，遊客人數一多，就存有所謂的商機。因此關戶開始集合村裡老人家所做的竹藝品、用山上藤類所編織成的手工藝品、梅子加工產品、蘿蔔加工產品……等伴手禮，讓遊客也有東西可買。

由於關戶的努力，交出一張漂亮的成績單給村民看，於是越來越多的村民願意跟隨關戶的腳步，一同發展休閒農業體驗。而

在關戶努力發展休閒農業的第8年，政府宣布不再收購煙草，村民們被逼著必須放棄這長久以來的產業，此時關戶更成為村裡唯一的生機與希望了！

生活智慧 人才寶庫

隨後，為了發展村裡更多的觀光特色，關戶不斷挖掘村民的才能，希望藉由這些人才的挖掘，開發出更多的體驗課程與特色。這裡所指並不是所謂的藝術或理工上的才能，而是長年生活經驗累積而成的生活智慧，像是：插秧種田、做蕎麥麵、燒炭、捕捉昆蟲、農村故事…等鄉村生活上的技能，所以鄉里間大多數的老爺爺、奶奶都是關戶人才庫中的「寶」。

其中一例便是關戶人才庫中的「竹炭師傅」。竹炭師傅原本在村裡是送牛奶的，在關戶跟他商討後，決定在村裡搭建一個炭窯來燒木炭或竹炭。起初只是單純的燒炭，結果有一年遊客的小孩到溪邊玩耍，抓到小魚蝦、小蟹，本來很興奮地想把牠們帶回家養，但畢竟不會照顧，還沒等到要回家前就死了，兩眼淚汪汪哭得十分傷心的小朋友竟要求燒炭師傅幫



阿媽簽名過的筆筒給遊客無限的回憶



炭燒鳳梨



萬用的環保烤肉台

他們燒成炭魚、炭蝦、炭蟹等，以作紀念。

萬萬沒想到，小朋友們異想天開的狂想曲，竟然有人認真地當一回事，並把它實現了！竹炭師傅的技術十分高超，燒出來的炭蝦，連蝦鬚都還在，栩栩如生，一根不少；於是越來越多人要求師傅燒各種東西，像是有小學拿日本不常見的水果，如：香蕉、鳳梨、木瓜……等來燒成炭。但師傅堅持一點：絕不能郵寄，所有委託的遊客都必須自己前來拿取成品。一方面是炭成品易碎，一方面也是吸引遊客再度光臨吧！現在關戶和竹炭師傅已經聯手研發以各種農產廢

棄物為材質的「炭」，像是：栗子如刺蝟般刺尖尖扎人的外殼，或者隨手拾得的野木根等，都變成了藝術炭了。

近來，爲了招攬更多的遊客，關戶還積極與東京地區歷史最悠久的觀光旅遊巴士公司—Hato Bus 聯繫，關戶認爲 Hato Bus 幾十年都在皇宮、淺草寺……等東京、橫濱地區的觀光景點打轉，實在了無新意，完全無法提升顧客重遊率，何不到茂木町來做不同於觀光景點的農家體驗活動？而且每次還可提供不同的體驗課程，變化性十足。果然 Hato Bus 在接受此提案後，每年可接送來自世界各國遊客約 7 千多人前往茂木町參與各種農業體驗活動。

自我提升 經驗分享

關戶不斷提升、發展自家故鄉特色之休閒農業的同時，他並不是像防衛「企業機密」般地死守不放，深怕洩漏；不但十分樂意與人分享其發展農業體驗的過程經驗，還不斷設計新的體驗課程，關戶隨時手上都保有 500 種體驗課程清單，而且還不斷增加、更新；其中雖有 50 到 100 種是自家 know-how，不對外公開，但其餘的 400 餘種課程，關戶則是到處教人，難怪會被選爲農業體驗協會的會長，並贏得「體驗之父」的尊榮；關戶每年都會接到許多來自日本各地有關休閒農業的演講邀約。

所以當我等「台灣的四人小組」第一次前往日本探勘休閒農漁業時，日本農林水產省的官員當然不會忘了帶我們前往拜訪這位在農遊體驗業界佔有極重要地位的關戶先生。記得當我們要去拜訪關戶先生的前一晚，農林水產省的負責人還一臉驕傲地表示：「很抱歉！過去這幾天所參訪的農家，都沒有人會講英語，還必須麻煩您翻譯，造成您的不便，不過接下來要去的民宿，主人除了會講英語，還會其他 20 幾種外語哩！」聽得顏教授好不期待，終於可以與民宿主人直接溝通了。一抵達民宿，顏教授便忍不住開口以英文與關戶交談，但講不到 3 句，顏教授放棄了！原來，關戶所謂的精通 20 幾



農閒作品創造利潤



道地日本農家風味餐

種外語，是精通「打招呼」，至於其他部分，還是乖乖地講日文吧！

當我們住進關戶民宿的第二天，先去拜訪了竹炭師傅的炭窯，恰巧關西地區某個小學委託了兩顆鳳梨給師傅，我們得以觀賞已燒成炭的鳳梨成品。這兩顆「炭鳳梨」除了顏色是炭黑色外，外觀完全跟普通的鳳梨一樣，就連鳳梨葉都還栩栩如生的感覺。當時葉美秀教授剛好在替宜蘭員山鄉設計鳳梨博物館，看到如此特別且具藝術感的「鳳梨炭」，當下目光如炬，把身上所有的糖果、巧克力都掏出來賄賂師傅的小孫子，還開始清算身上家當，希望師傅可當場割愛。據說，師傅還曾接獲日本小朋友的來信，希望能把家裡不幸去世的小貓、小狗等寵物也燒



等著我們的江戶饗宴



觀葉甘藍，欣賞完後也能吃

成炭，直接陳列在家裡當永久紀念品；至於師傅有無接受此委託，我就不得而知了。但師傅誇口說：若是將貓狗燒成炭，還是可以看到細微的毛髮根根分明！

浪子回頭 新好男人

當我們要離開炭窯時，只見師傅跟著我們一起回到民宿，說是要幫我們生火，咦？晚上有營火晚會嗎？怎麼沒聽任何人提起呢？回到民宿一問，原來是關戶晚上有事情，無法幫我們準備晚餐，所以請來竹炭師傅升火，讓我們自己烤肉吃。問他在忙什麼，還特地請其他幾位村民來陪伴我們？原來當天晚上是關戶媽媽跟妻子的書法課，老師每週都會來家裡上課2次。聽書法老師說，媽媽最近有進步，所以關戶要親自下廚做點心，陪媽媽上課，下課後，也可慰勞媽媽與妻子一下。

我住過日本這麼多家民宿，還是第一次聽到關戶這樣體貼家人的男主人，而且也是第一次見到沒有忙得灰頭土臉的老闆娘，不曉得是不是因為關戶年輕時虧欠妻子太多，所以現在非常體貼哩？不過，從關戶請鄰人來接待我們，也可以知道關戶與村民互動十分良好，若只有一家民宿生意好，一定會造成村民間嫉妒、不合作等互動的嫌隙，也可能會引起許多糾紛致使無法繼續經營。（待續）

☐