

【極上の田舎】高知県でスロートリップ! Googleレビュー星4.9の素朴な民宿 「おうち宿しだお」に新プラン登場!

高知県ではいま、田舎ならではの生活や文化にゆっくりと触れる「どっぷり高知旅キャンペーン」を実施している。キャンペーンの一環で、このたび、ある民宿から新しい「どっぷり体験」プランが登場した。

Google星4.9！小さな民宿が愛される理由



高知県室戸市の羽根町の国道沿いにある、全4部屋の小さな民宿「おうち宿しだお」。

遍路客や観光客が絶えず、Googleレビューではなんと星4.9(2025年11月現在)の高評価を受ける。

女将・歯賀尾己知子(しだおみちこ)さんは、この地域の魅力をより多くの人に伝えようと、「室戸ユネスコ世界ジオパーク」のガイド資格を取得。そこで地域の歴史、暮らし、文化に触れる拠点の重要性に気づき、2020年に民宿を開業した。

己知子さんの心のこもったおもてなし、そしてまるで実家に帰ってきたかのように安らげる空間によって、宿泊客の多くがリピーターとなっている。

今回新発売のプランでは、1泊3食と翌日の周辺観光ガイドがセットになっていて、この宿や地域の魅力をさらに「どっぷり」と味わうことができる。

田舎ならではのぜいたくな体験 生産者みずからが目の前で捌く地鶏のBBQ



己知子さんの三男陽太さんは、同町内で県産地鶏「土佐はちきん地鶏」の養鶏を営んでいる。新プランでは、地鶏まるまる1羽を丸どりの状態から、陽太さん自身が目の前で解体しながら、地鶏の特徴や美味しい部位についてたっぷり解説してくれる。

同じく町内で生産された土佐備長炭を火起こして、「もも」「むね」「ばんじり」「せせり」などに手際よく捌かれた地鶏をBBQで頂く。大人ふたりで食べるのに十分な量だ。

生産者自身のこだわりを聞きながら、ほどよい歯ごたえとうまみとコクのバランスが特徴の土佐はちきん地鶏を味わう。



▲鶏卵つきの朝食



▲親鳥の炊き込みご飯付きの昼食

※取材時の食事一例。コース設定によってメニューは異なります。



▲夕食のBBQ

BBQ以外でも己知子さんの手作り料理が食べられる。陽太さんが育てた鶏の卵や肉も提供される場合があり、例えば歯ごたえのある親鳥なら炊き込みご飯と、素材に応じて美味しいいただくことができる。

自然と文化に触れる、羽根川流域ガイドツアー



▲土佐備長炭の炭窯



▲土佐はちきん地鶏の養鶏場



▲羽根川

新プランでは、己知子さんによる近隣の半日ガイドツアーも。

高知県の清流といえば、四万十川を思い浮かべる人が多いのではないだろうか。高知県東部にも小さな清流がたくさんあり、この羽根川もアメゴや鮎、川エビなどの釣りが楽しめるなど自然の恵み豊かな河川。羽根川の上流にある陽太さんの養鶏場見学、ウバメガシの森の麓にある土佐備長炭の炭窯見学に加え、その道中では地殻変動の影響を受けて特殊な地形となっている室戸エリアの自然や、その影響で育まれた文化について解説を受ける。

いわゆる“有名観光地”ではないエリア。それだけに、美しい自然に即してきたこの地域の営みに静かに思いを馳せることで、知識が深まり、心豊かになっていく。

もしファミリーでの利用であれば、子どもの川遊びに適したスポットを案内してくれるなど、ニーズに応じてプランを組み立ててくれる。

申し込み

受入人数：最少催行2名～最大8名まで 1日1組限定

料 金：税込20,000円/1名(小学生以下10,000円)

料金に含まれるもの…1泊宿泊費、ガイド代、3食代(夕・朝・昼)

申し込み：TEL 0887-26-0887(おうち宿しだお)まで要予約

※素泊まりや2食付きなど、通常のプランは「じゃらん」に掲載。

そのほかも「どっぷり」な体験商品が続々登場

「どっぷり高知旅キャンペーン」ではこのほかにも、豊かな自然や温かい人々とのふれあいなど、高知ならではの体験を訪れた方に提供するため、各地域でのコンテンツの旅行商品化を推進している。

詳しくはWEBサイトで。

<https://doppuri.kochi-tabi.jp/>

〈本件に関する問い合わせ〉

どっぷり高知旅キャンペーン推進委員会
(事務局：高知県観光政策課内)

TEL : 088-823-9143 MAIL : 020101@ken.pref.kochi.lg.jp