

## ●緑と香りでリフレッシュ「開耶香房」(高松市)

投稿者:MS(40代・女性)

【7月頃体験・団体で訪問】

開耶香房は、お客様に気軽に集まっていただける場を農村空間につくろうと、高松市内で、山野草栽培農家が開いた農村カフェです。

カフェでは、手作りのシフォンケーキや名物コロッケ、おいしいコーヒーを提供しています。そしてお楽しみが、苔玉づくりや石窯料理体験などのメニューです。

開耶香房の苔玉インストラクターである橋本先生は、体験を通して知ることを楽しんでいただきたいと話してくれました。

例えばメニューにもある苔玉は、もとは盆栽の「根洗い」からきているといわれています。「根洗い」とは鉢で数年育てた盆栽を、根が回りきった状態で取り出して飾る方法で、その根に自然と苔がまわったものが苔玉として楽しめるようになり、現在のように苔と土で苗をくるむスタイルの苔玉へと変化してきたのだそうです。

苔玉づくりは苗選びからスタートします。全員、どれを選ぼうかととても真剣です。

近頃は子供たちが思い切り泥だらけになって遊べる場所や機会も減ってきていますが、子供の泥んこ遊び好きは今も昔も同じ。苔玉づくりの体験中、子供たちは手をぐちゃぐちゃにしながら土で遊んでいました。

メニューは他にも、郷土料理やハーブ摘みなど色々。相談すればリクエストにも応えてくれますし、少人数でも楽しめるそうです。

開耶香房の前身は盆栽農家だそうです。そのルーツを活かした味わい深い話等も交えながら、体験を楽しませていただきました。橋本先生は、地域のお年寄りや、子供たち、そして遠来のお客様も皆が集っていただけるような空間づくりを目指しているそうです。おいしいシフォンケーキと、ハーブや山野草に囲まれた癒しの農村カフェは、少し隠れ家的で、丸一日、とても楽しい時間がすごせました。