



Profile

こはる日和

住宅街の小さな森の中にあるセンスあふれる隠れ家として、SNS等で評判となり県内外から通うファンも多い。月1回のオープン日は、料理研究家でもある新居さんが腕を振るうカフェメニューが楽しめる。阿南の名産である竹と藍を使ったお茶等、地元をPRする商品作りにも力を注いでいる。毎月藍茶以外にも新製品が生まれるのも楽しみ。



ぽかぽかとあたたかい みんなで歩く、未来へ続く こはる日和

「ぽかぽかとあたたかい小春日和のように、みんなと一緒に働き、笑える場所を作りたかった」という『こはる日和』代表新居浩江さん。

重度の障害はあるが、気持ちがピュアでまっすぐな長女小晴(こはる)さん。その小晴さんと一緒にできることを模索していた新居さんは、次男と藍染体験に行き、帰り際に苗をもらったことから藍茶を作ることを思いついた。店の名にも、小晴さんの名が使われている。

2019年から販売している藍茶は、ハーブコーディネーターの民間資格を活かし、藍とさまざまなハーブを組み合わせて作る。主力となるのは、3人の子の名がついた『サムシングブルー』という名の3種類の藍茶。美しいブルーのお茶を淹れると、心が落ち着き、気持ちが晴れやかになる。

原料は無農薬で、藍は阿南市長生町の障害者施設『西室苑(にしむろえん)』の施設利用者が栽培、刈り取り、乾燥までを行ったものを使う。ときには、新居さんも小晴さんやスタッフと作業を手伝いに行き、皆と楽しく語らう。多くの人とつながり、未来への土壌が少しずつでき始めているのを実感しているという新居さん。阿南市の小さな森の小さな店に灯った『農福連携』の小さな光。その光が今、社会を大きく照らし始めている。