

夫婦のより良い未来を考えて 民宿経営をはじめました。 楽しみながら 続けたいです。

Interview

河西園

河西 直子さん

家族7人で暮らしていた大きな家。夫婦2人となり、賢く維持していきたい。
その願いがきっかけで取り組み始めた民宿開業プラン。
経費をかけず、準備に2年の歳月と工夫を重ねて実現した宿への思いを、色々お伺いしました。

現在、農林漁家民宿をどのような形で営業されていますか？

元々は7人家族が暮らしていた自宅を改修して、2024年3月に民宿を始めました。現在は私と主人が対応していますが、2人とも平日は仕事をしていますので、土日営業のスタイルを基本にして営業しています。

お泊りいただく部屋は8畳の和室1部屋ですが、私どもと共用でダイニングキッチンや三間続きの和室など、寛げる空間をご用意しています。宿の定員は2名と民宿としては少ないと思いますが、ゆったりとお使いいただけたらと思います。

宿泊費用は、現在オープン記念価格で素泊まり1名様7,700円です。お支払いに関しては、現金のほかにQRコード決済に対応しています。お食事については、素泊まりのお客さまを基本としていますので、朝、夕もお食事の準備はしていません。ご近所のお食事処やレストランのご紹介をしておりますので、お客さまのご要望を聞いて案内をさせていただきます。ただ、宿で食事をしたいという方には、自炊や共同調理というカタチで対応することは可能です。また、宿では讃岐の郷土料理『打ち込みうどん』を体験メニューとしてご用意していますので、ご希望の方は、宿泊予約の際に併せてご連絡いただければと思います。別途3,000円ほどの費用が掛かりますが、家の畑で育てた野菜もふんだんに入った自慢の味ですので、味わっていただければ嬉しいです。『打ち込みうどん』体験については、宿泊しなくてもご予約できますので、旅行者だけでなく、県内や近隣の方にもお越しいただきたいです。



高松市郊外に佇む、和風の家。温もりがある風情が感じられる。

お宿のPRポイントをお教えてください

ここは高松市の西側にあたるのですが、『栗林公園』や繁華街などがある中心市街地までそう遠くありませんし、高速道路のインターチェンジや空港も近いので、ご旅行の中継地として便利だと思いますね。

宿自体は、古民家というほど歴史がある訳ではありませんが、父親の代も住んでいた純和風の家のしつらえには色々こだわりがあります。たとえば、玄関の柱には我が家の『守り神』でもある龍の彫り細工が施されていたり、客間の建具には『書院障子』や、この辺りでもとても珍しい『猫間障子』の技法が取り入れられていたり、各和室の欄間には讃岐の名所『讃岐八景』が彫刻されていたりと、繊細な作りと物語が秘められています。それらについては、若い世代の方や、外国のお客さまほど新鮮に見えるからでしょうか、よく気付いて『素敵ね』とか『綺麗だね』って褒めてくださいます。

また、私たちの民宿では、手つかずだった先代から受け継いだ畑を再生し、野菜作りにモチカラをいれています。畑を再生する際に『宝は宝』と育てられ、『菌ちゃん農法』に取り組み始めました。菌ちゃん農法とは『畑を微生物でいっぱいにして、その微生物の草で野菜を育てる』と、無肥料・無農薬で育った野菜は元気で、とても美味しいです。宿ではこの畑で育てた野菜の収穫体験等を楽しむことができます。もちろん宿自慢の『打ち込みうどん』にも、新鮮元気なこの野菜や地元食材を使って作りますので、ぜひご賞味いただきたいです。

おもてなしはこれくらいですが、夫婦と猫2匹で営む宿で、お客さまが『日常の喧嘩から離れて、人生のひと休み』を送ることができればと、頑張っています。

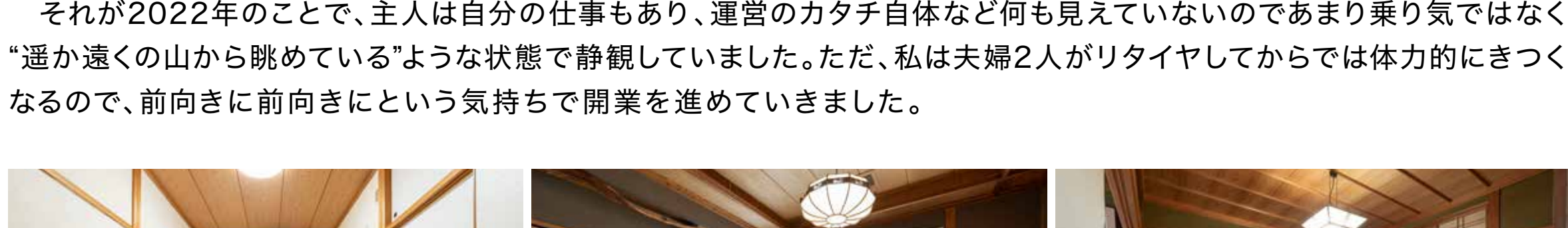


こだわりが感じられる室内。守り神の“龍”と“猫間障子”は自慢のしつらえ。

なぜ農林漁家民宿をはじめようと思ったのでしょうか？

7人だった家族が、父母世代が居なくなり、子どもたちも学校や就職で巣立って、この家が私たちと猫2匹の生活となった時、日々のんびりはできませんが、家と畑の維持や管理、夫婦の未来を考えた時『何か始めなきゃ』と思ったのが最初ですね。それがきっかけで、色々アンテナを張り始めた時、香川県の広報紙『THEかがわ』の中で農林漁家民宿開業を勧める記事と出会いました。さっそく電話をかけたところ「農林漁家民宿は、ご自分たちのペースで運営できるので、取り組みやすい宿だと思います。でも立地条件や宿となる建物などの条件によって、許可に時間がかかるかも知れないので、スタートする前めが良いですよ」と、親身にアドバイスをいただいたので開業を独断で決意しました(笑)。

それが2022年のことで、主人は自分の仕事もあり、運営のカタチ自体など何も見えていないのであまり乗り気ではなく『遙か遠くの山から眺めている』ような状態で静観していました。ただ、私は夫婦2人がリタイアしてからでは体力的につくになるので、前向きに前向きという気持ちで開業を進めていきました。

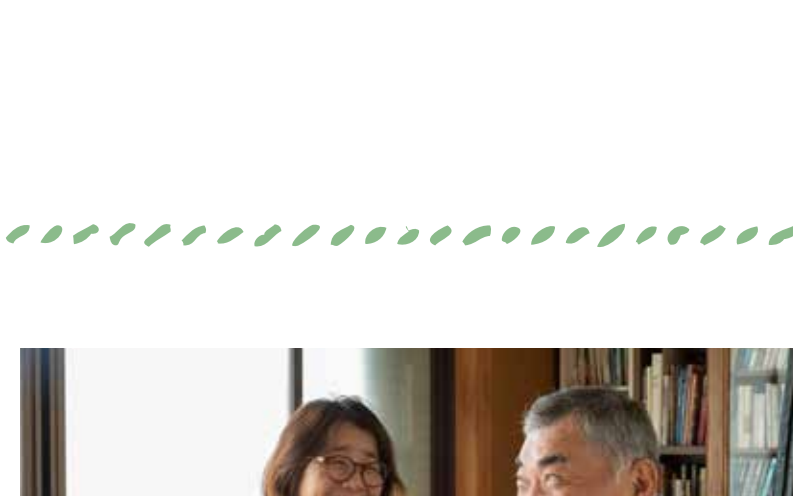


清掃も管理も行き届いた部屋。ジャパニーズスタイルが今では逆に珍しい。

開業するための経費について教えてください

経費については、ほとんどかかっていません。というか、経費をかけられないといった方が正解でしょうか。それが、開業するにあたって主人との約束でもありましたから。

その分、時間は掛かりました。2年ほどの準備期間に不用品家財道具の処分などを2人でおこない、傷んだ壁は、自分で補修しました。でも、お客さまにご利用いただく上でどうしても必要なお風呂の改修や、Wi-Fiなどのネット設備、火災報知器の設置、ご宿泊者のための備品等の準備に費用が掛かりましたが、設備投資額としては全体で50万円以内に収まったと思います。



宿を続けていくのが目標。ご主人の公平さんと、笑顔の毎日。

旅館業法等の開業手続きは、ご面倒ではなかったですか？

開業のための許可や申請については、何から何まで香川県農村整備課の皆さまのお知恵とご尽力のおかげで開業できたのだと思います。たぶん悩んだだけでは、難しかつたはずですからね。

自分たちはいざばん償んだことでは、お風呂の形態をどうするかですね。保健所からの開業許可を得るためには、宿泊者と私たちが共同使用をする上で、双方の安心安全の確保が必要でした。その点についてはよく考えたのでベストなカタチに作れたと思います。許可をいただいた時には、ホッとしました。

農林漁家民宿を開業して良かったことは何ですか？



体験メニューの1つ、ご主人自慢の『打ち込みうどん』。

父親の代から、我が家は親戚の集まりや近隣の集会などで、人が沢山集まる家でした。そのせいもあってか、人が家に集まることに、私たち夫婦はあまり煩わしいなと感じないほうで、遠方や海外から来てくださるお客さまとの出会いに「素直にいいな」と思えます。知らない者同士が、ふれあいながら一緒に時間を過ごす。そして帰る際には「楽しかった、また来ます」とか、「親切にしてくれて、ありがとう」などといったので「ああ、自分たちは人様の役に立てたんだな」と、これまで感じたことのない喜びを感じます。私たちがは当たり前のおもてなしに過ぎないことでも、喜ぶ笑顔を目の当たりにすると「この仕事に出会えて良かった、ずっと続けたい」と思います。

それとうちの体験メニューの『打ち込みうどん』の調理担当は主人なのですが、最初は「オレがするの?」と言っていました。いざお客さんを目の前にすると、味つけから麺のゆで加減までアレコレこだわって、心を込めて作ってくれましたし、最初の接待以降は民宿に対する私との距離感が一気に縮まった気がして、本当に嬉しかったです。

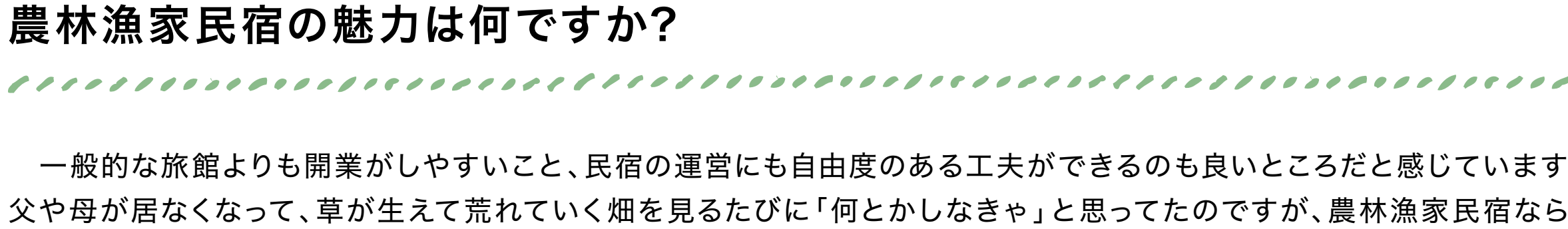
宿泊者とのエピソードで心に残ったことがあればお教えてください

いちばん最初に来たお客さまで、うちを3泊4日でご利用になられたフランス人と日本人のカップルの方たちがとても心に残っていますね。宿に最初にお越しになるお客さまは、外国の方を迎えなくては、いかに緊張感が「スタートから国際交流」といふのが高い、近所の畦道を歩いただけで「この自然の風景が、とても素晴らしいです」といって褒めてくださったり、「私は日本が好きで、日本の文化を学んでいます。でも、何か間違った作法をしていたら教えてほしい」といわれ、その姿勢に驚き深く感動しました。それで、いっぺんに彼のことが好きになり主人も「一緒に食事しよか」とお相手をするなど、とても仲良くなりました。最終的には本当の娘と息子のような気持ちが芽生えてきて、開業早々ドキドキと喜び、ホッくり気分など感情が目まぐるしく変化し、楽しい宿のエピソードとなりました。

農林漁家民宿の魅力は何ですか？

一般的な旅館よりも開業がしやすいこと、民宿の運営にも自由度のある工夫ができるのも良いところだと感じています。父や母が居なく、草が生えて荒れていく畑を運営するたびに「何とかなきゃ」と思っていたのですが、農林漁家民宿ならその畑も活用して、体験メニューに活用できることを知り、『菌ちゃん農法』で再生することを決意。今では宿泊者以外の方も、集まって体験ができる畑となりました。民宿と畑、全然違うものが農林漁家民宿ならひとつの事業の中で活かしている。このことが、とても有難いと思います。

肩肘張らなくても、お金をかけなくても、誰もが自然体のままで宿を始めることができる。その融通の良さをぜひ多くの方に知ってもらえれば、農林漁家民宿はもっと広がっていくと思いますね。



菌ちゃん農法で育てる野菜は無肥料・無農薬。美味しく安全です。

農林漁家民宿の今後の目標を教えてください

私たちは普段は仕事を抱えていて、民宿は副業的に考えています。だから「ムリしないのが、いちばん」という考えを持っていますので、いまは月に一組くらいのお客さまがいらっしゃれば十分です。とにかく、せつかく始めた農林漁家民宿を閉めることなく続けていくこと。それが現在の最大目標と言っているかも知れないですね。

夫婦2人が本業にしている仕事をリタイアし、それこそ民宿がメインの仕事となるその日まで、出会いを楽しみながら、おもてなしに磨きをかけていきたいですね。主人は『打ち込みうどん』、私は体験メニューにも取り入れている『薬膳茶』でしょうか。お互いにしっかりと学んで、お客さまをもっと喜ばせる糧に育てていきたいです。



訪れる方が「人生のひと休みをできる場所」にしたいと話す河西ご夫妻。

河西園 間取り図



■ 共用部分
■ 宿泊者専用部分

河西園 基本情報

住所	〒761-8041香川県高松市檀紙町88番
電話番号	080-5951-7227
活用した建物	自宅
営業期間	通年不定休(要予約) チェックイン/15:00~18:00 チェックアウト/9:00
宿泊スタイル	部屋貸し(寝室1部屋)
体験メニュー	○讃岐郷土料理 打ち込みうどん体験 ○薬膳茶体験 ○無肥料・無農薬で育った野菜の収穫体験
食事	自炊、共同調理の対応は可能です。
宿泊料	基本料金 素泊まり1泊 大人1名7,700円から ※お支払いは現金とバーコード決済に対応しています。
ホームページ	https://kawanishien.hp.peraichi.com/

※施設の情報については、令和7年1月31日現在のものです。