

まちづくり訪問記

～大分県佐伯市、若きお茶屋さんが
はじめたお茶スタバへの道の巻～



「つなぐ茶屋」の亀井優八さん

まちづくり訪問記 シーズン2 テーマは「おともすなる？」です。
シーズン1は、女性が活躍する、輝いている事例を主に紹介してまいりましたが、
今シーズンは、頑張っている男性を中心に紹介したいと思います。

「佐伯の殿様、浦で持つ」とは、この地域で古くから語り継がれてきた言葉だそうだ。
教えて頂いたのは、佐伯城址までの道程を尋ねるために訪れた駅前にある佐伯市観光センターの職員の方。海の幸、山の幸に恵まれたこの地域、特に佐伯の海は、豊後水道の豊かな漁場で、さば、あじ等の青物など、豊富で新鮮な魚が自慢だそう。特に、ふぐは外海のそれとは違い身は柔らかいが栄養豊富な餌を食べているため身が旨いらしい。そういえば、あたしの地元で、全国一番の食材を仕入れることを生きがいとする大将、ふぐは大分産と言っていたことを思い出した。

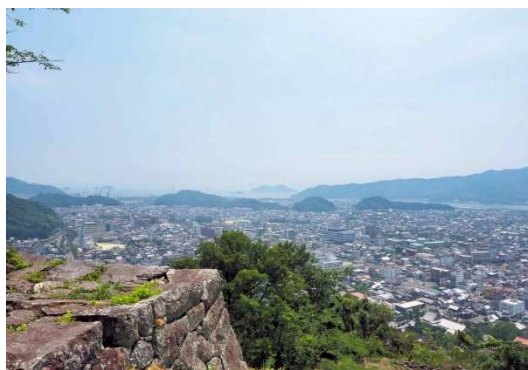
さて、その中心の大分県佐伯市は、大分県の南東端。平成の大合併で5町3村が合併し面積が、九州一の広さとなった人口約7万人のまちだ。旧藩時代は、佐伯藩毛利（森）家2万石の城下町として栄えたところ。

主な有名人は、野球選手が多く元ヤクルトの川崎憲次郎、元日ハムの高橋直樹、何といてもカープの阿南さん、野村謙二郎が出身ということで、カープファンにとっては聖地だそうだが、ま、それは置いといて、（カープファンよ、すまん）

さて、今回の訪問先「つなぐ茶屋」は、佐伯城址から徒歩5分程のすぐそばにある。その佐伯城址は、JRの佐伯駅から徒歩30分ほど、荘重な三の丸櫓門など見所満載だそう。

訪問の前に昼食はと、職員の方からは自慢だという漁港エリアにある各店趣向を凝らした海鮮丼を激賞されたが、今回は時間の都合で諦めた。それで選んだごまだしうどんとは、焼いた白身魚の身をゴマや醤油などで合

わせた調味料のゴマだしをお湯で溶いて、うどんと合わせたものとあった。



佐伯城址から眺めた佐伯市内

お腹も満足したところで、「つなぐ茶屋」さんに向かった、がしかし、「ええ〜、やってないのお、何でえ、しかも工事中だし、もしや・・・」と天を仰いだ。さて、どうするかと思っていたら、突然、後ろから声を掛けられた。本日の主役亀井優八さんと佐伯市役所のGさんだ。

「工事中だって言ってませんでしたよね、びっくりしたでしょ」と、にやりとした亀井さん。

「聞いてないよお」とあたし。

定休の理由は、「つなぐ茶屋」の隣が空いたので、壁をぶち抜いて店を広げるとのこと。改装が済めば、現在のカウンター9席に加えテーブル20席が増えるのだそう。特に、カウンター席が不安な高齢者の方もこれからは楽しんでもらえるのではないかと考えているとのことだった。

(なるほど・・・)ここで促されて店内へ。

予想に反して空調がちょうどよく、早い時間から準備をしていたことがわかった。

そもそも、「つなぐ茶屋」さんは昭和43年創業の老舗のお茶屋「鶴見園」さんが始めた日本茶カフェ。白い漆喰の壁と木目のカウンターなどの造作家具で落ち着いた空間となっています。

おいしいお茶は、急須で入れるもの。少し面倒なイメージがありませんか？と亀井さん。急須で入れたお茶に近いのは〇鷹でした。確かにそんなCMもありますもんね。とあたし。

お茶の入口は抹茶のパフェでもスイーツでも抹茶ドリンクでもいいんです。

でも、そこで何気なく急須を使って淹れてもらった日本茶が、美味しいな、かっこいいな。家でも飲んでみようかな。と感じてもらおうことがペットボトルが当たり前になってきた現代のお茶屋の仕事だと思うんです。と亀井さんが語った。



木目を基調とした店内（改装後）



そして、抹茶カフェは、それを目の前で実演できることによって興味を持ってもらえるのではないかと思ったのが、お店を開いたきっかけだという。

この場所は、2020年にオープンしたさいき城山桜ホール目の前にある。市で行ったホールに対するアンケートによるとカフェショップが欲しいとの要望が数多くあった。また、佐伯城址とこの先にある船頭町の古い商家の街並みの景観とお茶屋さんというのがマッチしているのではないかと思いこの場所に決めた。さいき城山桜ホールという佐伯市民が集まる場所であれば、事業が成り立つのではと思ったと話してくれた。

さてここで、肝心のメニューだが、知覧、八女の鶴見園のオリジナルブレンド茶や、ほうじ茶、紅茶。さらに、お抹茶は、目の前にある釜でも点ててくれるそう。その他、抹茶黒蜜ラテ、お茶屋さんのパフェ、濃厚ほうじ茶アフォガードなどのカフェメニューの開発は奥さまの宏美さんのお仕事。信楽焼の器を使っているそうだが、それも宏美さんのセンス。自慢のパフェは、八女抹茶とマスカルポーネ。抹茶の下は、抹茶ソフトクリーム、さらにその下に、マスカルポーネチーズが入っているんだと。いただきたかったなあ。としみじみ思ったあたしだった。



抹茶ラテの作り方



春らしいいちごを使ったメニュー



2023 夏新メニュー

その他にも、本来なら市内の別の店から仕入れるシュークリームや最中など、お茶に合う和菓子が並ぶのだそう。自分たちだけで商売するのではなく、市内のお菓子屋さんともコラボして繋がるということで店名を「つなぐ茶屋」という名前にしたそうだ。(うん、なるほど。)

ところで、当機構とコラボしたクラウドファンディングについて尋ねたところ、亀井さんは、若干顔を歪めて正直しんどかったと言われた。クラウドファンディングの運営会社に支払う手数料や返礼品ありとしたので、返礼に費用が掛かり、結局資金が足りなくなるのではないかと等心配ばかりだった。ただ、良かったことは、通常なら、オープンしてからでないと取り上げてもらえない地元マスコミも、オープン前の早い段階からメディアに取り上げてもらって宣伝になったこと。これは何物にも代えがたい。

その結果もあり、クラウドをしてくれた人はほぼ市内、県内で、金額的にも大きかった。特に、古くからの「鶴見園」のお客さまが、応援してくださったのは、何よりもうれしかったと語った。

今後は、地元佐伯の豊かな食材を使ったランチプレートもやりたい。(おー、やっと思頭に繋がった) また、佐伯市は、宿泊施設が圧倒的に少ないので、まずは、ランチ営業に特化してお客さん(観光客)に佐伯を知ってもらおう。そこから始めてもいいのではと今は思っているそう。

そして、亀井さんの将来の夢は「つなぐ茶屋」をお茶屋のスタバにすること。

佐伯で成功するなら、別府、大分市でも必ず成功するはず。夢が広がる亀井さんだった。陰ながら応援しますとあかし。



亀井優八さんと奥さまの宏美さん

佐伯市役所の G さんにもお話をうかがった。佐伯市では、市内のクラウドファンディングを検討している方向けに過去にクラウドファンディングを経験した市内の方を招いた研修会を定期的に行っている。そもそもクラウドファンディングとは何かから始まり、活用した事例、注意点等をレクチャーしている。あえて、市外の講師ではなく市内の経験者を招いているのは、クラウドファンディングを身近に感じて欲しい狙いだ。今回は6名の市民が参加されたと聞いた。6名というと個人で受け取り方はあると思うが、あたし的には中々の数字だと思っている。この研修会から、クラウドファンディングの応募者が出ることを願いつ

つ、佐伯市役所の取り組みは、他の公共団体さんにとっても参考となる良い取り組みだと思いますので、ご紹介しました。

(追記)

8月の取材中は、工事中だった隣を拡張したカフェテリアエリアも10月に無事オープン。地元飲食店のシェフに監修してもらった地元食材を使用したランチメニューが好評だということです。



お客さまに好評なランチプレート



新装なった「つなぐ茶屋」の外観

(おまけ)

大分県って、〇ぐのき×が食べられる(た)の知ってます?もちろん、役所的にはNGですが、民間伝承でふぐ1匹に水4斗とって、洗って毒を抜く。4斗以上洗いすぎると油が抜けておいしくないし、少ないと……。恐ろしいことになるかもだそうです。

(おわり)