お茶カ

甘露

東京都新宿区高田馬場

# 中国茶を飲みながら国際交流と地域交流

**JR高田馬場駅と早稲田大学の中間にあるコミュニティカフェ「甘露（かんろ）」は、昨秋オープンしたお店。地域の情報サイト『高田馬場新聞』の編集長でもある店主が、地域交流や国際交流の場を求めて開いた。早稲田大学に通う留学生たちも訪れているようだ。**

中国茶器にポットで足し湯をしながら楽しむ中国茶と、薬膳スイーツや中華粥を提供するコミュニティカフェ「甘露」が昨年10月20日、東京・高田馬場にオープンした。

店主の向井直也さんは、地域密着型情報サイト『高田馬場新聞』の編集長。地元では知る人ぞ知る存在だ。高田馬場にデザイン事務所を構え、地域交流を積極的に行ってきた向井さん、実は数年前から「コミュニティカフェをつくりたい」という気持ちはあったのだという。

「『高田馬場新聞』をスタートして、地域住民との接点もたくさん生まれるにつれ、彼らともっと密に交流できる場が欲しいと思うようになったんです」

1年ほど前から、何となく物件をチェックしつつ、カフェで働いてくれる店長クラスのスタッフも探していたが、なかなかピンと来ずに時が過ぎていったという。そんな折、中国出身の張鈺若（ちょう・ぎょくじゃく）さんとボランティア活動を通じて知り合う。「中国人と日本人の文化の橋渡しをする活動をしたい」と考えていた張さんと、コミュニティの場を模索していた向井さんは、たちまち意気投合した。

「昨年5月頃、想定していたよりも広く、家賃もちょっと高めだったのですが、良い物件に出会いました。このタイミングで出てきたのは運命かも知れないなと思い決めました。とにかく、裏通りでもいいから皆さんがふらっと入りやすい路面店にしたかったんです」

資金調達は助成金を活用した。高田馬場では商店会に加入し新規開業すると、審査のうえ工事代金と家賃の一部を2年間負担してくれるという。「2年間でお客さんをつけられれば何とかなる」と見込んだ向井さん。審査は無事に通過し、10月の頭から2週間で工事を終え、物件探しからわずか半年でオープンした。

お店に入ると、壁一面に中国茶の缶が並ぶ。用意しているお茶の種類は緑茶、白茶、青茶（烏龍茶）、プーアール茶、ジャスミン茶など。昼時には「おかゆセット」（1000円・税別）がオススメ。選べるおかゆと点心2個、そしてポットティーにお茶請けがついている。

「張さんに出会う前は、コミュニティカフェを中国茶の専門店にするつもりはなかったんです。例えば夜だけオープンして、僕がカウンターに立つバーでもいいのかなと。でも、きっとこれも何かの縁でしょうし、前々から中国茶について学びたいと思っていたんです。実は漢方や薬膳の勉強もしていたので〝中国に呼ばれた〟のかも知れません」

夜はイベントも積極的に開催している。先日は中国式の「お屠蘇（とそ）」のワークショップを開催。お酒に漬けるための漢方薬を、効能など調べながら自分で調合する内容は好評を博した。他にも、中国からの留学生が出身地をPRし合うイベントを定期的に行いたいと考えている。

「地域活動をしていて思うのは、とにかくご年配が多いこと。例えば商店会は70代、80代が中心プレーヤーなんですよね。もっと若い人たちも街に貢献できるようになって欲しいし、お店がそのための窓口になればいいなと思っています」

コミュニティの「場」をつくり上げた向井さんの、今後の活躍が楽しみだ。（黒田隆憲）

1,2 おかゆ、2種の点心、好みの中国茶とお茶請けがセットになったランチの「おかゆセット」（1000円・税別）。おかゆは「海鮮粥」や「八宝粥」（写真）など2種類から選べる。
3 蛋黄酥（ダンファンスー）はアヒルの塩漬卵黄と餡をパイ生地で包んで焼いたもの（350円・税別）。

4 店主の向井さん（右）と店長の張さん（左）。二人とも「日中の交流を広げていきたい」と語る。5 早稲田通りから路地を入ってすぐ左手に入り口が。6 天井に飾られているカラフルな傘は、張さんが中国から仕入れたもの。

取材協力＝甘露