

無料コーヒー 旧家に活気



池上邸で無料コーヒーを振る舞う吉備国際大の学生（右の2人）



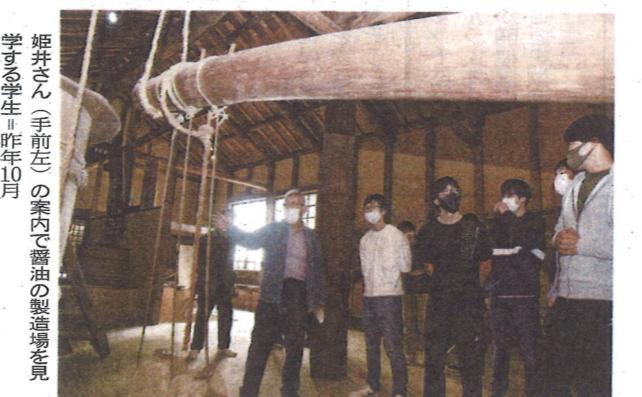
チャイの新商品を試作する学生ら

名産紅茶とチャイブレンド

吉備国際大社会科学院は、地元名産の高梁紅茶とチャイ（インド風ミルクティー）をブレンドした新商品の開発にも挑戦している。池上邸で行うフリーコーヒーのメニュー

開発しているのは、「高梁チャチャ・チャイ」（仮称）。渋みが少なく、飲みやすい高梁紅茶の長所を生かすため、チャイのスパイスが効き過ぎないようブレンドするのがポイントという。インドやスリランカのスパイス、砂糖を取り寄せ、量や配分を微調整しながら改良を重ねる。学生たちは12日、トウガラシを使ったさまざまな特産品を開発してきたさとう紅商店（同市成羽町吹屋）を訪問。代表の佐藤拓也さん（36歳）は、販売戦略についてもアドバイスを受けた。今後はスリランカ人留学生から作り方の技術を学びながら理想の味を追求し、来年以降に市内のカフェで提供してもらえるよう売り込んでいく。

2年岡希空さん（19歳）は「日本人の口に合うようアレンジし、多くの人に気に入ってくれる商品を作りたい」と意気込む。



姫井さん（手前左）の案内で醤油の製造場を見学する学生ら 昨年10月

新商品開発にも挑戦

に加えて広く感想を募りながら試作を繰り返し、高梁市の新たな土産物へと育っていく考えだ。

開発しているのは、「高梁チャチャ・チャイ

本町活性化委員会・村上治平会長

地元の宝 有効活用して

高梁市本町地区の住民でつくる本町活性化委員会の村上治平会長（87歳）に、地区的現状や今後の展望を聞いた。

本町地区は備中松山城の城下町。城を訪れる観光客が多く行き来するが、この通りで足を止める人は少ない。お茶を飲む場所がないとの声もよく聞かれる。気軽に立ち寄り、飲食しながら交流できるようなスペースづくりが課題だった。

一帯にはかつて呉服店や洋品店が軒を連ねたが、商業拠点がJR備中高梁駅周辺へと移り、今ではすっかりさびれてしまっている。地域を盛り上げようと、15年ほど前から「備中たかはし町家通りの雛まつり」を春に開催し、池上邸にも豪華な雛人形を展示している。ただ、にぎわうのはこの時だけ。普段の利用は1日20人いれば多い方だ。



新型コロナウイルス禍前の人通りはまだ戻っていない。若い学生たちのアイデアに期待したい。池上邸は高梁の宝。有效地に活用してほしい。利用者が増えれば、庭園の草むしりや木のせん定といった日々の管理をしている私たちの励みにもなる。

「コーヒーを飲んでいませんか」
16日、江戸期の風情が漂う高梁市本町地区に、無料のコーヒーを行く人に振る舞う屋台が登場した。切り盛りするのは吉備会学科に在籍する学生たち。地元のお年寄りや学校帰りの高校生、乳児を連れの母親が足を止め、入れたてのコーヒーを味わいながら数分間、何げない会話を楽しむ。2年金高まりあさん（19歳）は幅広い世代の人とお話しでき、楽しく過ごせた。誰もがほっとできる空間にしたい」と話す。

本町地区は市中心部の北端に位置し、戸初期に備中國奉行・小堀遠州（1579～1647年）によって商人町として整備された。しつくり壁や格子窓が残る町並みは当時の面影を感じさせる。そんな情緒ある町で学生たちは無料でもなす「フリーコーヒー」の試行に挑んでいる。屋台を構えたのは、ひときわ重厚な存在感を放つ市商賈資料館・池上邸。小間物屋

や両替商を営んで財をなし、明治から昭和にかけて醤油醸造を行っていた旧家で、市による解体修復を経て製造場などが再現され、現在は無料休憩所となっている。歴史的な価値を持つ町家を地域活性化に生かそうと目を付けたのが、まちづくりを専門とする同学科の大西正泰講師（52歳）。会社社長や学校教員、バー経営など多彩な経歴を持つ大西講師の下、1～4年の12人で池上邸の新たな魅力づくりを模索する。

昨年10月、本町地区で観光ガイドを務める姫井真さん（73歳）＝同市荒神町＝の案内を受け、醤油醸造に使われた木おかげ並ぶ蔵を見学。その後、活用方法についてアイデアを出し合った。フリーコーヒーの案もその一つだ。

狙いは、家庭や職場に次ぐ居心地の良い場所、いわゆる「サード・プレイス」の創出。さまざまな立場の人が気軽に立ち寄り、コミュニケーションを深めることで、新たなつながりが生まれる。「こうした積み重ねがイノベーションの源泉になる」と大西講師は指摘する。

とはいえ、本町地区を通る人は年齢も職業もさまざま。共通の話題に乏しく、接客を苦にする学生もいる。その予行演習として、同年代の知人をもてなすフリーコーヒー

一をキャンパス内でも毎週開催。おいしく入れる技術はもちろん、見知らぬ他人と関係を築くための対話術を身につけようと、試行錯誤を重ねる。

17日にはインドネシア産の豆を使ったコーヒーのほか、ジュース、クッキーなどを専門とする同学科の大西正泰講師（52歳）。会社社長や学校教員、バー経営など多彩な経歴を持つ大西講師の下、1～4年の12人で池上邸の新たな魅力づくりを模索する。

昨年10月、本町地区で観光ガイドを務める姫井真さん（73歳）＝同市荒神町＝の案内を受け、醤油醸造に使われた木おかげ並ぶ蔵を見学。その後、活用方法についてアイデアを出し合った。フリーコーヒーの案もその一つだ。

池上邸での本格開催は今夏以降を予定する。大西講師は「まちづくりの『装置』は自分でつくることができる。その過程を実際に体験し、感じてほしい」と願う。（岡崎創史）

高梁市本町地区

吉備国際大社会科学院

地域と大学
を生かす

一をキャンパス内でも毎週開催。おいしく入れる技術はもちろん、見知らぬ他人と関係を築くための対話術を身につけようと、試行錯誤を重ねる。

17日にはインドネシア産の豆を使ったコーヒーのほか、ジュース、クッキーなどを専門とする同学科の大西正泰講師（52歳）。会社社長や学校教員、バー経営など多彩な経歴を持つ大西講師の下、1～4年の12人で池上邸の新たな魅力づくりを模索する。

昨年10月、本町地区で観光ガイドを務める姫井真さん（73歳）＝同市荒神町＝の案内を受け、醤油醸造に使われた木おかげ並ぶ蔵を見学。その後、活用方法についてアイデアを出し合った。フリーコーヒーの案もその一つだ。

池上邸での本格開催は今夏以降を予定する。大西講師は「まちづくりの『装置』は自分でつくることができる。その過程を実際に体験し、感じてほしい」と願う。（岡崎創史）

一をキャンパス内でも毎週開催。おいしく入れる技術はもちろん、見知らぬ他人と関係を築くための対話術を身につけようと、試行錯誤を重ねる。

17日にはインドネシア産の豆を使ったコーヒーのほか、ジュース、クッキーなどを専門とする同学科の大西正泰講師（52歳）。会社社長や学校教員、バー経営など多彩な経歴を持つ大西講師の下、1～4年の12人で池上邸の新たな魅力づくりを模索する。

昨年10月、本町地区で観光ガイドを務める姫井真さん（73歳）＝同市荒神町＝の案内を受け、醤油醸造に使われた木おかげ並ぶ蔵を見学。その後、活用方法についてアイデアを出し合った。フリーコーヒーの案もその一つだ。

池上邸での本格開催は今夏以降を予定する。大西講師は「まちづくりの『装置』は自分でつくることができる。その過程を実際に体験し、感じてほしい」と願う。（岡崎創史）