

### 青年海外協力隊員仲間を訪問して

茨城県鹿嶋市の大野地区にCAFE & BAR TAMER (ターメル)という飲食店がある。オーナーの桑野利一さんは元青年海外協力隊スーダン隊員で、筆者とは協力隊の同期である。彼は高校を卒業後、電力会社での勤務を経て2012年に青年海外協力隊に参加し、帰国後の2016年2月より地元である鹿嶋市にて飲食店を始めた。



きっかけは会社員時代に伊豆諸島三宅島で勤務していた頃の経験にあった。そこでは地域の人達の、特に若者のつながりを強く感じる事があった。その理由を尋ねてみたところ、みんなが集まれる飲食店が地域にあり、そこでいろいろな話ができるから自然と仲良くなるのではないかと返ってきた。高校生の時から地元を離れていた桑野さんはこの経験から自分の生まれ育った場所への想いを強くし、いつか自分も地域のつながりを作れるような仕事をしたいと考えるようになったという。

協力隊からの帰国後は空き家になっていた実家を改築しお店を始めた。飲食店の経営は初めてのことであり、とまどうことも多かったそうだが、地域の隠れたニーズを引き出したり、仕掛けを作って人を集めたりする点は協力隊員の活動とも通じる部分があるという。毎週火曜日には知り合いのアメリカ人を先生に迎え、英会話教室を行ったり、隊員時代に知り合った知人にワークショップの場所としてお店を提供したりしている。桑野さん自身も主催者として地元の農家の方々と共に自由貿易に関するドキュメンタリー映画を見ながら地域の未来について意見交換する機会を設けたり、自身が卒業した中学校からの職場体験を受け入れたりしている。

桑野さんはこのお店を通して地域の人達に身近な問題から海外で起きていることまで、いろいろなことに関心を持ってほしいと思っている。また情報だけではなく、実際に人も集まり直接的なつながりができることによって輪が広がることを大切にしている。特に若い人には都会に行かなくても面白いことはたくさんあると知ってもらえるようなお店にしていきたいと考えている。「Think Globally, Act Locally」という考え方のもと、地域の人たちを巻き込み、横につながれるようなイベントをこれからも企画していきたいと話していた。



入口すぐのテーブルに置いてある地域のイベントチラシ

お店では奥様と一緒に考えた、焼きカレーや自家製窯で焼くピザと共に、美味しいコーヒーや紅茶も頂くことができる。はじめはスーダンで食べたものを中心にアフリカ料理のお店にする案もあったが、馴染みが薄いということと、気軽に入りやすくしたいというコンセプトから今のスタイルに落ち着いた。しかしながら、スーダンのことを知ってもらうきっかけの一つとして、隊員時代に道端のお店でよく飲んでいたというレンズマメのスープを再現し提供しており、好評だという。

お店では奥様と一緒に考えた、焼きカレーや自家製窯で焼くピザと共に、美味しいコーヒーや紅茶も頂くことができる。はじめはスーダンで食べたものを中心にアフリカ料理のお店にする案もあったが、馴染みが薄いということと、気軽に入りやすくしたいというコンセプトから今のスタイルに落ち着いた。しかしながら、スーダンのことを知ってもらうきっかけの一つとして、隊員時代に道端のお店でよく飲んでいたというレンズマメのスープを再現し提供しており、好評だという。



レンズマメのスープ

ちなみにお店の名前の「TAMER(ターメル)」は隊員派遣前の訓練所時代に語学の先生からつけてもらったアラビアネームで、「富のある人」という意味だそうだ。このお店から「人のつながり」という一番の富がどんどん作れたら素晴らしいと桑野さんは語っていた。地域を活性化するための方法は一つではない。ただ、海外でも日本でも共通する大切なことは、いかにして地域の人達との関係を作り上げ、信頼を構築していくかである。桑野さんの活動は現場でカウンターパートや研修員と日々仕事をしている私たちにも通じる部分があると感じた協力隊員仲間訪問であった。

(2017年7月 五百木)