



十日町商店街にオープンした「まちCafe2011」＝上市市

上山・NPO法人「まちづくり塾」事務所

上市市の十日町商店街にあるNPO法人「上山まちづくり塾」（鈴木正芳塾長）の事務所が、どんどん焼きや水出しコーヒー、特産化を目指す食用ホオズキのアイスなどを提供する「まちCafe2011」としてリニューアルした。当面は土～月曜日の午前10時～午後5時に営業。今後は上山産の食材もメニューに加えながら、商店街のにぎわいづくりを目指す。

商店街のにぎわいづくりを目指す

同グループは昨年5月から、空き店舗となっていた旧菓子店を借り受けて事務所として使用。本年度は商店街の活性化を図ろうと、空き店舗を活用した事業者に改修費の3分の2を補助する市の新規創業者支援事業の助成を受けて設備を整え、13日から飲食店として営業を開始した。

蔵王坊平の水を使った水出しコーヒーやベトナムコーヒーのほか、どんどん焼き、地元の温泉で作った温泉卵などを販売。また、ラ・フランスやリンゴのジェラート、手作りジャム、同グループが特産化に向けて栽培を続けている食用ホオズキ入りのアイスなどもある。

13日はオープン直後から市民らが訪れ、どんどん焼きなどを注文していた。鈴木塾長は「観光客や市民に気軽に立ち寄ってほしい。今後は地元産の食材を使ったメニューを豊富にしたい」と話している。

上市市商工会が派遣する経営支援アドバイザーの助言を受けながら、店舗としての経営安定化を図ることにしている。

カフェにリニューアル

記者の目

作りたい目玉

開店したまちCafeは今のところメニューも少な

く、経営支援アドバイザーが「この店でないと味わえない目玉、がなければ集客には結び付かない」と指摘するように改善点は多い。リピーターを呼ぶ仕掛け

くりが必要だ。食用ホオズキの果実や紅干し柿など「上山ならではの味が欲しい。この新たな試みが空き店舗活用の好例となるよう期待している。（小林達也）