

日本と同じく、ここ上海でも毎日のように灼熱の太陽が降り注いでいて、まさに夏本番！そんな中でも、木々に陽射しが当たる風景には心癒されます。

多くの人が、上海といえば所狭しと高層ビルが立ち並ぶ大都会をイメージするかもしれませんが、実は街中には緑がとても多いのです。

流行報告 2024年8月号。今回は番外編を含めた5つの話題をお送りします。



事務所近くの風景

街のあちこちに EV 充電装置

ご存知の方も多いように、中国での自動車・バイクのEV化のスピードは半端ない。政府が主導になってEV政策を進めているのだから、当然のことだろう。

自動車・バイクが電動のものとなれば、もちろん、その充電装置も必要となってくる。公共用充電装置の設置も猛スピードで進み、2024年6月末で約312万基に達したという。過去1年間には、月平均7万9,000基のペースで拡大を進めていたというのだから、驚きしかない。ちなみに、高速道路サービスエリアに設置されているものや、非公共用（家庭用等）の充電装置も含めた全体の数となると、1024万基にもなるという。



いつの間にか設置されていた充電装置
(当事務所が入っているビル敷地内)



スラリとならぶ充電装置
(事務所スタッフが住むマンション敷地内)

現在は上海市や北京市、江蘇省などの大きい都市での設置が大半を占めている。今後、中国全土に広がることを想像すると、一体どれだけの数になるのだろうか。

当事務所の現地スタッフに聞いたところ、マンション敷地内の駐車場には充電装置がズラリと並んでいるという。ちなみに、当事務所が入っているビルの敷地内にも、いつの間にか充電装置が設置されていた。各々が充電しつつ休憩している光景がごく普通に繰り広げられているところを見ると、EVが当たり前ものになっていることに、改めて気づかされるのである。

パスポート作成・更新もデジタルで

日本でも、条件によってはスマホからパスポートの新規作成・更新ができるようになった。もちろん、ここ中国でもパスポート作成・更新にはデジタルが活用されている。しかし、日本での申請方法とは異なるので紹介したい。

パスポート作成・更新の様子を簡単に紹介すると、以下のようになる。

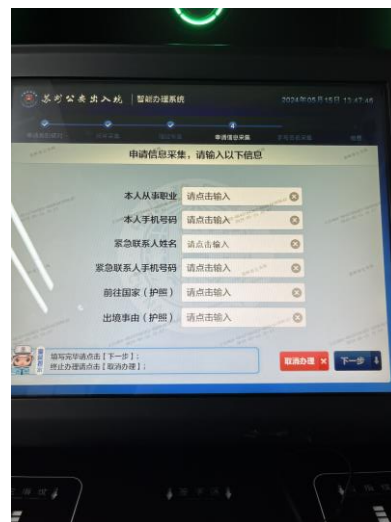
- ① 申請スペースに入場
- ② 個人情報等をシステムに入力
- ③ 写真撮影
- ④ 退場

たった、これだけである。

こちらでは「居民身分証」といって、日本のマイナンバーカードのようなものが国民全員に割り当てられている。したがって、①のスペースに入場する際にシステムで身分証を読み込めば、その後は携帯番号や緊急連絡先等の簡単な個人情報を入力するだけで、新規作成も更新申請も済ませることができるのだ。



入場ゲート



携帯番号等の入力画面

つい最近、更新を済ませた事務所の現地スタッフに聞いたところ、①～④にかかった時間は 10 分程度だったという。

なお、日本では本人が窓口でパスポートを受け取るのが一般的だが、こちらでは郵送が原則になる。そもそも、受取用の窓口が存在しないのだ。「18 時までには到着しないと窓口が閉まってしまう！」なんて、焦りながら取りに行く必要がないだけでも、心穏やかに生活できるかもしれない。

あらゆるところでデジタルを活用している中国。次はどんなシステムが登場するのか、まだまだ楽しみは続きそうである。

おいしく健康管理

ここ数年、カフェブームが続いている中国。数メートルおきにカフェがあるといっても過言ではない。しかし、その中でも、にわかに注目を浴びつつあるお店がある。それは、漢方ドリンクを手軽に楽しめる「村上安」というお店である。SNSでの投稿も増えているということで、早速行ってみた。

外観はベージュを基調とした落ち着いた佇まい。店内は明るく開放的な空間となっている。壁には漢方の素材が名前とともにズラリと並んでいる。他にも店内のあちこちにたくさんの漢方が展示されていて、見るだけでもとても楽しい。メインとなる商品は約10種類あり、それぞれの効能が表



村上安の店舗外観



明るい店内



漢方の素材

示されている。メイン商品にミルクやレモンなどのフルーツをトッピングするオプションもあり、色々な飲み方を楽しむことができるようだ。

筆者は「人間富貴水」なるものを試してみた。ナツメや竜眼肉（ライチのようなフルーツ）、枸杞の実などを煮込んだものである。これはホットのみでの販売。とても暑い日だったが、ほどよい甘さがすぐに喉を潤し、体にす〜っと染み込んでいくのが感じられた。

店員さんに話を伺ったところ、漢方や中医学の効果を見直す人が増え始めているそうだ。特に美容を気にする若い女性のファンが増えているという。

商品はすべて漢方専門家の監修のもとで開発している。季節ごとにメニューを入れ替えており、今は秋に向けた新作を考案中とのこと。



人間富貴水



体の不調に合ったドリンクをアドバイスしてくれる

店舗も新規拡大中で、2024年内には上海市内の全区（16区）に各1店舗を開店予定。さらに、中国国内の2線都市（注）にも店舗拡大を企画しているという。展開の早い中国。数年後には漢方ドリンク店がカフェの店舗数を逆転している可能性もある。

帰り際、一人のおじさんに話しかけられた。漢方や中医学について独学で勉強しているという。筆者が漢方に興味があることを話すと、「日本で店を開いたらいい。関係者を紹介するから、すぐに始めるべきだ！」と勧められた。このように知らないおじさんと話す機会なんて日本ではなかなかない。デジタル化が凄まじい勢いで進んでいる中国。そんな中でも、何よりも対面でのコミュニケーションを大切に、すぐに誰とでも仲良くなってしまおう国民性に、筆者の心はいつもほっこりするのである。

（注）中国では、都市のレベルを1～5線都市の5つに区分している。人口や生活レベル、商業資源、将来性などから決定しており、区分は変動する。以下は2024年7月現在の区分。

1線都市…北京、上海、広州、深圳

2線都市…寧波、廈門、大連、青島、長春、ハルビンなどの31都市

3線都市…無錫、徐州、揚州、温州、金華、唐山などの35都市



見ているだけでも楽しい漢方素材

番外編① ラッキンコーヒーに新たなライバル！？

中国では少し前に「ラッキンコーヒー（瑞幸咖啡）」と高級酒マオタイのコラボラテが大きな話題になった。日本の一部のネットニュースでも取り上げられていたからご存知の方もいるかもしれない。しかし、ここ中国ではすでに新たな展開を迎えている。それは、「COTTI COFFEE（コッティコーヒー・库迪咖啡、2022年創業）」の本格的な出現だ。COTTI COFFEEは、現在、中国でもっとも注目されている



COTTI COFFEE の販売店舗

カフェチェーンの一つである。なぜなら、猛烈な勢いで店舗を拡大しているのだ。

スターバックスは中国市場に参入（1999年 北京に第1号店出店）してから25年の年月を経て約7000店（2024年6月末）に、そして、ラッキンコーヒー（2018年1月 北京に第1号店出店）は6年半で約1万9000店（2024年6月末）に展開したのに対し、コッティコーヒーは2022年10月、福建省に第1号を出店して約1年半で約6800店（2024年5月末）にまで拡大しているのだ。この店舗拡大のスピード、もはや尋常ではない。

着々と拡大を続けているCOTTI COFFEE。その創業者はなんと、ラッキンコーヒーの創業者と元経営陣なのだ！実はラッキンコーヒーは2020年に売り上げの水増しが明るみに出て、創業者（陸正耀氏）と元経営陣（錢治亜 CEOら）が追放されたという過去がある。そのリベンジを果たすべく、陸市と錢氏が「打倒ラッキン」を掲げて立ち上げたのがCOTTI COFFEEなのだ。2人は今まで培ってきた人脈で資金調達し、ラッキンのすぐ近くに出店、さらには似た商品を展開するなど、徹底的に「真似をする」作戦で拡大している。

筆者が飲んだのはモカ。甘さと苦さが絶妙でとても美味しい。メニューやサイズなどがラッキンとよく似ている。ちなみにCOTTI COFFEEはその名を広く周知するため、現在は破格的な値段で販売している。（筆者が飲んだモカは9.9元＝約200円）まずは低価格で広範囲での認知度を上げ、販売数が安定したら正規の値段へ戻す、これぞまさしく、中国式のビジネス展開方法だ。

上海市内には約9,500軒もカフェがあるらしい。（2023年12月現在）カフェはどこまで増えるのか！？今後の展開が見逃せない！？



カップデザインも魅力的

番外編② 上海で発見した群馬県人！

ここ上海では、大勢の日本人が生活している。そんな中、「群馬県出身者がバーを開店したらいい」という情報をゲットしたので早速行ってみた！店名は「SAKAYA」。市内の巨鹿路という、ヨーロッパの雰囲気と上海ローカルの雰囲気が入り混じったオシャレな通りにある。

お店に入ると視界に飛び込んでくるのが高崎だるま！赤いだるまには「群馬」という文字が力強く入っている。日本の代表的な都市名が入っただるまも飾ってある。

店長の池島さんに根掘り葉掘りお話を伺った。このバーは、日本酒、焼酎をベースにしたカクテルバー。池島さん曰く、「こちらの人にとって、日本酒や焼酎は品質がよく、健康的なイメージがある」ことから、一般的な洋酒ではなく、日本酒、焼酎をベースにしたという。



ライトアップされ幻想的な高崎だるま



盃には桜の花びらを浮かべ、お椀には海苔を添えたカクテルを提供



和の雰囲気も取り入れた店内

小さい頃から「ものづくり」が大好きだったという池島さん。「料理を作る感覚」でレシピ開発をしているという。ここにも群馬のものづくり精神が流れているようでとても嬉しく感じる。

しかし、素材選びの発想がすごすぎる…どうしてそんな発想が浮かぶのか聞いてみたら、「自分でもわかりません(笑)」という答えが返ってきた。今は秋に向けてのメニューを開発中。今後は各季節の素材を使用した商品開発に取り組むという。

これからもみんなを驚かせてくれる商品を開発するに違いない。しばらくは「SAKAYA」から目が離せそうにない。

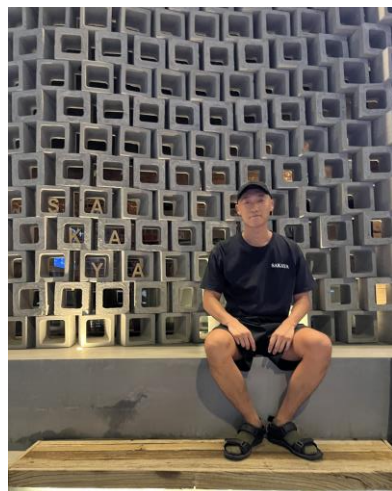


左：ゴーヤを素材としたカクテル
右：花を添えたかわいらしいメニューも

使用している素材はというと…海苔や昆布だし、紅生姜、豆腐やキノコ、さらにはエスプレッソコーヒー等々、カクテルの素材には思いつかないようなものばかり。ちなみに、エスプレッソコーヒーは色が濃いいため、自ら蒸留して透明にしているというのだから商品開発への執念が半端ない。透明の液体なのに、そこからはコーヒーの香りがしてなんとも不思議な感覚だった。

カクテルを淹れる器にも大変な拘りが見えた。「1つのカクテルにつき1つの器」というのを原則にしているそうだ。中には盃やお椀で楽しむメニューも！

池島さんの拘りは素材や器だけではない。店内には畳スペースがあったり、壁には着物の帯が使用されていたりと、雰囲気作りにも大変な気を配っている様子が伺えた。



店長の池島さん（店の前で）