

NITTOKU
EYE

屋台の 賑わい

手ごろな価格でその土地の料理を気軽に味わえる屋台。
屋台の最大の特徴は、店の主の個性がそのまま反映されることである。
また、2、3坪の空間で交わされる、
主人や見知らぬ他の客との会話も大きな魅力だ。
多くの人々に親しまれてきた屋台だが
現在、正式に許可を受けた屋台の並ぶ場所は数えるほどになり、
しかも店数は年々減りつつある。
そんななか、屋台が、地元の人々の憩いの場としても機能している地域、
博多、呉、帯広を訪ねた。

日が暮れると、こつ然と現れる屋台。
近代的な都市のなかで、そこだけ異彩を放っている。
そして、人がもっとも会話しやすい広さ／狭さともいわれている、その2～3坪の空間で、
人々のコミュニケーションが繰り広げられる。

博多

波瀾の歴史を歩んできた伝統の屋台

火ともしごろになると、1台また1台と、屋台を引く人影が街角に現れる。ビルが林立する街路に、ネオンを施した木組み屋台。異質なものが同居するさまは、観光客の目には不思議に映るかもしれない。しかし、福岡市の中心地・天神ではごく見なれた光景である。

かつては多くの都市で見られた屋台だが、近代化の波にのまれながら姿を消し、天神のように数多くの屋台が街路に並ぶ光景は、限られた地域でしか見られなくなった。いま、福岡県の天神や中洲、長浜、久留米の地域で移動飲食業組合に所属する屋台はおよそ190軒。しかし、その数は年を追うごとに減少しているのが現状だ。

博多の屋台は、他の多くの地域と同様、戦後の混沌とした状況のなかで、人々がその日の糧を得るために生まれた。しかし間もなく、衛生面を不安視した厚生省(現・厚生労働省)が屋台全面廃止の方針を打ち出し、福岡県でもその規制は厳しくなった。そこで1950年代に屋台側が組合を結成。裁判闘争のすえ、1955(昭和30)年ようやく屋



安藤義信さんの店「まるよし」で、17時ごろから屋台を組み始め、約1時間かけて終える。天神では、屋台営業のための水道や電気が引かれている。のれんを下げたとなん、席は客で埋まった。

台営業の存続が認められた。

1970年代には、福岡市の屋台は全盛期を迎え、その数は400軒にも達したという。しかし、1994(平成6)年、「生計を共にする親族以外の名義変更を認めない」という県警の意向と、経営者の高齢化にともない、現在はピーク時の約半分にまで減少し、今後さらに減っていくことが予想されている。

「厳しい現状ですが、屋台は地元の方々の理解があるからこそ成り立つもの。地域との共生を大切にしながら続けていきたいと思っています」と福岡市移動飲食業組合組合長・安藤義信さんは話す。

そんな安藤さんが自分の屋台を持ったのは約25年前。脱サラ後の開店当初は客が入らず戸惑ったこともあったが、夫婦の人柄と料理が評判を呼び、押しも押されぬ繁昌店になった。福岡市の地下鉄工事で、一時休業や移転を余儀なくされた時期もあったが、今年3月に元の場所で営業を再開させることができた。安藤さん夫妻は頬を緩ませる。

屋台の営業は午後6時から翌朝の3時まで。屋台をたたみ、周辺の掃除を終えるのは4時ごろになる。それでもその日の正午には自宅で仕込みを始め



福岡市移動飲食業組合組合長・安藤義信さん。同組合には、現在、福岡市の天神地区の屋台80軒ほどが加盟している。「小さな空間で、店主やお客さんがひとつになれるのが屋台の魅力。『おいしい』『次はいつ来るね』と一言くださるお客さんとの会話が、元気の源」と語る。



「屋台にかかわる者だからこそできることをしたい」と、安藤さんが発起人となり、屋台関係者と新潟県中越地震のボランティア活動で炊き出しを行なったときの写真。西日本新聞(2004年11月3日付)にも記事が掲載された。移動式の屋台ならではの行動だ。

るといふから、睡眠不足や立ち仕事による疲労は想像に難くない。そうした重労働が文字どおり屋台骨を支えているのだ。

「もちろん、辛い日だってありますよ。でも、店に立つと自然に背筋が伸びます。お客さんの喜ぶ顔に、若さをもらってるんですよね。うれしいことに、地元の方はもちろん、博多に来られるたびに寄ってくださる他県の方も多く



夕暮れ時に現れた屋台を引く人。雑踏のすき間をぬってゆっくりと消えていった。



18時を過ぎると繁華街に突如として現れる屋台群。形はさまざまだが、すべて幅3m×奥行2.5mの規定を守って営業している。赤、黄、白などの色とりどりの看板に明かりがともされると、街中がにわかに活気を帯びはじめる。



まるよし 安藤さん夫妻が切り盛りする屋台。焼鳥やおでんといった屋台らしいメニューのほか、博多名物のもつ鍋も食べられる。客の目の前で調理してくれるのも、屋台の大きな魅力。渡辺通5丁目(国体道路) 19時~翌3時 日祝・雨天時休 TEL(090)3196 1920



屋台屋 「僕にとって屋台の魅力は、お客さんと話すことで自分自身が成長できること」と、店主の太田さん。名物は、香ばしい皮の中からジューシーな肉汁があふれるギョウザ500円。若い店主のためか、仕事帰りにふらりと立ち寄る女性客の姿も。地元のカップルは、「屋台は固定店では得られない解放感がある。見知らぬ人との出会いも楽しい」と話す。博多大丸前。19時~翌3時 不定休 TEL(090)9074 4390

て、日本中に知り合いができました。出張で大阪から来たという客のこんな言葉も印象的だ。

「初めて来たのに、なぜかほっとできる。ここは、夫婦で店に立っておら



さつまや 開店から35年を数える屋台。現在は若い息子夫婦が受け継いでいる。看板メニューの薩摩地鶏炭火焼き650円のほか、ラーメン、天ぷらなども。ツインビル西側。18時30分~翌3時 日休 TEL(090)8417 7698



れるから家庭的なこともあるのだろうけれど、博多の屋台には、初めて会ったお客さん同士が気軽に話しやすい雰囲気がありますよね。」

ラーメンや焼鳥、おでん……。さまざまな料理が手軽に味わえる魅力とともに、たまたま隣り合わせた人と語り合ったり、店主とコミュニケーションがとれ、人恋しい気分を癒してくれる温かさや人情味があるところも、屋台の醍醐味である。

移動型の屋台は、束の間の夢から覚めたように、朝になると跡形もなくその場から姿を消してしまう。しかし、夕暮れ時になると、いつもと変わらぬ店主の笑顔に迎えられ、小さな屋台の中は賑やかな声と熱気に包まれる。そんな夢のような時間を求めて、人々は今宵もまた屋台へ足を運ぶのであろう。

「屋台は福岡の風物。先人たちが築

いてきた歴史がありますから、現代に受け継いだ私たちが守っていかなければいけないという、使命のようなものも感じています」(安藤さん)

店主らのこうした強い思いがある限り、福岡の屋台の灯が消えることはないだろう。

呉

美しい通りに並ぶ、家族連れも集う屋台

いまから20年ほど前、広島県・呉には数十軒の屋台が点在していた。1987(昭和62)年、呉の中心部を南北に貫く蔵本通りを整備することにあわせて、そのうちの何軒かを1カ所に集めようという動きが呉市で起こった。そうしてできたのが、屋台が並ぶ「赤ちょうちん通り」である。

道幅を拡張し、歩車道や緑地を整備



夕闇のなか、屋台の提灯の赤い明かりが映える「赤ちょうちん通り」。28軒あった屋台は一時は8軒に減ったが、市民や観光客の思いが行政を動かし、地元業者や住民との話し合いで、全国に新規出店の募集を行なった。選ばれた7軒を含め、現在は15軒の屋台が並ぶ。行政が屋台を積極的に支援する珍しい例である。



美しいイチョウ並木の下に並ぶ呉の屋台。赤レンガをイメージした歩道も清潔な印象を与える。休日、明るいうちに並ぶ客のなかには、家族連れも多くいた。

して、アンティーク調の照明灯などを設置するとともに、屋台専用の水道や配水管、電気コンセントを備えるなど、行政も積極的に取り組んだ。その結果、この通りの「イチョウ並木に赤提灯が揺れる」風情が親しまれ、賑わった。

しかし、経営者の高齢化などにより、店は年々減っていった。そんななか市は、呉の顔の一つである屋台を再生するため、2002(平成14)年に初めて新規出店を募集した。28軒あった屋台は、当時は8軒しか残っていなかった。

これに手をあげた屋台の1軒が、煮込みや網焼など、バラエティに富んだ牛タン料理を味わえる牛タン専門店の「たんや華智」である。ご主人の池田智昭さんは「それまでの屋台のイメージとは違う店が採用されたようです。新規で出店した屋台の料理はすべて異なります。お酒ではなく、料理を楽しむ

お客さんのほうがむしろ多いかもしれませぬ」と話す。

隣りの「三ツ星やたい 楽cenetta」はイタリア料理の屋台だ。家族連れがテーブルを囲んでいる。カクテルを飲む



たんや華智 ご主人の池田智昭さん。「4人なんですけど」と、高校生風の女性たちがのれんをくぐり、料理を楽しみながら話はずませている。タン煮込み400円やテール雑炊500円が人気。18時30分～翌2時(日・祝日は24時まで)月休 TEL (090)4809 0827

女性同士が頬をかすかに赤く染めている。カップルにも人気だ。地元出身で現在は他県に住むという男性は、「帰ってきたのは数年ぶりですが、周りがずいぶんきれいになりました。屋台でイタリア料理を食べられるとは思いませんでしたよ」と、連れの女性とワイングラスを傾けている。

ほかにも、瀬戸内の魚介類をアレンジする屋台や、タイ料理やギョウザ、創作料理など、さまざまな専門店が並ぶ。もちろん、ラーメンや焼鳥、おでんといった定番メニューを掲げる屋台も健在だ。なかには、親子2代で30年以上も営業している店もあり、通りは新旧融合の様相を呈している。

2002年の新規出店募集の際は47軒の応募があったという。そのうち採用された7軒を含め、現在15軒の屋台が赤ちょうちん通りで営業している。呉の



三ツ星やたい 楽cenetta(ラ・チェネッタ) 南イタリアの立ち食い食堂(パール)をイメージしたという、呉・赤ちょうちん通りのイタリア料理店。魚介を使った料理がメインで、ワインも豊富に取り揃える。カクテルの種類も多い。設けられたテーブルを囲み、女性の客たちが賑やかに乾杯していた。18時30分~24時 日休 TEL(090)8240 8696



「三ツ星やたい 楽cenetta」で。女性同士やカップルの客が目立つ。左の女性2人は「少々待ってもこの料理を食べたい」と言うほどファンだという。「外の空気に触れながら、おいしいものを飲んだり食べたりするのがいい」とも。女性を連れて、久しぶりに里帰りをしたという男性から話しかけられ、呉のことをいろいろ教えてもらった。見ず知らずの人同士のコミュニケーションが自然に生まれるのも屋台ならではの

屋台を支えているのは、客と主人、そして行政なのである。

帯広

屋台の誕生で、町に賑わいが戻った

営業開始から4年間で総来客数が約63万人。さまざまな市町村から町おこしの好例として注目を集めている屋台が帯広にある。町を盛り立てようと、地元の青年会議所のメンバーが発起人となった「北の屋台」がそれだ。4年前、帯広の市場跡にオープンした北の屋台には「いきぬき通り」と名づけられた通路をはさんで18軒の店が集まり、週末ともなれば人の往来が途絶えることがない。

このプロジェクトの最大のテーマは、「地域に賑わいを取り戻すこと」と、北の屋台を運営する北の起業広場協同組

合の専務理事・久保裕史さんは語る。

「昔、町の中は賑わっていたのに、なぜ現在はそうでないのか。町の中から人と人との触れ合いや会話、生活感などをなくして全部きれいに作り替えてしまったことで、全国どこに行っても個性のない同じ町並みばかりになってしまった。その結果、賑わいや温かさが奪われてしまったと思うのです」

そこで、地域の特性を生かした町づくりを考え、数十名の有志が集い、さ



北の起業広場協同組合専務理事・久保裕史さん。創設メンバーで、現在は屋台の運営を担う。店主たちからの信頼も厚い。「昔の町にあふれていた、人同士の心の通い合いや会話、雑多な空気や匂いなどを取り戻して町を元気にしたい、という思いが原点でした」

まざまな案を出し合った。その中から最初を実現したのが屋台だったという。1999(平成11)年に屋台づくりの方針が決まってから、本格的に営業が始まるまでおよそ2年を要した。国内はもとより、台湾や韓国、香港、イギリス、アメリカなど世界中の屋台の視察・調査を経て、2000年に屋台を運営する北の起業広場協同組合が発足。翌年7月にオープンするや話題を集め、来客数は1年間で約15万3,000人に達した。

だが、「一概に成功したとは思えない」と話す久保さん。「現状に満足していたら、すぐに陳腐化しますから。緊張感がなくなると、とたんにお客さんに伝わってしまう。だから店主たちの『いらっしゃいませ』という言葉ひとつも厳しくチェックしますよ」

地域の特性を生かした町づくりを主眼におく北の屋台の大きな特徴の1つ



50mほどの「いきぬき通り」に屋台が並ぶ「北の屋台」。各店から話し声や香ばしい匂いがこぼれる。2002年に「北のまちづくり賞」の知事賞、北海道新聞社の「北のみらい奨励賞」を受賞した。小樽の「おたる屋台村レンガ横丁」や八戸の「みろく横丁」、宇都宮の「宇都宮屋台横丁」など、ここをモデルとした屋台も全国各地で続々と生まれている。



日がまだ落ちきっていない時間、「北の屋台」の通りの中央に設けられている「いきぬき広場」では、地元の農家その日に収穫した野菜を並べる“夕やけ市”が開催されていた。夜になると、屋台で注文した料理を持ち寄って、この広場で客たちが楽しそうに味わっていた。

は、「地産地消」のコンセプトが買われている点。農家から直接仕入れるシステムをつくり、地元でとれた食材をお客さんの目の前で調理して提供している。

「地元でとれた作物の多くは首都圏の市場に送られてしまうから、本当においしい旬の食材を地元の方が口にす

る機会はとても少ないんです。ですから、ここで地元の野菜を食べて、いつも食べているものとぜんぜん違うと驚かれる方も多いんですよ。」

ときには地元客、農作物の生産者、観光客が同じ空間で食事をするのがあり、「今日は さんの畑でとれたア

スパラがおいしいよ」といった会話で、盛り上がることもあるという。

「お客さんと店主だけでなく、店主と生産者、生産者とお客さんの接点を設けることで、帯広の町にさらなる賑わいが生まれるのが、私たちのねらいであり、喜びです」(久保さん)

北の屋台が人を呼ぶことで、地元の店舗などにも好影響を与えている。屋台の集客力を見込んで、屋台の金券と宿泊のバックプランを提案するホテルが現れるなど、北の屋台への理解が増すとともに、町の活性化にもつながっているのだ。オープンから4年。北の屋台が目指した“町の賑わい”が帯広に戻りつつある。



プチ・プレジュール 夫婦で営む欧風居酒屋。地元十勝産のチーズやジャガイモを使った料理のほか、地元のワインも供す。名物は、専用の電熱器でチーズを溶かし、ジャガイモやパンにのせるチーズ料理「ラクレット」500円。店では主人が女性客にワインのテイスティングの仕方を伝授し、客も会話を楽しんでいた。18時～閉店はその日による 水休 TEL(090)1643 8810



粹 店主が選んだ地酒が常時5種ほどそろそろ。看板料理のひとつサイズのギョウザ350円のほか、煮物など、酒に合う料理が多い。取材当日は、名古屋からの出張で訪れたというビジネスマンも。「アットホームな雰囲気に着かれて入りました。初めてで不安だったけれど、店の人や地元のお客さんと話すことができ、楽しかったよ。17時～閉店はその日による 日休 TEL(090)3395 2144

取材協力・お問い合わせ先
 福岡市移動飲食業組合 TEL(092)751 3490
 呉市役所公園緑地課 TEL(0823)25 3207
 北の起業広場協同組合 TEL(0155)23 8194