

「ご馳走」になったラーメン

牛丼をはじめとする外食の価格は多少のアップダウンはありながらも、総じて低下傾向を続けてきた。例えば直近での吉野家の牛丼は並盛りで380円。このように外食イコール低価格のイメージは強いが、これが異変をきたし始め、二極化が進行しているようだ。

手近なところでまずラーメン。一杯300円、400円というところもあるものの、今どきは一杯800円台のラーメン屋が普通。ラーメンで空腹を満たすこともあるが、ちょっと贅沢をするという感じだ。高価格にもかかわらず顧客の支持をそれなりに得られている背景にあるのは、店各々のスープや麺等へのこだわりではないか。特色を出し差別化を徹底させることが、高価格実現を可能にしているように思う。

人気のパン屋

外食全体でのこうした動きと併行して、個々の飲食店等でも二極

化の進行が目につく。自宅の最寄り駅はJR中央線の武蔵境となるが、ここ数年の間に駅周辺にいわゆる高級パンを売る店の増加が顕著だ。その一つ、駅から300メートルほど東のガード下そばにあるのが「プーランジェリー パサー

おり、売り場がせまいことから外で客が並んで待つこともしばしば。昼過ぎにはほとんど完売。前日までに電話して取り置きを予約する人も多い。価格は総じて高いものの、いずれのパンもしっかりとした質感と風味があり、満足度

時流を読む  
飲食業  
こだわりが変える  
農的デザイン研究所代表 荻谷 栄一

ジュア ニヴォ」だ。面している道路は車の通行量が多い割には歩道も整備はされておらず、立地条件は良くはない。外観も目立たず、売り場面積は2、3坪ほどの小さなパン屋である。ところがこの店はいつ行っても客が何人か並んで

は高い。ネットに「武蔵境で地元民に愛されている人気のパン屋さん」とあるのもうなずける。  
冬季休業のそば屋  
ここで触れておきたいのが長野県伊那市高遠町にあるそば屋「壺

刻（いっこく）」である。伊那地方は「信州そば発祥の地」を前面に打ち出しているが、「高遠そば」の特徴は、鯉節をダシにしたの醬油だれで食べるのではなく、大根おろしの絞汁に焼き味噌を溶かす伊那地方本来の食べ方である。伊那地方ではそばといえど家庭で手打ちするものとされ、そば屋はほとんどなかった。伊那地方全体でそば屋をふやす運動が展開され、今では伊那市だけでも20軒を超えるそば屋が出現。その中の人気ナンバーワンが壺刻である。素材は勿論、粉の挽き方から打ち方までのこだわりが味を創る。昼過ぎには「売り切れご免」となることが多い。また1月から3月中旬は冬季休業となる。店主の山根さんは冬季休業を利用して各地を旅行して見聞を広めるとともに、ボランティア等で大忙し。生き方へのこだわりも並ではない。飲食業の動向には、若者たちも含めてのあたらしい働き方、生き方が色濃く反映しているようだ。