

**時間帯に関係ない賑わい**

停滞する景気と過当競争から飲食店の入れ替わりは激しいが、こうした話とは無縁の店もままある。

先般、所用で静岡県浜松市の東隣にある磐田市に足を運んだ。サッカーのジュビロ磐田で知られるが、お茶とミカンの大産地でもある。帰りは車で掛川市まで行き、ここから新幹線に乗るほうが早いということから、昼食も掛川市で摂ることにした。それなら是非とも当地で評判の店に行こうと出かけたのがハンバーグをメインメニューとするレストランチェーン「さわやか」。ここでとんでもない賑わいに遭遇した。

混雑を避けるため時間帯を少しずらしたほうがよからうということで、途中、森町にある遠江国一の宮・小国神社に参拝。折から七五三のお参りにくる人たちが多く渋滞に巻き込まれ、「さわやか」掛川店に着いたのは2時半過ぎ。かえって待ち時間が少なくなり好

都合と思いきや、期待は見事に裏切られた。たくさんのお客が並んでおり、結局テーブルに案内されたのは4時少し前。筆者にとっては、食事がありつくまでに要した最長時間を記録することになった。

で、切った側を鉄板に押し付けてあらためて焼く。すると煙が上がるとともに、「ジュュー」という音が立ち、思わず「うおー」という声が出る。この際、飛び散る油で衣服がよごれないよう、客は紙シートを掲げてガードする。

# 時流を 読む

## 噂のレストランの 賑わいを呼ぶ秘訣

農的デザイン研究所代表 蔦谷 栄一

**思わず出た「うおー」という感動**

おすすめ「げんこつハンバーグ」を注文したところ、炭火で焼いたハンバーグが熱々の鉄板に乗せられて出てきた。これを選んできた店員がナイフで二つに切っ

こうしてやつとありついた昼食の美味しかったこと。しみじみ待った甲斐があったことを実感。

**地域限定で客を呼ぶ**

「さわやか」は静岡県西部を中心に、成長してきたレストラ

ンチェーンで、最近では県の東部・中部にも出店しているが、あくまで静岡県内のみに30店。

案内してくれた方の話では、このハンバーグを食べるために首都圏をはじめ県外からもたくさんの方が押し寄せてくる。知る人ぞ知る名店だそう、確かに駐車場にあふれかえる車のかなりは県外ナンバーであった。

うまいものを食するためであれば、長時間の車の運転や待つことは厭わない時代なのかもしれない。その条件なり秘訣を考えてみると、いい素材を使っておいしい料理に仕上がっていることが前提となるが、目の前でハンバーグが焼かれる時に煙とともに「ジュュー」という音もたらず、感動、飛び散る油を防ぐために紙シートを掲げている。参加、そして静岡まで足を伸ばさないとありつけない。地域限定、性をあげ得るように思う。

こうした飲食店を増やし、地産地消で素材を提供することによって支え応援していくことも、生産者サイドの大事な課題であろう。