

京潮の香り

真の「居酒屋」の復権はあるのか？ 時代に反逆する男の、酒場ロマン



どこの駅に降り立っても目にする大手居酒屋の看板には、本当、辟易させられる。

「居酒屋」というより時代的には「外食産業」と呼んだ方が相応しいだろうが、小洒落た内装に中途半端な間仕切り演出、若気の至りが随所に露呈する小賢しいサービスに、中味を誤魔化すかのように前味の盛り付を重視する料理などは、失笑ものである。「朝までサラダが食べられる」と嘯く、OLのヘルシー感にも疑問を抱くばかりだし、昨今流行のヤドカリ商法、出自のはっきりしない町家でのエセ京料理屋も、所詮「オール・ザットビジネス！」、観光客に対しては良心の呵責もないのかと嘆く今日この頃である。

そんな中、やさしく風に揺らぐ暖簾を潜るだけではこりする居酒屋、「よしみ」が三条木屋町辺りで健在なことを喜ばしく思う。お好み焼き屋だった25年ほど前から通い続ける、サラリー

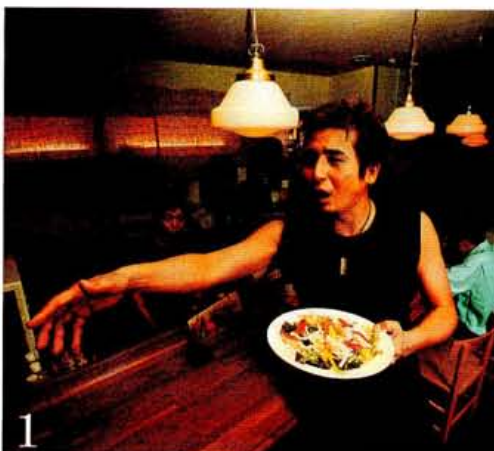
マンも今や立派な役職者、そんな連中が羽を休めるかのように日参する姿を見れば、帰りがけの提灯の明かりにも、目が渗むというものである。

一体、居酒屋と外食産業の間にごんな乖離があるというのだろうか。そのヒントとなる店に河原町六角の「ぼつきり酒場」がある。路面という立地条件からは考えられないほど、鞍替えが頻繁に行われる物件だったが、ようやく06年11月、居酒屋としてひとまずの成功を見る。現在この店を切り盛りする大将、丈達氏にその秘訣を聞けば「ただお馬鹿な居酒屋がやりたくて」と即答。コンセプトや接客研究など、マーケティングに基づく繁盛店に勝ち組の在り方などが謳われる時代に、「真逆を行く」というのが彼の哲学らしい。連日連夜満員だった際物ラウンジ祇園「マール」の経営を突然廃業、地元の居酒屋チェーンにその身を落とすかのような修行を経験したかと思えば、半ば

本能的に「自分のスタイルが見えた」とこの居酒屋を立ち上げた。「気分を変えて2〜3軒は梯子して欲しいんですわ。そしたら一軒目の店としてハナから高い料金取れませんか！もちろんその分、店作りには何も金掛けられませんがそれだけ（笑）。そう丈達氏は言い放つ。客単価が2000円を切る破格のメニューは300円〜400円が主流、とはいえそのポジションは他店の1.5倍を有に越す大きさに驚かされる。カウンターでは常連のわがままにも融通を利かせる寛容さ、一見ええ加減で粗野に映る接客も、足繁く通えば心あることに気付かせられる。

「味よし酒よし心よし」の前出の「よしみ」の誘い文句が、一瞬頭の中を過ぎた。「ぼつきり酒場」のような店が昔ながらの「居酒屋」を復権させてくれるのでは——そんな願いを込めながら、2Lの箱ワインを飲み干す一夜と相成った。

①カウンターもホールも厨房もすべてを自分の目で見ないと気がすまない大将、丈達氏一氏のケキが店内に飛ぶ。「綺麗な盛り付けは要らない」「小賢しい接客はしない」「あざといメニューは作らない」とあくまでも直球勝負！「純・居酒屋」をこよなく愛す「ぼつきり酒場」の司令塔である。②1F店内はオープンして1時間もたたないうちにはほぼ満席、週末は表の「お待た席」に早くも客がタムロする。「生ビール」300円、「発泡酒」200円、「カルボナーラうどん」「どでか出し巻」「マカロニグラタン」「幻の手羽先」「ホルモン・ミックス焼」各300円。30cmを超える「どでかチキンかつ」400円。団体でも一人3000円を切る安さ。河原町の価格破壊を目指す。③ほのぼのとする「よしみ」の店先。外食産業な小洒落た居酒屋で育った連中には、この暖簾を潜る心地よさは、理解できない筈である。④どの町にも見られる大手居酒屋の看板が立ち並ぶ風景。売り上げノルマがあるのか呼び込みスタッフが下世話に往來に声を掛けないと、集客に繋がらない現状は悲しい限り。京の町では無粋な光景である…。



ぼつきり酒場 京都市中京区河原町三条下ル 歌ビル1・2F
☎075-253-1518

モックン・カズロー ● 京都生まれの京都育ち、生家は染屋という生粋の京都人。現在の「京都CF！」の根幹に携わった前編集長。現在は「京都CF！」のご意見番を務める傍ら、広告企画制作から同志社大学のプロジェクト講師まで、ジャンルの垣根を越えて京都にまつわる仕事に従事する。趣味のサーフィンより、街場の小波に乗るのが上手いともっばらの評判である。

撮影/遠藤基成