

京 潮の香り

京都駅前の新たなる飲食店事情、七条通は人の流れを復興できるのか。

今、京都の地代がここに来てまた上っている。東京資本を中心に外部の資本が流入しているからであるが、ここ数年得体の知れない金主が、町家やバブル期の事故物件などを物色しては、エセ京都を売り物にした、いわゆる東京バブルなヤドカリ商法を蔓延させている。町中の賃貸家賃でも1万2千円～1万5千円程度が普通であった坪単価が2万円～3万円まで騰れ上がり、本業を仕舞い家賃収入で生業を立てようと目論む地元の家主にとつても好都合な話だ。

京都の外食産業分布図も、客単価構成を優先するべく若年層が集まっていた木屋町、河原町から撤退の傾向にある。眼下のところその矛先は確実に客単価が5～8千円取れる、烏丸御池や四条烏丸といったオフィス街に向けられている。

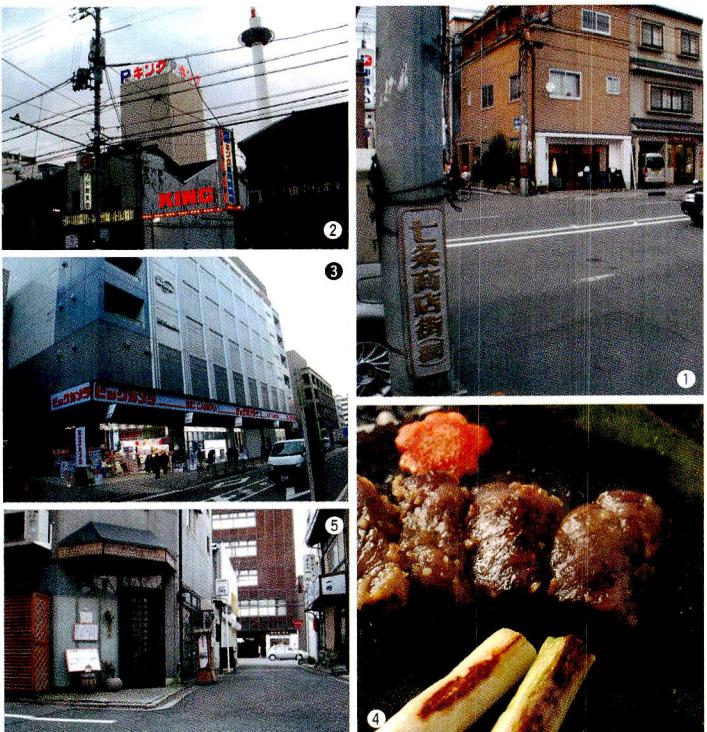
そんな中、地元で飲食を真面目に営む連中にとって先に駒を進めておかねばならない重要な市場＝マーケットがある。七条通がそれだ。京都駅ビル内の飲食街人気も一応に落ち着きを見せ、黛グープに代表される外食産業系お洒落居酒屋も、昨年改装したばかりの京都タワーのスカイラウンジも、ほどよい人気を見せてはいるものの、普段着使いの店々とは一線を画した存在な

のが正直なところである。

旧プラツツ近鉄裏に形成された暖簾街はすでに成熟した感があり、リド飲食店街はテナントの半分が今時の店に世代交代しつつも、昔ながらの辺りの雰囲気に「じじばば」や「DOS」、「門」や「赤星」がしつかり溶け込む。町内会の老舗酒屋が太公望で板場経験のある息子に、3年ほど前から店の夜を委ねた「若松屋」が連日の大入り満員を見せれば、同じように地域密着型・

屋台構成の「ニユーハピスノ」がリーマン心を驚異にし、かと思えば、下町風情の鉄板酒場「茶ばな」が同じ通りに2軒も出店する勢いだ。「ちゃんとグループ」でその腕を磨いた石焼地鶏「石庵」のオーナー田中氏も七条通にはまだならぬ執念を燃やす。牛たん処「たん味屋」をオープンさせたかと思えば変り種に工夫を凝らす、串かつ「こばん」の追撃で他店を凌駕する。「ぎんなん」「菜屋」「楽膳」が参戦し、長年この地で地道に商売してきたレストラン「北海もの」の魚介を売りにする「鱗」や「どんぐり」の進出も決して見逃すワケにはいかない…。

堀川～川端間の七条通の飲食物件争奪戦はまだまだ続いている…。



①堀川通より東の七条通が新たな商圏として注目され始めた。当初京都駅から遠いとされた「セカンドハウス 西洞院店」も好調な客の入りを見せ、地元では顔で、最近はユースホステル系宿泊客の外国人にも人気の、焼き鳥「大西」もしっかり君臨する。そしてこの界隈にこの春参戦したのが「一瞬(いちしゅん)」である。②同形態をとる暖簾街「キヨウラク飲食街」とはその世代交代ぶりで歴然の差を見る。③推測従業員数200名、普段使いができる飲み処を求めて「ビックカメラ」のスタッフもこの辺りに流れ始めた。もちろん「ヨドバシ」効果も楽しみである。④「粗味噌が響く！ 烹き音が響く。富士の恵みを抱いた溶岩石に京の旬の素材が集まり躍る。」を売り文句に台頭してきた万三グループの新兵器「溶岩焼料理」。⑤2年ほど前に街ながらこの七条界隈に移転してきた北海料理「鱗」は富裕層な上質客をしっかりと掴む。北海ものも再燃の傾向か。

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糸の京都人。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ぱらの評判である。「京都CF！」スタッフブログ「ご意見番の無責任、町案内」連載中

撮影／遠藤基成 中島光行