

## 第3章 北海道の屋台村

北村道雄

### 3.1 概要

#### 3.1.1 屋台の歴史

屋台とは 商売の原点であり、洋の東西南北を問わず、世界中に存在している商売方法である。物を売る台に屋根を付け、組立てや収納が容易にし、移動可能な店をつくり、お祭りやイベントでの仮設店舗として用いられることが多い。

日本の屋台の起源は江戸時代中期の 1720 年ごろに出現し、1780 年ごろ以後に盛んになった。江戸時代の飲食の屋台は 肩などに担いで移動しながら商う「そば」に代表される「振り売り」形式の屋台と、仮設店舗を組立てて移動せずに商う「すし」に代表される「立ち売り」形式の屋台の二通りがあり、いずれも車輪がついていない「据え置き型」であった。その後車輪付きの屋台が明治時代に出現した。現在のような屋台が出現したのは 1945 年の第二次世界大戦後の闇市などで、戦争引揚者や戦争未亡人や戦災で店舗を失った人たちが生活の為に始めたものである。

その後、食品衛生法、消防法、道路交通法などの法律によって規制され屋台は廃れてしまった。さらに戦後初の国際的行事であるオリンピックを契機に、戦後色を残したもののや非衛生的なものを一掃する動きもあり、全国一斉に排除され屋台は街から姿を消した。しかしながら、福岡や博多などの例外もある。福岡では現存する屋台のうちおよそ半数を占める約 200 件の屋台が残っている。福岡や博多では戦後の規制を受けた際に、組合などを組織して政治的に粘り強く活動し、既得権益として屋台を残すことに成功したのである。

現在、警察は全国一律に道路上の恒常的な営業行為は禁止している。伝統的なお祭りや地域を挙げてのイベントなどの際は例外として一週間程度の臨時営業の許可が出る仕組みとなっている。また保健所は、地域の条例によって多少の違いはあるが、原則として設備が完備されていれば臨時の営業許可は出す。ただし、同一場所での営業許可は一週間程度であり、常に移動を命ぜられる。

図 3-1 振り売り



出所：醤油の豆知識

図 3-2 立ち売り



出所：醤油の豆知識

また、営業品目や規制がかなり厳しい。そして、「現営業者一代限り」の方針により屋台の新規参入もできなくなった。したがって、テレビなどで紹介されている屋台は完全な合法とは言い難く、かなり拡大解釈をして営業していると思われる。

### 3.1.2 全国屋台村連絡協議会について

全国屋台村連絡協議会は 2004 年に帯広、小樽、宇都宮、八戸の屋台村で立ち上げた。現在は東日本を中心に 16 の屋台村が加盟している。情報共有と営利目的ではない地域活性化のための屋台村として地域課題解決型の事業連携を図って行くために設立された。目標加盟数は 30 か所で、現在は青森県八戸市に事務所を置く。

そもそも屋台村は、中心商店街の空洞化が各地方都市の最大の問題として表面化し、その決定的打開策がない現状において、地域づくり、まちづくりの最大の有効的手段として、全国に注目された試みである。この屋台村の最大の特徴は敷地が道路上などの公共空間上ではなく、私有地である点である。

また可動・仮設ではなく固定・常設である点など、昔ながらの「屋台」とは大きく異なるものであり、衰退する中心市街地を舞台にその賑わいの創出を目的に掲げている。さらには、積極的にまちづくりへと結びつける創意的な取り組みを目指し、地域づくりの施設として今後の中心市街地活性化、地産・地消のもと地域に根ざした伝統料理・郷土料理の紹介、情報発信基地として観光地、イベント、飲食店等の紹介、若手企業家の育成などたくさんの役割を担っている。

図 3-3 全国屋台村連絡協議会に所属する屋台村



出所：全国屋台村連絡協議会 HP

## 3.2 帯広屋台村「北の屋台」

### 3.2.1 開業までの歩み

TKL（十勝環境ラボラトリー）が中心となり、自分達の資金と行動力でまちづくりに参加しようという人々や他のまちづくり団体等から数十名が集まり、「まちづくり・ひとづくり交流会」を設立する。何度かの会議を経て、「街には中心部というへそが必要である」という共通認識を持つようになる。その後、商業や街の歴史の研究をした結果、「屋台」というキーワードを見つけて本格的に調査と研究を始め、提案書を作成した。メンバーたちのプライベートな海外旅行のついでに海外の屋台を視察・調査、国内の屋台先進地も視察した。この時撮影した 1000 枚に及ぶ写真をもとに写真資料集を作成し活動に生かした。補助金も獲得した。「まちづくり・ひとづくり交流会」が 1996 年 9 月から帯広商工会議所の「北

の屋台ネット委員会」に組織変更し行政や商工会議所の人々もメンバーに参加するようになる。

さらなる調査の結果、屋台は行政や警察が管轄する道路法・道路交通法・公園法や、保健所が管轄する食品衛生法などの法律上の問題でのしばりが多く、現営業者一代限りの営業権しか認められていない既得権益の商いで、新規参入ができないことが判明する。また、冬の寒さが厳しい十勝での屋台に大きな壁もあった。しかし、新しい屋台の開発に向けて、何度も保健所・警察署に通い、委員会を重ね、そこで厨房部分を固定方式、その前方に移動式の屋台をドッキングさせる手法を開発することとなる。民有地を使用して、上下水道、電気、ガスを完備した今までにない衛生的な屋台である。既存の屋台は、法律上出す直前に火を通す温かいメニューしか出せないが、この新しい形の屋台では、保健所から飲食店としての正式な許可が取れるため、食堂と同じようになま物や冷たいものも出すことができるようになった。

2000年には屋台実現のための北海道の冬の寒さ対策を検討するため、冬の屋台での営業を疑似体験する「第1回寒さ体感実験」を開催する。同年2月、11月現在の実施主体である「北の起業広場協同組合」を設立し広報活動にも力を入れるようになる。2001年2月には第2回寒さ体感実験の開催し、冬の寒さ対策として、ロードヒーティングにより雪の不安を解消、夏は吹きさらしの移動式の屋台部分に、「冬囲い」と称する囲いをつけ、厨房の調理熱を循環させることで、客席部分も暖を取れるのではないかと考案。実際に試作品を使って、料理を振舞いながらどれだけの暖かさを保つことができるかを実験した。その結果、ほど良い暖かさを保てることが実証された。

2001年7月北海道帯広市の中心街に18店で「北の屋台」がついにオープンする。開業以来46万人以上の集客と、7億円以上の売上実績を残すことに成功する。来客数は1年目から3年目までに1万人ふえるなど集客力も常に上がり続けている。

### 3.2.2 屋台営業のコンセプト

屋台企業のコンセプトはHP「北の屋台」で以下の文のように位置づけられている。

(筆者本文を一部改編)

『北の屋台』のコンセプトの柱は『ひと』と考えている。人は便利さを追求し続けてきた

図 3-4 北の屋台



出所：北の屋台 HP

図 3-5 第1回寒さ体感実験の様子



出所：北の屋台 HP

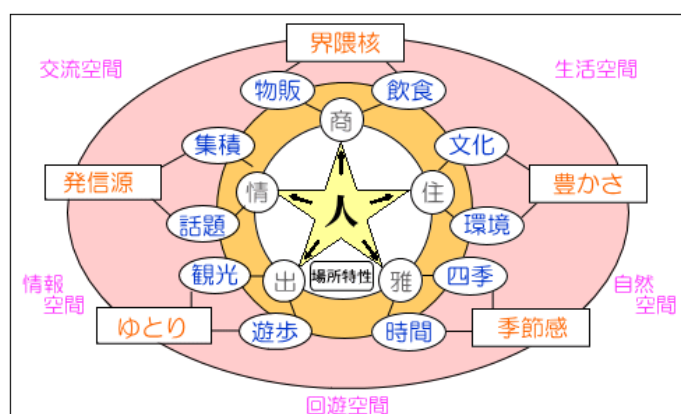
結果、歪みが生じ、その代償として失われたものが『人間性』であり『コミュニケーション』であった。屋台は狭くて寒くて不便だが、狭いからこそ人情味に溢れて気軽に話せるから『こころ』が温まる。不便が生み出すコミュニケーションというものが存在するのが屋台なのである。不便だからこそ相手を思いやるところが生まれるのである。

屋台の営業は店主の『人柄（キャラクター）』が左右する。独立という将来の目標を明確に持っている店主の商いには自然とファンや応援団がつくものだ。隣に座った見ず知らずの人とでも気軽に会話ができる場所は屋台をおいて外にはない。

屋台の定義は『物を売る台に屋根を付けたもので組立や収納が容易であり移動が可能な店』である。屋台を名乗る以上はこの定義に近づけなくてはならない。北の屋台はこの仮設性を大切にしていきたい。

十勝の住人は食料生産地に暮らしながら本当に美味しいものを食べていない。良いものは全て大消費地に送られている。北の屋台は農家の人達との結び付きが強いから自分の畑で採れた新鮮なものがその日の内に届けられる。北の屋台は地産地消を実践している。

図 3-6 北の屋台コンセプトのイメージ図



出所：帯広「北の屋台」HP

観光客から見れば、屋台の魅力は知らない場所でも入ることができる安心感や地元の特産が食べられること、地域の人とふれあえる等が魅力である。屋台も最初に入店するには勇気がいるが、一度入れば地域の表情が見えてきて、一步踏み込めたことで親近感が増し、ファンづくりに繋がる。団体旅行やバックツアーであるとなかなか地域と交流する機会はないが、屋台村はその橋渡しをしてくれる。

屋台は商いの原点であり、最終目標ではない。屋台を起点にして商売を発展させてもらいたい。契約期間は3年間を一区切りとし、この3年間に、顧客を獲得し、ノウハウを習得し、客の嗜好をつかみ、資金を貯める。3年で屋台を卒業し、市内の空き店舗に移って独立し商売を大きくしてもらい、起業家の支援を目的の一つにしている。

短期的には屋台の集合体が空き地を埋め、長期的には屋台の卒業生が空き店舗を埋める。北の屋台は二重の効果を狙った活性化策なのだ。」

## 2.3 出店店舗

2013年12月現在「北の屋台」出店店舗は以下のとおりである。

表 3-1 帯広「北の屋台」出店店舗一覧

| 店名         | 特徴・おすすめ・イチオシ                                               |
|------------|------------------------------------------------------------|
| 巢だっち       | まちづくり帯広・起業支援の店。おすすめは「おびひろ GENKI 玉」(から揚げ)                   |
| うさぎのしっぽ    | 地鶏とつくねの店。女性ひとりでも安心して来店できる店を目指している。                         |
| 煙陣 (えんじん)  | 創作燻製料理の店。地元の食材を中心に、燻製にした肴と、月や季節ごとに変わる厳選された酒類がおすすめ。         |
| 瑚遥 (こはる)   | 家庭料理の店。野菜を中心に使ったヘルシーメニューなお惣菜がおすすめ。                         |
| ましっそよ      | 韓国料理店。「五味五色」といわれる「塩味・甘味・酸味・辛味・苦味」「黒・赤・黄・緑・白」を大切に料理を提供している。 |
| ホッとかめちゃん   | 串揚げ料理の店。地場産の季節野菜や山菜を使ったオリジナルメニューと串揚げがおすすめ。                 |
| こころ        | 魚介居酒屋。前歯が一本抜けたオヤジと、気さくな母ちゃんが待っている。                         |
| 福里 (ふるさと)  | そば居酒屋。田舎風手打そばとそば粉で作ったガレットを屋台で提供するのが特徴である。                  |
| 綾乃 (あやの)   | やまべ料理店。新鮮で活きの良いやまべ料理のほか、広尾産の海の幸や十勝の野菜を使った季節ごとの創作料理もある。     |
| 御多幸 (おたこう) | 手間暇かけたおふくろの味が待っている。                                        |
| プチ・プレジール   | チーズ・生ハムのお店。屋台で本格的なワインと、定番のラクレットチーズや骨付き生ハムなど欧風料理が楽しめる。      |
| 天 (そら)     | 煮炊き居酒屋。道内産の肉や魚を使った日本酒、焼酎に合った煮込み料理を提供している。                  |
| パオズ        | 中華居酒屋。年代物の紹興酒など中国の色々なお酒が並ぶ。                                |
| オブリガーダ     | ブラジル料理店。十勝ワインアドバイザー・北海道フードマイスターが十勝の食材を美味しく楽しく提供している。       |
| 創家 (つくりや)  | 寿司・和食の店。十勝沿岸で獲れた新鮮な魚貝類を使ったお刺身や、焼き物などがイチオシのお店。              |
| ひでちゃん      | おばんざい・馬肉料理。足寄町で育った新鮮な馬肉を使った料理や、十勝で採れた様々な食材を使ったおばんざいがある。    |
| 串のやっさん     | 串焼きの店。店主自ら射止めたクマやシカでつくった熊肉串や鹿肉たたきがある。                      |
| 華まめ        | 土手焼・味噌料理。土手焼き(牛すじ煮込み)は元大阪人店主が作る、女性にも人気の看板メニューです。           |
| 北のまる源      | 串揚げの店。店主のおすすめ樽生ハートランドビールは、串揚げとの相性バッチリだそうだ。                 |

### 3.2.3 いきぬきん

いきぬきんは帯広北の屋台のマスコットキャラクターである。いきぬきんは北の屋台で、来た人がほっと一息「息抜き」をしていくやすらぎと、店主が第二の人生を「生き抜く」力強さを表した二つの面を持ったシンボル像で屋台村のあるいきぬき通りの真ん中に設置してある。製作したのは帯広ゆかりの彫刻家相原正美さんである。台座の十の突起のある星型は、十勝を十価値に置き換えて、人生の十の価値を見つけようとの願いが込められている。

図 3-7 いきぬきん



出所：帯広「北の屋台」

### 3.2.4 起業塾

北の屋台では、飲食業に興味があり自分のお店を持つてみたいけれど資金がない、経験が無いので自信がない。北海道に移住して飲食業で起業したいけれど、その土地の人たちの気質や嗜好が判らないので流れもつかめないなど、起業を志してはいるけれど踏み切れずにいる人材に道を拓こうと、2004年7月～2005年6月末の間、人柄の良さとやる気がある人たちに一年間の最低賃金を保証しての実習期間「起業塾」を開校した。一年間経験と実績を積んでもらい、その後は、正規出店者として独立してもらうというしくみである。この起業塾により二店が2005年に卒業、独立して正規出店することに成功した。

さらに、北の屋台には原則、開業から3年で、「卒業」するルールとし、卒業後の屋台店主は、中心市街地の空き店舗へ入居してもらうことにより、周辺を中心市街地の活性化も目指している。

## 3.3 その他北海道の各所の屋台村

### 3.3.1 函館ひかりの屋台「大門横丁」

函館駅前・大門地区はJR函館駅新駅舎の建設、駅前広場の再整備、はこだてグリーンプラザの再整備がなされ、シネマコンプレックスの出店やホテルの新設、高齢者向けケア付きマンションなどの街のなか居住の促進など、街の再生に向けた動きが始まりました。若者向けのブティックやショップ、そして新感覚の居酒屋などの新規開店も最近目立ってきている。こうした動きをさらに力強いものとするべく、この街の活性化に長らく携わってきた第三セクター「はこだてティーエムオー」が中心となり、商店街の有志の協力も取り付けて、新しい「賑わい」の中核づくりを始めることとなった。「まちの楽しみ」「まちの賑わい」を再発見し、函館の豊富な食材を活かし、多彩な料理技術の腕を存分に生かす「食のコミュニティ」としての屋台を目指している。

### 3.3.2 その他北海道の屋台村事情

2010 年、道内の屋台関係者による「北海道屋台村サミット」が北見商工会議所青年部の創立 10 周年を記念して 7 月に北見市で開かれた。参加したのは地元・北見のほか、帯広や苫小牧、函館市の運営母体の代表者が屋台村の取り組みや魅力、課題について語り、屋台村を地域経済の活性化に結びつける方策を探った。

この「屋台村サミット」は、道内の屋台村関係者が新たなビジネスの可能性を探る「北海道屋台村シンポジウム」と、道内 6 つの屋台村が出展する「北海道屋台村まつり」の 2 部構成で行われた。市内で開いたシンポジウムでは、帯広市の「北の屋台」の久保裕史氏が「屋台村では人と人の対話、つながりが大切。過去の経験、サービスなど店主の総合力が問われる」と強調。函館市にある函館ひかりの屋台「大門横丁」の渡辺良三氏は「アジアからの観光客受け入れも意識した店作りが必要」と指摘した。また、各代表者らは地域間で互いに連携して、屋台村文化を盛り上げていく必要性を訴えた。「北海道屋台村まつり」には、函館・大門横丁、帯広・北の屋台、苫小牧・錦町横丁、小樽・レンガ横丁、釧路・港の屋台、美唄・とんでん横丁が、北見市中心部の「ロータリー広場特設会場」に集合して、それぞれの人気メニューが 4 枚綴りの回数券方式で全品 500 円で提供された。このサミットに参加しないしていない屋台村や全国屋台村連絡協議会に加盟していない北海道の屋台村はこのほかにも多数存在する。

### 3.3.3 屋台村存続問題

2013 年、二つの屋台村が存続問題で北海道を騒がせることとなった。

1 つは北海道最大の屋台である帯広北の屋台である。北の屋台は組合内で運営方法や経費の用途などをめぐり理事同士の対立が表面化する。その後信頼関係が保てなくなったとして 8 月下旬に、組合では解散を決めたのだ。しかしながら、北の屋台は帯広市の観光名物でもあるため、帯広市や商工会議所などが存続を求めている。この動きをうけて組合側では、運営を肩代わりしてくれる受け皿を探してきたが、結局見つからなかった。このため一転して「北の起業広場協同組合」は、2014 年 3 月の解散を撤回することになる。さらに 11 月の理事会で、現理事 7 人全員が辞任した上で、新体制で組合を存続・屋台運営を継続することを決めた。

2014 年 3 月は 3 年に 1 度の出店者の入れ替え期で、組合では、11 月から出店者の選考作業を始めていたが、この業務は新体制に引き継がれることになった。

一時は解散を決定したものの、一転して組合存続・理事一新に方針を切り替えたことについて、組合の林理事長は、事業の受け皿となる企業や団体が見つからなかったことに加え、「組合を解散するには法的な手続きが煩雑であることが分かった」と説明したという。

この騒動についての北の屋台へのイメージダウンによるダメージは避けられないものになると考えられる。

二つ目はおたる屋台村「レンガ横丁」である。2004年にオープンし、10年にわたって市民や観光客に親しまれてきた屋台村である。小樽の中心商店街のサンモール一番街にあり、その便の良いことや手軽に安価で飲める居酒屋形式が人気の要因となり、夜遅くまで賑わいをみせている。近くのホテルから繰り出す観光客と小樽市民との貴重な交流の場ともなっている。

ところが、10月横丁を運営する有限会社おたる屋台村に、地主である株式会社富士メガネの代理人から、10年の契約期間満了の2014年の4月をもって、契約を更新しないとの「更新拒絶」通知が届き、関係者に衝撃が走った。このため同屋台村では、小樽市や商工会議所、観光協会、市商連の4者の連名で要望書をまとめ、富士メガネの社長に契約更新について折衝した。がしかし「10年だから貸したので、約束通り実行してもらいたい。それ以上は、何も考えていません。要望書なども何らの考慮の余地はありません」と全く相手にされず、予想外の対応だったという。

地主との契約は、契約期間終了とともに、確実に明け渡さなければならず、契約更新が出来ない「定期借地権」として、公正証書による契約であった。このため、法的に有効な対抗手段も難しいという。

屋台の経営者は、降って湧いた存亡の危機に、「各店で、署名運動などを繰り広げ、なんとしても存続できるようにしたいが、これからどうなるのか」と不安をのぞかせている。

しかし、地主を説得することができるかは全く不透明であり、このままでは、小樽の名物屋台村が消え去ることになりそうな状況である。

図 3-8 おたる屋台村「レンガ横丁」



出所：小樽ジャーナル

#### 参照 HP・文献

- ・坂本和昭，2001，『まちづくり博士シリーズ1 北の屋台読本』メタプレーン
- ・坂本和昭，2005，『北の屋台繁盛記』メタプレーン
- ・帯広「北の屋台」

[http://www.jcadr.or.jp/sankagata\\_jirei/jireiset/jirei02/jirei02.htm](http://www.jcadr.or.jp/sankagata_jirei/jireiset/jirei02/jirei02.htm)

- ・全国屋台村連絡協議会

<http://www.36yokocho.com/html/zenkoku.php>

- ・北の屋台

<http://www.kitanoyatai.com/>

- ・十勝毎日新聞「北の屋台」

<http://kachimai.jp/tag/20103271122323>

- ・地域を結ぶ屋台村

<http://www.tokachi.co.jp/feature/201206/20120626-0012917.php>

- ・函館ひかりの屋台 大門横丁

<http://www.hakodate-yatai.com/>

- ・北杜の窓 北海道屋台村サミットについて

[http://hokutonomado.com/archives/2010/09/post\\_743.html](http://hokutonomado.com/archives/2010/09/post_743.html)

醤油の豆知識 HP

[http://park11.wakwak.com/~kitai/Kitai\\_Shoyu/MAME/reference-1a.html](http://park11.wakwak.com/~kitai/Kitai_Shoyu/MAME/reference-1a.html)

- ・小樽ジャーナル 2013 年 10 月 18 日付

<http://otaru-journal.com/2013/10/1018-2.php>

- ・食文化 記録日記

<http://foodbiz.blog.fc2.com/blog-entry-9335.html>