

サードプレイスが育む地域経済

ローカルフードで地域の発展に挑む 軽食と甘味「あまや」

コロナ禍後も苦戦が続く飲食業界。帝国データバンクの情報によると、2024年の飲食業倒産件数は過去最高だったとか。そんななか、今回紹介する店舗「軽食と甘味あまや（以下、あまや）」は、地域ニーズに応えることで差別化を図っています。一見、時代に逆行しているかのような素朴で家庭的なメニューが揃う店内は、地元の皆さんでにぎわっています。オーナーとマネージャーにどのようなコンセプトで運営しているのかお聞きしました。



福島県の浜通り地方、JRいわき駅から徒歩5分のショッピングセンター「Paix Paix（ペッペ）」の一角に「あまや」があります。日差しがたっぷり入る大きな窓が印象的で、山をバックに電車が走る絵葉書のような風景を眺めながら食事を楽しむことができます。木のぬくもりが感じられる店内では、教科書を開いて勉強をしている高校生、一人でふらっときてアルコールを嗜む高齢者、小さい子どもをあやす母親グループなど、幅広い年代の人たちがそれぞれの時間をゆったりと過ごしています。

オーナーの関野豊さんは、いわき市内で他にも数件の飲食店を経営しています。土地の所有者から「地元の人が集える場所にしたいからここでやってくれないか」と声をかけられ、オープンを決めました。

「数年前までここにはイトーヨーカドーがありました。そこがなくなって、フードコート



などに来ていた人たちの行き場がなくなってしまったので、受け皿のような場所があったらいいなあと言われました。私自身もかねてより、地元の若い子たちの活動を牽引し支援する活動をしていたので、その想いに意気投合したのです。リーズナブルな値段設定で、学生や買い物途中の親子連れ、一人暮らしの高齢者も安心してゆっくりできる場所にしたいと思いました」(関野さん)

地域コミュニティが失われ、人と人との関係が希薄になってきているなかで、2024年10月にオープンしたあまやは、次第になくてはならない「よりどころ」のような存在になっていきました。地域の隠れたニーズを上手に拾って、地元の皆さんに愛される商売を展開しています。



広々とした「あまや」店内の様子



かぼちゃのサンデー。後ろに見えるのがステージ

店内ステージを活用する

あまや店内には広々としたステージがあり、照明や音響設備が備わっています。いわき市には温泉テーマパークとして有名な「スパリゾート ハワイアンズ」があり、昔からダンスや音楽に親しむ機会が多い地域です。あまやがオープンしてからは、ステージを発表会の会場に使ったり、ライブなどの音楽演奏などのイベントが活発に行われるようになりました。週日はお客様である呉服屋さんの企画で、三味線の演奏イベントが行われたそうです。

マネージャーの岡田陽恵さんは、「いわき市はもともと城下町で花街があり、今でもそのころの趣が街に残っています。芸妓さんもたくさんいたそうで、三味線の音色を聞きながら昔にタイムスリップしたみたいでした。地元の人がこのスペースを利用してくれて嬉しいです」と話します。

公民館や公共施設以外にも、自分達のやってきたこと・興味あることを表現し、皆で分かち合うことができる場が身近なところにあるというのは、地域コミュニティにとって大切なことです。また、イベントをきっかけに店舗の存在を多くの方に知ってもらうことができ、実際に足を運んでもらうことができるので、イベントができるステージがあることは店の宣伝に有効な手段でもあるのです。

腹ペコ学生の胃袋を掴んだローカルフード

オープンにあたり関野さんがこだわったことがあります。それは、懐かしいローカルフードを提供する店にしたいということです。

あまやには、ラーメン、カレーライス、そば、焼肉など素朴で家庭的なメニューが並びま



左：みそおにぎりのみそは、地元平久保町の老舗「山田屋醸造」の「家伝」を使っている。使う米はおいしいと評判の地元の農家さんから仕入れている

右：二人のマネージャーが相談し合って運営している。この笑顔に触れたくて市外からやってくるファンも多い

す。なかでも「みそおにぎり」(税込200円)は、昔からこの地域の家庭料理の代表格です。げんこつくらいある大きなおにぎりの表面に、古来からの発酵食品である生のみそを塗ったもので、焼かないのがポイントです。口に入れると、フレッシュなみその香りが広がります。ただ、みそは乾燥に弱く、作ったらすぐに食べないと風味が変化するため、みそおにぎりは家庭で食べるものとして親しまれていました。しかし、岡田さんによると今は具材も豊かになり、出来合いのおにぎりが増えたので、みそおにぎりは家庭ではあまり作らなくなったそうです。

「あるときお店に来た高校生の女の子が、試しに食べてみたら美味しかったということで、みそおにぎりをSNSに投稿したんです。それが口コミで広まり、話題になったようなんです」と岡田さん。

みそおにぎりは美味しいし腹持ちがいいと評判になり、部活帰りや塾通いの高校生が数多くこれを求めて来るようになったそうです。あまやで受験勉強していく子どもたちのなかには、「これを食べながら勉強して、大学に受かった」と報告をしに来てくれる子もいると顔をほころばせます。

いわき市では、大学進学のために市や県を離れる子も多く、その前に地元を誇りに思えるような思い出を作ってあげたいと関野さんは考えています。そうすればいつか街にUターンするきっかけになるかもと言います。

「かつての自分は、この街は何もないと思っていました。でも食という1つの側面をとっても地域の文化があります。そしてそれを支える地元のお店・生産者がこんなにもいるんだと、あるとき気づきました。だから、あまやでも地域のものをできるだけ使って、地元の良さを伝えたいのです」と話します。関野さんは、腹ペコでお金もあまり持っていない学生たちのニーズに応えようと奮闘し、アルバイトが足りないときは自ら厨房に立つこともあります。



芝生エリアでのピクニックもおすすめ!



左からマネージャー岡田さん、オーナー関野さん、マネージャー鈴木さん

食文化で地域を活性化

店のオープンに当たって、いわき市やその周辺の店や生産者からの食材を使いたいと思っていたという関野さん。みそ、醤油、うどん・そばなどの麺、肉、米、野菜、鰹節などの食材はできるだけ地元のものを使うようにしています。それは、地域の味を守りながら、地域経済を回すことにもつながります。

例えば看板メニューのおはぎには、地元の老舗店「一心堂製餡所」のあんこを使用しています。なかでも白あんベースのみそあんは、甘いのに後から舌にしょっぱさを感じる、この地域ならではの独特の味です。

「おはぎは、一定以上の年代の方たちにとっては懐かしの味です。お彼岸、お正月など、親戚や人が集まる機会になると、どこの家庭でもこのおはぎを作っておもてなしをしていました。また、昔はコンビニなんてなくて、学校帰りに小腹が空いたらそのへんのお菓子屋とか、だんご屋でおはぎを買って帰るとというのがこのあたりの高校生の日常でした」と関野さん。

「みそおにぎり」も「おはぎ」もこの地域の家庭の味であり、青春の味。地域食の文化が失われている中で、あえてそれを飲食店で提供したことで、会話が生まれ、人と人をつなぐきっかけとなり、食文化の継承という役割も請け負っているともいえます。

加えて、このあたりにはマンションが建ち始め、戸建てから住み替えの高齢者が移り住んできている地区でもあります。あまやのマネージャーは二人とも福祉の国家資格所有者です。その豊富な経験から、お客様のいろいろなニーズに気が付くことがあります。例えば、お年寄りがうどんを注文したら、「調理ハサミで切って細かくしましょうか?」と聞いてみたり、障害児の身体の特性に合わせたり、苦手な食材を取り除いた料理を作ったりと、できるだけ一人ひとりの要望に応えようとしています。積極的にお客さんに話しかけるので、ここでの会話を楽しみに来る高齢者も多いとか。100歳の常連の女性が亡くなったときにはご遺族がお礼に見えたそうです。

人口減少と高齢化、都市への人口集中による地方の過疎化や疲弊など、地方が抱える問題は山積みです。そのようななかで、地元のことを大事にしていくこと、自分たちの地域を自分達の手でより良くしていくという姿勢、子どもたちがそれを誇りに思い愛着を持ってもらうように努めていくことの大切さが光ります。



あまや名物「おはぎ」。左から、かぼちゃあん、つぶあん、そしてみそあん。持ち帰りもできる



人気のコロッコそば。麺は内郷にある製麺所、「丸金産業」の麺を使用



今年は5月から登場の「かき氷 イチゴミルク」。店内から常磐線の電車と阿武隈山地の山々が見えるこの眺めもごちそうの一つ