高崎の「絶メシ」がアツい。

皆に愛され続ける昔ながらの味が全国で話題に

市長対談 ほっとTタイム

絶やしてしまうには惜しすぎる、個人経営の飲食店を紹介するウェブサイト「絶メシリスト」が各種メディアで広く取り上げられるなど、大きな反響を呼んでいます。今回は、絶メシ店の皆さんと、飲食店に実際に足を運んで取材する絶メシ調査隊の隊長を迎えてお話を伺います。

身近な食に光を当てた「絶メシリスト」が大反響に

市長　高崎にも地域の人たちに評判のお店がいっぱいありますよね。私はそれをなんとか宣伝できないものかとずっと考えていたんです。そんなとき、「市民の皆さんが愛している店を宣伝するのが地方文化の発信」という考えを持った大手広告代理店の方がいたんですよ。私と志が一致しましてね。それで昨年9月に開設したのが「絶メシリスト」というウェブサイトです。ここに載せているお店の情報は、プロのグルメライターが実際に店に足を運んで決めています。店主のインタビューを交えて生の情報を発信してもらったら、これが大ヒット。テレビ番組や新聞などで495件も取り上げてもらい、広告に換算すると13億円もの効果があったんです。8月には絶メシの本も出版しました。まず木内さん、取り上げられていかがでしたか？

木内　県外から来るお客さんが増えましたね。じわじわと。絶メシの店を食べ歩く人も結構いるみたいです。

市長　絶メシには「絶品」を「絶やさない」という意味が込められていますが、冨士久食堂は息子さんが跡を継いでいるから安心でしょう。

昭夫　継いでくれると知って最初はびっくりしましたが、うれしかったですね。

政子　まさか継いでくれるとは。東京のホテルで料理人をしていたものですから。

英昭　長男が継ぐと思っていたんですが、やらないというので僕が継ぐことにしたんです。現在、息子が東京で修行していますが、3代目として継いでくれたらと思います。

市長　大山さんはいつ食堂を継ごうと思ったんですか？

大山　私は中学生の時には決めていました。昔まちなかにあったデパートのレストランで外食するのが楽しみでした。オムライスとか、クリームソーダとか。これが家業としてできるならいいかなと思って（笑）。

清水　私は和装の仕事をしていたんですが、お店が忙しくなって手伝わされて、そのまま今に至っています（笑）。

市長　なるほど。松島軒も木内さんがご両親の跡を継いでいるから心配ないですね。でも周りを見渡すと個人経営店の後継者不足は深刻な社会問題にもなっています。

絶メシは地方都市の貴重な食文化だ！

市長　伊集院さんは絶メシの企画をどう感じていますか？

伊集院　面白いと思いました。グルメサイトなどでは飲食店を数値化して評価するものが多い。でも、高崎でお店を巡ってみて「数値化できない良さ」というものを感じました。店主の人柄とかその店の歴史とか。それを表に出せれば、もっとお店の魅力を伝えることができるんじゃないかと。

市長　絶メシリストの記事を読んでいても店主の生の声が面白いですよ。

伊集院　東京ではこうした店がどんどん無くなってビルに様変わりしています。無くなって初めて皆寂しい思いをするんですよ。高崎のように、地域に愛されているお店、食文化が残っているまちってやっぱり少なくなってきています。地元の人たちしか知らないようなお店はまだたくさんある。こうしたお店をまずは高崎市民の皆さんに知ってもらいたいですよね。

愛され続ける味の裏に守り続ける想いがある

市長　どのお店も地域の人たちに愛されていますよね。

政子　決まったもんしか食べない人もいます。あの人は「野菜炒め定食の半ライス」とか。

英昭　注文前に、もう用意しちゃいますね。

市長　そういう常連さんの存在はありがたいですね。木内さん、例えばあの黄色いカレーライスとか、味はずっと変えていないんですか？

木内　初代からずっと変えてませんね。今の人たちにとっては茶色いカレーが一般的なんでしょうが。でもやっぱり「その店の味」ってあると思うんですよ。流行だからってだけで味を変えたらお客さんへの冒瀆（ぼうとく）のような気がして。

市長　今では珍しいカレーですよ。冨士久食堂も？

英昭　はい。跡を継いで変えようもないという感じで（笑）。

市長　からさき食堂は高崎経済大学のそばだから学生が多く来るんでしょ？

大山　そうですね。学生相手なので、量も多めです。日替わり定食なんて採算度外視の500円ですよ。

清水　実家に帰ってご飯を食べるような、そんな雰囲気を大切にしています。

高崎の食をもっとPR さらに進化する絶メシ

市長　九州のある市が絶メシと同じ手法でPRするという新聞記事を読みました。高崎が絶メシを始めてからいろんな市から問い合わせがあったので、同じような手法を使う市が増えてくるのかなと思っていましたがそうでもなかった。プロの編集者などに依頼すると経費がかかるということで断念しているんですね。でも私は、効果的に物事を宣伝するのに熱意や経費は必要だと考えています。

伊集院　どこの地域でも高崎と同じような課題を抱えています。昔ながらのお店が無くなっていき、後継者の問題もある。そこが社会問題として認識されたからこそメディアでも取り上げられるような記事になるのかなと思います。

市長　今度、絶メシリストに、飲食店だけではなく、まちのコロッケ屋さんやお豆腐屋さんなども加えていくことにしました。皆さんにもご協力をいただきながら、飲食分野で高崎が話題になるようなことを少しでも増やしていこうと考えていますよ。本日はお忙しいところありがとうございました。

一同　ありがとうございました。

CHOUSATAI

伊集院 隆仁さん

絶メシ調査隊の隊長。調査隊は、市民からの口コミなどを頼りに、実際に足を運んで調査

FUJIKYU

齊藤 英昭さん

齊藤 政子さん

齊藤 昭夫さん

昭和40年創業の大衆食堂・冨士久食堂（中里見町）。初代店主・昭夫さん夫婦と二代目・英昭さんで切り盛り。代表メニューは餃子、にらたまラーメン、焼肉定食、かつ丼

KARASAKI

清水 信子さん

大山 瑞枝さん

学生に愛され続ける食堂・からさき食堂（下小塙町）の店主・大山さんと妹の清水さん。ホワイトソースがかかったオムライス「白い恋人」が人気

MAYOR

富岡 賢治市長

市民に愛される地元の絶品グルメを多くの人に知ってもらいたい。高崎の飲食が話題になるようにと考えている

MATSUSHIMAKEN

木内 健太郎さん

松島軒（若松町）の三代目。創業80年の大衆食堂で、黄色いカレーが名物