


当店のそばが「米子そば」と言われる独得の味と固定客の心をつかんではない店内の演出

12. 林そば屋

店舗名	林そば屋	【店舗外観】 
所在地	鳥取県米子市東倉吉町 45	
業種	そば・うどん店	
所属商店街名	東倉吉町商店街振興組合	

【店舗の概要】(沿革、立地、経営者、取扱商品など)

林そば屋は、大正9年頃創業し、80年以上同じ場所、同じ製法でそばを作りつづけている。そばは、経営者の次男俊男氏が毎日打っている。ダシは、鯖の削り節と地元の製造業者に特注している醤油のみを使った甘辛い味付けである。材料はシンプルであるが、そばもダシも深い味わいがすると評判がよい。「昔ながらのそば」その伝統を今も守っている店なのである。

店舗立地は、商店街の一番端、国道9号線からは反対側にあり、決して立地に恵まれているとはいえない。しかし、林そば屋の“米子そば”には多くの固定ファンが存在し、店舗を訪れる。近隣には、市役所・金融機関・医大などがあり、そこに勤める職員が昼時になると、林そば屋に足を運ぶ。近隣だけではなく、遠方から自動車で“米子そば”目当てに訪れるファンも少なくない。



▲昔ながらの蕎麦屋といった店構え

【当店の特長】(特に優れている点)

①当店のそばが「米子そば」と呼ばれる独特の味とメニュー

林そば屋のそばは、“米子そば”と呼ばれている。しかし、米子地方に米子そばというジャンルは存在しない。ある客が林そば屋のそばを食べた時にそのおいしさに感動し“米子そば”と命名したのが始まりである。それ以来、林そば屋のそばは“米子そば”と呼ばれている。近隣の競合店のそば屋とは全く別のそばといえる。特徴をしっかりともった商品により顧客の心を掴んでいる。

(1)毎日打つ自家製そば

林そば屋のそばの味を一言で言うならば「昔ながらのそば」である。林そば屋のそばをはじめて食べた客でさえ、懐かしい味だと感じる方が少なくない。味だけではなく、米子そば独得の香りがいいと評判になっている。新しいものでは決して出せない、80年前から「そば作り」という伝統を伝えつづけているからこそ出せる特徴である。



▲毎朝ここで蕎麦を打っている



▲店の歴史を感じさせる釜

(2)黒いダシ

米子そばのダシ汁は、この地方のそばの出し汁としては珍しく黒に近い色をしている。見た目は非常に辛そうで、初めて米子そばをみた客は少し驚いた顔をする。しかし、一口食べてみると思っていたほど辛くないことがわかる。初めて食べた人には、そのインパクトとギャップが米子そばを忘れさせない要因となっている。

(3)イカのみを使った天ぷら

一般的に「天ぷらそば」というと、海老天やかき揚げを想像するが、米子そばの天ぷらはイカのみを使用している。山陰沖で水揚げされる鮮度抜群のいかは、全国の中でも最も品質がよいとして有名である。調理法は、細切りにしたイカをかき揚げにするというシンプルなものである。他の余計なものを入れず、地元特産のイカのみを使用した天ぷらにこだわることで、シンプルながらも何度食べてもお客を飽きさせない味になり、林そば屋で一番の売れ筋商品となっている。また、イカを細切りにすることでやわらかい食感で、高齢者でも食べやすく評判がよい。

俊男氏が、「イカの身の部分だけ使用してゲソを捨ててしまうのはもったいない

…。」と10年前にゲソ天そばを開発した。ゲソ天そばを新たにメニューに加えてからは、現在まで同じメニューのまま流行に左右されない味を守りつづけている。



▲ゲソ天そば

②味と店内の演出が固定客を増やす

(1)定期的に食べたくなる味

米子そばは味が独得のため、いわゆる「癖になる」顧客が多い。店内は常連客が9割以上を占めており、ほとんどの客は顔なじみである。経営者である母親の好子氏に代わって実際に店舗を運営している俊男氏は、接客技術に関しては特に優れているということではない。むしろ無口な職人といった人柄であろう。俊男氏のまじめに仕事に取り組む姿勢がそばの味にも表れている。ただ特徴があるだけのそばだったならば、これほどお客を引き付けることはなかったであろう。母子二人三脚でまじめに守る伝統の味に惹かれ、お客は林そば屋に足を運ばせる。

(2)顧客ひとりひとりがメニューを作る

米子そばのトッピングは、基本的に「玉子」「いもかけ」「天ぷら」「げぞ天」の4種類である。一般的な蕎麦屋のメニュー数と比較すると明らかに少ない。しかし、「ゲソ天そば、ゲソ天別皿で」「天ぷらそばに天ぷらを2ついれて」などといった注文が頻繁にある。お客ひとりひとりが、『自分メニュー』を開発して注文しているのである。俊男氏は、お客のそんな“わがまま”ともいえる注文に快く対応する。そうすることで、4種類しかないトッピングであっても、パターンは数十数百となり、「米子そば」が自分の好みにぴったり合った「マイ米子そば」となって、顧客をさらに引き付けることになるのである。



▲シンプルな商品構成



▲天ぷらのみ別皿でという注文にも快く対応してくれる

(3)店の中に暖簾（のれん）をかける

一般的に暖簾というのは一日の開店と同時に店の前にかけて、店が閉まる時に店内に入れるものである。しかし、林そば屋では、店前には暖簾をかけることはなく、店の中に大きな暖簾を2つもかけている。店内に暖簾をかけていることを疑問に思う顧客も少なくない。

消費者は意外と店の名前を覚えていないものである。「駅前の店」とか「商店街の角にある店」としか覚えていないことが多い。以前は林そば屋も店名を覚えてもらえないことが少なくなかった。そこで、「お客様と親密になるには、まずお客様ひとりひとりに店の名前を覚えてもらうことが大切」と、店の中に暖簾をかけることにした。暖簾は大きく、店内のどこに座っていてもまず暖簾が目に入ってくる。この効果によって、今ではほとんどのお客様に店の名前を覚えてもらうことができた。



▲店の中にかけられたのれん

【商店街事業の概要】

社会福祉法人地域でくらす会、中心市街地アーケード商店街振興組合「笑い通り協議会」、などがまちづくり市民団体「いきいきまちくらネットワーク」を形成して、市街地アーケード商店街の空き店舗を改造して、地域支援の拠点とする多機能のコミュニティ施設をつくり『田園プロジェクト』として、中心市街地の活性化と高齢者が住み慣れた地域で最後まで暮らせるシステムづくりに取り組んでいる。（詳細は 260 ページを参照。）

【商店街事業と当店との関連】

コミュニティ施設「地域交流センター田園」の開設により、高齢者や障害者及びそこで働く職員が訪れるようになった。商店街自体の人通りは多くなったが、同店への影響は今のところほとんど出ていない。しかし、売上向上の実感はないものの店舗が人の目にふれる機会が多くなった。

【店舗概要情報】

店舗概要				
店舗名	林そば屋			
所在地	鳥取県米子市東倉吉町45			
創業年	大正9年ごろ			
経営者名	林 好子	年齢		75歳
所属商店街名	東倉吉町商店街振興組合			
店舗沿革	今と同じ場所で何代も前からそば屋を続けている。3代前の経営者の時(約80年前)に現在の店舗にしてそれ以来ずっと同じ製法でそばを作りつづけている。			
業種	そば・うどん販売	取り扱い商品・サービス		
販売方法別売上構成		商品・サービス	売上構成	
仕入販売	%	そば	75 %	
加工販売	25 %	うどん	24 %	
製造販売	75 %	酒類	1 %	
製造卸	%		%	
サービス	%		%	
その他()	%		%	
売場面積	16.5㎡	従業員数	2人	
立地環境	商店街の長さは約50mで、その端に位置している。商店街の反対側には国道9号線が走っており、人通りもやや見られる。近隣には、市役所、金融機関、医大などがあり、その職員のランチタイムの飲食需要は一定程度見込まれる。同店舗は角地ではあるものの、商店街自体に人通りが少ない上、交差する道は細く一方通行で自動車が駐車できない状況であるため、立地としてはあまり良いとはいえない。			
商圈	商圈は半径100m～150mがメインである。鳥取医大が同店舗から200m位のところに立地しており、同医大で働く職員等の顧客は多い。同店の米子そばファンが遠方から自動車来店することもある。			
店舗レイアウト				
 <p>のれん</p> <p>入口</p> <p>座敷</p> <p>蕎麦打ち所</p> <p>倉庫</p> <p>厨房</p> <p>のれん</p>				