

特別寄稿

男子壮年労働力の非就業時に おける帰宅行動に関する報告

— 「立ち飲み」を事例として —

ペンネーム

碓田 素州

立ち飲み

はじめに

オトーサンは家に帰りたくない。まっすぐ家に帰りたいオトーサンは、歌志内市の専業農家よりも少ないと思う。オトーサンだって、吉岡美穂みたいな妻がエプロン姿で待っていてくれるなら、すべてをかなぐり捨てても我が家に直行するであろう。でも、現実には有角肥首雌牛である……。搾乳する必要さえないのだ！。そう、オトーサンには寄り道が必要なのだ。でもオトーサンにはお金がない。昼食を牛丼屋の泥炭米でしのいで節約しても、レイコちゃんの御指名料にすらなりやしない……。

ということで、地域と農業四号では、悩めるオトーサンを救うオアシスの一つとして、東京都特別区のいわゆる“下町”にある大衆酒場（初級編）を、ご紹介いたしました。ところが、大衆酒場といえども、家に帰る覚悟ができるためには、夏目漱石先生が二名ほど必要になります。吾輩はケチなので、なんとか漱石先生一名に頑張っていたいただき、月々金を某帝国大学・農業経済学教授一名で乗り切りたいところです（何故かこのセンセイには漱石先生の五・〇〇倍もの価値がある）。

そんな、オトーサン達のために、もっと安価で手軽な酒場があります。そう、それが「立ち飲み屋」です。立ち飲みといえば、大阪



の「串揚げ」が代表的ですが、今回は東京都特別区内の事例をもとに記述してみたいと思います。ただし、屋台は除外いたします。

立って飲む（食べる）ことの 成立要因

一般に、日頃食事をするときには、たいてい座っています。その方が身体的負担が少ないからです。それなのに、何故わざわざ立ったまま食事をする必要があるのかを考えてみると、以下に列記したような要因が挙げられます。

I 飲食店側の要因

- ① 客一名あたりの専有面積が小さいので、空間を有効に活用できる。
- ② 簡易な設備、少ない労働力で営業可能なので、コストダウンができる。
- ③ 客一名あたりの滞在時間を短縮化するので、回転率を高めることができる。

II 消費者側の要因

- ① 飲食物の単価が低く、金銭の節約ができる。

- ② ファストフード主体なので、時間の節約ができる。
- ③ 「立って食う（飲む）」ことの非日常性により、新鮮な体験をすることができる。



いずれにせよ、基本的なキーワードは「節約」であり、飲食店側と消費者側双方のメリットが合理的に重複するところに立ち食い（飲み）の存立する要因があるわけです。

最もポピュラーな立ち食い形式は、駅構内にあるソバ屋ではないかと思われます。これも、駅ホーム上という立地と列車の待ち時間という限定された条件を合理的に活用したものであるといえます。

ところで、立ち食いのソバ屋の近くを通ったときのあの強烈な醤油系出汁の香りの誘惑は、

銭湯帰りのオネーサンの濡れた髪のシャンブーの香りのように手強く、気がつくとうまくもない天ぷらソバなんぞをすすっていただきます。

また、周知の通り、立ち食い（飲み）という形態は日本だけではありません。筆者は大学生の頃、ベルリンの壁が崩れて間もない欧州を彷徨したことがあります。金銭的理由もあり（今も同じだ！）、よく立ち食い（飲み）をしていました。イギリスのパブでは②の③を感じましたが、スペインのバルには日本（東京）の大衆酒場に似た居心地の良さがあつたと記憶しております。

立ち飲みの特徴と諸形態

立ち飲み屋にもいろいろな特徴とパターンがあります。ここでは大衆酒場同様に、料理のある立ち飲み屋を対象として考えてみたいと思います。

（一）特徴

何といってもスピードが命です。さっと飲んで、ささっと食べて、すすっと帰るといのが基本です。それが時間と金銭を節約することになるのです。ちびちび飲むタイプの店ではありません。当然、用意されている料理も、①あらかじめできている料理か②

串に刺して置いて焼くか揚げるものに限定されます。店によっては自分で串を焼く場合もあります。そして、支払いについても、注文した品を受け取ると同時に行う「キャッシュ・アンド・デリバリー方式」が多いといえます。串料理専門店の場合は串の数を数えて最後に一括で払うこと(普通の会計)が多いようです。また、灰皿が置かれていないことが多いので、タバコは床に捨てられ、床が汚いことが多いようです。

(二) パターン

① 酒屋発展型

酒屋の一角で酒を飲めるようにした店です。このタイプの店は、酒そのものに力を入れていることもあり、料理はほとんどしないで乾物等のみを提供する店、もしくは、酒に合うような手作りの料理を提供する店の両極端に別れる傾向があります。また、特に後者のような店の場合、ネクタイをしたサラリーマンで、酒の能書きがうるさそうな客が多い傾向もみられます。

② テイクアウト発展型

もともとは商店街などで肉屋や蒲鉾屋をしていたものが、焼き鳥(とん)やおでんのテイクアウトをはじめ、ついでに酒も提供しているパターンです。そのような立地経緯のため、料理は、お

でんのみ」などというように専門化しており、客が路上にはみ出していることが多いようです。ところで、普通のおでん屋というのは、感じの悪い老婦人が切り盛りをしていることが多いのですが、蒲鉾屋発展型のおでん屋は感じのいい男性の店主が多いようです。さらに、屋台のおでん屋はクセの強いオジサンが多いようです。おでん業界は不思議です。

③ 簡易居酒屋型

店舗の面積や労働力・資本等の制約条件により、通常の居酒屋より簡易な店舗で経営をしているパターンで、立ち飲み屋の最もメジャーな形態に該当しております。一般的に、つまみ類は豊富な場合が多く、価格も椅子のある居酒屋よりも低く設定されています。ただ、なかには、つまみ一品が八〇〇〜、五〇〇円という高級立ち飲み屋なんてものもあります。料亭の味がお手軽に楽しめるとはいっても、新渡戸先生は立ち飲み屋には似合いません。

④ 非日常体験型

これは、「わざわざ立って、飲むこと自体が目的になっている店舗で、常広の市街地に存在する立ち飲み屋のように立地の必然性が理解できない店舗の例があげられます。また、前掲の③の雰囲気を感じ出すために作り出された立ち飲み屋で、「スタンディング・パ



騙すような稚拙で中身の無い店が多いようです。まるで、「農業試験場」を「農業研究センター」に名称変更しても、職員は同一人物のままなので、中身はちっとも変わらないのと同様のことです。

立ち飲み実態調査

それでは、東京都特別区内の立ち飲みの実態調査報告をさせて

「ブ」などという不自然なカタカナや横文字の気取った店名を名乗っている店舗もこの例です。こうした店は、装飾に予算がかかるといって、外部資本が絡んでいる場合が多いようです。しかし、その内容は、イギリスのバブとはほど遠く、単に名前をカタカナにしただけの女子供を

「ブ」などという不自然なカタカナや横文字の気取った店名を名乗っている店舗もこの例です。こうした店は、装飾に予算がかかるといって、外部資本が絡んでいる場合が多いようです。しかし、その内容は、イギリスのバブとはほど遠く、単に名前をカタカナにしただけの女子供を

いただきます。予算は税込み一、〇〇〇円といたします。これ以上飲むと、金銭的に立ち飲みの意味が無くなってしまし、酩酊者の行動特性としてますます寄り道したくなるからです。

一) 天七 (足立区千住) ☆☆☆☆★
大阪風の串揚げ屋です。大きなコの字型のカウンターがあり、その上にはキャベツととんかつ系ソースの入った深皿が置かれています。注文したアツアツの串が渡されたら、ソースの中に沈めて、素早く頬張ります。これがビールや酎ハイなどの炭酸飲料に合うんです。キャベツは次の串を待つ合間にいただくこととします。なお、ソースは「二度づけ」が御法度となっております。酎ハイ三〇〇円、キス二二〇円×二本セット、アジ一五〇円×二本セット等々串の種類は豊富です(価格は税別)。

二) 山田ちゃん (墨田区両国) ☆☆☆☆★
両国は、横綱自給率〇%の国技館のある街で、隅田川に近いせいか、鰻串焼きの立ち飲み屋が川を挟んで二軒あり、そのうち当店は隅田川の東側、JR総武線・両国駅のガード下にあります。
酎ハイ三〇〇円、キモ焼き二〇〇円、めそからくり(小型の鰻・超美味!)二〇〇円、カフト(頭の部分)一二〇円、ひれコンニャク二二〇円(価格は税込み)などと鰻一匹のバリエーションの多

さに驚かされ、ついでに鰻といつのは高級料理ではなく庶民のものであったのだといつことを実感させられます。

三) いこい (北区赤羽) ☆☆☆☆★

風俗店の多い歓楽街にある立ち飲み屋で、酒の卸売業者が経営しております。この店の特徴は、何といつても朝七時(一)から営業していることです。筆者はまだまだ修行が足りないせいか、とても朝から飲む気にはなれません。

ハイボール(酎ハイのこと) 一八〇円、マグロブツ・おから・おひたし 一〇〇円、湯豆腐 一三〇円(価格は税込み) など、酒・つまみ類が豊富で安く、漱石先生一名で充分楽しめます。マスターは魚市場系の威勢の良さで手際よく働いており、惚れ惚れしてしまいます。お客のオトーサン達も非常に味わい深く、「鶴田浩二は、その昔特攻隊にいた」などという有り難い情報を教えていただけです。こちらでも御礼代わりに「森進一は、その昔スクールメイツにいた」などと情報提供させていただくのですが、「スクールメイツ」が何たるかをわかっていただけません……。

四) 立ち飲みコーナー大つか (豊島区北大塚) ☆☆☆☆☆★

♪まああるいみじのり山手線(知ってますか?)の線路沿いにある小さな立ち飲み屋で、ここも風俗店の多い地帯です。

酎ハイ 二四〇円、煮込み・揚げなす 一九〇円(価格は税込み) とつまみもなかなか豊富です。雰囲気的には大衆酒場に近く、何かとせわしい立ち飲み屋にはまったりとした雰囲気があります。

余談ですが、ある時、同駅前のホテルで筆者の勤務する会社の取引先が主催する懇親会(立食パーティー)が開催され、筆者の上司や役員も出席しておりました。でも、筆者はこういうお付き合いはきわめて不得手なので、途中で会場をこっそり抜けだし、当店で一人飲んでいました。数十分後、会場に戻ると、懇親会はすでに終わっており会場は閑散としていました(あーあ、またやってしまった……)。

いずれの店も☆☆☆☆にならないのは、大衆酒場に比べ、店ごとの流儀が独特であり、店員や常連客が慣れない一見客に対し冷たい態度をとる傾向にあるせいです。通い詰める気がなければ、あくまでも安く酔うための手段として割り切ってご利用されるとうよろしいでしょう。

おわりに

やっぱり、オトーサンは家に帰りたくない(へい)。でも、結局は帰らなければならぬ。本当に家庭を崩壊させてもいいなら



で思っているオトーサンは、北海道の農業法人の営業利益よりもずっと少ないはずである。だからこそ、オトーサンには家に帰る前のワンクッションが必要なのです。東京、大阪、名古屋などの大都市では、こうしたオトーサン達のために、「立ち飲み」をはじめとする飲食店が多数配置されており、家庭維持と労働力再生産に役立っております。その逆になっている事例も多数ありますが・・・。

農村部の場合、専業農家のみなさんはいつも家族と一緒に働き、役場や農協のみなさんも小さな街のなかでの通勤ですので、寄り道はなかなか困難なことだと思います。もっとも、そんなことする必要がないほど家庭が充実している場合が多いのでしょうか。素晴らしいことです。それとも、たまーに行くススキノや三条六丁目で集団的大暴走をしてくるから大丈夫なのかもしれません。ただ、筆者が気になるのは、農家を訪問して経営主からお話を伺っている時（もちろん昼間です）、引退した経営主の父とおぼしき七〇歳超のオトーサンが、大五郎のペットボトルを抱えて家の中をフラフラしている場面に出会うことが多いことです。きっとこのオトーサンは、家族から疎んじられていて行く場所がないのでしょう。こういった閉じこめられたベテランのオトーサン達を救う方策が農村部には必要なのではないでしょうか。

がんばれ北海道のオトーサン！