

歳時記

「あなたのお店はどこに顔を向けている?」  
「酒中流社会」から「酒格差社会」へ

正月気分も抜け、1月も半ばを過ぎたところで本格的な寒波が到来し、日本列島が凍りついています。記録的な暖冬の影響で冬物の衣料や暖房機具が売れず、セール時期を早めた矢先の急変化に戸惑っているところも多いようです。

年始から5営業日連続の株価下落は、株式市場始まって以来初めての出来事ですが、これは中国经济の悪化や原油安だけが原因ではないような気がします。経済アナリストの株価予想も年初から大きく外れており、酒屋のオヤジにわかるわけもないのですが、今年は幕開けから波乱を予感させます。

昨年末は暖冬と天候に恵まれ、結果的にはいい数字を残されたお店が多かったようです。我々の仕事は「景気」「元氣」「天気」の三つの気で大きく変わるって言われています。中でも天気が一番大きな要素かもしれません。しかし近年、地震、大雪、台風、大雨など想定外の規模の自然災害が世界中で発生しています。5年前の東日本大震災は経済活動どころか生活までも狂わせました。今年も大きな災害がないことが最大の願望です。

本屋で二つの本『居酒屋の戦後史』（橋本健二著）と『23区格差』（池田利通著）を発見、購入しました。『居酒屋の戦後史』で著者は、1970年代は一億総中流社会と言われ、所得の格差に対して飲むお酒はさほど違いはなかったが、現在は所得層によって歴然と差が出てきた、と数字を交えながら述べています。一方の『23区格差』では、東京23区内においても住民の所得格差が広がっていると述べており、エンリコ・モレティ氏（米・経済学者）の唱える「住む場所で所得格差が出る」という説を実証しています。1位の港区の平均所得は904万円。2位の千代田区は763万円、最下位の足立区は323万円。港区と足立区の所得格差は三倍近くにもなり、この報告に唖然とさせられました。全国を調べてみると、内閣府の平成17年度のデータでは、1位は東京の477万円、最下位は沖縄

で202万、46位は高知、45位は青森となっています。かなり古いデータなので、この差は更に広がっていると思われます。

飲食業と所得の関係は？家庭での食費を占める割合はエンゲル数、と学生時代に習った記憶があります。外食もまた、生活と切り離すことはできません。普段の生活での食事なのか、それとも晴れの日の贅沢なのかで外食の在り方も決まってきます。

あなたのお店の周辺にはどんな所得層の人が住んで（もしくは勤めて）いますか？

あなたのお店は普段使い（週に何回か来られる）ですか？それとも晴れの日用（記念日や自分へのご褒美）ですか？

改めて自分のお店がどんな立ち位置にいるのか、どんな人たちに利用してもらいたいのか、来店頻度はどの位がいいのか、人数構成は一人なのかカップルなのか、はたまたグループがいいのか、そしてなにを売りたいのか。初期の目標と変わってもかまいません。もちろん変わってはいけない点もありますが、むしろ環境に合わせて変えるべきところは変えていかなければならないでしょう。

立地により客層も、客層によって求めるものも変わってきます。時代に取り残されないように、絶えず進化しなくてはいいけません。

現状に満足していると、いつの間にか取り残されてしまいます。

少子高齢化によってどんな事が変化し、そして求められているのか。

1. 一人客の増加
2. 早朝勤務の増加により、深夜時間帯の営業縮小、夕方営業の前倒し
3. 健康重視で味付けのうすさ対応
4. 量（ポーション）の軽量化
5. 同じ人でもお店を使い分けする

あなたのお店は本当にその土地に根ざして、時代をよく感じて、お客様に顔を向けているか、もう一度考えてみてはいかがでしょうか？