

ファミリーレストランを斬る

福崎かずたろう

ファミリーレストラン、何年前くらいからこの呼称で呼ばれるような飲食店ができたのか？ 10数年、せいぜい20年ほど前からではなかろうか。それからは雨後の筍、梅雨時のカビといった具合で、そこここに建ち、まさに乱立。こうして全国62万のマイナー誌のテーマの題材になるぐらいである。

一般的にファミリーレストランとは、チェーン店、大きな駐車場、コギレイな外装、コギレイな店内、コギレイで画一的な料理、といったイメージで捉えられる飲食店の総称、と考えてよいと思う。

1 ファミリーレストランのなぐれ

さて、私が中学生だったころ、東豊中にロイヤルホストができた。いま思うと私にとっては初めてのファミリーレストランだったと思う。家族でたまに利用したが、その時からあまり旨いというイメージはなかった。というのも、当時中環に「オレンジペコ」なる、値段はそこそこなのに格段に旨いものを食わせる郊外レストランがあったから、そのころの私にも対比を行なうことは、たやすいことだった。

しかし当時のファミリーレストランは、まずくても商売になった。本格的な車社会の到来と女性の労働者化と核家族化、そして低レベルの豊かさといった社会情勢を反映して、すくすくとファミリーレストランは成長していった。これが5年ほど前のことだ。そしてそのうち、先に述べたような乱立の時代に入った。しかしそれでも潰れない。なぜか？ 消費者が増え続けているのである。もちろん新しい消費者も少なくはない、しかし一般の飲食店の客が流れたとみるほうが正しいように思える。いま、駅前などを除いて、一般の飲食店がどれだけあろうか。郊外レストランはすべてファミリーの名の付くチェーン店で占められてしまったようだ。これは実に残念なことで、さきに述べた「オレンジペコ」などのように、よい内容のものを安く出していたのに、経営不振で潰れ

てしまった店も多い。オレンジペコは、現在マクドナルドに変わっている。旨いものを安く出す店が潰れ、まずいものを高く出す店が栄える、このようなことが現実となってきた。

このようにして、ファミリーレストランは便利で手軽な飲食店として大発展を遂げた。時代の流れに乗り、新しい客層を掘りおこし、従来の店を食いつぶし、成長した。しかし乱立の時代も佳境に入り、そろそろ陰が・・・・。

2 大衆化・陳腐化

ファミリーレストランで育った世代がそろそろ若夫婦になりつつある。今の子どもたちは生まれる前からファミリーレストランがあった。レストラン＝ファミリーレストランと思っているかも知れない。そうした流れのなかで、完ぺきにファミリーレストランは社交場となり、遊び場となりつつある。料理もますます大衆的なものとなってきた。

御釜氏いわく「むかし三宮あたりに出来たころのフォルクスは、ものすごく良かったのになあ。」

大衆化したものはほとんどが陳腐となり、やがて廃れ滅びる。陳腐化してしまったファミリーレストランのすべてがその道をたどるのか。

3 底辺からの殴り込み 王将チェーン

餃子の王将チェーンが、5年ほど前から大型ファミリーレストランに移行しつつある。昔からある電車のガード下の小店舗、汚い・下品というイメージがすみやかに薄れつつあるようだ。

中華という分野と、他のファミリーレストランに比べて比較的安い価格をひっさげて進出してきたが、元が元だけにまだ悪いイメージを持っている人も多いと思うが、休日の昼夜など家族連れやアベックでいっぱいである。市民権を得るのは間もなくであると思える。王将ファンとしては、その時に陳腐化しないよう願うばかりだ。

4 他分野からの殴り込み 神戸屋・マクドナルド

他分野からは、パン屋からの転身組「神戸屋」やハンバーガー屋から「マクドナルド」など。

神戸屋は高級指向のパン+レストランの線で迫っている。内容は現在のところ他のファミリーレストランと比較すると、たいへん良いものであると思う。人気も上々で平日の昼時でも並ばないといけないほどだ。ただこれから先店舗を増やしていく時点で、どのようになるか。

マクドナルドは御存知ハンバーガーの大老舗であるが、昨今、本来の駅前などの軽い店舗の他に、永久店舗といえる腰を落ちつけた大きな店を建て始めた。つまり客席を増やし、食事にきてもらう、といったような作りの店を建て始めたのだ。

5 最近はや食もあるでよ さと・こなか

従来のファミリーレストランは洋食オンリーであったが、大衆化した現在、洋食以外のニーズも馬鹿に出来ないだけのものになってきた。「和食のさと」・「こなか」などそうしたニーズに答えるものである。対象年齢が従来のファミリーレストランに比べて高いと思われる（やっぱ和食を好むのは年寄り？）ので、多少ましな料理を出すかな、と思ったらやっぱりファミリーレストランだった、と後悔することも多い。

また寿司の分野でも「ともえ寿司」など、チェーン化をはかっているようだ。

6 生き残り戦争 つぶれる旧勢力

さて様々の分野からファミリーレストランへと乗り出しているが、これから先はどうなるのだろうか。

まず結論からいうと、ファミリーレストランとしては老舗の「ファミリーホスト」や「スカイらく」などは潰れていくのではないだろうか。安い材料、暖めるだけのよう調理、冷凍物で占められた画一的な内容、で今までやって

きたのが不思議なぐらいだ。我々も馬鹿ではない。乱立の時代こそ、選択の時代なのだ。

とって変わるのは、安さで「王将」、内容で「神戸屋」あたりか。王将は確かに未だに、がさつで汚い。正社員を多くとり、社員教育を徹底し、真のファミリーレストランを目指すなら、前途は明るいものであると思う。私個人としてはそんなことは望まないが・・・（下品な王将が好き！）。神戸屋は、そこに豊かなニッポン人の高級志向と本物志向に乗って、平日は有閑マダムの社交場として、そして休日は年齢の高い家族連れ、ちょっと豊かな気分させてくれるダイニングルームとして・・・。ただ神戸屋の場合、現在の内需景気の良さが後押ししている部分もあるので、不況になったらちょっと危なかったりして。

和食ファミリーレストランはそう増えることもなかろうが、潰れることもないだろう。安定した需要は見込めると思う。

とにかく旧来のファミリーレストランは確実に消えていくと思われる。現に東豊中のファミリーホストはフォルクスに変わってしまった。ファミリーホストとフォルクスを比べると、明らかに後者の方が「ステーキの店」としてステータスは高い。

時代は本物志向を強め、高級志向を帯びた。旧来のファミリーレストランを排斥しはじめた。次はおそらく「個性への志向」ではないだろうか。現在はフォルクスだろうが神戸屋だろうが、店の作りからメニューまで大同小異だ。特に同じチェーン店内ではまったく同じということも有り得る。そのうち、飽きもこよう。その時が個性の時代だ。しかし、本物志向で店ごとが個性を持ったら、ファミリーレストランじゃなくなる？ そう、昔の良質の郊外レストランに戻るのだ。カムバック！オレンジペコ！！

話が大阪千里近郊に偏ってしまったことはお許しを。

おっ肉のめっいもん「やましげ」も好きです。はい。

