

お雑煮屋のチェーン展開

文 伊藤公一

text by Kouichi Ito

元旦の食卓を彩るのは、おせち料理とお雑煮のセットであろう。

餅好きの小生。色鮮やかな、おせち重より、お雑煮を食すのが毎年の楽しみである。そして、なぜに、このように美味しい料理が、1年間でわずか3日間の限定食であるのかと、20年程前より疑問を抱きつつ、飲食店のオーナーと親しくなる度に、お雑煮専門店開業を促してきた。

そこで素人が立案するビジネスモデルの長所は、以下の如くである。食べたことのない人はいない。嫌いな人、食べられない人がいない。朝御飯に限られたイメージが強いが、ダイエツトを心掛ける人の昼食にも適している。夕食時の締めとしても使えそう。夜中のラーメンの強敵としても君臨するであろう。食材は少なく材料費が安い。全国各地の味として、適当に値段と内容を変えるのも妙案だ。小さな調理場で、マニュアルさえあれば、アルバイト店員でも簡単に作れる。しかも客は早く食べるから回転率も良好。お椀一つだから後片付け、洗い物も楽。

等々の都合の良い事項ばかりを頭に浮かべつつ、もし具現化されたら、洒落たイメージで女性客も引き込み、井物や寿司のチェーン店を簡単に凌駕できるのではと考えていた。

一方、最大の欠点は、誤飲リスクである。よって老人健康施設や療養型病床では、決して提供されないメニューではあ

るが、それ以前に、料理のできない小生でも、知れば知るほどに分かったことは、味付けがデリケートで、実は大変に調理の難しい料理である事実だ。

実際に昨年、お雑煮が好評である渋谷のダイニングバーで、カウンター越しに見た調理場面は実に丁寧で時間のかかるものであった。

さらに、お雑煮の奥深さを知ったのは最近、目に留まった地域の医師会報に掲載された随筆である。

以下は、その文章から抜粋した内容である。

お雑煮の由来は古く、始まりは室町時代と言われている。餅は古くから農耕民族である日本人にとって、祝い事や特別な「晴れの日」に食すもので、年神様に供えた餅や里芋・人参・大根などを、その年の最初に井戸や川から汲んだ「若水」と、新年最初の火で煮込み、元旦に食べたのが始まりと言われている。また、雑煮とは「煮雑せ」で、いろいろな具材を煮合わせたことが語源と言われている。

ちなみに「祝い箸」という両方の先が細くなったお箸は、一方を人が使い、もう片方は神様が使う「神人共食」を表したものとされており、お雑煮が「人と神様を結びつける食事」として「晴れの日」の食べ物であったことをうかがわせる。

お雑煮は実に神々しい食事であった。

そして著者である渋谷区内開業医・高橋俊雅先生の奥様は、さまざまな味噌と食材をアレンジしつつ、元旦の仕事始めから、9月まで実に250回の異なったお雑煮を作り続けたのである。

妄想するだけであればノーリスクであるが、やはり素人が抱いた飲食店経営の初夢は甘かった。

Profile

1958年生まれ。伊藤病院3代目院長。北里大学医学部卒業、東京女子医科大学大学院修了。医師になって以来、国内外にて一貫してバセドウ病、橋本病、甲状腺癌など甲状腺疾患に対する診療と研究にひたすら従事。東京女子医大、筑波大大学院非常勤講師。日本医科大学、了徳大学客員教授。日本内分泌外科学会、日本甲状腺外科学会理事。厚生労働省診断群分類調査研究班班長。伊藤病院 <http://www.ito-hospital.jp/> 名古屋甲状腺診療所(名古屋分院) <http://www.kojin-kai.jp/nagoya/> さっぽろ甲状腺診療所(札幌分院) <http://www.kojin-kai.jp/sapporo/>

