

高知市の飲食文化 —ひろめ市場を事例として—

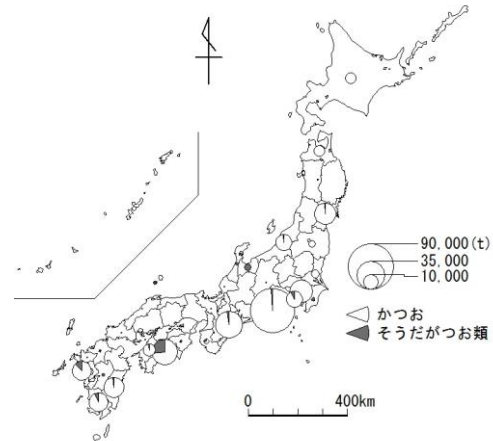
山口智之（愛媛大学法文学部）・寺谷亮司（愛媛大学地域創成研究センター）

YAMAGUCHI Tomoyuki and TERAYA Ryoji

1 はじめに

高知県は、北に四国山地、南は太平洋に面し、扇状に突き出した地形を呈している。温暖多湿な気候で、太平洋を臨む海岸線は長く、西部はリアス式海岸、東部は隆起海岸で平坦な砂浜が続く。このような複雑な地形、温暖な気候、そしてたびたび訪れる台風の猛威などの自然が、特有の風土や文化をつくりあげている。本稿では高知県特有の飲食文化を考察するため、高知市にある「ひろめ市場」の現状と実態を調査した。調査期間は2015年の9月1日から9月3日であり、運営母体、テナント、利用者への聞き取り調査を実施した。ひろめ市場は高知市中心地に位置し、高知の台所ともいわれる大橋通り商店街と高知最大の中心商店街である帯屋町商店街に隣接しているため、地元の住民が多数訪れる。また、旅行専門誌「じゃらん」のインターネット版「じゃらん net」の高知県観光スポットランキングで第1位を獲得しているように、観光客も多数訪れる。

高知県の飲食文化としてまずイメージされるのは、日本酒とカツオではないだろうか。高知は、酒国と呼ばれるほど酒好きが多い。高知では、宴会のことを“お客”と言い、祝い事はもちろん、何かにつけて大勢で集まっては郷土料理である皿鉢料理を囲んで酒を飲み、親交を深める習慣がある。全国的なイメージとして高知県を代表とする飲食文化としては、カツオのたたきを代表とするカツオ料理が有名である。2013年の高知県のカツオ全体の漁獲高は、29,000tであり、これは、静岡県の88,100t、三重県の32,100tに次いで全国第3位である（第1図）。カツオの中でもそうだがつお類の漁獲高は、高知県が7,800tで全国1位である。またカ



第1図 都道府県別年間カツオ漁獲高
(2013年)

(資料：農林水産省「大海区都道府県振興局別漁業種類別漁獲量」)

ツオの一本釣り漁獲高は宮崎県の30,600tに次ぎ、高知県が26,400tと全国第2位である(第2図)。次に、県民1人当たりの年間のカツオの消費額をみると、高知県は8,930円で、2位の福島県の3,452円を大きく引き離し全国第1位である(第3図)。以上のように、高知県ではカツオ料理が飲食文化として根付いている。

2 ひろめ市場における高知の

飲食文化の現状

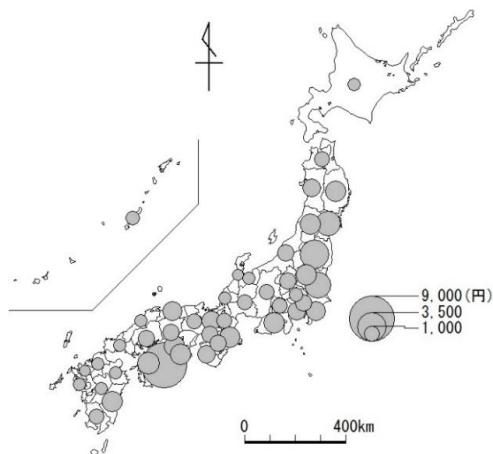
1) ひろめ市場の概要

ひろめ市場は、鮮魚店、精肉店、雑貨、洋服店、土産品店、高知の郷土料理店などの飲食店などが集まった商業・飲食施設であり、1998年10月17



第2図 都道府県別カツオ一本釣り漁獲量
(2013年)

(資料：農林水産省「大海区都道府県振興局別
漁業種類別漁獲量」)



第3図 都道府県別一人当たり年間かつお
消費額(2014年)

(資料：「平成26年度家計調査年報」)

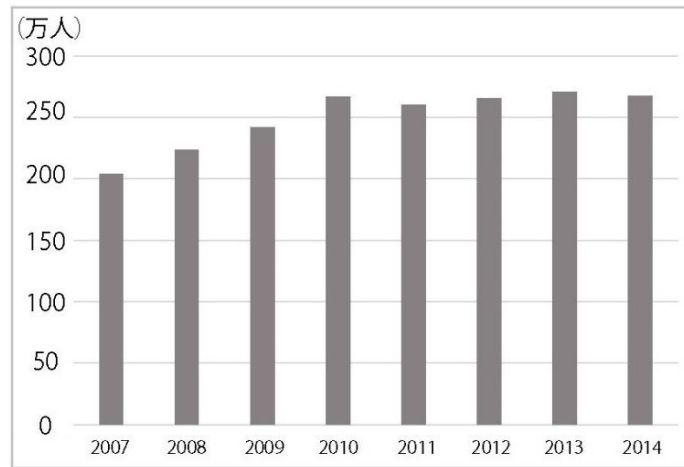
日にオープンした。同市場は、高知の新しい観光スポットとして、高知の衣食住文化を「ひろめる」、高知の人情・人となりを「ひろめる」、高知の基礎知識・芸術・文化を「ひろめる」の3つをコンセプトとしている。営業時間は午前7時から午後11時である。運営母体は㈱ひろめカンパニーであり、同社が市場内に开店する店舗を決定している。出店店舗の契約期間は店舗によって異なる。契約期間

が過ぎると、同社がひろめ市場にふさわしい店舗かを評価し契約を更新するかを決定する。出店店舗は大きく飲食店と物販店とに分かれる。現在の店舗数比率は飲食店と物販店が3:1ほどであり、飲食店が以前より増加した。ひろめ市場内の店舗は高知資本がほとんどである。ひろめ市場は地元利用客や観光客に人気があり、支配人によれば見学に来る自治体関係者も多いそうである。

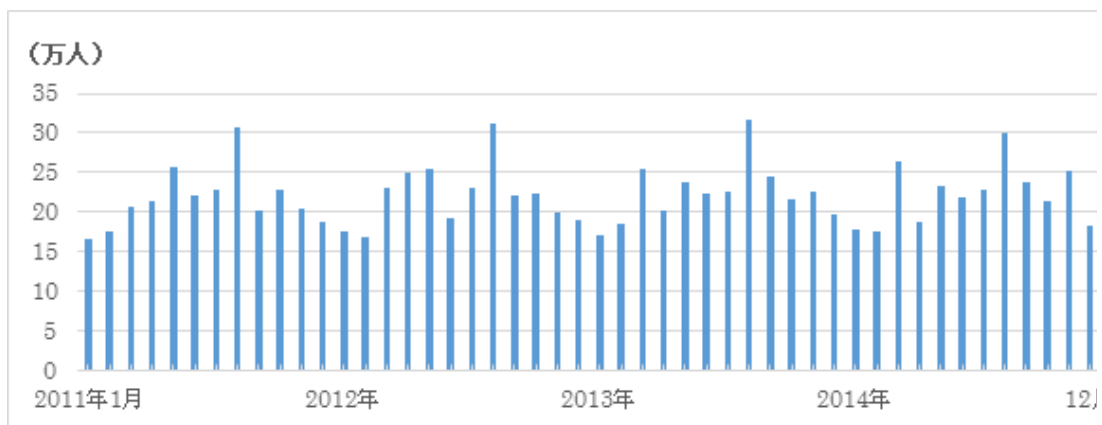
ひろめ市場をモデルとして、姫路市に「姫路ひろめ市場」が2003年にオープンしたが、2004年に閉店した。同様に2012年にオープンした高松市の「いろは市場」も2013年に早くも閉店した。このことから、こうした形態の経営が存立するためには高知県に特有の要因があると思われる。この点について、泥谷(2013)および本調査における聞き取り調査で支配人や利用客が口をそろえて語るの、「高知県民は朝から酒を呑むほど酒好き」ということである。同市場利用者の中には、他県でひろめ市場をモデルに作った同じ形態の施設が、経営に失敗したことについて知っている人も多く、高知人のお酒好きを示す笑い話のように語っていた。

次にひろめ市場の利用者数を見ていく。第4図、第5図はひろめ市場入場者数の推移を示したものである。図によれば、2007年から2010年の期間は、利用者数が増加し、その後は横ばいである。月平均利用者数は、22.5万人である。なかでも8月は平均31.0万人と1年を通じて利用者数が最も多い。これは、夏休みシーズン中で観光客が多数訪れているためと推測できる。同様に5月もゴールデンウィークの影響で、平均25.8万人と他の月の平均よりも、3万人ほど多い。ひろめカンパニーでの聞き取り調査によれば、2016年にはひろめ市場東側の商店街内に図書館がリニューアルされるため、今後はさらに来場者数の増加が見込まれるとのことである。

市場内は、「お城下広場」、「龍馬通り」、「はいから横丁」、「自由広場」、「乙女小路」、「ぎっちり日曜日」、「いごっそう横丁」と呼ばれる7ブロックに分けられる(第6図)。大橋通り側の入口部分には、「よさこい広場」スペースがあり、定期的にひろめ



第4図 ひろめ市場における年間利用者数の推移 (2007～2014年度)
(資料：ひろめ市場提供資料)



第5図 ひろめ市場における月別利用者数の推移 (2011年1月～2015年12月)
(資料：ひろめ市場提供資料)

カンパニーが主催のイベントが開催されている。同イベント自体は集客目的のため、基本的に無料であり、全体のイベント収支は赤字とされる。

第1表はひろめ市場の利用者について、9月1日の10時、16時、9月2日の20時のお城下広場の全35テーブルの調査結果を集計したものである。利用者数は10時調査の25名、16時調査の59名、20時調査の124名の合計208名である。本調査期間は夏休みと重なり、観光客数106名、地元住民が102名と両者の割合は、ほぼ1:1である。年齢層については、目視により30歳台までを若年層、50歳台までを中年層、60歳台以上を年配層として

判断した。利用客のうち、若年層は全体の46.6%を占め、最も多い。グループの属性としては、家族連れ18組、仕事関係25組、友人27組である。各グループの構成人数は、圧倒的に2名が多く、平均は3.0名である(第7図)。ひろめ市場では1人での利用が少なく、比較的少人数のグループによって利用されている。1人利用の事例を挙げると、朝ご飯を毎日ここに食べに来る年配の男性、毎日飲みに来る男性、ひろめ市場のすぐ裏にある中学、高校の生徒が昼休みに昼食を購入するためなどである。学生は、学校がある日の利用は禁止され、部活動など課外活動で休日学校に来る時のみの利用

第1表 ひろめ市場利用者の属性別人数・組数

	総数	208人
男女別	男性	131
	女性	77
年齢層別	若年層	97
	中年層	79
	年配層	32
地元住民・観光客別	市内客	90
	県内客	12
	県外客	106
グループ別	総組数	70組
	家族連れ	18
	仕事仲間	25
	友人	27

(資料：現地調査(2015年9月1日～3日))



第6図 ひろめ市場内の飲食店の配置

(資料：現地調査(2015年9月))

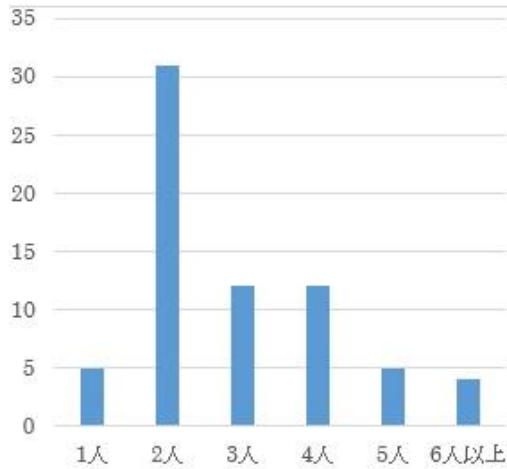
であり、市場内で飲食するのではなく、持ち帰りがほとんどらしい。

第8図はお城下広場における10時から22時までの占席率が示される。図を見ると営業開始直後はあまり席が埋まっていないが、お昼になるにつれ利用客は増え、12時で満席状態となる。12時をピークに17時まで利用客は減るが、その後再び増え始め、19時～20時にはまた満席になり、営業時間の終了が近づくと利用客は減少する。このよう

に、お昼の12時と夜の19時以降が繁忙時間であり、同時間帯は席を確保するのが困難なほど込み合う。

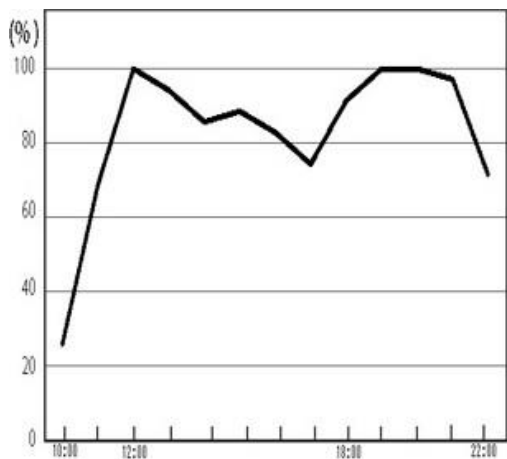
2) ひろめ市場内の飲食店

2015年9月におけるひろめ市場内には47の飲食店があり(第6図)、ほとんどの飲食店は専用テーブルが存在せず、客は市場内に設置されたテーブルでそれぞれのお店で買った料理を持ち寄り食



第7図 ひろめ市場利用者のグループ構成人数

(資料：現地調査(2015年9月1日～3日))



第8図 お城下広場における2015年9月1日10時～22時のテーブル占席率の推移

(資料：現地調査)

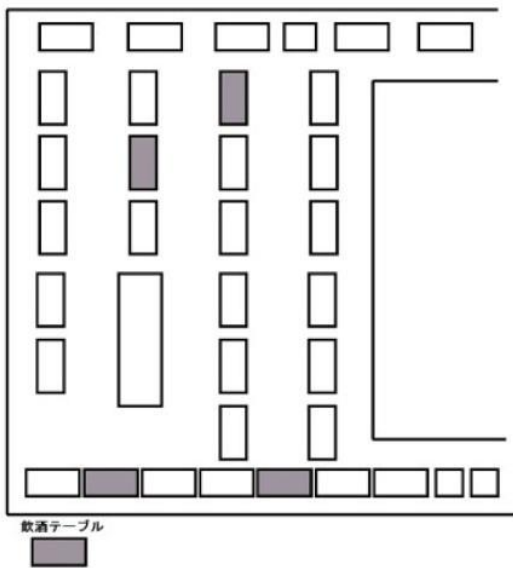
べる(写真3)。テーブルは各ブロックに配置され、それぞれに番号が振られている。飲食店が多く集まり、市場内では最も広い「お城下広場」には35のテーブルがある。テーブルには8人程度が座れるものと、4人程度が座れるものがある。聞き取り調査によれば、人気の飲食店は、カツオのたたきを主に販売する「明神丸」、屋台餃子を販売する「安兵衛」、インド料理を販売する「ゴータマ」である。全客席数は500であるが、テーブル数は限定され

るため、相席がいたるところでみられる。相席システムはひろめ市場内での楽しみの一つとされる。本調査中も初対面の利用客が同じテーブルを囲んでお酒を楽しみながら親交を深める場面をたびたび見かけた。パンやケーキの販売店舗でも酒が販売されるなど、ほぼ全ての店で酒が提供されている。

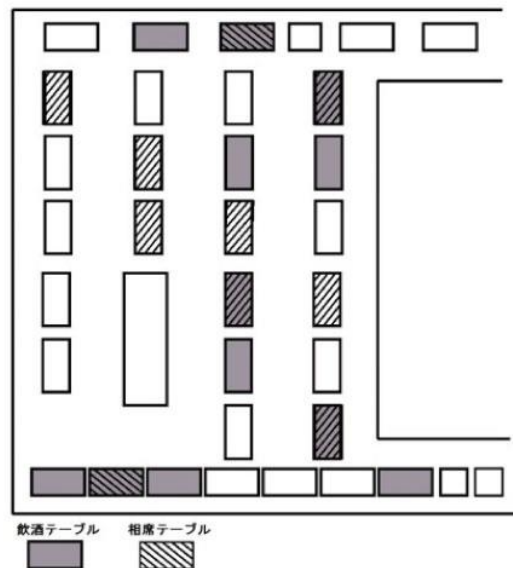
第9～12図は9月1日の10時、12時、16時、20時時点におけるお城下広場内の飲酒および相席テーブルを示したものである。朝の10時時点では飲酒テーブルは4つである。12時になると飲酒テーブルは12、相席テーブルは10、飲酒・相席のテーブルは5である。16時になると、飲酒テーブルは14となる。20時になると、飲酒テーブルは30と9割近くとなり、相席テーブルは15であり、飲酒・相席テーブルは14である。

このように、一日を通じて、飲酒テーブルが存在する。昼でも高い飲酒率を示すが、夜になるとほぼ全てのテーブルでお酒が飲まれることから、ひろめ市場はお酒を飲む場所と認知されていることがわかる。繁忙時間の12時と20時は相席のテーブルが数多く存在する。相席と飲酒率の関係をみると、相席テーブル数は昼間と夜間でそれほど差はない。しかし飲酒率は昼と夜で大きな差がある。これは、一日の終わりである夜間にお酒を飲む人が大多数であるためであろう。夜間の飲酒率は非常に高く、かつ利用客も多いことから相席が多くなる。昼間では相席テーブルが10で、飲酒かつ相席のテーブルが5であることから、比較的、お酒を飲まないグループは飲酒しているグループを避けて、お酒を飲むグループは飲酒グループ同志で相席する傾向が見られる

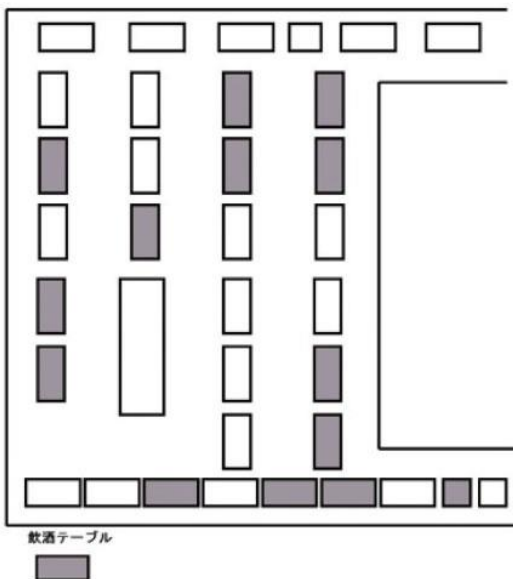
以上のことから、高知の飲食文化として酒好きであり、酒を囲んで親交を深めていることがわかる。聞き取り調査中にも、お酒や料理をご馳走になり、多くのもてなしを受けた。ある利用者は、「こうして若い人たちと話をすることがとても楽しい。おかげで今日はいい酒が飲めた」と語った。高知の人々は酒を囲んで話を交わすのが非常に楽しいものであると捉えていること、お客をもてなす高知



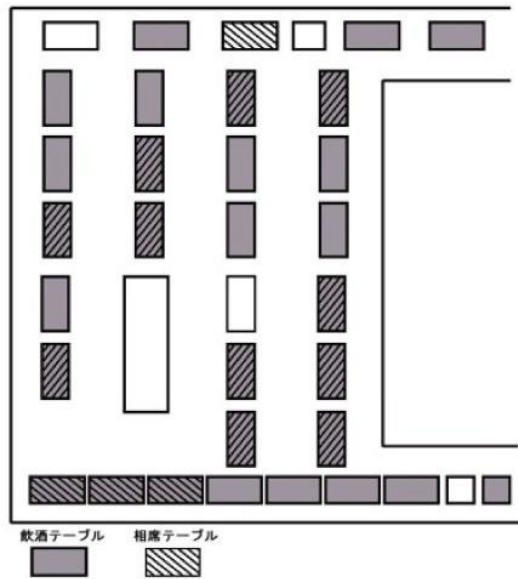
第9図 お城下広場各テーブルの飲酒利用者の分布(2015年9月1日10時)
(資料:現地調査)



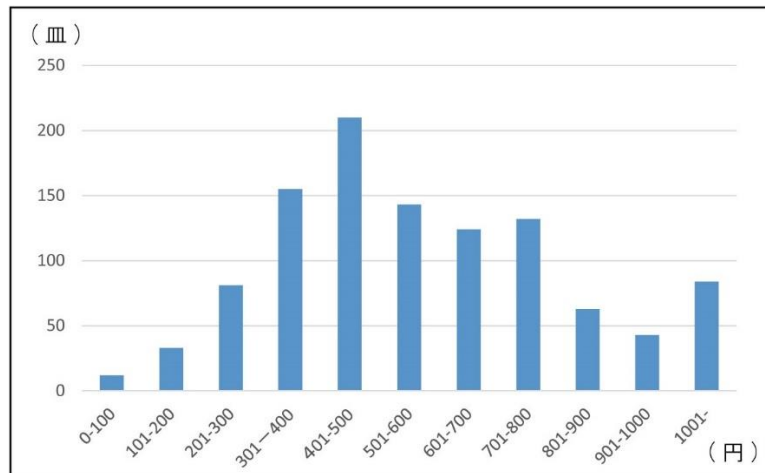
第10図 お城下広場各テーブルの飲酒利用者の分布(2015年9月1日12時)
(資料:現地調査)



第11図 お城下広場各テーブルの飲酒利用者の分布(2015年9月1日16時)
(資料:現地調査)



第12図 お城下広場各テーブルの飲酒利用者の分布(2015年9月1日20時)
(資料:現地調査)



第13図 ひろめ市場内で販売されている料理品単価
(資料：ひろめ市場 HP)

ことを実感した。

次に、ひろめ市場内の飲食店で販売されている商品の価格について考察する。第13図はひろめ市場内の料理品の販売単価が示される。ここではお土産用や持ち帰り品が中心の龍馬通りの飲食店は除いた。各飲食店のメニューから、ドリンク、またドリンクとセットになっているものを除き、料理品の価格だけを抜き出し集計した。同図を見ると、100円以下のものから1,000円以上のものまで幅広い価格の商品が販売されていることがわかる。最も多い価格帯は401～500円の210皿であり、500円以下のいわゆるワンコインものが、491皿と全体の45.5%を占める。このように安価なメニューが多いのは、ひろめ市場はお酒を呑む場所としての利用者が多く、定食のようなメニューよりも、つまみになる一品料理が主流で、それらを肴にお酒を呑むスタイルが多くとられているためと考えられる。9月1日の10時、16時、9月2日の20時にお城下広場全35テーブルの利用者へ聞き取り調査した結果、利用者の平均飲食金額は2427.5円であり、購入した飲食品はビールや酎ハイなどのお酒とカツオ、ウツボ、クジラのタタキ、酒盗などの鮮魚料理が多い。

3 ひろめ市場内における

かつおの消費と販売

最後に高知県の飲食文化を代表するカツオについて取り上げる。本調査中でも多くの利用者がカツオのたたきを購入しており、カツオのタタキは高知を代表する料理であり、とても愛されていることがわかった。カツオのタタキは、カツオの身の表面を焼き、ねぎやニンニクなどの薬味をのせて食べる。薬味やたれは、店や地域によって異なり、最近では焼いたかつおを温かいうちに塩をまぶして食べる「塩たたき」が人気である。

第14図は、ひろめ市場内で、カツオのタタキが販売されている店舗の分布が示される。主にお城下広場を中心として15店舗で34種類のかつおのたたきが販売されている。店舗への聞き取り調査によると、15店舗のうち9店舗が、カツオ料理が最も売れると回答し食べ方としては、タレか塩を選べる店舗が多い。セットや定食などを除いた単品での販売価格を見ると、最低が450円、最高が1,600円と価格幅は広く、全体の平均は1,047円である。市場内で最も人気がある明神丸の販売価



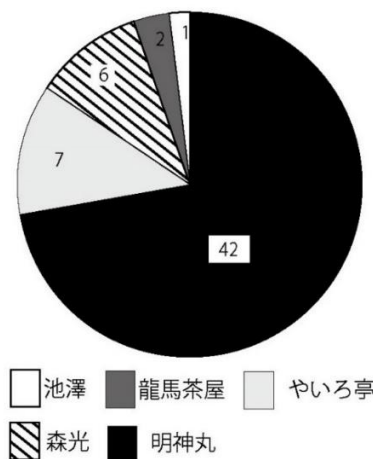
第14図 ひろめ市場内でカツオのたたきを販売している店舗の分布
(資料：現地調査(2015年9月))

格をみると、1人前とされる5切れが700円、1～2人前の7切れが900円、10切れが1,200円である。

カツオのたたきの購入先を集計した第15図を見ると、購入先は圧倒的に明神丸が多い。本調査で回答を得た利用者58名のうち50名は県外からの旅行者である。このことから、やはり県外旅行客は高知県を代表する料理と認知し、カツオのたたきを購入する割合が高い。明神丸を選んだ理由としては、「おいしいから」、「有名だから」が多い。明神丸以外の店でカツオのたたきを購入した理由として最も多いのは、「明神丸に客が並んで混んでいたから」である。明神丸は人気店であり、オープン前から待つ客も多く、店先で行列ができていことも多い。このため、すぐに購入できる他店で購入する人が多い。また一部には、他の店舗の常連客により、「明神丸より、おいしいから」の理由も聞かれた。

4 おわりに

これまで述べたように、ひろめ市場に見られる経営形態が他地域では必ずしも成功しないのは、



第15図 ひろめ市場内でカツオのたたきを購入した利用者の購入店舗
(資料：2015年9月2日12時30分の現地調査)

高知県特有の飲食文化が同市場の存立要因であることが考えられる。ほぼ全ての飲食店でお酒が提供されているため、ひろめ市場はお酒を飲む場所として認知され、高い飲酒率となって現れる。各飲食店には専用のテーブルを持っていないため、顧客グループは市場内に設置されたテーブルを取り

合って利用する。テーブル数は限定されるため、相席率が高くなり、地元住民同志だけではなく旅行者と地元住民の交流を生む。市場内は、お酒を呑むことが通常であり、ワンコインで購入できる一品料理を数種類持ち寄って酒を呑むことが多い。カツオ料理を購入する利用者は、観光客だけではなく、地元住民にも見られ、同料理は現在でも非常に根強い人気がある。

参考文献・URL

じゃらん net

<http://www.jalan.net/kankou/390000/>

(最終閲覧日：2016年2月22日)

ひろめ市場公式 HP

<http://www.hirome.co.jp/page/pc/>

(最終閲覧日：2016年2月22日)

泥谷雄平 (2013)：「高知市におけるひろめ市場の成功要因」愛媛大学法文学部卒業論文(未公開).



写真1 ひろめ市場内「お城下広場」
(2015年9月1日 筆者撮影)



写真2 ひろめ市場内「お城下広場」
(2015年8月31日19時 筆者撮影)



写真3 ひろめ市場のテーブル
(2015年9月1日 筆者撮影)



写真4 カツオのタタキ
(2015年8月31日自由広場にて著者撮影)