



都会の地下25階にある
穴場の居酒屋

高層ビルが立ち並ぶ大都市の夜。

商業施設のネオンが暗いはずの夜空を不気味に照らしており、眠らない街は独特の空気に包まれている。

現在2108年。ハイパービルディングと呼ばれる規格外の“超高層ビル”もその数を増やしており、高さ1000メートルを越えるビルは国内だけで現在12。

最も大きいのは、首都にある高さ2500メートルの“グリーンテルサ”。山のように大きなビルで、世界でも有数の規模だ。

建物だけでなく、乗り物にしても家電にしてもアミューズメント関連にしても、それまでのアナログ的なものはほぼ姿を消し、より便利でより科学的、合理的なものだけが評価され生き残り進化を続けている。

時代は一刻一刻と完全なるデジタル化へと向かっているのだ。

しかし、そんな現在にあってもまだ、古めかしいものの温かみを求める人は多く存在する。

約150年前には繁栄を極めた古き良き商店街の数々は大型商業施設によってほぼ完全に姿を消した。しかし、商店街の中に軒を連ねていたラーメン屋、八百屋、居酒屋などの個店はまだ探せば残っている。

都心の地下25階にある小さな居酒屋がその一例だ・・・。

現在は地上の建物だけでなく地下も目を見張るほど発達している。メトロはまるでクモの巣のように都心部の下に張り巡らされており、商業施設や飲食店、娯楽施設などの多くも地下に密集している。地下の深さもここ数十年で一気に深くなった。

今年76歳になる親父さんが一人でやりくりしている居酒屋は、この古きを捨て最先端を求めようとする時代にあってもいまだにそれなりの繁盛を見せている。繁盛と言ってもカウンターだけの小さな居酒屋なので10人前後入れれば満員になってしまう程度。客は常連さんがほとんどだが、常連さんのススメや通りすがりなどで新規の客が来ることもチラホラある。

サラリーマンたちの多くが仕事を終え帰途につき始める夕方から夜にかけての時間帯は、毎日小さな店内は満席になり、俄然親父さんの腕もしなるのだった。

普段は少し寡黙な親父さんも、客と話すことは楽しく料理にも力が入

る。お客さんがワイワイと話に花を咲かせ、料理を味わいながら店の雰囲気を楽しみ、その日を締め括りの喜びを分かち合う。そのことが親父さんにとっては最高の幸せだった。生き甲斐とも言えた。

デジタル化で全てが支配されてしまいそうな無機質な時代にあって、親父さんは最後に残った100%のアナログ人間の一人だった。そしてそんな親父さんの温かみや心のこもった料理が好きでやって来る常連客たちもまた、最後に残ったアナログ人間たちなのだ。

親父さんが生まれたのは2032年。その頃はもう既にアナログ的な考え方やスタイルでは生きていけないと言われていた時代だ。そんな時代に親父さんは、下町にある蕎麦屋の息子として生まれた。

親父さんは、コンピュータだ、情報端末だ、などと世の中が謳っているにも関わらず、あえてそういったものには接しないで生きてきた。

目を逸らしてはいたが、やはり世の中が最先端技術に向けて一直線に進んでいるという事実は嫌でも自分の目や耳に入ってくる。子供の頃から学校の同級生たちが皆情報機器についてそれなりの知識を持っている中で、“機械のことは分からない”と意地を張る親父さんは異端。実際彼自身もこれでいいのかという不安を常に抱いてはいたが、自宅の周囲の人が下町ということでどちらかと言うとデジタルには疎く人情に溢れる人ばかりだった為、“自分はこれでいいのだ”と信じ続ける助けとなった。

結局親父さんは、そのままデジタルをなるべく避けながら生き続けそのまま学生生活を終える。ちなみに彼が携帯端末を初めて持ったのは18歳の時だ。もはや固定電話などほとんど売っていない時代の中で、さすがにデジタルがゼロではまともに生きていけないということで携帯を購入した親父さんだったが、時期的にあまりにも遅すぎる。使いこなすのにも時間がかかった。

試行錯誤した結果何とか携帯端末の基本的な機能は扱えるようになった親父さんだったが、自分が幼少期から貫き通してきたスタイル上、当然ながら情報技術方面の知識を学ぶ気にはなれず、かといってその他の学力にも自信がなかった親父さんは、自分なりに大いに苦悩した結果実家の蕎麦屋を見習って自分の店を開くことにした。親父さんが16歳の時に実家の蕎麦屋は閉店したため、後を継ぐことは出来なかった。

時代を考えても、小さな個人飲食店が流行りそうもないことは十分す

ざるほど分かっていた。もっとも、実家の蕎麦屋が潰れたのもそれが理由だ。多くの個人飲食店は、客を呼ぶためのデータを周到なまでにかき集め、綿密な試行錯誤を繰り返し成長を続ける洗練された大手チェーン店に敵わず、廃業を余儀なくされる。

そんな状況下で、自分の挑戦に自信を持ってという方が難しかった。しかし、親父さんは自分の道を信じた。自分を信じた。親父さんは“自信”がなくても“自分を強く信じた”のだ。年々、機械的になっていく色のない時代に逆行していくかのような心持ちだった。しかし親父さんは根拠のない自分の道の正しさにしがみついた。

店を開くお金はなかったので借金を複数の金融業者から重ねた。大した担保もない親父さんに銀行がお金を出してくれるはずはない。だから借金をしたのは主に消費者金融。店を開く初期費用として借り入れた額は、全ての金融業者合わせて300万程度。また友人にも、利息なしの借金をして援助してもらった。

場所は、実家を再び店舗として使うのでは万に一も流行りそうにないと思ったので、人通りがそれなりに多くそれでいて近くに大きな商業施設のない場所を探すことにした。大きな商業施設が近くにないというのは、この時代街中では希有なため探すのに非常に苦労した。

結果、丁度良い位置にテナント募集があったので親父さんは思い切って手を出した。以前は美容室だった場所だ。

また、店の“種類”は自分で店を開こうと決心した時に既に“居酒屋”にすると決めていた。

もちろん蕎麦屋の実家で育った親父さんは蕎麦の知識に明るかったが、廃業するその姿を見てきたこともあってか自分は蕎麦屋を開く気になれなかった。