



交流するバル街を必ず

函館西部地区バル街実行委員会代表 深谷 宏治

2004年2月に始まった函館西部地区バル街は、もともとこの時に行なった「2004 スペイン料理フォーラム in HAKODATE」の前夜祭として企画したもので、続けるつもりは全くありませんでした。それがバル街を体験していただいたフォーラムのゲストシェフなどの皆さんから高い評価をもらったことや、何よりもチケットを買って参加してくれた函館（圏）市民の人たちから「またやってほしい」という声が上がリ、10月に第2回目をバル街単独で行なうという流れになりました。

そして2019年秋までに32回の開催を数え（2011年4月は東日本大震災のためチャリティイベントに切り替え）、年2回の函館のイベントとして定着してきました。

しかし昨2020年は一度も開催できませんでした。この春2021年の春バルも、「コロナ禍」の収束状況を前提にして4月開催を昨年初冬に予告しましたが、結局あきらめざるを得ませんでした。

併催予定としていた「第9回世界料理学会」は開催することにしました。といってもこれまでの、内外のシェフたちや料

理関係者が一堂に会してそれぞれの料理観を披瀝したり、テーマに沿って議論したりするようなことはあきらめざるを得ませんでした。そこでこれまで参加されたシェフの何人かに私が直接インタビューする形式の対話を映像に撮り、その映像やこれまでの料理学会の記録映像などを交えてインターネット上で配信する形にしました。「料理人の今」というようなアピールになるかと思いますが、これまでの学会では取り上げる余裕がなかったそれぞれの料理人の体験やエピソードなども話されて、料理関係者ばかりでなく料理文化に関心のある人たちには興味を持ってもらえるものと思っています。

バル街は、これまでのやり方とは違うスタイルをとれるのだろうか。このことは、昨年秋のバル街もあきらめざるを得ないという判断をしたころに実行委員会でも話し合い、その後も連絡網などでやり取りしてきました。テイクアウトとか一会場での数店出店によるイベントは考えられますが、それをもって「バル街」とするのは無理だろうということになりました。

バル街の肝というべきものは、参加店が精を込めて用意したピンチョスとドリンクを、その店へ行って、その店の人の顔を見ながら、余裕があれば言葉を交わしながら楽しむイベントです。そして何よりも、そこに集まった、店や路上や広場に集まったお客どうしが、同じ目的を感じ合っただと楽しむイベントだと思いません。サントリー地域文化賞受賞の理由として挙げられた「街角の社交」が現われていなければならない……。

32回やってきて函館市西部地区バル街のこのような性格を改めてとらえなおしてみると、人と人がわだかまりなく接することができるような、またそういう環境を用意できるお店が整うような状況が、バル街には必要だと思わざるを得ません。無観客のスポーツイベントが開催されていたりしますが、無観客、参加者が街を歩かないバル街はありえないということになります。

いずれワクチンや治療薬が普及し、絶対バル街は開催できる。そういう信念を持ち続けて情勢を見極めていきたいと思っています。（「レストランバスク」店主）

初参加の高揚感

「おひるごはんカフェ taom」店長 日下 朝子

西部地区でカフェを始めることと、バル街に参加することは、頭の中ではイコールでしたので、開業前から勝手に心をおどらせていました。

初めての参加チャンスは 2019 年春、「おひるごはんカフェ taom(タオム)」をオープンしてわずか 3 か月目のこと。どうしよう、出たいような、、でもまだ早い？

迷っているとき、事務局の方と話す機会がありました。参加してみたい気持ちはあるものの、実のところ店舗営業自体にまだ慣れておらず、というこちらの気持ちをくんでくださり「まずは出店者目線で歩いてみては」とのアドバイス。従うことにしました。

チケットをにぎりしめ、目移りしかないマップを見ながらそぞろ歩いた、ただ楽しむだけに参加したときとはまったく違った目線と、なんだかよくわからない高揚感を道連れに、鼻息を荒くして春バルへ。

ピンチョスの内容やボリューム、ドリンクの種類はもちろんのこと、どんな食器か、ごみ箱の位置、お客様の動線やスタッフの役割分担など、目線を変えるこ

とで学ぶことはとても多く、お酒を楽しみつつも、次々とわきあがってくるハテナの数々。その一方で、楽しい時間が作れそうぞという根拠のない自信も、酔いととも顔のをぞかせてくれたのでした。

その後は、頼りにしている先輩飲食店をいつも以上に食べ歩き、飲み歩き、話し歩きして、親睦のかたわら、かゆいところに手が届くアドバイスをいただきつつ、スタッフの確保や空間のレイアウトを決め、試作の日々。過去最高のお天気だった 2019 年秋バルによく初参加を迎えました。

ピンチョスは、当店らしさが出せるよう、いつもの営業メニューと同じく、すべて野菜だけで、色と味、スパイスを活かしたものを、ドリンクはワインのほか自家製シロップをつかったジンジャーエールなどを提供しました。のんびりとしていた人出が夕方から急増したので、提供時間を夜まで延長。普段の営業時とはちがったバル街ならではの人の距離感やにぎわいには、形容しきれない充実感をもらえました。店を知ってもらえかけにもなったと思います。

あれから 1 年半たちました。やむなく中止が続いているので、季節が巡るのがもど

かしくも感じられますが、アイデアも反省も余韻も（どれだけ疲れたかは忘れたことにしている）まだしっかりと残っています。

にぎやかで、人があたたかくて、おいしい西部地区の夜がまた訪れますように。待ち遠しいです。



コロナが明けたら、飲み食べ歩きイベントは再び花開く

函館西部地区バル街実行委員会 田村 昌弘

いわゆるコロナ禍で、各種イベントの実施に赤信号が灯るようになってから 1 年が過ぎた。密になるもの、飲食を伴うものはとりわけ慎重にならざるを得ず、「バル街」も開催が難しい状況だ。

2004 年に函館で始まったバル街は、その後、全国各地に同様の催しが広がった。当初は、宮城県石巻市や兵庫県伊丹市、愛知県刈谷市などで始まり、「ボンパール石巻」「カリアンナイト」などユニークなネーミングを掲げたものも動き出した。とりわけ関西圏では「伊丹まちなかバル」が、まちづくりの先進事例として話題となり、私たちからみると孫にあたるバル街も数多く生まれた。また新潟県長岡市では、近隣のバル街がいくつも繋がり、県の各地で時期を集中して開催するなど、いろいろな工夫も見られる。もちろんお隣、青森県の弘前市や青森市、さらに近年、江差町でのバル街は、私たち実行委員や函館の参加店にも協力してもらいながら、互いに出店するなど、共に盛り上げようという連携のかたちも定着した。

こうした函館を手本としたもの以外でも、飲み食べ歩きイベントでは、「はしご酒」や「ドリンクラリー」、神奈川県藤沢市が発祥の「食べないと飲まナイト」など別のルーツを持つイベントも様々あり、これらも足し合わせるとイベントの総数は全国で 500 近くもある。

コロナ禍のいま、再開した時の新たな可能性を探ってみようと、私たちは各地の飲み食べ歩きイベントの関係者への聞き取りを始めている。イベントの運営組織の中心は商工会議所や商工会、または商店街やまちづくり系の三セク会社などで、公共的団体が裏方を務める場合が多いようだ。函館のように飲食店主などの有志が運営を担っているものはむしろ少数である。バル街を参考にしていることは、年 2 回開催で 5 枚綴りチケットのスタイルが定番になっている。現時点での状況は、やはり休止が多数を占めるが、対策をした上で開催する例も意外にある。またテイクアウト型への転換や会期の延長など、工夫を凝らして行うものもみられる。

函館のバル街に話を戻そう。イベントの目的が飲食店への送客だけならば、持ち帰りメニューでの実施や会期を延ばして密集を避けるという選択肢もあった。しかしバル街は参加者と参加店そして主催する私たち自身が共に楽しむことがなにより大事なことで、それなくしてはイベント自体が成立しないのだ。運営を担う私たち自身が楽しめるからこそ、コストを極小にできる。1 日限りだからこそ、楽しみが増幅する。多くの参加者が集うスケールメリットを生かすことで、行政からの補助金など公金をあてにせずとも、チケット代金だけを財源として実施できるというわけなのだ。

全国各地でバル街を手本にしてくれた仲間たちも今、コロナ後の再開に向けてじっと備えをしている。参加を心待ちにしてくれるファンも多いからこそである。

そうした渴望感をバネに、コロナが収束した際には、運営する側の一人として、バル街を楽しみたいと思っている。

(オフィス オリゾンテ 代表)

Voice

大好きな街がもっと好きになる体験

盛岡市「クラムボン」 高橋 真菜

岩手県盛岡市でコーヒー屋を営んでおります。

初めて家族旅行で函館を訪れた時の感動は、今でも忘れません。

心地好い海の匂い、美しい風景、そこかしこに広がる歴史の跡…函館の魅力はとても一言では言い尽くせず、その日を境に何度足を運んだか分からぬ程、私は函館のとりこになりました。

自分の故郷以外でこんなに大切な街に出逢ったのは初めての事でした。

そんな私に函館の魅力をいつも教えてくださる方にお声を掛けて頂いたのがきっかけで、バル街に参加しました。

想像以上の楽しさに加え、少しほろ酔いの気分で歩く函館の風景はより叙情的で、海風は気持ち良く、函館の街で人々が思い思いに楽しむ姿にどんどん心が解放されて

いくのを感じました。

美味しいお酒、ピンチョスで満たされるのはもちろんの事、心までも幸せにしてくれました。また一軒一軒のお店に込められた想い、そこにある物語はとても興味深く、拙いながら私も物を作る身として学ばされる事も多々でした。

同時に、私はいつも当たり前になってしまっていた自分の住む街の魅力に果たしてどこまで気付いているのか…今度は盛岡のはしご酒にも参加してみようか…そんな事に気付かされるきっかけともなりました。

バル街で互いに声を掛け合う函館の方達の姿、皆さんの笑顔、そしてそれを包み込む函館の風景が思い出されます。

今はこのコロナ禍のため、思うように函館に行けず心苦しい日々ですが、また必ず自由に行き来出来る日を、バル街に参加出来る日を心待ちに、第二の故郷に想いを馳せながら自分の地で頑張って参りたく思います。



バルレストラン「ラ・コンチャ」前の筆者。撮影：村岡武司

はるバル、ようこそ。またあえる。

函館西部地区バル街実行委員会 太田 誠一

明らかに春が来た！ しかし、なんだか、春なのに…てな気分だ。人が歩いてない。元町はシンナリしてる。春は別れと出会いの季節だ！ 人が動く。素晴らしいサヨナラと嬉しいコンニチワがフワリと踊ってたんだけどね…

3月末、久々にT子さんが来た。この状況の中、親を見る為に実家に帰るけど函館の優しさは忘れないよ、と言った。いつからウチの店に？って聞いたら「バル街だよ！」とキッパリ微笑んだ。07年のポスター「はるバル、ようこそ。」を見て函館の深さを感じて参加して…西部地区を知れて楽しかったですと言ってくれた。バル街はまさに出会いを産んでいた

のだ。バル街をきっかけに知り合ったお客さんは友人となり、時を重ねた。あの時23才だったT子さんも今や37才の爽やかな大人の女性になった。寂しさを胸に、次の人生にエールを贈り、両手を振って見送った。彼女は一度振り向いて何か言った。聞こえなかったけどアリガト〜って言ったんだよね。

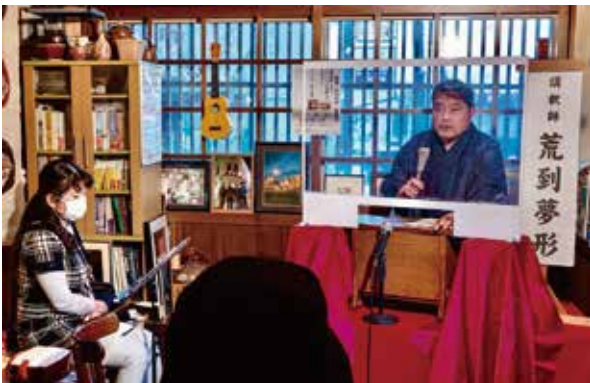
この一年はミンナ、初体験の先の見えない奇妙な辛抱を続けている。多くの催し物が中止となり、集まって食べて飲んで笑って喋り合う…当たり前前の生のコミュニケーションが厳しくなった。ライブもお祭りも我慢の日々が続いている。仕方ないけど…これでイイのかなあ〜？

さて、13年10月からウチの店で講談会を始めた。毎月の第4日曜日4時から1時間、小さくコツコツと続けてきた。道南の人物伝や出来事を、地元の講釈師・荒到夢形さんがオリジナルの講談で語り継いでいる。地元の落語家4人も交代で一席ご披露。この3月で90回を終えた。演者も観客も少しずつ鍛えられてきたように思う。古い町並みの元町地区は話芸と相性がイイ

と感じている。しかし、去年の春はピンチだった。中止の話も出た。しかし、話芸は人前でやらなくては芸が錆びる、間が微妙に狂う。客がゼロでもやろうと判断した。勿論、アクリル板やマスク等、感染対策して細やかにかつ朗らかに持続している。人間は面白くて素敵で、滑稽で…でもどこか物憂げな所もあって、話芸には人間のそんな部分が楽しく切なく散りばめられている。笑いは生きる(心の)為のビタミン剤のようだ。いよいよ来年の1月で100回！ パ〜ッと派手にやりたい気分だが…今はまだまだ忍耐ですね。

ふと後ろを振り返ると、バル街や映画祭や僕の店の黎明期がシミジミ愛おしくなる。多くの笑顔や歓声が蘇ってくる。バル街で28回も続けた恒例ウクレレLIVEもガッツリ懐かしいな。大密集して、上気した赤ら顔で思いっきり楽しんで拍手して盛り上がり…自分達の街で、歩いて飲んで、人と出会い、共に生きる我が街を再発見する嬉しさ。のびのびとバル出来る日がやって来る事を祈りましょう。その日まで、メンタルをキープして、酒飲めるフィジカルを鍛えておいて下さいね。

(「茶店バー やまじょう」店主)



Information

第9回世界料理学会 in HAKODATE 今回はリモート開催 4/19 から YouTube で映像コンテンツを無料公開!



2009年に始まり、1年半に1度ずつバル街と連動するかたちで開催してきた世界料理学会ですが、第9回目となる今回は、ホールでの発表および見本市、パーティー等の実施は取りやめることとし、リモートで開催することとなりました。

料理学会の主役たる料理人らの店舗経営や日常業務についても厳しいものがあるなかで、実行委員会では「料理人の、料理人による、料理人のための料理学会」の灯を消すことなく、料理人たちにとって一縷の望みであり続けたいと考え、今回はYouTubeによる無料映像配信で実施します。

代表・深谷宏治と各ジャンルの料理人の対談や新たな発表コンテンツなどを制作し、本年4月19日(月)より当面の間、国内外の皆さんに無料でご覧いただけるようYoutube(一部ライブ)配信いたします。公式ウェブページにアクセスのうえ、動画視聴をお楽しみください。

■ 世界料理学会 in HAKODATE 公式ウェブ

<http://www.ryori-hakodate.net>



◀ QRコードから公式ウェブページにアクセスできます。



編集後記

○昨年11月に13年ぶりに発行した前号「バル街からの手紙 Vol.2」は、おかげさまでバル街参加店はじめ多くの方々の手にとりいただき、コミュニケーションの媒体としての役割を少しは果たせたのかなとほっとしましたが、しかし巻頭で深谷代表が書いた「来春のバル街再開」は果たせませんでした。この欄では「次回bar33は、2021.4.18(日)の開催を予定しています。但し、新型コロナウイルスの感染状況等を考慮したうえで、2021年1月下旬に開催の最終判断をいたします。」と記しましたが、1月下旬には全国的にも、北海道そして函館圏内としても、イベントを例年通り開催できるような社会状況には程遠い実態と受け止めざるを得ませんでした。

○「できれば」としていた第33回函館西部地区バル街の開催時期に、「バル街からの手紙」第3号を発行します。表題下のカッ

トは村岡武司実行委員が描いたものです。

○野菜中心のヘルシーながら食べ応えがあると評判のお昼ご飯を提供している参加店「taom」。店長の日下さんが、バル街初参加の際の気持ちを思い出として、またバル街再開へ向けての期待を書いてくれました。盛岡の喫茶店「クラムボン」の高橋さんには、遠地からのお客として参加したバル街の感想、街の魅力に気付くことの心の流れをつづっていただきました。

○バル街初回からの参加店であり実行委員でもある「やまじょう」店主は、「はるバル、ようこそ」というキャッチコピーの発案者。函館をロケ地とする映画づくりのコーディネイトや、音楽ライブの主宰なども行い景観へのこだわりもあります。店で慎重を期して続けている講談会も街へのこだわりの一環ということになるのかもしれませんが、こ

のコロナ禍の状況での各地のバルイベントの動向をリサーチしました。

○この春開催ならば併催としていた第9回世界料理学会は、第8回までのスタイルはとれませんが、ウェブサイトを使った配信スタイルで行なうことになりました。深谷代表は料理学会の代表も兼ねていますが、巻頭言にあるような内容で、4月19日から配信を開始します。上記の専用ホームページから料理学会の映像配信チャンネルに入れますので、ぜひご覧になってください。

○例年であれば年2回後半のバル街は9月初旬の開催です。そのための準備は6月半ばころから始まりますが、あと2か月半で新型コロナウイルス感染が収束といえる状況を見通せるのかどうか。甘い期待はできませんが強い希望は持ち続けていきたいと思っています。

函館西部地区バル街実行委員会 加納諄治