

台北で行列ができる店とは

● 放眼日中 ●



台北の街を歩いていて思うこと。

それは、日本人とよく会うなあ、ということだろう。他のアジアではそれほど出くわすことはないのだが、台北だけは至る所に日本人観光客がいるような気がする。それを友人に話すと「基本的にアジアでは観光地に行かないからだろう」と言われてしまったが、台北ではいわゆる観光地でなくても、街が狭いのか、行こうとするエリアが同じなのか、出会ってしまうのだ。

特に多いのがレストランだ。小龍包の店など、こんなローカルな所にも日本人、という感じで食べており、店側もちゃんと日本語メニューを用意しているから驚く。もちろん、鼎泰豊のような有名店では日本人が行列を成しており、そこまでして食べなくても、と思ってしまうこともある。

先日、日本人とよく会う大稲埕迪化街に行った時のことだ。迪化街は30年前は古びた通りで、乾物店や薬局が何となく営業している感じだったが、今や台北の一大観光スポットと化し、レトロ風なカフェや土産物店も多く出店している。

その外れの方へ行くと、1軒の麺店が目に入る。もう午後1時近い小雨の日だというのに、遠目にも行列ができてるのが分かる。連れて行ってくれた台湾人によると、この店は「台湾人で行列ができる店」として有名で、「売り切れ御免」という制度で午後、早々に店を閉めてしまうことも。

食べてみるとその麺はおいしいし、価格もリーズナブルなので台湾人ウケするのは分かる。ただ、こんな客が来る割には、席数が異常に少なく、詰めても恐らく十数人しか座れないのだ。

普通の台湾の店なら、持ち帰って家で食べるのだろうが、こゝは観光客が多いからか、皆が店で食べようとするので、席が空かず行列ができる、という仕組みのように見える。そして行列ができてしまうと、つつい興味を引かれ、並んでしまふのは日本人も台湾人も変わりはない。何となくうまい商売だな、と思ってしまう。

宿泊先の近所にも、行列ができる豚足麺で有名な麺店がある。ここは迪化街の店と同じで席数は少ないが、席を確保する必要はあまりない。もちろんご近所の人は持ち帰りもするが、行列ができる理由は、麺ができるのに非常に時間がかかるからであった。麺は8碗分しか用意しておらず、なくなったら機械で麺を切る工程から始め、ゆでて、碗に盛って、汁をかけ…とやっている、何と10

分ぐらい待たなければならぬ。大きな豚足をお湯に通して出すまで、すべてワンオペ、1人でやっているから、時間はかかる。おいしいから皆行列して、写真など撮りながら待っているのだけれど、もう少し効率よく出せるのでは、とも思ってしまう。でも、いつでも行列ができていけるから、つい気を引かれてしまふのも事実だ。

こんな話を台北で有名なレストランのオーナーにしたところ、笑って答えてくれなかったが、横にいる友人が「そうは言っても台北で一番儲かっているのはこの店だよ。何しろ電話予約も運がなければ取れないほどだから、もともと行列なんてできないのさ」とサラッと説明してくれた。誠に言い得て妙、今の時代、本当に流行っている店に行列はできないのかもしれない。



コラムニスト・アジアソウオッチャー
須賀 努

すが・つとむ 東京外語大中国語科卒。金融機関で上海留学、台湾2年、香港通算9年、北京同5年の駐在を経験。現在は中国を中心に東南アジアを広くカバーし、コラムの執筆活動に取り組む。