

「駅西あさごはん」という社会実験

西田 龍人

二〇一七年十月〜二〇一八年一月までの三か月間、名古屋駅西（以下、駅西）に土日の早朝のみ営業する「駅西あさごはん」があった。私がスパーシア入社前、学生時代に有志と行った社会実験だ。今回はその記録を紹介したい。

なぜ駅西であさごはんか

名古屋駅の西側に広がる街、駅西。二〇二七年のリニア中央新幹線開業に向け、これから大きく変わることで予想される地域だ。駅西あさごはんを立ち上げたメンバーは同じ研究室に所属し、この街でリノベーションまちづくりの可能性を研究してきた。

二〇一六年秋、研究室が主催して駅西に関するシンポジウムが行われた。その際、登壇者であるリノベーションまちづくりの第一人者、清水義次氏から「考えているより、とりあえず行動してみる。」と声をかけられた。これをきっかけに、研究室の有志が集まり、駅西での学生による事業の可能性を検討し始めた。素人である学生が事業を成功さ

せるには何かしらの特徴が必要である。そこで出たのが朝というキーワード。夜の街というイメージが強い駅西だが、朝五時〜七時の間に二十六便の夜行バスが到着している。しかし、周辺にはこの時間にオープンしている飲食店が少ない。競合のない朝という時間帯を、私たちはチャンスと捉えた。

さらに、新たな主体（学生）が新たな時間帯（朝）に事業を起こすことで街に小さな変化が生まれるのではないかと、という仮説を立てた。これを証明するための実験として「駅西あさごはん」という構想が生まれた。

実現への道のり

構想を具体化していく過程では様々な問題に直面した。まずは開業資金。学生だけでは用意できず、クラウドファンディングで資金を募った結果、目標の五十万円を集めることができた。営業場所や保健所の営業許可については、駅西の焼き鳥店を借りることで解決した。この店は深夜〇時から翌日昼まで使用さ

れておらず、この時間を利用して営業することとなった。学生による運営のため、営業は土日の午前五時〜九時のみとした。

メニューはメンバーの一人が好んだ鯛茶漬に決めた。鯛茶漬に名古屋らしさは無いが、駅西にある椿魚市場で鯛を仕入れ、出汁を地元の業者に頼み、さらに赤味噌と鯛のアラで鯛味噌を作り、薬味として提供する事で名古屋らしさを出した。価格は一杯五百円。運営する学生は利益を得ず、安価に提供することで人を呼び込み、地域に貢献しようという考えである。メニューの開発や調理技術指導は焼き鳥店オーナーの協力を得た。我々の構想は多くの方に協力をいただいていた。なっていった。

社会実験が生んだ効果

二〇一七年十月十四日、「駅西あさごはん」は開業を迎えた。はじめは来店客数が少なかったが、SNSでの拡散の効果もあり、営業期間中には一日平均で四十人の来店があった。想定していた夜行バス利用者だけでなく地元住民も訪れ、五時台に来店のピークを迎えるなど、朝の駅西に潜在していた需要を掘り起こす結果となった。

メディアの取材も増え知名度は上がったが、期間を区切った実験で

ある「駅西あさごはん」は二〇一八年一月をもって終了した。一定の成果を上げたため営業の継続も検討したが、人員確保や時間の制約もあって以降の営業は断念した。

この社会実験は期間中に合計で八百人を超える人を駅西に集め、この街に小さな変化をもたらした。これは、私たちが実験前に立てた仮説を証明する結果となっただろう。

「駅西あさごはん」には前述したほかに、様々な障壁があった。時間的にも体力的にも苦しく、社会人になった今、同じことはできないがこの経験を生かし、今後はスパーシアでできない業務に取り組んでいきたい。



駅西あさごはんの鯛茶漬。出汁を注いで提供する。



商店街振興組合の協力を得て街路灯に掲出したフラッグ



鯛を仕入れた椿魚市場。リニア駅開発に伴う立ち退きで2018年に閉場となった。