

# 「和おん」な人びと

「和おん」の営業の開始は朝11時からである。10時半、30分も早めにやってきた女子4人組がいた。

「まだなのかあ」という落胆はなく、テーブルを囲んでペチャクチャ。

「手づくりスコーン」を取り出して楽しそうにお食べになっている。はじめから注文する気はなかったらしい。

開店と同時に飛びこんできた第1号の客は……。 「和おん」の1日、「戦場」の朝はこうして明けた。

昨年師走の某日……。厨房のなかで、「開店10分前でーす」という声がした。明るく、元気がいい。ふだん、階段口のあたりまで聞こえてくる声である。注文台の一番手前、鍋や丼のコーナーで「いらっしやいませ」と声も高らかな女性スタッフ。名前を聞き取ったのだけれど、「みなパートなので」名前も、年齢も聞けなかったというより、もう忙しげなのである。

## 早朝の客

11時、店のライトがついた。第1号の客は、これも女性だった。「肉玉どん」200円を注文。食事中に「あのきょうは……」とすこし話しようとしたのだが、「ごめんなさい。忙しいので」と振られてしまったワ。すばやくかつこんで、急ぎ足。2限があったのでしょね。「あらあら大変。15分遅れだわ」というようにすると、サキガケの4人連れは1限が早仕舞いして2限フリーの組。そのテーブルからは、こんな会話が

聞こえてくる。「きょうのチャイ語（中国語）は眠たかった」「ホントだよ」なんてね。

朝食抜き、腹ごしらえ。早朝の「ドトール・コーヒー」「スターバックス」感覚にもみえてくる。

11時半には、もう80人ほどの客になった。なかに、紺の作業着姿の4人。警備会社「協栄」の人たちだった。「8時半から6時の勤務なので、こうして交代で食事を」。野菜たっぷりの「タン麺」でした、4人とも。昼が近づくにつれ、長い列ができてはじめた。うどんコーナーが丼・鍋コーナーのほぼ倍という感じ。長いけれど、うどんものはスムーズに進む。「3分ほどお待ちくださいーい」。列にさえぎられて顔は見えないが、鍋コーナーではあの元気な声がある。いよいよ戦争状態である。

## ネーミング…考

1 昨年10月のオープンだった。コンセプトは「(メニューを) 選ん

で楽しめる」だったそうである。店舗責任者の生協職員、本谷恵介さん(35)が言う。企画が動き始めたのが6月。この時点で、生協食堂の他に民間の外食産業も数社オファーがあったが、見事生協食堂が座を射止めた。「4人のプロジェクト・チームで、7月にはうどん屋でいこう」と決まり、9月にスタッフ募集。メニューは取り合わせ可能な形にしよう、と。はじめは西側食堂Vなんて名前を考えたんですが、それではあんまり、ということになって……

ネーミングを募集した。箱を置いて、締め切りは年末。箱からあふれるほどに、じつに1500通の応募があったそうである。採用10万円、佳作2万円のウタイ文句も効いたのか。

年明けに発表、「和おん」と決まり、昨年4月からその名に生まれ変わった、というわけである。

「和おん」のネーミングの主は文学部の女子学生だった。まあ、いい



### 真昼の「和おん」——列も熱気もピーク

カラを破つてもよかつたのにな」と。

たとえば、と聞いたら、「△Don&どん▽とかさ。うどんのDonに、丼のどん。遠くから聞こえる太鼓の音も、どんどん……」。

このヒトも応募されたようなのである。結果はカスリもしなかつた……。かけうどんをすすりながら、口ぶりに

悔しさがにじむところである。

### 「生協の本谷さん」、 レジ早打ち名人！

レジ・カウンターの女性スタッフも総じて明るい。滞りも少ない。な

響きの名前である。佳作には「彩り」なども。「いいんだけどさ」という知り合いの声もある。「妙に多摩的なんだよね。女の子向けになごみ系ならいいだろう、みたいに。もつと多摩の

かには、レジについたとたんに「はい、××円」と言われたりして感心するわけである。前もって、トレイの品を一瞥して計算する早業。プロだわ、と。2F店でもお見かけするおぼちゃんだが、「私なんか……」とこの人も名前をおっしゃらない（シノダさんよ、と別の人に教えてもらった）。もう12年になるそうだ。今の学生はどうですか？「今は現代風であまり話することないけど、昔はざらつと話かけたりする学生さんが多かったような気がするわね。うれしいですよ、声をかけられたりする」と

数あるなかで、一番よくでるのは「ぶっかけうどん」（中盛り280円）と「ごまだれうどん」（並盛り280円）らしい、ですよ。

本谷さんによると、うどんの出方には前期と後期で違いがあるらしい。「4月―7月は1日500食以上、9月―12月は450食前後。500食にはいきませぬね」



前期マジメに登校していた新入生たちも、後期は慣れてユルんでくる、ということでしょうか。

店の責任者ともなると、朝5時半起床、7時には店に着き、うどんのつゆづくりや具材の仕込みにかかる。11時から2時までのピークをすぎても、他の女性スタッフ同様、まかないの食事は4時すぎになることもあるらしい。次の日の仕込みや野菜のカットなどが夜8時まで、帰宅は9時半すぎになるだそう。他店舗ともども、中大生の胃袋をまかなう仕事も大変である。

厨房に、「接客大用語」というのが貼ってある。「いらつしやいませ／かしこまりました／少々お待ち下さいませ……」

開店前には、スタッフが声をそろえて復唱し、「なにより、フレンドリーな対応を心がけています」とおっしゃった。

某大の「生協の白石さん」じゃないけれど、なんだか中居正宏似。そう言ったら、照れて「そうですか」と「中大の本谷さん」はお笑いになった。

### お茶も飲みたい

生協食堂・レストランが1F・2F・4F、3Fには「芭菓亭」、それに教職員食堂もあれば、Cスクエアにも。食堂三昧の多摩キャンパスだが、では学生の一番人気は？  
実感に照らして、「食通」の学生で語らった結論はこうである。

「男子は1Fよね。ボリウムがあつて、やはり肉食好きだから。女

子は圧倒的に2Fのカフェテリア。一人暮らしで栄養バランスをとるにはあそこが一番だものね」

「和おん」も、好評だった。「4Fにあがるのは難儀だけど、メニューもいいし、いけばホットする。雰囲気は最高」と。

「ただね」と異をなす声があった。「自動給茶機だよ、問題は」

2Fは、たびたび「調整中」でお茶はまず飲めない。「調整中」でも何年経ったことか。「和おん」のは新しいのだけれど、たかが小さな湯のみ一杯に、何度もボタンを押し

課らしい。若者は概して「お茶より水」が好きとはいえ、和食にはバランスよく「お茶」を飲みたいものである。そう感じていらつしやる教職員も多いだろうに、と思うにつけ、このさい「自動給茶機の新を」とお願いしたい。

そうすれば、「全国に誇つていいんじゃないの、やはり中大学食は」と、食通委員会<sup>1</sup>の意見は一致した。1時半を回って、ちよつと遅めの学生たちがまばらに食事をとつている。かつて4Fは、サークル集団がテーブルを占拠して陣取り合戦の趣があつたが、それもだいぶ様変わりして、静かな風景に変わつてきた。

### 「ごく自然に」とお願いしたのに、ひとりだけずっとカメラ目線

ねばならないのは、なぜでしょう。タイミングが合わないの、湯のみを取り出したあとにポタポタ茶が垂れる。わが家のおばあちゃんなら「あら、もつたいな」と叱られそう。茶葉とお湯、これも資源の無駄である（この点、3F「芭菓亭」と4F「四季」はいいお茶飲めます）。給茶機などの機器類の設置とメンテは、生協ではなく、厚生

「和おん」にガヤガヤは似合わない……ネーミング効果だろうか、灰皿廃止も大きい、のかな。私この日は、肉たま丼にサラダ、アロエヨーグルト（ブルーベリーがけ）。もう、おなかいっぱい。取材も終わった——幸せな日だまりの午後、うとうとしかけた。

