

# 福岡市の屋台における新規参入の考察

A Study of New Sidewalk Vendor's Entry in Fukuoka City

中谷 勇介  
Yusuke NAKATANI

サービス経営学部研究紀要 第31号

2017年(平成29年)12月20日抜刷

西武文理大学

# 福岡市の屋台における新規参入の考察

## A Study of New Sidewalk Vendor's Entry in Fukuoka City

中谷 勇介  
Yusuke NAKATANI

### 要旨

本稿では、2016年に行われた屋台営業者の公募とそれによってもたらされた新規参入屋台の現状と公募に関する問題について考察している。福岡市は新規屋台営業者の公募を行い屋台と共生するまちづくりを進めてきた。公募の結果福岡の屋台に新規参入が起こり、公募による活性化が新たな福岡の屋台文化の創造に寄与していると考えられる。しかし公募では不正の発生や公募合格者の営業辞退など制度設計の不備も明らかになっている。

### Abstract

This study examines the recruitment circumstances of new sidewalk vendors, called “yatai,” in 2016, and presents some issues during the recruitment stage. Fukuoka city authorities recruited new yatai and pursued a city planning for the symbiosis of yatai and the community. While the recruitment contributed to the creation of yatai culture, the recruitment process itself lacked institutional design.

[キーワード]

屋台、福岡、観光資源

Keywords : sidewalk vendor, Fukuoka, tourism resources

### 1. はじめに

福岡市を訪れる観光客は、福岡市による『平成27年福岡市観光統計』によれば2015年の福岡市の入込観光客数は推計で約1974万人であり4年連続で増加している。その理由として福岡市が指摘しているのがインバウンドの増加、

MICEの増加、外航クルーズ船寄港回数の増加である。福岡市は交通の要衝であり国内外から訪れるにあたって交通の便も良く、プロ野球球団の本拠地の存在や国内外アーティストのコンサートの開催、そして国際学会の開催、博多三大祭り（どんたく、山笠、放生会）をはじめとした祭りやイベントなど多くの人々を引きつける要素がある。その福岡市の夜の街を彩るのが

公共空間で営業する屋台である。公共空間の屋台は他の都市にはみられない数と内容の多彩さで福岡の名物として広く親しまれている。とはいえ他の都市に例を見ない数の屋台が存在しているものの、実際には営業者の高齢化と「原則一代限り」の営業許可という理由により屋台の数は年々減少している。福岡市ではこのような状況に対し、現在の高島宗一市長のリーダーシップのもとで屋台をまちのにぎわいの創造や観光資源としての活用を目指し屋台営業者の公募を通じた活性化を進めている。本稿では、2016年に行われた屋台営業者の公募とそれによってもたらされた新規参入屋台の現状と公募に関する問題について考察している。まずはなぜ屋台を公募することになったのかその歴史的経緯からみていきたい。

## 2. 公募の経緯とその実施

### 公募の経緯

公道上や公園内で営業する福岡市内の屋台は公共空間での営業となりいくつかの特別な許可の下に営業が可能となる。公道上で営業するためには、道路交通法に基づき所轄の警察署長からの道路使用許可、また道路法により福岡市からの道路占用許可、食品衛生法により保健所から飲食業営業許可という3つの許可すべてを受ける必要がある。戦後自然発生的に生まれた屋台であるが、これまで3度の危機を乗り越えて現在に至っている。1度目は戦後のGHQの指示による厚生省の廃止方針であり、2度目は福岡県警による道路使用許可の名義変更禁止の方針、3度目は同じく福岡県警による「原則一代限り」の方針である<sup>1</sup>。

1度目の危機である1949年の厚生省方針は屋台を全面的に廃止するというものであったが、

福岡県移動飲食業組合の会長でもあった河田琢郎福岡県議の活躍により方針撤回という結末を見た。2度目の危機である1970年の県警方針では同じく河田県議の粘り強い交渉により、ケースバイケースという条件ながらも名義変更が認められることとなった。3度目の危機である1994年の県警方針では、新規の道路使用許可を認めないことに加えて、名義変更は経営者の病気や休止により家族が生活に困るケース以外は認めないという「原則一代限り」となり、この方針決定で屋台は減ることはあっても増えることはない状況へと進んでいった。

福岡市はこの県警方針が打ち出されるまで屋台に対して道路占用許可を出しておらず「黙認」の状態であった。これを転換するきっかけとなったのが当時の桑原敬一市長の動きである。1996年に「屋台問題研究会」（阿部真也会長）という私的諮問機関を立ち上げて、1998年には条件付きながら屋台への道路占用を認めるという報告（答申）を受け「積極的な関与」へと福岡市は舵を切り始めたのである。

そして「屋台問題研究会」の報告に基づいて福岡市は屋台指導要綱を策定し2000年7月より施行した。しかしながらこの指導要綱の実効性は不十分であり、許可者以外が実際の営業を行うという名義貸し屋台の問題や営業ルールを遵守しない屋台の存在など、福岡市が積極的に関与するには解決しなければならない多くの問題が存在していた。

この「積極的な関与」を名実ともに進めていったのが2010年12月に福岡市長に就任した高島宗一市長である。2011年6月の市議会答弁で「屋台の存続」と「屋台との共生」を表明し、9月に「屋台との共生のあり方研究会」（鳥越俊太郎会長）を発足させた。研究会では提言書として『福岡のまちと共生する屋台へ』がまとめら

<sup>1</sup> 屋台の歴史的な経緯については嶋田（2013a）および嶋田（2013b）に詳しい。また公募プロセスが実施されるまでの状況については中谷（2016）を参照されたい。

れ、提言に基づいて2013年6月に屋台基本条例を制定し同年の9月より施行したのである。

屋台基本条例では第1条で屋台を「にぎわいや人々の交流の場」、また「観光資源」として位置づけ「福岡のまちと共生する持続可能な存在」となるよう方針を定めている。そして、第25条では屋台営業者の公募を行うことができるとあり、屋台選定委員会を置いて営業候補者を選定するというプロセスが示されている。この条例という市が策定したルールに従った屋台に対してのみ営業を認めるという「屋台の適正化」を市は進めていながら名義貸し屋台の解消を目指し、名義貸し屋台の営業者に対しては3年間の猶予期間を認めて2017年3月末までの許可とすることを2014年2月に打ち出した。これにともない2016年7月には名義貸し屋台として営業許可が切れる28軒の屋台の営業者の公募を市が表明し、同年9月から営業候補者を選定する「公募」を開始したのである。

### 公募の実施

公募の実施にあたっては第三者委員会である屋台選定委員会が構成され、多様な立場の間が委員として選考を行うことになった。選定委員は市民代表や有識者、市議などの13人で構成され、2016年8月に初会合を開き順次会合で選定基準を決定していくことになった。選定委員の内訳は屋台基本条例第28条に基づいて市民（および自治会代表）3人、学識経験者4人、福岡市議5人、屋台営業者団体の代表1人となっており、屋台の事情に精通した人の意見だけでなく多様な立場の市民の意見も反映されることが期待できる委員の構成となっている。

公募のスケジュールは、9月に募集要項を公表し10月末まで募集を行い、11月から12月にかけて1次審査と2次審査を行い、12月中に屋台の選定と営業場所の決定を行うことになった。応募の条件は、18歳以上の個人で市町村税の滞納がなく、また暴力団関係者ではないこととさ

れ、従来から屋台営業に従事してきた者については道路占用許可または公園占用許可の取消や停止が行われていないこと（更新が行われなかったことも含む）と示された。法人の応募は不可であるが経営者個人が営業者として屋台に立つ場合は可能であり、また福岡市内在住者でなくとも応募が可能という、いわば門戸が開かれた応募条件となっている。こうして、福岡市屋台基本条例第1条にある「市民、地域住民及び観光客に親しまれ、福岡のまちと共生する持続可能な存在」となりうる屋台の営業者を選定する試みが始まった。

10月31日に募集が締め切れ28人の枠に対して応募者が107人となり約3.8倍の高倍率という狭き門となった。その後の1次審査と2次審査を経て最終的に営業候補者として28人が12月19日に決定した。審査基準は表にあるように屋台営業にあたっての関係法令の理解とその対応、屋台の質を高めるアイデア、屋台による福岡市の魅力向上、地域と共生する屋台としての取り組みなどを定めており、これは屋台基本条例施行細則の第19条にも記されている。

法令遵守に関しては、かつて屋台の営業ルールが有名無実化され「不適正な営業」がまかり通っていた過去への反省から、2013年の福岡市屋台基本条例の制定以降市による適正化への取り組みが進んできたこともあり、営業者が屋台営業に関するルールを十分に理解しそれを遵守できるかどうかを判断する意味で重要である。このため全項目中の半分にあたる50点という最大の配点が設定されていると考えられる。屋台がにぎわいや人々の交流を促進し、また観光資源としても重要であるという市の方針をふまえて、屋台の質を高めるアイデアに20点、屋台による福岡の魅力向上に5点が配点されている。所定の営業計画書の該当欄を見るとインバウンドへの対応や福岡らしい屋台文化や食文化についての考え、また営業者の考える新たな屋台の魅力作りへの考えについて問うているのがわかる。

日本における近年のインバウンド急増はアジア地域に近く交通の便も良い福岡でもみられ、日常的に屋台で外国人が楽しんでいる姿を見ることができ<sup>2</sup>。日本の「おもてなし」や福岡からの文化発信という意味で屋台は重要なコンテンツであり、公募によりそれらを担う新たな風を呼び込みたいという意図が見える。また、屋台営業においては公道や公園を営業場所とする関係から近隣住民の理解も必要となる。そこで地域と屋台との共生という観点から地域貢献に向けた取り組みを応募者に提案させて10点の配点としている。これらの項目は応募者から提出される応募書類、特に営業計画書において応募者が事細かに設定された事項に記入することになっており、市の方針を応募者が理解し、そして新たな屋台像を提案できる屋台だけが書類審査を通過できたのではないかと考えられる。

表1 審査基準(福岡市公募屋台営業候補者募集要項より)

項目	配点
関係法令遵守に向けた取り組み ・安全快適な公共空間の確保 ・良好な公衆衛生の確保 ・その他の遵守事項 ・危機管理	50点
屋台の魅力、質の向上のための創意工夫 ・市民や地域住民、観光客に親しまれる屋台 ・観光資源として福岡市を広報する取り組み	20点
まちの魅力向上に向けた意欲や工夫	5点
地域貢献に向けた取り組み	10点
総合評価	15点
合計	100点

上述の審査基準をもとに点数化を行った上で1次審査（書類審査）を行い、そして1次審査通過者に対してこの審査基準に従って2次審査（面接）を行い最終的に総合点で順位を決定し

28人の公募屋台営業候補者を決定した。次の問題はどこで営業できるかという営業許可場所の問題である。福岡市内の屋台はそれぞれ営業が許可された場所が決められており、17時から28時の間だけそこに屋台を一時的に設置できるという許可である。このため屋台自体の作りは移動可能であるものの営業者の都合で自由に場所を移動して営業することはできない。つまりどこで営業を許可されるかという点が屋台の収益を左右することになる。今回の公募では福岡市内に点在する28カ所（軒）の営業許可場所について、観光スポットエリア13カ所と商業地域エリア15カ所という2つのエリアに区分した。観光スポットエリアには長浜地区と中洲の昭和通り沿いと清流公園を含む合計5地点が指定され観光客が多く訪れるスポットとして区分された。一方商業地域エリアは天神地区や渡辺通りといった商業施設などが集積するエリア合計5地点が指定されている。応募者はいずれかのエリアを指定して応募することになっており、点数の高かった順にエリア内の出店場所を選ぶことができる。審査基準を十分理解しアイデアやプランを練った上で審査に臨んだ応募者は高得点を獲得することができたため、よりよい出店場所を確保することができたとみられる。一方で、合格はしたものの点数が低かった応募者は希望にかなうような出店場所を確保することができず、後述するように長浜地区では4軒とも営業候補者が辞退してしまうという結果になっている。

### 3. 新規参入の状況

#### 新規参入者へのハードル

公募によって屋台営業が許可される期間は3年間であるが、屋台選定委員会が認めた屋台は許可期間の延長が2回申請可能であり、最高10

<sup>2</sup> 福岡市（2017）によれば、福岡空港および博多港から入国した2016年の外国人の数は前年比で24%増加の257万人としている。

年までの営業許可（市からの占用許可）を受けることが可能である<sup>3</sup>。2016年末に実施された公募による合格者28人（うち辞退が4人）のうち14人が新規参入ということであった。公募の結果2017年4月の1ヶ月間で新たに営業が確認できた屋台は福岡市によると11軒にとどまった<sup>4</sup>。この後に開店にこぎつけることができた屋台も数軒とみられ、筆者の調査もふまえると2017年9月時点で独立を含めて新規に開店することができた屋台は14軒ではないかと考えられる<sup>5</sup>。公募により新たな屋台営業者を選定するという手順は福岡市で初の試みでもあったが市にとっては少々想定外の結果であったかもしれない。その理由としては、想定していた以上に新規参入者が実際に営業する上でのハードルが高いからではないかと考えられる。では新規参入者にはどのようなハードルがあるのだろうか。

新規参入営業者には屋台営業独特の様々なハードルが存在する。まず、営業にこぎ着けるまでの事前準備段階では屋台を調達することが必要だという点である。すでに屋台の従業員として屋台営業に携わっているながら今回の公募を機に独立を果たした営業者を中心として、既存の屋台を引き継いだり、廃業してしまう屋台を譲り受けたりするケースがみられた。このため新規に営業を始めた屋台の中には、のれんや行灯

などは新調しているものの年季の入った屋台をいくつか見ることできる。例外はあるにせよ既存の屋台業者との繋がりがないと中古の屋台を入手することはできないが、公募の結果既存の屋台とは無縁であった新規参入者が参入している。彼らは屋台を新造するケースが多く、サイズはほぼ同じものの旧来からある「福岡の屋台」の形にこだわらないスタイルがみられる。天神地区で新たに営業を始めたある屋台では、知り合いの大工に依頼することにより百数十万円で屋台を新造したとのことであった。旧来からある屋台は、決まった規格や営業形態、そして使い勝手や耐久性という点で長年の試行錯誤が行われて現在あるような形になったと考えられる<sup>6</sup>。福岡の屋台は独自規格であり屋台それ自体は転用可能性が低い上、福岡市内で営業している屋台の数は減少する一方のため需要が小さい。このため製作を依頼する場合はかなりの金額になると考えられ、30年以上営業する屋台店主に尋ねると先ほどの金額では絶対に無理だろうとのことであった。屋台を始めるにあたって屋台を用意しなければならないものの、それを入手するのに多額の費用が必要であり、また転用が不可能であるという点から新規参入のための投資が sunk（埋没的）になるといえる<sup>7</sup>。屋台を営業するにあたっては、屋台をどこに

<sup>3</sup> 屋台基本条例第27条の3によれば、「営業状況が良好で、屋台の効用を十分に発揮し、市の魅力を高めている者であって通算期間の延長を行うことが適当であると福岡市屋台選定委員会が認定したとき」とある。ここでいう通算期間とは市による市道や公園の占用許可期間を通算したものである。

<sup>4</sup> 2017年5月1日西日本新聞朝刊「福博の夜「新顔」好評 公募屋台1カ月 組み立て撤収、苦戦も 長浜地区は4店辞退」

<sup>5</sup> 新規参入の屋台の中には営業日が不定である店も存在しているため正確な数を把握するのは難しい。新規参入屋台についてはいくつかの雑誌でも取り上げられているが、中でもシティ情報ふくおか編集部（2017）、福岡 Walker 編集部（2017）の記事が詳しい。

<sup>6</sup> 屋台製作の現状については、2017年4月7日読売新聞西部本社版「特集 熱々とんこつ 第2部・屋台〈4〉職人の技光る空間設計」に詳しい。屋台製作を担う赤城建具店（志免町）と松本建築金物店（福岡市中央区）という2つの事業所が紹介されている。赤城建具店は旧来からの屋台製作を高齢の夫婦で担っている。

<sup>7</sup> もちろん屋台の形状が福岡独自のスタイルであるので「観光用」やイベント用としての需要はあるかもしれない。福岡市内には屋台関係者ではない人が店内に屋台を配置して飲食店として営業しているケースも見られる。

営業時間外に保管し、営業許可場所までどのように運ぶかというのも新規参入者にとって大きな問題となる。昭和通りの中洲中島町で営業する数軒では博多区須崎町内の専用駐車場に営業時間内に屋台を保管している（写真1）。この地区は住宅街であるが新しいマンションも建設されるなど土地需要が活発である。このような地域では駐車場があったとしても月極よりはコインパーキングのような時間貸し駐車場が多く、屋台のための専用駐車場を提供する際は地主の理解が必要となってくる<sup>8</sup>。営業場所に近い駐車場の場合は営業者が自ら牽引して運ぶことができるが、離れた駐車場と契約する場合は専用の「牽き屋」業者と契約するか自家用車等で運ぶ必要がある。このため、屋台を営業するにあたって、近場の駐車場を確保してそこから営業場所まで牽引する方法を確立しなければならない。このためのコストは営業日数や売上高にかかわらず発生するため固定費用とみなすことができる。

実際に営業するにあたっては、屋台の組み立てや開店準備に2時間近くかかることを考えれば営業時間が19時前後から深夜の25時程度となる時間制約を考えなければならない<sup>9</sup>。そうすると限られた6時間という営業時間の中で効率的に収入を上げる必要がある。そこでポイントとなるのが仕込みの問題である。天神地区でふぐ料理を提供する新規参入屋台の業者からは、提供するふぐの仕込みに時間がかかるため、17時から開始できる現地での開店準備に間に合わせるのが困難であるとのことである。衛生面の問題もあり福岡市内の屋台では営業時間中に魚



〈写真1〉 博多区須崎町内にある屋台専用の共同駐車場（2017年9月）。

をさばいたりするなどの仕込み作業は禁止であり営業前にすべてを終えておく必要がある。古くから営業するある屋台の業者によれば、高齢になってきたため25時過ぎまで営業して屋台を撤収できるのが27時を過ぎることもあるという。なかなか客に対して「早く帰れ」とも言えないので26時まで営業した場合、屋台撤収後の清掃も含めれば営業可能時間である午前4時（28時）ぎりぎりになってしまうこともある。そのあと自宅に戻り食事や睡眠を取って昼前に起床するため、仕入れや仕込みにかけることのできる時間は5時間程度ではないかと推測される。もちろん早く営業時間を終えたり撤収を手早くしたりすることで、仕入れや仕込みの時間を増やすことはできるだろうが劇的に増加させるのは難しいと考えられる。したがって、仕込みや仕入れに手間がかかる食材を屋台で提供するのにはハンディがあるためこの時間を短縮する

<sup>8</sup> ある高齢の屋台店主によれば1台あたり2万5千円で駐車場の契約をしており、屋台本体と屋台に収まりきらないが営業に必要なものを運ぶリヤカーで2台分（合計4万8千円）を契約しているとのことであった。この屋台店主によれば、長年契約しており地主の理解があるからこの金額で契約することが可能であり、万が一駐車場が立ち退きになってしまった場合に次の駐車場を見つけることはほぼ不可能なため、その時は屋台を廃業せざるを得ないだろうということであった。

<sup>9</sup> 屋台を路上に設置できるのが17時以降でありそこから組み立てを行う。大人2人がかりでも最低1時間はかかるが、清流公園のように観光名所となっている場所では開店時間を早めることが収入増に直結するため他の地区よりも早く営業を始める屋台が多い。

様々な工夫が必要となってくる。こうした点を乗り越えるアイデアは暗黙知であり、既存の屋台営業者は長年の営業経験によって身につけており、新規参入者にはハンディがあるといえる。

また、屋台営業において欠かせないものとしてあげられるのが大量の水である。ジュースや焼酎などに使う飲料用としてのものが必要だけでなく、ビールや食材をクーラーボックスなどで冷蔵するために利用するものも必要となる。市内中心部をはじめとして氷商も多くあるため水の入手には困らないが、とはいえ営業にあたってはそれなりの量を確実に調達しておく必要がある。もちろん屋台の中で冷蔵ショーケースが設置されている屋台も多いが、あくまでも「見せる」ためのものであり別途大量の食材を冷蔵するための仕組みを考えなければいけない。ヒヤリング調査に協力してくれた屋台営業者の中には自宅に製氷機を購入して営業用の氷を自前で用意している方もいたほどである。

### 「新しい風」

このように営業にあたっては多数の乗り越えなければならないハードルが存在しているが、福岡市内には公募により新たな多くの屋台が出現した。まず成果として挙げられるのが、多様なバックグラウンドを持った営業者が屋台営業に多く参入することができたということである。これまでは屋台を営業したくても既存の屋台で従業員として働くことしかできなかったが、屋台には興味があっても縁のなかった人が営業するチャンスが生まれたという意味で画期的である。その結果、これまでの福岡の屋台にはなかったメニューを提供したり、屋台を「再定義」したりして新たなコンセプトで営業を行う屋台が生まれた。

今回の公募によって新規参入を果たした営業者は特徴として飲食店を個人で経営する営業者が多いということである。屋台は様々な規制や営業上の制約があるとはいえ、客商売であり接客や食材の扱いに手慣れた人間でないとうまく営業をすることは難しい。三十数年前に屋台を始めたという女性によれば、素人なのに屋台を引き継いで始めたもののメニューも調理も見よう見まねで軌道に乗せるまで大変だったという。屋台を経営するための独特の暗黙知のようなノウハウはもちろん存在するものの、基本的には飲食店を経営する知識がないと軌道に乗せることは難しい。そういう意味で屋台営業候補者を公募するにあたって提出を求める営業計画書には収支計画と資金計画を記す欄が存在しているのは理にかなっているだろう。市にとって問題なのは、営業がうまくいかずに途中で屋台を辞めてしまうようなケースが新規参入者に発生することであり、結果的に現在飲食店などを経営しながら、経営者本人が屋台に立って営業を行うという応募者が多く選定されたのもうなずける。

表2 主な新規参入(独立)を果たした屋台

	店名	場所
新規参入	交龍	清流公園
	中洲十番	
	ふぐちゃん亭	天神福岡銀行本店前
	文ちゃん	
	あごだし亭きさいち	天神ビル前
	天神屋台咖喱本家瑠璃	日銀福岡支店前
	だいふく	
	てっちゃん	大丸福岡天神店前
	Telas&mico	天神口フト前
	情熱の千鳥足	
レミさんち		
独立	KURO チャン	中洲中島町
	わっぜか	清流公園
	小島商店 <sup>10</sup>	

<sup>10</sup> 「小島商店」は元来「白ちゃん」として名義貸し屋台で小島氏が営業していたが公募を期に店名を変更して再出発した。他の名義貸し屋台だった公募屋台と同じなのだが店名まで変えた屋台は今のところこの店しか存在せず、あえてここでは新規参入として扱った。



「屋台はこうあるべきだ」という既成概念にとらわれない意欲的な営業者の参入が多く見られたが、まずはなんとと言っても外国人経営者の参入である。渡辺通りの天神ロフト前に3軒の新規参入屋台が並ぶことになったが、その中でも最も話題性に富みマスコミにも紹介されているのが「レミさんち」である。店主でフランス人のグルナー・レミ氏は福岡市南区でフランス料理店（フレンチ居酒屋とベーカリー）を経営しておりそのノウハウを生かした料理を屋台でも堪能することができる。フランス料理を提供する屋台は過去にも博多区の冷泉公園前にもあったが現在では閉店しており唯一のフランス料理の屋台といえる。「レミさんち」では屋台で働く従業員も外国人でありフランス語や英語などが飛び交っており国際的な雰囲気である。このため女性のみならず外国人でも入りやすい雰囲気であり、急増するインバウンドに対して福岡の屋台文化をアピールする絶好の機会ともいえる。

新規参入で初お目見えした屋台料理の代表格としてはジビエ、ふぐ、カレーの3つが挙げられる。ジビエは同じく渡辺通りの天神ロフト前で営業する「情熱の千鳥足」である。店主の東氏は、中央区西中洲で「情熱の千鳥足 CARNE」を営む母体のアイデアパートナーズ(株)の取締役であり、同店が提供する鹿肉やイノシシ肉などジビエ肉の料理を屋台でも提供している。ふぐ料理は天神の福岡銀行本店前で営業する「ふぐちゃん亭」である。店主の長氏によれば屋台のため生ものであるふぐの刺身は提供できないとのことだが、唐揚げや焼き魚、ふぐ出汁のうどんなど多彩なふぐ料理を食べることができる。カレーは天神の日本銀行福岡支店前で営業を行う「天神屋台咖喱本家瑠璃」である。店主の濱田氏は北九州市で「瑠璃ズキッチン」というカレー店などを営んでおり、自店だけでなく九州各地のイベントでカレー店を出店している。このため基本的に金曜日みの営業となっており、

出店イベントの都合などにより開店しない日もある。このようにこれまで屋台にはなかったメニューを出す屋台も新たに生まれ活性化がもたらされている。



〈写真2〉 渡辺通で営業する新規参入した「情熱の千鳥足」(ジビエ料理)と「レミさんち」(フランス料理)。

新規参入者にとって悩みの種は屋台の調達であることはすでに述べた。一方これを逆手にとって独自のこだわった屋台を製作する営業者もみられた。渡辺通りの天神ロフト前で営業する「Telas&mico」である。店主の久保田氏は中央区春吉で同名のレストランを営んでいる。久保田氏によれば他の新規参入屋台が営業を始める中で営業を始めることができなかったのは自らの考えるコンセプトを実現する屋台の完成が遅れたとのことだった。というのも福岡市内の屋台はコの字型にテーブルが配置され座席が並ぶ形態である。この屋台ではL字にテーブルを配置してテーブルのない部分はコーヒースタンドとしてコーヒを提供するというコンセプトとなっている。一般的に屋台内は狭いため入りづらいというイメージを持つ人もおり、気軽に屋台を利用してもらいたいという久保田氏のアイディアという。

また、前述のフランス料理「レミさんち」もログハウスをイメージしたこれまでの屋台とは一線を画したデザインとなっている。レミさんによれば、フランスのオープンカフェのように夜空を見ながら一杯傾けられる屋台があっても

いいと想い考えたとのことである。既存の屋台像にとらわれない自由な発想で「新たな屋台文化を創造」したいというのが多くの新規参入屋台での筆者の聞き取り調査でも明らかになった。

### 辞退者の存在

問題は3.8倍という高倍率を突破した合格者が出店を辞退してしまったという事実である。審査の結果不合格となった応募者の中には、これまで名義貸し屋台として営業を続けてきて営業を諦めざるを得ない応募者もあり、また営業場所を問わず屋台を始めたいという応募者も存在する<sup>11</sup>。屋台基本条例はいわば公共財として屋台を位置づけたという点が重要である。条例の施行後、基準を満たす場所へと営業場所を変更させる「屋台の再配置」や、上下水道の整備といったインフラ整備に市は取り組んできた。公道や公園という公共の場所を一時的に占有させ、行政がインフラを整備した上で特定の者にその場所での営業（占有）を排他的に許可している。参入が自由に認められていない以上、辞退者によって宙に浮いてしまった希少な「屋台営業許可」という権利をいかに配分するかを考える必要がある。現状では繰り上げ合格や補充を行わないとされているが、権利の希少性や屋台の集積によるメリットを考えると繰り上げ合格や補充は一考の余地がある。

問題としては、公募による最初の許可年限を3年（延長が可能で最長10年）としているので補充のために新たに許可を出した場合、補充となった店のみ1回目の許可期間がずれてしまい、現状のような多数の区画についての一斉公募が

できないという点である。この問題は延長が認められなかった屋台の区画とどのタイミングで次の公募を行うかという点とも関連しており、今後の屋台基本条例と屋台基本条例施行細則の改正などを通じて、辞退者が出た営業区画の取り扱いについて新たな制度設計が必要である。

## 4. 長浜地区の衰退

このように屋台に新規参入が行われた結果、これまでにないスタイルの屋台の出現などにより活性化が進んだといえる。しかしながら、その新しい波に取り残された地区が存在する。それが長浜地区である。かつては十数軒の屋台が出店していたため観光ガイドブックにも大きく掲載され、わざわざタクシーで福岡市中心部から訪れる客もおり観光客も多数訪れる人気スポットの一つであった。しかしながら、屋台営業の適正化政策により名義貸し屋台の廃業と集団移転が行われ、名義貸し屋台の営業許可期限が切れる2017年3月末では6店が営業するのみとなってしまった。これに対して2016年末に行われた公募の結果4軒の長浜地区への新規出店が行われて合計9軒の屋台が立ち並ぶ予定であったのだが、この新規参入4軒がすべて出店を辞退してしまい、現在では旧来からの5軒が並ぶばかりとなっているのである<sup>12</sup>。

長浜地区は天神地区（市内中心部）から観光客が徒歩で行けるとは言いがたい距離にあり、地下鉄駅からも離れており公共交通機関で行くことが少々難しい地区である。このためタクシーで訪れる客も多いというハンディに加えて5

<sup>11</sup> 長年筆者の聞き取り調査に協力してくれた屋台の中には公募審査で不合格となった屋台もある。審査結果を通知された頃に訪れた際には落胆と今後の生活の不安について聞かされ、ルールによって決定されたこととはいえ他人事とは思えない気分になった。2017年の4月以降新たに店舗を出して再出発を図った屋台もあり、シティ情報ふくおか編集部（2017）には4店舗のインタビューが掲載されている。

<sup>12</sup> 現在では、「さよこ」、「若大将」、「空き」、「とん吉本店」、「とん吉支店」、「空き」、「ロングビーチ」の5軒が営業している。かつて屋台営業をしていた長浜満月は公募の選には漏れたが数十メートル離れた場所でも路面店として新たなスタートを切っている。



〈写真3〉 2015年3月の長浜地区。日曜日のため開店している店は7軒しかないが平日は通りに沿って多くの店が営業している

軒しか営業していないという「屋台集積の魅力」が低下しているため、観光スポットとしての魅力が弱まってしまったという事実は否定しがたい。



〈写真4〉 2017年5月の長浜地区。再配置により集団移転したが現在は旧来からの5軒の屋台だけが営業している限りである。

2016年には旧来より屋台が並んでいた鮮魚市場の西門から大通り側へと集団移転が行われ、

それに伴い各屋台への上下水道や電源の新規整備、公衆便所の移転新設が行われた(写真4)。税金を投入してインフラの整備を行ったわけだが、このままの現状では客の増加は見込めず既存の屋台が廃業していくスピードも速まってしまう可能性がある。もちろん旧来からの屋台は常連客もいるためすぐに状況が悪化していくわけではないものの、屋台数の減少が顧客の減少をもたらし、それが屋台数の減少の引き金となっていく悪循環に陥る可能性は否定できない。

新規参入者が辞退した状況について長浜移動飲食業組合の組合長である平山氏によれば「天神や博多の繁華街から離れているため、経営できないと思ったのだろう」という発言をしている<sup>13</sup>。2016年以前まで長浜地区の歩道上にある屋台は車道側から入店する形態であったが、上下水設備の新設などにより福岡市内にある公道上の多くの屋台が180度方向を変え店舗が車道を背にする形に改められた。長浜地区も集団移転のタイミングでこの形態になったのだが、屋台の営業する歩道が鮮魚市場の新設された高い塀に面しているため少々無機質な感じを受ける<sup>14</sup>。店舗数も少なくなってしまったことも相まって心理的に入りづらい状況が生まれている。こういった点も新規参入者が出店を諦める理由になっているのではないかと考えられる。

こうした状況に対して屋台選定委員会の村上委員長は長浜で特別な方策を取りたいという趣旨の発言をしており、やはり屋台営業のための新規投資を行い最長10年の出店というリスクを負ってまで出店するような希望者を集めるにはいくつかの方策を考える必要があるだろう<sup>15</sup>。長浜地区のみルールを変更するというのであれ

<sup>13</sup> 2017年5月1日の西日本新聞朝刊「福博の夜「新顔」好評 公募屋台1カ月 組み立て撤収、苦戦も長浜地区は4店辞退」による。

<sup>14</sup> 鮮魚市場敷地境界にコンクリートとともに金属製の塀が設置されており少々圧迫感がある。もちろん屋台営業のために歩道は拡幅され、屋台営業中でも歩道は2メートル以上の幅が確保されている。

<sup>15</sup> 脚注13の西日本新聞記事では、村上委員長が個人的な意見と断った上で「長浜だけルールを変えて参入の敷居を低くし、若い人がチャレンジできる特区的な場にするのも方向性の一つ」と述べている。

ば、長浜地区で営業可能な総屋台数を増加させるというのも一案である。前述したように屋台の減少による顧客の減少という悪循環を考えれば、長浜地区で営業可能な屋台総数を増加させることで福岡市内中心部と同様の「屋台の集積」という状況に近くなる。多様な屋台が数多く集積することで観光客や新たな屋台愛好者の掘り起こしが可能になると考えられるのである。一見すると既存の屋台営業者の収入減少につながる懸念があるが、既存の各屋台は常連客を抱えておりこの層の変動は少ない。かつては観光客が多く訪れることで常連客にプラスして収入の増加を見込むことができたのである。新たな屋台集積施策はこの観光客の減少分を取り戻すチャンスになり、また競争により各屋台の魅力向上が期待できる。2016年の屋台営業者公募において長浜地区は中洲地区とともに「観光スポットエリア」として公募が行われていることから、観光スポットとしての魅力作りをする必要があると考えられる。

## 5. 公正な公募制度の設計

### 公募不正

公正が期待された公募プロセスであったが、それを根幹から揺るがす事件が2017年の2月に入って3件が発覚した。1つ目は選定委員の1人であった当時の屋台営業者団体の組合長が組合員の応募者2人に対して応募書類の指導を行ったという事件である。2つ目はこれに関連してこの屋台営業者団体の副組合長が組合長の意向を受けて組合員の応募者7人の応募書類の添削を行ったという事件である。3つ目は選定委員の一人である福岡市議が公募の審査基準を記した非公開資料のコピーを応募者2人に会派事

務員を通じて渡したという事件である。

公募要項では応募に関する留意事項で屋台選定委員と応募に関しての接触を禁じており、万が一接触の事実が認められた場合には失格となりうるとされている<sup>16</sup>。1つ目の事件は、屋台選定委員である屋台営業者団体の当時の組合長が公募に応募した2人の組合員に対して直接接して応募書類へのアドバイスを行っており、募集要項にある失格の条件にあてはまったため2人とも失格となってしまった。当初の選考ではこの2人は1次の書類審査を通過したものの2次審査の面接を通過できなかった。当時の組合長は選定委員として公募における書類審査の採点基準について知りうる立場にあり、書類審査を通過させるための記述方法について熟知している。このため、この2人については他の応募者よりも書類審査では有利な立場にあったと推測できる。

2つ目の事件は、この当時の組合長が応募者に直接は接触していないものの、この組合長の意を受けた副組合長が応募者7人の応募書類をチェックしたというものである。このうち6人は公募屋台として2次審査を通過して合格となっていた。選定委員である組合長による直接の指導ではないためこれら7人を失格にするかどうか難しいところであったが、結局3月に入って福岡市はこのうち合格していた6人の合格を取り消すことにした。選定委員との直接の接触ではないため失格とできなかったとも考えられるが、副組合長のアドバイスを受けて合格が取り消されたある屋台店主によれば、応募書類の表現方法が修正された程度で内容についてのアドバイスは全くなかったという。また、副組合長も合格取り消しとなった応募者に対して組合長からの指示であるということも言わなかった

<sup>16</sup> 福岡市公募屋台営業候補者募集要項4ページ〔(7)応募に関する留意事項①接触の禁止〕の項目には「選定委員会の委員、本市事務局職員及び関係課職員に対して、本件応募についての接触を禁じます。接触の事実が認められた場合は失格となることがあります。」とある。

という<sup>17</sup>。これらの状況も総合的に判断して合格を取り消された6人の応募者については再公募への応募を認めることとしたのである。

3つめの事件は、屋台選定員である福岡市議の1人が屋台公募に応募する2人の屋台営業者に非公開資料のコピーを会派事務員を通じて渡したというものである。市議は2016年の5月から6月頃に知人の屋台営業者から相談を受けており、「廃業に追い込まれるかもしれない人の意見も聞きたいと思い、コピーを渡した」と釈明している<sup>18</sup>。屋台基本条例第28条の4には「委員は、職務上知ることができた秘密を漏らしてはならない。」とあり、屋台選定委員であった市議はこのルールに違反した形となってしまった。

### 再公募（17人応募、6人合格）

このように、2017年2月という営業開始まで2ヶ月を切っていたタイミングで公正な公募を阻害する事件が発覚してしまったことから、合格を取り消した6人分の営業者を新たに決める再公募を急遽行うことになった。1次審査を3月14日、2次審査を3月16日に実施し合格者を3月22日に決定するスケジュールが組まれ再公募が行われた。

再公募の対象となったのは、最初の公募で天神地区での営業を希望し不合格となった36人と、合格取消となった6人の合計41人である。再公募のプロセスは1次審査として、書類審査の一部100点満点中30点について筆記試験をやり直し、それ以外の書類との合計得点で再審査を行う。2次審査は応募者のうち、最初の公募で1次審査に落選している者のみ行うこととして、

最初の公募で面接を行っている者については省略された。そもそも今回の再審査が行われる部分については、屋台組合関係者からの助言があった部分について改めてやり直すということであり、面接部分をやり直してしまうと得点が変わる可能性があるために不公平であるということを経験した結果ではないかと考えられる。

この再公募に応募したのは、合格を取り消された6人のうち5人、合格が維持されていた9人のうち営業場所を選び直したい合格者の2人、最初の公募で不合格となった者10人の合計17人であった。2次審査はこの10人のうち、最初の公募の1次審査で不合格となった6人に対してのみ行われている。審査の結果、合格を取り消された者が4人、そして最初の公募で落選した2人の合計6人が新たに営業候補者として選ばれることとなった。

### 制度設計上の問題

屋台の公募は、これまで営業を行ってきた屋台営業の許可を行わず、新たに選んだ者に屋台営業の許可を与えるというプロセスを行うことであるため、誰に許可を与えて誰に許可を与えないかを慎重に決定する必要がある。既存の屋台営業者はこれまで営業を行うために金銭のみならず多大な労力をかけてきており、また「まちのにぎわい」や観光資源としての貢献に寄与してきたという「実績」は否定できない。彼らが営業できなくなる可能性も発生する公募プロセスにおいては慎重さと公平さが求められる。

屋台選定委員を選任するにあたり屋台営業者団体から1人を選んでいる理由は、屋台の実務に精通した人間が入ることによって福岡の実情により

<sup>17</sup> 実際に筆者が聞き取り調査をした合格を取り消された応募者からも「あくまでも営業者団体の副組合長の立場として、組合員の生活を守るために善意でやってくれていると思っていたので本当に困惑している」との声が聞かれた。

<sup>18</sup> 経緯については2017年2月16日西日本新聞朝刊「屋台選定 市議委員 審査基準を漏らす 福岡市報告 営業者に非公表資料」に詳しい。

合った屋台を選定することが可能であることであろう。一方で、選定においては応募者の公平性が担保される必要があるが、屋台営業者団体の関係者が入ることで選定の際に既存の屋台を優遇してしまうようなリスクも存在する。このリスクを取り除くため、「審査基準」を応募者に明示しておき、またその「採点基準」をあらかじめ選定委員会内で決定しておくことによって応募者の立場の違いで有利不利にならないよう工夫されていたはずであった。しかしこれが機能するのは「採点基準」が応募者に知られないという、応募者と選定委員との間の情報の非対称性があってこそなのである。

今回の事件では、採点基準を知り得る者（屋台営業者団体の当時の組合長）が一部の応募者だけに教えてしまったという点が結果的に公平性を損なうことになってしまった。とはいえ、当時の組合長を責めるのも酷な話ではないだろうか。というのは、屋台選定委員として新たな屋台を選ぶ一人であるという立場と、営業者団体の代表として組合員の生活を守る立場という、利害の相反する立場に立たされていたからである。当時の組合長も応募者と同様に屋台とともに生活の糧として営業する身であり、自らが関与する審査で不合格になったという一言で済ますことはできなかったという心情も理解できる。

もし次回の公募において屋台営業者団体の関係者が入らなければ、屋台の実情に応じた屋台行政の実現が困難になる可能性も秘めている。将来的に問題が顕在化してくるのは3年後の許可延長のタイミングである。今回の公募で選ばれた屋台の許可期限が3年後の2020年3月末で切れるが、その許可期間延長の可否について市長は屋台選定委員会が認定した屋台に対して認めるということになっている（屋台基本条例第27条の3）。その認定基準や採点基準作りをどうするのか。やはり既存の屋台営業者の意見も考慮に入れて作業に取りかかる必要がある。

## 5. おわりに

福岡市は1990年代末から公共空間で営業する屋台を黙認から積極的に関与する方向へと舵を切ってきた。そして2013年の屋台基本条例の制定、2014年の名義貸し屋台の廃止方針（3年猶予）、2016年の新規屋台営業者の公募、2017年4月の新規屋台の営業開始という流れで、屋台と共生するまちづくりを進めてきた。公募の結果、既存の名義貸し屋台の一部に営業許可を与える一方、新規の屋台営業者に対して営業を認めることで福岡の屋台に新規参入が起こった。新規参入の屋台では新しいスタイルやメニュー、既存の屋台のコンセプトを打ち破るようなアイデアなど、新たな福岡の屋台文化の創造に寄与していると考えられる。一方で、屋台基本条例の施行以降行われた営業ルールの徹底と行政のサポートによる屋台と共生するまちづくりは既存の屋台の質を向上させる結果となり、他の都市にはあまりみられない公共空間での屋台文化の魅力向上につながっている。

しかしながら、初の試みである屋台営業者の公募は制度設計の不備もみられいくつかの問題が露見する結果となった。公募合格者の営業辞退とその空きスペースの問題、公募の応募者による屋台選定委員との接触による不正の可能性である。新たなスタートが切られる2ヶ月前に公募不正が発覚し、応募者の失格と合格取り消しによる再公募が行われてスタートの直前の3月22日に再公募の合格者が決まるという大きな混乱が発生した。

近い将来この公募屋台の許可期限が切れる2020年以降の許可を延長するか否かという決定を屋台選定委員会には行わなければならない。基準を満たしていない屋台は延長がされず廃業を余儀なくされるがそこで出た空きをどうするのか。また、高齢で後を継ぐ親族のいない既存の屋台の廃業も今後多数発生することが予想され、

その空きも含めて2020年に公募をするのかどうか。過去の経験もふまえて公正な公募審査システム設計をどうするのかなど今後も課題は山積している。

#### 参考文献

シティ情報ふくおか編集部（2017）「特集 屋台と餃子。」『シティ情報ふくおか』2017年9月号、PP. 60-77。  
嶋田暁文（2013a）「福岡市における屋台と政治・行

政（上）—その過去と現在—」自治総研、419号。  
嶋田暁文（2013b）「福岡市における屋台と政治・行政（下）—その過去と現在—」自治総研、420号。

中谷勇介（2016）「福岡市の屋台に関する保護と規制に関する考察」西武文理大学サービス経営学部紀要、29号。

福岡 Walker 編集部（2017）「ほろよい♪屋台ごはん」『福岡 Walker』2017年7月号、pp. 57-65。  
福岡市『平成27年福岡市観光統計』