

F2-65

## 老舗飲食店の店舗外観形成に関する研究

—旧神田区に立地する老舗を対象として—

A Study on the store appearance formation of a long-established shop

For long-established stores located in former Kanda Ward

○小林達哉<sup>1</sup>, 阿部貴弘<sup>2</sup>\*Tatsuya Kobayashi<sup>1</sup>, Takahiro Abe<sup>2</sup>

Abstract: The purpose of this study is to clarify the facade formation process of a long-established in the former Kanda ward. As a result of study, can tell about the current facade and rights relationship.

## 1. はじめに

日本には創業から 100 年以上を経過して事業を継続している老舗企業が 2 万社以上存在しており、諸外国と比べても高い水準となっている<sup>[1]</sup>。そのなかでも神田は老舗の多い地域であり、神田学会の神田老舗リストによると 112 軒の老舗がある。神田界隈においては老舗の集積がまちの魅力となっており、それらは街並みの個性を彩る要素としても重要である。

しかし震災や戦災を受け、また都心部ゆえ開発圧力の高い神田では、老舗といっても戸建ての商店建築ばかりではなく、ビルに店を構える老舗も少なくない。

老舗における既存研究では、経営学などの観点から研究が行われている<sup>[2]</sup>。他に神田の老舗について研究がなされているもの<sup>[3]</sup>があるがファサード等のハード面に関する研究がなされていないのが現状である。

多様な店舗形態の老舗について、それらを街並みの要素や街の魅力として生かしていくには、特に老舗のファサードの形成過程を明らかにしておくことが重要である。老舗飲食店は他業種と違い、神田の住人や神田で働く人のコミュニティの場としての役割も担っており、その土地の魅力を知るための要素の 1 つとして重要な業種と言えるからである。

以上より、本研究では旧神田区における老舗飲食店のファサードの形成過程を明らかにすることを目的とする。

## 2. 研究対象

本研究では、千代田区の前身である旧神田区を対象地(Figure 1)とし、東都のれん会が定義する「三代、100 年、同業で継続し、現在も盛業している」ことを老舗の定義とする。なお老舗を、東都のれん会、平成 29 年神田祭公式ガイドブック、神田料理飲食組合、神田学

会(神田老舗リスト)を用い抽出した。そして飲食店の定義には、日本標準産業分類に基づいて飲食店及び持ち帰り・配達飲食サービス業に分類されるものを定義とする。これらを踏まえ、本研究では Table 1 に記した 30 軒の老舗飲食店を対象とする。



Figure 1. Map of former kanda ward

## 3. 研究方法

## (1) ファサードの把握

現地調査を行い、現状のファサードを把握する。老舗飲食店を近景、中景に分け写真を撮る。また戸建ての建物ばかりではなくビルに老舗飲食店がある場合は、ビルのどの部分に老舗を意識した設えがなされているのかを調査すると共に、老舗が立地している階数も調査する。

## (2) 権利関係の把握

法務省の不動産登記簿を閲覧し対象の老舗の土地・建物の権利を把握する。

## (3) 現在のファサードに至るまでの経緯

創業年、代数、業種、移転、建て替え、施行者への発注方法についてヒアリング調査を行う。

## (4) 分析方法

老舗の現状のファサードについて、現地調査の結果

1 : 日大理工・学部・まち 2 : 日大理工・教員・まち

をもとに分類する。現状のファサードの分類を踏まえ、文献調査結果とヒアリング調査結果を合わせて、権利関係と発注方法の視点から、ファサードの形成過程を分析する。

#### 4. 分析結果

現状ファサードの分類は、戸建てもしくはビルに分けられ、それぞれを建物全体、店舗部分のみ、店舗入口部分のみ、看板のみの4つに分けることができる。

また、敷地まで及ぶ場合はそれを示す。

現地調査結果、文献調査結果、ヒアリング調査結果を **Table 1** に示す。

##### (1) 現状のファサードと権利関係について

戸建てもしくは長屋に立地する老舗に関して、9軒の老舗は土地・建物の権利を店主または店の所有となっていた。そのことから、建物全体に老舗を意識した設えにできていることがわかる。ビルの形態となっている老舗に関して、14軒の老舗は土地・建物の権利が店主または店の所有となっていた。建物全体、店舗部分のみまたは、店舗入口部分のみに老舗を意識した設えにしていることがわかる。

##### (2) 現状のファサードとヒアリング調査について

戸建てもしくは長屋の建物で建物全体が老舗を意識した設えとなっているものは、不明となっている。

それらは先代から継承した建物を修繕し、使用していた。ビルの形態となっている老舗において、老舗を意識した設えを建物全体、または店舗部分のみに行っている老舗は、店主が主導していた。店舗入口部分のみを老舗を意識した設えにしているものは、2軒ありどちらも設計事務所に依頼をしていた。

#### 5. 考察

分析結果から、建物に老舗を意識した設えにするためには土地・建物の権利を店主または店の所有それに加え、老舗を意識した設えに店主が発注の際に主導をすることが重要だといえる。

#### 6. 今後の課題

ヒアリング調査を行っていない老舗飲食店にたいしてヒアリング調査を行い、と現状のファサードにいたるまでの経緯をまとめ直し、工務店や大工とのつながり等も調査する。

#### 7. 参考文献

- [1] 一般財団法人 商工総合研究所 望月和明：「老舗企業の研究」, 2014
- [2] 神田良他：「非老舗と比較した老舗経営の特質」, 情報科学研究, 第21号, pp71-91, 2012
- [3] 羽野明帆他：「神田における老舗集積の立地要因と役割—旧連雀町・佐柄木町地域の老舗に着目して—」, 日本建築学会大会学術講演梗概集, pp599-600, 2014

**Table 1.** List of long-established shop and result

老舗	創業年	業種	代目	権利区分 土地/建物	建物 竣工	構造	建物階数	店舗部階数	移転	建て替え	老舗を意識した 設え	発注方法
1	1616	甘酒 納豆	15	AAA	1989	RC造	7F	1F		○	ビル店舗部分のみ	店主主導
2	1650	食堂	12	BBA	1966	SRC造	B6~9F	B1	○		看板のみ	
3	1702	すし	13	AAA	1972	RC造	3F	1F			ビル店舗部分のみ	
4	1769	和洋菓子	7	aaA	1978	SRC造	B1~8F	1F			ビル看板のみ	
5	江戸時代半ば	和菓子	9	AAA	1978	RC造	5F	1F		○	ビル店舗部分のみ	店主主導
6	1805	御蔵焼	11	AAA	1952	W造	B1~2F	1F~2F			建物全体(敷)	既存継承
7	1830	桜餅	7	AAA	1932	W造	2F	1F~2F			建物全体	既存継承
8	1846	甘酒 納豆	6	AAA	1946	W造+RC造	B1~2F	1F			建物全体	不明
9	1869	蕎麦	5	AAA	1961	W造	2F	1F			建物全体	
10	1872	すき焼き	5	BAA	1950	W造	2F	1F~2F			店舗入口部分のみ	
11	1879	すし	4	AAA	1960	W造	3F	1F~2F			建物全体	既存継承
12	1880	蕎麦	5	AAA	2014	S造	2F	1F~2F			建物全体(敷 物)	
13	1884	洋菓子	4	AAA	1966	RC造	6F	1F~5F		○	ビル建物全体	店主主導
14	1884	蕎麦	5	AAA	1925頃	W造	2F	1F			建物全体	
15	1884	煎餅	6	AAA	1970	S造	3F	1F~3F			ビル建物全体	
16	1877	弁当		BBA	1977	RC造	4F	1F			なし	
17	1893	すし	4	AAA	1960	W造	2F	1F		○	店舗部分のみ	
18	1896	鱈	3	AAA	1973	RC造	B1~4F	1F~2F		○	ビル店舗入口部	専門家主導
19	1896	鱈		BBA	1980	SRC造	B1~12F	1F		○	看板のみ	
20	1897頃	鱈	4	AAA	1933	W造	3F	1F			建物全体	
21	1897頃	烏すきやき	4	AAA	1929	W造+RC造	B1~3F	1F~2F			建物全体(敷 物)	既存継承
22	1902	いなり寿司	4	AAA	1962	RC造+S造	B1~7F	B1~1F		○	ビル店舗部分のみ	店主主導
23	1905	居酒屋	3	AAA	1928	W造	2F	1F			店舗入口部分のみ	
24	1905	すし	5	AAA	1974	RC造	7F	1F~2F		○	ビル店舗入口部	専門家主導
25	1905	和菓子	4	aaA	1978	RC造+S造	5F	1F			ビル店舗部分のみ	
26	1906	中華料理	4	AAA	1988	SRC造	B1~7F	1F~5F			ビル店舗入口部	
27	1907頃	蕎麦	4	aaA	2003	SRC造	B3~29F	1F		○	ビル店舗部分のみ	
28	1907	洋食 かき揚げ	4	AAA	2002	RC造	4F	1F			ビル店舗部分のみ	
29	1909	洋食ビアホール	4	aaA	1982	SRC造	B1~8F	2F		○	ビル店舗部分のみ	店主主導
30	1911	中華料理	5	AAA	1967	RC造+S造	B1~5F	1F~2F		○	ビル店舗部分のみ	