

令和元年度 ACTR

分類 番号	A19	取組 名称	食事の満足度を高める日本料理店の建築環境に関する調査研究
研究代表者所属・職名：		生命環境科学研究科・教授	氏名： 松原 斎樹
研究担当者： 京都府立大学（松原斎樹、宗田好史、平本毅、杉本直子、金悠希、池田維） 外部分担者・協力者（園部晋吾氏、田村圭吾氏、岸根郁朗氏（ほか））			
主な連携機関（所在市町村、機関（部署）名） （株）平八茶屋、京料理萬重、全国芽生会連合会			
<b>【研究活動の要約】</b>			
<p>おいしさを五感で感じる日本料理店の建築環境や庭園デザインを向上することを目的としている。</p> <p>経営者のしつらえの意図のアンケート調査、客が日本料理店のしつらえとおもてなしのどの側面に価値を感じるかを調べるエスノグラフィー調査（入店→食事→退店をシミュレートする）、生活者の和食に対する意識の調査（食文化講座参加者のアンケート、WEB アンケート調査）等を行った。西陣の料理屋と祇園の板前割烹の2店舗にて調査を実施し、計7時間のデータを得た。</p> <p>また、日本料理店の経営を分析するために、日本政策金融公庫の『小企業の経営指標』を使って、その変化をみた。また、『住宅地図』を使って、京都市東山区清水寺周辺の日本料理店の分布とその7時点の変化を観察した。</p>			
<b>【研究活動の成果】</b>			
<p>経営者がしつらえで強く重視していることは季節感であり、客の満足度を高めるためには、季節感を感じるしつらえの価値を理解してもらう必要があると思われる。</p> <p>エスノグラフィー調査の成果としては、しつらえとおもてなしが有機的に結びついており、日本料理店の飲食サービス提供においてこの二つを切り離せないことがわかった。たとえば日本料理店ではしばしば、入り口までの間を少し客に歩かせ、その通路を和の空間にデザインすることを通じて、非日常の世界に客を誘うが、これはしつらえであると同時に、おもてなしの一形態である。</p> <p>飲食店の事業所数は、全国的に減少しているが、京都市では割烹や懐石料理などの日本料理店の一部の業種は増加している。経営形態からみると、経営指標の良い厚利少売型の業種といえる。京都市東山区清水寺周辺では厚利少売型の日本料理店がクラスターを作り、厚利競争に向かうため、店、建物や町並みの質の向上が進んだと考えられる</p>			
<b>【研究成果の還元】</b>			
<p>2020.3.13. 研究会関係者等約10名「和食店のしつらえ、もてなし」（新型コロナ対策のため、非公開とした）</p> <p>金悠希「和食店の経営者によるしつらえの意図と実態に関する調査研究」京都府立大学修士論文（1年以内に学会発表の予定。その後、希望者には概要を配布予定）</p>			
<b>【お問い合わせ先】</b>			
<p>文学部 和食文化学科 准教授 平本 毅</p> <p>Tel: 075-703-5251 E-mail: hiramoto@kpu.ac.jp</p>			

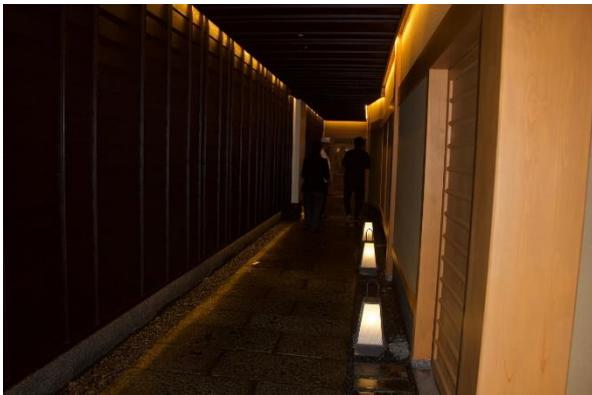
○食文化講座の様子



○エスノグラフィ調査の様子 (1)



○入り口までの通路



○日本料理店の外観と町並み



○和食店の庭園の例



○エスノグラフィ調査の様子 (2)



○しつらえの一例

