

私のコメントは、自身の職業が食品販売業のため、どうしても食べ物が多くなってしまいます。出来れば食べ物の需要変化の歴史の中から、何か他の業種へと活かせるものがあれば、見つけ出して下されば幸いです。

今、君津駅前商店街活性化の一助として「にぎわい市」が開かれております。

この計画の実施に当たっては、市の商工観光課及び経済政策課の方々の並々ならぬご理解とご支援をいただいていることをここに特記して、改めて深く感謝し御礼を申し上げます。商店街もこの配慮に応えなければなりません。

そのためにもこの催しは是が非でも成功させなければ今後の行政側の経済施策に石橋を叩く様な不安感を抱かせる結果とならない様、リーダーの方達は努力が必要であります。

前田専務および事務局が「にぎわい市」に物販業の比率を高めたいと苦勞されておりますが、今何れの商店街も大型店も物販小売業の個性を演出することが大変難しくなって、飲食店によって消費者の満足感を高めようと特別仕様の店舗開発に苦勞しております。

最近の傾向として見られるのは、私の会社と親交のある「料理の鉄人 陳健一、杜栄さん」－四川飯店－が新宿駅南口に「神龍(しゅんろん)」と言う店を出されて人気を集めております。

その秘訣はテレビの人気番組「料理の鉄人」のフードコートを思わせるような「全調理ブース」の料理人たちの調理の技が客席から観賞しながら食事が出来るようにレイアウトされております。

さながらテレビ番組の一員として参加し、食事しているような雰囲気を与えてくれるからであります。ららぽーとイーストやピピットスクエア2階の飲食店街も、県内外から集めた時代風物詩を漂わせた屋台風な店を並べてデモンストレーションして客を楽しませておりました。

冬があけると房総路へと観光客が今年は数を増して押しかけて参ります。新しい消費者の動向を見落とさぬよう絶えず関心、アンテナを高くしておいて下さい。外から店内が見える店、客席から料理人の演技が見えるようなレイアウトが必要なのかもしれません。

私は旅をする時は、泊まる宿と食事は別の店にと決めております。その方が旅の面白味が広がるからであります。

これからは「宿泊と食事」が分業の方が効率（コスト）がよく観光客も街を循環することによって楽しみとにぎわいが増加するという考えが必要かも知れません。

そう言えば海外旅行は、ほとんど宿（ホテル）と食事（レストラン）は分業されて居たことを思い出します。

分業して相乗効果を出す・・・

日本は少し旅人のもてなし方が遅れていたかも知れません。

常に思うことはこうした時代に対応できる人を店社内に育て、そして仲間が何人いるかが問われる時代であります。