

# 虹 レトロ自販機 残したい

⑮2 ひと味違うハンバーガー



嵯峨さんが大切にメンテナンスするハンバーガーの自販機

マクドナルドが東京・銀座に日本1号店を開いたのは1971年。ちょうど半世紀前だ。当時はハンバーガーを頬張って歩くのが流行の最先端だった。おしゃれに見えた食べ物は、すっかり全国に浸透した。国道沿いでは、さまざまなチェーン店で安心の味が楽しめる。庶民の味になったからこそ、選り抜いた食材で差別化を図った高級店もある。ハンバーガーの裾野は広くて深い。

その中でも異彩を放つのが自動販売機のハンバーガーだろう。無骨な機械に数百円を入れて、1分ほど待てばゴトンと取り出し口に現れる。やけどしそうなくらい熱々のハンバーガーは、チェーン店のものとも、高級店のものとも違う味わいがある。

北陸で唯一ハンバーガーの自販機を置いているのが、黒部市のフリースペースで、地元のNPO法人が運営する「自由空間かって屋」だ。自販機はいつも稼働しているわけではなく、毎月1、2回だけ電源が入られる。この自販機を所有し、ハンバーガーを販売しているのが、同市の嵯峨拓也さん(31)。11月上旬の販売日には、続々と訪れる客のため、ハンバーガーを補充したり、両替えしたりと忙しそうにしていた。

昼過ぎには用意した50個が売り切れた。「プロではないから、仕入れは難しいですね。なかなか売れ行きを予想できないんです」と笑う。嵯峨さんは会社員生活の傍ら、30年以上前に造られた自販機の「世話」をする。古い機械は何かと手間がかかる。

熱心なファンは遠方からでも訪れる。この日は香川県から来客があった。会社員のしもだいらこうじ下平浩司さん(58)は車中泊をしながら、黒部までやって来た。「全国のどこかでレトロ自販機が新しく稼働したら食べに行くのが『宿題』なんです。ここはおいしいですね。ゴマが効いている。前の店のよりもおいしいんじゃないですかね」

前の店とは、この自販機が以前設置されていた店だ。故障して動かなくなっていた自販機を、嵯峨さんは譲り受けた。

◇

ハンバーガーのような食べ物を扱う自販機は今、「レトロ自販機」と呼ばれる。登場したのは1970年代頃。温かい食べ物がいっつも口にできるとあって、国道沿いのドライブインやスポーツ施設、駅の待合室などで重宝された。しかし、コンビニや深夜営業のファミリーレストランが当たり前

になると、徐々に活躍の場を失っていった。一方で、時代の波に反発するように、昭和の香りと哀愁を漂わせる機械は、レトロ自販機として再注目され始めた。

嵯峨さんが初めてレトロ自販機に出会ったのは小学生の頃だった。母親と東京に高速バスで旅行していた。途中の休憩で立ち寄ったサービスエリアで、母が自販機で焼きおにぎりを買ってくれた。食べ物が機械から出てくることに驚いた。慣れ親しんだ味なのに、衝撃的なほどおいしく感じた。その後、焼きおにぎり以外にも、うどんやハンバーガーの自販機があることを知った。

嵯峨さんが大人になっても、砺波市のドライブインにはレトロ自販機があった。売っていたのはハンバーガー。ドライブイン内のキッチンで作られたというハンバーガーは格別だった。自販機ならではのしわくちのバンズが味わい深かった。「チェン

しまうのはもったいない。何より最後に食べられなかったのが心残りでした」

趣味のバイクのため、倉庫を借りたところだ。大きな自販機を譲り受けても保管する場所はある。嵯峨さんは鉄道模型が好きで、工場勤務。機械いじりには少しは心得があった。修理にも挑戦したかった。

ドライブインの経営者に電話した。自販機はスクラップにするつもりだという。「それなら譲ってほしい」と伝えた。直接会って話をしてみると、県外から引き取りたいという連絡もあったらしい。そちらは業者で経済的な基盤や運営計画は嵯峨さんよりもしっかりしていた。しかし、「北陸唯一の存在を地元の富山で稼働させたい」と熱を込めて押し切った。責任感がこみ上げた。

◇

自販機は嵯峨さんが生まれる前に造られたもので、ボロボロの状態だった。左から



「紅葉」 広田 世

店とは違う味。母親が作った袋ラーメンのようなちょうどいい味」と振り返る。

レトロ自販機を求め、県外にも足を伸ばした。そばやうどんはだしが濃かったり、薄かったりする。トーストやハンバーガーは焼きむらのようなものがある。機械なのに不完全という、どこか矛盾した趣きがいとおしかった。店ごとに味が違うのもいい。

2018年5月。砺波のドライブインが5日後に閉店するとSNSで知った。「食べ納め」をしたいと思ったが、前年から自販機は故障のため、稼働しておらずハンバーガーは既にも買えないらしい。もっと足繁く通えばよかったと後悔した。全国各地でレトロ自販機を置く店が廃業しようという時期だった。「よそのように、このままなくして

2番目の商品ボタンは、心無い客に叩き壊されていた。冷却機能もおかしい。しかし、コンビニのバーガーを使って実験してみると、加熱機能は無事だった。自販機バーガーならではのシワシワのバンズになった。古い機械だからこそ、構造はシンプルでいじりやすい。「心臓部は動いている。これなら工夫すればやれる」と希望を感じた。

保健所に問い合わせると、保冷剤を使い温度管理を徹底するなどの条件を守れば、自販機の営業は可能だという。調理済みのハンバーガーを仕入れるなら、特別な許可もいらぬ。自販機はいつ調子が悪くなるか分からず、常にそばにいないといけぬが、稼働を休日に限ればなんとかなる。

地域のイベントなどで交流があった「か

って屋」が「うちに置けばいい」と声を掛けてくれた。販売するハンバーガーは群馬の業者から調達できることになった。

自販機を引き取って2カ月後、初めて一般に向けて販売を始めた。大雨にもかかわらず、SNSなどで知った人たちが開店前から行列をつくった。補充が間に合わないほどの盛況で、用意したハンバーガー約30個は完売した。砺波のドライブイン時代からの客は「この自販機でまた買った」と喜んでくれた。

◇

今、ハンバーガーを無人で毎日販売する目標がある。冷却装置を取り付けるためにクラウドファンディングをすると、多くの人が寄付してくれた。たくさんの人が自販機と嵯峨さんを支えようとしている。

鉄道好きな嵯峨さんは、その縁を通じた仲間が多い。彼らが修理にも関わってくれる。富山市出身で栃木県の芳田悟さん(33)もその一人。メーカーのエンジニアで、機械設計に詳しい。部品が手に入らず、修理やメンテナンスに手こずる嵯峨さんの様子を見かねて、手伝いを申し出た。「嵯峨さんには熱量と行動力がある。応援したくなる」と言う。盆暮れのために店に立ち寄り、様子を見守る。3Dプリンターを使い、壊れたボタンも復活させた。芳田さん以外にも何人も人が修理の手助けをしてくれる。「仲間には恵まれました」と嵯峨さん。

ハンバーガーは地元で人気のパン屋に作ってもらうことにした。「ここだけの味」は県外客に喜んでもらえる。味はチーズとカレーの2種類。地元になんで「桜井バーガー」と名付けた。「味なら間違いなく自販機のハンバーガーで日本一です」

一方で、気を抜くと自販機はどこかが調子悪くなる。まだ目を離すわけにはいかない。儲けもなく、手間もかかる。それでも「懐かしかった」「おいしかった」という素朴な反応がうれしい。ハンバーガーを買って店を出る客に、嵯峨さんはいつも「ありがとうございました」と深々と頭を下げる。その隣で自販機が悠然と直立している。

小さな頃、食べ物を売っている自販機を見掛けると、おなかがすいてなくても気になりました。嵯峨さんのお話を聞いていて、その理由が分かった気がします。時代の波の中でレトロ自販機は姿を消そうとしています。効率を追い求める現代社会で、その波にあらがう嵯峨さんは、産業遺産を守ろうとしているように見えます。



「虹」第7巻 発売中

最新刊の第7巻「虹 補助輪をはずした日の風」は、北日本新聞連載の121～140回目までの20話分を収めています。1,100円。問い合わせは北日本新聞社出版部、電話076(445)3352(平日午前9時～午後5時)。

心があたまをエピソードや、この紙面についてのご意見、ご感想をお寄せください。

〒933-0911 高岡市あわら町13-50

北日本新聞社西部本社「虹」係

FAX 0766-25-7773

mail niji@kitanippon.jp

次回掲載は1月1日(土)です。

紙面提供/人と鉄のあいだに

OTANI 大谷製鉄株式会社

企画・制作/北日本新聞社営業局