

卒業論文

外人屋台「レミさんち」から見えてくる国際化の一断面

2017 年度入学

九州大学 文学部 人文学科人間科学コース

社会学・地域福祉社会学専攻

2020 年 1 月提出

## 目次

1はじめに.....	1
2先行研究.....	3
2.1屋台のある景観.....	3
2.2持続可能な屋台の営業環境.....	3
2.3福岡の屋台における新規参入.....	4
3日本の屋台.....	5
3.1屋台とは.....	5
3.2振売り.....	5
3.3煮売り・焼売り.....	7
3.4「ハレ」の空間には屋台が集まる.....	7
3.5庶民の味方、屋台.....	8
3.6江戸の人気メニュー、天ぷらと蕎麦.....	9
4福岡の屋台.....	10
4.1屋台のあゆみ.....	10
4.2屋台の現状.....	14
4.2.1屋台軒数と区画.....	14
4.2.2新型コロナウイルス後の動向.....	15
4.2.3屋台が持つ意味.....	16
4.3屋台問題.....	18
4.4福岡市屋台基本条例.....	20
4.5屋台公募.....	21

4.6 屋台のルール .....	23
4.7 屋台に関する意識調査（市民） .....	25
4.7.1 調査概要 .....	25
4.7.2 屋台の利用経験とイメージ .....	26
4.7.3 屋台の利用実態 .....	27
4.7.4 屋台の良い面 .....	27
4.8 屋台に関するアンケート調査（観光客） .....	28
4.8.1 調査概要 .....	28
4.8.2 屋台の認知状況 .....	29
4.8.3 屋台の利用実態 .....	30
4.8.4 屋台に行かなかった理由 .....	30
4.8.5 屋台の利用意向 .....	31
5 レミさんち .....	33
5.1 調査概要 .....	33
5.2 レミさんへのインタビュー .....	37
5.2.1 日本に来たきっかけ .....	37
5.2.2 シェフとしての想い .....	37
5.2.3 手づくり屋台 .....	39
5.2.4 スタッフについて .....	39
5.2.5 客層について .....	40
5.2.6 屋台経営の困難な点 .....	42
5.2.7 「レミさんち」が持つ意味 .....	43
6 屋台を支える仕組み .....	46

6.1 福岡市移動飲食組合 .....	46
6.2 屋台同士での紹介し合い .....	46
6.3 福岡市公式屋台ガイド .....	46
6.4 多言語メニュー .....	47
7 おわりに .....	48
参考文献 .....	49
謝辞 .....	51

## 要約

2016年に行われた福岡市屋台公募により、福岡の屋台業界に目新しい新規屋台が参入した。「レミさんち」もそのひとつであり、フランス人がつくる、フランス料理という、非常に珍しい屋台のかたちで、話題となっている。本研究では、屋台のこれまでの変遷や現状、そして外人屋台「レミさんち」の役割について調査した。

第1章では、本研究の背景や目的について述べている。

第2章では、屋台のある景観や、持続可能な屋台の営業環境、福岡の屋台における新規参入について、先行研究を整理した。

第3章では、日本の屋台の起源や歴史について述べた。

第4章では、福岡の屋台のあゆみや現状、問題点、条例、役割、公募、ルール、市民や観光客へのアンケート調査など、それぞれについてまとめた。

第5章では、「レミさんち」への調査の分析を行った。

第6章では、グローバル時代における屋台の役割について考察した。