

平成22年6月29日

蕎麦屋さん応援アンケート(質問)

遊蕎庵主 小池晃(江戸ソバリエ・ルシック)

1. 1か月平均で何回位蕎麦屋さんに行きますか？
昼（ ）回位 夜（ ）回位
2. その場合、1回に支払う金額はどの位ですか？
昼（ ）円位 夜（ ）円位
3. 蕎麦屋さんに行くのは主にどんな形態が多いですか？
1. 一人で行く 2. 友人などで行く 3. 家族で行く
4. その他（ ）
4. 蕎麦屋さんで一番食べる品は何ですか？
昼 夜
5. どちらかと言えば蕎麦の太さは（細い 太い）方が好き？
つゆは（甘い 辛い）（薄い 濃い）方が好き？
6. 蕎麦屋さんを選ぶ決め手はどんなことですか？
7. あなたの好きなお蕎麦屋さんとはどんなお蕎麦屋さんですか？ 具体的にお書き下さい。
8. あなたの嫌いなお蕎麦屋さんとはどんなお蕎麦屋さんですか？ 具体的にお書き下さい。
9. 手打ちと機械打ちはどちらが好きですか？ あればその理由もお書き下さい。
10. 老舗店と新進店の違いは何だと思えますか？ そして、強いて言えばどちらが好きですか？（老舗とは例えば、藪・更科・砂場・かんだまつや・長寿庵など）
11. 安価な弁当や定食などの出現により、苦戦している蕎麦屋さんが増えています。どうしたら良いと思えますか？ 何かアイデアなどありましたらお書き下さい。
12. あなたが今後蕎麦屋さんに見望むことがあるとするならばどんなことでしょうか？

蕎麦屋さん応援アンケート(集計結果)

1. 1か月平均で何回ぐらい蕎麦屋さんに行きますか？

昼 1回 (31) 2回 (30) 3回 (16) 4回 (33) 5回 (13)
5回～10回 (15) 10回～20回 (3) 20回以上 (1)
年に3回ほど (7) 0.5回 (4)

計152名

夜 0.5回 (5) 1回 (22) 2回 (35) 3回 (9) 4回以上 (7)
計 78名

2. その場合、1回に支払う金額はどの位ですか？

昼 400円 (2) 600円 (10) 800円 (24) 900円 (9) 1000円 (60)
1200円 (10) 1500円 (27) 2000円 (9) 2300円 (1) 3000円 (3)

夜 1300円 (5) 1500円 (6) 2000円 (9) 2500円 (6) 3000円 (14)
3500円 (4) 4000円 (13) 5000円 (10) 6000円 (5) 7000円以上

(5)

3. 蕎麦屋さんに行くにはどんな形態が多いですか？

一人で (50) 友人と (50) 家族と (31) その他 (13)

昼は1人で、夜は友人や家族と (10) ソバリエ仲間と (7)

4. 蕎麦屋さんで一番食べる品は何ですか？

昼

もり蕎麦 (48)・ざる (18)・卵とじ蕎麦・かけ (13)・天ざる (10)・酒 (9)・鴨蒸籠・セットメニュー (8)・けんちん蕎麦・おろし蕎麦 (7)・天ぷら蕎麦・季節の変わり蕎麦・ぶっかけそば (6)・鴨汁蕎麦・とろろ蕎麦・かきあげ天蕎麦・とろろ蕎麦田舎蕎麦・だし巻き玉子 (3)・たぬき蕎麦 (3)・九条ねぎ蕎麦・おかめ蕎麦・とじそば・山菜蕎麦・牡蠣南蛮・冷やし系蕎麦・大盛蕎麦 (2)・天ぷら。

夜

もり蕎麦 (26)・酒 (12)・ざる (8)・たぬき蕎麦・へぎそば・鍋焼きうどん・花巻蕎麦・韓国風にアレンジしたつけそば・いろいろなおつまみ (6)・天ぷら・海苔・だし巻き玉子 (5)・鴨蒸籠・天ぷら蕎麦・焼き味噌・板わさ (3)・鴨南蛮・天せいろ・おろし蕎麦・天ざる (2)・なめこおろし・酢の物・蕎麦+定食・蕎麦掻き。

5. そばの太さは？

細い方が好き (116) 太い方が好き (36)

つゆは？

辛い・濃いが好き (64) 甘い・濃いが好き (46)

辛い・薄いが好き (23) 甘い・薄いが好き (20)

6. 蕎麦屋さんを選ぶ決め手は何ですか？

- 食べて気分が良くなるお店。蕎麦が多少まずくとも、ご主人の接客が良ければそのお店に通います。逆に蕎麦が美味くても接客が悪いと行きません。また、清潔感も同様です。
- 手打ち専門。(16)
- 味と品揃え・従業員の接客態度・清潔感。
- 入口に立ち暖簾などに清潔感のある店で、店内は落ち着いた雰囲気想像できる店。
- 丁寧な仕事・味。(10)
- ロコミが一番多い。美味いというのは勿論だが清潔感。
- ソバリエ仲間の評判・清潔で趣きのある店構えを見て・グルメ情報を参考にし
て・地域をなにげなく散策して。
- うまい酒（本醸造クラスで）・うまいアテ・粋な女将（とりあえず一つでも当たれば）。
- 雰囲気・清潔さ・誠実さを感じられる店。(3)。
- お店全体に蕎麦の香が感じられ、そば自体も香が豊かでのど越しが良く、いわゆる蕎麦色があること。最近では蕎麦粉が高く、小麦粉の割合が増えたような白い蕎麦が多い気がする。
- 店の内外共、掃除が行き届いていること。お客の入店にすぐ反応すること。
- もり又はかけの美味しい店。
- 努力が見てとれる店。
- お蕎麦がおいしい。店のたたずまいや人がさりげなく、さわやかな感じ。入る前に、玄関周りや暖簾を見る。暖簾がきれいかどうか。凝っていないでもいい、ふつうの紺や白の暖簾でも、ぱりっとしていると気持ちがいいし、夏なら麻の小さな暖簾など涼やか。店の入口や玄関がきれいに掃除され、打ち水などしてある、植え込みなどの手入れも大げさでなくきちんとされている、ところなど「入ってみよう」と思うポイントになる。
- 清潔そうな店内で、おしゃれな内装であれば尚良い。特に夜の場合、若い人でも入れそうかどうかは重要。
- 情報交換で美味しいと言われている店。ブログや本の紹介で評価が高い店。ポリシーがあるとされている店。
- 周りの評判。立地環境。
- 蕎麦の美味しさ(15)。
- 味・雰囲気・値段。
- 店構え。友人の薦め。
- 店構え(8)。
- 雰囲気・評判。
- 入口の和風な雰囲気。ディスプレイの清潔感。
- 老舗風のきれいな店。(5)
- 知名度(6)。
- 蕎麦が美味しいのは当然のこと、つゆが決め手。
- 古風な店構え。
- 味の良い蕎麦が食べられることと、店の雰囲気が良く、入りやすい店。
- 昼に行くので待たされずに料理が出てくること。
- 雰囲気、きれいさ。(7)

- 麺が良いこと。
- 名店。
- 名店、評判、雰囲気。
- ①親しみの湧く店。 ②ご主人と話ができる店。 ③私の口に合った店。
④それなりに拘りを持った店（何処かに特徴を有する店）。
- ウオーキングの途中で立ち寄るので、いきあたりばったり。
- 味と雰囲気。(17)
- まず手打ち蕎麦。そして、蕎麦の話が出来る店。
- きれい、清潔。(18)
- 手打ち。蕎麦が美味しく落ち着いて食せること。
- 店が汚れていないこと。
- 手打ち作業が見られる店。
- ロコミ。(16)
- 立地・店構えと雰囲気・評判。
- 本や雑誌、ロコミ情報をもとにあちらこちらの蕎麦屋さんを訪ねて楽しんでい
るが、玄関横に出前用の自転車・バイクがあったり、品書きに井物があるところ
は遠慮する。ただし、地方では我慢せざるを得ない場合もある。
- 蕎麦の好きな方に聞いて紹介してもらおう。すっきりとした店構えのところ。
- 入口がきれい。会計を待たせない。トイレがきれい。トッピングの種類が多い。
蕎麦湯を待たせない。
- 手打ちで気軽に入れるところ。
- お店の外観とメニュー。
- 腰のしっかりとした蕎麦。
- おいしい蕎麦。喉越しより風味がある蕎麦。
- お店の入りやすさ。
- 初めて入る蕎麦屋さんの決め手は、蕎麦屋であること。外観や店構えなどで中
味まで分かるわけではない。とにかく小難しい理屈は考えずに、まず入ってみ
る。当たるか外れるかも楽しみの一つ。当たったときは幸せな気分になる。
二度目からは、この店が私の常連になれるかどうかを決めるため、いろいろと
考えたり、少々詮索したりと動き出すことにしている。
- お蕎麦の味はもちろん、蕎麦前や肴の豊富さ、居心地の良さなど
- 安心して入店したくなる店構え・気になる品揃え・居心地が良さそう・電車で
通える

7. あなたの好きなお蕎麦屋さんとはどんなお蕎麦屋さんですか？

- 新しいお店を探す際はwebサイトがあることは重要です。又、ご主人のコンセプトがきちんとしていて通いやすいので、そのコンセプトをブログなどで記入してもらおうと好きです。
- のど越し・腰・弾力。
- お蕎麦の伝統をしっかりと打ち出し、まずはお蕎麦の美味しいお店。新しいメニューにも取り組み、食の楽しさを広げてくれるお店。従業員の感じが良く、清潔感のあるお店。
- しっかりと蕎麦の処理がされている。家族経営のような店を大切にしている接客のある店。店員さんの接客も大切な賞品である。
- 打ち場が見えて、客席から手入れの行き届いた小さな庭など見えること。
- 清潔なことが一番。フロントがしっかりしている。店構えが華美でない。明るく温かい雰囲気。手打ちの打ち場が見える。トイレも広くて清潔。
- 清潔であること。蕎麦が適切に茹でられていること。店主が威張っていないこと。美味しい蕎麦前があること。
- 蕎麦打ちは下手くそでも、蕎麦が美味しい店。しゃべりすぎないオヤジ。
- 店主の人柄が店内の細部にまで行き届いていて、明るい雰囲気でも客を迎え、気持ちよく送り出してくれる店であれば、また行きたくなる店です。
- 辛いつゆに個性が感じられる店。
- 店員さんがてきぱきしていて、モダンな新建材で出来たてのような店ではなく、店全体に蕎麦の香と時間がしみこんだような、しばらくそこにも気が落ち着くような店。
- 美味しい蕎麦・美味しい酒・ほど良い酒肴が安く提供される店。
- 庶民的で、蕎麦前の楽しめる店。店の雰囲気があり、蕎麦屋らしい蕎麦屋。
- フロントがしっかりしていて、清潔感があり、手打ちであること。茹でた蕎麦がすぐ出てくること。従業員が明るくて元気なこと。
- 声の出る元気のある店。和風でも新感覚でも統一されたムード。
- 昼はボリュームがある店。夜はお酒の肴が豊富な店（縮めの蕎麦は少量でも良い）。
- お酒が飲めて料理がおいしく、最後に食べる蕎麦も当然おいしいこと。そして、値段も安けりや言うことなし。
- 手打ちで、店に個性があり、蕎麦、つゆ、蕎麦猪口などに特別な気配りある店。
- 一人でも多人数でも、各々が落ち着ける雰囲気のある庶民的な店。
- 昔ながらの格式を感じさせながらも、きさくでまた来たくなる店。素人に対しても決して手抜きをせず、蕎麦湯のタイミングまできちんとしている店。
- 笑顔・清潔。
- お蕎麦や薬味、品の作りがていねい。店の内外がいつも同じ雰囲気でも明るくさわやか。おいしく気持ちよく食べてもらおう、という店主の蕎麦と人に対する姿勢が、すべてに現れると思う。いただく私たち客と、呼吸がさりげなく響きあうような店。
- きちんとした佇まいながらもカジュアル感があること。おつまみのメニューも多数あること。メニューにうどんが無い方が、こだわりのあるお蕎麦屋さんなような感じ。
- 日本的情緒の雰囲気があり、おしゃれ感漂うところがある。店主のポリシーが感じられる。お客を歓迎する心がある。お客との対話を大切にしている向上心がある。

- る。店員への指導が行き届いている。
- チェーン店じゃない店。(7)
 - おいしいお蕎麦屋さん。(16)
 - 主人が客の顔を見ている店。
 - つゆが美味しい(日本橋・やぶ久)おぼの手打ち蕎麦。佐原の黒切り。
 - 味が美味しい。落ち着いて食べられる。蕎麦を揚げたものがサービスで出る。蕎麦茶をくれる。禁煙。混んでいない。
 - 当たり前だが、茹でたてをだす店。
 - 古そうな店。
 - 美味しい。お店のつくりが懐かしい感じの店。こだわりやお薦めを提示している、もしくは、話の中で教えてくれる店。
 - 岩手・宮古市の吉兆庵⇒必ず漬け物がついてくる。それが古漬けで、とても合う。なにげない生け花が野の花でセンスを感じる。東北のチェーン店・南部屋敷⇒蕎麦・てんぷら・うなぎが食べられて、つゆが美味しい。
 - おいしいお蕎麦と雰囲気。(11)
 - 店主がこだわりのある人。(4)
 - 蕎麦が美味しいことは当然で、店員さんが明るくあいさつしてくれる店。蕎麦へのこだわりを持って真剣に向き合っている店。
 - 言わなくても蕎麦湯が出てくる。天ぷらがおいしい。
 - つゆの味が好きな蕎麦屋。(5)
 - 老舗。(14)
 - やぶ蕎麦。
 - 蕎麦にこしがあって固い店。
 - 蕎麦の味以前に店員の対応や雰囲気が「蕎麦屋」らしい店(私の好みで、具体的には表現が難しいですね)。
 - 例えば、野川公園の地球屋。蕎麦も美味しいが野菜の煮つけが美味しい。片平にある桜や。テーブルに無料のおかずがいろいろ。豚汁なんかもあって楽しい。
 - ハード面：小さくとも必要な設備が整っていて清潔が保たれている店。
(入り口、暖簾、空調、椅子、テーブル、器、道具、品書き等)
ソフト面：なんとと言っても花番さんの対応の良い店、帳場の方からも声が掛かるような店
 - やはりお蕎麦屋さんらしいお店で美味しい蕎麦ですね。
老舗の味を探求してみたい。
 - ちゃんとお蕎麦に対して、敬意を持って調理している。
 - 落ち着いてお蕎麦の味が楽しめること。
 - 店がきれいで、手打ち蕎麦。(3)
 - 落ち着いて食べられる。店内がうるさくない。
 - 本むら庵・麓屋(蕎麦フレンチ)。
 - 店構え、店内の雰囲気が良いこと。勿論美味しいこと。
 - 清潔感を感じさせ、店の隅々まで気配りが行き届いている様子が見え、書き入れ時をはずせば、ゆったりと寛げる雰囲気の店。雰囲気のなかにはお店の方の対応も。
 - 清潔なお店。(16)
 - 言葉使いが丁寧な店(たとえマニュアル通りでも)。
 - 手打ちで、昼であぐらをかけるくらい気軽なところ。こざっぱりしたところで、基本のものがあればよい。

- おつまみが美味しい。蕎麦湯がトロ系。
- 鴨せいろがメニューにある店。
- シンプルな感じの店。
- ゆっくりとお酒の飲める雰囲気のある店。
- 店内がきれいで、手打ちで蕎麦が美味しい。
- 手打ち。(11)
- 落ち着いた雰囲気、ゆったりと過ごすことができ、店主が食べている客の様子をそれとなく見ており、客が自分の打った蕎麦をどのように食べていてくれるのかを、気にしている店。
- 土曜日の昼からお酒を飲みながらゆっくり美味しいお蕎麦をいただけるような居心地の良いお店。
- お店の人が温かいお店。
- 好みの味付け（一定レベル以上の中で）・好みの品揃え（蕎麦前、酒肴は必須です）・居心地が良い（あまり客を構わない、偉そうにしない）・懐にやさしい（個人ごとに異なると思いますが）。
- 蕎麦以外にサイドメニューが豊富なこと。
- 蕎麦とつゆの相性が良いこと。
- 気楽に話ができる店。

8. あなたの嫌いなお蕎麦屋さんとはどんなお蕎麦屋さんですか？

- ただ単に美味しいお蕎麦を出せば、お客が来ると思っている店。また、メニューを増やせば良いと思っていて、蕎麦屋なのに冷やし中華を始めた店。
- 愛想が悪い(14)。店がきたない(17)。肝心の蕎麦がまずい。(9)
- 高飛車な接客の店(老舗に多い)名前ほど(老舗や新進好評店)お蕎麦が美味しいとは思えない店(8)。清潔感のない店。
- ぞんざいな扱いの蕎麦。蕎麦とはなんぞやの愛着のない店員がいる店。
- 蕎麦屋の9割は接客の教育がなされていない。「食わせてやる」という雰囲気接客姿勢の店には二度と行かない。不潔な店には行きたくない。
- 蒔蓄が多い蕎麦屋。格調が高いと思われる伝統に頼っている蕎麦屋。(4)
- 暖簾が汚れ、店の前にビールケースなどが積んである店。不衛生な店。
- 店主が自分の蕎麦に酔っている店。蕎麦の腰を勘違いしている店。蕎麦湯がぬるい・少ない店。清潔でない店。
- 蕎麦打ちが上手いとそれとなく言っているような雰囲気の店。(上手いのは当たり前)。
- 俺の打った蕎麦を食ったらさっさと出て行ってくれ、みたいに追い出されてしまう店で、客扱いをしない店。
- 甘いつゆ。客に媚びているような店。
- 食べたらすぐ出て行ってくれと言わんばかりの店。
- 千円以上のせいろを出す店。夜、酒を飲まない客は入れない店。凝りすぎた作りの店や有名人の色紙が沢山張ってあるような店。
- 手打ちを鼻にかけている店。新進店をきどり過ぎていて、調度が蕎麦にマッチしない店。
- 会話がな。聞いても反応がない。清潔ではない店。
- 蕎麦さえ美味ければ良いと思っている店主の店。量さえ多ければ良いと思っている店。
- 禁煙席のない店(タバコの臭いでせつかくの蕎麦がまずくなる)。フロア係がいなくて、注文するのに気を使う店。お客を見ていない。
- 何の特長もない店なのに、値段が意外と高い店。(2)
- 蕎麦がやわらかすぎる。つゆが薄い。店内が整理されていない店。昔から続く店ほど客の気持ちが分かっていない。
- 高級なイメージで、落ち着ける雰囲気がない店。(6)
- 蕎麦はまずいのに店の名前だけで客が来るような老舗に胡坐をかいている店。
- 忙しくないのに、使用している蕎麦粉の産地など聞いても店員に適当に対応させている店。
- えらそう・不潔な店。(13)
- 威張った感じで、店主の能書きが多く、つゆと薬味がちまちましており、葱が乾き、せいろや猪口の外側が濡れている。さらに、イスや座布団がなんとなくべたべたしている店。つまり、どことなく、ぞんざいな感じのする店。
- 内装が古臭くて入りづらい店。
- 清潔感のない、欠けた器を平気で出し、蕎麦湯を出すタイミングも考えず早々に出し、蕎麦とは関係のないものが店内に置いてあるような、美意識の欠如したような店。
- 蕎麦がぐにゃっとしている店。
- 美味しくない店。(14)

- えっ！この蕎麦この値段？という店。
- 回りがうるさくて、蕎麦がのびている店。
- 美味しくなく、落ち着かない。接客が良くない。店が汚い。
- 活気がなく店員の愛想がない店。盛が少なすぎる店。
- おしゃれすぎる感じの店。
- 接客が適当な店。どんな店なのか伝わらない。
- 入口の雰囲気洗練されていない店。
- 汚い店。(8)
- プライドの高い店。(16)
- 口だけの店。
- 蕎麦自体の味がない店。
- 老舗であることをちらつかせ、顧客への対応がなおざりになっている店。(11)
- 回転の悪い店。
- なかなか注文をとりに来ない店。
- 店に入ったのに、「いらっしゃいませ」も言わない店。
- 店の人が蕎麦を出したら奥に引っ込んでしまい、呼ぶまで出てこない店。(9)
- 遅くてまずい店。
- 蕎麦以外のメニューがやたらと多い店。(3)
- 蕎麦が茹で過ぎて店。反対に茹でなさ過ぎて硬くて芯がある蕎麦を出す店。
- 不衛生に感じる店・ケバケバしい店・高い目線の店ですが(最近は余り嫌いな店ありません)。
- 「腰がある」と「茹でなさ過ぎて固く芯がある」ことを取り違えている親父の店。蕎麦とはなんぞや、茹でるとはなんぞやという基本的なことを、まったく理解していない最低な店。修行し直すか蕎麦屋なんかやめてしまえと思う。蕎麦ファンにとっては迷惑である。こういう店があると、一生懸命に美味しい蕎麦を出そうとして頑張っている、他の蕎麦屋さんにとっても実に迷惑である。強いて言えば蕎麦界にとってもである。
- 大柄な、ぞんざいな客扱いの店、(物を音を立てて置く、無関心な対応)照明の暗い店、雰囲気の暗い店、緊張感を強いられる店。
- いまどきのチェーン店はいやですね。
- 食べられればよいというレベルの低い、論外な店。
- 蕎麦はこんなもの、といった風に客に対しても安直に扱う店(5)。
- 席が狭い。店員がせわしない。テレビ・ラジオをつけている。テーブルがベタベタ。喫煙可。
- バランスの悪い店(蕎麦だけ美味くても、店員教育が出来ていない、トイレがきたないなど)。
- 衛生面に無頓着なお蕎麦屋さん。従業員の服装、厨房内 トイレ等
- 店内の雰囲気が雑然として清潔感のない店。(蕎麦やつゆなどでじっくりこないとときもあるが、そこは好き嫌いの次元であり、嫌いとはしない)。
- 不潔な店。メニューが多すぎる店。
- 接客の悪い店。特に言葉使い。(12)
- 一元のお客さんを大切にしない店(常連さんとは余計なことを話しているが、こちらには無頓着で、こちらが何を求めているかを知ろうともしない。蕎麦を食べに来る客は減っているのだから、一元さんの方こそ大事にして、常連客に

- なってもらわなければいけないんじゃないの)。
- 値段が高くてしゃれたようにした店。味がえぐい店。
 - 店が安っぽい。味がまずい。
 - 出るのが遅い店。
 - 蕎麦がダメな店。
 - うどんメインのお蕎麦屋さん。
 - 清潔感のない店。
 - 蕎麦の味がしない。コンビニ蕎麦よりまずい蕎麦を出す店。
 - 蕎麦がのびてる。店内がきたない。(4)
 - 例えば、過日山の手にあるちょっとしゃれた蕎麦屋さんに行ったときの話。
「本日の変わり蕎麦」は「けしきり」と書いてあるので注文したら、ぶつぶつ短く切れている蕎麦が出てきた。「どうしてこんなに短いの」と聞いたら、「これはそういう蕎麦なんです」と答えられた。私も変わり蕎麦が好きで、自分でも打ちますが、蕎麦を食べるのにこんなスプーンが必要なような状態になったことは、初めて変わり蕎麦を打った時だけ。これは明らかに失敗作。こういう失敗作を平気で出し、さらに「そうゆうもの」などごまかすような店は最低。こんな店は大嫌い。客はごまかしのきく客ばかりではない。どんな客が来ても胸を張って出せるような蕎麦を打てないなら、手打ちなんかやめなさいよ。美味しい蕎麦を追求している機械打ちの方がどれだけマシか。
 - 美味しくない、気ぜわしい、店員さんの態度が良くないなど。
 - 勉強の足りない店。行く度に水切れの悪さや、味にばらつきのある店。
 - 味付けが好みに合わず、蕎麦前や肴もあまりなく、店員が偉そうで、その上値段が高い店。
 - 客をやたらと待たせて平気な店。そういう店ほど、そばと値段が合っていない。
 - 店全体の雰囲気が悪い店。

9. 手打ちと機械打ちはどちらが好きですか？ あればその理由もお書き下さい。

- 冷たい蕎麦は手打ちが美味しいと思うが、温かい方は機械打ち（つなぎが多い）が好き。
- 手打ち。機械打ちは粉の配合が異なるせいか香がない。
- 手打ちは、作る工程などが想像でき味わい深くいただけるので、好きです。機械打ちも清潔性や均一性など考慮すると良いとは思いますが。
- 腰のある蕎麦ならどちらでも良い。やわらかい蕎麦は嫌いである。
- 手打ちが当然美味しい。（6）
- 手打ち。機械打ちでも安ければ良い。
- 自分が手打ちをやるので、どうしても手打ちの美味しさにこだわる。最近、私の打った蕎麦よりも美味しい蕎麦になかなか出会わない。出会った時はめちゃめちゃうれしくなる。
- どちらでも良いが、どちらかと言えば、店主の想いが込められた手打ちがやはり好き。
- 手打ちが良い。微妙なバラつきが何とも言えない。
- こだわらない。手打ちで太さが不ぞろいなのは嫌だ。素人が打ってもこんなのは打たないというような蕎麦を出す店がある。
- 手打ちの方が値段が高くても良い。ただ、あまり短いのは困る。
- 手打ち。粉や打ち方にこだわりを持ってほしい。
- 蕎麦が美味しければ、どちらでも良い。
- 手打ち。打ち手の姿が見える。味が違う。つゆのそばへのからみ。
- それぞれうまみが違い、両方とも好む。
- 安価なら機械打ちもやむを得ない。特徴をアピールするなら手打ち。つゆが合っている店が好き。
- 手打ちであれば良いが、おいしければ特にこだわらない。
- 手打ちと書いてあるが、本当かいと思う蕎麦もあるが、腰のある手打ちは値が高くても好む。
- 旨ければどちらでも良いが、手打ちは旨いという先入観があるので、強いて言えば手打ちとなる。
- 時間がない場合は機械打ちでも良い。
- 手打ち（15）。
- 手打ち、手切りで、舌に微妙にからむ感じが好き。でも太い細いが混じっているような手切りなら機械切りの方が良い。
- 手打ちの方がより好き。
- 手打ちが好き。知らずに食べて美味しくない時に機械打ちだったと分かることがある。べたべた感と粉っぽさが気になる。機械打ちをもう少し食べて課題を見つけたい。
- 手打ち。腰があるように思える。
- 旨ければどちらでも良い（5）。
- 手打ち。均一じゃないから。
- 安っぽい手打ちならしっかりとした機械打ちの方がよほどまし。特に新進店の中には十割蕎麦だから短くても仕方がない、みたいなことを平気で言う店主もいた。情けない。
- 同時に食べ較べたことがないから、分からない。
- 手打ち。個性が楽しめるから。

- 手打ち。安心感がある。不ぞろい感も美味しさに。
- なんとなく手打ち。実際は区別できる舌ではない。
- 手打ち。心が入っている。(3)
- 手打ち。機械だと味がよくわからない。
- 手打ち。お店のこだわりが伝わる。
- 手打ち。たまの太さの違いに味がある。
- 手打ち。切り方で味が違うような気がする。
- 機械打ち。太さ・長さが揃っている。
- どちらでも。(4)
- 機械打ちだと蕎麦が長すぎるので嫌い。
- 旨ければどちらでも良い。但し、私自身が「旨い蕎麦」を求めて蕎麦打ちをするので手打ちの方が親しみが湧きますし勉強になります。とは言っても種物(温かい蕎麦)で食べる場合は機械打ちの方(食感)が好きです。
- 違いが分からない。蕎麦はいつも美味しいと思って食べている。
- 麺と汁のバランスが良ければ手打ちでも、機械でもOK。(要はしっかり練りこまれた麺と、吟味された汁のマッチングで決まりなのでは)。
- やはり手打ちがいい。手打ち江戸ソバにこだわりたいです。
- 手打ち。口に含んだ時の味わいに、独特の風味が感じられるので。
- 最近では機械の性能も向上していますので、特にこだわりはありません。
- 手打ちだとコシが良すぎる時があり、飽きてくる。量を食いたい時は機械の方が良い。
- 違いが分からない。(4)
- 基本的に手打ちが好きだが、下手な手打ちより上手い機械打ちの方が数段上。手打ちなら少々太さの違いや長さの違いは許される、と勘違いしている手打ちは嫌い。
- 手打ちが好きです。のどごしと蕎麦の香りをより強く感じる気がするからです。
- 手打ち。風味が良い。
- 手打ちといえど上手もあれば下手もあります。(切り揃え、水切りなど)また、打ち方が上手でも汁との合性でガッカリすることもある。完全な機械打ちはさておいて、上手な手打ち、丁寧な手捏ね機械打ちのどちらでも私好みに仕上がってれば好きです。
- 手打ち。食する前に目でも楽しめる。

10. 老舗店と新進店の違いは何だと思いますか？ 強いて言えばどちらが好きですか？

- 新進が老舗のマネをしてもそれ以上にはなりませんので、新しい考えを打ち出した蕎麦居酒屋や、十割立ち食い蕎麦、大盛食い放題の店など、違ったいろいろな蕎麦屋がある方が良いでしょう。どちらも好きです。
- 老舗はやや横柄。新進店は工夫が素晴らしい。サービス旺盛。
- 老舗は、伝統を重んじ店の風格も感じ、素晴らしい店も多いが、お客のニーズにあまり耳を傾けないことが多いように思う。新進店は、蕎麦の基本を踏まえつつ、斬新なメニューも創作・工夫しているところがいいのですが、蕎麦屋本来の基本を逸脱している店は？です。現在は、楽しさや飽きない品揃えから、やや新進店に軍配！
- 老舗は蕎麦の知識・技能が感じられ、主張を持った特徴のある店。新進店はバランスの悪い新しさがでて好きではない。蕎麦を食べに行くのだから。
- 老舗＝保守的。新進店＝味にばらつきがある。
- 強いて言えば老舗を好むが、伝統に胡坐をかいて、客に食わせてやるような態度の店には二度と行かないし、人にも薦めない。新進店にも伺うが、店主の熱意が見える店は人にも薦める。くたびれている姿は絶対だめ。新進店には元気と活力が老舗との違い。
- 私には老舗を論じる資格はありませんが、芯が残っているのか？と思うほどの蕎麦を出す新進店は好みません。
- 老舗＝考えすぎないでも良いこと。(伝統に乗る) 新進店＝過ぎるほど考えねばならないこと。(伝統を作る) どっちも好き。
- 店構えの重厚さ、店内の雰囲気、造り、飾り物、照明器具の使い方。蕎麦が美味しく、肴に旬のものを揃え、酒の種類も豊富で、対応が良い店であればどちらでも良い。
- 老舗は何度も行った事のある店。だが、代替わりして味が落ちた店もある。新進店は入る時に期待と勇気がいる。
- 新進店はメニューも創作蕎麦などもあるのでしょうが、蕎麦は庶民の古典的なシンプルな食べ物とっていて、そこに江戸時代の風俗を感じながら食べたい。周りが新しいと気分が乗ってこない。少し汚れて暗い方が良いでしょう。
- 老舗とは二代以上続く歴史の味。新進店は一代限りのこだわりの店。どちらも好き。
- 老舗は、その場所・地域に密着している。歴史文化を感じさせる。
- 蕎麦に対する伝統の差。新進店も前提条件が満足すればそちらも行く。
- 老舗は商売本位で親しみが無い。(つめたい) 頭が高い。
- 老舗はいつも同じものが食べられる。期待はずれが無いが感動も無い。新進店は個性がハッキリしている。気分良く味わえるならどちらでも良いでしょう。
- 老舗はあまり美味しくないのに値段が高く、暗い店の雰囲気。新進店は、いろいろ工夫して料理の味付けも美味しいものが多い。特に山形や越前そばなどを食べさせる店が好きである。
- 老舗の蕎麦には勢いがあると思う。つゆが一番違うのではないか。一般客でもつゆに工夫があればまた来ると思う。手打ちと乾麺の違いがわからないこともある。
- 老舗は新進店と較べると、安心して入れるし注文できる。新進店で新しい発見も楽しみだが、老舗をまだ知り尽くしていない私としては、強いて言えば老

舗を選ぶ。

- 店によっても違うが、老舗の良さは期待をあまり裏切らないが雰囲気の問題がある店もある。新進店の中には再来店を考え努力する店もある。
- 老舗＝伝統　新進店＝チャレンジ
- 老舗は昔から変わらないということの後にある、厳しさ、努力を感じ、それを客には特に見せず、さりげないところが尊敬できる。新進店は店主の創意工夫、こだわりが随所に現れていて、蕎麦にかける意気込み、真剣さを感じる。ただ、ときどき、それを表に出しすぎていて、食べていて疲れる感じのする店もある。しいて言えば老舗が好きですが、老舗でも好きではない店もあります。
- 老舗は入りづらいイメージがあります。
- 老舗は昔ながらの味は確かに大切にしたいが、歴史とともに重く感じる。新進店は味の重さが軽やかで楽しさがある。強いて言えば新進店。驚きとか研究心を学べる。
- どちらでも美味しいほうが良い。
- 違いは歴史。美味しければどちらでも。
- よく親父に連れられて行った藪蕎麦のつゆは好きです。
- 老舗が好き。新進店はつゆがあまり美味しくない。店の雰囲気が良くない。
- わかりません。
- 老舗でも各支店によって味が違う。新宿・小田急内の更科が美味しい。
- 老舗がいい。シンプルがいい。新しいメニューは求めている。
- 老舗は蕎麦自体に個性を出す。新進店はお店のイメージなどトータルでブランディングに力を入れている。お蕎麦の個性で老舗が好き。
- 老舗は値段が高いイメージがあってそれほど行っていない。近くに高すぎず美味しい店があれば、どんな店でもかまわない。
- 老舗は行ったことが無いのでわからない。
- 新潟・由屋、新潟・須坂屋
- 価格設定が違う。
- 老舗は、代々の味を継承し、伝統を受け継いでいること。継続の力。新進店は、こだわりを持って個性で挑んでいる店。チャレンジ力。安心して食べられるので、どちらかと言えば老舗の方が好き。
- 老舗と一口に言っても、皆同じではない。昔からの伝統に胡坐をかいているだけのような店から、どんどん進化している店まである。真の老舗とは伝統をまもりつつ、その時代にあった味を常に研究し進化している店のことだと思う。だから、時の流れに流されずに何代も続いているのである。それは、その時代の流行にむやみに迎合するという意味ではなく、その店のポリシーに基づいた進化でなければならない。新進店も流行りにばかり気を取られて、蕎麦とはなんぞや、という一番大切な探求を忘れたらいつの間にか消えてしまうよ。でも、しっかり頑張れば、いつか老舗と呼ばれる名店にもなれるんだから。
- 老舗＝高いイメージ　新進店＝安いイメージ　つゆが美味しいので老舗が好き。
- 新進店のほうが入りやすい感じ。
- 藪が好き。
- 老舗は変わらない味・安心感。老舗が気に入っている。
- よくわからない。手打ちならどちらでも。
- 老舗店には何処か風情があり好きです。暖簾はブレナイ基本と時代にマッチした対応が出来ないと守れません、守れているから何処かにそれを感じさせる風

情（貫禄？）があるのでしょうかね。新進店は旨い店が多いのですが、何処か？無理が感じられ落ち着かない。

- 違いがわからない。（5）
- 伝統的な味と形を長年にわたりその時代に応じて守ってきている店が老舗。（必ずしもそれが美味しい蕎麦なのかどうかわからない店もある）
 - ・古典的な手法をベースに自家製粉、手打ちにこだわり、個性的な店作りが特徴の新進店。
 - ・新進店はあまりにも没個性的な店が多く、客を客とも思わないような店も多い。
 - ・老舗店は伝統や文化をひけらかしてそれにあぐらをかいている店もある。
- 結論：うまいそばを食わせてくれるならどちらでも良い。
- 長年の味と店の雰囲気、蕎麦打ち職人氣質。
- 老舗はその店伝統の味が期待できて、味わえばそれに応えてくれる。新進店は何が出てくるか楽しみなところ。強いて言えば新進店が好き。
- 老舗になるには続く理由が必ずあって、それを守っている。（味、店のつくりなど）新進店でも美味しければ老舗と違わないし、老舗だから美味しいとは思えない。好き嫌いはなし。
- 老舗。独特の空気感。
- 永い年月をかけて評価されるようになった老舗店には、それなりの格式、重みを感じます。しかし、いわゆる蕎麦屋の伝統を護りつつ新しい創意工夫をされる新進店にも興味があります。
- 老舗店にはすべての点で安定感を覚え、新進店の多くにはなにか意気込みを感じる。どちらともそれぞれに良さがあり、そこは差をつけがたい。
- ブランド力の違い。昔から馴染みがある店が老舗だとすると、そちらが好きです。
- 老舗はお客の好みやニーズにやや疎い。きちんとマーケティングした方が良い。どちらかと言えば新進店が好き。
- 老舗の天ぷらは衣が厚い。天ぷらはもっとサクツとしていなくちゃ美味くない。蕎麦屋の天ぷらは天ぷら屋の天ぷらとは違うと聞くが、天ぷらの本質をもっと勉強すべき。美味しいものは美味しいのだ。
- 老舗は昔の蕎麦屋の雰囲気を楽しむところ。蕎麦の美味さは二の次と考えないと腹が立つ。新進店も親父の一人よがりのところが多くて、鼻持ちならないところも多い。最近自分で打った蕎麦より美味しい蕎麦に出会わない。老舗も新進店も、しっかりしてよ、蕎麦屋さん。
- 店の雰囲気が違う。強いて言えば新進店。気楽に入れる。
- 老舗。（8）
- 新進店の方が蕎麦に対して努力しているみたい。どちらも良いところがあるけど、強いて言えば新進店。
- 違いは入った時の空気が重いか軽いか。強いて言えば老舗。
- 昔からの伝統を守っている感じが好き。老舗。
- 老舗。歴史を感じ、昔からの味を受け継いでいる。
- どちらでも、美味しければ。（12）
- 新進店は今時のニーズに合わせてメニュー作りをしている。老舗はこだわりの店主やお客が多くてイヤ。
- 老舗店：雰囲気・大衆性 新進店：斬新さ・肴の豊富さ
強いて言えば新進店が好きです。それはより店主の熱意やこだわりを感じる人が多いからです。

- 伝統の違い？ 美味しく食べてあとに「来て良かった」と感じる店であればどちらでもこだわらない。
- ・老舗（すべてではないが）味が落ち着いているのでいつ訪店しても同レベルの食事ができる
 - ・新進店はその場勝負の印象が強い気がしている
 - 自分の生活体験から圧倒的に老舗が好きです
- 伝統と柔軟性かな？ どちらかと言えば新進店。おそばの量やサイドメニューの自由さ。

11. 安価な弁当や定食などの出現により、苦戦している蕎麦屋さんが増えています。どうしたら良いと思いますか？何かアイデアなどありましたらお書き下さい。

- CSR（コーポレートソーシャルレスポンシビリティ）の1つとして、地域との密接なメニュー作りをしても良いと思います。他の食べ物屋との違い、差異性を出すためにも、これからはマーケティングの重要性が増します。
- 手打ちの場合、高い材料費や手間賃がかかるため割高。安くする努力が必要。
- 安価で美味しい“蕎麦弁”を工夫して作る。日本人（特に東）は、本来蕎麦が好きだと思います。蕎麦屋にしかないメニューの開発が重要。レアメニューアイデアとしては、ランチメニュー限定で、・サラダ蕎麦・コラーゲンin 酢蕎麦・スパイシーカレースープ蕎麦・焼き蕎麦ランチ・蕎麦クレープランチ・（視点を変えて）蕎麦deダイエットランチ、などどうでしょう。
- 1割の値下げか1割の増量のコストダウンの努力。老舗・従来のお蕎麦屋さんは、新進と言われている店の斬新なメニューなどを研究する。若い女性をひき付ける季節ごとの一品を作るなどのアイデア。そして、宣伝。業界として新メニューの開発。ちょっと一品添えることのお徳感を感じてもらう。
- 苦戦の原因は価格だけにあらず。接客にあると思う。「食わせてやる」状態の老婆より、若い女性の笑顔の方が良いに決まっている。マクドのマニュアル化された接客が必ずしも良いとは思いませんが、少しは参考になるのでは。
- 価格を合わせる努力が必要。手打ちでなくとも安ければ納得。ランチが500円の時に、1000円近い蕎麦屋ランチを食べられるのは、金持ち高齢者だけ。
- 地域に受入れられるような安いランチ方式の採用。主婦の口コミ力を見方につけないと客は減る。わが町では主婦に受入れられない店つぶれる。
- 店主が求めるものと、一般客が求めるものには往々にして差異がある。それを見極めて、地域のお客様の立場に立った、味・サービスを提供して上で、地域に根ざし、貢献し、お客様を大切に扱う店（店主）であれば、流行らないわけではない。
- 喰い処ではなく、飲み喰い処で生き残るしかない。街場の蕎麦屋がやはり、生き方の本命かな。地域の人を見て法を解けかな。
- 昼食を念頭に置いて考えると、待たずに早く蕎麦が出てくる。食べごろの温度で出てくること。
- 道路から店の中が見えない店は入りにくい。
- お昼時は安い立ち食い寿司屋（回転ではない）が繁盛してます。美味しい立ち食い蕎麦屋または屋台があっても良いのでは。
- 立地条件によります。時間とスペースを提供するのか、食事を提供するのか。いずれか。
- まずは美味しい蕎麦を出すことが基本。楽しく食事が出来れば安価な弁当と競合することはない。
- 蕎麦は基本的に安いもので、おやつ的要素もある。量が少なくて1000円の蕎麦ではむり。
- シニアとヤングの感性が異なる。ターゲットを絞らないと中途半端となる。量か質か。
- ターゲットを明確にして（40代以上？）こだわりとコミュニケーションを重視。安価な弁当を買うお客さんは相手にしない。
- もりを500円位で、おいしい蕎麦を出して欲しい。機械打ちでも良い。
- 野菜の多く入ったメニューなど、女性に好まれるメニューにすること。

- 昼はおにぎりや小井をつけて、セットにより満腹でリーズナブル感を。夜は居酒屋のように安く長居が出来ろようにつまみの充実。
- 昼はお腹がいっぱいになるメニューでない若い人には厳しい。「ぶっかけ蕎麦」的なものは、具の取り合わせや見た目など工夫すれば、新しい若い蕎麦ファンが増えそうです。10品目や15品目ぶっかけとか、特に若い女性の「つかみ」がいいかもしれない。
- 若者を取り込むのであれば、内装・外装などカジュアル感のあるものにしてはいかがでしょう。四谷の「蔵や」みたいな感じだと、若い人も入りやすいです。店先にあるサンプルなどはおいしそうでなければ逆効果ですからいらない。店の照明も間接照明などで雰囲気のあるものにする。
- 蕎麦の効用をもっとPRする。蕎麦プラス何か特徴をセット的に出す。蕎麦カフェ的にして若い人を取り込む。
- 蕎麦ブームを作る。
- 少し高くてもその蕎麦が食べたいと思えるような蕎麦を作る。
- とにかく旨い蕎麦を出すように努力する。
- レンジで茹でられるおいしい蕎麦弁当はいかが。
- 接客サービスを磨く。入りやすい店にする。
- 値段を下げることは難しい。
- テイクアウトできる。(夏は特にコンビニにでめんを買う機会が多いので)
- 個性！とストーリー！なぜそこにこだわるのかを伝える。
- ランチ。夜の飲み会セット。でも「マナーのある大人の店」という雰囲気作りが出来れば、それが魅力となると思います。
- テイクアウトにする。
- 給食などで子どものころからおいしい蕎麦に触れさせる。
- メニューを増やしたらよい。
- 人のいる場所への出店。イベントに出店。ケータリング。
- 蕎麦打ち体験教室を開催。出前専門蕎麦屋。蕎麦粉販売。週替りサービス（土曜は〇〇円引きとか）
- 「食の安全」をアピールする。安価な弁当や定食は食材に疑問があります。食材の安全性を明記して健康食であることをPRする。
- 主婦層のランチを狙う。そば懐石のような見た目にもきれいなもの。
- 味を落とさず、昼にセット物などで割安感を出す。
- 地域特性を最も重要。住宅街の店がオフィス街でなら売れるようなメニューを考えてもだめ。ただ待つだけではなく、いろいろなチャンスを捉えてアピールしていくことも考えなければ。
- 駐車場が必要。
- 高付加価値商品に重点を置きます。(安売り弁当などとの差別化)
- メニューの多彩化。
- 安い弁当など安いものにはそれなりの理由がある。安全な健康食としての蕎麦を業界全体でもっとアピールする。
- 蕎麦好きは年寄りに多いのは蛋白な味を求め、それを若い人には望んでも無理ですから「お爺ちゃんが孫の手を引いて」「親子連れで」など幼い内に「旨い蕎麦」を体験させておく必要があり、その点を意識した宣伝（営業）が将来に役立つと思います。
- 昼食としてお蕎麦一杯はおなかにちょうど良い量です。
- 新宿の「布屋太兵衛」では店舗の入り口の一角を立ち食いコーナーにして、安

価でさっと蕎麦を食べられる方法をとっている。苦戦しているお蕎麦屋も、テイクアウトや立ち食い、などもっと考えるべきだ。

- お弁当屋さんや定食屋さんもうやはり苦戦しています。
蕎麦それ自体の味を大きく変えたりすることは弁当や定食に比べて難しいですが、蕎麦本来の素朴な味をお店の雰囲気に合わせてうまく演出出来ればお客はついてくると思います。
- 誇りを持って続けること。時代を意識してポリシーを貫く。
- ワンコイン（500円）などで宣伝して、そばの他にコストの安い何か（例えば味付けご飯や蕎麦プリンなど）でボリュームをつけ、昼休みに客が早く食べ終わることが出来るように、時間で勝負する工夫など。
- こだわりをもち、美味しい蕎麦を作り続けること。
- 蕎麦の太さや量、つゆの濃さが選べること。
- 頑固にただ客を待つより、宣伝やその町に合ったメニューを作るなど、行動した方が良くと思います。
- 特効薬はないと思います。一寸した気配りをして、リピーターを増やすことだと思います。例えば、繁華街にあれば盛り合わせメニューが必要ですし、住宅街にあれば家族向きのサービスが必要になると思います。
- 昼時などビル内やデパートの食堂街で店前に時間待ちの若い女性と子供たちの列があるのは、洋食・中華・焼肉・ラーメン・カレーなどで、残念ながら蕎麦は人の列がない。安価さでの勝負は無理としても、女・子供にも好まれるような仕掛け・工夫（メニューも）が。・・・あるいは蕎麦会席などに特化して、独自の蕎麦文化を育てるか。
- 安価な食事を好む層をターゲットにせず、あらかじめ別の層を取り込むことを優先させれば良い。リピーターを増やすことこそ重要です。
- 安易に低価格やクーポン、ネットに走ると、かえって格を下げるのでやめた方がよい。
- 蕎麦の誕生のルーツをたどりなおしてみたら。
- 入りやすいようにする。そこに行かなきゃ食べられないような看板メニューを作る。
- なぜか蕎麦屋さん高いような気がする。具を多くする。
- コンビニと同価格くらいでテイクアウト蕎麦を売る。
- お得なランチメニューをアピールする。
- もっと手軽に食べられたらいいなあ。
- 安価なものとの違いをもっとアピールする。そこにしかない蕎麦を提供する。
- 太さやつゆの濃さを選択できるような店。たまに手打ちが出来る店があるといいなあ。
- 下記の通り。
 - ・ターゲットを明確にして、そのターゲットに合う戦略を立てる
 - ・蕎麦屋に行く理由を作る。月替りの変り切りなどで季節感を取り入れるなど
 - ・安価な弁当を買う人々には金額でしか勝負できない気がするので、蕎麦が好きな人、蕎麦の価値を分かる人に付加価値をつけて客単価を上げていく、ファンになってもらって回数を増やしてもらい、蕎麦が好きな人たちの囲い込みを組織的にやっていくなど
- 例)「トマト蕎麦」キャンペーンを夏に複数店舗で組織的に展開、スタンプラリー等を実施
- 例)「土曜は蕎麦屋で昼酒」キャンペーン 昼酒セットを複数店舗で展開する

等

- ・落語会・蕎麦屋のご主人伝授の蕎麦打ち会・蔵元を招いての利き酒会など「蕎麦を食べる」+αの目的で来てもらえるようなイベントの実施
- 地域性や顧客層を意識した商い。
- 安価店との競合より、そば独特の若手商品（若い人向き商品）を開発する工夫が必要。
- 下記の通り。
 - ・繁盛店（1円でも利益をあげられる店）になる為の方策を、自分の側から検討なさっているお店がどれくらいあるのでしょうか。
 - ・経営方針（採算性、販売方針－商品構成と客層、広報、長期見通し＝客数、客質の変化）を明確にして努力されているお店はいががなののでしょうか。
 - ・現在のお蕎麦屋さんは、立地の良さにあぐらをかき、少々楽をしているように見えます。
是非、お店ごとの方針を明確にし、お客さんを引きつけられる営業努力をして下さい。
 - ・その努力も単独店にとどめず、事例をお互いに公開し、よりお客様が来るように仕向け、業界としてレベルアップを通じ、是非、お蕎麦の消費量アップに邁進していただきたいと思います。
- 多少高くてもおいしいと思えば食べに行くので、質を落とさないことやサイドメニューやセットメニューなどを充実させること。
- サービス面で目玉になるような品を置く。

12. あなたが今後蕎麦屋さんに望むことがあるとするならば、どんなことでしょうか？

- 蕎麦屋さんのライバルは蕎麦屋さんではありません。他の食べ物屋さんの食べ物以外の集客力のアイデアを参考にしても良いと思う。
- 昔から蕎麦は安い簡便な食べ物で、高級料理ではない。もっと素朴な単純な気取らない（凝った手間をかけない）方法に徹すべき。
- 蕎麦が好きで毎日でも食べたいのに、メニューが少ないと飽きてしまいます。会合時にも勧め難いです。お店独自の味や工夫が欲しいです。特に夜は、蕎麦を引き立てる前座（？）のつまみに季節感のあるメニューを充実させていただけると、いつ行っても飽きない店になるのでは。
- 蕎麦屋のご主人は、自店・他店とお客として訪問し、お客としての経験を多くして何かを感じる感性をやしなってもらいたい。感じるところが改善点である。感性をやしなうにはソバリエ受講。店員の接客、メニューに・・・がお客の望むところだと思っているので、お客の経験をしてほしい。
- 粋な食べ物を提供しているという認識を持ち、清潔で粋な風情が漂う店の維持管理に努めてほしい。昔は蕎麦で腹いっぱいにするのは野暮と言われたかも知れませんが、昼食として若い世代に蕎麦文化を継承してもらうには、価格は多少上がっても、ある程度盛がよくなければ、客足が先細りになるのではないかと懸念しています。
- もっと安くても良い。
- 客の気持ちをそらさずに、美味しい蕎麦を清潔感を常に念頭において、提供することが肝要。客のターゲットをどこに置くのか、住宅街とビジネス街では違うし、若者を対象とするのであれば量の多さは絶対である。手打ちから機械打ちに変更しての営業展開も考えられるが、価格の差をつけるなどしないと失敗するのではないかと。住宅街なら主婦層を見方につける事が大切。寿司屋は芸人（対面で話題を豊富に持ち臨機応変な会話ができる）で、蕎麦屋は職人といわれている。職人氣質に凝り固まるのではなく、例えば今日の蕎麦はいかがでしたかと時には会話できる努力がいる。その役は女将や従業員でもいい。客が質問してきたらもう大丈夫。食べていただいて「ありがとうございます」と心の中でいえるようにすれば、客はそのことに気がつく。そして再度来店する。従業員との一体感は重要な要素と思う。私は勘定の際、「美味しい蕎麦をありがとうございます」という。目標として10人の客のうち6人程度（5人かな）に満足してもらえるお店を望む。もう一つ。ソバリエ招待日（お品書きや金額はいつもと同じ）を設定して多様な評価をってもらうのも面白いと思う。
- いつも、蕎麦とそばの周辺を考えている。蕎麦の周辺とは・・・地元在来種へのこだわり・粉挽きへのこだわり・地域活性化へのこだわり・・・等々
- 店員さん教育を望みます。お膳はきちんとテーブルに置く事、明朗に、はきはきと相手に聞こえる様に対応をする事もその一つだと思います。
- どろとした蕎麦湯を出すのはやめて欲しい。
- 昔は蕎麦屋さんの回りに煮干がゴザの上で天日干しにされていて、お店に近づいただけでお蕎麦が食べたくなりました。やはり醤油や鰹や出汁の香がプンプ

ンするようなお店に出会いたいものです。そこで食べるカレーうどんやそば、カツ丼まで含めてお蕎麦屋さんなのです。カツ丼を食べた後、反省して今度は絶対せいろを食べるぞと言う気が湧いてくるものですが、そういう大衆お蕎麦屋さんが少なくなっていて寂しい限りです。

- 今、手打ち蕎麦に興味を持つ人が増えています。使用している蕎麦粉に付いての説明書きや、その粉の販売、打ち方の説明書や、入門書の販売等、ファンを増やす努力。教室が開ければ、ベストです。
- 蕎麦屋自身が蕎麦の文化・歴史に共感して、自らの店の雰囲気をかもしだす努力をしてほしい。
- 清潔感（のれん・入口にビールケースなど置かない）・順番の絶対性。客はどんなときに蕎麦を食べたいと思うか＝健康指向が多いと思うのでそこを狙い目。
- 伝統と新感覚の両方が必要。新しい蕎麦の研究・チャレンジが欲しいが、伝統的なその店の特徴も重んじて欲しい。
- プロなのだから、「本物」と言えるものを出すこと。店員が気が利くこと。あいさつ・会話・コミュニケーションが大事。
- おいしい雰囲気のいい店にしか最近は行かなくなってしまった。それ以外の蕎麦屋には面倒で入らなくなってしまった。
- 昼の食事に蕎麦を含むランチが多数出ていますが、そば会席でメニューも多くすることが必要。
- 手打ちでありながらセルフで色々なトッピングが自由に出来る店。当然価格はリーズナブル。
- 名物作り（蕎麦掻き、ソバクレープなど。蕎麦以外のものでも）。
- 本当は中休みのないことがありがたく、ときどき午後の半端な時間に蕎麦屋で寛ぐと、とつてもぜいたくをした満足感があります。でもこれは、特に小さなお店の方には酷かもしれませんね。
今は、ファミレスでもそばやうどんのメニューがありますが、蕎麦屋さんの蕎麦とは別物のようです。蕎麦屋の蕎麦はやはりうまい、長年のつゆの匂いの染み込んだ店で食べる、専門の蕎麦職人が作った蕎麦は違う、ということアピールしてほしいです。
内装を昔より明るめにしたほうが、この頃は、お客さんの受けがいいかもしれません。
昔ながらの黒光りする柱や格子も、私は好きですが、白木系の明るい内装のほうが、最近のインテリア全体の好みに合うようです。
- おいしいお蕎麦が落ちついた空間で食べられるのであれば、多少値段高くても行きます。
おつゆの味が選べたりすると楽しいかもしれません！（かつお風味とか梅風味とか）
- 固定概念からの脱却
- 変わらぬ美味さ（出汁やコシなど）。
- ざる蕎麦の量を増やして欲しい。
- 自分で食べて美味しいと感じる蕎麦をだす事（本当に美味しいと感じているか疑問）。
- 蕎麦の味が強い蕎麦を出して欲しい。
- 味。迷走しないで、おいしい蕎麦をつくり続けて欲しい。
- これからもおいしい蕎麦を提供してください。
- 入口の入り易さ。もう一度来たいと思える味。自分の中で蕎麦は贅沢品なので、

どうしても蕎麦屋さんに行きたいと思えるようにさせて欲しい。

- 一人で入りやすくなるといい。
- 頑張って蕎麦の文化を伝えて行って欲しい。
- 蕎麦のフードコート。いろいろな蕎麦屋が一堂に会していろいろな味が手軽に楽しめる。
- 若い人、特に女性を取り込むような工夫が必要。
女性が一人でも気軽に入れる店の雰囲気作りが重要なポイントと思います。
夜に居酒屋になりすぎてしまうのは疑問。おしゃれに飲んで、おしゃれに食事
ができる店がもっと増えてもいいと思います。
- 伝統を守り抜く。
- 蕎麦屋さんの体験蕎麦打ち教室の開催を望む。
- その店のコンセプトを明確にした方が良い。所謂拘りを持った高級店・誇りを持
って暖簾（歴史）を守る店・お奨めの一品を持つ店・安価で（丼物も併せ）
満腹にしてくれる店など、客はTPOに合わせ利用するものです。
- 立ち食いに限らずコンビニ蕎麦などは今のライフスタイルに合っている、この
ままだと更に圧倒されてゆく、味で勝負、サービスで勝負とかもっと勉強して
欲しい。
- 蕎麦とつゆの相性を大切に、そしてやはり味と雰囲気かな。。。
- 文化なので継承して行ってほしい。上品でしかも庶民的な食べ物として。
- 価格を安くしたらありがたいし、お客も増えると思います。
- 日本の伝統を常に高いレベルで守りつつも、可能性をもっと追求してほしい。
- 店の大小にかかわらず、雰囲気と衛生面です。
- 混雑時を避けて訪問するようにしており、できるだけご主人と話をしてほしいと思
っている。そんな時、ご主人から蕎麦に対する熱い想いを聞かせていただくと
訪問したことへの満足感が高まり、幸せを感じる。
- とても美味しいお蕎麦も、あまりに量が少なすぎるのは困りものです。
- 昔からのスタイルは保ちつつ、現代のやり方をプラスして行ってほしい。老舗
は昔のやり方に固執していると感じることがある。
- 味が一番。
- 美味しい蕎麦を作り続けて下さい。
- その店なりのスタイルを崩さないこと。
- もう少し安く飲めたらいい。
- 蕎麦を幅広い人々に食べられる雰囲気を望む。
- いろいろな蕎麦の食べ方を提案して行ってほしい。
- もっと積極的に、若い人や子どもたちに受入れられるような工夫をしてほしい。
- ファストフードの台頭で厳しい状況だと思いますが、より多くの人に蕎麦の美
味しさを感じてもらうためにも頑張ってください！

以上

ご回答をいただきました蕎麦ファン150名の方に心より感謝申し上げます。