

見せる感染症対策でにぎわい回復へ

三方を海に囲まれた山口県。中でも本州最西端の下関市にある唐戸市場は県内最大級の公設市場で、古くから市民の台所として親しまれてきた。週末ともなれば多くの人でにぎわう一大観光スポットでもある。県と市が積極的に誘致に取り組む大型クルーズ船が寄港すると、海外からの観光客も押し寄せる。

ところが、新型コロナウイルス感染拡大で状況は一変。外出自粛に政府の緊急事態宣言が全国に出されて客足は遠のいた。握り寿司や海鮮丼、水産加工品を販売する人気のイベント「活いき馬関街」は感染拡大防止のため3月から5月末ごろまで営業休止を余儀なくされた。

「活いき馬関街」は、市場に揚がった新鮮で珍しい魚介類をネタにした握り寿司をバイキング形式で販売するのが目玉だった。馬関街に軒を連ねる23店舗は営業再開に当たり、感染防止策として、露天状態だった売り場に飛沫を防ぐ透明のビニールシートを張り、客が希望する握り寿司を店のスタッフがトングでパック詰めするスタイルに見直した。

営業再開当初は、応急的にビニールシートを張っただけの店舗が多かった。時間が経つにつれ、透明度の高いシートやアクリル板を使ったり、スイーツ店のショーケースを導入したりと店によって工夫を凝らした対策がみられるようになった。ケーキのショーケースに並ぶ握り寿司は一風変わった珍しい光景で、インスタ映えスポットとしても注目を集めそうだ。

馬関街の責任者によると、政府のGoToキャンペーンが始まったものの、まだ観光バスがほとんど入らず、インバウンドもないため客入りはピーク時の7～8割程度にとどまる。観光バス利用の年配客が少なく、近県を中心としたマイカー利用の若者世代が多いためか、客単価も下がっているという。

下関名物のフグ、クジラをはじめ、ウチワエビやノドグロなど珍しい握り寿司を買い求めた若い人たちは、「3密」を避けるため関門海峡を望む場外で腰を下ろし、おいしそうに寿司を味わう。

未知のウイルスは、これまでの常識を見直すように促しているようだ。特に飲食業界の感染対策は試行錯誤かもしれない。収束後のインバウンド再開も見据え、握り寿司をシート越しにでもくっきりと見えるように観光客の目に見える形で対策を講じればSNSなどで話題になり、海外を含む観光客を誘致するチャンスにつながるのではないだろうか。唐戸市場のさらなる取り組みを注目したい。

山口新聞社 報道担当部長 大下秀幸



唐戸市場のイベント「活いき馬関街」で、飛沫を防ぐためスイーツ販売用のショーケースにずらりと並ぶ握り寿司



唐戸市場で買い求めた握り寿司などを関門海峡を望む場外で味わう人たち