CLOSE UP

豊橋の冬の風物詩 10年目を迎えた「おでんしゃ」の魅力

夕暮れのまちを走る路面電車。車内では、おでんをほおばる客の笑顔がはじける。豊橋鉄道の企画電車「おでんしゃ」が運行を開始して平成28年で10年。リピーターが多い上、県外から訪れる客も多く、なかなか予約が取れないという。すっかり豊橋市の冬の風物詩として定着したおでんしゃを紹介する。

豊橋鉄道株式会社 市内線営業所長
今泉隆優
Takamasa IMAIZUMI

地元の魅力を詰め込んだ内容

冬の夜、豊橋市のまちにはひときわ賑やかで温かい灯りがともった路面電車が走る。昭和30年製のレトロな車両を使用した「おでんしゃ」だ。赤ちょうちんが下がる電車は「走る屋台」とも呼ばれる。

豊橋鉄道では平成5年度から運行している「納涼ビール電車」が人気を呼んでいた。そこで、冬季にも集客が見込める企画電車をと平成19年度に運行を開始したのがおでんしゃで、この冬、10年目を迎えた。

おでんしゃは18時25分に駅前電停を出発し、運動公園前での休憩後、折り返す。往復約1時間20分、乗客は車内で特製おでんや弁当、生ビール飲み放題、日本酒、カラオケなどを楽しむことができる。

初年度は1日1便、22日間の運行で、おでんに缶ビールが2本付いたシンプルな内容だったが、毎年サービスの向上に努め、3年目にはビールが飲み放題に変わり、4年目には夜便のほか土日祝日の昼便も設定された。また、それまでは大手の市販品を購入しておでんを用意していたが、6年目からは、練り物を製造販売する地元の老舗企業ヤマサちくわの協力を得、専門店の味わいのおでんを提供している。

平成27年度には「予約が取れない」という声に応えて、昼便を水曜にも増設。運行日は100日を超え、計151便。平成28年度は102日、148便を設定している。

「おでんしゃの成功はおでんのおいしさにある。ヤマサちくわにご協力いただけるようになって味が劇的に変わった」と、スタート当初からおでんしゃを担当している今泉隆優市内線営業所長は語る。

ヤマサちくわのセントラルキッチンでつくられ、1人分ずつレトルトパックに詰められたおでんは、営業所内のキッチンでその日の運転士が寸胴鍋で温める。鍋に入れる袋数、湯の量、加熱時間まできっちりと決められており、常に一定の味となるように工夫されている。さらに車内ではひもを引いて温める容器を使用しており、寒い日でもアツアツのおでんを提供できる。

「ヤマサちくわの担当者と何度も試食してマニュアルを決めた。最もおいしい状態のおでんを、お客さまに提供したい」（今泉所長）

おでんとセットで出される日本酒は、地元の福井酒造のカップ酒。地元在住の伊奈彦定氏によるイラストのラベルが貼られ、揃いのイラストの焼き印が入った升が土産になる。豊橋市の

乗降口に「赤ちょうちん」を下げる。

おでんを温めるのも運転士の役割。

駅前停留場を出発する「おでんしゃ」。楽しそうな車内の様子が窓ガラス越しにうかがえる。

魅力を詰め込んだ楽しさも、その人気の理由だろう。

全国に広がるおでんの電車

豊橋鉄道では、おでんしゃ、納涼ビール電車ともに予約は特設の電話回線1本のみで受け付けている。中には200回電話をかけてようやく予約が取れたという人もいる。関係者が優先されることもなく、すべて平等に受け付けると言う。

「いくら需要があっても2月までで運行を終了せざるを得ない。それが翌シーズンの申し込みにつながるのではないか」と鉄道部の梅村次長は分析する。

また、今泉所長は「おでんしゃは特別運行であり、ダイヤを熟知している必要がある。しかもお客さまは小さなお子さまからご年配の方までと幅広く、通常業務よりも一層身近にお客さまと接するため、運転士は経験が長い者が担当する」と説明する。

おでんしゃで使用される車内はもちろん、食器類に至るまで、衛生面には徹底した配慮がなされている。

「些細なことでも気を抜くと、信用を失ってしまう。本社、受付、運転士やアテンダントなどの乗務、保守など、それぞれの立場で安全・安心・サービスを提供していることが長く人気を支えている」と今泉所長は語る。

おでんしゃの成功を聞いて、豊橋鉄道には全国の鉄軌道の事業者や行政の担当者が視察に訪れる。豊橋鉄道を訪問した事業者では、京阪電鉄や長崎電気軌道、岡山電気軌道、広島電鉄、北陸鉄道、静岡鉄道でおでんを利用した企画電車を運行している。

「お客さまに関する情報以外はすべてオープンにしている。当社よりいいアイデアで実施されている事業者もあり、すごく刺激され、勉強になる」（梅村次長）

10年間ですっかり浸透し、路面電車のブランド力を向上させたおでんしゃは地域を超えて発展を続けている。

テーブルをセットする今泉所長とアテンダント。

店舗販売している「おでんセット」。

INTERVIEW COLUMN

おでんで市電を盛り上げていきたい

ヤマサちくわ株式会社 代表取締役社長
佐藤元英
Motohide SATO

おでんしゃが運行を開始した当初、実は私たちはそのことを知らなかったんです。なぜか当社が食材を提供していると思われた方が多く、「おでんしゃのおでんはヤマサちくわの味と違う！」という声が寄せられ、その存在を知りました。豊橋鉄道の職員が具材を購入しておでんを作っていると聞いて驚きましたね。でも、面白い取り組みをされているなと思いました。

提携するようになったのはおでんしゃ6年目の平成24年度からです。どんな形でお客さまに提供しようかと考えました。同じ味を安定してお届けすること、そして職員の負担ができるだけ少ないことなどを考えて、車両に載せる前に鍋でパックごと温めて、車内ではひもを引くと温まる容器を使うことにしました。

実は豊橋市には、田楽のおでんはあるけれど、煮込むおでんの文化はないんです。しかも当社の練り物はでんぷんをごく少量しか使ってないので煮込み過ぎると味が落ちてしまう。一方で大根やこんにゃくはしっかり煮て味が染みた方がおいしいですよね。そうしたバランスを考えて作っています。豊橋市民には1シーズンに何度もおでんしゃに乗るという人も多いし、消費者は商品に対して厳しい目をお持ちなので、満足度の高いものを提供できるよう工夫しています。

また、当社も直営のおでんの店を営業しているのですが、店の名前は「でんでん」。おでんの「でん」と市電の「でん」を重ねて豊橋らしさを出しています。店舗販売しているおでんしゃや赤い色の市電をデザインしたパッケージのおでんセットも好評です。

今、おでんしゃは希望しても乗れない人が多いので、乗れない人もおでんしゃのおでんが食べられるようなイベントを豊橋鉄道には開催してほしいですね。渥美線でレストラン列車を運行できればとても面白いと思いますし、おでんしゃや納涼ビール電車のような企画を鉄道でやったら人が集まるんじゃないでしょうか。

市電という豊橋のシンボルを大切にして今後も盛り上げるご協力をしたいと思います。