

北部食堂 小さな大変革



京大生協の食堂は、激動の時代に突入しました。どの店舗においてもさまざまな変化が起こっているのはみなさんも感じているのではないでしょうか。利用者としてはどうしても値上げが目につきますが、その背景にはどんな事情や工夫があるのでしょうか。今回は北部食堂のキーパーソンのみなさまに取材し、生協食堂の戦略について伺ったほか、北部食堂独自の取り組みについてもお聞きしました。なお、このインタビューは2026年４月末に実施されたものです。（す～も）

Interview

北部食堂店長

杉垣　覚（さとる）さん

北部食堂の店長として、接客や誘導から売り上げの管理まで、北部食堂のマネジメントに取り組まれています。北部食堂全体のお話を伺いました。



価格改定とメニューについて

まずメニューと価格改定についてですが、ここ３年ほど連続して価格改定が続いていたと思います。主にお米の価格高騰などが背景にありました。

今回のメニュー改変では関東・関西の大学生協食堂で提供されるメニューを統一して、サービスを向上させるという名目がありました。

ただ、利用者である学生にとって一番気になるのはやはり価格です。

今回のメニュー改定では「大学生協の食堂＝日常的に使う場所」という前提のもと、健康や栄養バランスを意識して食事を摂ってもらうことを重視しています。

そのため、副菜などの健康やバランスに関わるメニューについては、できるだけ値上げしないようにしました。

実際には量の調整などで実質的な値上げになっている部分もありますが、できる限り利用者の負担が増えないよう工夫しています。昨年は価格上昇の影響で「本当はもう１品取りたいけど我慢する」という利用が増えていましたが、それを改善し、無理なくバランスよく選んでもらえる構成にしています。

▼栄養バランスも考慮した値上げの例。



オーダーコーナーの価格戦略

今回の価格改定では、副菜などは値上げ幅を抑えていますが、丼や麺類は値上げ幅が大きくなっています。中サイズだと500円を超えるものが多く、気軽に他のメニューを追加しにくい価格帯になっています。

その影響で、丼１品しか取らないなど栄養バランスの偏りが懸念されました。

特にオーダーコーナー（オムライス・天津飯など）は、昨年は価格だけが上がり中身は変わらなかったため、売上が大きく減少しました。その結果、オーダーコーナーは空いているが、他のコーナーが混雑するというバランスの悪い状態になっていました。

そこで今年は逆に、価格改定の中であえて値下げを実施しました。

北部食堂での変更点

この春北部食堂では麺コーナーが復活したほか、丼・カレーコーナーが営業時間を通して提供されることになりました。

麺コーナーはコロナ禍のタイミングで閉鎖され、５年ほど設置されていませんでした。私は昨年６月に着任しましたが、「1日2,000人以上が利用する食堂なのに麺コーナーがない」「丼・カレーコーナーが営業時間の途中で閉まる」といった状況に違和感がありました。

もちろん経営的な事情もありましたが、それを理由にし続けるのは違うと考え、この１年で準備を進めてきました。

具体的には、具材は中サイズ相当を維持しつつ、ご飯の量を小サイズ相当に減らすことにしました。このようにメリハリのある量の調整をすることで、できるだけ500円以下（約440～495円）に価格を抑えて提供できるようになりました。「１品頼んでも他のメニューも選べる価格」にしています。

▼値下げが実現した天津飯。



実際の運用後の状況

ご飯の量が減ったことで、当初は「小さくなった」という印象もありましたが、これまで「ご飯少なめ」と注文していた人がそのままで満足するケースが増加し、価格が下がった点が理解されているなど、全体として好意的に受け止められていると思っています。オーダーコーナーの利用も回復し、想定通りの流れになっています。

利用者へのメッセージ

ミールシステムの使い方について「その日の分を使い切らないといけない」と思っている人が一定数いますが、本来は、学校に来た日の食事を無理なく摂るためのものです。

無理に使い切ろうとすると食べ過ぎにつながることもあります。余った分で当日中にパンやお菓子を購入して翌日の朝食や軽食に回すなどして、自分の体に合った使い方をしてほしいと思います。

さいごに

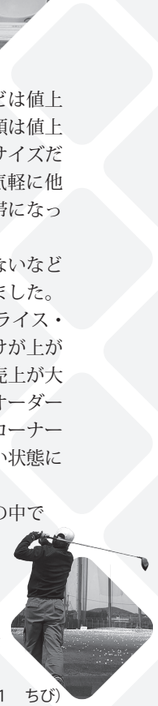
今回の変更で14時を過ぎても大幅には縮小せず営業するようになったので、昼の混雑を避けるなど、時間をずらした使い方もぜひ検討してほしいです。

北部限定メニューコーナーでは今後さらにワクワクするメニューの提供も企画しているので、楽しみにしてもらえればと思います。

店長は１人しかいないため、「ひとことカード」にすぐ対応するのは難しいですが、内容はしっかり確認しています。できる限り対応していきますので、今後ともよろしくお願いします。

▼北部食堂外観。昼休みには多くの人が並ぶ。





▶趣味でゴルフを楽しまれるそう。

（法・１　ちび）

Interview

北部食堂限定メニューコーナー担当

河村　淳司さん

北部食堂の限定メニューコーナーで実際に調理を担当されている職員の方にもインタビューをさせていただきました。

Q このお仕事をされてどのぐらいになりますか？ またこれまでにされていたお仕事はありますか？

A 今年で 12 年目になります。以前は調理関係以外の仕事もいろいろやっていました。



Q 食堂で調理される際、心がけていること、大事にしていることはありますか？

A できるだけ早く、丁寧に、を心がけています。

Q 料理が上達するコツはありますか？

A 料理は型にはまらず好きなように作ればいいと思います。
失敗もたくさんすればいいと思います。



利用者へのメッセージ

時間帯によっては提供に時間がかかってしまいますが、できるだけ速く作れるように頑張ります。

（理・３　どどど）

（いつか京大で会えるといいですね；編）

はみだしすてーじ

毎日眠いです
⇒自分も最近眠すぎるので睡眠時間を増やす取り組みを進めています。

高校生の国際研究大会ISEFで、日本人が、史上初の世界１位に輝きました！　スゴすぎ……
⇒日本人が躍進したようですね！　素晴らしい！

（らいふすてーじ編集部はこの活動を支援しています；編）