

海外の話題

苦境が続くニューヨークのレストラン事情

農林中央金庫 ニューヨーク支店長 和田 透

COVID-19 の再拡大を受け、NY 市では昨年 12 月 14 日から再びレストランやバーでの店内飲食が禁止された。COVID-19 の第一波に襲われた昨年 3 月に最初の店内飲食禁止が出されて以来、9 月末に一部（最大収容人数の 25% を上限）禁止が緩和されたものの、再度の全面禁止に追い込まれた形だ。感染状況が改善すれば解除される見込みであるが、本稿執筆時点（1 月 15 日）でまだ目途はたっておらず、書き入れ時であるクリスマス・シーズンや年末を逃したレストランのダメージは大きい。店舗の外に設置した仮設スペースでの屋外飲食やデリバリー、持ち帰りなどは許可されているため、そちらに力を入れたレストランの中には売上を伸ばした所もあるようであるが、大半は売上が大きく落ち込み閉店（営業自体をやめる意）を余儀なくされる店も増えている。National Restaurant Association（全米レストラン協会）の推計によると昨年、全米のレストランのうち 6 分の 1 が既に閉店している（2020 年 11 月調査）とのことであるが、NY についてはもっと比率は高いように感じる。閉店したレストランの中には 1930 年創業の「21 Club」などの老舗も含まれており、市民からは惜しむ声が上がっている。マンハッタン内の筆者の通勤経路にあるレストランも多くが閉店しており、空きスペースとなるものが増えている。New York State Restaurant Association（ニューヨーク州レストラン協会）の 11 月調査では、ニューヨーク州内のレストラン・オーナーの 54% が追加の支援が得られなければ次の 6 ヶ月間生き残ることができないと回答をしている（全米ベースでは同比率は 37%）。

日本食レストランでも、ラーメン店などはデリバリーに適さないこともあり大きなダメージとなっている。寿司レストランではデリバリーに力を入れている所もあるが、やはり注文を受けながらの対面販売ができない影響は大きい。10 月末には一旦、顧客間やシェフと顧客の間に適切なバリアを設置することにより寿司カウンター席での接客が許可され、多くの店が設備を整えた上で再開していただけに 12 月の店内飲食再禁止はショックが大きい。また居酒屋系の店もビジネス・職場関連の飲食がほとんど消滅しているため閉店を余儀なくされる店が多く、当支店の近くにありリーズナブルな価格のため頻繁に利用していた居酒屋も 11 月に閉店となってしまった。

筆者がプライベートでよく利用していた自宅近隣のレストラン（COVID-19 以前は結構繁盛していた）もデリバリーや持ち帰りに力を入れていたがとうとう 11 月に閉店した。店の入り口の張り紙には「After eight months of trying to survive, it is finally time to throw in the towel.（生き残るために 8か月間頑張ったものの、とうとうタオルを投げ入れる時がきました）」から始まるメッセージが書かれ、顧客や従業員に対する感謝の言葉が綴られていた。気に入っていた店だけに生活の張りがまた一つ失われたようで寂しい限りである。