

# わきがが君&加齢臭おやじは去れ! 夏とともに迫りくる飲食店での臭害

匂いで、店が潰れる。まさかと思っている人、あなたが原因かもしれない。と、いきなり脅してごめんナサイ。

匂いってお客様の食欲をダイレクトに刺激する、飲食店にとっては最強の客寄せアイテムです。匂いにつられてついつい焼き鳥屋さんに…って経験、誰にでもあるんじゃないですか。ただ「匂いは商売と直結する」と心得ている飲食店の方でも、つい見落としがちのポイントがあるんです！それが「臭害」です。クサイの、ダメなんです、特に飲食店では！

あなた(あるいはスタッフ)の不快なワキ臭&加齢臭が、お客様の食欲を一気に萎えさせるのです。経営者や管理者層の中年男性のあなたが原因…！ なのに自覚症状ゼロ…(トホホ)、というわけで対策も何も講じていない残念なお店が、巷にウジャウジャ溢れています。

私が実際に遭った「臭害」を挙げましょう。

去年、某料理店へ足を運んだ時のこと。忙しい中、機敏で気配りもできる店員さんの働きぶりに感心していたんです、その彼が注文を取りに私たちの席にやって来るまでは、いつもと違う何かを感じました。友人の表情も気になります。それが何なのか、遂に知らさせる時がきました。料理を置くため店員さんが腕を伸ばした瞬間、私は無意識で息を止めていたのです。それこそが、わき汗の不快臭！ 紛れもない

臭害です!! 店員さんが去ると同時に一気に息を吸い込む私と友人。ああ、料理は美味しいのに…追加注文する気にもなれず、逃げるように店を後にしました。

期待して行った店で不快な臭いを嗅がされたら、よいお店でも積極的に行くこうなんて気は起こらないものです。臭害の原因がお客様だったなら…もう不幸としか言いようがありませんが…。

私は、食事相談で来られるクライアントに「食は五感で感じるものです」とお話ししています。嗅覚は味覚より敏感で本能的な感覚。特に料理の匂いは繊細に構成されているものです。料理のオイシイ匂いを顧客満足に活用する前に、お店の方々の不快な体臭・口臭の対策を、忘れてはいけません！

お店の方に、提案があります。就業前に、お互いの臭いをチェックし合ってみてはいかがでしょうか。汗を掻いたシャツの臭いの違い、個人差とか。さらに、口臭や加齢臭、香水等の臭いも要チェック。もし、スタッフの中に臭う方がいたら(決まっていじめがおきないよう細心の注意が必要です)きっちり対応しましょう。

臭いを憎んで人を憎まず。その原因は、病気のサインや食習慣見直しのサインかもしれません。気になるほどの臭いは、病院受診を勧めましょう。食事を抜いたり、嘔む回数が少ないと唾液量が少なくなり口臭の原因となります。動物性脂肪を多く摂

るような肉食中心の食事は、臭害を拡大させるアポクリン腺や皮脂腺の働きを活発にするといわれています。まずは汗対策用品を常備し、生活習慣に問題がある場合は改善を目指しましょう。

夏とともに被害拡大の恐れが増す飲食店の「臭害」。店内にはエアコンで室温を下げていても、あなたやスタッフが忙しくすればするほど「臭害」はお客様を、そして店そのものを攻撃する恐れがあります。さて、今夏、あなたはどのようにして臭害からお店を守りぬぎますか？

## 永本早苗

\*スポーツ・栄養クリニック&ピラティス ラボ 福岡スタジオ 所属  
管理栄養士  
日本臨床栄養協会サプリメントアドバイザー  
日本アロマ環境協会認定アドバイザー  
(日本抗加齢医学会認定指導士取得予定)

管理栄養士として【スポーツ・栄養クリニック】で栄養指導&相談、生活習慣病講座や料理教室を実施したり、運動施設【ピラティス ラボ】&【プレフィット】でスポーツ栄養や食育活動をしています。最近では、九州大学大学院 医学系学府(専門職大学院)で医療政策&経営学、医療コミュニケーション学を学びつつ、学割をフル活用した社会人学生を満腹中! アンチエイジングな女性と成るべくピラティスやおいしい料理を楽しんでいます。

