

街暮らしの新たな魅力を見つけるために

街なかで自分らしく暮らす人にお話を伺いました。

富永 茂樹さん

IL SORRISO(イル ソリッソ)
オーナーシェフ

ゲストハウスを2019年秋にスタート

若者が帰ってきたくなる佐賀のために



佐賀玉屋の交差点を東へ10mほど進んだところにある「222（ツースリー）ビル」。今回インタビューに答えていただいたのは、このビルの3Fに店を構えるイタリア料理店「IL SORRISO（イル ソリッソ）」のオーナーシェフである「富永茂樹」さんです。この店は佐賀を代表するイタリア料理店と太鼓判を押す方が非常に多い名店の一つ。さらに富永さんはこの222ビルのオーナーであり、生まれ育った佐賀の街なかで新プロジェクトを計画中だとか・・・。

▶ご自身とお店のこと、それと自家農園について教えてください。

生まれ育ったのはこの店のすぐ近くんですよ。幼稚園はカトリックですし、中学も成章中。佐賀は高校まで、卒業後大阪の調理師専門学校に進みました。その後東京のフレンチやイタリアンレストランを経て、28歳の時に佐賀に戻り今の店を開きました。店のコンセプトは「美味しい料理を食べて笑顔になって帰ってもらいたい」というもので、だから店名もイタリア語で「微笑み」を意味する言葉にしています。せっかく佐賀には素晴らしい食材があるんだから、それを美味しいお客様に提供したい。生産者の顔が見える、安心できる佐賀の食材に、イタリアから仕入れた調味料を使ってシンプルに調理。こんな具合で「真面目」に料理に向かっています。自家農園を始めたきっかけは、私自身が「できることは何でもじぶんでやりたい」というタイプだから。やはり料理人なら自分で育てた野菜を使いたいというのは誰でも憧れるものだと思いますし、なかなかスーパーでは西洋野菜などは売っていない。農園は西と賀にあるんですが、出勤前にたまに様子を見に行っています。去年はトマトが病気でやられてしまったので、今年は雨除けのためビニールハウスを作るなど試行錯誤を続け、獲れた野菜の多くは店で使っています。

▶富永さんは「写真家」として的一面もお持ちです。
写真と向き合うスタンスはどんなものですか？

写真に接するようになったのは、東京のレストランで働いていた22、3歳のとき。同僚のイタリア人がカメラを担いで外を歩く姿を見て格好いいと思ったことがきっかけです。写真を撮る際は、光の具合と一緒に表情特に意識するのですが、思わず取りたくないシーンはというと、やはり笑顔ですね。例えばお客様がご飯を食べて「にこっ」となった瞬間、そんな時はいつも撮りたいなって思うんですが、仕事中ですので撮れません。でもそういう写真を並べたら面白い個展ができるんじゃないかなと想像します。人物以外では食材はもちろん、有明海の静かな雰囲気が好きなので干潟で野鳥を撮ることも。

地域とともにくすり屋109年
ミズ・溝上薬局

鎌田 實の
がんばらない
健康長寿実践塾

健康長寿日本一 佐賀県を目指して

お知らせ 第4回 鎌田 實先生 講演会 開催！

日 時：令和元年 7月28日(日) ○開演 13:00～(開場 12:30)
場 所：佐賀市医師会立看護専門学校(住所 佐賀市水ヶ江1丁目12-11)

●講演会の申し込み、入塾についてはミズ・溝上薬局の各店舗まで
【電話でのお問合せ】 ☎ 0120-22-7911 受付時間 8:30～17:30(土・日・祝除く)

人とまちをつなぐ新聞

街なか かわらばん

TAKE FREE
さが

2019.7.15号
no.38
Machinaka Kawaraban

エリア特集

街なかのおすすめ賃貸情報更新中！ www.kawaraban-web.com

てくてく佐賀駅周辺



長年佐賀駅前で営業を続けていた西友が閉まり、このエリアは寂しさが増していました。しかしながら駅周辺には新しいお店が少しづつ生まれたり、西友閉店で買い物に困った人たちのために週一回のマルシェが行われるようになります。確かにエスプラット周辺と比べるとチェーン店が多いエリアですが、前々から営業してきたからと光る個人店たってたくさんあります。県の顔でもある佐賀駅周辺、これからいろいろな動きが期待できそうです。



01 『口福いっぱい、鮨好きさんよつといで！』

鮨 さもん

記者
街なか楽しみ見つけ隊
谷 口 幸 恵

「美味しい日本酒と鮨を気楽に楽しみたい。佐賀だけでなく日本各地の美味しいお酒を少しずつ試してみたい。ついでに美味しいおつまみもあると良いな。そんなわがままを駅近くで叶えてくれるお店、さもん。各地の酒販店に出かけ厳選したというお酒は常時25種ほど、一杯300～400円程とリーズナブル。ランチも営業されており、夜は3,000円、5,000円のコースや各地の日本酒を取り入れた飲み放題メニューもあります。丁寧にこしらえられた鮨、そして名物の焼き胡麻豆腐も絶品。この道45年の大将の確かな腕と、店長 真崎ちゆきさんの笑顔の接客もこの店の大きな魅力です。9月で開業4年になるお店ですが、開業2年目に3ヶ月間お館を提供できない期間があったそうですが、その期間にもお店を応援し通い続け支えてくださった常連のお客様に感謝している、というお話はこのお店の魅力あってこそ。

「今日、鮨気分だな」。そんな日に、ぜひお出かけください。

[INFORMATION]
鮨 さもん ☎ 0952-23-2020 ● 佐賀市駅南本町6-7内田ビル1F ● 営業時間／12:00～13:30、17:30～22:30 ● 定休日／日曜・祝日 ● 駐車場／なし ※FBページは「鮨 さもん」で検索

02 新鮮野菜がたくさん！毎週金曜は佐賀駅南口広場へ

佐賀駅前マーケット

記者
街なかの愛の伝道師
庄 野 雄 輔

毎週金曜日、10時から16時までJR佐賀駅の南口広場で野菜や果物、加工食品などを販売するミニマーケットが開かれています。その名も「佐賀駅前マーケット」。西友佐賀店の閉店後、日々の買い物に困っている方々の助けに少しでもなれば・・・という想いから「えさまちー丁目」を運営するJR九州ビルマネジメントさんが行政とも相談をしながら、意欲的な販売者さんを巻き込んでスタートされました。販売の中心となるのは呉服元町に拠点を構える「むぎわらや」さん。店主丹下さんは、佐賀県内を中心とした農家から直接仕入れた旬の新鮮な野菜だけでなく、自家焙煎コーヒーや自家製ドライフルーツをはじめとした数多くの加工食品を取り扱っています。取材当日も新鮮な完熟トマトやとうもろこし、キャベツ、甘夏、卵などがずらりと並べられており、なんとこの日は普段市場には出回らない特別なメロンも！そして隣にはダイエットフード専門店が出店されていて、ダイエット酒粕パンや玄米おにぎり、クッキーなどふらっと立ち寄って買いたくなるものがたくさんありました。

取材中、ある年配の女性が来されました。店主丹下さんと楽しそうに会話をしながら買い物される姿が印象的で、彼に質問。「あの女性は常連さんですか？」「そうですね。結構常連さんは多いですよ。中には一週間分を買いだめしていかれる方もいらっしゃいますし、今日〇〇はなかね？と気さくに話しかけていただけの方が多いです。このマーケットの企画はJRさんが昨年7月からスタートされたのですが、当初の予想以上に買っていかれる方が多くてびっくり。それだけ西友が閉店して困っておられる方が多かったんですね。毎週出店するのは大変ですが、楽しにしていただいている方がいらっしゃるのを実感していますし、継続して出さなければいけないなって思っています」。毎週金曜日に行われるこのマーケット、施設管理者でもあるJR九州ビルマネジメントさんによると、当面は続いているけれど将来は未定とのこと。ただこれから少しづつ変わっていく佐賀駅前。周辺住民の方に必要とされ続ける限り、できるだけ続いてくれることを期待します。



[INFORMATION]
佐賀駅前マーケット ● 開催日時／毎週金曜10:00～16:00 ● 場所／佐賀駅南口広場 ● 出店舗／毎週若干異なる●問合せ先／JR九州ビルマネジメント(株) ☎ 0952-24-5335 ※平日9:00～17:30