

街暮らしの新たな魅力を見つけるために

佐賀で自分らしく暮らす人にお話を伺いました。



江口 裕太さん

イタリア酒場 キングキッチン 代表

PROFILE

佐賀県みやき町（旧中原町）出身。高校卒業後、久留米で飲食業の世界に入り、DJや音楽イベントもこなしていく。その後鳥栖でライブハウスとバーを併設した店の店長、野外フェス「NICE TIME」の主催など、主に鳥栖を拠点に活動。フェス会場が吉野ヶ里歴史公園に移ったタイミングで、佐賀市内の飲食店経営者とも繋がりを持つようになり、後に「庵会」（佐賀の経営者同士の交流会の一つ）へ鳥栖の代表として参画。キングキッチンの前身であるレストランバー「MixX」の店長を経て、10年前当時のオーナーより店を譲り受け、新店舗「イタリア酒場キングキッチン」として現在の店をスタートさせる。



街を盛り上げていくことが、結果として店の繁栄にも繋がっていく

一飲食店経営や音楽イベントを通じて得られたことは?

元々飲食店をやりたかった、事業主になりたかったという想いは全くなく、音楽イベントや街おこしなことをしていたら、いろいろな人と知り合って自然と今の自分になったという感じです。どういうことかというと、まず音楽イベントですが、毎回、開催日の一日でその事業収支をプラスにしなければなりません。つまり店舗経営で「日次決算」をプラスにしながら、20年間それを続けてきました。もちろん、プラスにするためにはお客様に対して何をしたらいいのか? どういう出店者が喜ばれるのか? 満足度・サービスをいかにしてあげるか? 毎回消費者のニーズを読み、探り、企画をしてきました。ただこういった経験が今回のテイクアウト・宅配サイト「トリモテ」の立ち上げや、弁当直売所に繋がっているのではないかと思います。(トリモテは佐賀商工会議所青年部としての事業)

一「トリモテ」をスタートさせようと思ったきっかけは?

コロナ禍が原因で、街なかの飲食店にお客さんが来ない。まずは何よりも固定費（家賃、電気、ガス、水道、人件費など）をどう捻り出しあうかと思った時、横須賀の商工会議所の「ヨコスカイチバン」というサイトの中で、飲食店会員のテイクアウト情報がたくさん紹介されているのを見かけたんです。そこで佐賀でもできないかなと話をしていたところ、WEBデザインをやっている知人が「それ面白そうですね」と賛同してくれ、制作費なしでサイトのたたき台を作ってくれることに。その後私自身が Lorreta とか KORNER など、街なかの親しい飲食店 10 店舗ぐらいに声をかけてスタートしました。すると徐々にお店も増え、SNS で一気に発信をしていたら、サイトの閲覧数や問合せなど、思いの外反響がすごくて…。正直ここまで大ごとにすることは思ってなかったです。また、このサイトを進めるにつれて、消費者のニーズは結構変わるものだなと「改めて」実感しました。だからプロジェクトのイメージとしては、4月はテイクアウトサイト、5月に直売所、6月からは店にお客さんが帰ってくるように段階的に企画を進めています。6月からの企画は、題して「5,000円で応援プロジェクト」。これは、5,000円（税込）で二時間飲み放題付。佐賀の食品と佐賀のお酒を楽しめるパーティプランだけの専用サイトの立ち上げなのですが、今後行政の方々や各経済団体さんが街の飲食店をより応援していただける状況になったとき、それにうまく対応できるようにするための企画です。あと直売所に出店している店同士で新たな繋がりが生まれつつあることは嬉しいですね。今までみんな知り合い同士ではあったけれど、各々が好き勝手に営業する状況が続していました。でもそれだと業種配分を厳選して作ったショッピングモールが強いに決まっています。だからやっぱりエリアでまとまらないと。今回のような企画は、コロナ対策でもあるんですけど、街なかがまとまり、それを SNS で発信し、流れを作り、変化に

柔軟に対応するよいきっかけになればと願っています。

一今試験的に進めているのが「まちなかイートイン構想」ですね。

はい。直売所があって、お屋は弁当を店内でも食べてもいいですよーとしているのですが、まだ現状はそれほど街にお客さんが戻ってきてるわけではありません。そこで、今まで(4月~5月)はテイクアウトを家で楽しむという方が多かったと思いますが、それを家庭の中だけで続けるのも経済的に大変ですし、あとそれだけではなく、例えば友達3,4人でテイクアウトご飯を食べられる場所として店を使ってもらうのもありかなーと考えるようになりました。あそこのピザも食べられて、焼き鳥も食べられてっていうのは結構楽しかったり、嬉しかったりするのかなと。要は「街なかのフードコート」です。今はまだ「それでどういうこと?」と不思議に思う人が多いでしょう定着するまでは時間がかかるでしょうから、少しずつチャレンジで進めています。もちろん社会の状況や消費者のニーズを見ながらですね。おそらく、最初に現状のテイクアウトのサイトが落ちなくて予想していた、今後は「トリモテ」という名前の由来の一つ「飲食店とお客様の関係を“取り持つ”」から派生して、今までのテイクアウト情報だけでなく、企業間のやりとりなど、サイトの掲載情報に幅を持たせてもらいたいのかなと考えています。商工会議所にはいろいろな企業さんがいますしね。

一最後に、街で活動している若い人達へメッセージを!

今年で40歳になります。若い時はただイベントをやっていた兄ちゃんだった私が、野外フェスなどを通じて、国会議員の先生も集うような若手の経営者の集まりにも入れてもらわただけでなく、商工会議所青年部での活動など、いろいろな経験を積んでこれました。今後は若い人達の間で「街でなんか面白いことをやっている存在」、「若者達と、行政との中間の存在」であることが大事になってくるのかなと思います。たとえば若くして飲食店を始めた人で補助金のことや様々な仕組みのことなど何も知らない経営をしている子たちもいっぱいいるわけですが、そんな彼らも成長させてやれば、よりまちづくりにも興味を持つでしょうし、そうやっていくことで周りに人が増えていけば、メディアや行政の方々などもより注目していただけると思います。みんながいい関係性でまちづくりに取り組むことで、ゆくゆくは自分の店の繁栄にも繋がってくるんじゃないかなと。もちろん自分だってまだ学んでいる段階ですけど、先輩から受け継いできたことを若い世代にも伝えていくようこれが理想です。自分も先輩に怒られながら最近やっと大人になってきました。(聞き手: 庄野 雄輔)

[INFORMATION]
・テイクアウト・宅配サイト「トリモテ」
・トリモテ直売所（イタリア酒場キングキッチン内個室）
※詳細はインスタでチェック！@torimote.saga

街なかかわらばん INFO ごあんない

ご意見・ご感想、お問い合わせはコチラへ

街なかかわらばん 編集室

〒840-0826 佐賀市白山二丁目7-1 エスプラツツ2F
[特定非営利活動法人まちづくり機構ユマニテさが内]

TEL 0952-22-7340
FAX 0952-22-7346
MAIL kawaraban@humanite-saga.com

編集後記 最近、自身の健康や免疫力等についてより気にするようになったという方が増えたのではないですか? 健康は毎日の積み重ね。反省の日々。(編集長 庄野 雄輔)

地域とともにくすぐり屋110周年
ミズ・溝上薬局

人を想う、まちを想う、健康を想う

みずがいえ
シニアアットホーム

高齢者向け賃貸マンション 入居者募集中
人生100年時代 安心安全の暮らしをサポート
新しい価値・新しいライフスタイルのあり方を提案します
●健康寿命延伸・健康づくり支援
●介護や治療が必要になったとき 医療機関などと連携支援
●生活の相談窓口 コンシェルジュサービス
【お問い合わせ】みずがいえ 0952-20-0181 佐賀市水ヶ江1-2-22 (佐賀市民会館跡地)

人とまちをつなぐローカルメディア

街なかかわらばん

TAKE FREE
さが

2020.7.15号

no.44
Machinaka Kawaraban

街なかのおすすめ賃貸情報更新中!

www.kawaraban-web.com

「街でカラダを整える」



佐賀の街のムードは徐々に明るくなっていますが、今後生活様式の変化は進んでいきそうです。ただ誰だって美味しいものを食べたいし、買い物もしたい、趣味にも時間を費やしたいと思うはず。生活様式の変化・状況を踏まえた上で、「楽しい毎日」を十二分に過ごしていきたいものです。そんな中、これからは社会として「カラダのケア」も、改めて見直すべきかと思います。適度な運動で免疫力を高め、栄養のあるものを食べ、「健康」そして「笑顔」でいること。すごく大事です。



01
dance

美しく踊りながら体幹を鍛えよう

ライター
ザハラ ベリーダンススタジオ
田村 史子

体幹の弱さを痛感する場面が増えたから stay home 期間は筋トレに励もうと思込んだのに、鍛えるどころかさらには弱ってしまった私…。自分でコツコツできないのなら、楽しみながら鍛える方法!と、ベリーダンスの入門クラスを体験してみました。さぞかし集中的に腰を動かすのかと思いきや、レッスンのほとんどはなんらストレッチや筋トレ!講師の yoko さんは、体のバランスが悪い状態のまま踊ることで体を痛めるのを防ぐためにピラティスのバランスを取得した、からだ思いの本格派です。ピラティスで体をほぐし鍛えながら、美しい動きを目指します。

レッスンでは、体の構造に詳しい yoko 先生ならではの「体の芯を、脳の先まで伸ばすように!」「肩甲骨の先端をジーンズのポケットに入れるような気持ちで!」といった具体的な指示があるので、より正確な動きをマスターできるだけでなく、体の隅々を意識するようになります。

しっかり体をほぐした後は、いよいよベリーダンスの基礎的なレッスン。美しい立ち姿をキープしつつ、指先までを意識した手のしなやかな動き、「ヒップドロップ」と呼ばれる腰の動きを練習します。腰はただ振るものかと思いきや、インナーマッスルを使った動きと知り、その深さに唸…。手と腰と立ち姿と、すべてを正しく動かすことの難しさに、思わず苦笑い。初歩的な動きでもマスターすれば体が変わる!そう確信したのでした。

[INFORMATION]
ザハラベリーダンススタジオ ☎090-4581-4440 ●レッスン会場／白山アーケード内コレットダンススタジオ、佐賀新聞文化センター他 ●駐車場／なし ●詳しい情報はHPにて (http://zaharabell.com/)
※オンラインクラスはコロナの状況を見て不定期開催



思った以上に体が硬くて動きの一つひとつが効く〜!
小学生から 60 代までの生徒さんが在籍しています

【新型コロナ対策】

- ①ハーブの除菌スプレーを用意
- ②マットの除菌
- ③密閉空間ではないので通気性〇
- ④少人数レッスン



02
food

お昼に野菜もたっぷり食べたいときは…
ぶうぶうポルコ

ライター
街なかの愛の伝道師
庄野 雄輔

『男一人暮らしだと生野菜が足りなくなるよな』
『カレー食べたいな。スパイスは豪勢で言うしね!』

こんなことを考えたときに、私がまず頭に浮かぶお店。それは焼鳥の名店「鳥菊」でランチタイムに間借り営業をしている「ぶうぶうポルコ」です。店は鳥菊のご主人の娘さんでもある野畑かずみさんが切り盛りしています。父が料理人という環境で育ち、昔から食べる事が大好きだったという野畑さん。高校生の時にオーストラリアへ留学した際、ホームステイ先での料理のお手伝いやそれまで見たこともないメニューとの出会いが、その後本格的に料理を始めるきっかけになったとのこと。そんな野畑さんは、昨年10月に鳥菊で間借り営業をスタート。その前は、佐賀駅北口で「ごはんやさん」を約二年間営業していました。ただその当時と違い、今は準備、提供、片付けまで全て彼女一人。でもその分お客様と会話できる機会が増えて、表情も見えて楽しくなったそうです。



この店のメニューは、定番の B.B.P. 煮豚プレートと日替わりの二種類からチョイス可能。どちらもメインと副菜数種、ご飯、生野菜がたっぷり盛られたワンプレート(1,000円)です。日替わりはスパイスカレーや台湾の魯肉飯(ルーローファン)、タイのカオマンガイや唐揚げなどいろいろ変わります。中でも得意料理は主に台湾や韓国系のメニューということですが、実は私が気になるのは週に1回は提供される「スパイスクレー」。彼女自身が、海外や日本で食べ歩きをし、本やネットでのレシピも参考にし、スパイスのバランスを研究した上で作り出すカレーは、毎回使っている食材もいろいろ。もちろん野菜がたっぷり盛られているのが、私のにはそれが大きなプラスポイント。既にお昼のロードショーン入りしています。ただ野菜が多いからと言っても、食べすぎは注意ですけどね!

[INFORMATION]
ぶうぶうポルコ ☎0952-24-3041 (鳥菊) ●佐賀市呉服元町 3-20 鳥菊内 ●営業時間／11:30～13:30 (夜は鳥菊が営業) ●定休日/日曜、不定 ●駐車場/なし



【新型コロナ対策】

- ①入口にアルコールジェル
- ②カウンターテーブルに除菌シート
- ③定期的にテーブルを除菌
- ④カウンター席のみ(対面回遊)