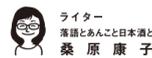




# 市民ライターがつくる。さがん街なかMAP



## 03 私の毎日を明るくしてくれる場所

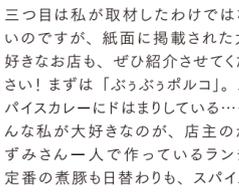


以前取材した後にぐ〜んとパワーアップし、私の毎日も明るくしてくれている場所をご紹介します。まずは「SAGAYOGA」。取材後もヨガのレッスンに通っていますが、最近増えたのが体を調整するクラス。その名も「魔法のボディケア」！第二の骨格と言われる「筋膜」のねじれや癒着をとって、しなやかな体をつくるそうです。運動神経も体力もありません。すべての年代の人におすすです。それでも面倒な人は、寝ているだけで全てやってもらえるスペシャルな「リンパケア」のコースをどうぞ。



レッスンの様子(SAGAYOGA)

そして次が「76pain」。昨年の10月に76painのイートインカフェ「Rotutana」が、同じビルの3階にオープンしています。ワンオーダーすれば76painのパンを持ち込みすることが出来ます。また、話題のお店とのコラボイベントやポップアップストアが不定期に開催されているので、instagramは要チェック！



美味しいようなパンがずらり(76pain)



野菜がたっぷりのプレートランチ(ぶうぶうポルコ)

そして最後は「ある晴れた日に」。ファッションには疎い私。でもここに来るとファッションが持つチカラを感じます。何かと不自由で重い気分のご時世…テンションがあがる服やワ



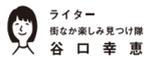
ファッションで気分をUP(ある晴れた日に)

クワクするアクセサリーがあると、それだけで気分が明るくなれます。そんな服や雑貨に加えて、私が楽しみなのは「くらしの教室」です。居心地のいい場所で、日々の暮らしを豊かにしてくれる教室がある。それは、とてもとても贅沢な時間です。



- INFO 03-1 SAGAYOGA ☎090-7531-9392 佐賀市駅前中央2丁目1-1 北口ビル7-D
- INFO 03-2 76pain ☎0952-20-0476 佐賀市唐人2丁目2-14 LINKTOWN 1F
- INFO 03-3 ぶうぶうポルコ ☎0952-24-3041 (鳥寄) 佐賀市呉服元町3-20鳥寄内
- INFO 03-4 ある晴れた日に ☎0952-60-2628 佐賀市松原1丁目3-15 徳久ビル2A

## 04 意外性と奥行きを感じる店



「街なかかわらばん」の市民ライターとなり、30回以上の記事を書かせていただいた中から、特に印象に残る取材先を選ぶ…とても難しい作業でした。どの取材先のお話も思い出すとそれぞれに印象深い。今回ご紹介する四つのお店に共通する点は「意外性と奥行きのあるお店」です。



生春巻き(コンビンザン)

まず一番最初に思い浮かんだのは、ベトナム料理の店「コンビンザン」。取材に伺った日は熊本地震が起きたすぐ後で、臨時休業されていました。沢山のサラダと鰻丼を作られていて、尋ねたら「車で今から熊本まで災害ボランティアとして差し入れを持っていく準備中」とのこと。お店を休業して、被災された人の気持ちに寄り添い、温かくおいしいものをと言う配慮。さも当たり前、というさりげなさ。当時、記事には書けなかったけれど感動しました。

二店舗目は「あけぼの菓子舗」。逸口香と落雁の美味しい老舗。歴史あるお店の落雁を試食に頂いたのですが、その美味しさにびっくり。落雁ってこんなに美味しいんだという驚きは忘れられません。



船入りの落雁「筑後川」(あけぼの菓子舗)

三つ目はうれしの金賞堂。佐賀の街の小さなお店に、全国から注文が入るオリジナルのジュエリーを作る人がいたなんて！人生の節目を彩るにふさわしい品物を間違いない手に入れるお店です。



コーナーの堀野さん

最後に山田生花店。山田さんはさまざまな流派の生花に詳しく、生花に詳しくない私にも花を生ける楽しさを教えて下さいました。「暮らしに



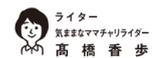
ライター谷口さんによる生け花(山田生花店)

少しの花があるだけでこんなに豊かな気持ちになる」という発見があり、とても楽しい取材でした。それぞれのお店に違う魅力があり、ピカピカ輝いている。街なかにはまだまだ知らない魅力がたくさんありそうです。



- INFO 04-1 コンビンザン ☎0952-26-2617 佐賀市松原1丁目2-18 ※臨時休業の場合もあるので行く前にTEL確認を！
- INFO 04-2 あけぼの菓子舗 ☎0952-23-4019 佐賀市呉服元町3-9
- INFO 04-3 うれしの金賞堂 ☎0952-23-4580 佐賀市呉服元町9-20
- INFO 04-4 山田生花店 ☎0952-23-3441 佐賀市呉服元町9-19

## 05 あの店、あの品の「色」



いつからか、街なかかわらばんもカラーになり、お店の実際の「色」がイメージしやすくなりました。今回は過去の街なかかわらばん掲載店舗の中でも、色が特に印象に残っているお店を振り返ります。



入ってすぐそばにギャラリー(佐星醤油)

十間堀川のほとりで、ずっと街を見つめてきた「佐星醤油」。約90年の時を経た洋館風の社屋は、佐賀の街のシンボルの存在でもあります。モダンな窓枠や白茶色のような壁が印象的です。中に入ると、時間が止まったような昭和の佇まいに惹かれます。明治から造られている醤油や、加工調味料などのお買物ができるほか、この空間が生かされたギャラリースペースもあり、見学が可能です。

唐人町に昨年オープンした「Aruk Cafe」では、「そのサンド」の「黄色」が記憶に残りました。厚焼き卵のサンドイッチというだけでも食欲をそそられますが、パンの内側にはマスタード入りマヨネーズを使ったソースが塗られ、ダブルで黄色！ほんのり甘い卵焼きとソースの酸味、パンの小麦の香りが楽しめます。新しいお店ながら名物になりそうな予感がします。また店内の空間づくりに気配りが感じられ、店主のお話も丁寧で親切。コーヒーを飲みながら安心してくつろげる居心地の良さでした。



そのサンドイット450円、テイクアウト400円(Aruk cafe)

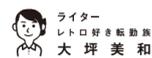
一度「かわらばん」のライターさん達との交流会で訪れて以来、時々ふらりと立ち寄りたくなるお店「Vino Bar TOCCO」。イタリアの風を感じる料理やお酒に出会えます。ある日は、イタリアンビールに店主のTOCCO(高平登志子)さんが作るレバペーストという最高の組み合わせで軽く一杯。ところで、店内の随所に使われている「ワインカラー」はなかなか見えない色だと思いがちですが、この色味には思い入れがあり、2017年のオープン時にも内装屋さん和味味統一されたのだとか。このぶどう酒色も楽しい食事時間へと誘います。



店内の随所にワイン色(Vino Bar TOCCO)

- INFO 05-1 佐星醤油 ☎0952-23-4624 佐賀市唐人1丁目1-16
- INFO 05-2 Aruk cafe ☎080-5874-2805 佐賀市唐人2丁目5-7 LINKTOWN2 1F
- INFO 05-3 Vino Bar TOCCO ☎0952-37-1027 佐賀市白山2丁目4-4 2F

## 06 子育て世代の視点から



私が取材した中で印象に残っているのは、「デイズキッチン」です。ここは県庁からのアクセスも良い県立図書館内にあり、ランチでも、お茶を楽しむのにもちょうどいいですね。ランチでは佐賀県産の新鮮品をふんだんに使ったお料理を楽しむことができます。雑穀米が美味しいです。ランチのついでにちょっとしたお土産も購入できます。図書館で本を借りてから、こころしの森をお散歩して、お天気がいい日にはお外でお弁当を食べるのもいいですね。



テイクアウトのお弁当(デイズキッチン)

気持ちになります。多彩なメニューのパフェは見ているだけで幸せに。甘味処と思っていたら、しっかりとお腹も満たせる京風ラーメンもありました。細麺で透き通った優しいスープのラーメンとあんみつ組み合わせ…絶妙です。お腹いっぱいですが、もちろん、甘味のテイクアウトもできます。



定番メニューのみたらし団子(京風茶房おちよぼ)

もう一つが呉服元町の「SUSIE」です。ほんのささやかなプレゼントを贈る場面ってたくさんありますよね。そんな時にこちらのお店に来店したらしばらく迷ってしまいます。どれもこれも可愛いハンドメイド作家さんの丁寧な作品ばかり。普段使えるマスクやヘアゴム、アクセサリー、子供用品はいくつあっても嬉しいですね。品物の入れ替わりも早く、セール品に出会えることも多いです。プレゼントだけでなく、自分だけのとっておきの一品を探すのも楽しいですね。ラッピングもとてもお洒落してくれます。



ハンドメイド雑貨がずらり(SUSIE)



SUSIEの前など、呉服元町では毎月マルシェが行われます。

- INFO 06-1 デイズキッチン ☎0952-28-2533 佐賀市城内2丁目1-41 佐賀県立図書館1F
- INFO 06-2 京風茶房おちよぼ ☎0952-26-9677 佐賀市白山2丁目2-8
- INFO 06-3 SUSIE ☎080-3975-1706 佐賀市呉服元町2-22

## 07 老舗は長くこれからも



紙面の編集をしながら記事のライティングを続けて今回で48号目。そこから今回は「長く続き、これからも続いて欲しい老舗」という切り口で選んでみました。まずは呉服元町にある老舗船屋の丸屋商事です。この一日の始まりは早朝4時。豆を炊く工程から絞りの工程、そして練り船の場合は砂糖を加えて練る工程が続きます。中では豆を大きな釜で炊いてらっしゃったのが印象的でした。これからも佐賀の菓子文化を陰で支える存在として、今日もまた明け方の薄暗い呉服元町に、店の灯りが照り続けます。



「呉服元町」のあんこほいかげでしよう?(丸屋商事)

そして次は県庁通り界隈にある「旅館あけぼの」で年に数回行われている「あけぼの寄席」。「うちが寄席をはじめたのは、佐賀にいても本格的な芸能を楽しんでほしいという思いから。文化活動なんですよ」と話す代表の音成さん。寄席文化は対面での交流、コミュニケーションが醍醐味です。今のコロナ禍の中でいかにして古典芸能を続けていくか、音成さんの試行錯誤が続きます。街なかの文化の灯りは大事にしていきたいもんです。



「あけぼの寄席」は街なかの文化(旅館あけぼの)

次は佐賀銀行本店北側の飲食街にある「下々味」。いわゆる街の食堂です。「常連さんが多いから味は変えられないです。出して恥ずかしくないような食材は使いません」という言葉が印象的だった店主森永さん。その言葉通り味はどのメニューを注文しても抜群で、ボリュームもたっぷりです。



ボリュームたっぷりのメニュー(ばかり(下々味)

最後は「佐賀玉屋」。「ちょっと食材にこだわりたい」とや「特別な日」のためによく使っていますが、庶民である私は月一回の「店休日前日の玉ちか」も大好きです。普段はなかなか手がでない「ちょっといい食材」も、モノによってはいつもよりリーズナブルに。新鮮な鮮魚や野菜、ちょっと高級な調味料や乳製品、佐賀牛など。取材時は鮮魚売場にずらりと並ぶ玄海や有明海産物が特に印象的でした。

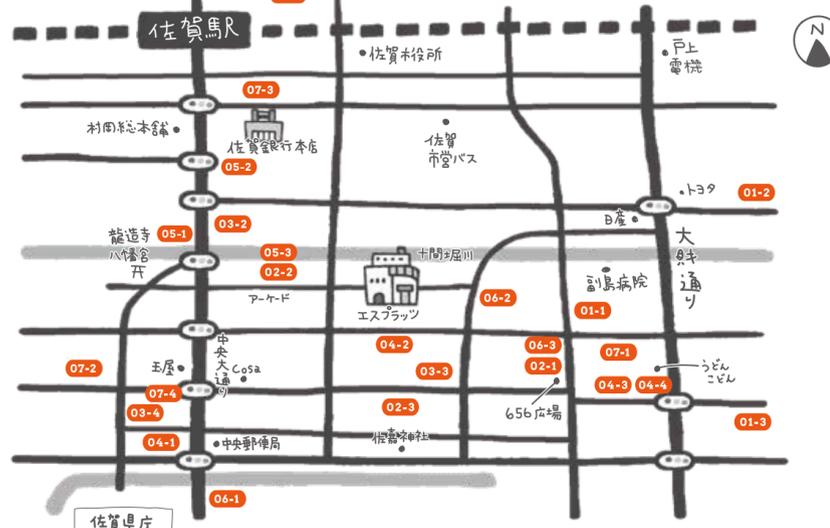


みずみずしい魚介類が並びます(佐賀玉屋)

- INFO 07-1 丸屋商事 ☎0952-23-3417 佐賀市呉服元町10-9
- INFO 07-2 旅館あけぼの ☎0952-24-8181 佐賀市中の小路3-10
- INFO 07-3 屋定食下々味 ☎0952-22-3339 佐賀市駅前本町4-25
- INFO 07-4 佐賀玉屋 ☎0952-24-1151 佐賀市中の小路2-5

**パシフィック通訳・翻訳事務所**  
佐賀市駅前中央1-5-15 モードビル6F  
通訳・翻訳 日本語 英語 中国語 韓国語 他  
TEL 0952-23-1146 URL pacific.oceanppa.com  
FAX 0952-23-5011 E-mail pacific@oceanppa.com

**街なかかわらばん**  
市民ライター募集中!!  
街なかかわらばんの市民ライターになると、ボランティア活動としての市民ライターを通して、取材をきっかけに様々な人のネットワークや、街なかの最新情報がゲットできるかもしれません。また参加したいときにだけ気軽に参加できるのが特徴です。  
●問合せ先/街なかかわらばん編集室(まちづくり機構ユメニダさが内)☎0952-22-7340



**TOPICS 赤ちゃんにもおすすめ! 無添加うどんのお店がOPEN**

大財通り沿いにある古民家がうどん店に変身! 場所は食堂「春駒」の斜め向かいです。オープンしたのは福岡でイタリアンバーを経営していたオーナーの久保さん。以前唐津市で出会ったうどんの味に強く感銘を受け弟子入りし、その後福岡市内でうどんを開いて人気店へ。そしてこのたび佐賀で出会った古民家にご来店して出店することになったそう。

うどんの出汁は長崎産焼きあごと羅臼昆布をベースに、いりこ、赤酒などで旨味が引き出されており、化学調味料は一切使っていないのが大きな特徴。メニューはシンプルにごぼう天や肉、鴨南蛮うどん、そしてかしわめしなど。気になる方はインスタ (@udon\_kodon) をチェックしてみてください!

[INFORMATION]  
うどんこどん ☎090-4990-9358 ●佐賀市呉服元町9-13 ●営業時間/11:00~20:00 頃 ●定休日/不定 ●駐車場/なし ※詳しい情報はInstagram @udon\_kodon を確認

**TOPICS オリーブオイル塩海苔 「有明海のめぐみ」が誕生**

くせがなく、さっぱりとした味わいが特徴の有機栽培エクストラヴァージンオリーブオイル、そして厳選された佐賀県有明海産の海苔。この二つが組み合わせられてきた塩海苔「有明海のめぐみ」に注目です。企画したのは佐賀市内でイタリアンレストラン「IL SORRISO」やデリカテッセン&ゲストハウスの「cosa」を経営する富永茂樹さん。海苔に使用しているオリーブオイルは、自身のレストランでオープン当初より長年使用しているこだわりのものだろう。また、ラベルデザインは画家の八頭司昂さんと佐賀大学でデザインを学ぶ坂田空さんが担当され、絵柄は富永さんが好きな有明海の東よか干潟が元になっています。商品は現在「cosa」と「東よか干潟ビジターセンター」にて販売中です。

[INFORMATION]  
cosa ☎0952-37-9929 ●佐賀市中央本町2-22  
●https://cosa-inn.jp/ ●info@cosa-inn.jp  
※東よか干潟ワイズユース推進事業費補助金を利用して開発された商品です。