



市民ライターがつくる。

さがん街なかMAP

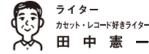


かわらばんの
WEBサイトもあるよ
www.kawaraban-web.com



03 メニューはぎょうざとビールのみ！ 持ち帰りも人気

田中ぎょうざや



エスプラッツ東側から松原神社の方へ歩いて左手に見えてくるのが中央マーケット。その中に「田中ぎょうざや」があります。昭和27年創業の店内は、古き良き時代の雰囲気を感じます。このぎょうざは、店主・田中さんご両親が満州から引き揚げて佐賀に戻り、現地で覚えた作り方を日本人の口に合うようにアレンジして始められたとか。今も当時の味を引き継いでいるそうです。



焼きぎょうざ税込550円 西入口から入って突き当り



「ぎょうざ専門店」が目印 長年使用している鉄鍋 中央マーケット西入口

メニューは、焼きぎょうざ（1人前・10個）、水ぎょうざ（1人前・10個）、缶ビールといったシンプルさ。ぎょうざ専門店らしいメニューですが、食後の匂いが気になる方への配慮で、匂いを抑える工夫をされているのも嬉しいですね。また、皮はもちもちとした食感が特徴です。

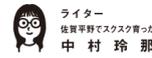
入口にある厨房では、鍛冶屋さんで作ってもらった金属製の蓋が目立ちます。焼き方は今でも難しく、日々気を遣うとか。気温や水温の変化でも、味や焼き加減に違いが出るデリケートさがあると伺いました。店内は、奥にテーブル4卓とこじんまり。親子三代続いている常連さんや、福岡、長崎から来るお客さんもいるそう。お客さんの中には、1年分の代金を前払いして、冷凍ぎょうざを毎月送るように頼まれた方もいたとかで驚きました。

焼きぎょうざ、水ぎょうざとも、店内でいただけるだけでなく、それぞれ冷凍で持ち帰りもできます。持ち帰り用には焼き方の説明書もついているので、自宅で焼きたてを楽しむのもいいですね。保冷剤はついていないので、お早目の持ち帰りがおすすです。ぜひ、足をお運びください。

[INFORMATION]
田中ぎょうざや ☎0952-25-1618 ●佐賀市呉服元町2-2中央マーケット内 ●営業時間/10:00~17:30頃 ●定休日/不定 ●駐車場/なし

05 愛され続けて30年 今日も明日もとらさん日和

焼き鳥 とらさん



愛敬通りとある角を曲がると…。今晚も静かな暗い路地に「焼き鳥 とらさん」の赤提灯がぼつと灯っています。この赤提灯の温もり、そして、店から漏れ出る話し声に惹きつけられて引き戸を開いた人は今までいったい何人いるのでしょうか。こぢんまりとした店内には、壁一面に貼られたお客さんの写真、常連さんが描いてくれたという絵が雰囲気を賑やかにしています。そして、カウンターに沿ったL字型のガラスケースの中には30種類に及ぶ串がズラリ。



カウンターの目の前に焼き台 細い路地に光る赤提灯



人気ナンバーワンの鶏皮 店内は小上がりもあります

お客さんに人気なのはダントツで鶏皮。博多の鶏皮が有名になる前から、カリカリとした焼き加減が「とらさん」の鶏皮の特徴です。店の裏には鶏皮を茹でた後にカットし、串に刺して素焼きにしたものが常に200本から300本控えています。なんとお客さんの中には、2人で50本の鶏皮を完食する強者もいたとか。冷えた生ビール片手に、熱々カリカリの鶏皮にかじりつくの想像しただけで、たまりません！

「とらさん」は今年の10月で創業30周年。今日までクチコミで人気も広がり、愛され続けてきました。店主・藤吉さんにおすすめの料理を尋ねたところ、「おすすめは全部」とのこと。おすすめを絞らず、お客さんの好みに委ねることを大事にして

[INFORMATION]
焼き鳥 とらさん ☎0952-26-9291 ●佐賀市愛敬町10-25 ●営業時間/18:00~22:30 (OS 22:00) ●定休日/日曜 ●駐車場/なし

04 こだわりの酒と音楽と 名物マスターが面白い

キサックBANKO



エスプラッツから南に伸びる細い路地沿いにある店。マスターの山内哲朗さんがこの地に店を構えて、なんと45年目の老舗です。開店当初から「本場に通用する味」ということで、エビスビールとニッカウキスキーにこだわり（当時はかなりマニアック!）、樽ごと冷やした生ビールや「まずは割らずにストレートで!」というウイスキーをはじめとする酒、そして山内さん自慢のつまみを求め常連さんが訪れます。



ニッカウキスキー会長(当時)の竹鶴 威さんが来店した際のサイン入りボトルを手に 細い路地街を行くと、明るいネオンが迎えてくれます

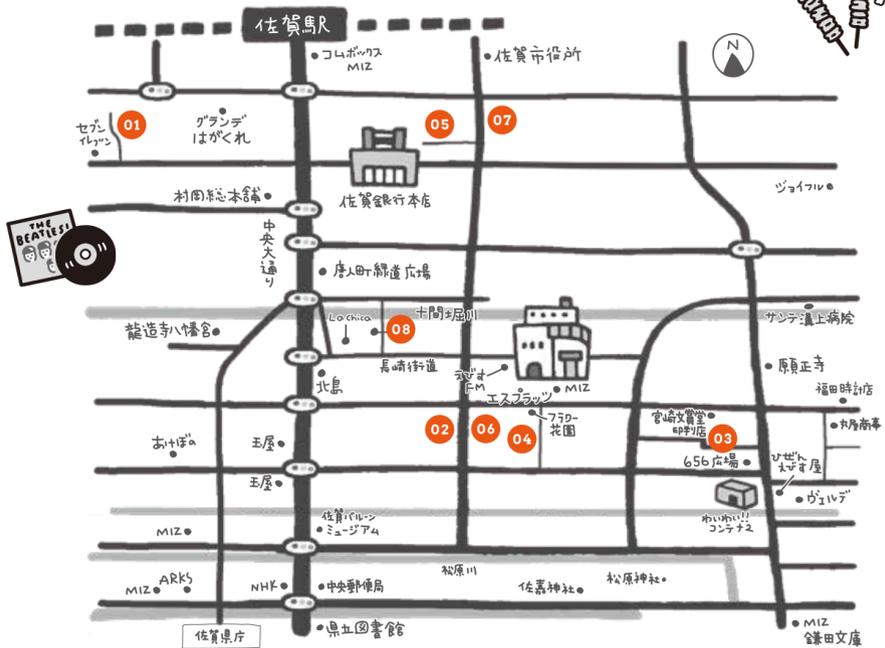


開店当時から撮りためた写真を眺める山内さん。まさに宝の山です 中心市街地にある店のマッチ箱を額縁に。今は無き店も多数あって貴重

こちらの店といえば、毎年恒例の「佐賀まぜ米」での会場としてもおなじみです。人気の日本酒講座では、さまざまなグラスを使って味の違いを比較してみたい、つまみとのリアージュを体験してみたい。同じく人気の玉ねぎドレッシング作り講座では、佐賀県産の玉ねぎをふんだんに用いた美味しいドレッシングレシピを伝授してもらえます。

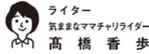
ぜひ、「せからしかよ! (笑)」という山内さんに会いに、そしてうまい酒とつまみを目当てに、足を運んでみませんか?

[INFORMATION]
キサックBANKO ☎090-7296-6021 ●佐賀市中央本町4-20 ミツビル1F ●営業時間/18:00~翌2:00 ●定休日/なし ●駐車場/なし ●フェイスブックページ https://www.facebook.com/kisackbanko/



07 新しい食と人との出会いを 「大人の隠れ家」で

創作料理 IRIS



愛敬の入り口、長屋のような建物の1Fにある「創作料理 IRIS」。店名は「IRIS」とあえてイタリア語読み。イタリアンの修行から出発した店主の富浦 (IRIS) さんが営むお店です。22年以上にわたり飲食業を幅広く経験し、昨年8月にオープン。メニューには金星佐賀豚、あたりどり、ジビエなどを取り入れ、「ハーブが香る鶏ハム」(800円)や「猪肉のパストラミロースト」(900円)など他ではあまり見られない料理が並びます。その日のおすすめ品も用意され、鍋料理(一人前1,500円)で温まることもできます。また、お魚や野菜を使った料理も豊富。野菜の仕入れは基山の「しよぶ農園」へ。お父様が無農薬で育てる有機野菜を主に使っているそうです。



柔らかく味わい深い猪肉のカツリ(950円) 愛敬のドラモリのそばにあります



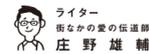
中身も意外な緑のポテサラ(500円) 店主の富浦弘晃さん

「ご相談があれば、別の料理を作ることもできますよ」の一言にも親しみを感じるお店ですが、わたしは富浦さんの手さばきに注目。一人で作る料理と、工夫を凝らして調理する姿に元気をもらえます。小さい頃に作った料理が親御さんに喜ばれ嬉しかったことがこの仕事に就いた原点で、今も「お客さまに喜んでほしい」という思いが根底にあるようです。

カウンター6席、小上がり2卓の店内で大切にしているのは、「大

08 その日の気分にマッチした 上質のカクテルを

Bar CASK



「すずらん通り」。白山アーケードから北に抜ける、その細いレンガの小道は、ほんのりとスタイリッシュさが感じられます。今回紹介するのはこの路地沿いにある「Bar CASK」。女性バーテンダー・中村さんがオーナーを務めているバーで、今年でオープン10周年を迎えます。



薄暗い店内で感じる非日常感 すずらん通り沿いにあります



とある日の一杯、その日の気分です! 木のファサードはシンプルでおしゃれ

CASKは、佐賀産・九州産のフルーツやハーブを使ったカクテルや佐賀では珍しいテキーラ等が人気。中村さんには「お客様と話しながら、お店やカクテルと一緒に作り上げていく」という確固たる思いがあります。店に特定のメニューはなく、まず、お客さんがどんなお酒を飲みたいか、その日の気分や好みを丁寧にヒアリング。例えば「甘い」といっても幅がありますし、それに合うのがフルーツ系なのか、ミルク系なのか、炭酸なのか、場合によってはお客さんがさっさと一軒目で食べたものなども聞いて、オリジナルのカクテルを創り上げていきます。

「日々いろんな『本物』に触れること。それは絵画であったり、音楽であったり、食であったり。気になったものは自分の目で本物かどうかを確かめ、感性を磨いていき、それをカクテルづくりに活かしています。また、お酒の作り手の思いをしっかりと聴き、

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(取材費あり)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との出会いや、街なかの最新情報がゲットできるかもしれません。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(まちづり機構コミュニティが) ☎0952-22-7340

エッセイ
県外出身者から見た
佐賀の路地と街並み
ライター 佐賀市野でアスニック買った 大 坪 美 和
ハローワークからエスプラッツの方へ東に進んでいくと、ぐと車道の道幅が狭くなった長崎街道に入っていきます。「富崎文賞堂印半店」さんは、気さくな店主さんが様々な掘り方の判子を提案してくれ、ひとつの苗字でもいろいろな種類があることに驚きます。まだまだ何かと使うシーンのある印鑑は、せっかくなら専門店で選ぶのもいいですね。
そして、さらに東へ進むと、一方通行の路地に入っていきます。佐賀は和洋どちらもお菓子屋さんが多いという印象ですが、特に羊羹が有名だからでしょうか、私はすっかり餡子に魅了されています。餡子製造販売店「丸屋商事」さんは、餡子が少し食べたいな、料理でたくさん使いたいと思う時などに利用したいお店です。
「丸屋商事」さんを少し進むと、「福田時計店」さんが見えてきます。時計、メガネ、宝石などは、実用性はもちろん、できれば個々にぴったり合うものを選びたいものです。「福田時計店」さんはそのような一品から、電池交換やベルト交換などのメンテナンスも丁寧に対応してもらえます。インターネットが普及したこの時代でも、足を運びたいお店です。
子どもの本屋ビビンから東の通り 福田時計店 煉瓦塀
路地と言うと、ひと気が少なく狭い道を連想してしまうのですが、車社会である佐賀の路地は比較的道幅も広く開放的なので、子どもと一緒に散歩したいコースでもあります。また、路地に限らずですが佐賀の街は煉瓦が多いと感じます。松原にある「庄屋」さんの駐車場東側には、明治時代に設立された佐賀米穀取引所跡の煉瓦塀が、在りし日の面影と共に残されています。…明治! 明治と言えば佐賀が誇る七賢人が活躍された時代です。街なかで見かける煉瓦(ヒルの側面、敷地の境界、橋の土台など...)は、ひとつとしたその時代からあったのかと思うと、佐賀の維新の時代が置いていったお土産のようで、見かける度に県外出身の私でも誇らしく思うのです。そういった街並みの魅力に触れるのも、街あるきの醍醐味なのだと思います。