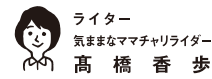




# 市民ライターがつくる。さかん街なかMAP

## 03 変わらない和の情緒、音楽のように調和する甘味

しるこ一平



昭和6年から佐賀のまちの移り変わりを見つめてきたしるこ一平。のれんをくぐると、時が止まったような気持ちに包まれます。和の情緒感じる小ぶりの木製の椅子・机、壁のあしらい、筆文字のお品書き…。わたしも幼少期(昭和50年代)から親しみのあるお店です。7年ほど佐賀を離れている間も、やはり心の中にありました。元々現在の場所から300mほど東(今のエスプラッツ通り)に建っていました。移転され帰郷後に訪ねたら外観も内装もほとんど違和感がなかったのを感じています。それもそのはず、旧店舗を「移築した」そうなのです。

暑くなるにつれ、恋しくなるのはこの空間でいただく涼甘味。「冷やし栗しるこ」(税込800円)や「ミルクセーキ」(税込700円)など、昔ながらのメニューが揃っていて、どれにしようかと迷います。今回は「氷宇治しるこ」(税込800円)を注文しました。抹茶の濃い緑色が美しく、お茶の風味と氷、なめらかに喉越しのよいこしあん、そしてもちもちの白玉が調和しています。甘党でない方もおすすです！

この道55年の2代目店主高島良邦さんは「あくまで「しるこや」がつくるかき氷という定義です」と言います。決め手はあんこ。「あんこづくりで大切にしていること?甘くなれ、甘くなれ、って思いながらつくってますよ。でも甘すぎてもかえって嫌味になるから、後味がさっぱりする甘さでね」とのこと。このお店を継いだ当初、先代からはあまり教わらず、あんこを焦がすこともあったそう。塩の分量や小豆を練る時間など試行錯誤したり。感覚を掴みながらだんだん自分流に変化してきたそうです。粒あんは北海道産の大納言を使用。宇治シロップは京都から取り寄せた抹茶を溶いて、白玉は熊本の本寒ざし粉を使って手づくり、と材料選びやつくり方も大切にされています。



氷宇治しるこ 税込800円。お茶の香りと冷たい氷が、心も落ち着かせてくれます



笑顔の中にも仕事への厳しさが感じられます



大切に守られてきた古きよき店内

昔はランベッターとして活動し、今でも合唱は続けているという高島さん。「まだ当分は営業を続けます!」と笑います。良質な素材と向き合い提供する甘味の一つひとつも、高島さんが一定のリズムで奏でる音楽の一部のようです。さまざまな「甘い一杯」で暑さ忘れるひとときを過ごしませんか。

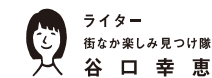
【INFORMATION】  
しるこ一平 ☎0952-25-0535 ●佐賀市白山1丁目2-20 ●営業時間/12:00~16:30(OS 16:00) ●定休日/不定 ●駐車場/なし



シュガーロード・長崎街道沿いのお店

## 04 日々の暮らしに点を打つ

珈琲専門店 珈茗雨



「どこか美味しい珈琲が飲めるお店、知らない?」という質問に答えて教えてもらったお店、珈茗雨(かなじ)。今年六月でちょうど創業五十年を迎えた珈琲店です。

一歩入ると老舗の珈琲店ならではの珈琲豆の良い香りが迎えてくれます。入り口から伸びるカウンター席と奥にテーブル席があり、お客さんはそれぞれのスタイルでここでの過ごし方を決めているように見えました。決まった時間に毎日のように訪れて本や漫画を読むことが日課の人。数人で訪れテーブル席で世間話をしてゆっくり時間を過ごす人々。飲み会の前にと立ち寄り珈琲を嗜む人。旅の途中で美味しい珈琲を求め立ち寄り寄る人。喫茶店の正しい使い方を知っている人が日々集い、長い時間をかけてこのお店を作ってきたんだな、と感じました。

自家焙煎で淹れた浅煎りの珈琲はもちろんですが、特に暑い季節におすすめなのはモカポードやバナナジュース、ミルクセーキなどクールダウンしてくれる冷たい飲み物です。私は珈琲好きなので特製モカセーキをいただいでみました。丁寧に淹れられた珈琲で作ったモカセーキはとてもクリーミーで身体をスツと冷やしてくれ、パツとリフレッシュできる一杯でした。

自分のタイミングで暮らしに「、(てん)」を打つ。珈琲店でお気に入りの一杯を持つことはそういうことなのかなと改めて思いました。息継ぎながら走り続けていると慌ただしく過ぎていってしまう毎日一呼吸入れたら、熱した頭と身体をちょっとだけ冷やす時間を持つのに最適な一杯が準備されています。添えられた小さなお菓子里に「大人のためのおやつ時間だよ」と合図をもらった気分、お話を伺ってお店を出る時には不思議と来る前よりすっきり元気になっていました。



特製モカセーキ 税込650円

店内の様子

珈琲豆は自家焙煎です

ふらりと寄ったお店の珈琲の美味しさに元気をもらうほど豊かなことは、実はそうそうないのかもしれない。ぜひ、街なかでちょっと息涼をとる時間を過ごしてみてください。

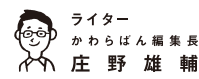
【INFORMATION】  
珈琲専門店 珈茗雨(かなじ) ☎0952-24-1936 ●佐賀市唐人2丁目2-13 ●営業時間/11:00~18:00 ●定休日/火曜 ●駐車場/なし



昔の純喫茶の佇まいそのままです

## 07 夏はやっぱり冷やし中華!

夜ごはんや飲んだあとのげに



1970年創業の老舗中華料理店「新生飯店」が新たな店主に事業継承され、その後リニューアルオープンして1年3か月が経ちました。今は「ニュー新生飯店」。現在の料理長である野中さんは、今まで先代が大事にしてきた味やメニューを守り続けることを基本としながらも、随所にアレンジを加えながら新しい「新生飯店」の歴史を築くべく、日々奮闘しています。



期間限定の「冷やし中華」(税込900円)

今回紹介するのは、夏の定番とも言える「冷やし中華」(税込900円)。昨夏お客さんからの要望が結構多かったことからメニュー化を進めていたのですが、味が完成した時には時期が終わってしまい、改めて今夏にメニュー化するに至ったとのこと。

冷やし中華の具材は先代のもを踏襲し、錦糸卵、キュウリ、ハム、チャーシュー、えび。そして、オリジナルできくらげが追加されています。野中さんの一番のこだわりはタレ。醤油、酢、砂糖、ごま油を基本ベースとして自家製の鶏ガラスープを加えている点がポイントです。そもそもこのお店の調味料自体が先代からの独自ブレンドの醤油などを使っているのですが、そこに自家製鶏ガラスープを加えてアレンジ。スープを加えることで、甘めのタレがより麺に絡みやすくなり美味しさが増えています。冷やし中華は各具材と麺を順番にセットにして口に運んでいく

と、毎回違う味わいを楽しめるのが個人的に好きなポイント。さらに途中でマस्टードや柚子胡椒を加え少し味変すると、その辛味でお酒が飲みたくなってきました。このお店は立地上、飲んだあとのめで立ち寄りお客さんが多いと思いますが、この辛味のアクセントでもう一杯!という人が出てくるのを容易に想像できます。餃子+ドリンクのお得なセット(1,000円)もあるようですし、もう飲んじやいましょう。

野中さんに冷たいメニュー以外で夏に特におすすめしたいメニューについても聞いてみました。「豚豚ですね」。冷やし中華に豚豚に、餃子にビール。お腹いっぱいになりそうです…。

【INFORMATION】  
ニュー新生飯店 ☎0952-60-2360 ●佐賀市大町1丁目4-5 ●営業時間18:00~翌3:00 (OS 翌2:30) ●定休日/日曜 ●駐車場/なし ●インスタグラム @shinseihanten\_saga



# YEBISU Beer Party 7.24 水 in 656広場 18:00~21:00



## 05 落ち着いた雰囲気でお楽しみのはいかが?

コーヒーの店 モカ



佐賀銀行本店の西向かい側の路地を西に進むと、左手に白い建物が現れます。そこが「コーヒーの店 モカ」。ドアを開けると、広がるのはレトロ感ある雰囲気、その佇まいはまさに純喫茶です。今年の10月で創業54周年。長く通う常連さんが多いそうですが、時には関西からのお客さんが純喫茶巡りで来店されるということもあったようです。カフェと違う雰囲気が新鮮なのか、幅広い年代に愛されている店内にはお客さんが持ち寄った鉢植えなどが飾られていました。

この日は、数多いメニューの中から気になったコーヒーフロートを注文。ほどよい甘さのアイスクリームを食べ終わってコーヒーを飲むと、ちょうどよい感じのほろ苦さ。手間を惜しまずドリップしたコーヒーを冷やしていると聞いて、それが秘密かとも思いました。また、純喫茶と言ったら全体が緑色のクリームソーダを思い浮かべる方が多いかもしれませんが。モカではグラスの底にメロシロップを洗って炭酸水を注いだクリームソーダです。写真のように上下で色が異なるので、ストローで混ぜながら、色や味わいが変わるのを楽しんでもいいですね。店主に人気のアイスドリンクを伺ったら、クリームソーダ、バナナジュース、みかん系やバナナ、リンゴなどを使ったミックスジュースが多く出るとのこと。

モカはフレンチトーストも人気ですが、厚焼き玉子を挟んだ玉子サンドと、土日限定のゆでたまごサンドもおすすめ。サンドウィッチ全てにからしが入っていますが、からし抜きも対応OK。冷たいドリンクには、サンドウィッチが合いそうに思いました。また、リピーターに嬉しいコーヒーチケットもあり、500円チケット11枚セットで5,000円と500円お得。店内にはまるでポトルキーブを思わせるように、預かっているチケットが貼られていました。これだと来店する時にうっかりチケットを忘れて大丈夫ですね! 暑い夏は、ぜひ純喫茶で涼んでみてはいかがでしょうか?



クリームソーダ 税込600円 (奥)、コーヒーフロート 税込650円 (手前)

【INFORMATION】  
コーヒーの店 モカ ☎0952-26-4212 ●佐賀市唐人1丁目5-28 ●営業時間/11:00~17:00(OS 16:30)、水曜のみ11:00~15:00(OS 14:30) ●定休日/木・金曜 ●駐車場/あり(店の西側に1台) ●インスタグラム @moka\_french



コーヒーチケット販売中。購入すると一杯分コーヒーがお得に楽しめます



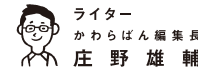
内装、インテリアともに昭和レトロの空気が漂っていて素敵な空間!



佐賀銀行本店前の道路向かいの路地沿い

## 06 夏の夕暮れに新鮮フルーツをふんだんに使ったパフェを!

アニバーサリー



佐賀の街なかでおすすしたいパフェと言えば…という質問に、「アニバーサリー!」と答える方は多いのではないのでしょうか。フルーツパパーととしての創業は1991年。アニバーサリーは、今のエスプラッツ前に移転してから20年近く経つ、街なかで長く愛されてきた人気店の一つです。お店を切り盛りするのは、青果業界にたずさわって40年となるオーナーの中島さんです。

「旬の新鮮なフルーツを、一番食べごろの状態のパフェとして味わってほしいですね。」

中島さんはフルーツに対して真摯で熱い思いを持っています。毎日市場に足を運び、あえて地産地消にはこだわらず、時期ごとに本当に美味しいと納得できるものだけを、産地や品種を意識しながら厳選。「フルーツそのものを存分に味わってほしい」という思いから、パフェにはあえて生クリームやコーンフレーク、缶詰フルーツ等は一切使わないというこだわりです。パフェの種類は4種類もしくは5種類で、中島さんがその時期に食べて欲しいフルーツがメニュー化されているので中身は定期的に変わります。今だと(取材時6月)、宮崎産完熟マンゴーと桃のパフェ、フルーツとチョコレートのパフェ、マスクメロンと赤肉メロンのパフェ、5種類のフルーツとヨーグルトのパフェでした。大きさはMサイズ(1,300円)とLサイズ(1,800円)の2種類が設定されています。

今回私は宮崎産完熟マンゴーと桃のパフェにチャレンジしました。一口目はまんごんシャベット。マンゴールの濃厚さとシャベットの爽快感が口にも広がります。その下にはマンゴールと桃の果肉。濃厚でありつつも体にとっと染み渡るさっぱりとした甘さ。次第にパニラアイスが混じりあい、味の変化を楽しめました。パフェのそばには小ぶりのグラスに数種のフルーツが添えられていて、



宮崎産完熟マンゴーと桃のパフェ(写真はMサイズ 税込1,300円) パフェを食べたあとに、フルーツだけを堪能することで、さっぱりとした口当たりで食べることができます。

お客さんは男女で3対7ぐらいの比率だそうです。飲んだ帰りに立ち寄りの方がメインですが、17時から開いているので夕暮れにふらっと立ち寄りの方も多いようです。暑い夏は新鮮フルーツをたっぷり使ったパフェを堪能し、さっぱりした気分になるのはいかがでしょうか?

【INFORMATION】  
アニバーサリー ☎0952-26-8568 ●佐賀市呉服元町3-7 Hana bldg 1F ●営業時間/17:00~23:30(OS)(月~木曜)、17:00~24:30(金・土曜) ●定休日/日曜 ●駐車場/なし



店内飲食だけでなくマスターが厳選した新鮮フルーツも購入可能です



客席はテーブル席のみ



エスプラッツ南側のビル1Fです

### わいわい!!コンテナ2情報

ライター かわらばん編集長 庄野雄輔  
みほえり

#### コンテナ水あそびの日で涼を感じよう!

まちなかの避暑地!! わいわい!!コンテナ2のウッドデッキで、ビニールプールを出しますよ～。プールに浸かって涼しくなりましょう。プールの後は、エアコンの効いた読書コンテナで雑誌や絵本・漫画を読んだり、おもちゃで遊んだりゆっくり過ごしてください。

- 参加:未就学児のみ(保護者の方はお子さんから目を離さないようお願いします)
- 持ち物:水遊びができる用意(水遊び用のおむつOK・普通のおむつはNG) ※お子さん自身も水にぬれてよい服装 ※着水や洋服の着用なしでの利用は不可
- 日時:7/26、8/9、16、23(金) 8/11、18、25(日) 13:00~15:00 ウッドデッキ ※天候により中止の場合あり(Instagramにて告知)

#### 苔テラリウム! ガラスの中の涼を楽しみましょう

苔を愛する苔の職人! と言っても過言ではない苔人さんが、親子向けのワークショップを初めて開催されます。申込は随時受付ですが、事前の予約も可能。ガラス容器の中で苔を育てる苔テラリウムと、涼しげな盆栽の販売もあります。苔テラリウムの育て方や管理方法なども丁寧に教えてくれますよ～♪

- 日時:7/20(土)16:00~20:00
- 参加費:お子さん、親子向けワークショップ 1,500円～ 通常のワークショップ 3,000円～
- 問合せ:Instagram @koke\_bitsまで

【INFORMATION】  
わいわい!!コンテナ2 ☎090-9586-9445

### TOPICS 護国神社前の多布施川水遊び場は7/13よりスタート!

今年で40目を迎える「多布施川水遊び場」の開設。佐賀の夏の風物詩です。

- 開催日程 7月13日(土)~8月19日(月)
- 利用可能時間 10:00~16:00
- 入場料 無料
- ※悪天候時と8/13~15日は休み ※日焼けや熱中症にご注意ください。

【INFORMATION】  
佐賀市役所 河川砂防課(本庁5階) ☎0952-40-7182