



鍼って痛い？お灸ってなぜしないの？怖がりの私（みほ）は受けたことがなかったのですが、腰を痛めたときに体験。お灸は香りを楽しめます。鍼はとっても細くて、注射針とはまったく違っていて、気になるところを施術してもらうと、不思議とカラダがほかほかして軽くなりました。

## こぐまの会

『はりきゅうは効くよ!』とは言えても…。まずは体験してみませんか？お気軽にご相談下さい。

■日 時 1/15, 29, 2/12, 26(水)10:30~11:30  
■参加費 500円(都度払い) ■定 員 8名まで(要予約)  
■お問い合わせ 090-3603-7574(原田 真理子)



「椅子に座ったまま、気楽にお喋りしながら、体が喜ぶストレッチは最高ですよ♪」  
(講師：原田さん)

■日 時 1/15, 29, 2/12, 26(水)10:30~11:30  
■参加費 500円(都度払い) ■定 員 8名まで(要予約)  
■お問い合わせ 090-3603-7574(原田 真理子)



声を出す健康法「朗読を楽しもう」 佐賀まちゼミでは入門編が開かれました！

絵本やエッセイなど、好きなジャンルを声に出して読みます。心のストレッチにも最適♪

■日 時 1/17, 24, 2/7, 14, 21(金)14:00~15:30  
■参加費 1,000円(都度払い) ■定 員 8名まで(要予約)  
■お問い合わせ 090-3603-7574(原田 真理子)



読書で  
一休み

「誰もが来ていける場所であり、  
誰もが学び合える場所」  
「てつがく珈琲」はどなたでも利用可能！

佐賀市水ヶ江の「おへそこども園」そばに「てつがく珈琲」がOPENして、一年ちょっとの月日が経ちました。おへそグループの子育て支援事業として、こども園の南側に設けられた「誰もが来ていける場所であり、誰もが学び合える場所」。その建物の1階に設置されたカフェと図書館が、「てつがく珈琲」です。園の保護者や職員、地域住民など、誰でも利用可能なスポットで、好きな飲み物を飲みながら好きな本を手に取って過ごせる空間です。そして、同じ建物の2階はおへそ学道場・中高等部の学習スペース。学習だけでなく時にはおしゃべりやゲームを楽しむ生徒達の姿が見受けられ、和やかな空気が流れています（2階の利用は登録制）。

1階のカフェは無人なので、基本はセルフサービスです。飲み物は「楽しむココア」や「感じる珈琲」、「考えるコーヒー」、「認めるラテ」など。おへそグループの共通目標である「楽しむ」「感じる」「考える」「認める」がネーミングの基になっています。そして、フードはホットドッグがあり、どれも専用のコインボックスにお金を入れて支払うという仕組み。また、飲食の支払い一回につき、一回だけ「トイ（問い合わせ）ガチャ」へのチャレンジが可能です。ガチャを回して出てきたカプセルの中には、子どもたちからの「問い合わせ」が書かれた一枚の紙。このシステムには、カフェでコーヒーを飲みながら「問い合わせ」に対して考え方おしゃべりしたりすることで、日々の忙しい日々に少し立ち止まる機会を創ってほしい…という運営側の想いが込められています。そして、壁面には書籍や絵本がずらりと並び、その数は約2000冊以上。外には芝生広場（柵付きなので安全！）もあるので、保護者の方は外で遊ぶお子さんを見守りながら、コーヒーを飲んだり、読書したり、おしゃべりを楽しんだりすることができます。

この施設は、元々おへそ学童に通っていた子ども達の、「中学生や高校生になっても自分達が育ってきた安心できる場所で人生について学んだり、語り合ったりする場が欲しい」という声をきっかけにつくられました。その機能が2階に設けられ、1階のカフェには元々「お



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…

まちづくりボランティア活動（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繋がり、街なかの最新情報を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。ご興味ある方は、まずは編集室までお問い合わせください。

●問合せ先／街なかかわらばん佐賀編集室（まちづくり機構ユマニテさが内）0952-22-7340

土日祝  
もOK!!

処方せん  
受付中

365日



溝上薬局本店

0952-24-2555

佐賀市水ヶ江1-2-22 旧市民会館跡地  
9時~19時(日・祝10時~19時)

SINCE 1910

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 エスピラツツ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

明けましておめでとうございます。街なかかわらばんも70号を超ました。今年も街なかの魅力発信の一助となるよう、頑張って参ります。よろしくお願いいたします。（編集長 庄野 雄輔）

●アートディレクション・デザイン／松本健児(PINEBOOKS) ●イラスト／山本翔(YAMAHASHI DESIGN) ●ライター／谷口幸恵、田中憲一、村田史子、原口美希、庄野雄輔、中村玲那、みほ・えり

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

2025.1.15 号

no. 71

Machinaka Kawaraban

街なかのおすすめ空き店舗情報更新中!  
[www.kawaraban-web.com](http://www.kawaraban-web.com)



特集

## 「カラダにやさしく」

～年初めは、街なかで心身共にケアしよう～

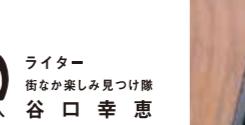


年末年始は食べ過ぎてしまった！という方は結構多いのではないでしょうか。新年になって心機一転、新しい気持ちで進んでいきたいところですが、カラダのことを考えるといったん気を引き締めたいところ。やはりバランスの良い食事や運動、ケアが大事ではないかと思います。

01

### 野菜がとれる美味しいお弁当やスイーツ

やさい工房たらたら



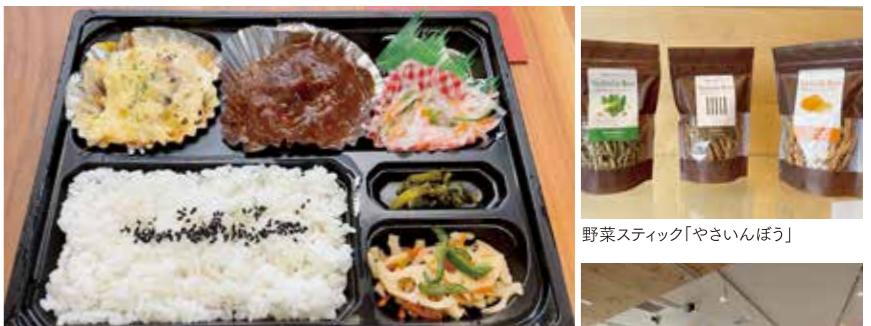
大財通り沿いにお弁当の幟がなびく素敵な建物。何のお店だろうと思われている方はいませんか？この建物の名前は「PASSO OTAKARA」。今回、ここでお弁当・スイーツの販売やカフェ運営等を手がける、やさい工房たらたら代表取締役の多々良珠枝さんにお話を伺いました。

開口一番、「野菜でね、元気になってもらいたいんです！」とキラキラした表情で仰ったのが印象的でした。美味しいバランス良く栄養がとれ、買やすいという、お客様が求めるものを作っているうちに自然にお弁当販売というかたちに繋がっていました。まず蓋を開けた時、彩りが良いので食欲が湧きます。副菜の数が多くちょっと一手間かかっているおかげは、午後からの仕事のモチベーションを上げてくれる気がしました。お弁当の種類も豊富で常時15~17種類。唐揚げや竜田揚げ、竹輪の肉詰め、ハンバーグなどメインも魅力的で満足感があります。

また、少し甘いものが欲しい時には野菜のスイーツもおすすめです。かぼちゃのマドレーヌやはうれん草のシフォンケーキは冷凍での販売なので、冷蔵庫に入れておけばいつでも食べたい時にいただけます。実際に食べてみると「カラダに良い」と「美味しい」が見事に両立している！という発見がありました。カラダに良いといふ意味と味には期待が薄いイメージがありましたが、野菜が入っているからこそ美味しい！ぜひ、たくさん的人に味わっていただきたいなと思いました。

そして、PASSO OTAKARAには他にも「まcafe」のフルーツサンドや「光吉農産」の無農薬米、好きな写真をパズルにできる「元祖ばずる屋さん」、着物リフォームも手掛ける「あたりえ京」「香月さんのいちご畑」などがシェアショップとして営業されています。なんとこれらのお店が全て、近未来型の無人販売。お客様は自由に商品を選んで会計をして帰れます。現金以外にもクレジットカード等が利用でき、初めてでも操作は簡単でした。もし会計に手間取った質問があれば、すぐにスタッフが来てくれる安心です。

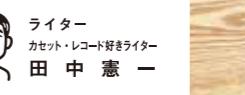
また、やさい工房たららの菓子厨房と奥にあるカフェでは、障がいのある方の就労支援もされており、社会全体で良い循環を！というプロジェクトも進められています。多々良さん、良い



02

### 野菜が多め！優しい味わいのランチはいかが？

そらのカフェ



2024年2月、佐賀市白山のハローワーク西にオープンした「そらのカフェ」。カラダのことを意識したランチがあると聞いて、ちょっと気になっていました。そんな「そらのカフェ」は、佐賀市にある社会福祉法人「みらいのそら」が運営されていると店長に伺いました。ランチの食材は「みらいのそら」の方針で地産地消や地元のお店から購入したりと、地元優先を意識。また、メニューは「みらいのそら」の栄養士が考えた献立を基に、店長がレシピをアレンジしているそうです。野菜を多めにした組み合わせで、ごはんは三穀米（赤米、黒米、緑米）というごだわり。

実際に私もランチを食べてみました。店内に入って先に会計を済ませ、店の奥にある階段から2階に上がります。そこにあるのは大きな観葉植物と木目調のテーブルが目立つランチスペース。この日の日替わりランチ（税込750円）は「魚のフライタルタルソース、ソナマカラニサラダ、白和え、ピーマンのおかか煮、おみそ汁、三穀米」の組み合わせでした。ごはん大盛は無料ということで嬉しいですね。運ばれてきたランチを見て最初はちょっと少なめに感じましたが、食べ終わるころには思ったよりも満腹感があったので満足。店長に感想を話したところ、三穀米のもちもちした感じがそうさせているのかも？ということでした。ローテーションの日替わりメニューは、1ヶ月の間で被らないように内容の組み合わせを工夫しているとのことで、「すごいな！」と思いました。また、ランチの提供だけでなく、子ども食堂の運営もされているということでした。

白山の中央大通り付近という場所柄、ランチタイムは常連さんが多いそうです。時には早目にランチが売り切ってしまうこともありますので、予約されて行くのがいいかもしれません。また、一階では「みらいのそら」系列のシロイロパンで作られたパンも販売。国産小麦と地元の素材を使ったパンで、月曜はハード系、火曜から金曜は調理パンや甘めのパンがラインナップされています。

普段は肉系をがっつりという方でも、時には「そらのカフェ」のような健康を意識したお店で、身も心もリフレッシュされてみてはいかがでしょうか。

