市民ライターがつくる。さがん街なかMAP

【佐賀まちゼミとは？】
まちゼミとは、お店の方が講師となって、プロならではの知識や情報、コツを無料で教えてくれる少人数制のミニ講座です。全国で開催されており、佐賀市では年 1 回秋に行われています。昨秋開催が 10 回目でした。今回はまちゼミ参加店の中から、健康関連の講座を実施した店舗をコラボ記事として紹介しています。

花のある日常

03 目で見て感じ、花の魅力を日常の景色に

ハナミズキ／花と枝葉

ライター 自由気ままな移住女子 草田彩夏

寒さも少し和らいで太陽の暖かさと一緒に春の訪れを感じる頃となってきましたね。人生の節目を迎える大切な人に想いを伝えたい、暮らしに春の風を入れたい、そんな時に花の力を借りてみてはいかがでしょう。佐賀駅から徒歩 10 分程度のところにある、お洒落な店構えの花屋「ハナミズキ」をご紹介します。

店内に足を踏み入れると、色鮮やかな生花やドライフラワーの装飾に華やかな気持ちになります。「店頭に並ぶ花たちは市場より一つ一つ自分の目で確かめ、産地や品質、色合いなどにこだわったものなんです」と話してくださったのは、店主の深川さんです。お店を訪れる人から聞く「贈りたい相手の像」を思い浮かべ、まるで手紙を書くように想いをのせて、どのような花が良いのかを一緒に選んでいるといいます。「誰もが花を通して感じる想いや、伝えたい気持ちがあります。この距離感でお店を続けるのは、対面で話を聞いて提案できるからなんです」。その言葉からは、深川さんが心からお花の力を信じ、お客さんにその力を伝えたい思いがあることを感じます。

花の持つ色の鮮やかさや香りの豊かさ、形の美しさを、日常の忙しさや効率を求めるあまり、今の私たちには感じることができず、離れた存在になっているかもしれません。まずは一輪、日常の景色に取り入れることから始めたいと、深川さんを訪ねてみてください。しっかり手入れすればこの時期は 2 週間ほど保つことができるのだそう。最近では、日々の生活の中で花に触れてもらう機会を増やそうと、お店や街のディスプレイ装飾といった領域にも提案の幅を広げています。

花を通して目の前の美しさに気づく時、感覚を研ぎ澄ませて暮らしをしてみると、より日常が豊かに感じられ、新しいあなたに出逢えるかもしれません。実は私も取材後に早速、花を選んでいただきました。部屋の片隅に飾ると、その彩りによって明るく感じられ、気が付けばその美しさに心を踊らせていました。春はすぐそこです。あなたやあなたの大切な人に幸せな春が訪れますように。

店主の深川さん

店主深川さんに今の季節のお花でまとめていただきました(上)。店内の様子(下右左)　冷蔵庫には色鮮やかな生花

[INFORMATION]
ハナミズキ　☎090-5085-6338●佐賀市大財 3 丁目 11-38●営業時間／ 10:30～19:00※月、金曜 13:00 ～ 19:00、土曜 12:30 ～ 18:30●定休日／日曜、不定●駐車場／あり●インスタグラム　@hanamizuki_saga

佐賀まちゼミ × かわらばん コラボ

花のある日常

04 フラワーデザインを学んで暮らしを豊かに

花のアトリエ　フルール ド ソレイユ

ライター さみしがりやの一匹狼 田村史子

656 広場北側の中央マーケット入り口にある、華やかな雰囲気の店が気になっている方もいらっしゃるのでは？ こちらのフルールドソレイユさんでは、主にフラワーデザインのレッスンを行っています。店主で日本フラワーデザイナー協会講師の重冨美佐子さんは、花歴 30 年のベテラン。とても明るくて温和な雰囲気の先生です。レッスンでは、フラワーデザインの理論をベースに、重冨さんらしさの感性が溢れる指導を行っておられます。室内に花を飾ると空間がいきいきと生命感あふれることに魅力を感じてフラワーデザインを学び始めた重冨さんですが、その学びで得たセンスは自身の暮らし全般にも影響して毎日が楽しくなったのだそうです。「“自分はセンスがないからできない” という声をよく聞くのですが、センスは元から備わるものではなく養うものだと思うので、そういう方にこそフラワーデザインをおすすめしたいです！」。花の色やバランスなどを考えながら形づくるフラワーデザインを続けることで自然とセンスが身につき、服選びやインテリアも変わったそうです。また、植物を扱うことで、季節の変化を感じるだけでなく自然環境への意識も高まると重冨さんは話します。「無機質なものに囲まれがちな今、生きている物に触れることは大事ですね」。

レッスンは月1回の定期レッスンとフリーレッスンがあるほか、秋に開催される佐賀まちゼミでの講座など不定期のレッスンも行っています。フリーレッスン「花遊びクラス」は、植物素材を使ってハーバリウムやミニリースなどの工作を行うもので、材料費込みの 2,000 円前後（入会金不要）と気軽に参加できます。子どもでも楽しめるので、親子での参加もしくはお孫さんとの参加も素敵ですね。いずれのレッスンも1回で一つの作品を完成させるので、自宅に持ち帰って飾ることで家の雰囲気も明るくなりそうです。

定期レッスンの様子。花に囲まれる贅沢なひととき

定期レッスンでの作品例

店主の重冨さん

「花遊びクラス」での作品例

佐賀まちゼミの様子（昨秋）

店内では、重冨さんお手製のフラワーアレンジメントや小物などの雑貨も販売されています。また、フラワーアレンジメント（プリザーブドフラワーまたは造花）のオーダーも受け付けているので、詳しくは公式 HP をご覧くださいね。

体験会のお知らせ　様々なレッスンを知っていただくための体験レッスン会です。
■日　時　3/28（金）、29（土）、30（日）13:00 ～　■受講料　2,500 円（材料費のみ）

[INFORMATION]
花のアトリエ　フルール ド ソレイユ　☎080-3943-4664●佐賀市呉服元町2-24（656広場北）●営業時間／13:00～18:00●定休日／不定 ※レッスンはいつでも可●駐車場／なし●インスタグラム@soleil_misako●ホームページ https://fleur-du-soleil.net/

花のある日常

05 いつもの日常に花を添えてみませんか？

フローリスト 花とく

ライター 佐賀平野でスクスク育った 中村玲那

つい最近、自分の部屋に数輪の花を飾る楽しみを知った筆者。これまで花屋さんで買う花といえば、イベントや節目で大切な人に贈るような「非日常的」なイメージでした。実際に日常に取り入れてみると、ふと視界に入っただけでも心をパッと明るくしてくれる作用の大きさに気づきました。

今回お話を伺ったのは、佐賀駅近くにある「フローリスト花とく」さん。取材当時は季節を先取りした春の花々があたたかく出迎えてくれました。「これまで地域の人に支えられながらやってきた」と店主・香月さん。ほとんどが県内産だという店内の花は、香月さんがこだわりをもって選び抜いたもの。生産者さんが苦労して育て上げた花は単なる商品ではなく、「いきもの」として大切に扱い、どんなに忙しくても「質を高く保って仕上げること」を意識しているそうです。「ブーケやアレンジメントなどの注文を受けたら、お客さんの要望をもとにシチュエーションなどを考えながら、これまで自分たちが培ってきたできる限りの力でアレンジメントする」と話してくださいました。

今回の取材を通して花がお客さんの手元にまで届くまでの道のり、一輪一輪に込められた丁寧な愛情を知ると、より花を愛しく感じるようになりました。せわしない毎日の中でも、花を見て頬が綻ぶひとときがあったら、ふとしたときに、大切なあの人に花を贈って笑顔を見れたら。そんな日常の場面があってもいいなぁと想像しました。

店内にはお花が色ごとにディスプレイされているので、初めての方にも選びやすくなっています。生花に手を出しにくい方には手づくりのプリザーブドフラワーもありますし、もしも悩んだときは、相談に乗ってもらえるので安心です。また、インスタグラムでお店の様子を覗くこともできます。まずは一輪から選んでみませんか？

アレンジメントの一例

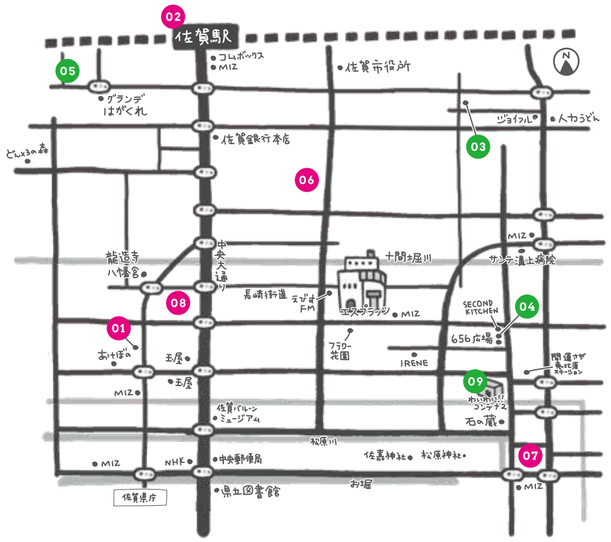
アレンジメントの一例

花で日常を華やかに！

店内の様子

佐賀駅から徒歩 5 分の立地

[INFORMATION]
フローリスト 花とく　☎0952-41-1187●佐賀市神野東1丁目1-11●営業時間／9:00～18:30●定休日／第1、3日曜●駐車場／あり●インスタグラム @hanatoku.saga



食卓に華

06 「美味しい」と「体にやさしい」を両立！

なべ家 きぶん

ライター かわらばん編集長 庄野雄輔

佐賀市愛敬町に店を構える日本料理店「なべ家 きぶん」。今年の四月で創業 42 年となる老舗です。すき鍋や、しゃぶしゃぶ、薬膳鍋といった鍋料理を中心に、四季折々の味を楽しめる完全個室の日本料理店です。

今回紹介するのは、お店で人気の「薬膳鍋」をご家庭でもいただけるように商品化した冷凍の「薬膳鍋セット」と、様々な料理に使える薬膳出汁「薬膳楽膳」の二つです。どちらもご家庭での食事を華やかにする一品と言えます。薬膳鍋は薬膳マイスター監修の、身体が喜ぶ “美味しい” 鍋。きぶんと大和のグループ店「和元」にて提供されており、元々は和元にて約 15 年程前にスタートしたー。体には良いけれども、一般的に「苦い」「臭い」というイメージが先行しがちな薬膳を、なんとか「美味しく」食べていただくことはできないかと考えてメニュー化したのが「薬膳鍋」。ただし、最初はなかなかお客さんに十分満足していただけなかったそうで、何回も改良を繰り返したことで、ようやく看板商品の一つになったとのこと。かつおや昆布をたっぷり使用した出汁をベースに、15 種以上の植物エキスとコラーゲンを加えた自慢のスープ。冷凍の鍋セットは、スープに薬膳鍋の素、金星豚、野菜盛り、〆の麺が入っており、お店（きぶんと和元）、店舗 HP で販売されています。

そして、もう一つ紹介するのは、薬膳マイスターが監修する出汁「薬膳楽膳」。かつおや昆布など日本人の口に合う和風だしをベースに、クコの実やしょうが、ナツメやにんにくといった生薬に加えて、オリジナルブレンドの薬膳エキスが入っています。これを商品化するにあたっては、家庭での「手軽さ」を重視したそうです。よく調味料を購入して使い方がわからず、使わずに捨てることになってしまった…という方は多いのではないでしょうか？（私もその一人です）。そこで、「白だし」感覚で簡単に使えることを商品開発で意識したそうです。だから、鍋つゆやそうめんの麺つゆ、野菜炒めやおでん、シンプルにスープなど幅広い使い方が可能なんです。商品はお店（きぶんと和元）、店舗 HP、コムボックスやそよかぜ館などで販売されています。

老舗がお届けする食卓を華やかにする一品！ もちろん、私も早速購入してみました。普段の味がどのように変化するのか非常に楽しみです！

金星豚薬膳鍋セット　税込 3,000 円

薬膳楽膳　税込 1,400 円

お店の外観（きぶん）

[INFORMATION]
なべ家 きぶん　☎0952-26-3331●佐賀市愛敬町2-3●営業時間／17:30～22:30（OS 21:30）最終入店時間21:00 ●定休日／日曜●インスタグラム @nabeya_kibun

食卓に華

07 食卓に華を添える、老舗の味

楊柳亭 美味求心

ライター 美味しいスイーツ検索中 原口美希

佐賀市松原にある和総菜専門店「楊柳亭 美味求心」。明治 15 年創業の老舗料亭「楊柳亭」が手掛けるこのお店は、料亭の味を気軽に楽しめる場所として、多くの人々に親しまれています。老舗料亭と聞くと敷居が高いと思われがちですが、このお店に足を踏み入れると、まるで茶屋のような落ち着いた雰囲気が広がり、肩の力を抜いて楽しめる空間が広がっています。お店のコンセプトは、「食から美を」「食から健康を」「旬を楽しみ」「地を楽しみ」「食を楽しむ」。健康や美容の基本は食にあり、日本料理はその土地の旬の食材を最良の形で提供するもの。和の文化を次世代に伝え、地元佐賀の食材の素晴らしさを再発見できる場でもあります。

店頭には、旬の食材を活かしたお弁当やお惣菜が常時 20 種類近く並びます。特に人気なのが定番の「SAGA 海苔弁当」（税込 1,080 円）と「佐賀牛弁当」（税込 1,620 円）。「SAGA 海苔弁当」は、佐賀県産ブランド米「さがびより」のご飯に、有明海産の佐賀海苔を使用したシンプルながらも素材の美味しさが際立つ味わいです。「佐賀牛弁当」は、佐賀牛のステーキとすき焼きを贅沢に詰め込んだ豪華な一折。どちらも旬の焼き魚を入れるなど、季節ごとに異なる味わいが楽しめます。リピーターが多いのも納得の美味しさです。

また、お弁当だけでなく、毎月変わる季節のお惣菜も魅力のひとつです。旬の素材を活かした料理が、和の文化の奥深さを伝えます。どの料理も素材本来の美味しさを引き立てる上品な味付けで、一品加えるだけで食卓が華やぎ、料亭の味が日常に溶け込みます。

忙しい日々の中でも、食事を大切にしたい。たとえ一品だけでも、料亭の味を加えることで、食卓がぐっと華やぎ、心が豊かになる。そんな喜びを感じられる嬉しさがあると思いました。

現在、楊柳亭 美味求心は松原と佐賀玉屋地下の 2 店舗で営業していますが、今後は佐賀玉屋に一本化される予定です。松原の店舗は、料亭ならではのこだわりが詰まったギフト専門店へと生まれ変わります。日々の食卓に華を添え、心まで満たしてくれる楊柳亭 美味求心の和惣菜。気軽に味わえる贅沢を、ぜひ楽しんでみてはいかがでしょうか。

佐賀牛弁当　税込 1,620 円

SAGA 海苔弁当　税込 1,080 円。有明海産海苔は佐賀の味！

会席弁当もあります（要予約）

ショーケースには様々なお惣菜

松原神社東の新馬場通り沿いにあります

[INFORMATION]
楊柳亭 美味求心　☎なし※インスタグラムDMでの対応●佐賀市松原3丁目2-19●営業時間／11:00～18:00（なくなり次第終了）●定休日／月、火曜●駐車場／あり●インスタグラム @yoryutei_bimikyushin

食卓に華

08 出汁にこだわったお惣菜の数々 食卓に華をそえてみませんか？

和出汁唐揚げ 亀おたけ

ライター かわらばん編集長 庄野雄輔

2022 年 8 月のコロナ禍の中、和食料理店「亀おたけ」が同じビルの 1 階にテイクアウト惣菜店としてオープンしたお店が「和出汁唐揚げ　亀おたけ」です。今回は店長の原さんから話を伺いました。東京の日本料理店「なだ万」で和食の修行経験を積んだ原さんの食や仕事に対する姿勢は、「当たり前のことを当たり前にする」「手間暇をかける」ということ。取材中も食材一つ一つを丁寧に下ごしらえされる姿から、そのポリシーを強く感じることができました。

1 階の亀おたけで扱っているテイクアウト商品の代表的なものとしては、まず言うまでもなく看板の「和出汁唐揚げ」（税込 550 円・5 個）が挙げられます。鰹と昆布で丁寧にとった出汁に有田鶏を二日間じっくりと漬け込み、米粉と薄力粉をブレンドした衣をつけ、低温と高温に分けて 2 度揚げすることで、外はカリッと中は柔らかく仕上げられています。下味は薄口をほんの少し。にんにくたっぷりの唐揚げも美味しいですが、鶏肉そのものの旨味を堪能したい方には、亀おたけの唐揚げを強くおすすめします。油がくどくなく、さっぱりしているので揚げ物が苦手な方も試してみてください！

他には甘焼き玉子（税込 380 円）やポテトサラダ（税込 450 円）、そして、ちょっと食卓にアクセントをつけられる商品として食べる生姜（税込 350 円）や有明産のりだれ（税込 400 円）、自家製ピクルス、蓮根チップ（税込 500 円）などもあります。「食べる生姜」は、豆板醤入りの肉みそにシャキシャキ食感の生姜が絶妙なアクセント。それほど辛くもなく、ご飯のお供やお酒のおつまみとして最適です。ポテトサラダはじゃがいもに牛豚ひき肉、青さ海苔、鶏軟骨、出汁の風味を出すための鰹節などが入っています。出汁感を意識されているというのが、このお店ならではだと感じました。他にも自家製の海苔ドレッシングや和風ドレッシング、焼肉のたれもあるので、ご自宅の料理をプロの味に近づけられる調味料を使って食卓を華やかにするのもいいかもしれません。

また、亀おたけでは、半年ほど前から店内で立ち飲みセットも用意されています。ふらっと立ち寄って一杯楽しみたい方もおすすめです。（夜営業は不定期のため SNS で要確認）

出汁にこだわったお惣菜の数々。ぜひ、お試しください。

惣菜の一例。手前から甘焼き玉子、食べる生姜、ポテトサラダ、生ハムサラダ、有明産のりだれ、自家製ピクルス、間ハチカマの煮つけ、キュウリの浅漬け、和出汁

和出汁唐揚げ（税込 550 円・5 個）

お店でも使用されている「和出汁」。1ℓ 税込 310 円、2ℓ 税込 460 円

白山の「しるこ一平」の前にあります

[INFORMATION]
和出汁唐揚げ 亀おたけ　☎080-6447-9456●佐賀市白山1丁目1-11佐賀二神ビル1F●営業時間／11:00～15:00※夜営業（17:00～20:00）は不定期。SNSで発信●定休日／日、月曜●駐車場／なし●インスタグラム @__kiotake