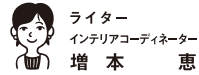


03 歴史建築の中で出会う、音楽と美食そして、至高のシシリアンライス

レストラン&カフェ 浪漫座



佐賀市の誇るご当地グルメが、クラシカルに生まれ変わる！レトロ建築「旧古賀銀行本店」の重厚な空間の中でいただける、レストラン&カフェ浪漫座オリジナルのシシリアンライス。「ご当地グルメ」というカジュアルなイメージを抱かれがちですが、浪漫座のそれは一味違います。

そもそも「シシリアンライス」とは、ごはんの上にお肉（牛・豚など）、たっぷりの生野菜、そしてマヨネーズ等をかけたワンプレートを一般的スタイルとするご当地グルメです。元々は「まかない」から生まれたとされ、手軽さとボリューム感から地元で長年親しまれてきました。もちろん、浪漫座のそれも地元愛がぎゅっと詰まった一皿。地産地消を主にされ、こちらでは、ワンランク上の「ごちそう」として提供されています。写真からも伝わるその美しさ。ごはんの上には、しっかりとしたローストビーフとシャキシャキ野菜、そして色とりどりのドレッシングが丁寧に重ねられ、目にも楽しい「食の舞台」です。3種の特製ドレッシング（イタリアン・ババル・コールスロー）が奏でる味のハーモニーは、まさに音楽を聴くような感覚に陥ってしまうかのようです。

また、浪漫座が店を構える「旧古賀銀行本店」自体の魅力にも注目。明治時代の銀行建築がそのま生かされており、館内へ一歩足を踏み入れると、吹き抜ける天井に大きなシャンデリア、艶やかな木の床が広がるクラシカルな空間が迎えてくれます。こんな場所で、浪漫座は2005年、オーナーの角田彰裕さんが音楽と文化を発信する拠点としてスタートしました。「佐賀から世界に羽ばたくアーティストを育てたい」という思いを胸に、誰でも音楽を気軽に楽しめる空間を目指されています。パッサがドイツで若手演奏家を支えたツィンマーマン・カフェのように、プロ・アマ問わず音楽家たちが集い、演奏し、聴衆と響き合う場所。それと同じような場所が佐賀では浪漫座なのです。会場は音の響きが良いことからリピートの演奏家が増え、有名アーティストたちからも「ここで演奏したい」と言って頂ける魅力を放っています。



浪漫座風シシリアンライス 税込1,000円



クラシカルな空間が広がります



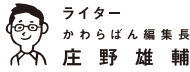
2階では映画「らんかんぱねら」の展示！

【INFORMATION】
レストラン&カフェ 浪漫座 ☎0952-24-4888●佐賀市柳町2-9佐賀市歴史民俗館旧古賀銀行内●営業時間／10:00～16:00(最終入場)ランチ11:30～14:00(OS)喫茶10:00～16:00※土日祝は貸し切りの場合あり●定休日／月曜※祝日の場合は翌日●駐車場●あり(佐賀市歴史民俗館駐車場)

落ち着いたクラシカルな空間で、佐賀のご当地グルメを頂く。浪漫座でしか体験できない、五感が喜ぶ時間がそこにあります。ぜひ、足をお運びください。

05 佐賀市には840体以上の恵比須さん。お参りすると「幸せな気持ちに！」

恵比須さん巡り



「佐賀市はなんと恵比須像の数が日本一の街」。ご存知でした？840体以上もあるんです。恵比須さんを通じてどういう佐賀の魅力を街で体感できるのか？今回はそれをお知らせします。話をいただいたのは、市民団体「恵比須 DE まちづくりネットワーク」代表の大曲さん。この団体では恵比須さんを通じて様々な企画を実施しています。その一つが、「恵比須ガイド」。これは今から約20数年前にスタートした街歩きツアーです。独特の黄色い法被を着たガイドさんが、恵比須像を巡るだけでなく、佐賀の歴史やエピソードを随所に織り交ぜながら、1時間半程で佐賀の街を案内してくれます。コースは佐賀駅～街の中心部、街なか東部や西部、佐賀市内の西部（嘉瀬方面）や東部（東佐賀、田代あたり）、佐賀城本丸近辺などいろいろ。事前にどんなところを巡りたいか希望を聞き、それを元にルート設定してくれます。一人から参加可能ですが、申込は2週間前くらいにお願いしたいとのこと。参加費は500円/人（10名以上は300円/人）で、60～70代の観光客（東京や大阪からも）が多いそう。

そして、特別篇の企画が組まれることもあります。例えば、「石工さんと街歩き」。実際に恵比須像を作った石工さんと一緒に街歩きをしながら、佐賀の石文化の面白さを体感してもらう企画です。他には「夕暮れ恵比須ツアー」。秋の夕暮れに、恵比須巡りをしながら最後は伝説の恵比須ガイドのお店で乾杯するというイベントです。



恵比須ガイドの様子



八十八ヶ所巡りの通い帳

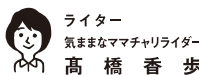
また、自分で好きなタイミングで回りたい方向けには、「開運さが恵比須八十八ヶ所巡り」もおすすめ。これは恵比須さんをお参りする事で「幸せな気持ちになろう」というのがミソ。観光だけでなく、巡礼をきっかけに日々恵比須像を大切にしている地元の方々とも触れ合うことで、佐賀の魅力を体感することができます。なんと、今までの累計達成者数は2,734人だとか！（取材時点）。ちなみに、八十八ヶ所を巡ってスタンプを集めると記念品がもらえるそうですが、時間がなくて八十八ヶ所は巡れないという方には、十ヶ所の記念品もあるそうです。この企画は私自身もスタート時に深く関わったこともあり、特におすすめしたいです！

「これから暑くなるので、ぜひ恵比須ステーションに涼みにきてほしい。子どもたちも気軽に来てもらえればと思います」と大曲さん。ぜひ佐賀ん街の街あるきのお供に、恵比須さん巡りにチャレンジしてみてはいかがででしょうか？チャリチャリを使いながらでもいいですね！

【INFORMATION】
恵比須DEまちづくりネットワーク ☎0952-40-7137(開運さが恵比須ステーション)●佐賀市興服元町7-39●開館時間／10:00～17:00●休館日／月曜、年末年始

06 佐賀のフルーツやハーブをカクテルに！バーの魅力もぎゅっと搾って発信

Bar Obu



5月でオープン3周年を迎えた「Bar Obu」は黒壁のビル「アルファ318」の2階にあります。趣のあるドアを開けると曲線を描くカウンターが現れ、テーブルチャージとして最初に出てくるのはブレンド・抹茶味から選べる自家製チーズケーキ。ソフトな甘酸っぱさにフォークが進みます。

お店の名物は、マスターの小賦兼也さんが自ら育てたミントで作る「モヒート」。数種類のミントをたっぷり使って提供します。ラムベースの爽快感あるカクテルにリピーターが多く、「佐賀で一番モヒートを提供している自信がある」と「モヒート王子」は笑います。また、旬の果物を使ったフルーツカクテルもイチオシ。桃や梨、みかんなど季節ごとにフレッシュな味が楽しめます。佐賀の生産者さんの畑へ直接出向いて収穫するのは、同ビル1Fジガーバーの店長を務めていた頃からの決め事。カクテルの味に安定感が生まれるほか、農家さん側にとっても、少々のお金で避けられる果物が卸せるのは嬉しい取引となっているようです。

「あんばん」をイメージし、佐賀の和菓子店のあんこと麦焼酎を組み合わせでつくるカクテル、スイカバーやバームクーヘンをイメージしたカクテルなど、マスターの感性光る「作品」にも思わずニヤリ。佐賀の材料を仕込んで蒸留した楠乃花蒸留所のクラフトジンも多くのラインナップがあり「佐賀」を感じることができます。さらに、お腹がすいたという方のために、キーマカレーもご用意。元バーテンダーのお父さんに、カレーに含まれる「ウコン」は飲んだ後にもよいと伝授されたとか。

福岡出身で、大学進学以来佐賀に根づいている小賦さん。「バーテンダーはお客と一緒に年を重ねていける仕事」と言います。佐賀の果実のおいしさ、お酒やカクテルの背景にある歴史やストーリー、出会う人々との会話…。足を運んでみると、佐賀で過ごす時の流れもそれぞれ



10月頃まで楽しめるモヒート、季節のフルーツカクテルはSNSで工夫して発信。今年中にInstagramのフォロワー2000人突破を目指しています！



佐賀の産地に直接仕入れに行く小賦マスター



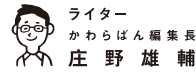
理数系の学生時代からバーの世界へ

においしいポイントが見つかるかもしれません。お酒が飲めない人にもバーは無縁な場所ではなく、新鮮なフルーツカクテルをノンアルコールで味わうことができます。予算感は2杯で3,300円くらい～（チャージ・税込）。奥のテーブル席で2次会を楽しむグループも見られます。バーの多彩な魅力を身近に感じてみませんか？

【INFORMATION】
Bar Obu ☎080-2726-7465●佐賀市中央本町3-18 アルファ318ビル2F●営業時間／19:00～翌2:00●定休日／不定●駐車場●なし●Instagram @ bar_obu_saga

04 呼子のイカや有明もの。佐賀ならではの海鮮ならココ！

産地直送仲買人直営店 蔵 KURA



「せっかく佐賀に来たならば、佐賀ならではの海鮮を味わいたい！」という方におすすめなのが、佐賀市役所より南、愛敬通り沿いにある「蔵 KURA」です。佐賀市でも有明海のすぐそば、東与賀町にある鮮魚店「宮崎鮮魚」さんの直営店ということで、海鮮好きにはぜひおすすめしたいお店です。

自慢はやはり仲買人歴60年以上の目利きと仕入れをいかした、「海鮮」。魚によって異なる鮮度と性質を熟知し、良い魚をより美味しく食べていただきたいという代表の思い。呼子のイカやワラスポ、むつごろう、くちぞこ、エツといった有明ものを初めとして、もちろん、通常の刺し盛りなども鮮度抜群です。佐賀在住の方なら「街なかで佐賀っぽい海鮮を楽しむとしたら？」という問いに、真っ先にごのお店を思い浮かべる人は多いのではないのでしょうか。店長・古川さんの話では、県外客や外国人観光客は特に海鮮を楽しみにされるケースが多いとのこと。かくいう私も関東の友人が佐賀に来た際には以前よく利用させていただきました。友人が「むつごろう」の刺身や「わらすば」の刺身に興奮し、食べるだけでなく、こぞとばかりカメラに収めていたのを覚えています。（佐賀市プロモーションムービー「W・R・S・B」も紹介！）

もちろん、海鮮以外にも通常の「居酒屋メニュー」のラインナップも豊富で、中でも焼き鳥各種、ローストビーフや白石レンコンまんまる揚げ、海老パンはさみ揚げといったメニューはよく注文されるそう。コース料理も税込3,500円からあり、席はカウンターからテーブル席、座敷までいろんなバリエーションがあります。また、街なかで早い時間帯から飲めるお店は決して多くはない中、蔵は定休日以外は15時から営業しているので、ゼロ次会でもいいかもしれません。

そして、メニューで他に気になったのはスイーツの豊富さ。チーズケーキやチョコレートケーキ、シフォンケーキやシュクリームなど、日替わりでいろいろな種類が用意されています。なぜ居酒屋さんでスイーツが豊富なのか？店長・古川さんにそれとなく聞いてみると、なんと東与賀の



呼子の活イカ刺身 ※季節・天候により仕入状況が変わります



有明海の名物「わらすば刺身」 ※季節・天候により仕入状況が変わります



東与賀「菓子工房リーブ」のスイーツ

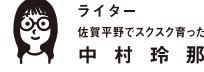
「宮崎鮮魚」さんのすぐそばで、代表のご家族が菓子工房を営業されているとのこと。なるほど、納得。お店は「菓子工房リーブ」といって、地元農家さんのフルーツを使った手作りお菓子のお店だそうです。蔵では、ケーキだけ食べに来る人や、食事後にテイクアウトしていく人もいますので（ご自宅用の土産？）。

「地物をたくさん揃えていますので、ぜひお試しください」と古川さん。ホテルが集中する佐賀駅周辺からは少し離れていますが、街なかで「佐賀っぽさ」を味わうなら外せないお店の一つのはずです。ぜひ、足をお運びください。

【INFORMATION】
産地直送仲買人直営店 蔵 KURA ☎0952-24-3030●佐賀市大財1丁目3-19●営業時間／月～木曜15:00～24:00(OS23:00)、金・土曜・祝前日15:00～翌2:00(OS翌1:00)●定休日／不定●駐車場●なし●HP https://www.kura-saga.com/

街なかサイクリング

佐賀の街なか、気ままに巡ろう「charichari」体験記



ひろ～い空に、広い道！平坦で高い建物が少ない佐賀の街なか巡りは、ぜひ自転車でゆっくり～と（佐賀弁で「ゆっくりと」）。今回は気軽に利用できるレンタサイクル「charichari」を利用したサイクリング体験情報をお伝えします。「charichari」は街なかの至るところにあるスポットでレンタル・返却可能。利用開始から返却、決済までアプリ1つで完結する便利なサービスです。

この日、私は佐賀駅から出発し、まず佐賀の新しいランドマーク「SAGA サンライズパーク」を目指しました。広い道をスイスイ進み10分弱で到着。テラスでのんびり過ごしたあとは、駅まで戻り、南口で賑わいをみせるストリートライブ&キッチンカーの珈琲屋さんに出会いました。香り華やかなアイスカフェオレをいただきながら、そのライブはもともと音楽好きの店主・執行さんが店の傍らに置いていたギター1本がきっかけというエピソードを伺いました。その後、城内までの3キロほどの中央大通りを散策。車では素通りしがちな場所も、自転車だと興味の赴くまま立ち寄れます。しばらくごき進め、佐賀県立博物館に到着。民俗・自然コーナーで佐賀の風土を別の角度から感じ、館内の「カフェ・トレス」にて佐賀名物「シシリアンライス」で腹ごしらえしました。そのあと城内のお土産屋さんでようやく佐賀海苔をバリバリ。城内では運の葉っぱが生い茂るお堀と



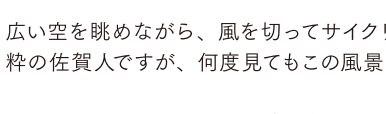
①まずは佐賀駅で「charichari」に乗車！



③駅南でキッチンカーのコーヒー屋「april fools cafe」と



④県立博物館で「シシリアンライス」



⑤お堀。これぞ佐賀の風景

広い空を眺めながら、風を切ってサイクリングしました。わたしは生粋の佐賀人ですが、何度見てもこの風景が大好きです。

街の風、広い空、美味しい食べ物、街を照らす人の温もり…全身で佐賀の街なかに触れた一日でした。あなたも自転車でゆっくり～と街なか巡り、いかがでしょうか？

07 佐賀銘菓「まるぼうろ」9種が一つの箱に！

佐賀まるぼうろ食べ比べセット



エスプラッツ1階にある、佐賀のコミュニティラジオ局「えびす FM」。2012年5月の開局後に、地域の方々の「いろんなまるぼうろの食べ比べをしたい」という声をきっかけに、佐賀県菓子工業会組合青年部の協力のもと、このえびす FM が企画したのが「佐賀まるぼうろ食べ比べセット」です。2016年に販売がスタートし、2024年にパッケージや金額等がリニューアルしました。

現在のセット内容は、9個 ①「丸ぼうろ」うさぎや菓子舗、②「ひしぼうろ」大串製菓、③「佐賀みかんポーロ」大坪製菓(株)、④「丸芳露」(株)北島、⑤「丸房露」(資)鶴屋菓子舗、⑥「丸ぼうろ」(株)村岡総本舗、⑦「丸ぼうろ」(株)村岡屋、⑧「佐賀藩丸ぼうろ」本村製菓(株)、⑨「丸ぼうろ」(株)八頭司伝吉本舗)です。各社の個性豊かなまるぼうろがセットになっています。購入した方からは、「これ一つで硬めから柔らかめ、甘さ控えめから甘めなど、幅広く味わうことができる」や「一度に食べ比べをするのに便利」という声もあるよう。以前のパッケージは横長のボックス型でしたが、土産物売り場で平置きで目立つよう、まるぼうろの写真を大きくデザインしたパッケージに変わりました。

「佐賀まるぼうろ食べ比べセット」の販売場所は、コムボックス佐賀駅前内の「SAGA MADO」や佐賀空港のお土産コーナー「sagair（サガエアー）」、そして事前予約をすれば「えびす FM」でも購入可能です。オンラインならば通販サイト「SAGAMAGA」もあります。売場には毎週木曜に納品ということで、木曜以降の早い日に買に行かれた方がいいでしょう。まるぼうろによっては日持ちが短いものもあるので、早めに！えびす FM 代表の池田さんのお話では、通販サイトでは、北は北海道から南は鹿児島と幅広い地域の方々から注文があるらしく、佐賀県人会や引越した佐賀出身の方が買われていたり、周りに通販サイトを教えたりされているのかも？と思いました。



佐賀まるぼうろ食べ比べセット(9個入り)税込1,400円

このセットはお土産品として選ぶのもいいですし、時にはご自宅で食べ比べを楽しむために買ってみるのもいいですね。ご家族や友人達など身近な方との語らいいのお供にもいかがでしょうか。ちなみに、私は北島「丸芳露」のさっくりした食感が好きです。一つ一つの魅力は様々。ぜひこのセットで、あなた好みのまるぼうろを探してみてくださいいかがでしょうか。

【INFORMATION】
佐賀まるぼうろ食べ比べセット 販売場所①●SAGAMADO(コムボックス佐賀駅前内)②sagair(九州佐賀国際空港内)③●通販サイト「SAGAMAGA」https://sagamaga.thebase.in/ ※詳細はえびす FM (株式会社コミュニティジャーナル) ☎0952-97-9699まで



街なかだと佐賀駅そばのSAGAMADOへ