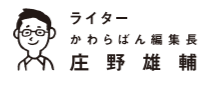


佐賀県国際交流プラザ



佐賀県国際交流プラザ(以下:プラザ)とは、(公財)佐賀県国際交流協会が佐賀県より委託を受けて運営している「国際交流」や「多文化共生」を促進するための施設です。佐賀市白山の佐賀商工ビル1階にあり、2014年に開設されました。ここでは、外国の書籍や雑誌、絵本や英字新聞等を読んだり、英語のニュースを観たり。国際交流関連のイベントや外国語教室等の講座情報もチェックできます。また、在住外国人の方向けの相談窓口が設置されているほか、ボランティアグループによる地域日本語教室も開催。外国の方に役立つ多言語の資料なども豊富にあります。日本人でも外国人でも自由に使用することができ、国際交流や異文化交流に興味のある方にとっては、すごく魅力的な施設です。

プラザでは年間を通して様々なイベントが開催されています。例えば今年度は、「辛さで出会う国際交流」(スリランカ・メキシコ・中国各国の激辛料理の食べ比べと交流等)、「ブックリサイクル」(プラザ内の書籍や雑誌のリサイクル)、「BENTO!」(一緒に日本のお弁当作り)、「MASARAP」(フィリピン料理作りと文化交流)や「韓国伝統遊び」などが開催されてきました。私は先月開催されたイベント「テト・ソルラル・春節〜旧正月おめでとう〜」というイベントにお邪魔させていただきました。このイベントではベトナムと韓国、中国の方が講師を務め、一緒に各国の旧正月の伝統料理を作って試食、その後各国の旧正月の紹介や伝統的な遊び体験が行われました。料理はベトナム揚げ春巻きや韓国トック(韓国風雑煮)、中国水餃子など。参加応募を開始してすぐ定員いっぱいになったそうで、当日も皆さんが料理を通じて国際交流を楽しむ姿が印象的でした。参加者の声としては、「一緒に料理ができて楽しかった。ベトナム、韓国、中国のお話も聞いて良かった」「多文化交流しながら料理を学べ、旧正月の過ごし方も知れて旅行したくなった」など、国際交流好きの方が集まる傾向にあるようです。そして何より、毎月こんなに魅力的な国際交流イベントが街なかで行われているとは、実に盲点でした。

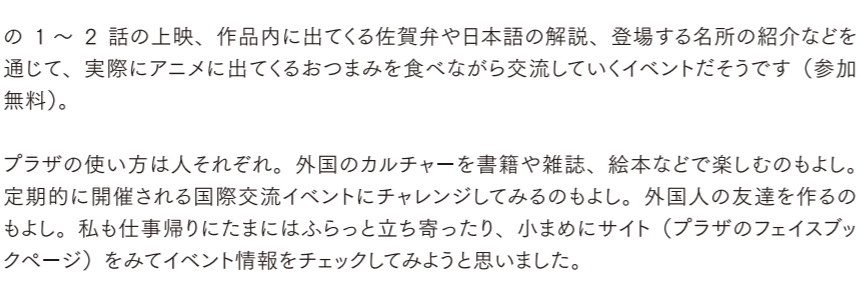
今年度残っているイベントは、3月29日(日)に開催予定の「LOVE ANIME SAGA」。佐賀を舞台にした大人気アニメ「ゾンビランドサガ」を題材にした交流イベントです。シーズン1



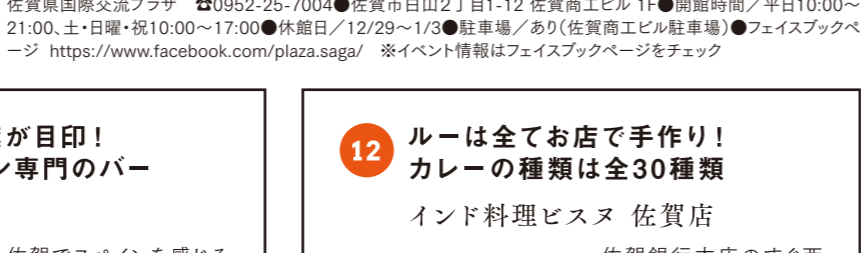
ベトナム・韓国・中国の料理づくり



ベトナム・韓国・中国の文化を知る



スリランカ・メキシコ・中国の料理づくり



日本舞踊体験(昨年度に開催)



フィリピンの文化を知る



木の温かみを感じられる空間

の1〜2話の上映、作品内に出てくる佐賀弁や日本語の解説、登場する名所の紹介などを通じて、実際にアニメに出てくるおつまみを食べながら交流していくイベントだそうです(参加無料)。

プラザの使い方は人それぞれ。外国のカルチャーを書籍や雑誌、絵本などで楽しむのよし。定期的に開催される国際交流イベントにチャレンジしてみるのよし。外国人の友達を作るのよし。私も仕事帰りにたまにはふらっと立ち寄り、小まめにサイト(プラザのフェイスブックページ)をみてイベント情報をチェックしてみようと思いました。

【INFORMATION】佐賀県国際交流プラザ ☎0952-25-7004 ●佐賀市白山2丁目1-12 佐賀商工ビル1F ●開館時間/平日10:00~21:00、土・日曜・祝10:00~17:00 ●休館日/12/29~1/3 ●駐車場/あり(佐賀商工ビル駐車場) ●フェイスブックページ https://www.facebook.com/plaza.saga/ ※イベント情報はフェイスブックページをチェック

10 本格中華をリーズナブルに! おすすめの一つは麻婆豆腐

中国料理 栄志
中国・黒竜江省出身の店主が腕をふるうお店。本場の味をリーズナブルに楽しめます。
【INFORMATION】☎0952-25-6070 ●佐賀市中央本町10-1 ●営業時間/18:00~22:00 ※日曜のみ~21:00 ●定休日/月曜 ●駐車場/なし

13 約300種類の品揃えを誇る イタリアンワイン専門のバー

ヴィノバルTOCCO
オーナーは佐賀初のワインリー開業にむけて、大町でも奮闘中。
【INFORMATION】☎0952-37-1027 ●佐賀市白山2丁目4-4 2F ●営業時間/18:00~24:00、土・日曜・祝日15:00~24:00 ●定休日/火曜 ●駐車場/なし

11 スペインの国旗が目印! シェリー・ワイン専門のバー

La Chica
佐賀でスペインを感じるならこのお店! 自分好みのシェリー酒を見つけてみませんか?
【INFORMATION】☎0952-37-3236 ●佐賀市白山2丁目4-10-2F ●営業時間/火~日曜・祝17:00~24:00(OS23:30) ●定休日/月、第1・3日曜(変更あり) ●駐車場/なし

14 金・土曜昼のみの間借り営業 多国籍×佐賀の食材で料理

MA-CURRY-STAND
佐賀の食材を使った少し変わったスパイスカレー等のお店。
【INFORMATION】Instagram @ma.curry.stand ●(間借り先)CRAFT MEAT 福一 ●佐賀市唐人1丁目2-6 丸福精肉店2F ●営業日・時間/金・土曜11:30~14:30(OS14:00) ●駐車場/なし ※メニューは毎月変わります

12 ルーは全てお店で手作り! カレーの種類は全30種類

インド料理ビストロ 佐賀店
佐賀銀行本店のすぐ西側にあるインド料理店で。おすすめはバターチキンカレー。
【INFORMATION】☎0952-28-2150 ●佐賀市駅南本町2-1MT16駅南本町1F ●営業時間/11:00~15:00、17:00~22:00(土日は11:00~22:00) ●定休日/なし ●駐車場/あり

15 アイルランドの伝統楽器 アイリッシュハーブにチャレンジ!

ハーブ教室cocoron
唐人町にある県内唯一のハーブ教室。気になる方は、まず体験レッスンをどうぞ!
【INFORMATION】☎090-2589-9915(予約制) ●佐賀市唐人1丁目5-30 ●営業時間/月、火、水、土曜10:00~20:00 ●駐車場/あり

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)

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 エスプラッツ2F [特定非営利活動法人まちづくり機構 構成員ささが内]

TEL 0952-22-7340 FAX 0952-22-7346 MAIL kawaraban@humanite-saga.com

編集後記 「うどん じん」さんのカルボナーラうどんを取材同行時にいただいたのですが、絶品でした。もう一杯食べたくなる中毒性があり、ダイエットの敵です…。(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、田村史子、原口美希、中村玲那、庄野雄輔、増本恵、高橋香歩

街なかかわらばん

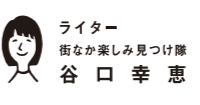


「佐賀の街なかで世界を少し旅する」

街なかのおすすめ空き店舗情報更新中! www.kawaraban-web.com

今回の特集のテーマは「国際色」。佐賀の街なかでイタリア、フランス、韓国、中国、タイ、インド、スペイン、アメリカ、アイルランドなど、何らかの「国際色」を少しだけ感じながら、食事やお買い物、交流等を楽しめる情報を紹介します。各国の料理やお酒、海外のエッセンスと日本を融合した料理、そして文化交流の活動やイベント、教室など、「国際色」に少しだけ触れることができる情報です。扉を開けると新たな世界が見えてくるかもしれません。ぜひ、街へ足をお運びください。

01 コンセプトは「旅するうどん」世界のドアを気軽に開ける新しいお店 うどん じん

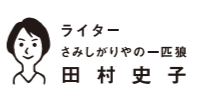


街なかのメインストリートである中央大通り。佐賀県庁から駅方面に向かって歩き、その通り沿いの西側、唐人町に2月17日にオープンしたのがうどん店「うどん じん」です。ひょっとすると「今号の記事になぜうどん屋さんか?」と思われる方もいるかもしれませんが。一度訪れてメニューをご覧ください。定番のうどんメニューに加え、カルボナーラうどんや鶏白湯うどん、佐賀ラータンうどん(酸辣湯麺風)といった国際色を感じさせる興味深いメニューが並んでいます。

元々、大手うどんチェーン店「丸亀製麺」で数多くのお店を立ち上げ、経営指導も行ってきた代表の杉本さん。その後大手焼肉チェーン店で働いていた際に、今回一緒にお店をオープンした共同代表の陣内さんと出会いました。二人は時期をずらしてアメリカに渡って意気投合し、様々な国の味や文化に触れたのち、自分達の理想のうどん店を開こう!と決めてこのお店を始めることになったそう。杉本さんは日本とアメリカ、陣内さんは日本において多くの飲食店の開店に関わり成功させてきたお店作りのプロ。もちろん、今回のオープンにおいても様々なこだわりをお持ちのようで、その一つが麺にとって決め手となる小麦粉。佐賀産小麦を使いたいという想いから、佐賀県産「理研農産化工 N ふわらか」を選びました。実はこれは一般的にうどん用ではない小麦粉(強力粉)らしいのですが、杉本さんの経験と製麺技術により、もちもち感と柔らかさのバランスのとれた理想のオリジナル麺に仕上がっています。そして、基本となる出汁は北海道産の昆布をベースにしたオリジナルの和風出汁。この出汁をもとに、世界の味を融合させて作られるうどんは、驚きと共に楽しさや面白さといったワクワクを感じられます。

佐賀ラータンうどんを頂いてみて、一口。「わ! 美味しい!」「佐賀の赤酢」のほのかな酸味、卵のまろやかさを味わいながら食べ進めました。出汁が土台としてしっかり支えているので味が変わってもしっかり「うどん」のおいしさを最後の一口まで失いません。他にサイドメニューにある赤酢の稲荷寿司や下味をつけて揚げてある大根やごぼうの天ぷらなど、うどんと一緒に食べたいメニューもたくさんありました。また、うどん店としてだけでなく、夜はちよい飲みとしても利用できるのも注目したいポイントの一つ。「夕方の少し早い時間にちよと飲みたいないう時に開いているお店があまり見つからなかったから」と陣内さん。ローストビーフやバーニャカウダ、ジンボトサラダなど、楽しい酒肴もあります。

02 辛さが苦手な店主が提案する 和洋を取り入れた新しい韓国料理 和韓創作料理店 青い鳥(YON)



各とは、ハングル文字で「龍」を表します。つまり「青龍」という意味のこちらのお店は、昨年12月20日にオープンしたばかりの韓国料理店です。店内は靴を脱いで上がるスタイルで、カウンター席とテーブル席ひとつ、小上がり席ひとつの小ぢんまりとした空間は、韓国料理店なのにどこか和風の雰囲気。しかも店主の佐々木さんは、なんと辛い食べ物が苦手だそう。どうして韓国料理店を?と聞けば「実は、韓国料理は和食と同じく出汁を大切にしている料理なんです。唐辛子の辛さの印象が強いけど、牛や豚の骨、いりこなどの旨みをしっかり煮出した出汁を使う料理が多いのだそう。さらに韓国には味噌や醤油といった発酵調味料もあるので、日本人の口に合うとのこと。辛いだけではない韓国料理のおいしさを佐賀の人にも広げてもらいたいと、辛さが苦手な人やお子さんでも楽しめるよう好みに応じた辛さで提供しています。

佐々木さんは、韓国料理店のほかに居酒屋や洋食店の調理経験があり、ジャンルにとらわれない創作料理を得意としています。「刺身〜韓国酢味噌添え〜」「しらすと大葉のチヂミ」など、ほかでは見かけないような料理も楽しめます。韓国料理の定番では「薬焼きサムギョブサルセット」が人気。薬で香ばしく焼いた豚バラ肉の旨みにコチュジャンや香味味噌を添え、日替りの野菜に包んで食べる一品です。また、お手製の燻製ベーコンも味わい深くお酒の進む味。「ヨンのポテトサラダ」(税込650円)にも入っています。

そして、もう一つのごこだわりは「日本の酒で楽しむ韓国料理」。国産のマッコリや日本酒、プレミアム焼酎まで酒好きには嬉しい充実の品ぞろえ。しかもお手頃価格で楽しめます。「ナムルには日本酒」など料理とのおすすめの組み合わせを教えてください。

青い鳥には国や文化を超えたボーダーレスの食の魅力が詰まっていると感じました。地元の人



カルボナーラうどん 税込980円。濃厚卵とチーズ、自慢の和風出汁が絶妙にミックス 佐賀ラータンうどん 税込1,100円。「佐賀の赤酢」を使用して、酸辣湯麺風にさっぱりと仕上げた一杯



赤酢の稲荷 税込150円(1個) シンプルでスタイリッシュな店内 唐人町P駐車場サービスあり

日本各地やテキサス、ロサンゼルスで働いたり、インドやタイ、各地の温泉旅をして出合ったもの、出合った味、出会った人、見たもの、聞いたこと、嗅いだ香りなど、さまざまな経験がこのお店に集約しているようで、お話を聞いて楽しくなりました。軽やかでいて、かつ怠らない努力こそがこのお店の清々しさを醸し出しているように思います。これからもどんどん変化しそうな楽しいお店です。まず一度、気軽にお店を旅してみてください。

【INFORMATION】うどん じん ☎なし ●佐賀市唐人1丁目2-22 ●営業時間/平日・日曜11:00~20:00、金・土曜11:00~21:00 ※15:00~16:00は中休みの場合あり ●定休日/不定 ●駐車場/なし(唐人町P駐車場サービスあり) ●Instagram @udon_jin2014



人気メニューの「薬焼きサムギョブサルセット」。税込1,700円(一人前) 薬で香ばしく焼いた鯖が豪快に乗った「焼き鯖と石焼ピピンバ」 税込1,200円



創作の一品「チジャンジャムとチーズの入り口横に小上がり8席もあり、中央大通り西側の小路沿いにもありますガーリックトースト」 税込650円

人に好まれる店を目指していて、特に、これまで韓国料理に馴染みがなかったり、辛さが苦手な人で選ばなかったりした人にぜひ来てほしい。現在は夜のみの営業ですが、今後、ランチ営業も予定しているとのこと。Instagramで告知されるのでフォローしてチェック!

【INFORMATION】青い鳥 ☎070-5270-9616 ●佐賀市唐人1丁目5-19 シティ唐人ビル1F ●営業時間/17:00~23:00 ●定休日/水曜 ●駐車場/なし ●Instagram @aoijon1220