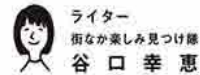


08 「佐賀に来るなら日曜日!」佐賀城本丸歴史館へ

「幕末・維新 佐賀の八賢人おもてなし隊」寸劇



ライター
街なか楽しみつけ隊
谷口幸恵

「ようこそ!佐賀へ」

全国魅力度ランキング最下位!と聞いても特に憤ることもない県民性??それは佐賀の魅力は数字には出てこないところにあると住民自身が知っているから、かも知れません。今回ご紹介する「幕末・維新 佐賀の八賢人おもてなし隊」は佐賀県庁近くにある佐賀城本丸歴史館にて、毎週日曜日、一日五回、歴史寸劇をもう12年以上、上演しています。

「薩長土肥」という言葉をご存知でしょうか?そう!今から約160年ほど前、幕末に活躍した薩摩、長州、土佐、肥前の国を表した言葉です。でも、あれ?と思われませんか?討幕の時に派手に活躍した他の三藩に比べて、肥前の国???誰か英雄がいたっけ?と。肥前の国の魅力は今の佐賀県とも少し通じるところがあるのかも知れません。幕末の佐賀には知れば知るほど魅力あるエピソードが満載です。時代の先を読む力のある殿。その殿のためならどのような苦勞も厭わない賢人たち。明治維新後にめきめきと力を発揮した偉人のお話を全27話の寸劇にして過替わりでお届けしています。登場賢人は八賢人のうち三人。賢人それぞれにその人柄を表すキャラ設定があり、より身近に感じることができます。

昨年の秋、敬宮愛子さまが単独で初の地方御公務として佐賀にお越しになりました。愛子さまは、八賢人の一人である佐野常民が創立した日本赤十字社にお勤めであることもあり、佐賀城本丸歴史館で寸劇を観劇されました。演者一人一人にお声がけくださり、ユーモアを交えての感



歴史寸劇の様子。演者との距離が近く、話に引き込まれています



今年のポスター

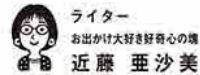
想もいただいたそうです。滅多にない機会にも落ち着いて演じられたのは、毎週欠かさず演じ続けている経験の賜物ではなかったかと思います。歴史の教科書を読むだけでは知ることのできないエピソードを通して賢人を身近に感じることで、今を生きる自分の暮らしも少し豊かにしてくれるような気がしますし、佐賀の歴史を知れば今暮らしている場所により誇りを感じ愛着を持つきっかけとなるかも知れません。

そして、上演を楽しんだら佐賀城から徒歩5分ほどの場所にあるJONAI SQUAREとJONAI NORTHにてヘルシーで美味しいお食事をどうぞ。これからの季節に合う冷たいデザートもたくさんあります。私のおすすめはJONAI NORTHのアサイーボウル。ちょうど良い分量でとても元気が出ます!近くには美術館や博物館もあります。ぜひ散策してみてください。

【INFORMATION】(一社)魅力発信プロデュース協会 ☎080-6446-7186 (担当:青柳)
※1回目10時から1時間半おきに上演。10分前から賢人紹介があります。

09 レンタル着物で街歩き体験はいかが? 手ぶらでOK

Futaba二葉 与賀町本店



ライター
お出かけ大好き好奇心の塊
近藤亜沙美



「佐賀で着物体験を楽しんでみませんか?」。佐賀県庁から約5分の場所にある「Futaba二葉 与賀町本店」で、代表の荒川さんに「着物で街歩き」のお話を伺って来ました。

「わあ!凄い!」。店内に一歩足を踏み入ると、目に入るざらっと並ぶ着物達を見て、心が湧き踊るようなワクワク感一杯で、私は目がキラキラしていたと思います。二葉さんでは、約10年前に柳町の「よそい処二葉」(現在は与賀町の本店に統合)で「着物体験」のプランを始めたそうです。外国人観光客の利用が多いそうですが、日本人でも親子やペア、車椅子の方など、利用者は様々。気軽にリーズナブルな価格で、レンタル着物を楽しむことができます。プランは税込4,500円〜7,500円。着物と帯のみのプランを基本として、履物やヘアアレンジ、袴といったオプションが用意されています。

受付を済ませると、まずは予算や希望に合わせてプランをチョイス。その後約200種類の着物と帯の中から、あなたに似合いそうなものを何点か、気さくな女性店員さんが持ってきてくれます。そして、気に入ったコーディネートが決まれば、着付けとヘアアレンジも済ませ、さあ、自由気ままなお出かけの始まりです。車で歩いても好きな所へ。ここを起点に柳町や佐嘉神社や佐賀城本丸歴史館、遠方では武雄の御船山や嬉野に行く人もいます。

大切な佐賀観光のワンシーン。素敵な着物を着て、自分好みの場所で思い出の写真をパチリ、と撮られてみてはいかがでしょう。

【INFORMATION】
Futaba二葉 与賀町本店 ☎0952-22-6674 ●佐賀市与賀町3-4 ●着物体験受付時間/10:00~※返却16:30迄。翌日の返却は追加料金あり ●定休日/月曜 ●駐車場/あり

料理長手作り!スライスが効いたカレー

おすすめ No.1

野菜たっぷり!半熟たまご入り
シリアンライス 800円

カツカレー 850円

毎月1日、15日はおはぎの日

黒米おはぎ 4ヶ入り 500円
(数量限定)

・おまかせランチ 750円
・あい菜ランチ 950円 など

・からあげ弁当 550円
・彩り弁当 650円 など

TAKE OUT

あい菜食堂

佐賀市水ヶ江1丁目2-22 みずがいえ 2F TEL:0952-20-0901
営業時間 11:00~16:00 (イートイン提供 14:00まで) 店休日 土・日・祝

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
【特定非常営利活動法人まちづくり機構 ユニテさが内】

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

編集後記 今回の特集は、観光や出張で佐賀を訪れた方をメインに意識した内容にしてみました。佐賀に初めて来た方にも少しでも街なかの魅力を感じていただけたら嬉しいです。(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/田村史子、原口美希、堀本恵、庄野雄輔、中村玲郎、高橋香歩、田中薫一、谷口幸恵、近藤亜沙美、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

2025.7.15 号

no.74

Machinaka Kawaraban

特集

「佐賀へ来た!」
~saga city 街なか観光~



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

公式HP

インスタグラム

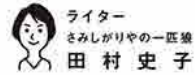


KAWARABANSAGA

今回は佐賀市に観光で訪れた人、もしくは転勤等で最近佐賀市に引っ越してきた人向けに、佐賀在住の市民ライターさん達からおすすめの街なか観光情報をお届けします(遠方の情報は(一社)佐賀市観光協会さんで聞いてください!)。記事のポイントは「佐賀っぽさ」。もちろん、観光ガイドブックの情報もいいですが、実際に日々佐賀市内で暮らしているライターさん視点というのがミソです。

01 佐賀の自然の恵み、ここにあり
米、海苔の農家が営む店

しろいしもり



ライター
さがしがりの一匹狼
田村史子

いろんな地を移り住んできた私が「佐賀っぽい店」としてすぐに思い浮かぶのは、県庁そばにある「しろいしもり」さんです。白石町で海苔漁師と米農家を営む森さんによるおにぎり専門店、おにぎりの具も森さんが出逢った佐賀県内の生産者による食材を使うというこだわりよう。まさに佐賀のうまいもんが詰まった店なのです。

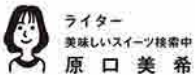
こちらの店は2年前にも取材させていただきました。再びお話を伺う中で印象的だったのは、「(生産者として店に立つことで)お客さんの反応を直接見られて、より一層、おいしいものを届けたいという責任感が強まった」という言葉です。この2年間の、海苔や米の育成環境の厳しさについても、お客さんから「状況はどう?」などと心配の声をかけてもらえて、生産者のことを考えてもらえることがありがたく励みになると、森さんは話されました。

メニューは、「御結び」12種(定番10種、月替わり2種)税込180~320円をはじめ、料理研究家によるスープ(2週ごと替わる)や丼物(月替わり)、さらに平日のみランチセット(11:30~13:00、塩かゴマ塩おにぎり1個+月替わりおにぎり1個+スープ)税込700円もあります。おにぎりの米は、ミネラル豊富な白石町の土壌が育んだ自家栽培米のうち、冷めてももちりとした食感の「さがびより」と甘みのある「ヒノヒカリ」を独自にブレンド。有明海で育った口どけよい初摘み海苔が別添えでつくので、パリッとした香ばしい海苔の食感と風味も存分に楽しめます。

おにぎり具材の中でも注目は、新たに加わった「海苔の佃煮」。森家に伝わる家庭の味で、ご近所にも好評を得てきた自慢の品がいよいよメニュー入り!やさしい甘さの佃煮がたっぷり詰まって、お米との相性も抜群です。まるでギャラリーのような雰囲気の内装は、佐賀のよいもの、がんばっている生産者などを伝えたいとの思いで企画されるイベントも不定期で開催されます。Instagramを要チェックです。

02 立ち呑み屋での一杯から始める佐賀の夜

立ち呑み屋のん



ライター
美味しいスイーツ好き
原口美希

旅や出張、転勤で初めて佐賀に降り立ったとき、その土地ならではの雰囲気や味を感じたい、食したいと思う方は多いと思います。そんな時にぴったりなのが、佐賀駅バスセンター北側にある「立ち呑み屋のん」。オープンして今年で19年目を迎えるこのお店は、佐賀の夜を楽しむ第一歩として、私がかんがおすすめしたい一軒です。

大阪出身の女将さんが「佐賀に立ち飲み文化を」という思いで始めたこのお店は、今では常連さんはもちろん、観光客や出張中の方々も集う場所になっています。お店のスタイルは佐賀では珍しい「キャッシュオン」。まず、前もってお金を目の前に置かれたマスに入れ、注文の度にそこから会計されるシステムです。だから初めての方でも安心して立ち寄ることができます。1,000円あれば、佐賀酒とちょっとしたアテで満足できる、そんな嬉しい安心感が「のん」にはあるのです。また、佐賀の地酒を気軽に楽しめるというのも、おすすめの理由の一つ。壁面には「本日のおすすめ」として、その時季ならではの佐賀酒が並びます。種類が多すぎないのも初心者には有難く、女将さんに聞けば自分好みの一杯を見つけやすいというのも嬉しいポイントです。佐賀に来たらぜひ味わいたい「佐賀酒」を、まず一杯。そんなスタートができる場所です。

そして、お酒のアテについては、ちくわとかまぼこ、キュウリを炒めた人気メニューの「ジャリジャリ」や佐賀名物「魚ロック」など、お酒好きのハートをしっかり感じられるメニューを中心に、佐賀らしさを感じるメニューも黒板に並んでいます。また、コの字カウンターの開放感と女将さんのあたたかさもお店の魅力。居心地がよいので女性一人でも入りやすく、ゼロ次会や帰郷の際の一杯、バスや電車を待ちながら軽く一杯飲みたいときにぴったりです。また、「次、どこ行こう?」と聞くと、女将さんがその日の気分にぴったりなお店を教えてくれることも推したポイントの一つ。初めての佐賀でも、ここを起点にすれば安心して佐賀の夜を楽しめます。



カウンターで軽く一杯。壁面にはたくさんの佐賀酒が並んでいます

ちなみに、最近韓国の俳優さんが来店したことで、韓国の観光客も多数訪れるほど、海外にも広まりつつある人気スポットとなっています。

「のん」の魅力は、気取らずに、ちゃんと佐賀らしさを感じさせてくれる「地元感」にあります。佐賀に来たら、まずはここ一杯。その一杯が、佐賀の夜をぐっと楽しくしてくれますよ!

【INFORMATION】
立ち呑み屋のん ☎090-5731-7676 ●佐賀市駅前中央1丁目13-8 ●営業時間/月~金曜17:00~23:00、土曜13:00~21:00 ●定休日/日曜、祝日 ●駐車場/なし



人気メニューの「ジャリジャリ」



お金をまずマスに入れましょう!



佐賀駅バスセンターのすぐ北側です

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

ライター
インテリアコーディネーター
増本 恵

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・バジル・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、吹き抜けの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。パハハ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ターの演奏家が増え、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

2階では映画「らんぱねら」の展示!

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。

【INFORMATION】
レストラン&カフェ 浪漫座 ☎0952-24-4883●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)

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

ライター
かわらばん編集長
庄野 雄輔

「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体以上あるんです。恵比須さんを通じてどういった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。話をしていたのは、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）、佐賀城北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。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、恵比須像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す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、十ヶ所用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きのきのお供に、恵比須さん巡りにチャレンジしてみたいかがでしょうか？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)●佐賀市員服販売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

ライター
気ままなママチリライター
高橋 香歩

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ャシ。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ジガーの店長を務めている頃からの決め事。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、少々傷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。

「あんぱん」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てつくるカクテル、スイカパ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。元パティ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。「パティンダーはお客様と一緒に年を重ねていく仕事」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！

理数系の学生時代からバーの世界へ

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

ライター
かわらばん編集長
庄野 雄輔

「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、真っ先にこ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「わらすぼ」の刺身に興奮し、食べるだけでなく、こぞとばかりに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まて多くはない中、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ウクリームなど、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

東与賀「菓子工房リープ」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「菓子工房リープ」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るようです（ご自宅用の土産？）。

「地物をたくさん揃えていますので、ぜひお越しください」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●佐賀市大町1丁目3-19●営業時間／月～木曜15:00～24:00(OS 23:00)、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

ライター
佐賀市でスクラップした
中村 玲那

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、ぜひ自転車でゆつら～と（佐賀弁で“ゆつくり”）。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本がきっかけだ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。しばらくこぎ進め、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おやつに佐賀海苔をバリバリ。城内では蓮の葉っぱが生い茂るお堀と



①まずは佐賀駅で「charichari」に乗り！

③駅前でキッチンカーのコーヒー屋「april fools cafe」さんと

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つら～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

ライター
カセット・レコードDJライター
田中 憲一

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「佐賀みかんボーロ」大坪製菓、④「丸芳露」(株)北島、⑤「丸房露」(資)鶴屋菓子舗、⑥「丸ぼうろ」(株)岡総本舗、⑦「丸ぼうろ」(株)岡屋、⑧「佐賀番丸ぼうろ」本村製菓、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の「SAGA MADO」や佐賀空港のお土産コーナー「sagair（サガエア）」、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すが、お早めに！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。ご家族や友人連など身近な方との語ら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ってみてはいかがでしょうか。

【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)☎0952-977-9699まで

街なかだと佐賀駅そばのSAGAMADOへ