

1 952年創業、佐賀人が愛される中央マーケットの「ぎょうざ屋」が新メニュー「黒ぎょうざ」を開発した。デトックス効果のある竹炭を使用。佐賀県産のレンコンをふんだんに使った郷土愛あふれる逸品だ。

きっかけは佐賀出身のシンガーソングライター・カノエラナさんとのコラボ企画。佐賀で開催されるライブ「吃驚仰天！サガ」に合わせ、カノエさんのテーマカラーの「黒と白」を表現したぎょうざを県産食材を使用して作るようになった。店長の加藤均さんは「最初はイカ墨を使おうと思いましたが、アレルギーがあることと日持ちしないことが分かった断念。試行錯誤の末、竹炭にたどり着きました」と振り返る。

さっそく食べさせてもらう。皮が真つ黒のぎょうざと、白い皮に奥の具が黒いぎょうざの2種類だ。見事に黒と白。まずは皮が黒い方から。ねっとりしたレンコンの旨味が広がる。インパクトのある外観ながら味はすごく繊細だ。次に具が黒いぎょうざ。シャキシャキの食感に噛むのが楽しくなる。咀嚼するほどに肉の旨味が滲み出てくる。こっちは見た目は大人しいのに味は濃厚だ。女の子の二面性がうまく表現されている

ぎょうざ屋

県産食材で黒い逸品



shop info

ぎょうざ屋

佐賀市呉服元町2-2 中央マーケット  
☎ 0952-29-5585  
営 / 11:00 - 19:00  
17:00 - 20:00  
(土、日は 19:00まで営業)  
休 / 毎週火曜日  
(祝日の場合は営業しております)

“兄貴分”が後押し 繊細な味に挑戦

8月末の豪雨では店内に浸水。店に入って23年目の加藤さんにとって初めての体験だったという。店の家具や倉庫の食材の一部が駄目になったが、その日はそれ以上にショックな出来事があった。『兄貴分』であり、一緒に呉服元町を盛り上げようと動いていた杉谷努さんが亡くなったのだ。「面白いことをやろう、という姿勢と行動力にいつも励まされていた。黒ぎょうざへの挑戦も杉谷さんが背中を押してくれたのかな。このレンコンフレックも杉谷さんのレンコンフライを参考にしています」と加藤さんは語る。黒ぎょうざはハロウィンの時期に発売予定。新しい佐賀の味を求める、老舗の挑戦を体験してほしい。

「黒皮と白皮で食感の違う2種類のレンコンを使用しています。黒皮はキャベツの代わりにレンコンを入れました。白皮の方にはぎょうざの餡にスライスレンコン、隠し味でチャーシューを入れていきます。酢醤油やラー油ではなく、そのまま食べてほしいですね」と加藤さん。黒ぎょうざのトッピングにはレンコンのフレックをまぶしている。食欲を刺激する香ばしさと食感がさらに味を引き出す。「レンコンのチップスを二度揚げしてプロセッサにかけていきます。見た目は佐賀の名アイス・ブラックモンブランへのオマージュです」と笑う。



sagaのがばいチャリデー



やきとり 一新

特集 佐賀豪雨に負けない!



Out of coffee

頑張る佐賀のお店

佐賀豪雨から約1カ月半。浸水被害に遭ったお店の大半も復旧。佐賀の街の賑わいも少しずつ戻りつつある。今回の特集では、水害に負けずに新たな商品を開発した老舗や、全国から自然派ワイン愛好家が集まったチャリティーイベント、休業を余儀なくさせながらも独自の道を目指す若き店主らに取材した。前向きに頑張る、佐賀のお店をぜひ応援してほしい。



ぎょうざ屋

飲

んで食べて佐賀豪雨からの復興を支援！「Sagaのがばいチャリティー」が10月12日、佐賀市員服元町の656広場で開催された。自然派ワインと食を楽しむ恒例イベント「Sagaのがばいvinちゃん」を主催する団体が企画。県内外から集まったワイン業者や飲食業者が集結して厳選されたワインと極上のフードを提供。会場にはワイン愛好者らでこたがえした。売上は佐賀善意銀行を通じて被災地支援に用いられる。

までに築き上げたネットワークが活かされた。ワインは全国から10社が協賛、佐賀の蔵元も日本酒を提供した。フードでは県内外の7店が出店。九州以外を含めた10店から食材が送られてきた。

青空が広がる午前11時25分、スタート5分前なのにワイングラス片手に談笑するひとたち。この堅苦しくない感じが心地よい。まずは入口でチャリティーチケットを提示する。4千円でワインと日本酒が飲み放題、さらにフードチケット1枚分無料というお得すぎる企画だ。ワイングラスをもらって準備OK。さっそく無料ワインコーナーへ。まずは「泡」と書かれたゾーンへ行く。ワイ

ンに詳しくないので迷っていたら、横に並んだお客さんが声を掛けてくれた。「全部「お店とっておき」級だから、どれを飲んでも面白いですよ」ということでラベルが一番派手なものをチョイス。さてフードは。入口近くにあった「世界の秋吉」というブースを覗くと漬物が置いてあった。ワインと漬物？と思いつつフードチケットと取り替える。まずはワイン。パンチがある味わいだ。そして漬物。オクラの浅漬けだけでなく高菜漬けも野菜そのものの味わいを活かした絶妙な漬け具合！ワインと凄くマッチしている。聞いたところ出店者の秋吉さんは京都の名料亭「瓢亭」で修業したあと、パリの経済協力開発機構(OECD)公邸で料理人を務めたという。これは他のフードも屋台感覚で食べてはいけ

Sagaのがばいチャリティー  
自然派ワインと極上フード



佐賀豪雨復興へ 楽しみながら支援

ないな。気を引き締める。とりあえずワインを選んで一口飲む。そして、それに合いそうなフードを食べることにする。自然派ワインは個性が強い。繊細な赤には嬉野のイタリアンの名店「オステリアウーヴァ」の手打ちパスタをチョイス。強烈な味わいのワインには「旅するBBQ」のラムチョップを。いろんな組み合わせを試す。合間に飲んだ日本酒がほどよい箸？休めに。当然、2枚千円のフードチケットを何度も買い足す。まるでアニメ「賭博黙示録カイジ」に出てきた1玉4千円のパチンコ「沼」にハマるような感覚。後ろでざわざわという音が聞こえてきそうなのだが、これはチャリティー。このお金が支援に使われるのだから、気持ちよく「沼」にハマっていいこう。

ほとんどのワインはチケットで飲み放題なのだが、有料で置いているものが数種類ある。「沼」に片足突っ込んだ人間として、ちょっと興味がある。チケット6枚と書いてある。1杯3千円という値段にビビっていると、再び隣のお客さんの助言が。「このワインでこの値段は安いですよ！」。思い切って飲んでみることに。「ピエール・オヴェルノワ アルボワ・ピュピラン 2005年」というこのワイン。味わいはオーソドックスに感じたが、飲んだ後の余韻がすごい。いつまでも口の中で広がり続けていく。ワインを提供していた立野直紀さんに話を聞く。立野

さんは東京から応援に駆けつけたという。「Sagaのがばいvinちゃん」にも出展していて、佐賀の人の飲みっぷりが大好きになりました。佐賀のためなら、という思いで、今回やってきました」と笑う。お客さんだけでなく、出展者も佐賀という「沼」に足を取られているのだろうか(笑)。

結局、フリーのワインと日本酒を10数種類、お土産用に買った「ヒヨリプロット」のパン(兵庫のお店、予約数年待ち!)を含めフードチケット10枚以上を購入。個性豊かなワインといろんなお店の極上フードを自らフルコースとして組み立てられる。昼から、こんな面白いことが出来る、さらにチャリティーにつながるなんて！大満足のイベントだった。

最終的に同イベントのチャリティーチケット購入者は234人。フードの売上を含め2百万円近くを寄付できる見通しだ。主催者の肉酒場「ほん」店主・力久繁文さんは「1カ月という短い準備期間で、SNSでしか告知していかないにも関わらず、たくさんの人に来てもらいました。佐賀に愛着のある全国のお店が協賛してくれました。県内からの出店が多いことも驚きでした。参加したみなさんが楽しみながら佐賀のために支援してくれたことがなにより嬉しかったです」と語った。

# 愛

敬町の裏通り。小さな水路沿いにガラス張りの外観が特徴的な「やきとり」がある。カウンターの中には煙に包まれながら、鋭い目つきで炭火の焼台を見つめる店主・小池祐太さんの姿。「野菜まき串」など独特のメニューや充実したお酒の品揃えが人気を集めている。佐賀豪雨では

## やきとり 一新

## 絶品の野菜まき串

床上浸水し2週間弱の休業を余儀なくされたがすっかり復旧している。カウンターに座りメニューを見る。「だいこん唐揚げ」と旬の銀杏、焼鳥数種を頼む。お酒は佐賀の「あかかべ」をチョイス。まずは「だいこん唐揚げ」。箸を通すとサクッと

れる。辛口の「あかかべ」とよく合う。ささみには茎わかさびを乗つける。絶妙に焼かれた肉の柔らかさと、歯ごたえある茎わかさびの対比が楽しい。卓上にはオリジナル調味が4種類用意されている。税別500円で販売しているという。ほどよく酔っ払ったところで、名物「野菜まき串」が来る。肉に抱か



**shop info**

やきとり 一新  
佐賀市大財1-4-15  
☎ 0952-24-4340  
営 / 18:00-24:00 (L.O. 23:30)  
休 / 日曜日  
(月曜日が祝日の場合は営業)

# 昨

年7月にオープンしたばかりのコーヒー店「Out Of COFFEE」。松原川沿いにある同店も佐賀豪雨の被害にあった。道路からかなり床を上げているにも関わらず床上浸水。店主の平井開太さんは被災した日の朝、お店に行こうとしたが、道路は冠水しており身動きがとれなかったという。水が引いた夕方ようやくたどりついたが、水圧でシャッターが曲がって動かない。ようやく開けてみると店の中に厨房機械がプカプカ浮かんでいた。「機械関係の被害は製氷機がだめになったくらいでした。周囲の人たちや常連さんが掃除を手伝ってくれました。包装用の紙類などを買って揃えるのに時間がかかり、結局再開は10日後になりました」と平井さんは振り返る。

すっかり落ち着きを取り戻した店内。カウンターに置かれたアンブとカセットデッキが印象的だ。コーヒーを頼む。あんまり酸っぱくない感じで、というあいまいな注文。なのに、迷うことなく豆を選びお湯を注ぐ。もったいぶらないサクッとした感じに好感を持ってしまふ。白いカップに注がれたコーヒーは爽やかでちょっと面白い香りがした。「父がコーヒー焙煎をしています。元々コーヒーを好んで飲んではいなかったんです。苦くて味の違いも分からない。でも、あるお店で飲んだら、お花のような香りとフルーツのような味わいにびっくりしました。それからコーヒーが好きになりました。あの味わいを求め、浅煎りにこだわっています」。

## 一人ひとりに合わせて淹れる



**shop info**

Out Of COFFEE  
佐賀市松原2丁目13-19  
営 / 11:00-19:00  
休 / 毎週木曜  
instagram/out.of.coffee



◇佐賀新聞文化センターの講座情報◇

**カフェで実践 英会話レッスン**  
11月22日(金) 12:30-13:30  
講師：アンドリュウ・チャップマン  
定員：10人 受講料：1,500円  
飲食代：500円

～アンドリュウ先生の課外授業～  
海外のカフェで英語を話して注文する際に「店員とのやり取りで困ったなあ…」という経験はありませんか？ Out of coffee を舞台に注文時に使える英会話を実践で学びましょう。

問：佐賀新聞文化センター ☎ 0952-25-2160

その他コーヒー講座を随時企画中

## OUT OF COFFEE 豪雨で床上浸水

「ブレンド」というメニューがない。中南米やエチオピア、インドネシアなど4・5種類の豆を使っている。「お客さん一人ひとりの好みに合わせて豆や器具や温度を選択します。コーヒーの美味しいところをさっく

り出したかったらドリップで、フレイバーをしっかり活かすならエアロプレスで。雑味や渋さが好きというお客さんもいるので、温度帯を気にかけます。コーヒーも自然派ワインと同じで、面白い面白くない、と

いう世界だと考えています」。

「Out Of COFFEE」という名前のとおり、コーヒー屋でありながらコーヒー屋から外れた存在。ひとりでもゆっくり自分の味わいを楽しめる居心地の良いお店だ。

## 地域と焼鳥を“一新”したい

れてじっくり蒸された野菜。その滋味深い味わいが十二分に引き出されている。特に気に入ったのは「なすチーズ巻き」。大振りなナスは肉汁に覆われたまま、蒸し焼きにされてジューシー。トロトロのチーズとカリッとした豚肉と一体となって、なんともいえない「口福」感を与えてくれる。赤ワインがベストマッチ。同店には、ワインもきちんとそろっている。

繊細な感覚の素材の組み合わせに絶妙な調理。店主の小池さんは少年時代、野球に熱中。県外の高校に進学し、スポーツ専門学校に進んだが、その道を断念。焼鳥が大好きだったこともあり久留米の有名焼鳥店で働いた。「二回決めたら目標を達成したいという性格。絶対に自分のお店をオープンさせると決意して働きました。休みの日には焼鳥やいろんな料理を食べ歩きました。周りの人たちに恵まれて2017年にオープンすることができました」と小池さん。「一新」という店名にはいろんな思いが込められている。「たまたまお店の登記上の住所が1丁目111だったので「1」という字を使ったかった。この場所は昔は賑やかだったのですが、開店当時は飲食店も少なく、ちょっと寂しい雰囲気でした。この店から地域、さらに「焼鳥屋」という概念を「一新」する存在でありたいと願い、店名にしました」。飽くことなく焼台と向き合う小池さん。「串の刺し方で焼き上がりが変わったりと、毎日発見があります」と笑う。新しい「焼鳥」像の誕生をぜひ目撃してほしい。